



T.C.
VAN YÜZÜNCÜ YIL ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ



**YÜKSEK
LİSANS
TEZİ**

TÜRKİYE'DE YAŞAYAN JAPONLARIN
TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ HAKKINDAKİ
GÖRÜŞLERİNE YÖNELİK BİR ARAŞTIRMA

KUMIKO KANAL

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI
ANABİLİM DALI

ARALIK 2024

T.C.
VAN YÜZÜNCÜ YIL ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI

TÜRKİYE’DE YAŞAYAN JAPONLARIN TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ
HAKKINDAKİ GÖRÜŞLERİNE YÖNELİK BİR ARAŞTIRMA

YÜKSEK LİSANS TEZİ

HAZIRLAYAN
KUMIKO KANAL

DANIŞMAN
Doç. Dr. ÇİNUÇEN OKAT

VAN- 2024

KABUL VE ONAY

Kumiko KANAL tarafından hazırlanan “Türkiye’de Yaşayan Japonların Türk Mutfak Kültürü Hakkındaki Görüşlerine Yönelik Bir Araştırma” adlı tez çalışması aşağıdaki jüri tarafından OY BİRLİĞİ / OY ÇOKLUĞU ile Yüzüncü Yıl Üniversitesi Turizm işletmeciliği Anabilim Dalında YÜKSEK LİSANS TEZİ olarak kabul edilmiştir.	
Danışman: Doç. Dr. Çinuçen OKAT Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi Bu tezin, kapsam ve kalite olarak Yüksek Lisans Tezi olduğunu onaylıyorum.	
Başkan : Dr. Öğr. Üyesi Tuncay ÇANAKÇI Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, Kafkas Üniversitesi Bu tezin, kapsam ve kalite olarak Yüksek Lisans Tezi olduğunu onaylıyorum.	
Üye : Doç. Dr. Çinuçen OKAT Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi Bu tezin, kapsam ve kalite olarak Yüksek Lisans Tezi olduğunu onaylıyorum.	
Üye : Dr. Öğr. Üyesi Erol GEÇGİN Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi Bu tezin, kapsam ve kalite olarak Yüksek Lisans Tezi olduğunu onaylıyorum.	
Yedek Üye : Dr. Öğr. Üyesi Pelin KOÇ Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Bu tezin, kapsam ve kalite olarak Yüksek Lisans Tezi olduğunu onaylıyorum.	
Tez Savunma Tarihi:	25/12/2024
Jüri tarafından kabul edilen bu tezin Yüksek Lisans Tezi olması için gerekli şartları yerine getirdiğini ve imzaların sahiplerine ait olduğunu onaylıyorum Doç. Dr. Ercan ÇALIŞ Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürü	

ETİK BEYAN

Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü **Tez Yazım**

Kurallarına uygun olarak hazırladığım bu tez çalışmasında;

- Tez içinde sunduğum verileri, bilgileri ve dokümanları akademik ve etik kurallar çerçevesinde elde ettiğimi,
- Tüm bilgi, belge, değerlendirme ve sonuçları bilimsel etik ve ahlak kurallarına uygun olarak sunduğumu,
- Tez çalışmasında yararlandığım eserlerin tümüne uygun atıfta bulunarak kaynak gösterdiğimi
- Kullanılan verilerde herhangi bir değişiklik yapmadığımı,
- Bu tezde sunduğum çalışmanın özgün olduğunu

bildirir, aksi bir durumda aleyhime doğabilecek tüm hak kayıplarını kabullendiğimi beyan ederim. (25.12.2024)

(İmza)

Kumiko KANAL

Yüksek Lisans Tezi

Kumiko KANAL
VAN YÜZÜNCÜ YIL ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
Aralık, 2024

TÜRKİYE’DE YAŞAYAN JAPONLARIN TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ HAKKINDAKİ GÖRÜŞLERİNE YÖNELİK BİR ARAŞTIRMA

ÖZET

Bir ülkenin mutfak kültürü, yabancı turistlerin tatil deneyimlerinde önemli bir yere sahiptir. Bu bağlamda, farklı milletlerden ülkemize gelen turistlerin Türk mutfağına dair görüşlerini anlamak, turizm sektörüne değerli katkılar sunabilir. Japonların Türk mutfağı hakkındaki görüşlerini ortaya koymak ve elde edilen sonuçlara ışığında yiyecek içecek işletmeleri ile konaklama işletmelerine öneride bulunmak amacıyla yapılan bu çalışma, Türkiye’de yaşayan 450 Japon ile 2023 Eylül ve Aralık ayları arasında gerçekleştirilmiştir. Verilerin toplanmasında anket formu kullanılmış ve elde edilen veriler SPSS 24 programı ile analiz edilmiştir. Türkiye’de yaşayan Japonların Türk mutfağını sevdikleri ve Türk mutfak kültürüne olumlu yaklaştıkları anlaşılmıştır. Yemekler hakkında yapılan analiz neticesinde Türk mutfağının kalorisi yüksek, yağ ve salça kullanımının fazla olduğu, tatlıların ise yağ ve şeker oranlarının yüksek olduğu, hamur işlerinin ise yağlı olduğu düşünülmektedir. Japonların Türk mutfağı hakkındaki bilgilerine ilişkin elde edilen verilerde ise, bilinirlik oranının düşük olan yiyecek ve içeceklerin tespit edildiği ve bu durumun müşteri promosyonları ile öneriler için bir fırsat sunduğu görülmüştür. Türkiye’de yaşama süresine göre Türk mutfağına ilişkin görüşler karşılaştırıldığında, Türkiye’de daha uzun süre yaşayan katılımcılar arasında kararsız kalanların azalma eğilimi gösterdiği ortaya çıkmıştır. Cinsiyete göre bir karşılaştırma yapıldığında, “lezzetlidir” veya “çeşitler çok zengindir” gibi olumlu ifadelerle daha fazla katılım gösterenlerin kadınlar olduğu tespit edilmiştir. Yaşa göre bir değerlendirme yapıldığında ise, yaşça daha büyük olan grupların genç gruplara kıyasla Türk mutfağını daha pahalı buldukları sonucu elde edilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Gastronomi Turizmi, Türk mutfağı, Japon turisti

Sayfa Sayısı: xiv + 136

Tez Danışmanı: Doç. Dr. Çinuçen OKAT

M.Sc. Thesis

Kumiko KANAL

VAN YUZUNCU YIL UNIVERSITY
INSTITUTE OF SOCIAL SCIENCES

December, 2024

A STUDY ON THE OPINIONS OF JAPANESE PEOPLE LIVING IN TURKEY ABOUT TURKISH CULINARY CULTURE

ABSTRACT

The culinary culture of a country holds a significant place in the vacation experiences of foreign tourists. In this context, understanding the opinions of tourists from different nations about Turkish cuisine can provide valuable insights to the tourism sector. This study, conducted with 450 Japanese residents living in Turkey between September and December 2023, aims to reveal the perspectives of Japanese individuals on Turkish cuisine and, based on the findings, to offer recommendations to food and beverage businesses as well as accommodation establishments. A survey form was used to collect data, and the findings were analyzed using the SPSS 24 software. It was found that Japanese residents in Turkey enjoy Turkish cuisine and have a positive attitude toward Turkish culinary culture. Upon closer examination, it was observed that Turkish cuisine is perceived as high in calories, with excessive use of oil and tomato paste, while desserts are seen as rich in sugar and fat, and pastries as oily. Regarding the knowledge of Japanese individuals about Turkish cuisine, it was identified that certain foods and beverages have low recognition rates, presenting opportunities for customer promotions and suggestions. When opinions about Turkish cuisine were compared based on the length of stay in Turkey, it was revealed that the proportion of participants who were undecided decreased as the duration of residence increased. In terms of gender comparison, it was found that women were more likely to agree with positive statements such as "it is delicious" or "it has a rich variety." Age-based analysis indicated that older groups were more likely than younger groups to consider Turkish cuisine expensive.

Key Words : Gastronomy, Gastronomy Tourism, Turkish Cuisine, Japanese Tourists

Quantity of Page: xiv + 136

Supervisor: Assoc. Prof. Dr. Çinuçen OKAT

İÇİNDEKİLER

ÖZET.....	iii
ABSTRACT	iv
İÇİNDEKİLER	v
SİMGELER VE KISALTMALAR DİZİNİ	viii
ŞEKİLLER DİZİNİ	ix
GÖRSELLER DİZİNİ.....	x
TABLolar DİZİNİ	xi
ÖNSÖZ.....	xiv
GİRİŞ	1
1. MUTFAK KÜLTÜR İLİŞKİSİ VE TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ	3
1.1. Mutfak Kültür İlişkisi	3
1.1.1.Mutfak Kavramı.....	3
1.1.2. Kültür Kavramı	4
1.1.3. Mutfak Kültür İlişkisi	6
1.2. Türk Mutfak Kültürü	8
1.2.1. Türk Mutfağının Tarihsel Gelişimi	8
1.2.1.1. Orta Asya Dönemi	9
1.2.1.2. Büyük Selçuklu İmparatorluğu	11
1.2.1.3. Osmanlı Dönemi	14
1.2.2. Türk Mutfağının Genel Özellikleri	20
1.2.3. Yabancıların Türk Mutfak Kültürü Hakkındaki Görüşleri	24
2. GELENEKSEL JAPON MUTFAK KÜLTÜRÜ VE BESLENME	
ALIŞKANLIKLARI.....	26
2.1. Geleneksel Japon Mutfak Kültürü	26
2.1.1. Japon Mutfağına Coğrafya ve İklim Etkisi.....	27
2.1.2. Japon Mutfağına Yabancı Etkileri	29

2.1.2.1. Çin Etkisi	30
2.1.2.2. Portekiz ve İspanya Etkisi.....	32
2.1.2.3. Amerikan Etkisi	35
2.2. Geleneksel Japon Beslenme Alışkanlıkları	37
2.2.1. Kutlama Kültürü ve Taziye.....	39
2.2.2 Kutlama ve Yemekler	39
2.2.3.Taziye ve Yemekleri.....	41
2.2.4. Mevsim Takvimi.....	42
2.3. Günümüzde Japon Mutfağı	44
2.3.1. Malzemeler	44
2.3.1.1. Pirinç	45
2.3.1.2. Soya fasulyesi	45
2.3.1.3. Deniz ürünleri.....	47
2.3.1.4. Et.....	48
2.4. Japonya’da Türk Mutfağı	50
3. TÜRKİYE’DE YAŞAYAN JAPONLARIN TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ HAKKINDAKİ GÖRÜŞLERİNE YÖNELİK BİR ARAŞTIRMA	53
3.1. Araştırmanın Amacı ve Önemi.....	53
3.2. Araştırmanın Evren ve Örneklemi.....	55
3.3. Araştırmanın Yöntemi	56
3.4. Araştırmanın Sınırlıkları.....	58
3.5. Verilen Analizi ve Güvenlik.....	58
3.6. Bulgular ve Değerlendirmeler	59
3.6.1. Araştırmanın Örneklem Grubunun Demografik Özelliklerine İlişkin Bulgular	60
3.6.2. Türkiye’de Yaşayan Japonların Türk Mutfağına Yönelik Tutum ve Bilgisine İlişkin Bulgular.....	62
3.6.3. Türkiye’de Yaşayan Japonların Türk Mutfağına İlişkin Görüşleri Üzerine Bulgular	68

3.6.4. Demografik Değişkenler ile Türk Mutfağına ilişkin Görüşler Arasındaki İlgili Bulgular.....	70
3.6.4.1. Türkiye’de Yaşama Süresine Göre Türk Mutfağına İlişkin Görüşler	70
3.6.4.2. Cinsiyete Bazında Türk Mutfağına İlişkin Görüşler	87
3.6.4.3. Yaşaya Göre Türk Mutfağına İlişkin Görüşler	98
SONUÇ.....	108
KAYNAKÇA	115
EKLER.....	123
EK-1: ETİK KURULU	124
EK-2: ANKET FORMU.....	125
EK-3: ANKET FORMU TÜRKÇESİ.....	128
EK-4: METİNDE GEÇEN JAPONCA SÖZ VE SÖZCÜKLER.....	131
EK-5: ÖZGEÇMİŞ FORMU.....	135
EK-6 : TEZ ORJİNALLİK RAPORU	136

SİMGELER VE KISALTMALAR DİZİNİ

Bu çalışmada kullanılmış simgeler ve kısaltmalar, açıklamaları ile aşağıda sunulmuştur.

Simgeler

%

°C

Açıklamalar

Yüzde

Santigrat

Kısaltmalar

ABD

AKT.

BKZ.

CM

KM

KM2

LT

M.Ö.

M.S.

T.C.

TDK

YY.

Açıklamalar

Amerika Birleşik Devletleri

Aktaran

Bakınız

Santimetre

Kilometre

Kilometrekare

Litre

Milattan Önce

Milattan sonra

Türkiye Cumhuriyeti

Türk Dil Kurumu

Yüzyıl

ŞEKİLLER DİZİNİ

Şekil

Sayfa

Şekil 1.1. Kùltür Bölümleri..... 5



GÖRSELLER DİZİNİ

Görsel	Sayfa
Görsel 2.1. Hakozen	38
Görsel 2.2. 19. Yüzyılın ortalarında Meimeizen'in kullanıldığı yemek sahnesi	38
Görsel 2.3. Japonya'da markette satılan ince dilimlenmiş etler	50
Görsel 2.4. Festival sahnesi	52



TABLÖLAR DİZİNİ

Tablo	Sayfa
Tablo 1.1. Gıda Listesi (M.Ö. 2500 – M.S. 700)	10
Tablo 1.2. Selçukluların Gıda Listesi	13
Tablo 1.3. Saray Yemekleri.....	16
Tablo 1.4. Gıda Maddeleri Sarayın Satın Alma Listeleri.....	17
Tablo 1.5. Osmanlı Mutfağında Kullanılan Hayvansal ve Bitkisel Yağlar.....	18
Tablo 2.1. Japon Yemek Kültürünün Oluşum Süreci.....	27
Tablo 2.2. 15. Yüzyılda Portekiz ve İspanya’dan etkilenen Japon yemekleri	34
Tablo 2.3. Yemek Çubukları, Pilav Tabakları, Çay Bardakları Ve Su Bardakların Kişiselleştirilmesine İlişkin Anket Sonucu	39
Tablo 2.4. Japon Kutlama Yemeklerinde Kullanılan Malzeme Örnekleri.....	41
Tablo 2.5. Önemli Günler: Yaş Günleri	44
Tablo 2.6. Soya Fasulyeli Yemek Listesi.....	46
Tablo 2.7. 7. Yüzyılda Japon Mutfağında Çiftlik Hayvanları.....	48
Tablo 2.8. Japonya’da Türk Yemek Fuarları (2023 İkinci Yarı – 2024 İlk Yarı).....	51
Tablo 3.1. Türk Mutfağına İlişkin 19 Soruluk Anketin Cronbach's Alpha Katsayısı.....	59
Tablo 3.2. Katılımcılara Ait Demografik Özellikler	61
Tablo 3.3. Türkiye’de Yaşayan Japonların Türk Mutfağına Yönelik Tutum	62
Tablo 3.3.(Devam) Türkiye’de Yaşayan Japonların Türk Mutfağına Yönelik Tutum	63
Tablo 3.4. Türkiye’de Yaşayan Japonların Türk Mutfağına özgü bildiği yiyecekler.....	64
Tablo 3.5. Türkiye’de Yaşayan Japonlardan En Çok Sevdği Türk Yemekleri.....	65
Tablo 3.6. Türkiye’de Yaşayan Japonların Türk Mutfağına Özgü Bildiği İçecekler.....	66
Tablo 3.7. Türkiye’de Yaşayan Japonların Türk Mutfağına Özgü Bildiği Baharatlar	67
Tablo 3.8. Türkiye’de Yaşayan Japonların Türk Mutfağına İlişkin Görüşleri	68
Tablo 3.9. Türkiye’de Yaşama Süresine Göre Türk Mutfağına İlişkin Görüşlerde Anlamlı Farklılık Göstermeyen Sonuçlar	71
Tablo 3.10. Türkiye’de Yaşama Süresine Göre Türk Mutfağının Görüntüsüne İlişkin Görüşler.....	72
Tablo 3.11. Türkiye’de Yaşama Süresine Göre Türk Mutfağının İlgi çekiciliğine İlişkin Görüşler	73

Tablo 3.12. Türkiye'de Yaşama Süresine Göre Türk Mutfağının Hijyenine İlişkin Görüşler.....	74
Tablo 3.13. Türkiye'de Yaşama Süresine Göre Türk Mutfağının Kalorisine İlişkin Görüşler.....	75
Tablo 3.14. Türkiye'de Yaşama Süresine Göre Türk Mutfağının Yağlı Olma İlişkin Görüşler.....	76
Tablo 3.15. Türkiye'de Yaşama Süresine Göre Türk Mutfağının Salçalı Olma İlişkin Görüşler.....	77
Tablo 3.16. Türkiye'de Yaşama Süresine Göre Türk Mutfağının Lezzet değişikliğine İlişkin Görüşler	78
Tablo 3.17. Türkiye'de Yaşama Süresine Göre Türk Mutfağının Baharatlı Olma İlişkin Görüşler	79
Tablo 3.18. Türkiye'de Yaşama Süresine Göre Türk Mutfağının Soğanlı ve Sarımsaklı Olma İlişkin Görüşler	80
Tablo 3.19. Türkiye'de Yaşama Süresine Göre Türk Mutfağının Hamur İşlerinin Yağlı Olma İlişkin Görüşler.....	81
Tablo 3.20. Türkiye'de Yaşama Süresine Göre Türk Mutfağının Sağlıklı Olma İlişkin Görüşler.....	82
Tablo 3.21. Türkiye'de Yaşama Süresine Göre Türk Mutfağının İştah Açıcı Olma İlişkin Görüşler	83
Tablo 3.22. Türkiye'de Yaşama Süresine Göre Türk Mutfağının Çeşit Zenginliği Hakkındaki Görüşler	84
Tablo 3.23. Türkiye'de Yaşama Süresine Göre Türk Mutfağının Kokusu Hakkındaki Görüşler.....	85
Tablo 3.24. Türkiye'de Yaşama Süresine Göre Türk Mutfağının Doyuruculuğu Hakkındaki Görüşler	86
Tablo 3.25. Türkiye'de Yaşama Süresine Göre Türk Mutfağının Fiyatı Hakkındaki Görüşler.....	87
Tablo 3.26. Cinsiyete Bazında Türk Mutfağının İlişkin Görüşlerde Anlamlı Farklılık göstermeyen Sonuçlar	88
Tablo 3.27. Cinsiyet Bazında Türk Mutfağının Lezzeti İlişkin Görüşler.....	89
Tablo 3.28. Cinsiyet Bazında Türk Mutfağının Kalorisine İlişkin Görüşler.....	90
Tablo 3.29. Cinsiyet Bazında Türk Mutfağının Yağlı Olma İlişkin Görüşler.....	91
Tablo 3.30. Cinsiyet Bazında Türk Mutfağının Salçalı Olma İlişkin Görüşler.....	92
Tablo 3.31. Cinsiyet Bazında Türk Mutfağının Lezzet değişikliğine İlişkin Görüşler	93
Tablo 3.32. Cinsiyet Bazında Türk Mutfağının Baharatlı Olma İlişkin Görüşler.....	94

Tablo 3.33. Cinsiyet Bazında Türk Mutfağının Hamur İşlerinin Yağlı Olma İlişkin Görüşler.....	95
Tablo 3.34. Cinsiyet Bazında Türk Mutfağının Çeşitlerin Zenginliği İlişkin Görüşler	95
Tablo 3.35. Cinsiyet Bazında Türk Mutfağının Kokusu Hakkındaki Görüşler	96
Tablo 3.36. Cinsiyet Bazında Türk Mutfağının Fiyat Hakkındaki Görüşler.....	97
Tablo 3.37. Yaş guruba göre Türk Mutfağının İlişkin Görüşlerde Anlamlı Farklılık Göstermeyen Sonuçlar	98
Tablo 3.38. Yaş Gruplarına Göre Türk Mutfağının Görüntüsüne İlişkin Görüşler.	101
Tablo 3.39. Yaş Gruplarına Göre Türk Mutfağının Kalorisinin Kalorisine İlişkin Görüşler.....	101
Tablo 3.40. Yaş Gruplarına Göre Türk Mutfağının Yağlı Olma İlişkin Görüşler ..	102
Tablo 3.41. Yaş Gruplarına Göre Türk Mutfağının Lezzet Değişikliğine ilişkin Görüşler.....	103
Tablo 3.42. Yaş Gruplarına Göre Türk Mutfağının Baharatlı Olma İlişkin Görüşler	104
Tablo 3.43. Yaş Gruplarına Göre Türk Mutfağının Fazla Etli Olduğuna İlişkin Görüşler.....	104
Tablo 3.44. Yaş Gruplarına Göre Türk Mutfağının Tatlılarının Bol Yağlı ve Şekerli Olma İlişkin Görüşler.....	105
Tablo 3.45. Yaş Gruplarına Göre Türk Mutfağının Hamur İşlerinin Çok Yağlı Olma İlişkin Görüşler	106
Tablo 3.46. Yaş Gruplarına Göre Türk Mutfağının Pahalı Bulunmasına İlişkin Görüşler.....	107

ÖNSÖZ

Bu araştırma, sosyal medya aracılığıyla arkadaşlarımızın ve yabancıların seyahatleri sırasında paylaştıkları yiyecek ve içecek fotoğraflarını anlık olarak görme imkanına sahip olduğumuz bir dünyada gerçekleştirilmiştir. Mutfak, günümüzde sadece bir beslenme aracı olmanın ötesinde, insanları uzak ve farklı kültürlere, yabancı topraklara çekme gücüne sahip bir fenomen haline gelmiştir. Bu bağlamda, farklı kültürel kökenlerden gelen turistlerin Türk mutfağına ilişkin görüşlerinin incelenmesinin, Türkiye'nin turizm sektörü ve yiyecek-içecek endüstrisi açısından önemli bir katkı sağlayacağına, aynı zamanda akademik literatüre de değerli bir katkı sunacağına inanmaktayım.

Bu araştırmanın her aşamasında değerli katkılarını ve desteğini esirgemeyen başta danışmanım Sayın Doç. Dr. Çinuçen OKAT'a, mesleki bilgi ve rehberlikleri, anlayışları ve sürekli teşvikleri için içtenlikle teşekkür ederim. Ayrıca, bu çalışmayı gerçekleştirme sürecinde beni her zaman anlayışla karşılayan ve destekleyen aileme, özellikle araştırma için gerekli kitap ve malzemeleri Japonya'dan gönderen anneme ve bana duygusal destek olan ağabeyim Doç. Dr. Yasuhisa Hirakata'ya şükranlarımı sunuyorum.

Türkiye ile Japonya arasında diplomatik ilişkilerin kuruluşunun 100. yılı münasebetiyle bu araştırmayı gerçekleştirebilmenin mutluluğunu yaşıyorum.

Türkiye-Japonya ilişkilerinin daha da gelişmesi dileğiyle.

Kumiko KANAL

Van, 2024

GİRİŞ

Türkiye ve Japonya Asya kıtasının iki farklı ülkesidir. Türkiye Asya kıtasının en batısında, Japonya ise en doğusunda yer almaktadır (Alpan, 1986:24). Birbirine yaklaşık 8500 km mesafede olan Türkiye ve Japonya 19. Yüzyıla kadar aralarında siyasal bir ilişki kuramamış ancak bu tarihten sonra birbirleri ile siyasi ilişkiler kurmaya başlamışlardır (Cankara, 2021:504). Türkler ve Japonlar, Birinci ve İkinci Dünya Savaşları sırasında farklı ittifaklarda yer alsalar da iki ülke arasında doğrudan bir savaş yaşanmamıştır. Aksine, Soğuk Savaş döneminde ve sonrasında meydana gelen bazı olaylar, her iki toplumun birbirini zor zamanlarında destek olan dostlar olarak görmesine katkı sağlamıştır (Cankara, 2021:504).

Japonya'da Türk mutfağı, Fransız ve Çin mutfağı ile birlikte dünyanın en iyi üç mutfağından biri olarak tanınmaktadır. Kebabu (Kebap) olarak bilinen tavuk döner Japonya'da bir sokak yemeği statüsü kazanmıştır. Baklava da son yıllarda hızla popüler olmuştur. 2022 Kasım'da Nadir Güllü (Karaköy Güllüoğlu'nun yurtdışı markası) ve Divan, aynı zamanında Japonya'da ilk Asya şubelerini açmışlardır. 2021'de Tokyo'da yapılan tanıtım standında yüz kişiden fazla Japon bu standı rağbet göstermiştir (News Livedoor, 2023).

Çalışma kapsamında yapılan literatür taramasında Türk mutfağı üzerine çeşitli ülkelere gelen turistlere yönelik birçok anket uygulandığı, ancak Japonlara özel bir araştırma yapılmadığı tespit edilmiştir.

Bu çalışmada, Türk ve Japon mutfağının tarihsel süreçte nasıl şekillendiğini ve temel özelliklerini açıklanmış, Türkiye'de yaşayan Japonların Türk mutfağına dair görüşleri ortaya koyulmuş ve Türk mutfağının turizm sektörü açısından önemi değerlendirilerek bu alandaki mevcut araştırmalar incelenmiştir. Çalışmada ayrıca

Türkiye'de yaşayan Japonların Türk mutfağı hakkındaki bilgi düzeyleri ve sahip oldukları görüşler detaylı bir şekilde analiz edilmiştir.



1. MUTFAK KÜLTÜR İLİŞKİSİ VE TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ

Çalışmanın birinci bölümünde mutfak kültür ilişkisini açıklamak için mutfak kavramı ve kültür kavramı incelenmiştir. Sonra tarihi süreçte Türk mutfağının nasıl geliştiği, günümüzdeki Türk mutfağının genel özellikleri, yabancıların Türk mutfak kültürü hakkındaki görüşleri literatür taraması şeklinde ele alınmıştır.

1.1. Mutfak Kültür İlişkisi

1.1.1. Mutfak Kavramı

Ulusların beslenme ile ilgili kültürlerine “mutfak” adı verilir. Mutfak; yiyecek ve içecekleri, bu yiyecek ve içeceklerin hazırlanmasında kullanılan yöntemleri, kullanılan araç gereçleri, yemek pişirme sanatının püf noktalarını ve yemek törelerini gösteren bir kültürdür (Kaplan, 2006: 22). Türkçede mutfak kelimesi sadece yemek pişirilen yer anlamına gelmez. Aynı zamanda yiyecek kültürünün tamamı anlamına da gelir (TDK, 2023). Japoncada ise mutfağa “Daidokoro” denir (Takeuçi, 2002:278). Daidokoro, yemek pişirilen yer anlamın yanı sıra finansal işlemler ve ekonomik koşulları tanımlamak için de kullanılır (Dijital Daijisen Sözlük, 2023). Örneğin, “Daidokoro jijou” derken kelime anlamıyla “mutfak durumu” ifade edilir, ama anlam olarak ekonomik durum anlamına da gelir. Yani yemek, yaşam şartlarıyla aynı anlamda kabul edilir.

İnsanlar sosyal bir varlıktır ve yemek yeme sadece biyolojik gereksinimlerin karşılandığı bir olay değil, aynı zamanda insanların birbiriyle kaynaştıkları, sohbet ettikleri, eğlendikleri, sevinç ve üzüntülerini paylaştıkları, kutlamalar yaptıkları ve böylece sosyal gereksinimlerini karşıladıkları bir olgudur. Farklı toplumlar farklı mutfak kültürüne sahiptir. Bu nedenle her toplum için ayrı bir kültürel yapı gösteren

mutfak, insanların beğenileri doğrultusunda geliştirdikleri, çağlar öncesinden günümüze yansıyan ve bilimsel katkılarla desteklenen bir sanattır (Ciğerin, 2001:49).

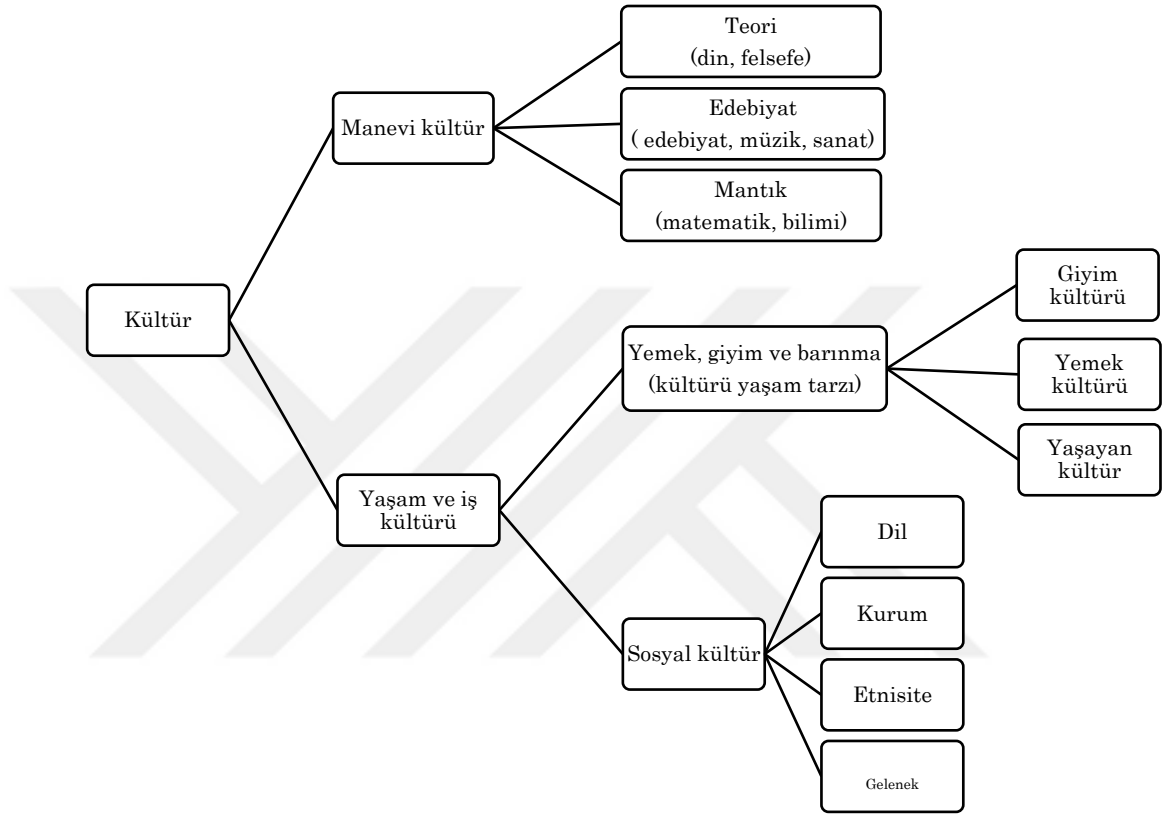
Imada (2023) tarafından Japonya’da yapılan bir araştırmada Japon, Güney Koreli ve Tayvanlı öğrencilere ‘Tabemono: Yiyecek’ kelimesiyle serbestçe ilişkilendirilen en fazla üç kelimenin listelemesi istenmiştir. Sonuçlar üç ülke için de ortak olmuştur. Üç ülke de temel gıda olan pirinç cevabı ile en yüksek orana sahiptir. İkinci sırada Koreli öğrenciler ‘Kimchi’ yi, Tayvanlı öğrenciler ‘Nodüle’ ü, Japon öğrenciler ise ‘Lezzetli’ yi listelemişlerdir (Imada ve Furumitsu, 2019:63-64). Brillant Savarin Physiologie du Goût kitabında, ‘Bana ne yediğini söyle, sana kim olduğunu söyleyeyim’ der ve yediğimiz yemek ve yiyeceklerin kimlik olup, geçmişimizi yansıttığını ifade eder (Işın, 2018:8).

Zamanla insanlar, yalnızca pişirme işleminin sağladığı lezzetle yetinmekle kalmamış, aynı zamanda daha lezzetli ve çeşitli tatlar elde edebilmek için besinleri birbiriyle karıştırarak ve farklı hazırlama yöntemleri deneyerek yiyeceklerden aldıkları zevki artırmayı hedeflemişlerdir. Pişirme yöntemleri, toplumların gelenek ve görenekleri ile çevresel faktörlerin etkisiyle biçimlenmiştir. Bu süreç, her yöreye özgü pişirme yöntemlerinin ve mutfak sanatlarının ortaya çıkmasına zemin hazırlamıştır (Arlı, 1982:19). Eski araştırmalardan sofraya alışkanlıklarının ve geleneklerin zamanla ne kadar değiştiğini anlayabiliriz. Bunlarla birlikte evde bir tencere sıcak yemek pişmesi, ailenin birlikte yemek yeme alışkanlığının olması toplumu bir arada tutan en önemli dayanaklardan biridir.

1.1.2. Kültür Kavramı

160’tan fazla kültür kavramı vardır ve tüm kültürel olguları tanımlamanın mümkün olup olmadığı şüphelidir (Seta, 2007:129). Kültür kavramı bu kadar geniş

bir yelpazeyi kapsadığı için kültürün ne olduğunu genellemek zordur. Bununla birlikte, kültürleri birkaç kategoriye ayırmak mümkündür (Seta, 2007:130). Kültür bölümleri Şekil 1.1.’de gösterildiği gibi bölümlendirmiştir:



Şekil 1.1. Kültür Bölümleri

Kaynak: (Seta, 2007).

Kültür iki şekilde gruplandırılabilir; birincisi insanların tutumları, gelenekleri, günlük faaliyetleri, düşünme biçimleri, değerleri ve olaylara bakış biçimleri gibi sosyal kültürdür. İkinci ise geleneksel olarak “kültür” ün temsilcisi sayılan coğrafya, tarih, bilimsel başarılar, sosyal bilimler ve sanat gibi” uygarlık tarihi olarak tanımlanan kültür (Seta, 2007).

Buradaki kültür terimi, birçok kültürel antropolog tarafından paylaşılan ve

insanların canlı organizmalar olarak genetiklerinde kökleşmiş davranışlardan ziyade bir grup insanın edinmiş olduğu ve oluşturduğu bir kavramı ifade etmiştir (Ishige, 2009:14). Kültür insanların toplumsal yaşamlarında oluşturdukları alışkanlık, gelenekler, kurallar ve sanatlardır. Mesela, göçmen topluluklar genellikle tanıdık dini gelenek ve ritüellerde rahatlık bulmakta, anavatanlarından gazete ve edebiyat aramakta, bayramları ve özel günlerinde geleneksel müzik, dans, yemek ve boş zaman arayışlarıyla kutlamaktadır. Bu durumun göçmen topluluklar için doğup büyüdüğü toplumdaki kültüre yönelik bir nostalji olduğu söylenebilir (Hirschman, 2013:26).

1.1.3. Mutfak Kültür İlişkisi

Mutfak; yemek yeme, yaşam, hayatta kalma ve tüm insan faaliyetleri ile geniş ve derinden ilişkilidir. Yeme alışkanlığı, insanın yeme davranışı olarak oldukça gelişmiş kültürel davranışların komplekslerinden biridir denilebilir. Diğer bir deyişle yeme alışkanlığı insanın yemek yemesine, besinin üretimine, besinin işlenmesi ve pişirilmesine, yemek için kapların kullanılmasına ve çeşitli sofrada içeren davranışlar bütünüdür diyebiliriz. Bu yemekle ilgili tekniklerin ve yemek masasındaki insan davranışlarının birçoğu genetik olarak -ya da- içgüdü olarak aktarılmaz, doğumdan sonra öğrenilir, yani kültürel davranışlardır (Hoshi, 1984:13).

Mutfak kültürü, bulunduğu coğrafi ortamın özelliklerine göre şekillenen, toplumun gelenek ve görenekleri doğrultusunda yemek alışkanlıklarını ve ritüellerini içinde barındıran bir oluşumdur (Karaca ve Nergiz, 2020:51). Dini, etnik veya ulusal kimlik, bir şekilde yemekle ilgilidir. Her grup kendisinin özel olduğunu düşünür ve yemeği bunu göstermek için kullanır: ‘Biz bunu yeriz, onlar ise (dini, etnik, grup veya ülke) şunları yer’ (Civitello, 2019: viii). Örneğin, alkol farklı kültürlerde farklı şekillerde tüketilir. Şarap, Hristiyanlar ve Yahudiler için dini törenlerde daima önemli

bir rol oynamıştır. Antik Yunan’da, şarap yalnızca erkeklerin katıldığı bir dini ve siyasi ritüel olan symposiumda, yemek sonrası içilirdi. Antik Roma’da ise hem erkekler hem de kadınlar şarabı yemekle birlikte tüketmeyi tercih etmiştir. Öte yandan, Amerikalılar yemek öncesinde şarap tüketimi için kokteyl kültürünü geliştirmiştir (Civitello, 2019: viii).

Kültür, basit ihtiyaçların karşılanması çok ötesine geçen karmaşık bir şekilde inşa edilmiş pek çok şeyi içerir. Beslenmeye geleneksel kültürün bir parçası olarak baktığımızda, bunun çok güçlü bir şekilde gelenek tarafından yönetildiğini görürüz. Her etnik kültür kendi beslenme geleneklerini içerir ve birbirini etkiler (Hoshi, 1984:13).

Toplumun birçok farklı kimliğinin bir araya geldiği ve ulusal duyguların en çok hissedildiği mutfaklar, günümüzde yaşam tarzlarının, dini inançların, alışkanlıkların, gelenek ve göreneklerin kısacası kültürlerin bir yansımasıdır. Örneğin 1970-1980’li yıllarda Avrupa’ya göç eden Türkler için, güvenle “helal” yemek yiyebilecekleri bir mekân ihtiyacı ortaya çıkmıştır. Bunun sonucu olarak da Türk işçilerin ekonomik durumlarının kötü olmasına rağmen Türk restoranlarının sayısı artmış ve yemek kimliği bu durumu zorunlu olarak ortaya çıkarmıştır (Yüce, 2022:552).

Bir toplumdaki yeme-içme alışkanlıkları, sahip olunan kültürel değerler ve hayat biçimlerinden beslenmektedir (Gönülgül, 2020:1). İnsanların gıdaya karşı tercihleri ve değerleri çocukluktan ergenliğe kadar oluşur, gıdaya karşı oluşan bu tercih ve değer nesilden nesille yavaş bir değişim sürecinde aktarılma eğilimindedir (Ishige, 2015:2). Farklı kültürlere sahip veya farklı kültürlerle etkileşimde olan toplumların hayat biçimleri, sosyal durumları ve kültürel değerlerinde olduğu gibi mutfakları da karşılıklı bir etkileşime girmekte ve giderek zengin hale gelmektedir (Gönülgül,

2020:1).

1.2. Türk Mutfak Kültürü

Türk milleti, binlerce yıllık tarihi boyunca birçok devlet kurmuş ve üç kıtayı kapsayan büyük bir imparatorluğa imza atmıştır. Bu uzun tarihi süreçte, farklı coğrafyalarda yaşamış ve çeşitli kültürlerle sahip toplumlarla etkileşimde bulunmuştur. Bu etkileşimler, Türk milletinin milli kültürünün, tarihinin görkemine yakışır bir şekilde zenginleşmesine katkı sağlamıştır. Diğer toplumlarla gerçekleşen kültürel alışverişler sonucunda elde edilen unsurlar, Türk milletinin kendine özgü değerleriyle harmanlanmış ve böylece zengin bir milli kültür ortaya çıkmıştır (Seferçioğlu, 1985: III).

1.2.1. Türk Mutfağının Tarihsel Gelişimi

Türkiye Cumhuriyeti yaklaşık 780.000 kilometrekarelik bir alana sahiptir. Bu Japonya'nın yüzölçümünün yaklaşık iki katıdır. Türkiye, Küçük Asya olarak da bilinen Anadolu'nun batısında, Avrupa'da Bulgaristan ve Yunanistan ile sınır komşusu olan Balkan Yarımadası yer almaktadır. Türkiye kuzeyde Karadeniz, güneyde Akdeniz, batıda Marmara ve Ege denizleri ile çevrilidir. Bu nedenle iklimin ve coğrafyanın etkisi ile tarım ve yemek kültürü de bölgelere göre büyük farklılık gösterir. Genel olarak, Ege ve Akdeniz bölgeleri tüm yıl boyunca sıcaktır ve yaz aylarında az yağış alır. Bu nedenle fazla su istemeyen zeytin ve üzüm yetiştiriciliği oldukça revaçtadır. Karadeniz kıyısı, Japonya ile aynı ılıman ve nemli ilkime sahiptir ve çok yağmur yağar. Bu nedenle burada çay meşhurdur. Balkanlar'da İstanbul ve Trakya'yı içinde alan Marmara Denizi bölgesi, karışık bir iklime sahiptir. Başkent Ankara'nın da içinde bulunduğu İç Anadolu Bölgesi, Doğu ve Güneydoğu Anadolu

Bölgeleri ise dağlık ve kurak, kışları ise aşırı soğuk ve karlı geçmektedir. Özellikle Adana ve Gaziantep'in yer aldığı Güneydoğu Anadolu Bölgesinde kırmızı biberin bolca kullanıldığı birçok baharatlı yemek vardır (Ninomiya, 2019:625).

Orta Asya topraklarının göçebe halkı Türkler, bozkırların üzümü ve kavunlarıyla ünlü verimli arazilerinde dönemsel olarak çiftçilik yapmış özellikle süt ürünlerine ve yoğurda mutfaklarında bolca yer vermişlerdir. Güney Sibirya topraklarında yaşadıkları dönemde ise çevre kültürlerine de duyarlı kalmayarak mutfaklarına dâhil eden Türkler, batıya ilerledikleri yüzyıllar boyunca da bu tutumu aynı şekilde sürdürmüşlerdir. Bölgenin diğer kadim halklarının yemek kültürlerine de sofralarında yer vererek iyice zenginleştirmekle kalmamış, Büyük Selçuklular zamanında, bu yemeklerin yanına acem sofrasını dâhil ettikten sonra nihai durakları olan Anadolu'ya gelmişlerdir. Anadolu'nun bereketli ve verimli topraklarındaki ürün çeşitliliğinin katkısıyla zengin bir mutfığa sahip olan Anadolu kültürünün yanı sıra İslamiyeti kabul etmeleri ile birlikte Arap yemek kültürü ve alışkanlıklarını da mutfığına katmışlardır. Yapılan fetihlerle birlikte geniş bir coğrafyaya yayılmanın neticesinde Avrupa ve Akdeniz mutfığını da içine alarak yemek çeşitliliğinde zirve yapmışlardır (Üzel, 2022:2).

1.2.1.1. Orta Asya Dönemi

İç Asya'da Altay Dağlarında göçebe bir halk olan eski Türklerin mutfığı, Osmanlı mutfığının Orta Asya damarını oluşturur. İlk kez altıncı yüzyılda Çinliler tarafından Türk (Tu-ku) adıyla kayıtlara geçirilen Türk halkı, bozkırlarının üzüm ve kavunlarıyla ünlü verimli vahalarında, göçebe olmalarına rağmen mevsimsel olarak çiftçilik yapan at binicileri ve yetiştiricileriydi (Işın, 2020:16). Türk halkı, Moğol platosunun kuzeyinde ortaya çıkmıştır. Orta Asya'da geniş bir alana yayılmış göçebe

bir halktır. Bugün Türkiye’de sade olarak yenen ya da çeşni olarak yaygın şekilde kullanılan yoğurt da Orta Asya’dan gelen bir gelenektir (Ninomiya, 2019:626).

Tablo 1.1.’de, Türklerin M.Ö. 2500’lerden başlayarak M.S. 700’lere kadar yapılan gıda listesi yer almaktadır.

Tablo 1.1. Gıda Listesi (M.Ö. 2500 – M.S. 700)

Tahıllar	Yemler, arpa, buğday, çavdar, darı
Meyveler	Üzüm, kayısı, kavun
Hayvanlar	Koyun, inek, deve, at, keçi, sığır, av hayvanları, sülün, kavurma,
Hayvansal ürünler	Süt, kurut, peynir, yoğurt, kaymak, karıyağı, kuyruk yağı, kurutulmuş et, pastırma, ikdük ¹
İçecekler	Kımız ² , şarap, süci, kırman
Un ürünleri	Ekmek, erişte, yufka, kavut, bazlama, tatlılar
Sebzeler	Sarımsak, soğan, fasulye
Su ürünleri	Orkinos, mersin balığı ³

Kaynak: Üzel (2022).; Işın (2020).

At eti ve kımız hariç bütün bu yiyecekler Osmanlı mutfağının temel öğeleri olmuştur. Orta Asya’nın yoğurt ve karamuk suyu gibi ekşi tat düşkünlüğü de varlığını sürdürmüş ve çorba, tutmaç gibi bol sulu yemekler de Osmanlı mutfağının ayırt edici özelliklerinden biri haline gelmiştir (Işın, 2020:17).

11. Yüzyıldan sonra Türkler Orta Asya’dan güneye İran platosuna göç ederek

¹ İdük: süt ve yoğurttan yapılarak peynir gibi yenilen bir azıktır.

² Kımız: kısrak sütü mayalanıp yapılan alkollü bir içkidir.

³ Mersin balığı: Mersin morinası (Huso huso). Karadeniz ve eskiden Tuna Nehri ve Türkiye göllerinde yaşayan bu mersin balığı türü, 5 metre uzunluğunda, 900 kg ağırlığında olabilir ve 150 yıl yaşayabilir. Fatih Sultan Mehmet için de pişiriliyordu. Romalıların da çok beğendikleri bir balıktı (Işın, 2018:222).

Selçuklu hanedanını kurmuşlardır. Bu nedenle patlıcan, köfte gibi bazı tipik Türk malzemeleri ve yemek isimleri Farsça kökenlidir (Ninomiya, 2019: 626). Anadolu'ya yerleşme, Türk mutfak kültürü için bir milattır. Çünkü Anadolu'nun bizzat kendisi bir medeniyetler bileşkesidir. Bu bileşkeye göçebe kültürü ve doğanın sunmuş oldukları da eklenince pek çok tarif ortaya çıkmıştır (Özgen, 2013:9).

1.2.1.2. Büyük Selçuklu İmparatorluğu

Selçuklular, 1071'de Malazgirt Savaşında Bizanslıları yendikten sonra Anadolu'yu fethetmeye başlamışlar ve 1074 civarında ilk başkenti İznik olan Anadolu Selçuklu Devletini kurmuştur. Selçukluların Anadolu'yu fethi, sonraki birkaç yüzyıl boyunca Türk göçmen dalgasının önünü açmıştır (Işın, 2020:26). Selçuklu mutfağı yemek, usul ve adetleri, XX. asra kadar süren 900 yıllık bir zamanı içine alır. Anadolu'nun birçok yerinde anane izleri hala yaşamaktadır (Ünver, 1982:1). Türkler, Orta Asya'dan Anadolu'ya geldiklerinde, doğal olarak beslenme alışkanlıklarını da getirmişler ve aynı şekilde Anadolu'nun bazı yiyecek alışkanlıklarını da benimsemişlerdir (Yerasimos, 2002:13).

Selçuklular zamanında sütle aynı adı taşıyan yoğurt, peynir, kaymak, yağ gibi yiyecek maddeleri Türklerin beslenme sisteminde büyük bir yer tutuyordu. Süt ve ağız öylece içildiği gibi yoğurt, peynir, sogut (çökelek), yağ yapılarak da bol bol yeniyordu. Yapılışları bugünkünün aynı idi (Köymen, 1982:36). Yoğurt yapımları da evlerde çoğunluktadır (Ünver, 1982:3).

Bilhassa yağ, aranan gıda maddesi idi. Tek başına yendiği gibi, en çok ekmeğe sürülmek suretiyle yenirdi. Bazen eritilir ve ekmeğe banılarak yenirdi. Şimdi olduğu gibi, yağın kullanılmadığı yemek yoktu. Yağ, yemek dışında, deriyi yumuşatmada da kullanılıyordu (Köymen, 1982:36). Selçuklu döneminde İslam

dünyasından Anadolu'ya ve geç Bizans mutfağına giren yiyecekler arasında pirinç, ıspanak, kabak, patlıcan, aşılı kayısı, turunç, limon, vişne, kavun ve Bizanslıların Sarazen kavunu (muhtemelen tatlı karpuz) dedikleri meyve vardı (Işın, 2020:26).

Selçuklar zamanında Anadolu coğrafyasında sofranın ayrılmaz bir parçası olan ekmek(etmek), sadece ana yemeğin yanında bir destekleyici konumunda değil, aynı zamanda bizzat yemeğin özünü oluşturan temel besin kaynağı durumundaydı (Özgüdenli ve Uzunağaç, 2014:44). Buğdayın önce haşlandığı, sonra kurutulup iri öğütüldüğü İbn Seyyar el-Verrak'ın çökelekli kışk tarifi, onuncu yüzyılda bulgur yapma yönetiminin kullanıldığını gösterir. Bulgur sözcüğüne ilk olarak Anadolu Selçuklu metinlerinde rastlanmaktadır (Işın, 2020:15).

Selçuklu Anadolu'su'nda ekmek yapımında en çok istifade edilen tahıl buğday (buğday/gendom) idi. Buğdayın yanı sıra, arpa, çavdar, darı ve mısır gibi tahıllar da ekmek yapımında yaygın olarak kullanılmaktaydı. Türklerin Anadolu'ya gelmeden önce de yetiştirdiği buğday, eski ve köklü bir zirai geleneğin bulunduğu Anadolu'da, eskiçağlarda olduğu gibi Bizans, Selçuklu ve Beylikler dönemlerinde de en çok yetiştirilen tahıl ürünlerinin başında gelmekteydi. Selçuklular döneminde Anadolu'da buğdayın bu derece bol üretilmesi, onu önemli bir ihracat ürünü haline getirmiş, hatta devletlerarası ilişkilerde zaman zaman 'ekonomik bir koz' olarak da kullanılmıştır (Özgüdenli ve Uzunağaç, 2014:45).

Bal ve yumurta da yenen gıda maddelerinden idi. Etin Türklerin beslenmesinde büyük yeri vardı. Eti yenen hayvanlar, önemlerine göre şöyle sıralanabilir: Kuzu, koyun, erkek, keçi, oğlak, at, tavuk, kuş ve balık. Selçuklular zamanında Türklerin en çok sevdikleri et, at ve erkek etleridir. Çünkü at etinin misk gibi koktuğundan söz edilmektedir. Türkler atın karnından çıkan yağı da çok severlerdi (Köymen, 1982:36). Tablo 1.2.'de, Selçukluların gıda listesi yer almaktadır.

Tablo 1.2. Selçukluların Gıda Listesi

	Gıdalar	Yemekler
Tahıllar	Buğday, bulgur, badem, arpa, pirinç, nohut, badem, çavdar	Ekmek (kömeç, közmen, kömbe, şincu), yarmaş(yarma), yufka(yuga), yalaçı yufka, yarma yufka, çörek, dürüm, tikim (tıkım: dürülen yufka), tutmaç, kuyma, yağlı ekmek, etli ekmek, keşkek, kara ekmek, şehriye, erişte, şehriye çorbası, börek, tutmaç, nohutlu yahnı, pilav, zerde
Meyveler	Üzüm, nur, aşılı kayısı, turunç, limon, vişne, kavun, incir, şeftali, koruk, elma, armut, ayva, erik	
Hayvanlar	Kuzu, inek, koyun, erkek, keçi, oğlak, at, tavuk, kuş, güvercin, balık, deve, tavşan, ördek	Sö(ü)klünçü kebab, paça, ciğer, karaciğer yemek, işkembe ve bağırsak yemek, keçi yahnisi, sucuk, köfte
Hayvansal ürünler	Süt, yoğurt, peynir, Sogut(çökelek), yağ, bal, yumurta	Höşmerim, kadın budu
İçecekler	Üzüm, un, bal	Boza, bekni(boza) içkü(içki), buhsum(şarap veya bira), kımız
Sebzeler	Soğan, ıspanak, kabak, patlıcan, sarımsak, havuç, soğan, hıyar, şalgam, pırasa, turp, marul, tere, reyhan, nane, mercimek	Borani, turşu, ıspanak yemekleri, çorba
Baharatlar	Sumak, safran, biber, karanfil, zencefil, misk	

Kaynak: Köymen (1982).; Işın (2020).

Selçuklularda iki öğün yemek vardır ve kuşluk yemeği bunların başında gelir. Öğle yemeği olmayacağına göre daha çok tok tutacak ve miktarı çok bir hamur yemeği de ilave edilir. Öğleyin acıkılırsa şerbetlere, ayrana, meyveye başvuranlar olur fakat yemek yenmez. Akşam yemekleri, mum ışığından başka aydınlık olmadığından dolayı güneş batmadan önce onun aydınlığı süresinde tamamlanır (Ünver, 1982:2).

Selçuklularda yemekleri ile misafirlere ikramları da başta gelir. Yemek dışında tarın şerbeti sıcak olarak kışın verilir. Yazın koruk ve bal şerbetleri sunulur. Nar şerbeti verilmesi pek kibarlık sayılır ve ayran inceliklerdir. Ayran, yorgun argın

gelenlere ve rast gele misafirlere ikram edilir (Ünver, 1982:2). Yusuf Has Hâcib, 11. Yüzyıl ziyaretlerinde uyulması gereken başlıca sofrada adabı hakkında da şunları söylemektedir: Senden büyükler başlamadan yemeğe başlama. Yemeğe besmele ile başla ve sağ elin ile ye. Sofrada bıçak çıkarma ve kemik sıyırma. Çok obur olma ve pek de sünepe oturma. Fakat ne kadar tok olursan ol, ikram olunan yemeğe haz ve arzu ile elini uzatıp ye ki, o yemekleri hazırlayan evin hanımı memnun olsun. Böylece zahmet edip sana ziyafet hazırlayanların bu zahmetini de boşa çıkarma. Ağzına aldığı ısırsın ve ufak ufak çiğne. Sıcak yemeği ağızla üfleme. Yemek yerken sofraya üzerine sürünme ve etrafındaki insanların huzurunu kaçırma. Yemeği ölçü ile ye, zira insan her vakit az yiyip az içmelidir (Genç, 1981; aktaran Güney, 2021:4).

11. yüzyılda genellikle koyun etini tercih eden Türkler, at etini tüketimini azaltmıştır (Üzel, 2022:70). 11. Yüzyılda Melik Danişmend ile gelini Gülnuş Banu'nun düğün ziyafeti, Selçuklu döneminde özgü gıda maddeleri ve yemeklere ilişkin ayrıntılı bir resim sunar. Ziyafet hazırlığında bin koyun, bin kuzu, beş yüz keçi, üç yüz sığır, yüz deve, yüz elli at, on ton pirinç, bir ton tereyağı, çok miktarda buğday, buğday nişastası, nohut, soğan, kak, badem ve bal kullanılmıştır. Yemeklerin arasında kuzu dolması ve kuzu çevirmesi, piliç ve güvercin evirmeleri, yahni, borani (ıspanaklı ve pirinçli bir yemek), sucuk, köfte, sarımsaklı ve sirkeli kelle paça, üç çeşit çorba (ekşili, tavuk ve tarhana), keşkek, kızarmış etli tutmaç, erişte (kıymalı, sirke ve balla tatlandırılmış ve badem serpilmiş), pirinç pilavı, erişte pilavı, bulgur pilavı, kıymalı hamur işleri, kete ve çörekler, zerde, kuru incirli kayısı ekşi aş ve helva vardı (Işın,2020:27).

1.2.1.3. Osmanlı Dönemi

Anadolu platosuna hâkim olan Türkler 14. Yüzyılın ikinci yarısında Osmanlı İmparatorluğu ile Avrupa'nın Balkan bölgesine doğru ilerlemişlerdir. Genel olarak

Selçuklular ve Beylikler dönemi yemeklerinin Osmanlı sarayında da devam ettiği görülmektedir (Ninomiya, 2019:626). Kökenleri Orta Asya, İran, Ortadoğu ve Anadolu'ya dayanan Osmanlı mutfağı, imparatorluk genişledikçe başka mutfak kültürleriyle de etkileşim halinde gelişmiştir. Osmanlı İmparatorluğu için lüks saray mutfağı, kendi tebaasını ve komşu devletleri zenginliğiyle ve kudretiyle etkilemenin bir yoluydu. Bu açıdan Osmanlı mutfağı, tarih boyunca Anadolu ve Batı Asya'da hüküm süren güçlü devletlerin izinden gidiyordu (Işın, 2020:14).

Osmanlıların beslenme ve sofrası alışkanlıklarıyla ilgili çok çeşitli yazılı kaynak vardır (Yerasimos, 2002:11). Türk Mutfağının gelişmişinde Saray mutfağı önemli bir yere sahiptir. Topkapı Sarayının mutfaklarının aşağı mutfak denilen iki bölümlü ilk kısmı has mutfak ve Valide Sultan Mutfağıdır. Ondan sonra harem mutfağı, kapı ağası mutfağı, sarayın en aşağı tabaka görevlileri mutfağı, cariyeler mutfağı, divan-ı hümayun küçük memurları mutfağı, şekerçiler, tatlıcılar, kahveciler, helvahane ve helvahane mescidi gelmektedir. Mutfakların karşına gelen binalar aşçı, şekerçi, tatlıcılarının koğuşları, hamamları, aşağı mutfaktan erzak kapısına doğru vekilharç, mutfak emini daireleri, mutfak aletleri mahzeni ve karşı tarafta aşağı mutfak hizasında yağhaneler ve aşçılar mescidi idi (Orgun, 1982:143).

Türk Mutfağında ön plana çıkan yemekler; çorbalar, zeytinyağlı sebze yemekleri, et yemekleri, börekler, pilavlar, dolmalar, şuruplu ve sütlü tatlılardır. Çorbalar; et suları, yoğurt, pirinç, bulgur, mercimek gibi hububatlar, kuru ve taze sebzeler ve sebze kökleriyle kaynatılarak yapılmaktadır. Türk Mutfağı, Balkanlar ve Ortadoğu mutfaklarını hem etkilemiş hem de onlardan etkilenmiştir. Örneğin Elbasan Tava, Arnavutluk, Musakka ise Ortadoğu kökenlidir. Pide, börek, kebab, dolma, somun, gevrek, sarma, helva, boza, kahve, şerbet, kadayıf, baklava, gibi pek çok yiyecek ve içecek ise Osmanlı'nın 500 sene süren hâkimiyetindeki Balkan kültürüne

geçmiştir (Özgen, 2013:9). Yerel geleneksel gıda maddeleri kullanımının ve israftan kaçınmanın getirdiği kısıtlılık ve sadelik menülerde göze çarpmaktadır. İstanbul'un fethinden sonra deniz ürünleri ve sebzenin menülerde sık sık yer aldığını ve bu açıdan bir çeşitlenme olduğunu söyleyebiliriz.

Sahil kesimleri dışında Anadolu'da zeytinyağı yemeklerde değil aydınlatmada kullanılırdı. Yemekler sarayda tereyağı ya da sadeyağla, köylerde iç yağı, kuyruk yağı ya da bu ikisinin karışımıyla pişerdi. Aşağıda Tablo 1.3.'de, Prof. Dr. A. Süheyl Ünver'in Fatih Devri Yemekleri kitabına göre 15. Yüzyılda saray mutfağında yapıldığı bilinen yemek listesi yer almaktadır (Gürsoy, 2004:115).

Tablo 1.3. Saray Yemekleri

	Yemekleri
Çorbalar	Buğday aşısı, buğday çorbası, maydanozlu çorba, lahana çorbası, peynirli lahana çorbası, tarhana, tutmaç, pirinç aşısı, pirinç çorbası
Deniz ürünleri	Balık, karides, piyazlı (soğanlı) balık, tatlı su balığı, istiridye
Sebzeler	Pazı, borani (pirinçli ıspanak), ıspanak kavurması, ıspanaklı pide, Kabak yemeği, kavurmalı ıspanak, kavurmalı pırasa, kıymalı pırasa, pırasa kavurması, yoğurtlu bazu(pazı)
Etler	Av etleri, koyun, tavuk, kaz, baş, paça, işkembe kavurma, kıyma, yahni
Hamur yemekleri	Börek, fırın böreği, erişte, fodla(pide), peynirli pide, mantı, sütlü ekmek, yumurtalı börek, yoğurtlu mantı
Reçel	Kabak reçeli
Bakliyat	Nohut ezmesi, nohutlu pilav
Yoğurt	Yoğurt, mast(yoğurt), yoğurtlu ıspanak, yoğurtlu tutmaç, yoğurtlu bazu(pazı), yoğurtlu pekmez tatlısı
Turşular	Hıyar turşusu, lahana turşusu, patlıcan turşusu, üzüm turşusu, soğan turşusu, şalgam turşusu
Pilavlar	Nohutlu pilav, lapa, yumurtalı lapa, pirinç yemeği(lapa)
Tatlılar	Aşure, baklava, bal, helva, kadayıf, sütlü kadayıf, Me'mun ⁴ helvası, meyve şekerlemeleri, safranlı helva, nardenk şurubu, yoğurtlu pekmez tatlısı, muhallebi, sütlü muhallebi, zerde, zirvaç ⁵

⁴ Fatih Sultan Mehmed'in sevip de kendisi için mutfağında pişirilen helvalardandır.

⁵ Eski Türkler zirvaç derler. Nişasta, şeker, kuru üzüm ve incir den yapılan bir tatlıdır.

Kaynak: Ünver (1952).

O dönem mevcut bulunan gıda maddeleri sarayın satın alma listelerine göre şöyle gruplandırılabilir (Gürsoy, 2004:112).

Tablo 1.4. Gıda Maddeleri Sarayın Satın Alma Listeleri

Tahıl ve bakliyat	Bulgur, pirinç, un, mercimek, nişasta, nohut
Sebzeler	Pırasa, lahana, ıspanak, pazı, şalgam, hıyar, soğan
Yağlar	Zeytinyağı, kuyruk yağı, sadeyağ
Tatlandırıcılar	Misk, safran, zeytin, maydanoz, hardal, sarımsak, kişniş, nane, kimyon, tuz, sakız, sirke, biber, tarçın, karanfil, amber
Et ve süt ürünler	Yumurta, tavuk, peynir, süt, yoğurt, kaymak, istiridye, karides, paça, tatlısu balığı, kaz, sığır içkembesi, bal, av kuşları, kelle
Meyveler	Armut, beyaz üzüm, nar, kırmızı üzüm, siyah üzüm, karpuz, limon, incir, siyah erik, nardenk (erik ve nardan yapılan ekşi pekmez), kestane, badem

Kaynak: Gürsoy (2004).

Bu liste, günümüz Türk mutfağına çok da uzak olmadığını gösteriyor. 15. Yüzyılda Türkler Anadolu'nun tamamına hâkim olmuş Bizans İmparatorluğu'nun elinde olan Balkanlar'a kadar yayılmıştır. Türk yemek kültürü de bu fetih vesilesiyle daha da gelişmiştir. Yunan kökenli ıspanak, maydanoz, midye ve uskumru gibi malzemelerin adlarına da yansımıştır. 16. Yüzyılda da imparatorluk sınırları genişlemeye devam etmiştir. Osmanlı imparatorluğu İslam dünyasının merkezi olan Mısır, Suriye, Cezayir, Tunus ve Libya dâhil Kuzey Afrika'yı kontrol altına almıştır. İslam dünyasının kuzey yarısında İran-İslam bölgesi, güney yarısında Arap-İslam bölgesi ve Bizans İmparatorluğu'na intikal eden Akdeniz Helenizminin ardından Osmanlı İmparatorluğu Orta Asya'dan beri göçebe olarak yaşayan Türk yemek

kültürü, bölgenin ye⁶mek kültürü ve yemek malzemelerini de ekleyip eşsiz bir şekil vermiştir. Osmanlı döneminde oluşan yemek kültürü, günümüz Türk yemek kültürünün temelini oluşturmaktadır (Ninomiya, 2019:626).

Kaynaklara göre sarayın sadeyağ tüketimi, 16. Yüzyılın üçüncü çeyreğinde yaklaşık 130 tondu, 17. Yüzyılın ilk yarısında da yaklaşık 192 tona ulaşmıştı. 15.-17. Yüzyıllar arasında, Osmanlı yemek tariflerinde zeytinyağı yok denecek kadar azdır: ancak 18. Yüzyılda bazı balık yemeklerinde ve salatalarda karşımıza çıkar. Erken dönemlerde (15. ve 16. yüzyılda) hayvansal yağlar dışında, özellikle helvalarda ve bazen hamur işlerinde susamyağı kullanılıyordu. Zeytinyağı, Osmanlı sarayında mutfakta değil, esas olarak aydınlatmada ve ilaç yapımında kullanılırdı (Yerasimos, 2002:14). Osmanlı mutfağında kullanılan yağlar Tablo 1.5.'de gösterildiği gibidir.

Tablo 1.5. Osmanlı Mutfağında Kullanılan Hayvansal ve Bitkisel Yağlar

Tereyağı	Revgan-i ter ya da revgan-i ter
Sadeyağ	Revgan-i sade
Kuyruk yağ	Revgan-i dünbe ya da revgan-i düm
İç yağı	Revgan-i pih
Böbrek yağı	Revgan-i böğrek (Hamur işlerinde kullanılırdı)
Susam yağ	Revgan-i semsem ya da şir-i revgan ya da şirlugan
Zeytinyağı	Revgan-i zeyt (nadiren)

Kaynak: Yerasimos (2002).

Yemek eleştirmeni olan Japon Ogino'ya göre, Osmanlı yıkılınca Topkapı Sarayı'nda çalışan aşçıların tümü memleketlerine dönüp restoran açmıştır. Bu yüzden Türkiye'de ev yemekleri çok kibardır. Örneğin, çorba bile terbiye edilir. Bu dünyada başka ev yemeklerinde görünmeyen bir unsurdur. Bunun, aşçıların gittikleri yerdeki hemşerilerine öğretmeleri sonucu ortaya çıktığı düşünülmektedir (Ogino, 2009:95).

Osmanlı mutfağının ana özellikleri Işın (2018: 217) tarafından şöyle özetlenmiştir;

- *Malzemelerin doğal tatlarının ortaya çıkarılması*
- *Az miktarda ve az çeşit baharat kullanılması (en çok karabiber, tarçın, safran, sumak, misk)*
- *Ekşi lezzetlerin vurgulanması (limon suyu, turunç ekşisi, koruk ekşisi, nardenk/nar ekşisi, sumak, yoğurt vs.)*
- *Çorba ve sulu yemeklerin çokluğu*
- *Sebzelere et kadar değer verilmesi*
- *Yemeklerin kimliğinin, ayrı hazırlanan soslar yerine ana malzemelere bağlı olması*
- *Yeni yiyecek ve içeceklerin mutfakta yer edinebilmesi (kahve, baklava, tel kadayıf, akide şekeri, lokum, döner kebabı, bamya, kavata vb.)*
- *Aşçılığa verilen önem*
- *Yemeklerin tıbbi faydalarına önem verilmesi*

Bununla birlikte, sevilen etli yemekler arasında en çok tercih edilenler koyun, kuzu ve tavuktu. Sığır eti genellikle pek beğenilmez, süt danası ise nadiren tüketilirdi. Oğlak ve keçi ise daha çok yöresel mutfaklarda yer alırdı. Kaz, ördek, güvercin gibi av kuşları ve geyik, ahu gibi av hayvanları bazen sofralarda yer bulur, ancak hiçbir zaman Batı Avrupa'daki gibi yönetici sınıfla özdeşleşmiş prestijli yiyecekler arasında sayılmazlardı (Işın, 2018:217).

Zengin Osmanlı sofralarında su içilmezdi. Eğer yemekle bir şey içilecekse hoşaf suyu ya da şerbet içilirdi. Çiçeklerden, meyvelerden şeker ve balla yapılan şerbetler en makbul ikramlardan sayılırdı ve yaz-kış herkes tarafından severek içilirdi.

Sevilen diğerk bir içecek, daha çok kışın içilen bozaydı. Beyaz darıdan yapılan bozayı, saray ve konaklarda helvahane aşıları dışında, İstanbul’da Arnavutlar pişirir, geceleri kırba ya da güğümlerle sokak dolaşıp satarlardı. Boza ile şerbet yüzyıllar boyu İstanbul sokaklarında satılan içeceklerdi (Yerasimos, 2002:14). Din, alkollü içkileri yasakladığından tüketimi oldukça azdı, fakat Osmanlı toplumunda alkol tüketimi mevcuttu ve çoğı kez de gizli olarak şarap ve rakı iildiğı, sadece içmekle kalmayıp, şarabı öven şiirler yazıldığı da bilinmektedir (Yerasimos, 2002:15).

17. ve 18. Yüzyılında kahve ile ubuğın önemi çok büyüktü. Saray ve konaklarda sadece bu işler görevlendirilmiş hizmetkârlar vardı. Kahvecibaşı, kahve ocağından, kahve takımlarından, zarflardan, fincanlardan, tepsilerden ve kahve servisinden sorumluydu. Sultanın ya da konak sahibinin kahvesini kendi eliyle pişirir ve kadife kaplı gümüş tepsi içinde getirirdi. Diğerk konuklarda kahve servisini, sağ omzunda işlemeli bir örtü taşıyan ve Kahvecibaşı’nın yardımcıları olan, Kahveci Ağaları yaparlardı. Tütüncübaşı ve yardımcıları ise, çubuk içilecek zaman tütün tablasını, çubukları, lüleleri, imameleri getirir, herkese ikram ederlerdi (Yerasimos, 2002:40). Saltanat ve arkasından kaldırılan hilafetle beraber Topkapı Sarayının mutfaklarının Enderun efendileri ve saray görevlilerine yemek pişiren kısımları da çalışmalarını durdurmuş, bacaları tütmez olmuştur (Orgun, 1981:142).

1.2.2. Türk Mutfağıının Genel Özellikleri

Uzun bir tarihsel geçmişe sahip Türkler, mutfak konusunda zengin bir kültüre sahiptirler. Yemek zenginliğini ifade eden örneğı, sadece Karadeniz bölgesinde bilinen mısır karışımı yemekler yirmiyi geçer. Kayseri’de yirmi türlü pastırma söz konusudur. Patlıcandan yapılan yemek türleri, salatalar ve kebab türlerimiz oldukça zengindir. Anadolu yemeklerinin genellikle bitkilerden, etlerden ve hamurlardan olmak üzere üç

kaynaktan oluştuğu görmekteyiz (Tezcan, 1982:114). Bugün yapılanın aksine, sebze ile meyveyi pişirme cesaretini göstererek aldığı başarılı neticelerle, yüzyıllar boyu devam ettirmiştir ( zel, 2022:2-3). Bugün genel olarak Türk mutfağı incelendiğinde ve Türklerin yaşadıkları sosyal-ekonomik hayat göz önünde bulundurulduğunda, hayvansal yiyecek ve içeceklerin beslenme alışkanlıklarında önemli bir yere sahip olduğu bilinen bir gerçektir (Kılıç ve Albayrak, 2012: 709). Et Türk mutfak kültüründe oldukça önemli bir yere sahiptir.

 nceki bölümde ifade edildiğı gibi, Orta Asya'dan Anadolu'ya g  en Türkler, tarihsel geçmişleri nedeniyle zengin bir kültüre sahiptir. Orta Asya göçebe insanı tarım ürünlerini, et (av hayvanları), mayalanmış süt ve süt (tereyağı, peynir, yoğurt, ayran)  r nlerini, Mezopotamya'nın tahıllarını, Akdeniz  evresinin sebze ve meyvelerini, Güney Asya'nın baharatı ile birlikte kullanarak zengin bir Türk yemek kültürü oluşturmuşlardır (Albayrak, 2013:5052).

Sütlü ve yoğurtlu yemekler, Türk devletlerini kuran hayvancı ve yaylacı Türklerden, sonraki nesillere miras kalan ata yadig rlarıdır (Ögel, 1982:17). Türklerle has yiyeceklerden yoğurt şimdi hemen her memlekette kullanılmaktadır. Yoğurdun yapılışı gibi terkibi ve hele sağık üzerine olan tesiri bilinmektedir, hatta denilebilir ki Paris gibi büyük şehirlerde yoğurt, günlük yiyeceklerin tabii bir parçası olmuştur (Anadol, 1995:19). Türkiye'nin hane halkının yaklaşık %78'i yoğurt tüketmektedir ve kişi başına düşen yıllık tüketim 35,2lt olup Hollanda'daki 35,7lt 'den sonra dünyada ikinci en büyük tüketimdir (Gezginc ve Akbay, 2015:286). Sütün yoğurda çevrilmesinin yanında; sütü yoğurt haline getiren süt asidi bakterilerinin insan vücudundaki tesirleri ile ilgili, Fransızca büyük bir kitaptan 'Saadet Yolu' diye Türkçeye çevrilmiştir ve birçok memleketlerde yoğurdun terkip ve tesirine ait değıerli araştırmalar yapılmıştır. Buna rağımen Türkiye'de yoğurdun değıerinin hala anlaşılmış

olduğu söylenemez. Avrupa’da yoğurt esası aynı kalmakla beraber tekniği bakımından oldukça geliştirilmiştir (Anadol, 1995:19-20).

Aynı zamanımda Türkler sebze yemeklerine de oldukça düşkündür. Birçok Türk yemeği farklı bitkilerle itina ile çeşnilendirilerek bu yemeklerin lezzeti arttırılmıştır (Tamkoç, 2000: 11). Tarımsal ekonomik yapıda özellikle hububatlar, Türk yiyeceklerinin çoğunluğunu oluşturmaktadır. Kuru fasulye, nohut, bulgur pilavı ve soğan, adeta Türk yiyeceğinin simgesi olmuştur (Tezcan, 2000: 21). Türk mutfağı sebze ve tahılların çoğunun kıymalı, kuşbaşı etli, soğanlı olarak pişirilmesi nedeniyle çorba kültürünün çeşitlerini içinde barındırmaktadır (Akman ve Mete, 1998: 20-21).

İnsanlık tarihinde çok eski zamanlardan beri baharatın vazgeçilmez bir yeri vardır. Antik Yunan, Çin, Hindistan, Roma, Bizans ve Osmanlı’da baharatlar sadece yemekleri lezzetlendiren, iştah açıcı ve hazmı kolaylaştıran yönleriyle değil, bir takım salgın hastalıklardan korunma ve tedavi amacıyla kullanılmıştır (Tuduk, 2004:16). Japon mutfağının vazgeçilmezi olan Wasabi de Asuka döneminden (M.S. 593-M.S.710) bu yana çeşitli ilaç olarak kullanılmıştır. Buzdolabı olmayan Edo döneminde (M.S.1603-M.S.1868) yiyecekleri düşük sıcaklıklarda muhafaza etmek zordu, bu nedenle insanların bakteri ve mantarların büyümesini bastırmak ve gıda zehirlenmesini önlemek için suşi çeşnisi olarak wasabi yedikleri söyleniyor (Imokawa ve Furuya, 2020:17).

Osmanlı İmparatorluğu döneminde İpek Yolu adı verilen yol ile büyük kervanlar aracılığıyla Uzak Doğu ülkeleri ve Anadolu birbirine bağlanmıştı (Tuduk, 2004:16). Baharatlar günümüzün Türk mutfağında önemli bir unsurdur. Geleneksel esintilerle günümüz Türk mutfağı kitabında Tuduk (2004: 16-22) tarafından örnek olarak 24 baharat listelenmektedir. Bunlar; adaçayı, kimyon, karabiber, karanfil, kekik, köri, maydanoz, kırmızıbiber, mercan, köşk, nane, rezene, zencefil, tarçın,

biberiye, defne yaprağı, kakule, fesleğen, sumak, yenibahar, dereotu, anason, vanilya, çörekotu, sarımsaktır.

Arlı (1982:31) Türk mutfağının özelliklerini şu şekilde özetlemiştir.

1. Türk beslenmesinde ana yiyecek maddesi ekmektir.
2. Türk mutfağında hamur işleri başta gelir.
3. Kebap türlerinin oldukça tanınmış olmasına rağmen, et yemekleri arasında sulu yemek türü olan yahnilerin daha yaygın olduğu görülmektedir.
4. Sebze çeşitliliği oldukça fazladır. Genellikle sebzeler, et ile birlikte soğan, domates veya salça kullanılarak pişirilmektedir.
5. Yemeklerde kullanılan soğan, kıyma, et, salça ve bazen sebzeler, genellikle su eklenmeden önce yağda kavrulmaktadır.
6. Sebzeler suda haşlanıp etin yanında garnitür olarak pek kullanılmaz.
7. Soğan, neredeyse tüm yemeklerde temel bir malzeme olarak kullanılmaktadır.
8. Kendi kendine yetişen ot, mantar ve köklerden özellikle kırsal yörelerde geniş ölçüde yararlanılır.
9. Türk mutfağında yağa çok önem verilir.
10. Zeytinyağı çoğunlukla Batı Anadolu mutfağında görülür.
11. Köftelerde, sebze yemeklerinde ve çorbalarda bulgurun yeri önemlidir.
12. Türk mutfağında yemeklerin meyve ya da meyve kurusuyla tatlandırıldığına, çoğu kez bu meyvelerin yağla pişirilip yemek olarak tüketildiğine tanık olunur.
13. Yemeklerde genellikle çok miktarda baharat kullanılır. En çok kullanılan baharat kırmızıbiberdir. Sebzelerden sivri biber yeşil, kırmızı, taze ve

- kuru halde acılık kazandırmak amacıyla yemeklere katılmaktadır.
14. Maydanoz, dereotu gibi besin değeri yüksek olan otlar da pek çok yemekte kullanılır. Salata, çorba ve yemeklerde yaş ve kuru nane tüketilir.
 15. Yoğurdun Türk sofrasındaki yeri çok önemlidir.
 16. Türk yemeklerinin çoğunda lezzetli olmalarına güvenilerek görünüş üzerinde pek durulmaz. Başka bir deyişle süslemeğe değer verilmez.
 17. Hem garnitür olarak hem de lezzet vermek amacıyla sofrada sonradan sos servisi yoktur. En yaygın sos, pişirirken kullanılan, yağda kavrulmuş domatestir.
 18. Yemeklerin az tuzlu pişirilmesi söz konusu değildir.
 19. Tatlılarda tatlandırıcı olarak pekmez de kullanılır.

Böylece Türk mutfağı, Türklerin yaşadıkları coğrafyada şekillenen ve birçok uygarlığın izlerini taşıyan geniş bir kültüre sahiptir.

1.2.3. Yabancıların Türk Mutfak Kültürü Hakkındaki Görüşleri

Albayrak (2013) tarafından yapılan farklı milletlerden gelen turistlerin Türk mutfağına ilişkin görüşleri ile ilgili çalışmasında, turistler genel olarak Türk yemeklerini lezzetli (%67,4), güzel kokulu (%72,4), iştah kabartıcı (%72,4), doyurucu (%72,4), güzel görünümlü (%72,4), diğer mutfaklardan farklı (%59,6) ve çok çeşitli (%72,4) bulmaktadır. Ancak aynı zamanda kesinlikle fazla salçalı, baharatlı, yağlı ve kalorili buldukları saptanmıştır. Girgin, Oflaz ve Karaman (2017) tarafından Türk Cumhuriyetlerinden gelen öğrencilerine yapılan ankete göre, katılımcıların büyük çoğunluğunun Türk mutfağı hakkında bilgisinin olduğu (%72,9), Türk yemeklerini

sevdiği (%70,5) ve Türk yemeklerini çevresine tavsiye ettiği (%68,9) sonucuna ulaşılmıştır. Albayrak (2013)'ın çalışmasında yabancı turistlerin en fazla sevdiği yemeklere sırayla kebab, lahmacun, pide, hamurlu tatlı ve börek olduğunu belirtmiş, bu çalışmadaki yanıtlar arasında farklılıklar tespit edilmiştir. Türk Cumhuriyetlerinden gelen öğrencilerin en fazla sevdiği yemekler arasında sırayla çorbalar, dolma ve sarmalar, mantı, kebablar yer almaktadır. (Albayrak, 2013:5057).

Albayrak (2013)'ın çalışmasına göre, turistlerin Türkiye'ye gelme nedenleri incelendiğinde turistler en fazla Türkiye'nin tarihi özellikleri (%28,8) nedeniyle Türkiye'ye geldiklerini belirtirlerken bunu ucuzluk (%25,2), Türkiye'ye duyulan merak (%22,1) ve Türk mutfağı (%10,4) takip etmektedir. Diğer taraftan, çalışma kapsamına alınan katılımcıların tamamına yakını (%96,6) ülkelerine döndüklerinde Türk yemeklerini tavsiye edeceklerini belirtmişlerdir. Türk mutfağı hakkında bilgi sahibi olan turistler bu bilgilerin en fazla internet (%53,2) aracılığıyla elde ederken bunu tanıdıklarından bilgi alanlar (%25,6), gazete, dergi gibi yazılı kaynaklardan (%10,7) bilgi alanlar ve acentalardan bilgi alanlar (%10,5) takip etmektedir. Örer (1995) tarafından yapılan araştırmaya göre, Türk mutfağın yabancı turistlerin görünüş, lezzet, porsiyon miktarı ve yemeklerin çeşitliliği gibi ölçütler açısından beğenildiği ancak yemeklerin yağlı olmasının bir olumsuzluk olduğu saptanmıştır. Ayrıca turistlerin önemli kısmının Türk yemeklerini beğendikleri için tekrar Türkiye'yi seçtikleri saptanmıştır (Örer' den aktaran Kadam, Kazkondu ve Şallı, 2015:803).

2. GELENEKSEL JAPON MUTFAK KÜLTÜRÜ VE BESLENME ALIŞKANLIKLARI

Şehirde çalışan Japonlar için tipik yemekler arasında kahvaltıda kruvasan ve cafe au lait, öğle yemeğinde iş arkadaşlarıyla bir İtalyan restoranında 'pescatore' yiyip espresso içmek, akşamları ise evde Avustralya şarabı eşliğinde yemek yemek yer almaktadır (Nakamura, 2022:3). Şehirde, Çin ve Kore mutfağı da dahil olmak üzere çeşitli yabancı restoranlar bulunmaktadır. Özellikle Tokyo'da, dünya mutfaklarının çoğunu özgün bir düzeyde tadabilme imkânı olsa da insanlar hala yemek keşfi için seyahat etmektedir. Bu bölümde, araştırmanın katılımcısı olacak Japon halkının yeme-içme alışkanlıkları ile Japon mutfağının tarihini incelemektedir.

2.1. Geleneksel Japon Mutfak Kültürü

Geleneksel Japon mutfak kültürü Japon inançları ve ada ülkesi olması bağlamında şekillenmiştir. Ada ülkesi olması sebebiyle yemeklerinde tarih boyunca balık ve deniz ürünleri çokça kullanılmıştır. İnançları gereği yemeklerin sunumu da her zaman önem arz etmiştir. Japonya, topraklarının %75'i ormanlarla kaplı bir adalar ülkesidir ve hiçbir zaman başka ülkeler tarafından uzun süre işgal edilmemiştir (Imada ve Furumitsu, 2019:60). Edo döneminde yaklaşık 200 yıl ulusal izolasyon politikasının uygulandığı Hollanda, Çin ve Kore dışındaki diğer ülkelerle ticaretin kesildiği bir dönem olmuştur. Bununla birlikte yine de birçok yemek kültürü gibi Japon yemek kültürü de yabancı etkisiyle, günümüzün farklı yemek kültürünü kabul ederek inşa edilmiştir (Imada ve Furumitsu, 2019:59). Japon yemek kültürü tarihinin oluşum süreci Çizelge2.1.'de özetlenmiştir.

Tablo 2.1. Japon Yemek Kültürünün Oluşum Süreci

Dönem sınıflandırması	Japon mutfak tarihinin oluşum süreci		
Tarih öncesi dönem (avcı toplayıcı)	M.Ö.10000	Paletlitik çağ	
	M.Ö.500	Jōmon dönemi	
	300	Yayoi dönemi	
Pirinç tarım topluluğunun kurulması	592-710	Kofun dönemi	
	710-794	Asuka dönemi	538
	794-1185	Nara dönemi	Budizm’le tanışma
Japon yemek kültürünün oluşum dönemi	1185-1336	Heian dönemi	
	1336-1392	Kamakura dönemi	
	1392-1568	Nanbokucho dönemi	
Geleneksel yemek kültürünün tamamlandığı dönem	1568-1603	Muromachi dönemi	
	1603-1868	Aduchi Momoyama dönemi	1543-
		Edo dönemi	Namban ticareti dönemi
Modern zamanlardaki değişiklikler	1868-1912		1639-1854
	1912-1926	Meici dönemi	İzolasyon politikası
	1926-1989	Taişo dönemi	
	1989-2019	Şova dönemi	1945
	2019-	Heisei dönemi	Savaşın sonu

Kaynak: Ishige (2015).

2.1.1. Japon Mutfağına Coğrafya ve İklim Etkisi

Bir Okyanus ülkesi olan Japonya, Çin ve Kore’nin doğusunda, Rusya’nın güney doğusunda yer alan kuzeyde Okhotsk Denizi’nden, güneyde Doğu Çin Denizi’ne kadar uzanan uzun ince bir adalar ülkesidir (Koç, 2014:125). Japonya, 14 bin 125 adadan oluşmaktadır (Japonya Jeo-Uzaysal Bilgi Otoritesi, 2022). Ancak Japon takımadaları içerisinde sadece Honşu (Ana Ada) Hokkaido, (eski bir ifadeyle

Kuzey Deniz Çemberi), Kyuşu ve Şikoku dan adlarından oluşan dört büyük ada vardır. Adalardan oluşan bir devlet olması, onu diğer birçok ülkeden kara sınırlarının bulunmaması yönüyle farklı kılmıştır (Koç, 2014:126). Japonya'nın toplam yüzölçümü 378 bin km² olup, yüz ölçümü bakımından büyüklük olarak dünyanın 61. ülkesidir. Yaklaşık Türkiye'nin yarısı kadar bir yüzölçümüne sahiptir. En kuzey ve en güney ada arasındaki mesafe 3800 km'dir (Alpan, 1986:25). Ancak Karasuları ve münhasır ekonomik bölge toplam 4.650.000 km² olup dünya 6.sı'dır (Japonya Sahil Güvenlik, 2024). Japonya topraklarının yaklaşık %75'i ormanlarla kapalıdır. Türkiye'de tarım arazilerinin oranı %49,903 iken Japonya'da bu oran sadece %12,478'dir (Kanto Tarımsal Yönetim Bürosu, 2024)

Japonya muson bölgesi ile ılıman bölgenin birleştiği alanda yer almaktadır. Japon adalarında iklim okyanus ve karasal hava akımlarının etkisi altında genellikle ılımandır. Dört esas adada dört mevsim belirgin olarak yaşanır. Kuzeydeki Hokkaido adası hariç diğerlerinde kışlar ılık geçer. İlkbahar ayları parlak güneşlidir. Yazlar sıcak ve rutubetlidir. Haziran'da başlayan yoğun yağmurlar bir ay kadar sürer. Sonbaharda gelen tayfun rüzgârları şiddetli yağmurları da beraberinde getirir. Yıllık yağış miktarı çeşitli bölgelerde 100 cm ile 250 cm arasında değişir. Hokkaido adasında ise kışlar şiddetli ve soğuk olup kar yağışı hâkimdir. Yaz ayları serin geçtiğinden Hokkaido adasına bu mevsimde yoğun turist akımı olur. Hokkaido kışın da bir kış sporları merkezidir. Bu iklim ve yağışların sonucu olarak bütün Japon adaları yıl boyu yeşil kalabilen zengin bir bitki örtüsüne sahiptir (Alpan,1986:26). Anakaradan gelen kış rüzgârları soğuk ve kuru hava getirirken, bazen de Japon denizinden yağış getirerek, Japon Alpleri de dâhil olmak üzere orta sıradağlarda yağmura ve kara neden olurlar. Bu rüzgârlar Pasifik Okyanusu'nun önündeki İç Bölgeyi Japon Deniz'ine paralel, daha sert ve daha az gelişmiş olan Dış Bölge'den ayırır. Güneybatı Çin Deniz'inden gelen

yaz rüzgârları ılık ve şiddetli yağmurlarla Asya'da Tayfunlara neden olur. Bu tayfunlar Yaz sonu ve erken Sonbahar dönemlerinde meydana gelir. Bir yıl içerisinde belirlenen ortalama sıcaklık değerleri -12 ila 30°C arasında değişmektedir. Rüzgârların ve onların getirdiği yağışların yanı sıra iklim, Kuroshio adlı sıcak su akıntısına ve Oyashio adlı soğuk su akıntısına da bağlıdır (Koç, 2014:126). Bu iklim koşullarında tarım yapmanın zorluklarının etkisiyle, içinde yemeği de barındıran birçok festival, dua töreni oluşmuş, Japon yemek alışkanlıklarını şekillendirmiştir (Oose, 2022:2). Bu iklim ve coğrafya şartları Japon mutfağı ve yemek kültürü üzerinde önemli etkiye sahiptir. Adalar ülkesi olan Japonya'nın dünya ortalaması üzerinde olan balık tüketimi elbette coğrafi yapısıyla ilgilidir. Yine tarım arazilerinin azlığı Japon mutfak kültürü üzerinde Anadolu'dan farklı beslenme alışkanlıklarının oluşmasına sebep olmuştur.

2.1.2. Japon Mutfağına Yabancı Etkileri

Japonya'nın yemek kültürünün temel özelliklerinden biri, yabancı yemek ve mutfak etkisinin büyük olmasıdır. Japon mutfağı kendine özgü pişirme tarzını ve yemek alışkanlıklarını yaratırken diğer ulusların gıda geleneklerini benimsemiş ve kendini rafine etmiş bir mutfaktır. Asya kıtasının doğu ucunda yer alan Japon takımadalarının coğrafi kaderinin bu olduğu söylenebilir. Aslında bugün Japonya'nın yemek kültürünün temsilcisi sayılan yiyeceklerin kökeni çoğu başka ülkelerden getirilmiştir. Pirinç, soba, udon, miso, suşi, tofu, çay vb. gibi pek çok yiyecek Japon yemek kültürü açısından önemlidir. Tarihsel olarak, Jōmon (tahmini M.Ö. 13000 – M.Ö. 500) ve Yayoi (tahmini M.Ö. 500- M.S. 250) dönemlerinde pirinç de dâhil olmak üzere birçok önemli kültür bitkisi ile tanışılmıştır. Daha sonra antik ulusun oluşum döneminde Çin anakarasından ve Kore Yarımadası'ndan birçok gıda maddesi ithal edilerek buraya yerleştirilmiştir. Ana gıdalar arasında süt ürünleri, unlu gıdalar, Çin

lahanası, soya fasulyesi, çay ve çeşitli sebzeler yer alır (Minami, 2004:89).

Japon yemek kültürü tarihsel olarak, başta Çin olmak üzere Batı ve ABD'den de büyük ölçüde etkilenmiştir (Imada ve Furumitsu, 2019:60). Diğerk taraftan 1641'den 1853'e kadar Hristiyanlığın yayılmasını önlemek için izolasyon politikası uygulanmıştır. Bu dönemde Japon yemek kültürü olgunlaşarak günümüze kadar gelmiştir (Ishige, 2015:3).

2.1.2.1. Çin Etkisi

Asya kıtasının sarı ırka Mensup iki kadim ülkesi Çin ve Japonya ilişkileri derin bir geçmişe sahiptir. Tarih boyunca dili, dini, felsefesi kültürü ve mutfağı etkileşim içinde olmuş bu ülkenin özellikle Japon mutfağına tarih boyunca derin etkileri olmuştur. Çin yemek kültürün Japonya'ya ulaşması oldukça erken bir döneme kadar gitmektedir. İlk olarak Çin etkisi M.S. 3.yy. da Kore yoluyla Japonya'ya ulaşmıştır. Daha sonra özellikle Tang Hanedanı (M.S.618- M.S.907) zamanında Japon Çin ilişkileri sistemli hale gelmesi ile yiyecek kültürü transferi de öne çıkmıştır. Günümüzde Japon halkının temel gıdası olan pirinç (pirinç yetiştiriciliğı) M..350 Kyuşu adasında başlamış ve yayılmıştır (Imada ve Furumitsu, 2019:62). 16. yüzyılda Batı medeniyetiyle temasa geçene kadar Japonya'nın standardı Çin medeniyeti olmuştur (Ishige, 2015:56). M.S. 600'den M.S. 838'e kadar toplam on yedi kez *Kenzuishi* ya da *Kentoushi* adı verilen Japon resmi heyeti Çin İmparatorluğunun başkentini ziyaret etmiştir (Ishige, 2015:58). 10. yüzyıla kadar Çin ve Kore yarımadasından yiyecek ve yemek geleneklerini ithal etmeye ve taklit etmeye çalışmışlardır. 10. Yüzyıldan sonra yurtdışından gelen etkiler abzorbe edilerek beslenme, Japon halkının zevklerine ve geleneklerine uyacak şekilde yeniden düzenlenmiş ve günümüze kadar aktarılarak bir Japon diyeti oluşmuştur (Ishige,

2015:56).

7. yüzyılın ortalarında Çin'in *Tang* Hanedanlığı ile ittifak kuran *Silla*, *Koguryo* ve *Baekje*'yi yok eden ve Kore Yarımadası'nı birleştiren bir devlet haline gelmiştir. Bu dönemde Japonya için ileri teknolojiye sahip olan Kore Yarımadası'ndan göç artmış ve Japonya'ya gelen birçok mülteci, kıta uygarlığını da beraberinde getirmiştir (Ishige, 2015:57).

Devletin medeniyet ithali projesinin meyvelerinin ilk alındığı yerler saray ve manastırlardır. Saray aristokratlarına verilen ziyafetlerde Çin tatlıları ve yapımını Çin'den öğrendikleri süt ürünü *So* (Haşlanmış süttten yapılan ilkel bir peynir) gibi yiyeceklerin yanı sıra, ithal edilen ürünler ve yerli halktan nesillere aktarılan tekniklerle yapılan sofra takımları ikram edilmiştir. Pirinç (pirinç ekimi), çay, miso, udon gibi unlu mamülleri, soba, soya fasulyesi, tofu gibi bugünün önemli bileşenleri bu dönemde Çin tarafında tanıtılmıştır (Minami, 2004:89, Ishige, 2015:59).

M.Ö. 5. Yüzyılda Hindistan'da doğan Budizm, 6.yüzyılda Çin'den Japonya'ya ulaşmıştır. Nara döneminde (M.S. 710 – M.S. 794) Budizm devlet dini haline getirilmiş ve keşişler öğretilerini incelemek için yurtdışına gitmişlerdir. Bu nedenle manastırlar Çin yemek kültürünü hızla benimsemiştir (Ishige, 2015:58). Japonya'da Zen Budizm'inin özgün Japon yemekleri üzerinde büyük bir etkisi bulunmaktadır. Buda'ya göre Budistlerin uyması gereken ilk kural canlıları öldürmemektir (Ishige, 2015:63). Japonya'da ilk et yeme yasağı 675'te İmparator Tenmu tarafından yürürlüğe koyulmuştur. 1872'de İmparator Meici bunu kaldırana kadar yasak devam etmiştir (Imada ve Furumitsu, 2019:67). Bugünün *Shojin Ryouri*, etsiz, balıksız, sebze, baklagiller ve tahıllardan Budist keşiş rahiplerin temel besinleri olmuştur. Günümüzde Japonya'da cenaze törenlerinde yenilen yemeklerin menülerinin temeli Budist keşiş rahiplerin etkisiyle oluşmuştur.

Antik çağların sonlarından Orta Çağ'a kadar Japonlar genellikle avcılığı meslek edinenler hariç memeli eti yemeyi bırakmışlardır. Tavuk dışındaki yabani kuşlar ve deniz ürünleri, Budist törenlerinde ve yakın akrabaların ölüm yıldönümü hariç yeniyordu. Ancak gerçekte halkın vahşi hayvanların ve kuşların etini yeme fırsatları son derece nadirdi ve etsiz beslenme bir bütün olarak Japonya'da norm haline gelmiştir (Ishige, 2015:70). Bu nedenle, hayvansal yağ kullanılarak yapılan pişirme yöntemleri Japonya'da geleneksel olarak uygulanmamıştır. Aynı şekilde, hayvansal yağlar veya tereyağı kullanılarak yapılan yemeklerin de genel olarak tüketilmemiştir (Ishige, 2015,89).

17. yüzyılın ortalarında Çin Zen mezhebinin başrahibi İngen, Japonya'ya taşınmış ve Kyoto Uji'de Obakuzan Manpukuji Tapınağı açılmıştır. O zaman İngen'in Çin tarzı *Şojin Ryori* tekniklerini aktardığı söylenir. Buna Fuça mutfağı denir. Fuça mutfağında çoğu malzemeyi kızartır ve onun için susam yağı sıklıkla kullanılır ve pişirmenin son aşamasında, ona daha koyu bir tat vermek için genellikle suda çözünmüş nişasta eklenir. Bu fuça pişirme tekniği, günümüz Çin *Suutai*(素菜) olarak bilinen Şojin Ryorida yaygındır (Ishihe, 2015:282).

2.1.2.2. Portekiz ve İspanya Etkisi

1500'lü yılların ortalarına doğru çubuk yerine elleriyle yemek yiyen Portekizliler Japonya'nın batı ile ilk temasını sağlayan kişiler olmuştur. Bu yabancılar ilk Portekiz gemisinin 1567'de Nagazaki'ye girmesinden bu yana, 1633'te ulusal izolasyon emri çıkarılana kadar Nagazaki'yi serbestçe ziyaret edebilmişlerdir. 15.yy. Japonya'sında, Nanban ticareti dönemidir (Inoue, 1973:41). Geleneksel Çin dünya görüşüne göre, Çin uygar bölgesinin güney kısmı Nanban (Güneydeki berber anlamında) olarak adlandırılıyordu ve uygar olmayan halkların dünyası olarak kabul

ediliyordu. Bu fikri takip eden Japonlar; Hindistan, Güneydoğu Asya ve Güney Çin üzerinden Japonya'ya gelen Portekizli ve İspanyollara Nanban-jin (Nanban-cı anlamında) adını verdiler (Ishige, 2015:111). Nanban ticaretinden Japonlar esas olarak Avrupa teknolojisini ve kullanılan silah barutu aldılar. Bununla beraber yemek kültürü ve Hristiyanlık da Japonya'ya gelmiştir. Yemekleri Nanban mutfağı, üretim yöntemi Avrupa'dan getiren tatlılara ise Nanban şekeri adı verildi (Ishige, 2015:111). Çinliler de 1689'da Tojin malikanelerinde yaşamak zorunda kalana kadar şehirde özgürce, şimdi misafirhane dediğimiz yerlerde kalıyorlardı. Bir zamanlar Nagazaki nüfusunun altıda biri Çinliydi. Ulusal izolasyon emri çıkarıldıktan sonra bile Nagazaki yabancı ülkelere açılan tek pencere ve yabancı kültür, gelenek ve göreneklerin ithal edildiği bir yer olarak kaldı. Çinliler Japonlara ve Nanbanlılara, Nanbanlılar da Japonlara hizmet ederken, yabancı mutfaklar doğrudan veya dolaylı olarak Japon evlerine tanıtılmıştır (Inoue,1973:41).

Bu dönemde Japonya'ya balkabağı, tatlı patates, acı kırmızıbiber, karpuz ve fasulye gibi sebzeler tanıtıldı. (Ishige 2009:148, Ishige 2015:118). Ama yeni tanıtılan sebzeler daha önce var olan pişirme yöntemlerinden uyarlandı ve klasik Japon yemek alışkanlığı pek değiştirmede. Yağda kızartma şeklindeki yeni pişirme tekniği, tempura'nın Japon tarzı bir çeşidi olarak yerleşti ve başlangıçta bir Portekiz tatlısı olan *filhos*, bir tohu ürünü haline geldi ve hirousu ve ganmodoki formunda kalmıştır (Ishige, 2009:149).

Tablo 2.2. bu dönemde tanıtılan yabancı kökenli yiyecek örneklerini özetlemektedir.

Tablo 2.2. 15. Yüzyılda Portekiz ve İspanya'dan Etkilenen Japon Yemekleri

Yemek	Açıklama	Günümüzde
Hikado	Ton balığı, turp, havuç ve tatlı patatesin soya sosu ile sotelendiği bir yemektir. Küçük parçalara ayırmak anlamında Portekizce olan <i>picado</i> den gelmektedir.	Nagazaki'nin yöresel yemeğidir
Ganmodoki/ Hirousu	Portekiz gözlemesinin bir çeşidi olan <i>filhses</i> , İspanyolca da ismini <i>fillos</i> dan alan tohu yemeğidir. (Bkz. Tablo 2.6.)	Doğu'da ganmodoki, Batı'da ise hirousu olarak ülke genelinde yenilir.
Tempura	Günümüzde Japonya'da temsili Japon yemeklerinden biri tempura, Portekizcede pişirmek anlamında olan <i>tempero</i> dan gelmiştir. Yumurta, su ve buğday unu ile kaplandıktan sonra derin wokta bitkisel yağda pişirilir. Büyük karides, mevsimine göre balık ve sebze içerir.	Ülke genelinde yenilir
Mizutaki	Tavuğun Japon turpu ile birlikte suda kaynatıldığı daha sonra kemiklerinden ayrılıp tekrar çorbaya eklendiği, sake ve tuz veya miso ile tatlandırılıp sarımsak, yeşil soğan ve mantardan oluşan çorba yemeğidir. Çıkış yeri Nagazaki şehridir	Ülke genelinde yenilir ama Fukuoka'nın meşhur yemeğidir.
Achara-duke	Japon turpu, şalgam ve nilüfer kökü gibi sebzelerin ince ince doğranıp içine Akatougarashi (acı kırmızı biber) konulan, şirke, tuz veya soya sosundan oluşan ekşi sulu bir yemektir. Namban Duke adı ile de geçer. Kökeni Portekizcede sebze ve meyve turşusu <i>achar</i> dan gelmektedir	Ülke genelinde yenilir
Kasutera	Buğday ununun yumurta, süt, şeker ile karıştırılmasıyla yapılan bir kektir. Kasutera adı, İber Yarımadası'nın <i>Katilya</i> bölgesinden gelen, ya da Portekizce nin kek anlamına <i>bolo de Castella</i> kelimesinden gelmektedir. Fırınlara olmadığı o zamanın Japonyasında altı üstü köz ateşi konularak pişirilirdi	Ülke genelinde yenilir. Nagazaki'nin meşhur yemeğidir.
Konpeitou	Portekizce <i>conferito</i> den gelen etrafında diken gibi pütürler olan küçük şekerlemedir. Haşhaş tohumu, pekmez ve unla yapılır.	Ülke genelinde yenilir

Kaynak: Inoue (1973).; Ishige (2015).; Polat (2021).

Japonya'ya gelen misyonerler öğretilerinde başarılı olunca Hristiyanlığa geçenler Şintoizm'in tabularından kurtulmuş ve Cizvit rahipleriyle birlikte et yemeye başlamışlardır. Bir papazın yazılarına göre, 1557 yılında Paskalya'nın ertesi günü, bugünkü Oita şehrinde dört bin Hristiyan'ı yemeğe davet etmiştir. Bu sırada bir inek isteyip etin yanında pilav da pişirip servis etmiş ve müminler yemekten oldukça memnun kalmışlardır (Ishige, 2015:112).

Erken Edo Döneminde Avrupa'dan gelen Hristiyanlığın, Japonya'daki yönetim üzerinde istemeyen bir etki yaratacağına inanılıyordu. Bu nedenle yabancı ülkelerle ticaret ve diplomasi üzerinde sıkı kontroller uyguladılar. Yabancı gemilerin limanlara girmelerini kısıtladılar ve ticareti düzenlediler. 1639 yılında tamamlanan izolasyon sistemi Amerikalı Amiral Perry'nin gelişiyle tetiklenen 1854 yılında ülkenin açılışına kadar 200 yıl aşkın bir süre devam etmiştir. Bu yüzden 17. yüzyılın ortalarından 19. yüzyılın ortalarına kadar, yabancı ülkeden etkilenme olasılığı nispeten daha azdır. Bu dönemde Japonya'nın yemek kültürünün Japonya'dan geleneksel yemek kültürü altında günümüze kadar devam ettiği bir dönemdir (Ishige, 2015:3). Japonya, Amerika ve Batı ülkelerinin baskıyla, 200 yıl devam eden Tecrit politikasının kaldırıldıktan sonra, egemen sınıfta gitgide et yemekleri, batı tarzı yemekler ve yemek adabı kabul görmeye başlanmıştır (Imada ve Furumitsu, 2019:60). Resmi olarak 1872'de İmparator Meici'nin ilk kez halka açık yerlerde et yemesiyle bu tabu kaldırıldı (Imada ve Furumitsu, 2019:67) Ülke açıldığından sonra batı etkisi gelişti. Zamanda yemek kültürü de önemli ölçüde değişmiş ve bu değişiklikler günümüze kadar devam etmiştir (Ishige, 2015:3).

2.1.2.3. Amerikan Etkisi

Birinci Dünya Savaşı patlak verdiğinde Japonya, Çin üzerinden etki alanını

genişletmek istedi. Bu durum Amerika'nın ticaret ortağı olan Çin' koruma refleksi geliştirmesine neden olmuş böylece Çin zerinden Amerika Japonya karşı karşıya gelmiştir. Bu ekişme İkinci Dünya Savaşına kadar devam etmiş ve nihayetinde Japonya, dünyada iki nükleer dehşetini yaşayan tek ülke olarak tarihe geçmiştir. Hiroşima ve Nagazaki'ye nükleer bombalarının atılmasının ardından Japonya 2. Dünya Savaş'ında mağlup olup 1945'te kayıtsız şartsız teslim olmuştur. 1945-1951 arası ABD'nin liderliğindeki Müttefik Kuvvetlerin kontrolü altındaydı. ABD, Savaş sonrası gıda kıtlığına karşı buğday, yağsız süt tozu, ekmek, et, yağ, süt ve süt ürünlerini tavsiye etmiştir (Imada ve Furumitsu, 2019:60). Japon hkmeti bunu okul öğle yemekleri için kullanmış; okul çocukları için öğle yemeği olarak ekmek ve süt verilmiştir. Bu daha sonra ev yapımı kahvaltı ekmeğinin yaygınlaşmasına zemin hazırlamıştır (Ishige, 2015:199).

1950'lerin sonlarından itibaren Japonya ekonomisi hızla büyümüştür. Milli gelir arttıķa beslenme standartları da gelişmiştir. Buna yalnızca tüketilen gıda miktarındaki niceliksel bir artış değil, aynı zamanda niteliksel bir değişim de eşlik etmiştir. Ekonomik büyüme gıda miktarını gıda kıtlığı öncesi seviyelere getirince öğrenilen ay, Japonların geçmişteki yeme alışkanlıklarına dönmek yerine, yeni yeme biçimlerine ynelmesiydi (Ishige, 2015:199-200). Savaştaki yenilginin ardından gıda üretimini artırma politikası sonucu, 1962'de kişi başına yıllık pirinç tüketimi 118,3 kg'a ulaşarak Japonya'da tarihide en yüksek tüketim oldu (Japonya Tarım, Orman ve Balıkçılık Bakanlığı, 1962). Artık pirinç eksikliği gidermek için arpa pilavı yiyen yok; arpa pilavı yiyenler varsa bunun nedeni sağlıklı bir yemek olmasıdır (Ishige, 2015:200). Bundan sonra pirinç tüketimi azalmaya devam ederek 2022'da 55kg'a düştü (Japonya Tarım, Orman ve Balıkçılık Bakanlığı ,2023). Sonuç olarak ifti sayısı önemli ölçüde azaldı. Pirinç tüketimindeki düşüş bazen pilav yerine ekmeğin

kullanılması olarak açıklanır, ekmek kahvaltının temel gıdası haline geldi ama nadiren öğle ya da akşam yemeğinde tüketilmektedir. Japonların sabahları işe ve okula gidip gelmekle meşgul olduğu kentsel yaşam tarzının ülke genelinde yaygınlaşması, sabahları yemek yapmaya vakit ayırmanın zorlaşması nedeniyle insanlar kahvaltıda aldıkları ekmekleri yemeye başladı (Ishige, 2015:200).

2.2. Geleneksel Japon Beslenme Alışkanlıkları

Birinci bölüm de ifade edildiği gibi Türkler 'de 11. Yüzyılda uyulması gereken başlıca sofrada adabı vardı. Senden büyükler başlamadan yemeğe başlama, yemeğe besmele ile başla ve sağ elin ile ye, sofrada bıçak çıkarma ve kemik sıyırma, çok obur olma ve pek de miskin oturma. Fakat ne kadar tok olursan ol, ikram olunan yemeğe haz ve arzu ile elini uzatıp ye ki, o yemekleri hazırlayan evin hanımı memnun olsun. Böylece zahmet edip sana ziyafet hazırlayanların bu zahmetini de boşa çıkarma. Ağzına aldığını ısır ve ufak ufak çiğne. Sıcak yemeği ağızla üfleme. Yemek yerken sofraya üzerine sürünme ve etrafındaki insanların huzurunu kaçırma. Yemeği ölçü ile ye, zira insan her vakit az yiyip az içmeli, yemek yerken sohbet etmeyi kesinlikle yasak etme gibi sofrada adabı vardı (Genç, 1981'den aktaran Güney, 2021:4). Japonya'da da geçmişte aynı sofrada adabı vardı. Uzakdoğu mutfağında yemek, sadece karın doyurma anlamına gelmemekte, toplum yaşam tarzını da temsil etmektedir. Sofrada yaşlılara saygı duyularak öncelik verilmesi öne çıkan bir başka özellik olarak belirtilebilir. Herhangi bir yiyeceğin atılması da hoş karşılanmamaktadır (Polat, 2013, 99).

Geleneksel Japon evinde yemek yemek için ayrı oda yoktu. Japonlar, uzun zaman yemek yerken Hakozen (Bkz. Görsel 2.1.) ya da Meimeizen (Bkz. Görsel 2.2.) adı verilen bir kişilik masa ile yemekleri salona getirip, salonu geçici yemek odası olarak kullanmaktadırlar (Imada ve Furumitsu, 2019:69). Hakozen, ayaklı bir kutu

şekli olan küçük bir masadır ve kutunun içinde Hakozen'nin sahibinin kişisel sofrası takımları vardı. 20. Yüzyıla girince bu tarz bir sofrası çabudai 'ya dönüştü. Bu döneminde Japonlar ilk defa başka kişilerle aynı masa da yemek yemeye başladı. 20. Yüzyılın sonlarında (1970) modernizasyon ile bu çabudai 'dan yemek masası haline geldi. Günümüzde Japonya'da hakozen alışkanlığından gelen herkesin kendi yemek çubuklarını ve sofrası takımlarını kullanarak yemek yemesi birçok evde oldukça yaygındır. Japonya'da yaşayan bireylerin yemek takımlarının kişiselleştirilmesi araştırmasının sonuçları aşağıdaki Tablo 2.3.'de gösterilmiştir.



Görsel 2.1. Hakozen

Kaynak: Chiba Valilik Müzesi (2024).



Görsel 2.2. 19. Yüzyılın Ortalarında Meimeizen'in Kullanıldığı Yemek Sahnesi

Kaynak: Hata (1833).

Tablo 2.3. Yemek Çubukları, Pilav Tabakları, Çay Bardakları Ve Su Bardakların Kişiselleştirilmesine İlişkin Anket Sonucu

Yaş	Sayı	Kendi yemek çubukları olan	Kendi pilav tabak olan	Kendi çay bardağı olan	Kendi su bardağı olan
25-29	160	%76,3	%71,9	%37,5	%40,0
30-34	105	%82,9	%84,8	%37,1	%49,5
35-39	98	%87,8	%86,7	%45,9	%60,2
40-44	104	%89,4	%88,5	%64,4	%57,7
Toplam	467				

Kaynak: Imada ve Furumitsu (2019).

Nesiller arasında farklılıklar olursa da diğerlerinden ayrı bir sofrada yemek yeme geleneği günümüzün yeme alışkanlığını etkilemiştir.

2.2.1. Kutlama Kültürü ve Taziye

Japon folkloru, Japon yaşamının zamanını "*hare*" ve "*ke*" olmak üzere ikiye ayırır. *Ke*, çalışarak geçirilen normal bir günü ifade eder. *Hare*, her yıl düzenlenen etkinliklerin ve geçiş törenlerinin düzenlendiği, yerel toplum veya bireysel olarak özel anlamlı bir gündür. *Hare* gününde halk çalışmamakta *hare-gi* (kutlama Kimonosu) giyerek törene katılarak özel yemeği yerler. *Hare* günü yemeği, yapımı zor ve günlük olarak servis edilmeyen yiyecekler yanı sıra, pahalı olan ve düzenli olarak yenilmesi mümkün olmayan yiyecek ve içecekler vardır (Ishige, 2015:76-77).

2.2.2 Kutlama ve Yemekler

-Moçi- *Hare* gününün en önemli yemeğidir. Yapmak için zaman ve emek harcanması gerektiği için eskiden sadece *Hare* gününde yenilir ve bilinirdi. Geçmişte özel günlerde erişte (noodle) ve tofu'nun yenildiği birçok kırsal köy vardı. Su değirmeni değirmenciliğinin ve hayvan gücüyle çalışan un değirmenciliğinin henüz geliştirilmediği Japonya'da, sıradan çiftçiler, el kranklı taş değirmenleri kullanarak

unu öğütüyordu. Erişte yapmak için buğday ve karabuğdayın taş değirmende öğütülmesi gerekir, tofu yapmak için ise fasulyelerin suyu çekilerek öğütülmesi gerekirdi. Bu nedenle, kendi kendine yeten bir ekonomide yaşayan çiftçiler, erişte ve tofu'yu özel mağazalardan satın alan şehir nüfusunun aksine, özel günler için erişte ve tofu'yu yiyecek olarak tüketirlerdi. Günlük pirincin içine arpa, tahıl veya buğdayı katarak pilavı tüketilen fakir köylü çiftçi de *Hare* günlerinde sade pirinç pilavı yedi. Günlük sebze yemeği ya da en azından kuruturmuş balık yiyenler de *Hare* günlerinde taze balık yiyebilirdi.

Hare günü yemeklerinde yemek çeşitleri fazla olması gerekir ve buna sake (alkol, Japon pirinç şarabı) eşlik eder. Evde yapımında bayram günler için sake hazırlanır. Özel günlerde insanların sarhoş oluncaya kadar içki içmeleri, sarhoş olup kendilerini kaybetmeleri, olağanüstü bir ruh halinde girmeleri teşvik edilir. Festival günlerinde içki partilerinin görgü kuralı sarhoş olmasan bile sarhoşmuş gibi davranmaktır. Her sınıf, meslek, yöre farklılıkları olsa da geleneksel Japon yaşamında bu tür özel günler yılın 20-30 günü düzenlenir ve monoton günlere farklılık katar (Ishige, 2015:77).

Kutlamanın temel renkleri kırmızı ve beyazdır, hayvanlar ise turna ve kaplumbağadır ve eski hikâyeye bağlı olarak öne çıktığı söylenen desenler vardır. Kutlama etkinlikleri için bu unsuru karşılayan bir kimono (milli kıyafet) tercih edilir. Gıda malzemeleri olarak havuç ve daikon turpu gibi kırmızı ve beyaz tercih edilir ve ayrıca turna ve kaplumbağa şeklinde kesilir. Tabak desenler de temel olarak kırmızı ve beyaz renk olup, desen de kutlamalarla ilişkilendirilen desenlerin yer aldığı tasarımlar tercih edilir.

Günümüzde kutlama yemeği derken akla ilk tai balığı (mercan balığı) gelir. Kutlama, mübarek Japoncası olan mede-tai ve tai balığının sesi aynı nedenle uğurlu gıda

olarak kabul edilir. Günümüzde Japonya da kutlamalarda kullanılan yemeklerin malzeme örnekleri Tablo 2.4.'de yer almaktadır.

Tablo 2.4. Japon Kutlama Yemeklerinde Kullanılan Malzeme Örnekleri

Gıda	Anlamı
Tai (Mercan balığı)	Kutlama yemeğinin birinci tercihidir. Uğur getireceğine inanılır.
Buri (Sarikuyruk balığı)	Yavru balıkken ve yetişkin zamanında adı farklı olduğu için terfi eden balık denir. Bu gibi mesleki kariyerde iyi pozisyonlara gelmeyi dilemek anlamına gelir.
Karides	Uzun bıyık ve kıvrık beli, uzun ömür isteyen yaşlı bir adama benzetilir.
Kuromame (Siyah soya fasulyesi)	Çok iyi çalışıp (Mame) esmerleşmek ve sağlığına kavuşabilmek olsun
Otafuku Mame	Birçok nimet (Otafuku) olsun
Kazunoko (Ringa balığının yumurtası)	Ringa yumurtasının çok sayıda yumurtası vardır ve torunların refahı için bir umut sembolüdür.
Ceviz	Cevizin sert kabuğundan gelir ve uyumlu bir aile hayatı arzusunun simgesidir.
Tadukuri (Genç sardalyalar)	Zengin bir hasat olsun anlamına gelir.
Date-meki (Omlet)	Kaydırmaya benzeyen şekli nedeniyle kültürün, öğrenmenin ve eğitimin sembolüdür.
Kuri-kinton (Kestane tatlısı)	Altın ve gümüş hazinesi anlamına gelir ve maddi şans dilemek anlamına gelir.
Tataki gobou (Dulavratotu kökü)	Dulavratotu, yeraltında derin kökleri olduğu için kullanılır ve bereketli bir yıl ve sağlık için dua etmek anlamında kullanılır.

Kaynak: Words of Traditional and Mordern Japanese Food (2024).; Koga Belediyesi (2024).

2.2.3.Taziye ve Yemekleri

Günümüzde taziye yenilen vejetaryen yemeğine *Şojin Ryori* denir. Taziye ya da yakınının ölüm yıldönümünde ölen kişinin ruhunu korumak için halk hayvansal gıda yemez (Ishige, 2015:281). Örneğin *Şojin Ryori*'de kuruturmuş palamut pullarından veya diğer balık veya etlerden yapılan çorba suyunu kullanmadığı için çorba stoğu çeşitli bitki bazlı malzemelerden yapılır ve en önemlileri kombu (yosun) ve şiiitake mantarıdır. Orta Çağ'dan bu yana kurutulmuş şiiitake mantarları Japonya'dan Çin'e ihraç ediliyordu ve Çin'deki şojin ryori içinde önemli bir malzeme olmuştur.

Tohu, yuba ve fu (gluten) gibi şojin ryori malzemeleri besleyici ve benzersiz bir dokuya sahiptir, ancak malzemelerin kendi tadı pek yoktur. Bu malzemeleri diğer

malzemelerle karıştırarak çorba suyuna lezzet katmak, karıştırarak kızartmak, derin yağda kızartmak ve daha sonra kaynatmak gibi çeşitli pişirme tekniklerinden tam olarak yararlanarak başlangıçta tatsız olan yiyecekleri bir tada kavuşturmak çok fazla beceri gerektirir. Bu nedenle şojin ryori hazırlamak genellikle zaman ve çaba gerektirir (Ishige, 2015:283).

Atalarının ruhlarına onurlandırmak için düzenlenen bir Budist bayramı olan Obon döneminde, canlıların öldürülmesini yasaklayan Budist ilkelerine uygun olarak eskiden balıkçılar denize çıkmazdı ve Budistler hayvansal gıda tüketmezdi. Bugün bile pek çok insan Obon döneminde hayvansal gıda tüketmiyor. Ancak günümüzde soğuk zincirin gelişmesi mağazalarda dondurulmuş veya konserve olarak hayvansal ürünlerin her zaman bulunabilmesinden dolayı Obon dönemi geleneği eskisi gibi devam etmemektedir (Ishige, 2015:281).

2.2.4. Mevsim Takvimi

Dünyanın her yerinde kültürlerden, geleneklerden ve dinlerden kaynaklanan mevsimsel takvimler vardır. İlk çiftçiler için hayatta kalmak, toprağa ekilen tohumun yeşermesine bağlıydı ve inanç sistemleri de bereket odaklıydı. Bu durum Hristiyanlar ve Müslüman bayramlarıyla bütünleşmiştir. Ortodoks Hristiyanlar Paskalya, Ton Psihon (Ölümler Günü) ve Meryem'in Göğe Çıkışı için ceviz, kurutulmuş meyve, baharat ve şeker kaplı haşlanmış buğdaydan oluşan *koliva*; Ermeniler, Noel'de ve yeni yılda *anuşabur* denen bakliyatsız bir tür *aşure*; Müslümanlar ise Muharrem ayının onunda bakliyat, kuruyemiş ve buğdayla yapılan *aşure*; ayrıca Osmanlı İmparatorluğun her köşesinde, her inançtan insan kutlamalarda, özellikle düğünlerde keşkek ya da herise denen etli buğday yemeği yerlerdi (Işın, 2020:14).

Japonya'da koyomi adında geleneksel yıllık takvim vardır. Yılın dört

mevsimi bölünür. Bu dört mevsimde ayrıntılı olarak yirmi dört bölüme ayrılmıştır, buna sekki adı verilmiştir. Bu bölümler eğlenceli festival gibi mutluluk veren değişimlerle doludur. Gün bilgisinin öğeleri arasında, Japonları en çok büyüleyen hava ve iklimle ilgili zaman dilimleri (mevsimler) olmuştur (Güvenç, 1980:85). Koyomi, yerleşik yaşama geçmiş Japonlarda, mevsimsel değişiklikleri belirtmek ve tarımla uğraşanlar için kılavuz görevi görür. Dolayısıyla tabiat tanrılarına tapınma törenleri, bereketli hasat için dua etme, şükretme ritüellerinin dört mevsimin dönüm noktalarıyla örtüşerek etkinlik haline getirmiştir. Ilıman iklim kuşağında yaşayan insanlar genellikle dört mevsime göre giyinirler. Oysa Tokyolular tam 24 küçük mevsime göre giyinir (Güvenç, 1980:57).

24 sekki dışında mevsimi belirtmek için Sekku/ Fushi kullanılmıştır. Bu kutlamak için önemli bir gündür. Özellikle temsili bir örnek 5 Sekku vardır. Hatsu-mono olarak adlandırılan mevsimin ilk sebzeleri, uğur tılsımı Engimino olarak tercih edilmiştir. Bu mevsim takvimi turizmi derinden etkilemiştir. Japon milleti bulduğu her bahaneyle trene, arabaya, uçağa atlayıp ülkenin bir kösesine akın ederler. Yaprakların yeşermesi, sararması, kızarması, çiçeğin açması, kar yağması, karların erimesi, festival yapılması, bir dağa tırmanma sezonun açılması gibi, mevsimlere önem verme geleneğinin turizm üzerinde büyük etkisi vardır (Ataoğlu, 2018:9). Yaş ve yaşam dönencesiyle ilgili gelenekler, özellikle büyük kentlerde gidecek anlamını yitirmektedir. Ancak kişisel yaşam dönencesiyle ilgili aşama törenleri kırsal yörelerde hala büyük ölçüde geçerli sayılmaktadır (Bush'tan aktaran Güvenç, 1980:85). Tablo 2.5. halen günümüzde var olan yaş kutlamalarını özetlemektedir.

Tablo 2.5. Önemli Günler: Yaş Günleri

	Açıklama	Yemekler
Oşiçiya	Doğumdan sonraki yedinci gün yemeği (Aile, akrabalara) Eskiden bebek ismi bu günde duyurulurdu.	Sekihan, Mercan balığı, saşimi, tempura, hamaguri çorbası
Miyamairi	Bebeğin ilk Cinca (Şinto tapınağı) ziyareti; oğlanlar 32 gün kız bebekler 33 güblük iken	
Tabezome	Bebeğin ilk pirinç yemeği, 120 gün töreni	Sekihan, Mercan balığı, nimino, sumaşi çorbası, turşu
Hina-Matsuri	3 Mart , kızlar günü. Kız bebekler olan evde oyuncak bebekler sergileniyor.	Hişi moçi, Hina arare, çiraşi şuşı, hamaguri çorbası
Tango no sekku	5 Mayıs , oğlanlar günü. Erkek bebekler olan evde Koinobori (uçan sazan balığı flaması) asılır ve evlerin içinde muşa ningyo (Samuray bebek), kabuto(zırh) ve kabuto(miğfer) sergileniyor.	Kaşıva moçi, Çimaki
İlk doğum günü	Bebeğin geleceğinde yiyecek konusunda zorluk yaşamamasına dilek tutarak bebeğin sırtında 1 şo (10 gou; yaklaşık 2 kilo) moçiyi taşındırır.	İşşo moçi
Şiçigosan	Üç yaşındaki erkek – kız bebeklere, beş yaşındaki oğlanların ve yedi yaşındaki kızların Cinca (Şinto tapınağı) ziyareti	Çitose ame şekeri
Kanreki	Altmış yaş töreni.	
Koki	Yetmiş yaş töreni.	
Beiju	Seksensekizinci yaş töreni.	
Sotsuju	Doksan yaş töreni.	

Kaynak: Güvenç (1980).

2.3. Günümüzde Japon Mutfağı

2.3.1. Malzemeler

Aşağıda listelenen malzemeler, Japon mutfağı için önemli bir yere sahiptir. Pirinç, soya fasulyesi, deniz ürünleri ve etin tarih içinde Japon mutfağında oynadığı roller ile bunların modern Japon halkının beslenme alışkanlıkları üzerindeki etkileri aşağıda belirtilmiştir.

2.3.1.1. Pirinç

Japonca “gohan” kelimesi hem yemek hem de pişmiş pirinç anlamına gelir. Bu nedenle pirincin Japonya'daki yiyecek kalıntılarını simgelediği söylenebilir (Imada ve Furumitsu, 2019:63).

Japonya tarihinde pirinç; politik, ekonomik ve kültürel açıdan özel bir yere sahiptir. Çeltik yetiştirme tekniğinin M.Ö. 350 yıllarında Çin'den Japonya'ya getirildiği söylenmektedir. 19. Yüzyıl Japonya modern bir devlet sistemine geçiş yapana kadar çiftçiler pirinci vergi yerine haraç olarak ödüyorlardı. Ayrıca Edo döneminde her bölgeyi yöneten feodal beyler (*Daimyou*), ürettikleri pirinç miktarına göre sıralanıyordu. Pirinç, temel bir politik ve ekonomik birim olarak ele alınırdı. Beslenme açısından bakıldığında, pek çok Japon için pirinç mutlaka temel bir gıda (ana enerji kaynağı) olarak görülmemektedir (Imada ve Furumitsu, 2019:62).

Pirinç, Japonya'da sadece pişmiş pilav olarak tüketilmez, aynı zamanda işlenerek çeşitli yiyecek ve içecekler hazırlanır. En temsili olan sake ve moçi'dir (Imada ve Furumitsu, 2019:64). Diğer örnekler ise senbei veya okaki adında kurabiye, çay (genmai ça), un ve noodledur (Kamedaseika, 2024).

2.3.1.2. Soya fasulyesi

Japonya'da kısmen hayvanları öldürmeme kuralı ve et tüketimi yasağı gibi dini nedenlerle Miso, soya sosu, fu, natto, edamame ve Tofu gibi soya fasulyesi gıdaları yalnızca önemli bir protein kaynağı olarak değil, aynı zamanda çeşni olarak da kullanılmaktadır. Aşağıdaki Tablo 2.6.2.'da Japonya Tarım, Ormancılık ve Balıkçılık Bakanlığı tarafından oluşturulan, Japonya'da yenen soya fasulyesi gıdalarının bir listesini göstermektedir.

Tablo 2.6. Soya Fasulyeli Yemek Listesi

Edamame	Taze soya fasulyesi
Moyaşi	Soya filizi
Soya	
Nimame	Haşlanmış soya fasulyesi. Yosun ve sebzelerle pişilir.
Miso	Buharda pişirilmiş soya fasulyesi, pirinç veya
Natto	Buharda pişirilmiş soya fasulyesinin natto bakterileri ile fermente edilmesiyle yapılır.
Tonyu (Soya sütü)	Soya fasulyesinin suya batırılıp ezilmesi, ısıtılması ve sıkılmasıyla elde edilen bir sıvı. İçecekler ve tofu için hammadde olarak kullanılır.
Okara	Tonyu (soya sütü) yapıldığında kalanlar. Besleyici bir meze olarak yenilebilir.
Yuba	Soya sütü ısıtıldığında yüzeyinde oluşan film tabakası alınır.
Tofu	Soya sütü balaban bir pıhtılaştırıcı ile katılaştırılarak elde edilir. Nasıl sertleştiğine bağlı olarak sert tofu, ipeksi tofu ve dolgulu tofu veya yose tofu gibi farklı türleri vardır.
-Yaki Tofu (Izgara tofu)	Sert tofunun suyu süzülür ve kahverengi iz bırakacak şekilde ızgarada pişirilir. Sukiyaki, nimono ve dengaku yemeği ile yenir.
-Abura age (Kızarmış tofu)	Sert tofu ince parçalar halinde kesilir, kurutulur ve yağda kızartılır. Miso çorbası marzemeleri, meze, haşlanmış yemekler ve inari suşi için kullanılır.
-Ganmodoki	Sert tofu ufalanıp suyu süzülür, üzerine rendelenmiş sebzeler ve yosun eklenir. Top halinde yuvarlanır ve yağda kızartılır. (Bkz. Tablo 2.2.)
-Nama-age / Atsu-age	Sert tofu süzülür ve ince parçalar halinde kesilir ve yüksek sıcaklıkta kızartılır. Nimono ve oden de kullanılır.
-Kori tofu / Koya tofu / Şimi tofu	Dondurulmuş sonra çözülmüş ve kurutulmuş tofu.
Kavrulmuş soya fasulyesi	
Kinako	Kavrulanmış soya fasulyesinden yapılan toz. Tatlılar için kullanılır.
Yağ alınmış ve işletmiş soya fasulyesi	
Soya sosu	Yağı alınmış ve işletmiş soya fasulyesi Koji kalıbı kullanılarak demlenir.
Yağ alınmış soya fasulyesi	Hayvancılık için yem olarak kullanılır.
Soya fasulye yağı	Tempura yağı ve salata için kullanılır.

Kaynak: Japonya Tarım, Orman ve Balıkçılık Bakanlığı (2024).

Japonya Tarım, Orman ve Balıkçılık Bakanlığı (2024)' na göre, Soya

fasulyesine yönelik yurt içi talep yılda yaklaşık 3,57 milyon tondur; bunun yaklaşık 2,43 milyon tonu soya fasulyesi yağına ve yaklaşık 990.000 tonu gıdaya yöneliktir. Japonya’da baklagillerin günlük tüketimi 1960’ların ortalarına kadar 13 gram civarındaydı, ancak o zamandan beri azalmaya devam etmiş ve son zamanlarda neredeyse yarı yarıya azalarak 5,7 ila 5,8 gram civarına düşmüştür. Öte yandan, soya fasulyesi tüketimi de muhtelif fasulyelerle hemen hemen aynı iken, 1970’li yılların ortalarından itibaren artmaya başlayarak 2004 yılında 18,8 grama ulaşmış, 2012 yılında ise hafif bir düşüşle 16,6 grama gerilemiştir. Ancak son dönemde tekrar artmaya başlayarak 2018 yılında 18,4 grama ulaşmıştır.

2.3.1.3. Deniz ürünleri

Balık yeme kültürü Japonya’nın temsili yemek kültürlerinden biridir. Yüzlerce yıldan beri denizle iç içe yaşayan Japon toplumu için, denizin önemi ve anlamı büyüktür. Bunu öncelikli kılan en önemli faktörlerden biri, Japonya’da karaların büyük oranda dağlık ve engebeli olması nedeniyle tarıma elverişli alanların sınırlı olmasıdır (Haşimoğlu, 2001:14). Günümüzde ülkelerin gıda arzına baktığımızda, kişi başına günlük 182,7 gr. ile Japonya’nın dünyada en fazla deniz ürünü tüketen toplumu olduğunu ve küresel açıdan bakıldığında da Japonların balık yiyen halk olduğunu görüyoruz. Ancak, taze balığın bugünkü kadar serbestçe bulunabilmesinin ancak yüksek ekonomik büyüme döneminden sonra olduğunu söylemek abartı olmayacaktır. Kırsal ve dağlık bölgelerde yapılan çalışmalarda, 1950’li yılların başlarına kadar günlük yaşamda kurutulmuş balık ve tuzlanmış balık gibi işlenmiş deniz ürünlerinin yaygın olarak tüketildiğini, ancak grip gibi hastalık durumlarında gücü artırmak için yumurta ve tuzsuz balık (taze) yenildiği görülmüştür. İnsanların konserve yiyecek yemesi alışılmadık bir durum değildir. Konserve ve "bu-en" (tuzsuz) adı verilen taze balıkların kullanımı, günlük olmayan özel bir yiyecek

olarak kabul edilir (Imada ve Fujita, 2003:171).

Dünya çapında okyanuslarda yaklaşık 30.000 balık türünün bulunduğu söylenmektedir. Japonya denizlerinde 3.000'in üzerinde balık türü bulunmaktadır ve bunların yaklaşık 500'ü Japonların yediği balıklardır (Kyoto Balıkçılık Kooperatifi, 2023). Kyoto iline göre, balığın ana pişirme yöntemleri: ızgara, *nitsuke* (soya sos, sake ve şeker ile pişirmek), çorba ve kurutmadır (Kyoto Valiliği, 2024). Japonya'da evlerdeki gazlı ocaklarda balık pişirmek için kullanılan ufak bir fırın vardır. Bu nedenden dolayı balık kokularının birikmesini önleyen bir sistem bulunmaktadır.

Pişirme yöntemi olarak şioyaki (tuz ile pişirmek), *nitsuke* (az soya sosu ile haşlamak), teriyaki, *muşi* (buharda pişirmek), *yude* (su ile haşlamak), *hoşi* (kurutma), *miso-ni* (miso ile pişirmek), *agemono* (kızartma), *zuke* (marine etmek) ya da çiğ olarak tüketme karşımıza çıkmaktadır.

2.3.1.4. Et

Japonya'da İmparator Tenmu tarafından ilk et yeme yasağı 675'te yürürlüğe girmiştir (Ishige, 2015:65). Bu yasa, tuzakla avlanmayı ve balık tutmayı tamamen yasaklıyordu. 1 Nisan'dan 30 Eylül'e kadar inek, at, köpek, maymun ve tavuk yemek yasaklanmıştı. Tablo 2.7. 'de 7. Yüzyılda Japonlar ve çiftlik hayvanların özetlemektedir.

Tablo 2.7. 7. Yüzyılda Japon Mutfağında Çiftlik Hayvanları

Geyik ve Yaban domuzu	En önemli et kaynağıydı.
Köpek	Köpek yeme geleneği, hayvancılık ve avcılığın gelişmediği ve köpeklerle ilişkinin Batı'dakinden tamamen farklı olduğu Güneydoğu Asya, Okyanusya, Çin ve Kore Yarımadası'nda yaygındı. Japonya'da yiyecek olarak da kullanılıyorlardı, ancak asıl kullanımları bekçi köpeği ve avcılıktı.

Tablo 2.7. (Devam) 7. Yüzyılda Japon Mutfağında Çiftlik Hayvanları

Maymun	Maymun Jomon döneminden bu yana yiyecek olarak yenilmekteydi ancak yiyecek olarak değil, hastalıkları iyileştirebileceğine inanılıyordu ve insanlar tıbbi etkileri olacağı umuduyla maymun etini yiyorlardı.
Tavuk	Yayoi döneminde Japonya'ya tanıtıldı. Mitolojide, tanrıların habercisi olarak önemli bir konuma sahip olduğu için onu yemek genellikle tabuydu. Onları yemek için değil evcil hayvan, alarm olarak ve dövüş horozu olarak tutuyorlardı. Yumurta yemeye de Edo döneminden sonra başladığı söylenir.
İnek At	Yayoi döneminde Japonya'ya tanıtıldılar, ancak 7. yüzyılda bile sayıları azdı ve değerli yük hayvanları olarak kaldılar. Antik çağda Çinliler ve Koreliler, o yıl çeltik ekiminin ilk gününde bir inek veya at kurban edip etini yemek şeklindeki tarımsal ritüeli başlattılar, ancak bu Japonya'da kabul görmedi.

Kaynak: Ishige (2015).

Nara döneminde Budist düşünceye dayalı bir ulusal yönetim sistemi kurulmuş ve Japonya genelinde bürokratlar için Kokubunji adı verilen taoinaklar inşa edilmeye başlanmıştır. Bu dönemin imparatorları sıklıkla tüm hayvanların öldürülmesini yasaklayan yasalar çıkarmıştır (Ishige, 2015:67). Resmi olarak 1872'de İmparator Meici'nin ilk kez halka açık yerlerde et yemesiyle bu tabu kaldırılmıştır (Imada ve Furumitsu, 2019:67).

Japonya İçişleri ve Haberleşme Bakanlığı (2020) Ev Bütçesi Araştırması'na göre, 2020 yılında hane halkı et tüketimi sığır etine kişi başı 2.438 gr. olarak gerçekleşmiş ve önceki yıla göre %10,3 artış göstermiştir. Domuz etinde önceki yıla göre %9,0 artırmış göstererek 7.781gr. olarak gerçekleşmiş, tavuk etinde ise 6.359 gr. ile önceki yıla göre %11.5 artış göstermiştir. Japonya'da Görsel 2.3.'de gösterildiği gibi, inek ve domuz eti genellikle dilimler halinde satılır ve nikujaga ya da sukiyaki gibi etli Japon yemeklerin çoğunda bu ince dilinmiş et kullanılır. Diğer büyük et parçaları ve bütün tavuklar özel marketlerde veya lüks mağazalarda satılır.



Görsel 2.3. Japonya’da Markette Satılan İnce Dilimlenmiş Etler

Kaynak: Yazar taraftan çekilmiştir.

2.4. Japonya’da Türk Mutfağı

İlk 1967 yılında basılan ve 2016 yılına kadar devam eden gazeteye “Tokyo ii mise Umai mise (Tokyo iyi mağaza lezzet mağaza)” bakıldığında, 1967 yılı itibarıyla 15 Fransız restoranı ve 27 Çin restoranı bulunuyordu. Ayrıca İtalyan mutfağı, Alman mutfağı, İspanyol mutfağı, Macar mutfağı, Kore mutfağı, Hint mutfağı, Çin İslam mutfağı vb. mutfaklar da listelenmektedir. İkinci Dünya Savaşı’ndaki yenilginin üzerinden sadece 20 yıl sonra Tokyo dünyanın her yerinden yemeklerin tadını çıkarılabilecek bir gurme şehri olmuştur. Kitabın önsözünde aynen şöyle yazmaktadır: “Tokyo gerçekten dünyanın mutfak başkenttir” (Kashiwabara, 2023:97).

Tokyo’da açılan ilk Türk restoranı 1988 yılında açılmıştır. Restoranın ismi İstanbul’dur. Kurucusu Türk olup, şimdiye kadar aynı işletme ait üç restoran daha açılmıştır (İstanbul, 2024). Japonya’da popüler restoran rezervasyon sitesi Gurunavi’ye göre, arama sonuçlarında 276 restoran görünmektedir (Gurunavi, 2024). Dönerciler ve mutfak arabaları(seyyar) gibi restoran dışı şekildeki işletmelerde eklenirse sayı daha da artacaktır. Ayrıca Japonya’nın en büyük yemek tarifi arama sitesi Cookpad’a göre, ‘Türkiye’ arama sonuçlarında 1131, ‘Türk yemeği’ arama sonuçlarında 370, ‘Türk tarzı’ arama sonuçlarında 264, ‘Türk tatlılar’ arama

sonuçlarında 42 yemek tarifi sonucu çıkmıştır (Cookpad, 2024).

Japonya'nın önde gelen yurtdışı seyahat dergisi Chikyu no Arukikata⁷ (2023)'da Türk yemeklerine ilişkin 12 sayfalık özel bir yazı yer alıyor. Restoran türüne göre (lokanta, meyhane, pastane ve seyyar tezgâh) neleri nerede yiyebileceğinizi tanıtıyor ve hangi tür restoranlarda hangi yemeklerin yenebileceğini özetliyor. 111 çeşit Türk yemeği fotoğraflar ile anlatarak gezi için yemek planları da öneriyor; bu da Japon halkının seyahat ederken yemek konusunda yüksek beklentilere sahip olduğunu gösteriyor.

Türk mutfağına ilişkin etkinlik ve festivaller sıklıkla yapılmakta ve kamuoyunun ilgisini çekmektedir. Son gelişmeler aşağıdaki Tablo 2.8.'de gösterilmiştir.

Tablo 2.8. Japonya'da Türk Yemek Fuarları (2023 İkinci Yarı – 2024 İlk Yarı)

Tarih	Festival adı	Yemekleri	Yer	Sponsorluk
25.09.2023	Türkiye Fuarı 2023	Baklava, Limonata, Türk çayı, Türk kahvesi, Türk şarabı	Hankyu Umeda (Osaka)	T.C. Japonya Büyükelçiliği
23.09.2023	2. Turkic Cuisine Festival	Türk Mutfağı Tanıtımı	Tokyo Camii	Tokyo Camii
15.10.2023	Türk Yemeği Festivali	Türk yemekleri genelde döner kebab	Ueno parkı (Tokyo)	Yunus Emre Enstitüsü
30.04.2024	Türkiye Japonya arasında diplomatik ilişkilerin kurulmasının 100. Yıl dönümü Türkiye Fuarı	Türk mutfağı 20 çeşit açık büfe yemeği	Imperial Hotel Tokyo (Tokyo)	T.C. Japonya Büyükelçiliği
14.04.2024	Türkiye Festivali	Maraş dondurması ve gösteri, Döner kebab, Türk kahvesi ve gösteri, baharatlar, kebab çeşit tanıtımı	Ito yokado Koba şubesi (Tokyo)	T.C. Japonya Büyükelçiliği, Yunus Emre Türk Kültür Merkezi, THY, Tuğba Traiding Co., Ltd., The mosque coffee, Japonya Türk Öğrenci Konseyi

⁷ Chikyu no Arukikata, Toruko 2013-2014. (2013). Tokyo, Diamond. S83-94.

Tablo 2.8. (Devam) Japonya’da Türk Yemek Fuarları (2023 İkinci Yarı – 2024 İlk Yarı)

30.04.2024	Türk fırın Fuarı	Boyoz (Dostlar Fırını /İzmir), simit, baklava (Nadir güllü)	Matusya Ginza (Tokyo)	Matsuya Ginza
09.06.2024	Türkiye Festivali	Türk yemekleri genelinde döner kebab	Yoyogi parkı (Tokyo)	Türkiye Festival yönetimi

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Her yıl büyük parklarda festivaller yapılmakta olup, restoran ve süpermarketlerde de küçük ve orta ölçekli fuarlar düzenlenmektedir.



Görsel 2.4. Festival Sahnesi

Fotoğraf 1, 2, 3,4 (23.09.2023 Turkic Cuisine Festival), Fotoğraf 5 (14.04.2024 Türkiye Fuarı)

Kaynak: Yazar tarafından çekilmiştir.

Katılımcıların çoğunluğu döner satan Türk işletmeleridir. Seyyar arabalardan oluşur. Türkiye’deki kermeslere benzemektedir.

3. TÜRKİYE’DE YAŞAYAN JAPONLARIN TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ HAKKINDAKİ GÖRÜŞLERİNE YÖNELİK BİR ARAŞTIRMA

Bu bölümde, çalışmanın amacı ve önemi açıklandıktan sonra araştırmanın sınırlılıkları, yöntemi, verilerin analizi ve yorumlanması ele alınmış; elde edilen bulgular doğrultusunda sonuç ve önerilere yer verilmiştir.

3.1. Araştırmanın Amacı ve Önemi

Türk mutfağı, zenginliği ve çeşitliliğiyle dünya çapında tanınırken, yabancıların bu mutfak hakkındaki görüşleri üzerine yapılan birçok araştırma mevcuttur. Ancak, Japonların Türk mutfağına ilişkin görüşleri ile ilgili araştırmalara rastlanmamıştır. Japonların Türk mutfağına ilişkin algılarının anlaşılması, kültürel etkileşimi derinlemesine incelemeye ve Türk mutfağının uluslararası tanıtımına yeni bakış açıları kazandırmaya olanak sağlayacaktır. Bu çalışma, Japonların Türk mutfağına dair görüşlerini anlamayı ve bu alandaki literatür eksikliklerini gidermeyi amaçlamaktadır.

Japon halkının seyahat etme motivasyonlarına ilişkin yapılan ankete göre, 'seyahat ederken lezzetli yemek arama' motivasyonu ilk sırada yer almaktadır (Nakamura, 2022: 4). İnsanların lezzet algısı, büyük ölçüde bireysel tercihlere dayalıdır. Bu bağlamda, lezzet kavramı öznel bir nitelik taşır ve nesnelleştirilmesi oldukça güçtür; mutlak bir lezzet standardından söz etmek mümkün değildir. Ancak, paradoksal bir şekilde, bireysel damak zevklerinin oluşum süreçlerini analiz ederek, bu algıya yön veren ortak kalıpları ve yapı taşlarını tespit etmek mümkündür. Bu durum, kişisel beğenilerdeki çeşitliliğe rağmen, lezzet yargısında evrensel eğilimlerin varlığına dayanmaktadır (Nakamura, 2022: 22). Bu nedenle bu çalışma da Türkiye’de

yaşayan Japonların Türk mutfağına ve yemek kültürüne ne kadar ilgi duydukları, Türk mutfağı ve yemek kültürü hakkında ne kadar bilgi sahibi olduklarını ortaya çıkarmak ve Japonların Türk mutfağı bilinirliği hakkındaki görüşlerinin belirlenmesi hedeflenmektedir.

Bu araştırmanın amacı, Türkiye'nin turizm endüstrisi bağlamında, Japon turistlerin Türk mutfağına ilişkin beğenilerini ve lezzet algılarını belirleyerek onların memnuniyetini artırmaya yönelik öneriler geliştirmektir. Bu kapsamda, Japon turistlerin damak zevkine ve tercih ettikleri yemek türlerine yönelik bilgi edinmek, onlara uygun tur içerikleri geliştirmeyi, restoran seçimlerini optimize etmeyi ve menü alternatiflerini beklentilerine göre düzenlemeyi sağlayacaktır. Böylelikle, Japon turistlerin ihtiyaç ve tercihleri doğrultusunda sunulacak özelleştirilmiş hizmetlerin, genel memnuniyet düzeyini yükselterek Türkiye'nin turizm endüstrisine katkıda bulunacağı düşünülmektedir.

Japon halkının Türk yemeklerine yönelik görüşlerini araştıran çalışmaya rastlanmadığı için, bu çalışmanın literatüre önemli bir katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Japon turistlerin Türk mutfağına ilişkin algıları üzerine yapılacak incelemeler, bu alanda eksik olan bilgi boşluğunu doldurarak, kültürler arası gastronomi ve turizm literatürünü zenginleştirecektir. Dolayısıyla bu çalışma, Japon turistlerin damak zevkine uygun turizm hizmetlerinin geliştirilmesine yönelik veri sunarken, araştırma alanına da özgün bir katkı sunma potansiyeline sahiptir.

Bu araştırmanın temel amacına ulaşmak için iki temel soruya cevap aranmıştır:

- Türkiye’de yaşayan Japonların Türk Mutfağına ilişkin bilgi ve deneyim durumları nedir?
- Türkiye’de yaşayan Japonların Türk Mutfağına ilişkin görüşleri nedir?

Bu araştırmanın amacına bağlı olarak ortaya çıkan sorular aşağıda sıralanmıştır.

- Türkiye’de yaşam süresi arttıkça bireylerin Türk mutfağına yönelik izlenim ve tercihlerinde bir değişiklik meydana gelmekte midir?
- Türkiye’de yaşayan Japonların Türk Mutfağına ilişkin görüşleri cinsiyetlerine göre farklılık göstermekte midir?
- Türkiye’de yaşayan Japonların Türk Mutfağına ilişkin görüşleri yaş guruplara göre farklılık göstermekte midir?

3.2. Araştırmanın Evren ve Örneklemi

Yapılan literatür taramasında, Japonya’da Türk mutfağına yönelik ilginin yüksek olduğu düşünülmektedir. Bu bağlamda Japonya’da Türk restoranları açılmakta ve Türk yemeklerine ilişkin etkinlikler düzenlenmektedir. Ancak, birçok Japon için Türk mutfağını deneyimleme fırsatı sınırlı kalmaktadır. Bu nedenle, Japonların Türk mutfağı ve yemek kültürü hakkında duydukları görüşleri daha derinlemesine anlamak amacıyla Türkiye’de ikamet eden Japon bireyler odak noktası olarak belirlenmiştir.

Kişisel verilerin korunması gerekliliği nedeniyle Japonya Büyükelçiliği ile iş birliği sağlanamamış; ancak araştırma, Ankara’da faaliyet gösteren Japon şirketleri ve İstanbul Japon Okulu’na bağlı Japon katılımcılarla iş birliği yapılarak gerçekleştirilmiştir. Anket, büyük ölçüde bu kurumlar aracılığıyla Japon katılımcılar arasında dağıtılmıştır.

2023 yılında Türkiye’de ikamet eden Japon vatandaşlarının toplam sayısı, Japonya Dışişleri Bakanlığı verilerine göre 1.752 olarak tespit edilmiştir (Japonya Dışişleri Bakanlığı, 2023). Anket çalışmasının hedef örneklem büyüklüğünü belirlemek amacıyla Gürbüz ve Şahin’in (2018: 130) sunduğu örneklem tablosundan yararlanılmıştır. Söz konusu tablo, %95 güven düzeyinde ve 1.750 kişilik bir evren

için gerekli minimum örneklem büyüklüğünün 315 olması gerektiğini öngörmektedir. Bu doğrultuda, araştırmada 315 katılımcıdan oluşan bir örneklem büyüklüğüyle çalışılması uygun görülmüştür.

Bu araştırma, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi Sosyal Bilimler Yayın Kurulu'nun çevrimiçi ortamda gerçekleştirdiği toplantıda alınan 2023/25-10 sayılı etik kurul onayı ile başlatılmıştır. Araştırmada kullanılan anket, 10 Eylül 2023 tarihinde yayımlanmış ve 31 Aralık 2023 tarihinde sona erdirilmiştir. Bu süre zarfında toplam 458 yanıt toplanmıştır; ancak veri eksikliği nedeniyle 8 yanıt analiz kapsamı dışında bırakılmıştır. Dolayısıyla, istatistiksel analizler 450 geçerli yanıt üzerinden gerçekleştirilmiştir. Belirtildiği üzere, hedeflenen örneklem büyüklüğü 315 olup, elde edilen veri bu değerin üzerinde olduğundan kabul edilebilir sınırlar içerisinde. Bu durum, araştırmanın geçerliliğini desteklemektedir.

3.3. Araştırmanın Yöntemi

Bu araştırmada daha fazla Japon bireyin görüşlerini toplamak ve analiz etmek amacıyla nicel araştırma yöntemi benimsenmiştir. Nicel araştırmalar, sayısal verilere dayanan ve tümevarım yöntemi ile genel sonuçlara ulaşmayı amaçlayan bir yaklaşımdır. Nicel araştırmalarda veri toplama yöntemlerinden bir tanesi de ankettir. Anket, genellikle önceden tasarlanmış bir format çerçevesinde hazırlanan sorular aracılığıyla katılımcılardan bilgi elde etmeyi amaçlayan bir yöntemdir (Kozak, 2015: 65). Bu tür araştırmalarda, evren ve örneklem üzerinden elde edilen sınırlı gözlemlerden yola çıkılarak genellemelere ulaşılmaya çalışılmaktadır. Diğer bir ifadeyle evren çalışma bulgularının genelleyebileceği küme olarak adlandırılır. Genel ve erişilebilir (çalışma) olmak üzere iki türü bulunmaktadır. Genel evren belirsiz yapıya sahip olmakla beraber erişimi zor varlığa karşılık gelir. Çalışma evreni ise

erişilebilir ve hakkında yorum yapılabilmesi nedeniyle somut özellik taşıyan grup niteliğindedir. Evrenden belirli kriterlere göre seçilmiş ve seçildiği evreni uygun biçimde temsil eden küçük grup örneklem olarak ifade edilir. Araştırmalar genellikle örneklem ile yürütülmekte ve ortaya çıkan bulgular ilgili evrene yansıtılmaktadır. Bu tür araştırmalarda, evren ve örneklem üzerinden elde edilen sınırlı gözlemlerden yola çıkılarak genellemelere ulaşılmaya çalışılmaktadır (Turan, 2016:52-57).

Çalışmada, anket toplama aşamasında kolayda örneklem ve kar topu yöntemi kullanılmıştır. Kolayda örneklem (ya da basit kolayda örneklem), araştırmacının ulaşmakta en kolay olduğu, en erişilebilir bireyler ya da grupların seçildiği bir örneklem yöntemidir. Kar topu örneklem ise, özellikle ulaşılması zor ya da tanımlı bir çerçevesi bulunmayan evrenlerde kullanılan, katılımcıların diğer potansiyel katılımcıları önermesi yoluyla genişleyen bir örnekleme yöntemidir. Bu yöntem, genellikle belirli bir gruba ait bireylerin sosyal bağlantıları üzerinden araştırmacıya ulaşmalarını sağlamak amacıyla tercih edilmektedir. Bu iki yöntemin bir arada kullanılması hem hızlı erişim sağlamak hem de ulaşılması güç katılımcılara ulaşmayı kolaylaştırmak açısından faydalı olmuştur (Yıldırım ve Şimşek, 2016: 108).

Türk Mutfağının yabancılar tarafından bilinirliğini ölçebilmek amacıyla öncelikle yerli ve yabancı literatürler incelenmiştir. İncelemeler sonucunda gerekli kısımlar kavramsal çerçeve kısmında verilmiştir. Aynı zamanda amaca uygun kaynaklarla birlikte iki bölümden oluşan anket oluşturulmuştur. Anket formu, ilgili kaynak taraması yapılarak Gönülgül (2020), Albayrak (2013) ve Şanlıer (2005) 'in çalışmalarından yararlanılmış ve uzman görüşü alınarak araştırmacı tarafından oluşturulmuştur.

Birinci bölümde demografik özelliklere ilişkin bilgilere yer verilmiştir. Kişisel bilgi formunda cinsiyet, yaş, medeni durum, eğitim durumu, meslek, gelir düzeyi,

Türkiye’de ikamet süresi, günlük yaşamında kullandığı dil gibi demografik özellikleri ölçen sorulara yer verilmiştir. İkinci bölümünde, katılımcılara Türk yemek kültürüne olan ilgi düzeyleri ile Türk mutfağına dair bilgi sahibi olup olmadıkları hakkında sorular yöneltilmiştir. Sonrasında katılımcılardan bildikleri Türk yemeklerinin, içeceklerinin ve baharatlarının adlarını belirtmeleri istenmiştir. Üçüncü bölümde ise, katılımcılardan Türk mutfağına dair görüşlerini belirlemek için beşli likert ölçeğinde (1=Kesinlikle Katılmıyorum, 2=Katılmıyorum, 3=Kararsızım, 4=Katılıyorum, 5= Kesinlikle Katılıyorum) hazırlanan 19 ifade yer almaktadır. Şanlıer (2005)’in orijinal ölçeğinde ise 20 ifade bulunmaktadır, ancak iki madde “Yemekler sağlıklı” ve “Sağlıksız” örtüştüğü için biri çıkarılarak 19 maddeye indirilmiştir.

3.4. Araştırmanın Sınırlıkları

Bu araştırmanın kapsamı, araştırma örneklemini ile sınırlıdır. Araştırma, 450 katılımcının yanıtları ile sınırlı olup, Eylül 2023 ile Aralık 2023 tarihleri arasında ankete katılmayı kabul eden Türkiye’de yaşayan Japonların görüşlerini içermektedir. Çalışma yalnızca Japonca dilinde yürütülmüştür.

3.5. Verilen Analizi ve Güvenlik

Analizler SPSS 24 programında, demografik özellikleri bölümü ve Türk Mutfağına İlişkin Bölümünde yer 1-8 sorularında Frekans ve yüzde dağılımları, Türk Mutfağına İlişkin Bölümde 9-12 sorularında Çoklu Yanıt frekans ve yüzde dağılımları yer verilmiştir. Türk Mutfağına İlişkin Görüşler ölçeğinde güvenilirlik analizi, frekans ve yüzde dağılımlarına yer verilmiştir. Ayrıca analizler de karşılaştırmalar için ki kare testi uygulanmıştır. Ki-kare testi, değişken ya da değişkenlere ilişkin gözlenen

frekanslar ile beklenen frekanslar arasındaki farkın istatistiksel olarak anlamlı olup olmadığını test etmek amacıyla kullanılır bir testtir (Sandal, 2016:151).

Türkiye’de yaşayan Japonların Türk mutfak kültürü hakkındaki görüşlerine yönelik oluşturulan ölçeğin güvenilirliğini değerlendirmek amacıyla Cronbach Alpha güvenirlik analizi uygulanmıştır. Güvenirlik testi, ölçeklerin geçerli ve güvenilir sonuçlar üretebilme kapasitesini ve maddeler arasındaki tutarlılığı belirlemek için kullanılmaktadır. Güvenirlik katsayısının 0,81 ile 1,00 arasında olması, ölçeğin yüksek düzeyde güvenilir olduğunu; 0,61 ile 0,80 arasında olması orta düzeyde güvenilirliği; 0,41 ile 0,60 arasında olması düşük düzeyde güvenilirliği; 0,00 ile 0,40 arasında ise güvenilir olmadığını ifade etmektedir (Gürbüz ve Şahin 2018:320).

Bu çalışmada ölçeğin Cronbach's Alpha katsayısı hesaplanarak madde analizi yapılmıştır. Türk mutfağına ilişkin 19 soruluk Cronbach's Alpha katsayısı 0.660 olarak hesaplanmış ve Tablo 3.1.’de verilmiştir.

Tablo 3.1. Türk Mutfağına İlişkin 19 Soruluk Anketin Cronbach's Alpha Katsayısı

Cronbach's Alpha Katsayısı	Soru sayısı
0,660	19

Yukarıdaki tabloya göre α değeri, 660 olduğu tespit edilmiştir. Buna göre Alfa değeri $0,61 < \alpha < 0,80$ aralığında bulunması sebebiyle ölçeğin orta düzeyde güvenilirliği olduğu sonucuna varılmıştır.

3.6. Bulgular ve Değerlendirmeler

Bu bölümde, anket çalışmasından elde edilen bulgular ve değerlendirmeler

sunulmaktadır. İlk olarak, anket katılımcılarının demografik özelliklerine ilişkin veriler analiz edilmiştir. Katılımcıların yaş, cinsiyet, eğitim durumu gibi demografik özellikler incelenerek çalışmaya katılan bireylerin profili oluşturulmuştur. İkinci aşamada, katılımcıların Türk mutfağına ilişkin bilgi, ilgi ve tutumları gibi Türk yemek kültürü ve mutfağıyla olan ilişkileri incelenmiştir. Üçüncü olarak, katılımcıların Türk mutfağı ve yemekleri hakkındaki görüşlerine yönelik istatistiksel bulgular sunulmuştur. Bu bulgular, Türkiye'de yaşama süresi, cinsiyet ve yaş değişkenleri açısından karşılaştırmalı bir analizle değerlendirilmiştir.

3.6.1. Araştırmanın Örneklem Grubunun Demografik Özelliklerine İlişkin Bulgular

Bu bölümde araştırma örneklem grubunun; cinsiyet, yaş, medeni durum, eğitim durumu, meslek, gelir durumu, Türkiye’de ikamet süresi, günlük kullandığı dili gösteren bulgular yer almaktadır.

Türkiye’de yaşayan Japonların Türk mutfak kültürü hakkındaki görüşlerine yönelik araştırma anketine 450 kişi katılım sağlamıştır. Ankete katılan Japon’larını %72,9’ u Kadın, %27,1’i Erkektir. Japonlara yaş bilgisi sorulduğunda, %3,1’i 20 yaş ve altı, %29,3’ü 21-35 yaş arasında, %42,2’si 36-50 yaş aralığında, %22,2’si 51-65 yaş arasında, %3,1’i 66 yaş ve üstü olduğunu belirtmiştir. Katılımcılara ait demografik özelliklerin istatistikler Tablo 3.2.’de göstermektedir.

Tablo 3.2. Katılımcılara Ait Demografik Özellikler

		Sayı	%			Sayı	%
Cinsiyet	Kadın	328	72,9	Meslek Alanı	Japon şirketinin yurt dışı görevlisi	109	24,2
	Erkek	122	27,1		Türk şirketinde çalışıyorum	110	24,4
	Toplam	450	100,0		Özel iş sahibi	34	7,6
Yaş grupları	20 yaş ve altı	14	3,1		Serbest meslek	16	3,6
	21-35 yaş arası	132	29,3		Öğrenci	49	10,9
	36-50 yaş arası	190	42,2		Ev hanımı	111	24,7
	51-65 yaş arası	100	22,2		Diğer	21	4,7
	66 yaş ve üstü	14	3,1		Toplam	450	100,0
	Toplam	450	100,0	Gelir Düzeyi	Yüksek	244	54,2
Medeni Durumu	Japon ile evli	160	35,6		Orta	182	40,4
	Türk ile evli	143	31,8		Düşük	24	5,3
	Diğer ırk ile evli	12	2,7		Toplam	450	100,0
	Bekar	135	30,0	Türkiye’de ikamet süresi	0-2 sene	129	28,7
	Toplam	450	100,0		3-6 sene	132	29,3
Eğitim	İlköğretim	3	0,7		7-15 sene	117	26,0
	Lise	36	8,0		15 sene ve üstü	72	16,0
	Ön lisans	97	21,6		Toplam	450	100,0
	Lisans	236	52,4	Günlük yaşamında kullandığı dil	Japonca	170	37,8
	Lisans Üstü	78	17,3		Türkçe	193	42,9
	Toplam	450	100,0		İngilizce	87	19,3
					Toplam	450	100,0

Ankete katılanların %35,6'sı Japon vatandaşlarıyla evli, %31,8'i Türk vatandaşlarıyla evli ve %30,0'ı bekardır. Katılımcıların %42,9'u günlük hayatta kullandıkları dilin Türkçe olduğunu belirtmiştir. %37,8'i Japonca, %19,3'ü ise İngilizce olduğunu belirtmiştir. Katılımcıların Türkiye’de ikamet süreleri

değerlendirildiğinde, %28,7'sinin 0-2 yıl, %29,3'ünün 3-6 yıl, %26,0'sının 7-15 yıl ve %16,0'sının 15 yıl ve üzeri süredir Türkiye'de yaşadığı tespit edilmiştir. Katılımcıların gelir düzeyine ilişkin bulgular incelendiğinde ise, yalnızca %5,3'ünün gelir düzeyini "düşük" olarak belirttiği, %40,4'ünün "orta" ve %54,2'sinin ise "yüksek" olarak ifade ettiği görülmüştür. Bu doğrultuda, araştırma örneklemini daha çok maddi olarak daha yüksek yaşam standartlarına sahip bireylerin oluşturduğu söylenebilir.

3.6.2. Türkiye'de Yaşayan Japonların Türk Mutfağına Yönelik Tutum ve Bilgisine İlişkin Bulgular

Türkiye'de yaşayan Japonların Türk mutfağına yönelik tutumlarına dair bulgular Tablo 3.3.'de verilmiştir.

Tablo 3.3.Türkiye’de Yaşayan Japonların Türk Mutfağına Yönelik Tutumu

Sorular	Yanıtlar	Sayı	%
Türk yemeklerini Türkiye’ye gelmeden önce tattınız mı?	Evet	261	58,0
	Hayır	189	42,0
	Toplam	450	100,0
Hiç kendinize Türk yemeği yaptınız mı?	Evet	300	66,7
	Hayır	150	33,3
	Toplam	450	100,0
Çaydanlık ile çay demleyebilir misiniz?	Evet	256	56,9
	Hayır	194	43,1
	Toplam	450	100,0
Cezve ile Türk kahvesi yapabilir misiniz?	Evet	190	42,2
	Hayır	260	57,8
	Total	450	100,0
Türkiye’de hiç Türk yemeği kursuna katıldınız mı?	Evet	75	16,7
	Hayır	375	83,3
	Toplam	450	100,0

Tablo 3.3.(Devam)Türkiye’de Yaşayan Japonların Türk Mutfağına Yönelik Tutumu

Japonya’ya gittiğiniz zaman yakınlarınıza hiç Türk yemeği yaptınız mı?	Evet	210	46,7
	Hayır	240	53,3
	Toplam	450	100,0
Türkiye’ye yurt dışından gelen misafirlerinizi hiç Türk restoranına götürdünüz mü?	Evet	364	80,9
	Hayır	18	4,0
	Daha hiç gelmedi	68	15,1
	Toplam	450	100,0
Türk yemeklerini beğendiniz mi?	Evet	280	62,2
	Hayır	56	12,4
	Kararsızım	114	25,3
	Toplam	450	100,0

Elde edilen bulgulara göre ankete katılan 450 kişinin "Türk yemeklerini Türkiye’ye gelmeden önce tattınız mı?" sorusuna %58'i "Evet", %42'si "Hayır" yanıtı vermiştir. "Hiç kendinize Türk yemeği yaptınız mı?" sorusuna katılımcıların %66,7'si "Evet", %33,3'ü ise "Hayır" yanıtını vermiştir. Katılımcıların %56,9'u çaydanlık kullanarak çay demleyebildiğini, %43,1'i ise demleyemediğini ifade etmiştir. Benzer şekilde, %42,2'si cezve kullanarak Türk kahvesi yapabildiğini, %57,8'i ise yapamadığını belirtmiştir. Katılımcıların %16,7'si Türkiye’de Türk yemekleri kursuna katıldığını, %83,3'ü ise katılmadığını ifade etmiştir. Ayrıca, %46,7'si Japonya'ya gittiklerinde yakınlarına Türk yemeği yaptığını, %53,3'ü ise yapmadığını dile getirmiştir. Bu durum, katılımcıların kayda değer bir kısmının Türk yemek kültürünü Japonya’daki çevreleriyle paylaşma eğiliminde olduğunu göstermektedir.

Katılımcıların %80,9'u, Türkiye'ye yurt dışından gelen misafirlerini Türk restoranına götürdüğünü ifade ederken, yalnızca %4,0'ı böyle bir deneyimi yaşamadığını ve %15,1'i hiç yurt dışından misafir ağırlamadığını belirtmiştir. Bu bulgu, katılımcıların büyük çoğunluğunun Türk yemek kültürünü misafirlerine tanıtmaya

konusunda istekli olduklarını ortaya koymaktadır. Son olarak, katılımcıların %62,2’si Türk yemeklerini beğendiğini, %12,4’ü beğenmediğini ve %25,3’ü ise kararsız olduğunu belirtmiştir. Bu veriler, katılımcıların genel olarak Türk mutfağını olumlu değerlendirdiğini göstermektedir.

Tablo 3.4. Türkiye’de Yaşayan Japonların Türk Mutfağına özgü bildiği yiyecekler

	Sayı	%		Sayı	%
Adana kebab	403	4,4	Güllaç	271	3,0
Döner	445	4,9	Köfte	426	4,7
Mantı	429	4,7	Midye Tava	312	3,4
Simit	435	4,8	Dürüm	381	4,2
Şiş kebab	429	4,7	Türk Lokumu	393	4,3
İmam Bayıldı	320	3,5	Sigara Böreği	375	4,1
Sütlaç	323	3,6	Zeytinyağlı Enginar	263	2,9
Patlıcan Kebabı	316	3,5	Revani	195	2,1
Çiğ Köfte	379	4,2	Yaprak Sarma	379	4,2
Karnıyarak	295	3,2	Dolma	400	4,4
Künefe	360	4,0	Kadayıf Dolma	234	2,6
Lahmacun	396	4,4	Mercimek Köftesi	281	3,1
Su Böreği	349	3,8	Katmer	289	3,2
			Toplam	9078	100,0

“Türk Mutfağına özgü bildiğiniz yiyecekleri işaretleyiniz.” sorusundan elde edilen yanıttır.

Tablo 3.4. incelendiğinde, katılımcılar arasında en çok bilinen yiyeceklerin sırasıyla döner (%4,9), simit (%4,8), mantı (%4,7), şiş kebab (%4,7) ve köfte (%4,7) olduğu görülmektedir. Diğer yiyecekler arasında ise çiğ köfte (%4,2), yaprak sarma (%4,2), dürüm (%4,2) ve Türk lokumu (%4,3) göze çarpmaktadır. Daha az bilinen yiyecekler arasında ise zeytinyağlı enginar (%2,9), kadayıf dolma (%2,6) ve revani (%2,1) yer almaktadır. Toplamda 9.078 yanıtla elde edilen bu veriler, Türkiye’de yaşayan Japonların Türk mutfağının çeşitli yiyeceklerine dair farkındalığının geniş bir yelpazeye yayıldığını ancak bazı yemeklerin daha az bilindiğini ortaya koymaktadır.

Tablo 3.5. ise Türkiye’de yaşayan Japon katılımcıların en çok beğendikleri Türk yemeklerine ilişkin bulguları içermektedir.

Tablo 3.5. Türkiye’de Yaşayan Japonların En Çok Sevdiği Türk Yemekleri

	Sayı	%
Börekler	178	6,3
Çorbalar	319	11,3
Pilavlar	145	5,1
Turşular	68	2,4
Salatalar	219	7,7
Kebaplar	316	11,2
Et Yemekler	118	4,2
Sebze Yemekler	117	4,1
Etlı Sebze Yemekler	113	4,0
Mantı	186	6,6
Lahmacun / Pide	197	7,0
Zeytinyağı Yemekler	208	7,3
Dolma Sarma	214	7,6
Makarnalar	60	2,1
Kuru Baklagiller	164	5,8
Hoşaf Komposto	53	1,9
Sütlü Tatlılar	84	3,0
Hamurlu Tatlılar	73	2,6
Toplam	2832	100,0

“Aşağıdaki yer alan Türk Yemeklerinden en çok sevdiklerinizi 1’den 5’e kadar sıralayınız”

sorusundan elde edilen yanıttır.

Tablo 3.5. incelendiğinde, katılımcıların tercihlerine göre en çok beğenilen yemek kategorilerinin sırasıyla “çorbalar” (%11,3), “kebablar” (%11,2) ve “salatalar” (%7,7) olduğu görülmektedir. Bunları sırasıyla “lahmacun/pide” (%7,0), “zeytinyağı yemekler” (%7,3), “dolma ve sarma” (%7,6) ve “mantı” (%6,6) takip etmektedir. Katılımcıların börek (%6,3) ve kuru baklagiller (%5,8) gibi kategorileri de oldukça sevdiği görülmektedir. Daha düşük oranda tercih edilen yemekler arasında ise

“makarnalar” (%2,1), “hoşaf/komposto” (%1,9) ve “hamurlu tatlılar” (%2,6) bulunmaktadır. Bu veriler, Japon katılımcıların Türk mutfağında özellikle çorba ve kebab çeşitlerine ilgi gösterdiğini, ancak tatlılar ve makarna türlerinin daha az tercih edildiğini ortaya koymaktadır.

Tablo 3.6. ise Türkiye’de yaşayan Japon katılımcıların Türk mutfağına özgü bildiği içeceklerle ilişkin dağılımı göstermektedir.

Tablo 3.6. Türkiye’de Yaşayan Japonların Türk Mutfağına Özgü Bildiği İçecekler

	Sayı	%
Ayran	431	12,9
Boza	269	8,1
Rakı	431	12,9
Salep	341	10,2
Şerbet	256	7,7
Türk Kahvesi	446	13,4
Şalgam Suyu	271	8,1
Çay	449	13,5
Türk Şarabı	436	13,1
Toplam	3330	100,0

“Türk Mutfağına özgü bildiğiniz içecekleri işaretleyiniz.” sorusundan elde edilen yanıttır.

Tablo 3.6. incelendiğinde katılımcılar arasında en çok bilinen içeceklerin sırasıyla çay (%13,5), Türk kahvesi (%13,4), Türk şarabı (%13,1), ayran (%12,9) ve rakı (%12,9) olduğu görülmektedir. Bu içecekleri sırasıyla salep (%10,2), şalgam suyu (%8,1) ve boza (%8,1) izlemektedir. Daha düşük oranda bilinen içeceklerden biri ise şerbet olup, katılımcıların %7,7’si tarafından tanınmaktadır. Bu veriler, Japon katılımcıların çay, Türk kahvesi ve Türk şarabı gibi içecekleri Türk mutfağının bir parçası olarak büyük ölçüde tanıdığını, ancak şerbet gibi bazı içeceklerin daha az

bilindiğini göstermektedir. Katılımcıların bu içecekleri tanıma düzeyleri, Türk mutfağına dair genel bilgi düzeylerinin yanı sıra kültürel temasın etkisini de yansıtmaktadır.

Tablo 3.7.'de Türkiye'de yaşayan Japonların Türk mutfağına özgü bildiği baharatlara dair bilgiler yer almaktadır.

Tablo 3.7. Türkiye'de Yaşayan Japonların Türk Mutfağına Özgü Bildiği Baharatlar

	Sayı	%
Kırmızı Biber	369	9,6
Nane	416	10,9
Kekik	355	9,3
Sumak	266	7,0
İsot	174	4,5
Biberiye	204	5,3
Çörek Otu	214	5,6
Kimyon	372	9,7
Tarçın	401	10,5
Kişniş	345	9,0
Zerdeçal	357	9,3
Defne	353	9,2
Toplam	3826	100,0

“Türk Mutfağına özgü bildiğiniz baharatları işaretleyiniz.” sorusundan elde edilen yanıttır.

Tablo 3.7.'de katılımcıların en çok bildiği baharatların nane (%10,9) ve tarçın (%10,5) olduğu, bu iki baharatı da sırasıyla kimyon (%9,7) ve kırmızı biberin (%9,6) takip ettiği görülmektedir. Diğer bilinen baharatlar arasında kekik (%9,3), zerdeçal (%9,3), defne (%9,2) ve kişniş (%9,0) yer almaktadır. Daha az bilinen baharatlar ise isot (%4,5), biberiye (%5,3) ve çörek otu (%5,6) olarak sıralanmaktadır. Bu veriler, Japon katılımcıların Türk mutfağında yaygın olarak kullanılan bazı baharatları iyi tanıdığını, ancak daha yerel veya özel baharatlar olan isot ve çörek otunun daha az bilindiğini göstermektedir. Bu sonuçlar, katılımcıların Türk mutfağına dair bilgi

düzeylerinin belirli başlı baharatlarda yoğunlaştığını, ancak daha az bilinen baharatların tanınırlığının sınırlı olduğunu ortaya koymaktadır.

3.6.3. Türkiye'de Yaşayan Japonların Türk Mutfağına İlişkin Görüşleri Üzerine Bulgular

Tablo 3.8.'de Türkiye’de yaşayan Japon katılımcıların Türk mutfağına ilişkin görüşleri yer almaktadır. Katılımcılar, her bir ifadeyi beş dereceli bir Likert ölçeği (Kesinlikle Katılmıyorum, Katılmıyorum, Kararsızım, Katılıyorum, Kesinlikle Katılıyorum) üzerinden değerlendirmiştir.

Tablo 3.8. Türkiye'de Yaşayan Japonların Türk Mutfağına İlişkin Görüşleri

		Kesinlikle Katılmıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Katılıyorum	Kesinlikle Katılıyorum	Toplam
Lezzetli	Sayı	24	21	70	220	115	450
	%	5,3	4,7	15,6	48,9	25,6	100,0
Görünüşü çok güzeldir	Sayı	38	81	172	131	28	450
	%	8,4	18,0	38,2	29,1	6,2	100,0
Çok ilgi çekicidir	Sayı	52	51	147	141	59	450
	%	11,6	11,3	32,7	31,3	13,1	100,0
Oldukça hijyeniktir	Sayı	42	80	228	90	10	450
	%	9,3	17,8	50,7	20,0	2,2	80
Kalorisi yüksektir	Sayı	0	7	45	107	291	450
	%	0,0	1,6	10,0	23,8	64,7	100,0
Yağlıdır	Sayı	1	11	46	123	269	450
	%	0,2	2,4	10,2	27,3	59,8	100,0
Salçalıdır	Sayı	0	5	70	137	238	450
	%	0,0	1,1	15,6	30,4	52,9	100,0
Yemeklerin lezzeti Değişiktir	Sayı	37	144	126	86	57	450
	%	8,2	32,0	28,0	19,1	12,7	100,0
Çok baharatlıdır	Sayı	12	91	108	139	100	450
	%	2,7	20,2	24,0	30,9	22,2	100,0
Fazla etlidir	Sayı	6	64	144	110	126	450
	%	1,3	14,2	32,0	24,4	28,0	100,0
Bol soğanlı sarımsaklıdır	Sayı	15	96	170	86	83	450
	%	3,3	21,3	37,8	19,1	18,4	100,0
Tatlıları bol yağlı Şekerlidir	Sayı	0	3	15	67	365	450
	%	0,0	0,7	3,3	14,9	81,1	100,0

Tablo 3.8. (Devam) Türkiye'de Yaşayan Japonların Türk Mutfağına İlişkin Görüşleri

Hamur işleri çok yağlıdır	Sayı	0	12	51	104	283	450
	%	0,0	2,7	11,3	23,1	62,9	100,0
Yemekler sağlıklıdır	Sayı	52	129	173	81	15	450
	%	11,6	28,7	38,4	18,0	3,3	100,0
Yemekler iştah açıcıdır	Sayı	62	59	151	126	52	450
	%	13,8	13,1	33,6	28,0	11,6	100,0
Çeşitler çok zengindir	Sayı	21	28	124	188	89	450
	%	4,7	6,2	27,6	41,8	19,8	100,0
Kokusu hoştur	Sayı	76	76	161	100	37	450
	%	16,9	16,9	35,8	22,2	8,2	100,0
Doyurucudur	Sayı	1	5	24	124	296	450
	%	0,2	1,1	5,3	27,6	65,8	100,0
Pahalıdır	Sayı	22	94	198	90	46	450
	%	4,9	20,9	44,0	20,0	10,2	100,0

Aşağıda Tablo 3.8.'de yer alan bulgular özetlenmiştir;

- **Lezzetli:** Katılımcıların %74,5'i Türk mutfağının lezzetli olduğu görüşünü paylaşmıştır (katılıyorum ve kesinlikle katılıyorum). Buna karşın, yalnızca %10,0'lık bir kesim bu ifadeye katılmadığını belirtmiştir. Bu sonuç, Türk mutfağının genel olarak lezzetli kabul edildiğini ortaya koymaktadır.
- **Görünüş:** Yemeklerin görünüşü konusunda katılımcıların %35,3'ü olumlu bir görüş bildirmiştir (%29,1 “katılıyorum” ve %6,2 “kesinlikle katılıyorum”). Bunun yanında, %26,4'lük bir kesim olumsuz bir değerlendirme yaparken, %38,2'si kararsız kalmıştır.
- **İlgi çekicilik:** Türk mutfağının ilgi çekici olduğunu düşünenlerin oranı %44,4'tür. Ancak, %31,3'lük bir grup bu konuda kararsızdır.
- **Hijyen:** Yemeklerin hijyenik bulunması konusunda katılımcıların %50,7'si kararsızdır. Sadece %22,4'lük bir kesim olumlu görüş bildirmiştir. Bu durum, Türk mutfağına dair hijyen algısının katılımcılar arasında net olmadığını göstermektedir.
- **Kalori:** Katılımcıların %88,5'i Türk mutfağının yüksek kalorili olduğunu düşünmektedir. Benzer şekilde, %87,1'lik bir oran yemeklerin yağlı olduğunu belirtmiştir.
- **Salçalı:** Türk yemeklerinin salçalı olduğunu düşünen katılımcıların oranı %83,3'tür. Bu sonuç, Türk mutfağının belirgin özelliklerinden birini vurgulamaktadır.

- Lezzeti değişikliği: Katılımcıların %28,0'ı Türk mutfağının lezzetin değişik olduğunu ifade ederken, %40,2'si olumsuz bir görüş bildirmiştir.
- Baharatlı: Yemeklerin çok baharatlı olduğunu düşünen katılımcıların oranı %53,1'dir. %24,0 ise bu konuda kararsız kalmıştır.
- Et İğeriği: Katılımcıların %52,4'ü Türk mutfağının fazla et iğerdiğini belirtmiştir.
- Tatlılar: %96,0 oranında katılımcı, Türk mutfağının tatlılarının yağlı ve şekerli olduğunu ifade etmiştir.
- Sağlık: Türk mutfağının sağlıklı olmadığı yönünde görüş bildirenlerin oranı %40,3 iken, %18,0'lık bir grup olumlu görüş bildirmiştir. Bunun yanında, %38,4 oranında bir kararsızlık söz konusudur.
- Doyuruculuk: Katılımcıların %93,4'ü Türk mutfağının doyurucu olduğunu düşünmektedir.
- Fiyat: Yemeklerin pahalı bulunduğunu belirten katılımcıların oranı %44,0'tür

Bu bulgular, Japon katılımcılar arasında Türk yemeklerinin lezzetli ve doyurucu bulunmasına rağmen, kalori ve yağ iğeriği ile hijyen konusunda endişeler bulunduğunu ortaya koymaktadır. Türk mutfağının karakteristik özellikleri olan baharat ve et iğeriği, Japon katılımcılar arasında tanınmakta ve ilgi çekmektedir.

3.6.4. Demografik Değişkenler ile Türk Mutfağına ilişkin Görüşler Arasındaki İlgili Bulgular

Araştırmaya katılan Türkiye'de yaşayan Japonların Türk mutfağına ilişkin görüşlerinin sonuçları, katılımcıların Türkiye'de yaşam süresi, yaş ve cinsiyet gibi demografik özellikleri göz önünde bulundurularak karşılaştırmalı bir analiz geręekleřtirilmiřtir. Ki- kare testi ile yapılan bu analizin amacı, bu değişkenlerin katılımcıların yanıtları üzerindeki etkisini belirlemek ve gruplar arasında anlamlı bir farklılık olup olmadığını ortaya koymaktır.

3.6.4.1. Türkiye'de Yaşama Süresine Göre Türk Mutfağına İlişkin Görüşler

Demografik özelliklerin “Türkiye’de kaç senedir yaşıyorsunuz?” sorusuna katılımcıların verdikleri yanıtların ve Türk yemeklerine ilişkin izlenimlerinin karşılaştırmalı bir analizi yapılmış ve p değerine göre anlamlı olmayan bulgular Tablo 3.9.’ da verilmiştir.

Tablo 3.9. Türkiye’de Yaşama Süresine Göre Türk Mutfağına İlişkin Görüşlerde Anlamlı Farklılık Göstermeyen Sonuçlar

Türk Mutfağına İlişkin Görüşler		Türkiye’de kaç senedir yaşıyorsunuz?			
		0-2 yıl	3-6 yıl	7-15 yıl	16 yıl ve üstü
Lezzetlidir	Kesinlikle Katılmıyorum (%)	3,1	5,3	6,8	6,9
	Katılmıyorum (%)	6,2	6,1	4,3	0,0
	Kararsızım (%)	20,2	16,7	12,0	11,1
	Katılıyorum (%)	43,4	50,0	49,6	55,6
	Kesinlikle Katılıyorum (%)	27,1	22,0	27,4	26,4
	Toplam (%)	100,0	100,0	100,0	100,0
		$X^2=12.842$ $p=0.381$			
Fazla etlidir	Kesinlikle Katılmıyorum (%)	1,6	1,5	1,7	0,0
	Katılmıyorum (%)	15,5	10,6	13,7	19,4
	Kararsızım (%)	35,7	32,6	25,6	34,7
	Katılıyorum (%)	26,4	24,2	25,6	19,4
	Kesinlikle Katılıyorum (%)	20,9	31,1	33,3	26,4
	Toplam (%)	100,0	100,0	100,0	100,0
		$X^2=11.129$ $p=0.518$			
Tatlıları bol Yağlı, Şekerlidir	Katılmıyorum (%)	1,6	0,0	0,9	0,0
	Kararsızım (%)	2,3	2,3	3,4	6,9
	Katılıyorum (%)	17,8	10,6	15,4	16,7
	Kesinlikle Katılıyorum (%)	78,3	87,1	80,3	76,4
	Toplam (%)	100,0	100,0	100,0	100,0
		$X^2=10.059$ $p=0.346$			

Tablo 3.9. incelendiğinde katılımcıların Türkiye’de yaşama süresine göre Türk mutfağının ilişkin görüşler de lezzetine ($p:0.381>0.05$), etli olma ($p:0.518>0.05$), tatlılarının yağlı ve şekerli olma ($p:0.346>0.05$) ilişkin değerlendirmeleri arasında anlamlı bir farklılık olmadığı saptanmıştır. Dolayısıyla bu üç ögenin dışındaki bulguları aşağıda analizi verilmiştir.

Tablo 3.10.'da ise Türkiye'de yaşama süresine göre Türk mutfağının görüntüsüne ilişkin değerlendirmeleri yer almaktadır.

Tablo 3.10. Türkiye'de Yaşama Süresine Göre Türk Mutfağının Görüntüsüne İlişkin Görüşler

Türk Mutfağına İlişkin Görüşler		Türkiye'de kaç senedir yaşıyorsunuz?			
		0-2 yıl	3-6 yıl	7-15 yıl	16 yıl ve üstü
Görünüşü çok güzeldir	Kesinlikle Katılmıyorum	%4,7	%9,1	%8,5	%13,9
	Katılmıyorum	%15,5	%19,7	%22,2	%12,5
	Kararsızım	%35,7	%27,3	%45,3	%51,4
	Katılıyorum	%38,8	%36,4	%17,9	%16,7
	Kesinlikle Katılıyorum	%5,4	%7,6	%6,0	%5,6
	Toplam	%100,0	%100,0	%100,0	%100,0
	$X^2=32.190$ $p=0.001$				

Bu tabloya göre, katılımcıların Türkiye'de yaşama süresine göre Türk Mutfağının görüntüsüne ilişkin değerlendirmeleri arasında anlamlı bir farklılık olduğu saptanmıştır ($p:0.001<0.05$). Tablo incelendiğinde görünüş açısından en fazla "Kararsızım" diyenler, Türkiye'de en uzun süre yaşayanlar (15 yıl ve üstü) ve 7-15 yıl yaşayanlardır. En yüksek "Katılıyorum" oranı, 0-2 yıl ve 3-6 yıl yaşayan gruplarda gözlenmiştir. "Kesinlikle Katılıyorum" diyenlerin oranı, tüm gruplarda oldukça düşüktür, en fazla 0-2 yıl ve 3-6 yıl yaşayanlarda kaydedilmiştir. Bu verilere göre, Türkiye'de daha uzun süre yaşayanlar mutfakın görünüşü konusunda daha kararsız kalma eğilimi olduğu söylenebilir.

Tablo 3.11.'de ise Türkiye'de yaşama süresine göre Türk mutfağının ilgi çekiciliğine ilişkin değerlendirmeleri yer almaktadır.

Tablo 3.11. Türkiye'de Yaşama Süresine Göre Türk Mutfağının İlgi çekiciliğine İlişkin Görüşler

Türk Mutfağına İlişkin Görüşler		Türkiye’de kaç senedir yaşıyorsunuz?			
		0-2 yıl	3-6 yıl	7-15 yıl	16 yıl ve üstü
Çok ilgi çekicidir	Kesinlikle Katılmıyorum	%5,4	%10,6	%16,2	%16,7
	Katılmıyorum	%5,4	%14,4	%16,2	%8,3
	Kararsızım	%30,2	%34,8	%31,6	%34,7
	Katılıyorum	%30,2	%28,0	%28,2	%34,7
	Kesinlikle Katılıyorum	%23,3	%12,1	%7,7	%5,6
	Toplam	%100,0	%100,0	%100,0	%100,0
	X ² =34.662 p=0.001				

Bu tabloya göre, katılımcıların Türkiye'de yaşama süresine göre Türk Mutfağının ilgi çekiciliğine ilişkin değerlendirmeleri arasında anlamlı bir farklılık olduğu saptanmıştır ($p:0.001<0.05$). "Kesinlikle Katılıyorum" oranı, Türkiye’de 0-2 yıl yaşayanlar arasında en yüksek (%23,3) iken, Türkiye'de daha uzun süre yaşayan gruplarda bu oran kademeli olarak düşmektedir. "Katılıyorum" oranı, 0-2 yıl grubunda en yüksek (%35,7) olup, diğer gruplarda daha düşük seviyelerde kalmaktadır. "Kesinlikle Katılmıyorum" ve "Katılmıyorum" oranları, Türkiye’de daha uzun süre yaşayanlar arasında belirgin olarak artış göstermektedir. Bu verilere göre, Türkiye’de yaşama süresi arttıkça Türk mutfakının ilgi çekiciliği konusunda "kesinlikle katılıyorum" ifadesine katılım azalmaktadır.

Tablo 3.12. ise Türkiye'de yaşama süresine göre Türk mutfakının hijyenine ilişkin değerlendirmeleri yer almaktadır.

Tablo 3.12. Türkiye'de Yaşama Süresine Göre Türk Mutfağının Hijyenine İlişkin Görüşler

Türk Mutfağına İlişkin Görüşler		Türkiye’de kaç senedir yaşıyorsunuz?			
		0-2 yıl	3-6 yıl	7-15 yıl	16 yıl ve üstü
Oldukça Hijyeniktir	Kesinlikle Katılmıyorum	%4,7	%12,1	%12,0	%8,3
	Katılmıyorum	%23,3	%9,8	%21,4	%16,7
	Kararsızım	%47,3	%47,7	%49,6	%63,9
	Katılıyorum	%23,3	%26,5	%15,4	%9,7
	Kesinlikle Katılıyorum	%1,6	%3,8	%1,7	%1,4
	Toplam	%100,0	%100,0	%100,0	%100,0
	$X^2=26.463$ $p=0.009$				

Bu tabloya göre, katılımcıların Türkiye'de yaşama süresine göre Türk Mutfağının hijyenine ilişkin değerlendirmeleri arasında anlamlı bir farklılık olduğu saptanmıştır ($p:0.009<0.05$). "Kararsızım" oranı, özellikle Türkiye’de en uzun süre yaşayanlar (15 yıl ve üstü) arasında oldukça yüksektir (%63,9), diğer gruplarda da yüksek seyretmektedir. "Kesinlikle Katılıyorum" ve "Katılıyorum" oranları, Türkiye’de daha kısa süre yaşayan gruplarda (0-2 yıl ve 3-6 yıl) daha yüksekken, bu oranlar Türkiye’de daha uzun süre yaşayan gruplarda düşüş göstermektedir. "Kesinlikle Katılmıyorum" ve "Katılmıyorum" oranları, Türkiye’de 0-2 yıl ve 7-15 yıl yaşayan gruplarda daha yüksektir, ancak 15 yıl ve üzeri yaşayanlarda biraz daha düşüktür. Bu bulgulara göre, Türkiye’de daha uzun süre yaşayanlar, Türk mutfağının hijyenik olup olmadığı konusunda daha çok kararsız kalmakta ve hijyen standartlarıyla ilgili net bir olumlu değerlendirme yapmaktan kaçınmaktadırlar.

Tablo 3.13.’de ise Türkiye'de yaşama süresine göre Türk mutfağının kalorisine ilişkin değerlendirmeleri yer almaktadır.

Tablo 3.13. Türkiye'de Yaşama Süresine Göre Türk Mutfağının Kalorisine İlişkin Görüşler

Türk Mutfağına İlişkin Görüşler		Türkiye’de kaç senedir yaşıyorsunuz?			
		0-2 yıl	3-6 yıl	7-15 yıl	16 yıl ve üstü
Kalorisi yüksektir	Katılmıyorum	%3,1	%1,5	%0,9	%0,0
	Kararsızım	%14,7	%9,8	%5,1	%9,7
	Katılıyorum	%26,4	%28,8	%20,5	%15,3
	Kesinlikle Katılıyorum	%55,8	%59,8	%73,5	%75,0
	Toplam	%100,0	%100,0	%100,0	%100,0
	$X^2=18.247$ $p=0.032$				

Bu tabloya göre, katılımcıların Türkiye'de yaşama süresine göre Türk Mutfağının kalorisine ilişkin değerlendirmeleri arasında anlamlı bir farklılık olduğu saptanmıştır ($p:0.032<0.05$). Tabloya göre, Türk mutfağının kalorisinin yüksek olduğu görüşü, Türkiye’de yaşama süresi arttıkça daha fazla katılımcı tarafından benimsenmektedir: "Kesinlikle Katılıyorum" oranı, Türkiye’de daha uzun süre yaşayanlar (15 yıl ve üstü: %75,0) arasında en yüksek seviyededir ve yaşama süresi azaldıkça bu oran düşmektedir. "Katılıyorum" oranı da benzer şekilde, 0-2 yıl (%26,4) ve 3-6 yıl (%28,8) yaşayanlarda daha düşük kalmaktadır. "Kararsızım" ve "Katılmıyorum" oranları oldukça düşük olup, Türkiye’de daha uzun süre yaşayanlar arasında bu görüşlere daha az katılım vardır. Bu veriler, Türk mutfağının kalorili olduğu konusunda, Türkiye’de yaşama süresi arttıkça genel bir fikir birliği olduğunu göstermektedir.

Tablo 3.14.’de ise Türkiye'de yaşama süresine göre Türk mutfağının yağlı olma ilişkin değerlendirmeleri yer almaktadır.

Tablo 3.14. Türkiye'de Yaşama Süresine Göre Türk Mutfağının Yağlı Olma İlişkin Görüşler

Türk Mutfağına İlişkin Görüşler		Türkiye’de kaç senedir yaşıyorsunuz?			
		0-2 yıl	3-6 yıl	7-15 yıl	16 yıl ve üstü
Yağlıdır	Kesinlikle Katılmıyorum	%0,0	%0,8	%0,0	%0,0
	Katılmıyorum	%5,4	%3,0	%0,0	%0,0
	Kararsızım	%17,1	%7,6	%7,7	%6,9
	Katılıyorum	%25,6	%28,0	%25,6	%31,9
	Kesinlikle Katılıyorum	%51,9	%60,6	%66,7	%61,1
	Toplam	%100,0	%100,0	%100,0	%100,0
	$X^2=23.334$ $p=0.025$				

Bu tabloya göre, katılımcıların Türkiye'de yaşama süresine göre Türk Mutfağının yağlı olma ilişkin değerlendirmeleri arasında anlamlı bir farklılık olduğu saptanmıştır ($p:0.025<0.05$). Elde edilen verilere göre, katılımcıların Türkiye'de yaşama süresine göre Türk Mutfağının yağlı olma özelliğine ilişkin değerlendirmeleri arasında anlamlı bir farklılık olduğu saptanmıştır ($p:0.025<0.05$). Tabloya göre, Türk mutfağının yağlı olduğu görüşü genel olarak katılımcılar arasında güçlü bir şekilde benimsenmiştir: "Kesinlikle Katılıyorum" oranı, tüm gruplarda oldukça yüksektir ve en fazla 7-15 yıl yaşayanlarda (%66,7) görülmektedir. "Katılıyorum" oranı, özellikle 15 yıl ve üstü yaşayanlarda yüksek olup (%31,9), diğer gruplarda da benzer düzeylerdedir. "Katılmıyorum" ve "Kesinlikle Katılmıyorum" oranları oldukça düşük olup, yağlı olmadığı görüşü neredeyse hiç destek bulmamaktadır. Bu sonuçlar, Türk mutfağının yağlı olduğu konusunda katılımcılar arasında genel bir fikir birliği olduğunu göstermektedir.

Tablo 3.15.'de ise Türkiye'de yaşama süresine göre Türk mutfağının salçalı olma ilişkin değerlendirmeleri yer almaktadır.

Tablo 3.15. Türkiye’de Yaşama Süresine Göre Türk Mutfağının Salçalı Olma İlişkin Görüşler

Türk Mutfağına İlişkin Görüşler		Türkiye’de kaç senedir yaşıyorsunuz?			
		0-2 yıl	3-6 yıl	7-15 yıl	16 yıl ve üstü
Salçalıdır	Kesinlikle Katılmıyorum	%0,0	%0,0	%0,0	%0,0
	Katılmıyorum	%0,8	%1,5	%1,7	%0,0
	Kararsızım	%24,0	%24,2	%4,3	%2,8
	Katılıyorum	%39,5	%27,3	%24,8	%29,2
	Kesinlikle Katılıyorum	%35,7	%47,0	%69,2	%68,1
	Toplam	%100,0	%100,0	%100,0	%100,0
	X ² =53.354 p=0.000				

Bu tabloya göre, katılımcıların Türkiye’de yaşama süresine göre Türk Mutfağının salçalı olma ilişkin değerlendirmeleri arasında anlamlı bir farklılık olduğu saptanmıştır ($p:0.000<0.05$). Bu tabloya göre, katılımcıların Türkiye’de yaşama süresine göre Türk Mutfağının salçalı olma ilişkin değerlendirmeleri arasında anlamlı bir farklılık olduğu saptanmıştır ($p:0.000<0.05$). "Kesinlikle Katılıyorum" oranı, Türkiye’de daha uzun süre yaşayanlar arasında oldukça yüksektir (7-15 yıl %69,2; 15 yıl ve üstü %68,1), bu da Türk mutfakının salçalı olduğu görüşünün bu gruplarda güçlü bir destek bulunduğunu gösterir. "Katılıyorum" oranı, tüm gruplarda yüksektir ancak daha kısa süre yaşayanlarda daha belirgindir (0-2 yıl %39,5). "Kararsızım" oranı, en yüksek oranda 0-2 yıl (%24,0) ve 3-6 yıl (%24,2) yaşayanlarda görülmektedir. Bu sonuçlar, Türkiye’de yaşama süresi arttıkça Türk mutfakının salçalı olduğu görüşüne daha fazla katılım olduğunu göstermektedir.

Tablo 3.16. ise Türkiye’de yaşama süresine göre Türk mutfakının lezzet değişikliğine ilişkin değerlendirmeleri yer almaktadır.

Tablo 3.16. Türkiye’de Yaşama Süresine Göre Türk Mutfağının Lezzet değişikliğine İlişkin Görüşler

Türk Mutfağına İlişkin Görüşler		Türkiye’de kaç senedir yaşıyorsunuz?			
		0-2 yıl	3-6 yıl	7-15 yıl	16 yıl ve üstü
Yemeklerin lezzeti değişiktir	Kesinlikle Katılmıyorum	%3,1	%3,0	%15,4	%15,3
	Katılmıyorum	%21,7	%29,5	%40,2	%41,7
	Kararsızım	%31,8	%25,0	%28,2	%26,4
	Katılıyorum	%27,9	%22,7	%9,4	%12,5
	Kesinlikle Katılıyorum	%15,5	%19,7	%6,8	%4,2
	Toplam	%100,0	%100,0	%100,0	%100,0
	X ² =57.077 p=0.000				

Bu tabloya göre, katılımcıların Türkiye’de yaşama süresine göre Türk mutfağının yemeklerin lezzet değişikliğine ilişkin değerlendirmeleri arasında anlamlı bir farklılık olduğu saptanmıştır ($p:0.000<0.05$). "Kesinlikle Katılmıyorum" ve "Katılmıyorum" oranları, Türkiye’de daha uzun süre yaşayanlar (7-15 yıl ve 15 yıl ve üstü) arasında oldukça yüksektir. Bu da uzun süre yaşayanların Türk yemeklerinin lezzetinin değişik olmadığı yönünde eğilim gösterdiğini işaret eder. "Katılıyorum" ve "Kesinlikle Katılıyorum" oranları, Türkiye’de daha kısa süre yaşayanlarda (0-2 yıl ve 3-6 yıl) daha yüksek olup, bu gruplarda Türk mutfağının lezzetinin değişik olduğu görüşü daha fazla benimsenmiştir. Sonuç olarak, Türkiye’de yaşama süresi arttıkça Türk yemeklerinin lezzetini "değişik" olarak değerlendirenlerin oranı düşmektedir.

Tablo 3.17.’de ise Türkiye’de yaşama süresine göre Türk mutfağının baharatlı olma ilişkin değerlendirmeleri yer almaktadır.

Tablo 3.17. Türkiye’de Yaşama Süresine Göre Türk Mutfağının Baharatlı Olma İlişkin Görüşler

Türk Mutfağına İlişkin Görüşler		Türkiye’de kaç senedir yaşıyorsunuz?			
		0-2 yıl	3-6 yıl	7-15 yıl	16 yıl ve üstü
Çok baharatlıdır	Kesinlikle Katılmıyorum	%1,6	%2,3	%5,1	%1,4
	Katılmıyorum	%14,7	%18,9	%21,4	%30,6
	Kararsızım	%32,6	%15,2	%25,6	%22,2
	Katılıyorum	%33,3	%31,1	%29,9	%27,8
	Kesinlikle Katılıyorum	%17,8	%32,6	%17,9	%18,1
	Toplam	%100,0	%100,0	%100,0	%100,0
	X ² =27.682 p=0.006				

Bu tabloya göre, katılımcıların Türkiye’de yaşama süresine göre Türk Mutfağının baharatlı olma ilişkin değerlendirmeleri arasında anlamlı bir farklılık olduğu saptanmıştır ($p:0.006<0.05$). "Katılmıyorum" oranı, Türkiye’de daha uzun süre yaşayanlar arasında daha yüksek olup (15 yıl ve üstü %30,6), bu grupta yemeklerin baharatlı olmadığı düşüncesi daha belirgindir. "Kararsızım" oranı, 0-2 yıl yaşayanlarda en yüksek (%32,6) olup, diğer gruplarda daha düşüktür. "Katılıyorum" ve "Kesinlikle Katılıyorum" oranları, kısa süre yaşayan gruplarda (3-6 yıl) daha yüksek olup, Türk mutfağının baharatlı olduğu görüşüne daha fazla katılım göstermektedir. Bu sonuçlar, Türkiye’de daha kısa süre yaşayanların Türk mutfağını daha baharatlı bulma eğiliminde olduğunu göstermektedir.

Tablo 3.18.’de ise Türkiye’de yaşama süresine göre Türk mutfağının soğanlı ve sarımsaklı olma ilişkin değerlendirmeleri yer almaktadır.

Tablo 3.18. Türkiye’de Yaşama Süresine Göre Türk Mutfağının Soğanlı ve Sarımsaklı Olma İlişkin Görüşler

Türk Mutfağına İlişkin Görüşler		Türkiye’de kaç senedir yaşıyorsunuz?			
		0-2 yıl	3-6 yıl	7-15 yıl	16 yıl ve üstü
Bol soğanlı, sarımsaklıdır	Kesinlikle Katılmıyorum	%2,3	%3,0	%3,4	%5,6
	Katılmıyorum	%26,4	%15,2	%19,7	%26,4
	Kararsızım	%45,7	%43,2	%25,6	%33,3
	Katılıyorum	%17,1	%19,7	%23,9	%13,9
	Kesinlikle Katılıyorum	%8,5	%18,9	%27,4	%20,8
	Toplam	%100,0	%100,0	%100,0	%100,0
	$\chi^2=29.437$ $p=0.003$				

Bu tabloya göre, katılımcıların Türkiye’de yaşama süresine göre Türk Mutfağının soğanlı ve sarımsaklı olma ilişkin değerlendirmeleri arasında anlamlı bir farklılık olduğu saptanmıştır ($p:0.003<0.05$). "Kesinlikle Katılıyorum" oranı, Türkiye’de 7-15 yıl yaşayanlar arasında en yüksek seviyeye ulaşmıştır (%27,4), ancak, "Katılmıyorum" oranı da Türkiye’de daha uzun süre yaşayanlar arasında en yüksek oldu. Diğer gruplarda da orta düzeyde destek bulunmaktadır. "Katılıyorum" oranı, tüm gruplarda benzer seviyelerde olup, Türk mutfağının bol soğanlı ve sarımsaklı olduğu görüşüne kısmi bir destek gösterilmektedir. "Kararsızım" oranı, özellikle 0-2 yıl (%45,7) ve 3-6 yıl (%43,2) yaşayanlar arasında oldukça yüksektir, bu da Türk mutfağının soğanlı ve sarımsaklı olup olmadığı konusunda belirsizlik olduğunu göstermektedir.

Tablo 3.19. ise Türkiye’de yaşama süresine göre Türk mutfağının hamur işlerinin yağlı olma ilişkin değerlendirmeleri yer almaktadır.

Tablo 3.19. Türkiye’de Yaşama Süresine Göre Türk Mutfağının Hamur İşlerinin Yağlı Olma İlişkin Görüşler

Türk Mutfağına İlişkin Görüşler		Türkiye’de kaç senedir yaşıyorsunuz?			
		0-2 yıl	3-6 yıl	7-15 yıl	16 yıl ve üstü
Hamur işleri çok yağlıdır	Katılmıyorum	%3,1	%1,5	%4,3	%1,4
	Kararsızım	%16,3	%12,9	%4,3	%11,1
	Katılıyorum	%31,0	%16,7	%20,5	%25,0
	Kesinlikle Katılıyorum	%49,6	%68,9	%70,9	%62,5
	Toplam	%100,0	%100,0	%100,0	%100,0
	X ² =22.429 p=0.008				

Bu tabloya göre, katılımcıların Türkiye’de yaşama süresine göre Türk Mutfağının hamur işlerinin yağlı olma ilişkin değerlendirmeleri arasında anlamlı bir farklılık olduğu saptanmıştır ($p:0.008<0.05$). "Kesinlikle Katılıyorum" oranı, Türkiye’de daha uzun süre yaşayanlar arasında oldukça yüksek olup, özellikle 7-15 yıl yaşayanlarda en yüksek seviyededir (%70,9). Bu, Türk mutfağındaki hamur işlerinin yağlı olduğu görüşünün zamanla daha fazla kabul gördüğünü göstermektedir. "Katılıyorum" oranı, tüm gruplarda belirgin bir şekilde mevcut olup, Türk hamur işlerinin yağlı olduğu görüşüne genel bir eğilim vardır. "Kararsızım" oranı, en yüksek seviyede 0-2 yıl yaşayanlarda görülmektedir (%16,3), diğer gruplarda daha düşük seviyelerde kalmaktadır. "Katılmıyorum" oranı, oldukça düşüktür, bu da hamur işlerinin yağlı olmadığına dair görüşlerin nadir olduğunu göstermektedir.

Tablo 3.20. ise Türkiye’de yaşama süresine göre Türk mutfağının sağlıklı olma ilişkin değerlendirmeleri yer almaktadır.

Tablo 3.20. Türkiye’de Yaşama Süresine Göre Türk Mutfağının Sağlıklı Olma İlişkin Görüşler

Türk Mutfağına İlişkin Görüşler		Türkiye’de kaç senedir yaşıyorsunuz?			
		0-2 yıl	3-6 yıl	7-15 yıl	16 yıl ve üstü
Yemekler Sağlıklıdır	Kesinlikle Katılmıyorum	%7,8	%11,4	%11,1	%19,4
	Katılmıyorum	%31,8	%32,6	%18,8	%31,9
	Kararsızım	%42,6	%31,8	%43,6	%34,7
	Katılıyorum	%17,8	%18,9	%22,2	%9,7
	Kesinlikle Katılıyorum	%0,0	%5,3	%4,3	%4,2
	Toplam	%100,0	%100,0	%100,0	%100,0
	$X^2=24.323$ $p=0.018$				

Bu tabloya göre, katılımcıların Türkiye’de yaşama süresine göre Türk Mutfağının sağlıklı olma ilişkin değerlendirmeleri arasında anlamlı bir farklılık olduğu saptanmıştır ($p:0.018<0.05$). "Kesinlikle Katılmıyorum" oranı, Türkiye’de daha uzun süre yaşayanlar arasında en yüksek olup, 15 yıl ve üstü grupta %19,4 ile dikkat çekmektedir. Bu, Türk mutfağının sağlıklı olmadığı görüşünün özellikle uzun süre yaşayanlar arasında güçlü olduğunu göstermektedir. "Katılmıyorum" oranı, tüm gruplarda yüksektir ve en yüksek seviyeye 3-6 yıl yaşayanlarda (%32,6) ulaşmaktadır. "Kararsızım" oranı, tüm gruplarda belirgin şekilde yüksek olup, özellikle 0-2 yıl ve 7-15 yıl yaşayanlar arasında oldukça yüksektir (%42,6 ve %43,6). "Katılıyorum" ve "Kesinlikle Katılıyorum" oranları, düşük seviyelerde kalmakta olup, Türk yemeklerinin sağlıklı olduğu görüşü sınırlı bir şekilde benimsenmiştir.

Tablo 3.21. ise Türkiye’de yaşama süresine göre Türk mutfağının iştah açıcı olma ilişkin değerlendirmeleri yer almaktadır.

Tablo 3.21. Türkiye’de Yaşama Süresine Göre Türk Mutfağının İştah Açıcı Olma İlişkin Görüşler

Türk Mutfağına İlişkin Görüşler		Türkiye’de kaç senedir yaşıyorsunuz?			
		0-2 yıl	3-6 yıl	7-15 yıl	16 yıl ve üstü
Yemekler İştah açıcıdır	Kesinlikle Katılmıyorum	%7,8	%12,9	%18,8	%18,1
	Katılmıyorum	%10,9	%15,9	%13,7	%11,1
	Kararsızım	%30,2	%38,6	%32,5	%31,9
	Katılıyorum	%39,5	%18,9	%28,2	%23,6
	Kesinlikle Katılıyorum	%11,6	%13,6	%6,8	%15,3
	Toplam	%100,0	%100,0	%100,0	%100,0
	$\chi^2=23.762$ $p=0.022$				

Bu tabloya göre, katılımcıların Türkiye’de yaşama süresine göre Türk Mutfağının iştah açıcı olma özelliğine ilişkin değerlendirmeleri arasında anlamlı bir farklılık olduğu saptanmıştır ($p:0.022<0.05$). "Kesinlikle Katılmıyorum" oranı, tüm gruplarda benzer şekilde yüksek olup, özellikle 7-15 yıl yaşayanlar arasında en belirgin şekilde (%18,8) görülmektedir. "Katılıyorum" oranı, 0-2 yıl yaşayanlarda yüksek (%39,5) ve diğer gruplarda da bu görüş belirli bir oranda destekleniyor. "Kesinlikle Katılıyorum" oranı, özellikle 15 yıl ve üstü grupta %15,3 ile daha belirgin olup, uzun süre yaşayanların Türk yemeklerini iştah açıcı olarak da değerlendirme eğiliminde olduğunu gösterir.

Tablo 3.22. ise Türkiye’de yaşama süresine göre Türk mutfağının çeşit zenginliği hakkındaki değerlendirmeleri yer almaktadır.

Tablo 3.22. Türkiye’de Yaşama Süresine Göre Türk Mutfağının Çeşit Zenginliği Hakkındaki Görüşler

Türk Mutfağına İlişkin Görüşler		Türkiye’de kaç senedir yaşıyorsunuz?			
		0-2 yıl	3-6 yıl	7-15 yıl	16 yıl ve üstü
Çeşitler Çok zengindir	Kesinlikle Katılmıyorum	%6,2	%5,3	%0,0	%8,3
	Katılmıyorum	%6,2	%7,6	%6,0	%4,2
	Kararsızım	%34,9	%29,5	%21,4	%20,8
	Katılıyorum	%40,3	%36,4	%43,6	%51,4
	Kesinlikle Katılıyorum	%12,4	%21,2	%29,1	%15,3
	Toplam	%100,0	%100,0	%100,0	%100,0
	$\chi^2=26.894$ $p=0.008$				

Bu tabloya göre, katılımcıların Türkiye’de yaşama süresine göre Türk Mutfağının çeşit zenginliği hakkındaki değerlendirmeleri arasında anlamlı bir farklılık olduğu saptanmıştır ($p:0.008<0.05$). "Kesinlikle Katılmıyorum" oranı, tüm gruplarda düşük olup, özellikle 7-15 yıl yaşayanlar arasında %0,0 ile en düşük seviyededir. "Kararsızım" oranı, özellikle 0-2 yıl yaşayanlar arasında (%34,9) en yüksek seviyededir, bu da yeni gelenlerin Türk mutfağının çeşit zenginliği konusunda belirgin bir görüş belirlemediklerini gösteriyor. "Katılıyorum" oranı, tüm gruplarda oldukça yüksek olup, Türk mutfağının çeşitliliği hakkında genel bir kabul bulunmaktadır. Bu görüş, özellikle 15 yıl ve üstü yaşayanlar arasında en yüksek orana sahiptir (%51,4). Sonuç olarak, Türk mutfağının çeşit zenginliği konusunda genel bir olumlu görüş mevcuttur, ancak 0-2 yıl arası yaşayanlar arasında daha fazla kararsızlık söz konusudur.

Tablo 3.23.’de ise Türkiye’de yaşama süresine göre Türk mutfağının kokusu hakkındaki değerlendirmeleri yer almaktadır.

Tablo 3.23. Türkiye’de Yaşama Süresine Göre Türk Mutfağının Kokusu Hakkındaki Görüşler

Türk Mutfağına İlişkin Görüşler		Türkiye’de kaç senedir yaşıyorsunuz?			
		0-2 yıl	3-6 yıl	7-15 yıl	16 yıl ve üstü
Kokusu Hoştur	Kesinlikle Katılmıyorum	%13,2	%13,6	%23,1	%19,4
	Katılmıyorum	%18,6	%22,0	%9,4	%16,7
	Kararsızım	%32,6	%39,4	%33,3	%38,9
	Katılıyorum	%27,1	%12,1	%28,2	%22,2
	Kesinlikle Katılıyorum	%8,5	%12,9	%6,0	%2,8
	Toplam	%100,0	%100,0	%100,0	%100,0
	$\chi^2=28.333$ $p=0.005$				

Bu tabloya göre, katılımcıların Türkiye’de yaşama süresine göre Türk Mutfağının kokusu hakkındaki değerlendirmeleri arasında anlamlı bir farklılık olduğu saptanmıştır ($p:0.005<0.05$). "Kokusu hoştur" ifadesine "Kararsızım" diyenlerin oranının tüm kategorilerde en yüksek olmasıdır. Bunun yanında, Türkiye’de 7-15 yıl yaşayan katılımcıların %28,2’si “Katılıyorum” seçeneğini işaretleyerek, diğer kategorilere kıyasla bu görüşe daha olumlu yaklaşmıştır. “Kesinlikle Katılıyorum” ifadesine en düşük destek ise 15 yıl ve üstü yaşayanlardan gelmiştir (%2,8). Bu durum, katılımcıların Türk mutfakının kokusuna ilişkin algılarının, yaşama süresine göre değişiklik gösterebileceğini düşündürmektedir.

Tablo 3.24.’de ise Türkiye’de yaşama süresine göre Türk mutfakının doyuruculuğu hakkındaki değerlendirmeleri yer almaktadır.

Tablo 3.24. Türkiye’de Yaşama Süresine Göre Türk Mutfağının Doyuruculuğu Hakkındaki Görüşler

Türk Mutfağına İlişkin Görüşler		Türkiye’de kaç senedir yaşıyorsunuz?			
		0-2 yıl	3-6 yıl	7-15 yıl	16 yıl ve üstü
Doyurucudur	Kesinlikle Katılmıyorum	%0,8	%0,0	%0,0	%0,0
	Katılmıyorum	%1,6	%0,8	%0,0	%2,8
	Kararsızım	%7,0	%2,3	%7,7	%4,2
	Katılıyorum	%35,7	%21,2	%23,1	%31,9
	Kesinlikle Katılıyorum	%55,0	%75,8	%69,2	%61,1
	Toplam	%100,0	%100,0	%100,0	%100,0
	$\chi^2=21.045$ $p=0.045$				

Bu tabloya göre, katılımcıların Türkiye’de yaşama süresine göre Türk Mutfağının doyuruculuğu hakkındaki değerlendirmeleri arasında anlamlı bir farklılık olduğu saptanmıştır ($p:0.045<0.05$). "Kesinlikle Katılmıyorum" ve "Katılmıyorum" oranları çok düşüktür. Bu, Türk mutfağının doygunluk açısından olumsuz bir görüş almadığını göstermektedir. "Kararsızım" oranı, en düşük 3-6 yıl yaşayanlarda (%2,3) görülmektedir. "Kesinlikle Katılıyorum" oranı, özellikle 3-6 yıl yaşayanlar arasında %75,8 gibi yüksek bir oranda gözlemlenmiştir. Diğer gruplarda da yüksek seviyelerde kalmakta olup, Türk mutfağının doygunluk konusunda büyük bir kabul görmekte olduğunu gösterir. Sonuç olarak, Türk mutfağının doygunluk açısından genelde çok olumlu değerlendirildiği ve özellikle uzun süre yaşayanlar arasında güçlü bir şekilde benimsendiği söylenebilir.

Tablo 3.25. ise Türkiye’de yaşama süresine göre Türk mutfağının fiyatı hakkındaki değerlendirmeleri yer almaktadır.

Tablo 3.25. Türkiye’de Yaşama Süresine Göre Türk Mutfağının Fiyatı Hakkındaki Görüşler

Türk Mutfağına İlişkin Görüşler		Türkiye’de kaç senedir yaşıyorsunuz?			
		0-2 yıl	3-6 yıl	7-15 yıl	16 yıl ve üstü
Pahalıdır	Kesinlikle Katılmıyorum	%4,7	%10,6	%0,9	%1,4
	Katılmıyorum	%36,4	%18,9	%10,3	%13,9
	Kararsızım	%45,7	%39,4	%47,0	%44,4
	Katılıyorum	%10,1	%21,2	%24,8	%27,8
	Kesinlikle Katılıyorum	%3,1	%9,8	%17,1	%12,5
	Toplam	%100,0	%100,0	%100,0	%100,0
	$X^2=60.846$ $p=0.000$				

Bu tabloya göre, katılımcıların Türkiye’de yaşama süresine göre Türk Mutfağının fiyatı hakkındaki değerlendirmeleri arasında anlamlı bir farklılık olduğu saptanmıştır ($p:0.000<0.05$). "Kesinlikle Katılmıyorum" oranı, 0-2 yıl yaşayanlar arasında %4,7, 3-6 yıl yaşayanlarda ise %10,6 gibi düşük seviyelerde kalmış, yani Türk mutfağının pahalı olmadığı görüşü sınırlı bir şekilde benimseniyor. "Katılıyorum" oranı, 3-6 yıl ve 7-15 yıl yaşayanlar arasında artmış, özellikle 15 yıl ve üstü grupta %27,8’lik bir orana ulaşmıştır. Bu, Türk mutfağının pahalı olduğu görüşünün, uzun süreli deneyime sahip katılımcılar arasında daha fazla benimsendiğini gösterir. "Kesinlikle Katılıyorum" oranı, 7-15 yıl ve 3-6 yıl yaşayanlar arasında daha belirgin şekilde yükselmiş olup, fiyatlar konusunda net bir şekilde "pahalı" değerlendirmesi yapılmıştır. Sonuç olarak, Türk mutfağının fiyatı konusunda kararsızlık yaygın olmakla birlikte, uzun süre yaşayanlar arasında "pahalıdır" görüşü daha fazla kabul görmektedir.

3.6.4.2. Cinsiyete Bazında Türk Mutfağının Görüşler

Katılımcıların demografik özelliklerine ilişkin veriler ile Türk mutfağı hakkındaki görüşleri karşılaştırılarak analiz edilmiştir. Elde edilen sonuçlar aşağıda sunulmaktadır. Tablo 3.26. ise cinsiyet bazında Türk mutfağının ilişkin görüşlerinin

karşılaştırmalı bir analizi yapılmış ve her bir ifadenin analizi verilmiştir.

Tablo 3.26. Cinsiyete Bazında Türk Mutfağına İlişkin Görüşlerde Anlamlı Farklılık göstermeyen Sonuçlar

Türk Mutfağına İlişkin Görüşler		Cinsiyet		Türk Mutfağına İlişkin Görüşler		Cinsiyet	
		Kadın	Erkek			Kadın	Erkek
Görünüşü çok güzelidir	Kesinlikle Katılmıyorum	%7,3	%11,5	Tatlıları bol yağlı, şekerlidir	Kesinlikle Katılmıyorum	%0,0	%0,0
	Katılmıyorum	%15,9	%23,8		Katılmıyorum	%0,9	%0,0
	Kararsızım	%41,2	%30,3		Kararsızım	%3,7	%2,5
	Katılıyorum	%29,3	%28,7		Katılıyorum	%13,4	%18,9
	Kesinlikle Katılıyorum	%6,4	%5,7		Kesinlikle Katılıyorum	%82,0	%78,7
	X ² =7,720 p=0.102				X ² =3.387 p=0.336		
Çok ilgi Çekicidir	Kesinlikle Katılmıyorum	%10,7	%13,9	Yemekler sağlıklıdır	Kesinlikle Katılmıyorum	%11,0	%13,1
	Katılmıyorum	%10,7	%13,1		Katılmıyorum	%25,9	%36,1
	Kararsızım	%32,9	%32,0		Kararsızım	%41,5	%30,3
	Katılıyorum	%31,7	%30,3		Katılıyorum	%18,6	%16,4
	Kesinlikle Katılıyorum	%14,0	%10,7		Kesinlikle Katılıyorum	%3,0	%4,1
	X ² =2.137 p=0.711				X ² =6.951 p=0.139		
Oldukça Hijyeniktir	Kesinlikle Katılmıyorum	%8,2	%12,3	Yemekler iştah açıcıdır	Kesinlikle Katılmıyorum	%14,0	%13,1
	Katılmıyorum	%18,9	%14,8		Katılmıyorum	%11,6	%17,2
	Kararsızım	%52,1	%46,7		Kararsızım	%32,6	%36,1
	Katılıyorum	%18,9	%23,0		Katılıyorum	%30,8	%20,5
	Kesinlikle Katılıyorum	%1,8	%3,3		Kesinlikle Katılıyorum	%11,0	%13,1
	X ² =4.517 p=0.340				X ² =6.238 p=0.182		
Fazla etlidir	Kesinlikle Katılmıyorum	%1,2	%1,6	Doyurucudur	Kesinlikle Katılmıyorum	%0,0	%0,8
	Katılmıyorum	%15,2	%11,5		Katılmıyorum	%1,2	%0,8
	Kararsızım	%32,9	%29,5		Kararsızım	%4,9	%6,6
	Katılıyorum	%22,3	%30,3		Katılıyorum	%26,5	%30,3
	Kesinlikle Katılıyorum	%28,4	%27,0		Kesinlikle Katılıyorum	%67,4	%61,5
	X ² =3.754 p=0.440				X ² =4.225 p=0.376		

Tablo 3.26. (Devam) Cinsiyete Bazında Türk Mutfağının İlişkin Görüşlerde Anlamlı Farklılık göstermeyen Sonuçlar

Bol soğanlı, sarımsaklıdır	Kesinlikle Katılmıyorum	%2,7	%4,9
	Katılmıyorum	%22,6	%18,0
	Kararsızım	%35,4	%44,3
	Katılıyorum	%18,3	%21,3
	Kesinlikle Katılıyorum	%21,0	%11,5
	$X^2=8.810$ $p=0.066$		

Tablo 3.26. incelendiğinde katılımcıların cinsiyete bazında Türk mutfağının ilişkin görüşlerinde, ilgi çekici, hijyen, etli, bol soğanlı ve sarımsaklı olması, Tatlıların bol yağlı, şekerli olma, sağlıklı, iştah açıcı olması ve doyuruculuk değerlendirmeleri arasında anlamlı bir farklılık olmadığı saptanmıştır ($p>0.05$). Dolayısıyla bu dokuz öğenin dışındaki bulguları aşağıda analizi verilmiştir.

Tablo 3.27. ise Türkiye'de yaşama süresine göre Türk mutfağının görüntüsüne ilişkin değerlendirmeleri yer almaktadır.

Tablo 3.27. Cinsiyet Bazında Türk Mutfağının Lezzeti İlişkin Görüşler

Türk Mutfağına İlişkin Görüşler		Cinsiyet	
		Kadın	Erkek
Lezzetlidir	Kesinlikle Katılmıyorum	%4,9	%6,6
	Katılmıyorum	%2,7	%9,8
	Kararsızım	%15,9	%14,8
	Katılıyorum	%49,4	%47,5
	Kesinlikle Katılıyorum	%27,1	%21,3
	Toplam	%100,0	%100,0
	$X^2=11.366$ $p=0.023$		

Bu tabloya göre, katılımcıların cinsiyet bazında Türk Mutfağının lezzeti ilişkin değerlendirmeleri arasında anlamlı bir farklılık olduğu saptanmıştır ($p:0.023<0.05$).

Verilere göre, Türk mutfağının lezzetli olduğu yönündeki görüşler, katılımcıların büyük bir kısmı tarafından olumlu bir şekilde ifade edilmiştir. Kadınlar arasında "Kesinlikle Katılıyorum" yanıtı %27,1 ile en yüksek orana sahipken, erkeklerde bu oran %21,3'tedir. Katılmayanların oranı ise her iki cinsiyet için de oldukça düşüktür. Genel olarak, Türk mutfağının lezzetli olduğu konusunda güçlü bir kanaat vardır.

Tablo 3.28. ise cinsiyet bazında Türk mutfağının kalorisine ilişkin değerlendirmeleri yer almaktadır.

Tablo 3. 28. Cinsiyet Bazında Türk Mutfağının Kalorisine İlişkin Görüşler

Türk Mutfağına İlişkin Görüşler		Cinsiyet	
		Kadın	Erkek
Kalorisi Yüksektir	Kesinlikle Katılmıyorum	%0,0	%0,0
	Katılmıyorum	%1,5	%1,6
	Kararsızım	%7,9	%15,6
	Katılıyorum	%21,3	%30,3
	Kesinlikle Katılıyorum	%69,2	%52,5
	Toplam	%100,0	%100,0
	X ² =12.085 p=0.007		

Bu tabloya göre, katılımcıların cinsiyet bazında Türk Mutfağının kalorisine ilişkin değerlendirmeleri arasında anlamlı bir farklılık olduğu saptanmıştır ($p:0.007<0.05$). Sonuçlar, katılımcıların çoğunun Türk yemeklerinin kalorisinin yüksek olduğu görüşünde olduğunu göstermektedir. Kadınların %69,2'si ve erkeklerin %52,5'i "Kesinlikle Katılıyorum" yanıtını vererek yemeklerin yüksek kalorili olduğunu düşündüklerini ifade etmiştir. "Katılıyorum" seçeneği ise kadınlarda %21,3, erkeklerde %30,3 oranında desteklenmiştir. Kararsız olan katılımcılar %10 oranında kalmakta, "Katılmıyorum" veya "Kesinlikle Katılmıyorum" diyenler ise yok denecek kadar azdır. Genel olarak, Türk

yemeklerinin yüksek kalorili olduğu yönünde güçlü bir görüş hakimdir.

Tablo 3.29. ise cinsiyet bazında Türk mutfağının yağlı olma ilişkin değerlendirmeleri yer almaktadır.

Tablo 3.29. Cinsiyet Bazında Türk Mutfağının Yağlı Olma İlişkin Görüşler

Türk Mutfağına İlişkin Görüşler		Cinsiyet	
		Kadın	Erkek
Yağlıdır	Kesinlikle Katılmıyorum	%0,0	%0,8
	Katılmıyorum	%2,1	%3,3
	Kararsızım	%9,5	%12,3
	Katılıyorum	%24,4	%35,2
	Kesinlikle Katılıyorum	%64,0	%48,4
	Toplam	%100,0	%100,0
	$\chi^2=11.352$ $p=0.023$		

Bu tabloya göre, katılımcıların cinsiyet bazında Türk Mutfağının yağlı olma ilişkin değerlendirmeleri arasında anlamlı bir farklılık olduğu saptanmıştır ($p:0.023<0.05$). Veriler, katılımcıların çoğunluğunun Türk yemeklerinin yağlı olduğu konusunda hemfikir olduğunu göstermektedir. Kadınların %64,0'ı ve erkeklerin %48,4'ü “Kesinlikle Katılıyorum” yanıtını vererek yemeklerin yağlı olduğunu düşündüğünü belirtmiştir. “Katılıyorum” diyenlerin oranı kadınlarda %24,4, erkeklerde ise %35,2'dir. Kararsız olanlar toplamda %10,2 oranındayken, “Katılmıyorum” veya “Kesinlikle Katılmıyorum” diyenlerin oranı oldukça düşüktür. Genel olarak, Türk yemeklerinin yağlı olduğu konusunda güçlü bir ortak görüş olduğu gözlemlenmektedir.

Tablo 3.30.'da ise cinsiyet bazında Türk mutfağının salçalı olma ilişkin değerlendirmeleri yer almaktadır.

Tablo 3.30. Cinsiyet Bazında Türk Mutfağının Salçalı Olma İlişkin Görüşler

Türk Mutfağına İlişkin Görüşler		Cinsiyet	
		Kadın	Erkek
Salçalıdır	Kesinlikle Katılmıyorum	%0,0	%0,0
	Katılmıyorum	%0,6	%2,5
	Kararsızım	%11,0	%27,9
	Katılıyorum	%28,4	%36,1
	Kesinlikle Katılıyorum	%60,1	%33,6
	Toplam	%100,0	%100,0
	$\chi^2=32.555$ $p=0.000$		

Bu tabloya göre, katılımcıların cinsiyet bazında Türk Mutfağının salçalı olma ilişkin değerlendirmeleri arasında anlamlı bir farklılık olduğu saptanmıştır ($p:0.000<0.05$). Kadınların %60,1'i ve erkeklerin %33,6'sı "Kesinlikle Katılıyorum" seçeneğini işaretlemiş olup, yemeklerin salça içerdiği düşüncesini güçlü bir şekilde desteklemektedir. "Katılıyorum" yanıtı ise kadınlarda %28,4, erkeklerde %36,1 oranında görülmektedir. Kararsız olan katılımcılar, erkeklerde %27,9 ile kadınlara göre daha yüksek oranda bulunurken, "Katılmıyorum" diyenlerin oranı oldukça düşüktür. Genel olarak, Türk yemeklerinin salçalı olduğu yönünde yaygın bir kabul olduğu gözlemlenmektedir.

Tablo 3.31. ise cinsiyet bazında Türk mutfağının lezzet değişikliğine ilişkin değerlendirmeleri yer almaktadır.

Tablo 3.31. Cinsiyet Bazında Türk Mutfağının Lezzet değişikliğine İlişkin Görüşler

Türk Mutfağına İlişkin Görüşler		Cinsiyet	
		Kadın	Erkek
Yemeklerin lezzeti değişiktir	Kesinlikle Katılmıyorum	%10,7	%1,6
	Katılmıyorum	%33,8	%27,0
	Kararsızım	%30,2	%22,1
	Katılıyorum	%15,9	%27,9
	Kesinlikle Katılıyorum	%0,0	%0,0
	Toplam	%100,0	%100,0
	$\chi^2=28.755$ $p=0.000$		

Bu tabloya göre, katılımcıların cinsiyet bazında Türk Mutfağının lezzet değişikliğine ilişkin değerlendirmeleri arasında anlamlı bir farklılık olduğu saptanmıştır ($p:0.000<0.05$). Kadınların %33,8'i ve erkeklerin %27,0'si “Katılmıyorum” yanıtını vererek lezzet farklılığına katılmadıklarını ifade etmişlerdir. “Kararsızım” diyenlerin oranı kadınlarda %30,2, erkeklerde ise %22,1'dir. Yemeklerin lezzetinin farklı olduğunu düşünenler ise kadınlarda %15,9 “Katılıyorum” ve %9,5 “Kesinlikle Katılıyorum”, erkeklerde ise %27,9 “Katılıyorum” ve %21,3 “Kesinlikle Katılıyorum” oranında belirtilmiştir. Genel olarak, erkeklerin Türk yemeklerinin lezzetinin farklı olduğunu düşünme eğiliminin kadınlara göre daha yüksek olduğu gözlemlenmektedir.

Tablo 3.32.'de ise cinsiyet bazında Türk mutfağının baharatlı olma ilişkin değerlendirmeleri yer almaktadır.

Tablo 3.32. Cinsiyet Bazında Türk Mutfağının Baharatlı Olma İlişkin Görüşler

Türk Mutfağına İlişkin Görüşler		Cinsiyet	
		Kadın	Erkek
Çok baharatlıdır	Kesinlikle Katılmıyorum	%1,8	%4,9
	Katılmıyorum	%23,5	%11,5
	Kararsızım	%27,4	%14,8
	Katılıyorum	%28,7	%36,9
	Kesinlikle Katılıyorum	%18,6	%32,0
	Toplam	%100,0	%100,0
	$\chi^2=24.577$ $p=0.000$		

Bu tablaya göre, katılımcıların cinsiyet bazında Türk Mutfağının baharatlı olma ilişkin değerlendirmeleri arasında anlamlı bir farklılık olduğu saptanmıştır ($p:0.000<0.05$). Veriler, katılımcıların Türk yemeklerinin baharatlı olduğu görüşünde farklı dağılımlar gösterdiğini ortaya koymaktadır. Kadınların %28,7’si ve erkeklerin %36,9’u yemeklerin baharatlı olduğu düşüncesini “Katılıyorum” yanıtıyla desteklerken, “Kesinlikle Katılıyorum” diyenlerin oranı kadınlarda %18,6, erkeklerde ise %32,0 olarak belirtilmiştir. Kadınların %23,5’i ve erkeklerin %11,5’i “Katılmıyorum” demiş olup, erkekler arasında Türk yemeklerinin baharatlı olduğunu düşünme eğilimi daha yüksektir.

Tablo 3.33. ise cinsiyet bazında Türk mutfağının hamur işlerinin yağlı olma ilişkin değerlendirmeleri yer almaktadır.

Tablo 3.33. Cinsiyet Bazında Türk Mutfağının Hamur İşlerinin Yağlı Olma İlişkin Görüşler

Türk Mutfağına İlişkin Görüşler		Cinsiyet	
		Kadın	Erkek
Hamur işleri çok yağlıdır	Kesinlikle Katılmıyorum	%0,0	%0,0
	Katılmıyorum	%3,0	%1,6
	Kararsızım	%8,5	%18,9
	Katılıyorum	%25,3	%17,2
	Kesinlikle Katılıyorum	%63,1	%62,3
	Toplam	%100,0	%100,0
	$X^2=11.541$ $p=0.009$		

Bu tabloya göre, katılımcıların cinsiyet bazında Türk Mutfağının hamur işlerin yağlı olma ilişkin değerlendirmeleri arasında anlamlı bir farklılık olduğu saptanmıştır ($p:0.009<0.05$). Kadınların %63,1'i ve erkeklerin %62,3'ü "Kesinlikle Katılıyorum" yanıtını vererek hamur işlerinin yağlı olduğu fikrini güçlü bir şekilde desteklemişlerdir. "Katılıyorum" diyenlerin oranı kadınlarda %25,3, erkeklerde ise %17,2 olarak belirtilmiştir. "Katılmıyorum" diyenlerin oranı ise toplamda %2,7 ile oldukça düşüktür. Genel olarak, Türk hamur işlerinin yağlı olduğu konusunda katılımcıların büyük bir kısmı hemfikir olup, az sayıda kişi bu görüşe katılmamaktadır.

Tablo 3.34. ise cinsiyet bazında Türk mutfağının çeşitlerin zenginliği ilişkin değerlendirmeleri yer almaktadır.

Tablo 3.34. Cinsiyet Bazında Türk Mutfağının Çeşitlerin Zenginliği İlişkin Görüşler

Türk Mutfağına İlişkin Görüşler		Cinsiyet	
		Kadın	Erkek
Çeşitler Çok zengindir	Kesinlikle Katılmıyorum	%2,4	%10,7
	Katılmıyorum	%5,8	%7,4
	Kararsızım	%22,0	%42,6
	Katılıyorum	%47,6	%26,2
	Kesinlikle Katılıyorum	%22,3	%13,1
	Toplam	%100,0	%100,0
	$X^2=40.456$ $p=0.000$		

Bu tabloya göre, katılımcıların cinsiyet bazında Türk Mutfağının çeşit zenginliği ilişkin değerlendirmeleri arasında anlamlı bir farklılık olduğu saptanmıştır ($p:0.000<0.05$). Katılımcıların Türk yemeklerinin çeşit zenginliği konusundaki görüşleri, cinsiyete göre farklılıklar göstermektedir. Kadınların %47,6'sı "Katılıyorum" yanıtını vererek Türk mutfağının çeşit açısından zengin olduğunu düşünürken, erkeklerde bu oran daha düşük olup, %26,2 olarak belirlenmiştir. Ayrıca, "Kesinlikle Katılmıyorum" ve "Katılmıyorum" yanıtlarını verenlerin oranı toplamda %10,9'dur; erkeklerde bu görüş daha yaygın olup %18,1 oranına ulaşmıştır. Kadınların büyük bir kısmı (%22,3) Türk yemeklerinin çeşit açısından çok zengin olduğunu belirtirken, erkeklerde bu oran daha düşük kalmıştır (%13,1). Bu veriler, Türk mutfağının çeşitliliği konusunda kadınların daha olumlu görüşler sergilediğini, erkeklerin ise kararsızlık ve olumsuz değerlendirmelere daha yatkın olduğunu ortaya koymaktadır.

Tablo 3.35. ise cinsiyet bazında Türk mutfağının kokusu hakkındaki değerlendirmeleri yer almaktadır.

Tablo 3.35. Cinsiyet Bazında Türk Mutfağının Kokusu Hakkındaki Görüşler

Türk Mutfağına İlişkin Görüşler		Cinsiyet	
		Kadın	Erkek
Kokusu hoştur	Kesinlikle Katılmıyorum	%17,1	%16,4
	Katılmıyorum	%16,2	%18,9
	Kararsızım	%32,6	%44,3
	Katılıyorum	%24,1	%17,2
	Kesinlikle Katılıyorum	%10,1	%3,3
	Toplam	%100,0	%100,0
	$X^2=10.639$ $p=0.031$		

Bu tabloya göre, katılımcıların cinsiyet bazında Türk Mutfağının kokusu hakkındaki değerlendirmeleri arasında anlamlı bir farklılık olduğu saptanmıştır

($p:0.031<0.05$). Katılımcıların Türk yemeklerinin kokusu hakkındaki görüşleri, cinsiyete göre değişiklik göstermektedir. Kadınların %24,1'i Türk yemeklerinin kokusunun hoş olduğunu belirterek "Katılıyorum" demiştir, ancak erkeklerde bu oran %17,2'ye düşmüştür. Erkeklerde daha fazla kişi (%18,9) "Katılmıyorum" cevabını verirken, kadınlarda bu oran %16,2'dir. Hem kadınlar hem de erkekler arasında, yemeklerin kokusuna karşı kararsız olanların oranı yüksektir; kadınlarda bu oran %32,6, erkeklerde ise %44,3'tür. "Kesinlikle Katılmıyorum" yanıtlarını verenlerin oranı da dikkat çekicidir; kadınlarda %17,1, erkeklerde ise %16,4'tür. Bu sonuçlar, Türk yemeklerinin kokusu konusunda genel bir kararsızlık olduğunu, ancak kadınların kokuyu hoş bulma oranının erkeklerle göre daha yüksek olduğunu göstermektedir.

Tablo 3.36. ise cinsiyet bazında Türk mutfağının fiyat hakkındaki değerlendirmeleri yer almaktadır.

Tablo 3.36. Cinsiyet Bazında Türk Mutfağının Fiyat Hakkındaki Görüşler

Türk Mutfağına İlişkin Görüşler		Cinsiyet	
		Kadın	Erkek
Pahalıdır	Kesinlikle Katılmıyorum	%1,8	%13,1
	Katılmıyorum	%20,7	%21,3
	Kararsızım	%43,0	%46,7
	Katılıyorum	%21,6	%15,6
	Kesinlikle Katılıyorum	%12,8	%3,3
	Toplam	%100,0	%100,0
	$X^2=32.996$ $p=0.000$		

Bu tabloya göre, katılımcıların cinsiyet bazında Türk Mutfağının fiyat hakkındaki değerlendirmeleri arasında anlamlı bir farklılık olduğu saptanmıştır ($p:0.000<0.05$). Türk yemeklerinin pahalılığı konusunda katılımcıların görüşleri cinsiyetlere göre değişiklik göstermektedir. Kadınlar, erkeklere göre yemeklerin pahalı olduğunu düşünme eğilimindedir. "Kesinlikle Katılmıyorum" yanıtı

kadınlarda %1,8, erkeklerde ise %13,1 oranında verilmiştir. "Kararsızım" cevabını verenlerin oranı, kadınlarda %43,0, erkeklerde ise %46,7 ile oldukça yüksektir, bu da pahalılık konusundaki görüşlerin belirsiz olduğunu gösterir. "Katılıyorum" ve "Kesinlikle Katılıyorum" yanıtlarını verenlerin oranı, kadınlarda toplamda %34,4, erkeklerde ise %18,9'dur. Bu, kadınların Türk yemeklerinin pahalı olduğunu erkeklerden daha fazla düşündüğünü, ancak yine de bir belirsizliğin hâkim olduğunu yansıtmaktadır.

3.6.4.3. Yaşa Göre Türk Mutfağının Görüşler

Anket katılımcılarının demografik özellikler bölümünde elde edilen yaş verileri ile Türk mutfağına ilişkin görüşleri karşılaştırılarak analiz edilmiştir. Elde edilen sonuçlar Tablo 3.37.'de gösterilmiştir.

Tablo 3.37. Yaş guruba göre Türk Mutfağının İlişkin Görüşlerde Anlamlı Farklılık Göstermeyen Sonuçlar

Türk Mutfağına İlişkin Görüşler		Yaş				
		20 yaş ve altı	21-35 yaş arası	36-50 yaş arası	51-65 yaş arası	66 yaş ve üstü
Lezzetlidir	Kesinlikle Katılmıyorum (%)	14,3	3,8	4,7	6,0	14,3
	Katılmıyorum (%)	14,3	5,3	4,7	3,0	0,0
	Kararsızım (%)	7,1	15,9	17,4	15,0	0,0
	Katılıyorum (%)	50,0	50,0	48,9	47,0	50,0
	Kesinlikle Katılıyorum (%)	14,3	25,0	24,2	29,0	35,7
	Toplam (%)	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0
		$\chi^2=14.386$ p=0.570				
Çok ilgi Çekicidir	Kesinlikle Katılmıyorum (%)	7,1	8,3	14,2	10,0	21,4
	Katılmıyorum (%)	14,3	12,1	13,2	8,0	0,0
	Kararsızım (%)	14,3	34,1	28,9	41,0	28,6
	Katılıyorum (%)	50,0	28,0	32,1	29,0	50,0
	Kesinlikle Katılıyorum (%)	14,3	17,4	11,6	12,0	0,0
	Toplam (%)	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0
		$\chi^2=19.750$ p=0.232				

Tablo 3.37. (Devam) Yaş guruba göre Türk Mutfağının İlişkin Görüşlerde Anlamlı Farklılık Göstermeyen Sonuçlar

Oldukça Hijyeniktir	Kesinlikle Katılmıyorum (%)	7,1	6,8	11,1	8,0	21,4
	Katılmıyorum (%)	28,6	22,7	15,3	14,0	21,4
	Kararsızım (%)	28,6	44,7	56,3	54,0	28,6
	Katılıyorum (%)	35,7	22,0	15,8	22,0	28,6
	Kesinlikle Katılıyorum (%)	0,0	3,8	1,6	2,0	0,0
	Toplam (%)	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0
		$X^2=20.153$ $p=0.213$				
Salçalıdır	Katılmıyorum (%)	0,0	0,8	1,6	1,0	0,0
	Kararsızım (%)	21,4	18,2	14,7	15,0	0,0
	Katılıyorum (%)	35,7	34,1	25,3	30,0	64,3
	Kesinlikle Katılıyorum (%)	42,9	47,0	58,4	54,0	35,7
	Toplam (%)	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0
		$X^2=14.717$ $p=0.257$				
Bol soğanlı, Sarımsaklıdır	Kesinlikle Katılmıyorum (%)	0,0	0,0	4,2	6,0	7,1
	Katılmıyorum (%)	35,7	22,0	19,5	23,0	14,3
	Kararsızım (%)	42,9	32,6	40,0	39,0	42,9
	Katılıyorum (%)	14,3	22,0	17,9	21,0	0,0
	Kesinlikle Katılıyorum (%)	7,1	23,5	18,4	11,0	35,7
	Toplam (%)	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0
		$X^2=23.420$ $p=0.103$				
Yemekler sağlıklıdır	Kesinlikle Katılmıyorum (%)	7,1	11,4	10,5	13,0	21,4
	Katılmıyorum (%)	28,6	37,1	24,2	24,0	42,9
	Kararsızım (%)	35,7	34,8	42,6	37,0	28,6
	Katılıyorum (%)	28,6	12,9	20,5	20,0	7,1
	Kesinlikle Katılıyorum (%)	0,0	3,8	2,1	6,0	0,0
	Toplam (%)	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0
		$X^2=18.487$ $p=0.296$				
Yemekler iştah açıcıdır	Kesinlikle Katılmıyorum (%)	21,4	11,4	15,3	12,0	21,4
	Katılmıyorum (%)	7,1	11,4	16,8	11,0	0,0
	Kararsızım (%)	21,4	40,2	26,8	38,0	42,9
	Katılıyorum (%)	50,0	23,5	32,1	24,0	21,4
	Kesinlikle Katılıyorum (%)	0,0	13,6	8,9	15,0	14,3
	Toplam (%)	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0
		$X^2=22.649$ $p=0.123$				

Tablo 3.37. (Devam) Yaş guruba göre Türk Mutfağının İlişkin Görüşlerde Anlamlı Farklılık Göstermeyen Sonuçlar

Çeşitler çok zengindir	Kesinlikle Katılmıyorum (%)	0,0	3,8	6,3	4,0	0,0
	Katılmıyorum (%)	0,0	6,1	6,3	8,0	0,0
	Kararsızım (%)	28,6	29,5	22,1	34,0	35,7
	Katılıyorum (%)	71,4	40,9	43,2	37,0	35,7
	Kesinlikle Katılıyorum (%)	0,0	19,7	22,1	17,0	28,6
	Toplam (%)	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0
	X ² =17.028 p=0.384					
Kokusu hoştur	Kesinlikle Katılmıyorum (%)	0,0	16,7	17,4	18,0	21,4
	Katılmıyorum (%)	28,6	17,4	15,8	17,0	14,3
	Kararsızım (%)	28,6	32,6	36,8	38,0	42,9
	Katılıyorum (%)	42,9	19,7	23,2	21,0	21,4
	Kesinlikle Katılıyorum (%)	0,0	13,6	6,8	6,0	0,0
	Toplam (%)	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0
	X ² =16.217 p=0.438					
Doyurucudur	Kesinlikle Katılmıyorum (%)	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0
	Katılmıyorum (%)	0,0	1,5	1,6	0,0	0,0
	Kararsızım (%)	0,0	3,8	5,8	8,0	0,0
	Katılıyorum (%)	50,0	24,2	25,8	32,0	28,6
	Kesinlikle Katılıyorum (%)	50,0	69,7	66,8	60,0	71,4
	Toplam (%)	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0
	X ² =13.360 p=0.646					

Tablo 3.37. incelendiğinde katılımcıların yaş gurubuna göre Türk mutfağına ilişkin görüşlerinde salçalı, soğanlı ve sarımsaklı olması, lezzet ($p:0.570>0.05$), ilgi çekicilik, ($p:0.232>0.05$), hijyen ($p:0.213>0.05$), salçalı ($p:0.257>0.05$), bol soğanlı ve sarımsaklı ($p:0.103>0.05$), sağlıklı ($p:0.296>0.05$), iştah açıcı ($p:0.123>0.05$), koku ($p:0.438>0.05$), doyuruculuk ($p:0.646>0.05$) değerlendirmeleri arasında anlamlı bir farklılık olmadığı saptanmıştır. Dolayısıyla bu on ögenin dışındaki bulguların aşağıda analizi verilmiştir.

Tablo 3.38. ise yaş gruplara göre Türk mutfağının görüntüsüne ilişkin değerlendirmeleri yer almaktadır.

Tablo 3.38. Yaş Gruplarına Göre Türk Mutfağının Görüntüsüne İlişkin Görüşler

Türk Mutfağına İlişkin Görüşler		Yaş				
		20 yaş ve altı	21-35 yaş arası	36-50 yaş arası	51-65 yaş arası	66 yaş ve üstü
Görünüşü çok güzeldir	Kesinlikle Katılmıyorum	%7,1	%6,8	%9,5	%7,0	%21,4
	Katılmıyorum	%21,4	%16,7	%21,1	%12,0	%28,6
	Kararsızım	%7,1	%37,9	%34,7	%49,0	%42,9
	Katılıyorum	%64,3	%29,5	%30,0	%26,0	%0,0
	Kesinlikle Katılıyorum	%0,0	%9,1	%4,7	%6,0	%7,1
	Toplam	%100,0	%100,0	%100,0	%100,0	%100,0
		X ² =28.796 p=0.025				

Bu tabloya göre, katılımcıların yaş gruplarına göre Türk Mutfağının görüntüsüne ilişkin değerlendirmeleri arasında anlamlı bir farklılık olduğu saptanmıştır ($p:0.025<0.05$). "Kararsızım" seçeneği büyük yaş gruplarında yüksek orana sahiptir, özellikle 51-65 yaş grubunda %49 ile öne çıkmaktadır. Genç yaş grupları arasında (20 yaş ve altı) ise, "Katılıyorum" yanıtı %64,3 oranında tercih edilmiştir. Bu sonuç, görünümün bazı yaş grupları tarafından daha çok beğenildiğini, ancak genel olarak kararsız bir tutum sergilendiğini göstermektedir.

Tablo 3.39. ise yaş gruplarına göre Türk mutfağının kalorisine ilişkin değerlendirmeleri yer almaktadır.

Tablo 3.39. Yaş Gruplarına Göre Türk Mutfağının Kalorisinin Kalorisine İlişkin Görüşler

Türk Mutfağına İlişkin Görüşler		Yaş				
		20 yaş ve altı	21-35 yaş arası	36-50 yaş arası	51-65 yaş arası	66 yaş ve üstü
Kalorisi yüksektir	Kesinlikle Katılmıyorum	%0,0	%0,0	%0,0	%0,0	%0,0
	Katılmıyorum	%0,0	%4,5	%0,5	%0,0	%0,0
	Kararsızım	%7,1	%8,3	%10,5	%13,0	%0,0
	Katılıyorum	%57,1	%18,2	%20,5	%30,0	%42,9
	Kesinlikle Katılıyorum	%35,7	%68,9	%68,4	%57,0	%57,1
	Toplam	%100,0	%100,0	%100,0	%100,0	%100,0
		X ² =30.247 p=0.003				

Bu tabloya göre, katılımcıların yaş gruplarına göre Türk Mutfağının kalorisine ilişkin değerlendirmeleri arasında anlamlı bir farklılık olduğu saptanmıştır ($p:0.003<0.05$). Tüm yaş gruplarında "Kesinlikle Katılıyorum" yanıtı en yüksek oranlarda tercih edilmiştir ve özellikle 21-35 yaş (%68,9) ve 36-50 yaş (%68,4) gruplarında dikkat çekicidir. Katılımcıların genel eğilimi, Türk mutfağının yüksek kalorili olduğu yönündedir. "Katılmıyorum" yanıtı ise çok düşük oranlarda kalmıştır, bu da mutfağın kalorili olduğu algısının yaygın olduğunu göstermektedir.

Tablo 3.40.'da ise yaş gruplarına göre Türk mutfağının yağlı olma ilişkin değerlendirmeleri yer almaktadır.

Tablo 3.40. Yaş Gruplarına Göre Türk Mutfağının Yağlı Olma İlişkin Görüşler

Türk Mutfağına İlişkin Görüşler		Yaş				
		20 yaş ve altı	21-35 yaş arası	36-50 yaş arası	51-65 yaş arası	66 yaş ve üstü
Yağlıdır	Kesinlikle Katılmıyorum	%0,0	%0,8	%0,0	%0,0	%0,0
	Katılmıyorum	%0,0	%3,8	%1,6	%3,0	%0,0
	Kararsızım	%0,0	%6,8	%11,1	%14,0	%14,3
	Katılıyorum	%64,3	%20,5	%24,7	%35,0	%35,7
	Kesinlikle Katılıyorum	%35,7	%68,2	%62,6	%48,0	%50,0
	Toplam	%100,0	%100,0	%100,0	%100,0	%100,0
		$X^2=27.431$ $p=0.037$				

Bu tabloya göre, katılımcıların yaş gruplarına göre Türk Mutfağının yağlı olma ilişkin değerlendirmeleri arasında anlamlı bir farklılık olduğu saptanmıştır ($p:0.037<0.05$). Tüm yaş gruplarında "Kesinlikle Katılıyorum" yanıtı yüksek oranlarda tercih edilmiştir, özellikle 21-35 yaş grubunda %68,2 oranıyla öne çıkmaktadır. "Katılıyorum" ve "Kesinlikle Katılıyorum" yanıtları toplamda %87'yi aşarak, katılımcıların çoğunluğunun mutfağı yağlı bulunduğunu göstermektedir. "Katılmıyorum" yanıtı ise çok düşük oranda kalmıştır; bu da yağlı olduğu algısının

yaygın olduğunu göstermektedir.

Tablo 3.41.'de ise yaş gruplarına göre Türk mutfağının lezzet değişikliğine ilişkin değerlendirmeleri yer almaktadır.

Tablo 3.41. Yaş Gruplarına Göre Türk Mutfağının Lezzet Değişikliğine İlişkin Görüşler

Türk Mutfağına İlişkin Görüşler		Yaş				
		20 yaş ve altı	21-35 yaş arası	36-50 yaş arası	51-65 yaş arası	66 yaş ve üstü
Yemeklerin lezzetini değiştirir	Kesinlikle Katılmıyorum	%0,0	%10,6	%7,4	%8,0	%7,1
	Katılmıyorum	%14,3	%24,2	%40,5	%31,0	%14,3
	Kararsızım	%35,7	%26,5	%26,3	%27,0	%64,3
	Katılıyorum	%50,0	%19,7	%16,3	%21,0	%7,1
	Kesinlikle Katılıyorum	%0,0	%18,9	%9,5	%13,0	%7,1
	Toplam	%100,0	%100,0	%100,0	%100,0	%100,0
		X ² =35.822 p=0.003				

Bu tabloya göre, katılımcıların yaş gruplarına göre Türk Mutfağının lezzet değişikliğine ilişkin değerlendirmeleri arasında anlamlı bir farklılık olduğu saptanmıştır ($p:0.003<0.05$). Bu tabloda, Türk yemeklerinin lezzet çeşitliliği algısı yaş gruplarına göre incelenmiştir. "Katılmıyorum" yanıtı tüm yaş gruplarında görece yüksek oranda tercih edilmiş olup, özellikle 36-50 yaş grubunda %40,5 oranında öne çıkmıştır. En yaşlı grup (66 yaş ve üstü) ise %64,3 oranıyla "Kararsızım" yanıtını vermiştir. Genel olarak katılımcılar arasında lezzet çeşitliliği algısının zayıf olduğu veya kararsız bir tutum sergilendiği görülmektedir.

Tablo 3.42.'de ise yaş gruplarına göre Türk mutfağının baharatlı olma ilişkin değerlendirmeleri yer almaktadır.

Tablo 3.42. Yaş Gruplarına Göre Türk Mutfağının Baharatlı Olma İlişkin Görüşler

Türk Mutfağına İlişkin Görüşler		Yaş				
		20 yaş ve altı	21-35 yaş arası	36-50 yaş arası	51-65 yaş arası	66 yaş ve üstü
Çok baharatlıdır	Kesinlikle Katılmıyorum	%0,0	%3,0	%2,1	%3,0	%7,1
	Katılmıyorum	%14,3	%15,2	%24,2	%23,0	%0,0
	Kararsızım	%21,4	%22,7	%21,1	%33,0	%14,3
	Katılıyorum	%57,1	%26,5	%37,4	%18,0	%50,0
	Kesinlikle Katılıyorum	%7,1	%32,6	%15,3	%23,0	%28,6
	Toplam	%100,0	%100,0	%100,0	%100,0	%100,0
		X ² =38.907 p=0.001				

Bu tabloya göre, katılımcıların yaş gruplarına göre Türk Mutfağının baharatlı olma ilişkin değerlendirmeleri arasında anlamlı bir farklılık olduğu saptanmıştır ($p:0.001<0.05$). Bu tabloda, Türk mutfağının baharatlı bulunma algısı yaş gruplarına göre incelenmiştir. 36-50 yaş grubu %37,4 oranında "Katılıyorum" yanıtını verirken, en genç yaş grubu (20 yaş ve altı) %57,1 oranıyla en yüksek desteği vermiştir. Diğer yandan, en yaşlı grup (66 yaş ve üstü) %50 oranıyla "Katılıyorum" demiştir. "Kararsızım" ve "Katılmıyorum" yanıtları, katılımcıların önemli bir bölümünün mutfağı çok baharatlı bulmadığını ya da kararsız olduğunu göstermektedir.

Tablo 3.43. 'de ise yaş gruplarına göre Türk mutfağının fazla etli olma ilişkin değerlendirmeleri yer almaktadır.

Tablo 3.43. Yaş Gruplarına Göre Türk Mutfağının Fazla Etli Olduğuna İlişkin Görüşler

Türk Mutfağına İlişkin Görüşler		Yaş				
		20 yaş ve altı	21-35 yaş arası	36-50 yaş arası	51-65 yaş arası	66 yaş ve üstü
Fazla etlidir	Kesinlikle Katılmıyorum	%0,0	%0,8	%2,6	%0,0	%0,0
	Katılmıyorum	%35,7	%9,1	%13,2	%20,0	%14,3
	Kararsızım	%14,3	%31,8	%31,1	%39,0	%14,3
	Katılıyorum	%42,9	%18,9	%28,4	%20,0	%35,7
	Kesinlikle Katılıyorum	%7,1	%39,4	%24,7	%21,0	%35,7
	Toplam	%100,0	%100,0	%100,0	%100,0	%100,0
		X ² =35.666 p=0.003				

Bu tabloya göre, katılımcıların yaş gruplarına göre Türk Mutfağının fazla etli olma ilişkin değerlendirmeleri arasında anlamlı bir farklılık olduğu saptanmıştır ($p:0.003<0.05$). Bu tabloda, Türk mutfağının et ağırlıklı olduğuna dair görüşler yaş gruplarına göre incelenmiştir. 21-35 yaş grubunda "Kesinlikle Katılıyorum" yanıtı %39,4 ile en yüksek orana sahipken, diğer yaş gruplarına göre farklılıklar dikkat çekicidir. En genç yaş grubu (20 yaş ve altı), %35,7 oranında "Katılmıyorum" demiştir. Ayrıca, yaşlı katılımcıların (66 yaş ve üstü) büyük bir kısmı kararsız kalmış (%14,3), ancak genel olarak etli yemeklere ilişkin görüşler çok fazla olumsuz ya da kararsız bulunmamaktadır.

Tablo 3.44.'de ise yaş gruplarına göre Türk mutfağının tatlılarının yağlı ve şekerli olma ilişkin değerlendirmeleri yer almaktadır.

Tablo 3.44. Yaş Gruplarına Göre Türk Mutfağının Tatlılarının Bol Yağlı ve Şekerli Olma İlişkin Görüşler

Türk Mutfağına İlişkin Görüşler		Yaş				
		20 yaş ve altı	21-35 yaş arası	36-50 yaş arası	51-65 yaş arası	66 yaş ve üstü
Tatlılar bol yağlı, şekerlidir	Kesinlikle Katılmıyorum	%0,0	%0,0	%0,0	%0,0	%0,0
	Katılmıyorum	%14,3	%0,0	%0,0	%1,0	%0,0
	Kararsızım	%0,0	%2,3	%1,1	%10,0	%0,0
	Katılıyorum	%21,4	%13,6	%13,2	%14,0	%50,0
	Kesinlikle Katılıyorum	%64,3	%84,1	%85,8	%75,0	%50,0
	Toplam	%100,0	%100,0	%100,0	%100,0	%100,0
		$X^2=74.880$ $p=0.000$				

Bu tabloya göre, katılımcıların yaş gruplarına göre Türk Mutfağının tatlılarının bol yağlı ve Şekerli Olma değerlendirmeleri arasında anlamlı bir farklılık olduğu saptanmıştır ($p:0.000<0.05$). Bu tabloda, tatlıların bol yağlı ve şekerli olduğu görüşü

yaş gruplarına göre değerlendirilmiştir. 21-35 yaş aralığındaki katılımcılar, %84,1 oranında "Kesinlikle Katılıyorum" cevabını vererek en fazla olumlu görüş bildiren grup olmuştur. 36-50 yaş arası da %85,8 ile yüksek oranda olumlu görüş belirtmiştir. Diğer yaş gruplarında da benzer şekilde, "Kesinlikle Katılıyorum" oranı oldukça yüksek olup, 66 yaş ve üzerindeki katılımcılar %50 oranında bu görüşü paylaşmıştır. Katılımcıların büyük bir kısmı, tatlıların yağlı ve şekerli olduğu görüşüne katılmaktadır.

Tablo 3.45. ise yaş gruplarına göre Türk mutfağının hamur işlerinin yağlı olma ilişkin değerlendirmeleri yer almaktadır.

Tablo 3.45. Yaş Gruplarına Göre Türk Mutfağının Hamur İşlerinin Çok Yağlı Olma İlişkin Görüşler

Türk Mutfağına İlişkin Görüşler		Yaş				
		20 yaş ve altı	21-35 yaş arası	36-50 yaş arası	51-65 yaş arası	66 yaş ve üstü
Hamur işleri çok Yağlıdır	Kesinlikle Katılmıyorum	%0,0	%0,0	%0,0	%0,0	%0,0
	Katılmıyorum	%0,0	%5,3	%1,6	%2,0	%0,0
	Kararsızım	%0,0	%9,8	%9,5	%18,0	%14,3
	Katılıyorum	%64,3	%17,4	%21,1	%27,0	%35,7
	Kesinlikle Katılıyorum	%35,7	%67,4	%67,9	%53,0	%50,0
	Toplam	%100,0	%100,0	%100,0	%100,0	%100,0
		X ² =30.489 p=0.002				

Bu tabloya göre, katılımcıların yaş gruplarına göre Türk Mutfağının hamur işlerin çok yağlı olma ilişkin değerlendirmeleri arasında anlamlı bir farklılık olduğu saptanmıştır (p:0.002<0.05). Bu tabloda, hamur işlerinin çok yağlı olduğu görüşü, yaş gruplarına göre analiz edilmiştir. 21-35 yaş arası katılımcılar %67,4 oranında "Kesinlikle Katılıyorum" diyerek en yüksek olumlu görüşü bildirmiştir. 36-50 yaş

grubunda da %67,9 ile yüksek bir oran görülmektedir. 66 yaş ve üzerindeki katılımcılar ise %50 oranında "Kesinlikle Katılıyorum" cevabını vermiştir. Genelde, katılımcıların büyük bir kısmı, hamur işlerinin yağlı olduğu görüşünü paylaşmaktadır, özellikle genç ve orta yaş gruplarında bu oran oldukça yüksektir.

Tablo 3.46.'da ise yaş gruplarına göre Türk mutfağının fiyat hakkındaki değerlendirmeleri yer almaktadır.

Tablo 3.46. Yaş Gruplarına Göre Türk Mutfağının Pahalı Bulunmasına İlişkin Görüşler

Türk Mutfağına İlişkin Görüşler		Yaş				
		20 yaş ve altı	21-35 yaş arası	36-50 yaş arası	51-65 yaş arası	66 yaş ve üstü
Pahalıdır	Kesinlikle Katılmıyorum	%7,1	%8,3	%3,2	%4,0	%0,0
	Katılmıyorum	%42,9	%22,0	%17,4	%24,0	%14,3
	Kararsızım	%35,7	%31,8	%50,0	%52,0	%28,6
	Katılıyorum	%14,3	%26,5	%18,4	%13,0	%35,7
	Kesinlikle Katılıyorum	%0,0	%11,4	%11,1	%7,0	%21,4
	Toplam	%100,0	%100,0	%100,0	%100,0	%100,0
		X ² =30.896 p=0.014				

Bu tabloya göre, katılımcıların yaş gruplarına göre Türk Mutfağının fiyat hakkındaki değerlendirmeleri arasında anlamlı bir farklılık olduğu saptanmıştır ($p:0.014 < 0.05$). Bu tablo, katılımcıların yaş gruplarına göre Türk mutfağının pahalılığı hakkındaki algılarını göstermektedir. En fazla katılımcı "Kararsızım" yanıtını vermiş olup, özellikle 51-65 yaş grubunda %52 oranıyla bu algı yoğunluk kazanmıştır. Diğer yandan, 66 yaş ve üstü grupta "Katılıyorum" yanıtı %35,7 oranında olup, bu yaş grubunun nispeten yüksek bir kısmının Türk mutfağını pahalı bulduğu gözlemlenmiştir.

SONUÇ

Mutfak kültürü, ülkelerin tanıtım faaliyetlerinde, oldukça önemli bir rol oynamaktadır. Türk mutfak kültürü üzerine yabancı turistlerin görüşlerini ele alan çeşitli araştırmalar yapılmıştır. Ancak, Japon vatandaşlarının bu konuya ilişkin görüşlerine dair bir çalışmaya rastlanmamıştır.

Bu çalışmada, öncelikle Japonların Türk mutfağına olan ilgisi incelenmiş, ardından bu mutfakla ilgili sahip oldukları izlenimler değerlendirilmiştir. Veriler, yaş ve cinsiyete göre karşılaştırılmış ve analiz edilerek, farklı müşteri gruplarına yönelik varsayımlar oluşturulmuştur. Araştırma 2023 yılının Eylül ve Aralık ayları arasında Türkiye’de yaşayan Japonlarla internet ortamında yapılmıştır.

Araştırmanın temel amacına ulaşmak için iki temel araştırma sorusu belirlenmiştir. Birinci temel soru “Türkiye’de yaşayan Japonların Türk mutfağına ilişkin bilgi ve deneyim durumları nedir?” şeklindedir. Ankette yer alan Türk yemekleri ve içeceklerine verilen cevaplar değerlendirildiğinde Türkiye’de yaşayan Japonların en çok bilinen yemekler sırasıyla, döner, simit, mantı, şiş kebab ve köftedir. Daha az bilinen yiyecekler arasında ise zeytinyağlı enginar, kadayıf dolma ve revani yer almaktadır. Enginar, kadayıf ve ırmik gibi ürünlerin Japon halkı tarafından pek tanınmadığı ve bu nedenle aşına olunmadığı varsayılmaktadır. Katılımcılar tarafından en çok bilinen içecek ise çaydır. En düşük oranda bilinen içeceklerden biri ise şerbet olup, salep, şalgam suyu ve bozada pek bilinmediği ifade edilebilir. Gönülgül (2020) tarafından dünyadaki farklı milletlere yönelik yaptığı araştırmada, en çok bilinen içeceğin ayran, en az bilinenin ise boza olduğu belirlenmiş, ayrıca salep, şerbet ve şalgam suyunun da sıralamada yer aldığı görülmüştür.

Katılımcıların baharat bilgisi ise, Türk mutfağında yaygın olan nane, tarçın,

kimyon ve kırmızı biber gibi baharatları iyi tanıdığı, ancak isot ve çörek otu gibi daha yerel baharatları daha az bildiği görülmüştür. Bu durum, katılımcıların bilgi düzeylerinin yaygın olarak kullanılan baharatlarda yoğunlaştığını, ancak daha özel baharatlarda bilgilerinin sınırlı olduğunu göstermektedir. Bilinmeyen yiyecek ve içeceklerin tanıtım faaliyetlerinin eksik olduğu ve bu konunun geliştirilmesi gereken bir yer olduğu söylenebilir. Restoranlar ve tur organizatörleri, bu unsurlara dayanarak Japon turistlere yönelik öneri ve planlar hazırlayabilir.

Ayrıca elde edilen bulgularda, Türkiye’de yaşayan Japon katılımcıların %66,7’si daha önce Türk yemeği yaptıklarını ifade etmişlerdir. Katılımcıların %56,9’u ise çaydanlık ile çay demleyebildiklerini ve %42,2’i de cezve ile Türk kahvesi yapabildiklerini belirtmişlerdir. Bunun yanı sıra Katılımcıların %16,7’si Türkiye’de Türk yemeği kursuna katıldığını ifade etmiştir. Bu oran, katılımcıların %31,8’inin eşinin Türk olması dikkate alındığında bile yüksektir. Çay ve Türk kahvesi hazırlamak, yalnızca kitaplardan öğrenilebilecek bir beceri olmayıp, ilgi gerektiren, öğretim ve uygulama süreçleriyle edinilebilen bir yetkinliktir. Araştırmanın sonucunda elde edilen diğer önemli bir bulgu ise, katılımcıların %46,7’sinin Japonya’ya gittiklerinde yakınlarına Türk yemeği yaptığını belirtmeleridir. Bu durum, katılımcıların Türk mutfağına olan yüksek ilgisini göstermektedir. Bu ilgiyi destekleyen diğer bir önemli bulgu ise, katılımcıların %80,9’unun Türkiye’ye yurt dışından gelen misafirlerini Türk restoranına götürdüğünü ifade etmeleridir.

Araştırmanın ikinci temel sorusu ise “Türkiye’de yaşayan Japonların Türk Mutfağına ilişkin görüşleri nedir?” şeklindedir. Bu çalışmada Japon katılımcıların %62,2’si Türk yemeklerini beğendiğini belirtirken, Gönülgül (2020) tarafından dünya farklı milletlere yönelik yaptığı araştırmada bu oran %56,5 olarak

kaydedilmiştir. Her iki çalışmada da beğeni oranı yüksek olsa da Japonların Türk mutfağı beğenme oranının daha yüksek olduğu görülmektedir.

Türkiye’de yaşayan Japon katılımcılar tarafından en çok beğenilen yemek kategorileri çorbalar, kebaplar ve salatalardır. Ayrıca, Albayrak (2013) tarafından İranlı, İngiliz ve Rus turistlere İstanbul’da yapılan araştırmaya göre turistlerin en fazla beğendiği Türk yemeği kebaplar, lahmacun ve pidelerken bunu hamurlu tatlılar, börekler takip etmektedir. Bu farklılık, ikinci bölümde ifade edildiği üzere, Japon diyetinin geleneksel olarak pirinç ağırlıklı olması, buğday ve et içeren yemeklere alışkın olunmaması, sağlık konusunda daha bilinçli bir yaklaşım sergilenmesi ve sebze tüketiminin tercih edilmesi gibi faktörlerden kaynaklanıyor olabilir. Ankette katılımcıların daha düşük oranda tercih ettiği yemekler ise makarnalar, hoşaf/komposto ve hamurlu tatlılardır. İkinci bölümde belirtildiği gibi, İkinci Dünya Savaşı sonrasında İtalyan restoranları Japonya'nın yiyecek- içecek endüstrisinin başlangıcından itibaren varlık göstermiştir ve bu durum, sayısız Japon tarzı makarna tarifin ortaya çıkmasına olanak tanımıştır. Bu nedenle, Japonların Türk makarnasını pek tercih etmemiş olabileceği düşünülmektedir. Yabancıların hoşaf/kompostoyu tatma fırsatlarının oldukça sınırlı olduğu görülmektedir. Araştırmanın bir önemli bulgusu ise, Japonların Türk mutfağında yer alan hamur işlerini fazla yağlı, tatlıları ise hem yağlı hem de aşırı şekerli olarak değerlendirmeleridir. Bu durum, söz konusu yemeklerin düşük tercih edilme nedenlerinden biri olarak yorumlanmaktadır.

Bu araştırmanın amacına ulaşmak için oluşturulan iki temel sorunun yanında araştırmanın amacına bağlı olarak ortaya çıkan üç tane soru dan birincisi olan “Türkiye’de yaşam süresi arttıkça bireylerin Türk mutfağına yönelik izlenim ve tercihlerinde bir değişiklik meydana gelmekte midir?” sorusuna ilişkin değerlendirmeler aşağıdadır:

Demografik özelliklerin yedinci “Türkiye’de kaç senedir yaşıyorsunuz?” sorusuna katılımcıların verdikleri yanıtların ve Türk yemeklerine ilişkin izlenimlerinin karşılaştırmalı bir analizini yapılmıştır. Her bir ögenin analizi aşağıda verilmiştir. Araştırma sonuçlarına göre, Türk mutfağının görünüşünün güzel olduğunu düşünenlerin oranı, Türkiye’de kalma süresi arttıkça azalmış, ancak bu konuda çoğu katılımcı "Kararsızım" yanıtını vermiştir. Türk mutfağının kalorisıyla ilgili olarak, hiçbir katılımcı yemekleri düşük kalorili bulmazken, Türkiye’de iki yıldan az yaşayanların %55,8’i ve 15 yıldan fazla yaşayanların %75,0’ı yemeklerin yüksek kalorili olduğunu belirtmiştir. Yemeklerin yağlı ve salçalı olduğu yönündeki görüşler, Türkiye’de kalma süresi arttıkça daha belirgin hale gelirken, kısa süreli yaşayanlar yemeklerin daha az salçalı olduğunu düşünme eğilimindedir. Türk mutfağının baharatlı olduğuna ilişkin görüşler, kısa süre yaşayanlarda daha yaygınken, uzun süre yaşayanların Türk baharatlarına alıştığı tahmin edilmektedir. Benzer şekilde, hamur işlerinin yağlı olduğu görüşü de uzun süre yaşayanlarda daha fazla benimsenmiştir. Yemek fiyatlarının pahalı olmadığı yönündeki görüşler, Türkiye’de daha az süre yaşayanlarda yaygın olduğu belirlenmiş, bu durumun temel nedeni Türkiye’ye yeni gelenler Japonların yemek fiyatlarını Japonya’daki fiyatlarla kıyaslama eğiliminde olmalarından kaynaklandığı düşünülmektedir. Albayrak (2013) tarafından farklı milletlerden gelen turistlere yapılan araştırmada, İngiliz turistlerin İranlı ve diğer milletlerden olan turistlerin aksine Türk yemeklerini kesinlikle ucuz buldukları belirlenmiştir. Bu durum, turistlerin Türk yemeklerini kendi para birimlerine ve dolayısıyla kendi ülkelerinin satın alma gücüne göre değerlendiriyor olmalarından kaynaklanıyor olabilir.

Araştırmanın amacına bağlı olarak ortaya çıkan, “Türkiye’de yaşayan Japonların Türk Mutfağına ilişkin görüşleri cinsiyetlerine göre farklılık göstermekte

midir?” sorusuna ilişkin değerlendirmeler aşağıdadır:

19 madde kapsamında, Türk yemekleriyle ilgili görüşler cinsiyete göre karşılaştırıldığında şu sonuçlara ulaşılmıştır: Kadınlar, Türk mutfağını genel olarak lezzetli bulmakla birlikte, yemeklerin yüksek kalorili ve yağlı olması, salçanın fazla kullanımı ve yiyecek çeşitliliği gibi konularda erkeklere kıyasla daha fazla görüş belirtmektedir. Erkekler ise bu konularda daha kararsız olup yemeklerin baharatlı ve yemeklerin lezzeti değişik olduğunu düşünme eğilimindedir. Ayrıca, kadınlar yemeklerin pahalı olduğunu daha fazla belirtirken, erkeklerin bu görüşe daha az katıldığı görülmektedir.

Araştırmanın amacına bağlı olarak, “Türkiye’de yaşayan Japonların Türk mutfağına ilişkin görüşleri yaş guruplara göre farklılık göstermekte midir?” sorusuna ilişkin değerlendirmeler aşağıdadır:

19 madde kapsamında Türk yemeklerinin görünümü yaş gruplarına göre karşılaştırıldığında şu sonuçlara ulaşılmıştır: Türk yemeklerini çekici bulanların oranı en çok 20 yaş altı gençler ve 66 yaş üstü yaşlılar arasında yüksekken, tüm yaş grupları yemeklerin kalori ve yağ oranının fazla olduğu konusunda hemfikirdir; baharatların fazla olduğunu düşünenler ise daha çok bu iki yaş grubunda yoğunlaşmaktadır. Et, tatlı ve hamur işlerine ilişkin değerlendirmelerde genel olarak yağ ve şeker oranlarının yüksek olduğu düşünülse de bu görüşe kesinlikle katılanlar 21-65 yaş aralığında ne çıkarken, yemeklerin pahalı olduğu görüşü daha çok yaşlı gruplarda yaygınlık göstermektedir.

Türkiye’de yaşayan Japonlar üzerinde gerçekleştirilen bu araştırmadan elde edilen sonuçlara dayanarak, Japonları müşteri olarak hedefleyen Türkiye’deki konaklama tesislerine, yiyecek-içecek sektörüne, seyahat acentelerine ve hizmet sağlayıcılarına yönelik öneriler aşağıda sunulmaktadır.

- Bu araştırma sonucu ve Gönülgül (2020) tarafından yapılan araştırma sonuçları birlikte değerlendirildiğinde, yabancıların ortak olarak daha az tanıdığı dört içecek olan şerbet, sıcak salep, boza ve şalgam suyunun tanınırlığı, farklı stratejilerle artırılabilir. Örneğin, soğuk şerbet yaz aylarında, sıcak salep ve boza ise kış aylarında otellerde veya restoranlarda karşılama içeceği olarak sunulabilir. Şalgam suyunun ise restoranlarda garsonlar tarafından yemekle uyumlu bir şekilde önerilmesi sayesinde daha fazla kişi tarafından tadılabileceği düşünülmektedir.
- Japonların Türk mutfağının genellikle baharatlı, yağlı ve salçalı bulduklarını ifade etmişlerdir. Benzer şekilde, Şanlıer (2005) ve Albayrak (2013) tarafından yapılan çalışmalarda da benzer bulgulara ulaşılmıştır. Türk mutfağının ayırt edici özelliklerinden biri, yemeklerde salça, baharat ve yağ kullanımının yaygın olmasıdır. Müşteri memnuniyetini artırmak amacıyla, işletmelerin sipariş alırken bu konuda misafirlerin tercihlerine dikkat ederek, farklı alternatifler sunulması yemeklerin tercih edilmesi noktasında etkili olabilir.
- Ayrıca az bilinen yemek ve içecekler için basit bir açıklama hazırlamak faydalı olacaktır. Özellikle yabancılar için revani, güllaç, karnıyarık, imambayıldı, boza, şalgam suyu ve şerbet gibi yiyecek ve içeceklerin isimlerinin ana yemek mi, ara yemek mi yoksa içecek türü mü olduğu yabancılar tarafından bilinmemektedir. Bu nedenle sunumlarda veya menülerde yiyecek ve içecek türünün açıklanması, hangi sınıfta yer aldığı, kısaca pişirme yöntemi ve malzemelerinin açıklanması yabancıların bu lezzetleri daha kolay anlamasına yardımcı olacaktır.

- Yaşlı kategorisinde yer alan Japonlar için et, baharat, yağ ve şeker miktarının azaltılması ve uygun fiyatlı set menülerin geliştirilmesi faydalı olacaktır.

Bu araştırma, zaman ve maliyet kısıtlamaları nedeniyle Türkiye'de ikamet eden Japonlar üzerinde gerçekleştirilmiştir. Bu konuya yönelik daha kapsamlı bir inceleme yapmayı planlayan araştırmacıların, turistik amaçla seyahat eden, Türkiye'yi daha önce hiç ziyaret etmemiş kişiler başta olmak üzere, daha önce Türkiye'yi ziyaret etmiş olan Japon veya başka milletlerden turistlere yönelik çalışma yapmaları önerilmektedir.

KAYNAKÇA

- Akman, M. ve Mete, M. (1998). *Türk ve Dünya Mutfakları*. Konya: Selçuk Üniversitesi Basımevi.
- Albayrak, A. (2013). Farklı Milletlerden Turistlerin Türk Mutfağına İlişkin Görüşlerinin Saptanması Üzerine Bir Araştırma. *Journal of Yaşar University* **2013**, 30(8), s. 5049-5063.
- Alpan, O. (1986). Japonya'da Hayvancılık Endüstrisi ve Hayvancılık Alanındaki Araştırmalar. *Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi Derneği*, 33(i), s. 23-37.
- Anadol, C. (1995). *Tarihten Günümüze Kadar Türk Yemekleri Ansiklopedisi*. İstanbul: Türkmen Kitabevi.
- Arlı, M. (1982). Türk Mutfağına Genel Bir Bakış. *Türk Mutfağı Sempozyum Bildirileri 31 Ekim - 1 Kasım 1981* (s. 19-33). içinde Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı, Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları 41.
- Arman, A. (2011). *Türk Mutfak Kültürü Tanıtım Sorunu; Mengen Mutfağı Örneği. (Yüksek Lisans Tezi)*. Düzce: Düzce Üniversitesi. Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Baysal, A. (1983). Geleneksel Türk Tatlıları ve Beslenme Değerleri. *Geleneksel Türk Tatlıları Sempozyumu Bildirileri 17-18 Aralık 1983* (s. 45-55). içinde Ankara: Başbakanlık Basımevi.
- Cankara, P.ve Cankara, Y. (2021). Tarihsel Süreçten 2000'li Yıllara Türkiye'nin Japonya ile Olan Siyasal, Ekonomik ve Kültürel İlişkileri. *BEŞÜ Sosyal Bilimler Dergisi*, 6(2), s. 504-520.
- Chiba Valilik Müzesi. (t.y.). *Mukashino Dougu-ten "Hakozen"*. Erişim Adresi: <https://www.chiba-muse.or.jp/OTONE/dougu/taberu-34.htm> (Erişim Tarihi: 04.18.2024)
- Chikyuu no Arukikata Toruko (2013). *Torukono Shokujijou*. Tokyo: Diamond.
- Ciğerin, N. (2001). Batı ve Türk Mutfağı'nın Gelişimi, Etkileşimi ve Yiyecek-İçecek Hizmetlerinde Türk Mutfağı'nın Yeri Bir Bakış. K. Toygar (Ed.) *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2000* içinde, (s. 49-61). Ankara: Takav Matbaası.
- Civitello, L. (2019). *Mutfak ve Kültür İnsanın Beslenme Tarihi*. (Çev. Z.Nilüfer Nahya ve Saim Örnek). Ankara: Bilim ve Sanat Yayınları.

- Cookpad. (2004). *Cookpad search*. Erişim Adresi: <https://cookpad.com/search> (Erişim Tarihi: 04.18.2024)
- Dijital Daijisen Sözlük. (2023). *Daidokoro*. Erişim Adresi: https://dictionary.goo.ne.jp/word/%E5%8F%B0%E6%89%80_%28%E3%81%A0%E3%81%84%E3%81%A9%E3%81%93%E3%82%8D%29/ (Erişim Tarihi: 07.12.2023).
- Echu, T. (1982). *Nagasaki no Seiyō Ryōri - Yōshoku no Akebono* -. Tokyo: Daiichi Houki Shuppan.
- Eryılmaz, L. C. (1986). *Türk Mutfağından Seçme Yemekler*. İstanbul: Remzi Kitabevi.
- Gezginc, Y. ve Akbay, C. (2015). An Analysis of Household's Yoğurt Consumption in Turkey. *Journal of Food and Nutrition Research*, 3(4), 285-289.
- Girgin, G. O. (2017). Türk Cumhuriyetlerinden Gelen Öğrencilerin Türk Mutfağı Hakkında Görüşlerinin Belirlenmesi. *MANAS Sosyal Araştırma Dergisi*, 6(5), 97-111.
- Gönülgül, S. (2020). *Kültürleri Farklı Bireylerin Türk Mutfak Kültürü Hakkındaki Görüşlerine Yönerik Bir Araştırma. (Yüksek Lisans Tezi)*. Ankara: Gazi Üniversitesi. Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Güney, S. K. (2021). *Türk Mutfağını Anlamak*. Ankara: Nobel yayın.
- Gürbüz, S. ve Şahin, F. (2018). *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri Felsefe-Yöntem - Analiz*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Gürsoy, D. (2004). *Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz*. İstanbul: Oğlak Güzel Kitaplar.
- Güven, B. (1996). Yemek, Kültür ve Yemek Kültürü. E. P. Sümer (Ed.), *Eskimeyen Tatlar Türk Mutfak Kültürü* içinde (s. 72-89). İstanbul: Vehbi Koç Vakfı Yayınları.
- Güvenç, B. (1980). *Japon Kültürü (Nihon Bunka)*. Ankara: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları .
- Haşimoğlu, A. (2001). Su Ürünleri Sektörünün Japonya İçin Önemi. *Sümae Yunus Araştırma Bülteni*, 1(2), s. 14-16.
- Hata, G. (1833). *Higoto no Kokoroe*. Japonya Ulusal Diyet Kütüphanesi.
- Hirschman, C. (2013). The Contributions of Immigrants to American Culture. *Daedalus, Immigration & the Future of America 2013*, 142(3), s. 26-47.

- Hoshi, S. (1984). Shokubunka no Hattatsu to Kenkou no Mondai ni Kansuru Kenkyuu: Shogaikoku Oyobi Nihon ni Okeru Shokubunka to Shokuseikatsu no Tokuchou. *Tokyo Kasei Daigaku Seikatsu Kagaku Kenkyuujo Kenkyuuhoukoku*, 7, s. 13-28.
- Imada, S. (2013). Shoku-Image, Shoku-Taïdo, Shokukodo-No Kousa-Bunka-Kenkyu: Nihon, Kankoku, Taiwan. *Studies in the humanities and sciences (Hiroshima Shudo University)*, 53, s. 159-176.
- Imada, S. ve Furumitsu, I. (2019). Nihon ni Okeru Shoku no Dentou to Bunka. *Health Science Research(Hiroshima Shudo University)*(3),1 s59-82.
- Imada, S. ve Hasegawa, T. (2012). Kazoku no Shokutaku to Kosodate(1): Houshoku Kankyou no Hahaoya. *Studies in the humanities and Sciences(Hiroshima Shudo University)*, 53, s. 81-109.
- Imokawa, S. ve Furuya, M. (2020). Analysis of Antibacterial effects in Fresh Wasabi. *FPU Journal of Nursing Research 17* , s. 17-25.
- Inoue, T. (1973). Nagasaki no Kyoudo Ryouri -Shutoshite Tempura ni tsuite-. *Chouri Kagaku*, 6(1), s. 41-45.
- Ishige, N. (2009). *Shoku no Bunka wo Kataru*. Tokyo: Domesu.
- Ishige, N. (2015). *Nihon no Shokubunkashi - Kyuusekki Jidai Kara Gendai Made*. Tokyo: Iwanami.
- Istanbul. (2024). *About us*. Erişim adresi: <https://istanbul.co.jp/about/> (Erişim Tarihi: 04.21.2024).
- Işın, P. (2018). *Avcılıktan Gurmelięe Yemeğin Kùltùrel Tarihi*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Işın, P. M. (2020). *Bereketli İmparatorluk: Osmanlı Mutfağı Tarihi*. İstanbul: Vakıf Bank Kùltür Yayınları.
- Japonya Dışışleri Bakanlığı. (2023). *Annual Report of Statistics on Japanese Nationals Overseas*. Erişim Adresi: <https://www.mofa.go.jp/mofaj/files/100436737.pdf> (Erişim Tarihi: 09.08.2023).
- Japonya İşişleri ve Haberleşme Bakanlığı. (2020). *Kakeichousa*. Erişim Adresi: https://www.alic.go.jp/joho-c/joho05_001621.html (Erişim Tarihi:09.08.2024).

Japonya Orman ve Balıkçılık Bakanlığı. (2023). *Kanto Tarımsal Yönetim Bürosu*. Erişim Adresi:

https://www.maff.go.jp/kanto/nouson/sekkei/no_nippon/02.html#:~:text=%E3%82%8F%E3%81%8C%E5%9B%BD%E3%81%AE%E5%9B%BD%E5%9C%9F%E3%81%AF%E6%A3%AE%E6%9E%97,%E3%81%A6%E3%81%84%E3%81%BE%E3%81%99%EF%BC%88%E5%8F%B3%E3%82%B0%E3%83%A9%E3%83%95%EF%BC%89%E3%80%82 (Erişim Tarihi: 09.17.2023).

Japonya Jeo-Uzaysal Bilgi Otoritesi. (2022). *Nihonnno Shimano Kazu*. Erişim Adresi:

https://www.gsi.go.jp/kihonjohochousa/islands_index.html#:~:text=%EF%BC%91%EF%BC%8E%E6%A6%82%E8%A6%81,%E5%9B%B3%E3%82%92%E7%94%A8%E3%81%84%E3%81%A6%E8%A8%88%E6%95%B0%E3%80%82 (Erişim Tarihi: 09.14.2023).

Japonya Sahil Güvenlik Müdürlüğü.(2023). *Nihonno Ryoukaitou Gainen-zu* -.Erişim Adresi: https://www1.kaiho.mlit.go.jp/ryokai/ryokai_setsuzoku.html (Erişim Tarihi: 09.15.2023).

Japonya Tarım, Orman ve Balıkçılık Bakanlığı. (1963). *Shokuryou Jukyuuhyou Showa 31 (1956) - Showa 37 (1963)*. Erişim Adresi: https://www.library-archive.maff.go.jp/index/400242426_0001?p=2 (Erişim Tarihi: 30.04.2024).

Japonya Tarım, Orman ve Balıkçılık Bakanlığı. (2024) *Daizuno Seisan to Ryuutsuu*. Erişim Adresi: https://www.maff.go.jp/j/seisan/ryutu/daizu/d_tisiki/ (Erişim Tarihi: 30.04.2024).

Japonya Tarım, Orman ve Balıkçılık Bakanlığı;. (2024). *Okomeno Hitoriatarino Shouhiryouha Donokuraidesuka*. Erişim Adresi: <https://www.maff.go.jp/j/heya/sodan/1808/01.html> (Erişim Tarihi: 30.04.2024).

Kadam, S. K. (2015). Yabancı Turistlerin Tğrk Mutfağına İlişkin Görüş ve Düşüncelerinin Genel Değerlendirmesi. *1. Uluslararası Türk Dünyası Turizm Sempozyumu/19-21 Kasım 2015* (s. 799-808). içinde

Kaplan, D. (2006). *Ankara Üniversitesine Türk Cumhuriyetlerinden Gelen Öğrencilerin Ülkerine Ait Mutfak Kültürü Değerlendirmeleri. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi)*. Ankara: Ankara Üniversitesi.

- Karaca, E. ve Nergiz, G.H. (2020). Yalova Çerkezlerinin Mutfak Kültürü. *Yalova Sosyal Bilimler Dergisi*, s. 51-66.
- Kashiwabara, K. (2023). *Foodie ga Nihon wo Saisei Suru!Nippon Bishokurikkoku-ron*. Tokyo: Nikkan Gendai.
- Kılıç, S. ve Albayrak A. (2012). İslamiyetten Önce Türklerde Yiyecek ve İçecekler, International Periodical For The Languages. *Literature and History of Turkish or Turkic*, 7(2), s. 707-716.
- Koç, K. (2014). Ülke Tanıtımı Japonya. *Asya Araştırma Dergisi*, 4, s. 2667-6419.
- Koga Belediyesi. (2023). *Recipe iroha*. Erişim Adresi: https://www.city.koga.fukuoka.jp/recipe/iroha/column_004.php (Erişim Tarihi: 23.02.2023).
- Komedaseika. (2024). *Okomette Nani* Erişim Adresi: <https://www.kamedaseika.co.jp/cs/knowledge/knowledgeRice/okomeAbout.html> (Erişim Tarihi: 06.02.2024).
- Kozak, M. (2015). *Bilimsel Araştırma: Tasarım, Yazım ve Yayım Teknikleri*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Köymen, M. A. (1982). Selçuklular Zamanında Beslenme Sistemi. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri 31 Ekim- 1 Kasım 1981* (s. 35-45). Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı, Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları 41.
- Kroeber, A. L. (1952). *Culture: A Critical Review of Concepts and Definitions*. New York: Vintage Books.
- Kyoto Balıkçılık Kooperatifi. (2023). *Sakanano Shuruiha Donokurai Aruno*. Erişim Adresi: <http://www.ktgyokyo.jf-net.ne.jp/sakananosyurui.html> (Erişim Tarihi: 03.11.2023).
- Kyoto Valiliği. (2023). *Sakanano Shitashori, Chouri Houhou*. Erişim Adresi: <https://www.pref.kyoto.jp/suiji/1342588075292.html> (Erişim Tarihi: 06.09.2024).
- Livedoor News. (2023). *Geleneksel tatlılar “Baklava” Japonya’da! Türk şekerleme markaları Nadir Güllü ve Divan Matsuya Ginza’da aynı anda açılıyor*. Erişim adresi: <http://news.livedoor.com/article/detail/23187134/> (Erişim Tarihi: 06.09.2023).
- Minami, N. (2004). History of the Introduction of Western Food Culture Into Japan. *Kokusai Kenkyuu Ronsou*, 18(1). s. 89-100.

- Nakamura, T. (Dü.). (2022). **Hitowa Naze Shokuwo Motomete Tabini Derunoka Food Tourism Nyuumon**. Kyoto: Kouyou Shobou.
- Ninomiya, D. (2019). Toruko no Hakkou Shokuhin. **Jounal of the Brewing Society of Japan**, 114(10), s. 625-639.
- Ogino, K. (2009). **Sekai Sandai Ryouru no Miwaku no Reshipi, Katei de tsukaeru Toruko Ryouru**. Tokyo: Kawade Shobou.
- Oie, T., Takada, T. ve Sugiyama, N. (2023). **Gastoronomy Tourism**. Kyoto: Gakugei Shuppansha.
- Oose, Y. (2022). **Nihon no Gyouji to Gyouji Gohan**. Tokyo: Canaria Communications.
- Orgun, Z. (1982). Osmanlı Sarayında Yemek Yeme Adabı. **Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri 31 Ekim- 1 Kasım 1981** (s. 139-151). Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı, Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları 41.
- Ögel, B. (1982). Türk Mutfağı'nın Gelişmesi ve Türk Tarihi Gelenekleri. **Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri 31 Ekim - 1 Kasım 1981** (s. 15-18). Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı, Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları 41.
- Örer, N. (1995). **Turistlerde Görülen Besin Zehirlenme Sıklığı ile Otellerin Sanitasyon Şartlarının Etkileşimi ve Türk Mutfağının Turistlerin Ülkemize Tekrar Gelişlerindeki Etkisi**. (Yayınlanmamış Doktor Tezi). Ankara: Hacettepe Üniversitesi.
- Özgen, I. (2013). Uluslararası Gastronomiye Genel Bakış. M. Saruşık (Ed.), **Uluslararası Gastronomi Temel Özellikler**. içinde (s. 1-23). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Özgüdenli, O. G., ve Uzunağaç, Ö. (2014). Selçuklu Anadolu'sunda ekmek. **Marmara Türkiyat Araştırmaları Dergisi**. 1 (1), 43-72.
- Polat, S. (2021). Uzakdoğu ve Avustralya mutfağı. M. Saruşık (Ed.), **Uluslararası Gastronomi Temel Özellikler - Örnek Menüker ve Reçeteler**. içinde. (s. 100-106). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Rakuten GURUNAVI. (2024). **Rakuten KENSAKU**. Erişim Adresi: <https://www.gnavi.co.jp/> (Erişim Tarihi: 21.04.2024).
- Sandal, E. (2016). Nicel Araştırmalarda Uygulamalı İstatistiksel Analizler. **Beşeri Coğrafyada Araştırma Yöntemleri ve Teknikler**. (Ed.) N. Özgen içinde. (s. 85-156). Ankara: Pegem Akademi.

- Sarı, N. (1982). Osmanlı Sarayında Yemeklerin Mevsimlere Göre Düzenlenmesi ve Devrin Tababetiyle İlişkisi. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri* (s. 245-255). Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı, Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları41.
- Sefercioğlu, M. (1985). *Türk yemekleri (XLIII. Yüzyıla Ait Yazma Bir Yemek Risalesi)*. Ankara: Feryal Basımevi.
- Seta, Y. (2007). Ibunka Rikai Kyouikude Atsukaubeki Bunkayousuni Tsuite. *Okayama Daigaku Kyouiku Kenkyuushuroku*. 134, s. 129-139.
- Şanlıer, N. (2005). Yerli ve Yabancı Turistlerin Türk Mutfağı Hakkındaki Görüşleri. *GÜ, Gazi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 25(1), s. 213-227.
- Takeuçi, K. (2002). *Türkçe- Japonca Sözlük*. (9. bs.). Tokyo: Daigaku Shorin.
- Tamkoç, G. (2000). *Vejetaryen Türk Mutfağı*. (Çev, T. Özen). Ankara: Ekip Grafik.
- Tezcan, M. (1982). Türkler'de Yemek Yeme Alışkanlıkları ve Buna İlişkin Davranış Kapıları. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri 31 Ekim – 1 Kasım 1981*(s. 113-132). Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı, Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları 41.
- Tezcan, M. (2000). *Türk Yemek Antropolpji Yazıları*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Tuduk, M. (2004). *Geleneksel Esintilerle Günümüz Türk Mutfağı*. İstanbul: Sentez.
- Turan, İ. (2016). Nicel Araştırmalar., *Beşeri Coğrafyada Araştırma Yöntemleri ve Teknikler*. (Ed.)N. Özgen. içinde (s. 51-82). Ankara : Pegem Akademi.
- Ünver, A. (1952). *Fatih Devri Yemekleri*. İstanbul: T.C. İstanbul Üniversitesi Tıp Tarih Enstitüsü.
- Ünver, A. (1982). Selçuklular, Beylikler ve Osmanlılarıda Yemek Usulleri ve Vakitleri. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri 31 Ekim - 1Kasım 1981* (s. 1-13). Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı, Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları 41.
- Üzel, M. (2022). *Andronovo'dan Anadolu'ya Türk Mutfak ve Yemek Kültürü*. İstanbul: Papirüs.
- Vaner Alper Japonca Türkçe Sözlük. (2024). *Vaner Alper Japonca Türkçe Sözlük*. Erişim Adresi: <https://vaneralper.com/japoncaturkcesozluk/> (Erişim Tarihi: 06.11.2024).

Words of Traditional and Mordern Japanese Food (2024). *List of Japanese Food Terms*. Erişim Adresi: https://japan-word.com/site-map.html#google_vignette (Erişim Tarihi: 06.09.2024).

Yerasimos, M. (2002). *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Boyut Matbaacılık.

Yüce, E. (2022). Avrupa'ya Göç Süreci ve Türk Mutfağı. A. Cihan. (Ed.), *Türkiye'nin Mutfak Sosyolojisi*. içinde (s. 550-559). İstanbul: Akademik Kitaplar.



EKLER

EK-1: Etik Kurulu

EK-2: Anket Formu

EK-3: Anket Formu Türkçesi

EK-4: Metinde Geçen Japonca Söz ve Sözcükler

EK-5 : Özgeçmiş Formu

EK-6 : Tez Orijinallik Raporu



EK-1: ETİK KURULU

	T.C. VAN YÜZÜNCÜ YIL ÜNİVERSİTESİ SOSYAL VE BEŞERİ BİLİMLERİ YAYIN ETİK KURUL BAŞKANLIĞI ETİK KURUL KARARLARI
TOPLANTI TARİHİ: 16.10.2023 OTURUM SAYISI: 2023/25 TOPLANTIDA ALINAN KARAR SAYISI: 11	Sayfa: 10/11

Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimleri Yayın Etik Kurulu'nun 16.10.2023 tarihinde saat 14.00'da, Prof. Dr. Orhan DENİZ başkanlığında online yapmış olduğu toplantıda aşağıdaki karar/kararları almıştır:

KARAR NO 2023/25-10. Danışmanlığını Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı öğretim üyesi, Dr. Öğr. Üyesi Çinuçen OKAT'ın yapmış olduğu, yüksek lisans öğrencisi Kumiko KANAL'a ait, " Türkiye'de Yaşayan Japonların Türk Mutfak Kültürü Hakkındaki Görüşlerine Yönelik Bir Araştırma " adlı tez çalışmasında kullanılacak olan anket ve ölçekler incelenmiş olup, söz konusu araçların ilgili kişilere uygulanmasında Sosyal ve Beşeri Etik Kuralları ve İlkeleri çerçevesinde herhangi bir sakınca olmadığına toplantıya katılan üyelerin oy birliğiyle karar verilmiştir.

	BAŞKAN Prof. Dr. Orhan DENİZ Edebiyat Fakültesi	
ÜYE Prof. Dr. Mehmet Şirin ÇINAR İlahiyat Fakültesi	ÜYE Prof. Dr. Gülsen BAŞ Edebiyat Fakültesi	ÜYE Prof. Dr. Zafer KANBEROĞLU İktisadi ve İd. Bil. Fakültesi
ÜYE Prof. Dr. Zihni MEREY Eğitim Fakültesi	ÜYE Prof. Dr. Murat ÜNAL Eğitim Fakültesi	ÜYE Prof. Dr. Mehmet Akif ARVAS İktisadi ve İd. Bil. Fakültesi

EK-2: ANKET FORMU

ご協力くださる皆様へ；

このアンケートはヴァン・ユズンジュユル大学大学院、社会科学研究科ガストロノミー料理芸術専攻にて実施される「トルコ在住日本人のトルコ食文化観の研究」という修士論文の調査の一環として作成されました。つきましてはデータが事実を反映していることが非常に重要です。ご回答いただいたデータは本調査のみに使用され、機密として厳重に保管されます。

ご協力、まことにありがとうございます。

ヴァン・ユズンジュユル大学大学院社会科学研究科ガストロノミー料理芸術専攻修士課程
カナル久美子
ヴァン・ユズンジュユル大学観光学部ガストロノミー料理芸術学科 准教授
チヌチェン・オカット

ご自身のことに関する質問

以下の質問に適切なものにチェック、または回答を入力してください。

- 1, 性別を教えてください。 女性() 男性()
- 2, 年齢を教えてください。 20 歳以下() 21-35 歳() 36-50 歳() 51-65 歳() 66 歳以上()
- 3, 婚姻状況を教えてください。
日本国籍保持者と既婚() トルコ国籍保持者と既婚() その他の国の方と既婚() 独身()
- 4, 最終学歴を教えてください。 中学校() 高等学校() 短大・専門学校() 大学() 大学院()
- 5, ご職業は何ですか。
駐在員() トルコ企業勤務() 自営業() ノマドワーカー() 学生() 主婦()
() 無職/退職() その他()
- 6, 経済状況は 良い() 平均的() 悪い()
- 7, どのくらいトルコにお住まいですか。 0-2 年() 3-6 年() 7-15 年() 16 年以上()
- 8, 日常生活で使用される言語は何ですか。 日本語() トルコ語() 英語() その他()

ご自身とトルコ料理に関する質問

- 1, トルコに来る前にトルコ料理を食べたことがありましたか。 はい () いいえ ()
- 2, トルコ料理を作ったことがありますか。 はい () いいえ ()
- 3, チャイダンルックからチャイを作って淹れることができますか。 はい () いいえ ()
- 4, ジェズヴェからトルココーヒーを作って淹れることができますか。 はい () いいえ ()
- 5, トルコでトルコ料理の教室に参加したことがありますか。 はい () いいえ ()
- 6, 日本へ帰った時に、親しい人にトルコ料理を振舞ったことがありますか。 はい () いいえ ()
- 7, トルコで、外国からの来客をトルコ料理レストランへ連れて行ったことがありますか。
はい () いいえ () まだ外国からの来客がない ()
- 8, トルコ料理は好きですか。 好き () 好きではない () 分からない ()
- 9, 以下に挙げるトルコ料理で知っているもの全てにチェックしてください。
アダナケバブ () ドネルケバブ () マントウ () スイミット () シシケバブ () イマムバユルドゥ/坊
さんの気絶 () ストラッチ () パトルジャンケバブ () チーキョフテ () カルヌヤルク () キュネフ
エ () ラフマジユン () ス・ボレイ () ギュルラッチ () キョフテ () ミディエ・タヴァ () ドウルム
() テュルク・ロクム () シガラ・ボレイ () ゼイティンヤール・エンギナル () レヴァニ () ヤブ
ラック・サルマ () ドルマ () カダユフ・ドルマ () メルジメッキ・キョフテシ () カトメル ()
- 10, 以下に挙げるトルコ料理で好きなものを一番から五番まで選んでください。
各種ボレッキ () 各種スープ () 各種ピラフ () 各種ピクルス () 各種サラダ () 各種ケ
バブ () 肉の煮込み料理 () 野菜料理 () 肉が入った野菜料理 () マントウ () ラフマー
ジュン/ピデ () オリーブオイル料理 () ドルマやサルマ () マカロニ () 豆料理 () ホシャ
フ/コムポスト () ミルクを使用したデザート () 小麦粉を使用したデザート ()
- 11, 以下に挙げるトルコの飲み物で知っているものすべてにチェックしてください。
アイラン () ボザ () ラク () サレップ () シェルベト () トルココーヒー
() シャルガム・スユ () チャイ () トルコワイン ()
- 12, 以下に挙げるトルコ料理に使用されるスパイスで知っているものすべてにチェックを入れてくだ
さい。
クルムズ・ビベル () ミント () タイム () スマック () イソット () ピペリイエ ()
チョレキ・オトウ () クミン () シナモン () コリアンダー () ターメリック () 月桂樹 ()

以下の各質問に対して (1) 全くそう思わない、から (5) その通りだと思う、まで適切なものを選んでください。

全くそう思わない	そう思わない	どちらでもない	そう思う	その通りだと思う
1	2	3	4	5

「トルコ料理」に関する次の文のうち、最も適切なものを選んでください。	全くそう思わない	そう思わない	どちらでもない	そう思う	その通りだと思う
1) 美味しい	1	2	3	4	5
2) 外観が大変美しい	1	2	3	4	5
3) とても興味がそそられる	1	2	3	4	5
4) 大変衛生的である	1	2	3	4	5
5) カロリーが高い。	1	2	3	4	5
6) 油っぽい	1	2	3	4	5
7) サルチャ(トマト、パプリカペースト) が多い	1	2	3	4	5
8) 食べ物の風味は変わっている	1	2	3	4	5
9) スパイスがとても強い	1	2	3	4	5
10) 肉が多すぎる	1	2	3	4	5
11) 玉ねぎとニンニクが多すぎる	1	2	3	4	5
12) デザートの油と砂糖が多すぎる。	1	2	3	4	5
13) ペストリーは油が多すぎる	1	2	3	4	5
14) 健康的である	1	2	3	4	5
15) 食欲がそそられる	1	2	3	4	5
16) 種類が大変豊富である	1	2	3	4	5
17) 匂いが良い	1	2	3	4	5
18) ボリュームがある	1	2	3	4	5
19) 高価である	1	2	3	4	5

ご協力ありがとうございました

EK-3: ANKET FORMU TÜRKÇESİ

Sayın Katılımcı;

Bu anket, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalında yürütülen ‘‘Türkiye’de yaşıyan Japonların Türk mutfak kültürü hakkındaki görüşlerine yönelik bir araştırtma’’ isimli yüksek lisans tezine veri sağlaması için hazırlanmıştır. Bu nedenle sorulara verilecek cevapların gerçeği yansıtmaları önemlidir. Veriler bilimsel amaçlı olarak kullanılacak ve kesinlikle gizli tutulacaktır. Yardımlarınız için teşekkür ederiz.

Kumiko KANAL

Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi Sosyal Bilimsel Enstitüsü
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Yüksek Lisans Programı

Doç. Dr. inuen OKAT

Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

DEMOGRAFİK ÖZELLİKLER

Lütfen size uygun olan seçeneği işaretleyiniz ya da cevapları belirtilen yere yazınız.

1, Cinsiyetiniz? Kadın () Erkek ()

2, Kaç Yaşındasınız? 20 yaşı ve altı () 21-35 yaşı () 36-50 yaşı () 51-65 yaşı () 66 yaşı ve st ()

3, Medeni Durumunuz? Japonya uyruğu ile evli () Türkiye uyruğu ile evli () Diğer ırk ile evli ()
Bekâr ()

4, Eğitim Durumunuz?

İlköğretim () Lise () n Lisans () Lisans () Lisans st ()

5, Mesleğiniz nedir?

Japon şirketinin yurt dışı görevlisi () Türk şirketinde çalışıyorum () zel iş sahibi ()

Serbest meslek () ğrenci () Ev hanımı () İşsiz/Emekli () Diğer ()

6, Gelir durumunuz size göre nasıl? Yüksek () Orta () Düşük ()

7, Türkiye’de kaç senedir yaşıyorsunuz?

0-2 sene () 3-6 sene () 7-15 sene () 16 sene ve şt ()

8, Günlük yaşamınızda kullandığınız dil nedir?

Japonca () Türkçe () İngilizce () Diğer ()

TÜRK MUTFAĞINA İLİŞKİN BİLGİLER

1, Türk yemeklerini Türkiye'ye gelmeden önce tattınız mı? Evet () Hayır ()

2, Hiç kendinize Türk yemeği yaptınız mı? Evet () Hayır ()

3, Çaydanlık ile çay demleyebilir misiniz? Evet () Hayır ()

4, Cezve ile Türk kahvesi yapabilir misiniz? Evet () Hayır ()

5, Türkiye'de hiç Türk yemeği kursuna katıldınız mı? Evet () Hayır ()

6, Japonya'ya gittiğiniz zaman yakınlarınıza hiç Türk yemeği yaptınız mı?

Evet () Hayır ()

7, Türkiye'ye yurt dışından gelen misafirlerinizi hiç Türk restoranına götürdünüz mü?

Evet () Hayır () Daha hiç gelmedi()

8, Türk yemeklerini beğendiniz mi? Beğendim () Beğenmedim () Kararsızım ()

9, Türk Mutfağına özgü bildiğiniz yiyecekleri işaretleyiniz.

Adana kebab () Döner () Mantı () Simit () Şiş kebab () İmambayıldı () Sütlaç () Patlıcan Kebabı () Çiğ köfte () Karnıyarık () Künefe () Lahmacun () Su böreği () Güllaç () Köfte () Midye tava () Dürüm () Türk lokumu () Sigara böreği () Zeytinyağlı enginar () Revani () Yaprak sarma () Dolma () Kadayıf dolma () Mercimek köftesi () Katmer ()

10, Aşağıdaki yer alan Türk Yemeklerinden en çok sevdiklerinizi 1'den 5'e kadar sıralayınız.

Börekler () Çorbalar () Pilavlar () Turşular () Salatalar () Kebaplar ()

Et yemekleri () Sebze yemekleri () Etli sebze yemekler () Mantı () Lahmacun/Pideler () Zeytinyağlı yemekler () Dolma ve Sarmalar () Makarnalar () Kuru baklagiller () Hoşaf/komposto () Sütli Tatlılar () Hamurlu tatlılar ()

11, Türk Mutfağına özgü bildiğiniz içecekleri işaretleyiniz.

Ayran () Boza () Rakı () Salep () Şerbet () Türk kahvesi () Şalgam suyu () Çay () Türk şarabı ()

12, Türk Mutfağına özgü bildiğiniz baharatları işaretleyiniz

Kırmızı biber () Nane () Kekik () Sumak () İso () Biberiye ()

Çörek otu () Kimyon () Tarçın () Kişniş () Zerdeçal () Defne ()

Her bir ifadeye ilişkin sonuçlarınızı (1) Kesinlikle Katılmıyorum'dan (5) Kesinlikle Katılıyorum'a kadar ilgili ifadenin yanında yer alan seçeneklerden size uygun olanı işaretleyerek belirtiniz.

<i>Kesinlikle Katılmıyorum</i> 1	<i>Katılmıyorum</i> 2	<i>Kararsızım</i> 3	<i>Katılıyorum</i> 4	<i>Kesinlikle Katılıyorum</i> 5
---	--------------------------	------------------------	-------------------------	------------------------------------

Aşağıda “Türk Mutfağı”na ilişkin belirtilen ifadelerden size en uygun olanını işaretleyiniz.	Kesinlikle Katılmıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Katılıyorum	Kesinlikle Katılıyorum
1) Lezzetlidir	1	2	3	4	5
2) Görünüşü çok güzeldir	1	2	3	4	5
3) Çok ilgi çekicidir	1	2	3	4	5
4) Oldukça Hijyeniktir	1	2	3	4	5
5) Kalorisi yüksektir	1	2	3	4	5
6) Yağlıdır	1	2	3	4	5
7) Salçalıdır	1	2	3	4	5
8) Yemeklerin lezzeti değişiktir	1	2	3	4	5
9) Çok baharatlıdır	1	2	3	4	5
10) Fazla etlidir	1	2	3	4	5
11) Bol soğanlı, sarımsaklıdır	1	2	3	4	5
12) Tatlıları bol yağlı, şekerlidir	1	2	3	4	5
13) Hamur işleri çok yağlıdır	1	2	3	4	5
14) Yemekler sağlıklıdır	1	2	3	4	5
15) Yemekler iştah açıcıdır	1	2	3	4	5
16) Çeşitler çok zengindir	1	2	3	4	5
17) Kokusu hoştur	1	2	3	4	5
18) Doyurucudur	1	2	3	4	5
19) Pahalıdır	1	2	3	4	5

KATILIMINIZDAN DOLAYI TEŞEKKÜR EDERİZ

EK-4: METİNDE GEÇEN JAPONCA SÖZ VE SÖZCÜKLER

Baekje	: Güneybatı Kore’de kurulmuş bir krallıktır (M.Ö.18- M.S.660)
Çabudai	: Ayaklı yer sofrası, ayaklı sini.
Cinca	: Genel anlamında yöresel türbe, kutsal ziyaret yeri, dergâh, tekne, büyük ve güçlü kişilerin (Kami) kapısı.
Daşi	: Çorba stoku.
Edo(dönemi)	: Beylik dönemi, Tokugava (M.S. 1603- 1867).
Edo(Tokyo)	: Tokugava Beylerbeyinin Başkenti.
Fuça riori	: Edo döneminin başlarında Çin’den Japonya’ya getirilen vejetaryen mutfağı.
Hamaguri	: Kum midyesi.
Hakozen	: İçinde tek kişilik sofa takımı bulunan, kutu şeklinde olan bir yer sofrasıdır. Ahşaptan yapılmış olup 24 ila 30 cm kare ölçülerinde ve yaklaşık 12 cm yüksekliğinde olacak. İçinde pilav tabağı, çorba kasesi, küçük tabaklar, yemek çubuğu, çay fincanları, mendir vb. gibi bireysel sofa takımları bulunur ve bunlar sahibi başka kişi ile paylaşmamaktadır.
Hare (no hi)	: Özel gün, bayram günü.
Haregi	: En iyi elbise, güzel günlerde giymek için saklanan özel elbise, kutlama.
Heian	: Budizm’in özümsemiği (Japonlaştırıldığı) klasik çağ (M.S. 794- 1185).
Hina matsuri	: Kızlar bayramı, 3 Mart.
Hokkaido	: Dört büyük adanın en kuzeydeki, nüfus yoğunluğu düşük,

	hayvancılık ve orman bölgesi, eski Aynu yurdu.
Honşu	: Dört büyük adanın en büyüğü.
İngen	: Çin Zen mezhebinin başrahibi adı (1592-1673) Japonya'ya yeşil fasulye, karpuz, Renkon (nilüfer kökü), yeşil çay, bambu filizleri, sandalye ve masayı tanıttırdı.
İngen-mame	: Yeşil fasulye.
Jōmon	: (tahmini M.Ö. 13000- M.Ö.500 arasındaki) Tarih- kültür dönemi.
Kamakura	: Orta çağ (M.S. 1185-1333) başlangıcı, Başkentin Kyoto'dan Kamakura'ya taşıdığı dönem.
Ke (no hi)	: Normal gün.
Kenzuishi	: Çin İmparatorluğunun (Sui Hanedanı 581-618: Japoncası Zui) başkentini Japon resmi heyeti.
Kentoushi	: Çin İmparatorluğunun (Tang Hanedanı 618- 907: Japoncası Tou) başkentini Japon resmi heyeti.
Koguryo	: Goguryeo. Eski bir Kore krallığıdır (M.Ö.37- M.S. 668). Kofun dönemi : M.S. 300-700 arasındaki büyük taş (höyük) mezarlar Altı- göçebeler dönemi.
Kombu	: Bir çeşit yosun (yemeği).
Kouji	: Fermente pirinç, mayalanmış pirinç.
Koyomi	: Japon mevsim takvimi.
Kuroshio	: Japon takımadaları boyunca Pasifik Okyanusu boyunca akan sıcak bir akıntı. Japonya Akıntısı.
Kyūshū	: Dört büyük adanın en tarihi (Çin'e, Kore'ye yakın) olanı.
Meiji dönemi	: Çağdaşlaşma devrimi(dönemi), 1867- 1912(1945).
Meimei zen	: Bir kişilik yer sofrası.

Mirin	: Yemek yapmada kullanılan tatlı bir sake türü.
Miso	: Fermante soya fasulyesi ezmesi.
Momoyama	: Geleneksel Japon sanatlarının hızlı gelişmeler gösterdiği dönemi.
Muromaçi	: Japon sanatlarının (1392- 1573) Zen dönemi.
Nanban	: Batı Avrupa (Eski dilde).
Nara dönemi	: M.S. 710-794, Başkentin Nara’da bulunduğu dönem.
Obon	: Ata ruhlarının aileye dönüş bayramı (15 Ağustos haftası).
Okhostk	: Hokkaido adası kuzeyindeki denizin adı.
Oyaşio	: Çişima adaları’ndan güneye, Japonya’nın doğu kıyısına doğru akan soğuk deniz akıntısı.
Sake	: Pirinçten yapılan içki (şarap).
Sasimi	: Dilinmiş çiğ balık, Japon mezesi.
Sekihan	: Moçi pirincin kırmızı fasulye veya börülceyle karıştırılmasıyla yapılan buharda pişirilmiş bir pilavdır ve çoğunlukla Japonya’daki kutlamalarda yenen geleneksel bir yemektir.
Silla	: Silla (M.Ö. 57- M.S. 935) Kore Yarımadası'nın güney ve orta kesimlerinde bulunmuş eski krallıklardan biridir.
So	: Haşlanmış süttten yapılan ilkel bir peynir.
Soba	: Karabuğday eriştesi.
Suşi	: Çiğ deniz mahsulleri, sirkeli pirincin içine konularak küçük parçalar haline hazırlanır. En yaygın deniz mahsulleri olarak ton balığı, mürekkep balığı ve büyük karidesler kullanılır. Salatalık, turp turşusu ve tatlı yumurtalı omlet ile servis edilir.
Şiitake	: Mantar. Daşı yapmak için kullanılır.
Şikoku	: Dört büyük adanın en küçüğü.

Şo	: Yaklaşık 1,8 litrelik bir hacim ölçüsü.
Şojin Ryouri	: Etsiz, balıksız, sebze, baklagiller ve tahıllardan Budist keşiş rahiplerin temel besinleri.
Şowa	: İmparator Hirohito Takvimi (M.S. 1926- 1989).
Tang	: Çin Hanlığı (Heian ile çağdaş).
Tempura	: Una bulanmış sebze ve karides kızartması. İspanyolcaca Tempores.
Teriyaki	: Soya sosu bazlı tatlı bir sosla pişirme yöntemi.
Tofu	: Fasulye özü, unundan peynir gibi mayalanmış bir besin.
Tohoku	: Kuzeydoğu bölgesi.
Udon	: Kalın tel şehriyesi (makarna gibi) çorbası.
Yamato	: Ülkenin beşiği, Japonya'nın eski adı.
Yayoi	: Çeltik tarımı dönemi (tahmini M.Ö. 500- M.S. 300).
Yuba	: Isıtıldığında soya sütünün yüzeyinde oluşan ince kabuk.

Kaynak: Güvenç, B. (1980).: Vaner Alper Japonca Türkçe Sözlük. (2024).

EK-5: ÖZGEÇMİŞ FORMU

Kişisel Bilgiler

Soyadı, Adı : KANAL, Kumiko
Uyruğu : Japonya
ORCID : 0009-0002-1090-8189

Eğitim

Derece	Eğitim Birimi	Mezuniyet Yılı
Lisans	Doshisha Women's College of Liberal Arts, Çağdaş Sosyoloji Fakültesi	2006
Lise	Daiichi High School	2002

İş Deneyimi

Yıl	Yer	Görev
2006- 2015	Shimogamo Saryo / Kyoto	Sommelier Beverage Manager
2015	Matsuya Honkan / Kumamoto	Resepsiyon, sommelier

Yabancı Dil

İngilizce, Japonca

EK-6: TEZ ORJİNALLİK RAPORU



T.C.
VAN YÜZÜNCÜ YIL ÜNİVERSİTESİ
Sosyal Bilimler Enstitüsü
Lisansüstü Tez Orijinallik Raporu



Öğrenci Bilgileri	
Adı-Soyadı	KUMIKO KANAL
Öğrenci No	21920020035
Anabilim Dalı	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı
Programı	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı
Statüsü	☒ Yüksek Lisans ☐ Doktora

Tez Bilgileri	
Başlığı/Konusu	TÜRKİYE'DE YAŞAYAN JAPONLARIN TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ HAKKINDAKİ GÖRÜŞLERİNE YÖNELİK BİR ARAŞTIRMA

Tez Orijinallik Raporu Bilgileri*	
Sayfa Sayısı (Kapak sayfası, Giriş, Ana bölümler ve Sonuç bölümleri)	118
İntihal Tespit Programı	TURNİTİN
Benzerlik Oranı (%)	%17
Tarih	06.12.2024

* Orijinallik raporu, aşağıdaki filtreler kullanılarak oluşturulmuştur:

- Kabul ve onay sayfası hariç,
- Teşekkür hariç,
- İçindekiler hariç,
- Simge ve kısaltmalar hariç,
- Gereç ve yöntemler hariç,
- Kaynakça hariç,
- Alıntılar hariç,
- Tezden çıkan yayınlar hariç,
- 7 kelimeden daha az örtüşme içeren metin kısımları hariç (Limit match size to 7 words)

Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi Lisansüstü Tez Orijinallik Raporu Alınması ve Kullanılmasına İlişkin Yönergeyi İnceledim ve bu yönergede belirtilen azami benzerlik oranlarına göre tez çalışmamın herhangi bir intihal içemediğini; aksinin tespit edileceği muhtemel durumda doğabilecek her türlü hukuki sorumluluğu kabul ettiğimizi ve yukarıda vermiş olduğumuz bilgilerin doğru olduğunu beyan ederiz.

Gereğini bilgilerinize arz ederim.

Danışman		Öğrenci
Adı Soyadı	Doç.Dr. Çinuçen OKAT	KUMIKO KANAL
İmza		
		Tarih : 25.12.2024

Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Kampüs.
Telefon: 444 5 065, 0 432 225 10 52, 0432 225 17 01
e-posta: yyu.sbe@yyu.edu.tr