

T.C.
BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
TURİZM İŞLETMECİLİĞİ ANABİLİM DALI

**YENİLEBİLİR ENDEMİK BİTKİLERİN ZEYTİNYAĞLI
YEMEKLERDE KULLANIMI: SEFERİHİSAR ÖRNEĞİ**

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Mert İskenderoğlu

Balıkesir, 2018

T.C.
BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
TURİZM İŞLETMECİLİĞİ ANABİLİM DALI

**YENİLEBİLİR ENDEMİK BİTKİLERİN ZEYTİNYAĞLI
YEMEKLERDE KULLANIMI: SEFERİHİSAR ÖRNEĞİ**

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Mert İskenderoglu

Tez Danışmanı
Doç. Dr. Mehmet SARIOĞLAN

Balıkesir, 2018

T.C.
BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

TEZ ONAYI

Enstitümüzün Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı'nda 201512501004 numaralı Mert İSKENDEROĞLU'nun hazırladığı **“Yenilebilir Endemik Bitkilerin Zeytinyağlı Yemeklerde Kullanımı : Seferihisar Örneği ”** konulu YÜKSEK LİSANS tezi ile ilgili TEZ SAVUNMA SINAVI, Lisansüstü Eğitim Öğretim ve Sınav Yönetmeliği uyarınca 07.12.2018 tarihinde yapılmış, sorulan sorulara alınan cevaplar sonunda tezin onayına OY BİRLİĞİ / ~~OY ÇOKLUĞU~~ ile karar verilmiştir.

Başkan.....
Prof. Dr. Cevdet AVCIKURT

Üye.....
Doç. Dr. Hüseyin ÇEKEN

Üye.....
Doç. Dr. Mehmet SARIOĞLAN (Danışman)

Yukarıdaki imzaların adı geçen öğretim üyelerine ait olduklarını onaylarım.

...../...../2018

Enstitü Onayı

İbrahim Şahin

ÖNSÖZ

Geleneksel tarımın çevre ve toplumlar üzerine olan olumsuz etkilerinin artması sonucu alternatif üretim, tüketim ve dağıtım yöntemlerini içeren bazı akımları ortaya çıkarmıştır. Bu akımlardan bir tanesi de Slow food (Yavaş yemek) adını taşıyan sivil toplum örgütüdür. Bu akım öncelikli olarak tehlikeli yiyecek içecek anlayışlarını ortadan kaldırmak, sadece iyi, temiz ve adil gıdayı ortaya çıkarmak ve benimsetmektir. Çalışmanın araştırma konusu olan yöreye özgü yenilebilir otların insan sağlığı açısından oldukça faydalı olması ve Slow food akımının felsefesinin desteklediği ve uyum sağladığı bir kriter olması sebebiyle günümüzde ilgi çekebilecek ve farkındalık uyandırabilecek bir çalışma olarak nitelendirilmektedir. Bu sebeple tüm kriterlere uygunluğu sebebiyle çalışma alanı İzmir'in Seferihisar ilçesi seçilmiştir. Seferihisar yöresi gastronomik bir çekiciliği olan, samimi insanlardan oluşan ve yöresel lezzetleri barındıran, son yıllardada oldukça ziyaret alan ve almaya devam eden İzmir'in sakin bir ilçesi olarak kabul edilmektedir.

Çalışmada Seferihisar yöresine özgü yenilebilir otlara ve Seferihisar bölgesine ilişkin katılımcı algılarının zeytinyağlı yemeklerde kullanım algılarını ne yönde etkilediği, yine katılımcıların yöreye özgü otların özelliklerine, faydalarına ve kullanım alanlarına ilişkin görüşlerini belirlemek esas kılınmıştır. Bu araştırmanın konusuyla ilgili çalışmalar literatürde çok az sayıda bulunmaktadır. Dolayısıyla oldukça özgün bir çalışma olarak düşünülmektedir. Bu çalışmanın bundan sonra oluşturulabilecek ilgili alanyazınlara ışık tutacağı ve araştırmacılara yol göstereceği düşünülmektedir.

Bu çalışmanın oluşturulması öncesinde ve esnasında yüksek lisans eğitimim boyunca her türlü bilgi ve deneyimlerini paylaşarak beni aydınlatan, bana yol göstererek beni yönlendiren, her türlü desteği veren tez danışmanım Sayın Doç.Dr.Mehmet SARIOĞLAN'a teşekkürlerimi borç bilirim. Yüksek lisans eğitimim boyunca örnek aldığım ve işini layıkıyla yapan diğer hocalarıma yardımlarından dolayı ayrıca teşekkür ederim.

Anket dağıtım ve toplama aşamasında çalışma alanım olan Seferihisar ilçesinde bana olan yardımlarını esirgemeyen Seferihisar Belediyesine, Seferihisar ve Sığacık esnafına, yerel halka ve turiste teşekkürlerimi sunarım.

Tezi hazırlama sürecinde bilgi ve deneyimlerini paylaşan yüksek lisans arkadaşım Fadime Yabacı'ya ve diğer yüksek lisans arkadaşlarıma teşekkür ederim. Tezi hazırlama sürecinde, beni sürekli olarak motive eden ve psikolojik desteğini esirgemeyen annem Ayşenur Tijen İskenderoğlu'ya ayrıca teşekkür ederim. Son olarak tezi hazırlama sürecinde maddi ve manevi destekleriyle her zaman yanımda olan babam Ayhan İskenderoğlu ve ağabeyim Cem İskenderoğlu'na sonsuz teşekkür ederim.

Balıkesir, 2018

Mert İskenderoğlu

ÖZET

YENİLEBİLİR ENDEMİK BİTKİLERİN ZEYTİNYAĞLI YEMEKLERDE KULLANIMI: SEFERİHİSAR ÖRNEĞİ

İSKENDEROĞLU, Mert

Yüksek Lisans, Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı

Tez Danışmanı: Doç. Dr. Mehmet SARIOĞLAN

2018, 144 Sayfa

Sürekli olarak gelişen ve değişen dünya düzeninde, insanların yeni yerler görme isteği bunun yanı sıra gittikleri destinasyonların yiyecek-içecek kültürünü tanımak istemeleri son yıllarda önem kazanan bir olgu olmuştur. Bu anlayış da gastronomi turizmi dediğimiz kavramı ortaya çıkarmıştır. İnsanlar ziyaret ettikleri bölgelerin salt turistik ve tarihi ya da görsel zevklerini tatmalarının yanı sıra o bölgenin yerel mutfağını ve yöresel lezzetlerini de tanımak ve deneyimlemek istemektedirler. Türk mutfağının dünyanın en önemli mutfaklarından olmasının sebeplerinden biri de yöreye ait otlarla üretilen yemeklerin bulunmasıdır. Dolayısıyla Ege mutfağı da Türkiye'nin önde gelen mutfaklarından biridir. Bu açıdan bakıldığında Seferihisar yöresine ait yöreye özgü bir çok yenilebilir bitkinin olduğunu ve Seferihisar'ın yiyecek-içecek kültürünü şekillendiren önemli bir faktör olduğu düşünülmektedir. Seferihisar'ın endemik bir çok bitki barındırması ve yenilebilir olanların zeytinyağlı yemeklerde kullanılması bu çalışmanın ana konusunu oluşturmaktadır. Seferihisarın bir (Cittaslow) yavaş şehir olması, slow food felsefesini benimsemesi, insanları daha sağlıklı ve iyi gıdaları tüketmeye yöneltten bir anlayışa sahip olması, ayrıca ekolojik açıdan organik tarımı desteklemesi ve çok çeşitli yöreye özgü otları barındırması çalışma alanı olarak tercih edilmesinde önemli faktörlerdir.

Çalışmanın ana amacı katılımcıların Seferihisar bölgesine ve yöreye özgü yenilebilir otlara yönelik algılarının zeytinyağlılardaki kullanım etkilerine yönelik algılarını şekillendirmede etkili olup olmadığını tespit etmektir. Ayrıca böyle bir çalışmayla Seferihisar'ın gastronomik çekiciliğini ortaya çıkarmak ve yerel halkta bu konuyla ilgili farkındalık yaratmak ve onları bilinçlendirmek de yine çalışmanın amaçları arasındadır. Bu faktörleri belirlemek için Seferihisar yöresindeki yerel halk ve turiste anket çalışması uygulanmıştır. Araştırma sonucunda katılımcıların cinsiyet, yaş, meslek gibi demografik özelliklerinin Seferihisar yöresi ve yöreye özgü yenilebilir otlara ilişkin 40 ifadeye göre verdikleri cevaplar farklılık göstermektedir. Yine yapılan korelasyon analizinde katılımcıların Seferihisar bölgesine ve yenilebilir otların etkinliğine yönelik algılarının, zeytinyağlılarda kullanım etkisine yönelik algılarıyla pozitif yönde bir ilişki olduğu saptanmıştır. Yani Seferihisar bölgesiyle ilgili ve yenilebilir otlarla ilgili pozitif düşünün katılımcılar, yenilebilir otların zeytinyağlılarla bir bütün olduğunu ve zeytinyağlı yemeklerde kullanılmasının bölgenin gastronomik açıdan gelişimi için önemli olduğunu düşünmektedirler.

Çalışmanın birinci bölümünde literatür kısmında Gastronomi turizmi ve Gastronomik kimlik ve destinasyonlara etkilerinden bahsedilmiştir. İkinci bölümünde Seferihisar bölgesi her yönüyle incelenmiş ve gerekli bilgiler verilmiştir. Üçüncü bölümde Seferihisar yöresine özgü yenilebilir otlar ayrıntılı olarak incelenmiş ve kullanıldığı zeytinyağlı yemeklerden bahsedilmiştir. Ayrıca yenilebilir otların özellikleri, faydaları ve kullanım alanlarına da değinilmiştir.

Çalışma beş ana bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde araştırmanın problemi, araştırmanın amacı, araştırmanın önemi, varsayımlar, sınırlılıklar belirtilmiştir. İkinci bölümde gastronomi ve gastronomi turizmi, Seferihisar yöresiyle ilgili ayrıntılı bir literatür, son kısımda ise yöreye özgü yenilebilir otların neler olduğu ve kullanıldığı zeytinyağlı yemekler ayrıntılı bir şekilde verilmiştir. Üçüncü bölümde araştırmanın yöntemi üzerinde durulmuştur. Dördüncü bölümde araştırmanın sonuçlarına ilişkin bulgular, çizelgelerle açıklanmış ve yorumlanmıştır. Son bölümde ise araştırmanın sonuçlarından bahsedilmiş ve bu bağlamda bir takım iyileştirici öneriler geliştirilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi Turizmi, Seferihisar, Yenilebilir Endemik Bitkiler, Zeytinyağlı yemekler.

ABSTRACT

USAGE OF INDIGENOUS EDIBLE PLANTS ON OLIVE OIL MEALS: SEFERİHİSAR CASE

İSKENDEROĞLU, Mert

Master Thesis, Department of Tourism Management

Thesis Advisor: Associate. Prof. Mehmet SARIOĞLAN

2018, 144 Pages

With continuously changing and developing sense of world, wishes of people about seeing new sightseeings alongside knowing food and beverage culture of destinations, have become an important matter for recent years. This understanding has revealed the “gastronomy tourism” concept. People visit destinations not only for its historical, touristic or visual appearances but also visit destinations in order to recognize and experience their local foods and beverages. One of the main reason that Turkish cuisine is a world-class cuisine is having meals produced with indigenous plants. Accordingly, Aegean Cuisine is one of the leading cuisines of Turkey. When viewed from this aspect, there are many indigenous plant species in Seferihisar , also considered as an important fact that develops food and beverage culture of Seferihisar. Usage of Indigenous edible plant species with olive oil meals forms the main subject of this study. The main facts that influences the selecting Seferihisar for this study: being a Cittaslow region, adopting the “slow food” philosophy, having the idea of consuming only healthy foodsfor people, supporting the organic agriculture ecologically and holding many indigenous plant species.

The main purpose of this study is to determine the perceptions towards indigenous edible plants of attendants whether influences the perceptions towards using indigenous edible plants with olive oil meals or not. Also finding out the gastronomical attractiveness of Seferihisar and raising awareness of inhabitants about this subject are other reasons for this study. Questionairre method has been conducted on locals and tourists in order to determine several facts. The

demographical features (age, gender, profession, level of income and education) and statements about Seferihisar region and indigenous edible plants (40 statemens) have been analyzed. As a result of this, there are significant differences between demographical features and statements of attendants. Also with correlation analysis, it has been resulted that there are positive correlation between attendant's perceptions towards the effectiveness of indigenous edible plants and perceptions towards usable effects with olive oil meals. The result explains that people who thinks positive about Seferihisar and its edible plants, also thinks that indigenous edible plants are inseperable with olive oil meals and highly affects the gastronomical development of a region.

In first chapter of the study, the subject concerning Gastronomy tourism, Gastronomical Identity and effects to destinations have been mentioned. In second chapter, Seferihisar region have been mentioned with all aspects. In third chapter, indigenous edible plants and olive oil meals have been mentioned, Besides briefly referred to the importance of the features, benefits and usage fields of edible plants.

The study consists of five main chapters. The problem, purpose, importance of research, assumptions and limitations consist of the first chapter. Gastronomy and gastronomy tourism concept, detailed literature of Seferihisar region, indigenous edible plants and olive oil meals have been mentioned in the second chapter. The third chapter consists of research method. In forth chapter, findings towards analyze results have been interpreted below demonstrated tables. In the last chapter, several suggestions have been developed in accordance with the conclusion of the study.

Keywords: Gastronomy Tourism, Indigenous Edible Plants, Olive Oil Meals, Seferihisar.

İÇİNDEKİLER

Sayfa

ÖNSÖZ.....	iii
ÖZET.....	v
ABSTRACT	vii
İÇİNDEKİLER	ix
ÇİZELGELER LİSTESİ.....	xiii
ŞEKİLLER LİSTESİ.....	xv
KISALTMALAR LİSTESİ.....	xvi
1. GİRİŞ	1
1.1. Problem	2
1.2. Amaç	3
1.3. Önem	3
1.4. Varsayımlar	4
1.5. Sınırlılıklar	5
2. İLGİLİ ALANYAZIN	6
2.1. Kuramsal Çerçeve	6
2.1.1. Gastronomi Kavramı ve İçeriği.....	6
2.1.1.1. Gastronomi Turizmi.....	8
2.1.1.2. Gastronomik Kimlik	10
2.1.1.3. Gastronomik Seyahat.....	11
2.1.1.4. Gastronomik Kimlik ve Gastronomik Seyahatlerin Destinasyonlara Etkisi	12
2.1.2. Seferihisar (İzmir) Bölgesi Yemek Kültürü Ve Slow Food	16
2.1.2.1. Zeytinyağlı Yemek Kültürü	16
2.1.2.2. Zeytinyağlı Yemek Kültürünün Tarihsel Gelişimi ve Gastronomi ile İlişkisi.....	19
2.1.2.3. Seferihisar Yöresi	21

2.1.2.3.1. Tarihi	22
2.1.2.3.2. İklim Özellikleri	22
2.1.2.3.3. Kültürel Zenginlikler	23
2.1.2.3.4. Ekonomi Ekseninde Tarım-Sanayi ve Ticaret	23
2.1.2.3.5. Turizm	24
2.1.2.4. Slow Food Yemek Kültürü	25
2.1.2.5. Seferihisar Bölgesi'ndeki Slow Food Yemek Kültürü	30
2.1.2.6. Cittaslow Kapsamında Seferihisar Bölgesi	31
2.1.2.7. Seferihisar'da Slow Food Yemek Kültürünün Geçmişi, Yemek Kültürü Örnekleri ve Geliştirilmesi İçin Yapılan Çalışmalar	35
2.1.3. Seferihisar Bölgesindeki Yenilebilir Endemik Otların Zeytinyağlı Yemeklerdeki Kullanımı	39
2.1.3.1. Endemik Bitki Kavramı	39
2.1.3.1.1. Dünyadaki Bazı Endemik Bitkiler ve Genel Özellikleri	43
2.1.3.1.2. Türkiye'de Endemik Bitkiler ve Genel Özellikleri	46
2.1.3.1.3. İzmir İli ve Seferihisar Bölgesi Çevresindeki Endemik Familyalar ve Genel Özellikleri	50
2.1.3.2. Yenilebilir Endemik Bitki Kavramı ve Genel Özellikleri	52
2.1.3.2.1. Yenilebilir Endemik Bitkilerin Kullanım Aşamaları ve Kullanım Alanları	57
2.1.3.2.1.1. Toplanma, Saklanma ve Pişirme Teknikleri	57
2.1.3.2.1.1.1. Toplanma Aşaması	58
2.1.3.2.1.1.2. Saklanma Aşaması	59
2.1.3.2.1.1.3. Pişirme Aşaması ve Teknikleri	59
2.1.3.2.1.2. Yenilebilir Endemik Bitkilerin Kullanım Alanları	60
2.1.3.2.2. Dünyadaki Bazı Yenilebilir Endemik Bitkiler ve Genel Özellikleri	61
2.1.3.2.3. Türkiye'de bulunan Yenilebilir Endemik Bitkiler ve Genel Özellikleri	64
2.1.3.2.4. Seferihisar Bölgesi'ndeki Endemik ve Yenilebilir Endemik Bitkiler	69
2.1.3.3. Seferihisar Bölgesi'ndeki Yenilebilir Endemik Bitkilerin Kullanıldığı Zeytinyağlı Yemekler	73
2.1.3.3.1. Hindiba (Cichorium endiva lactuca) İle Yapılan Yemekler	74

2.1.3.3.2. Çörtük (<i>Echinophora sibthorpiana</i>) İle Yapılan Yemekler	75
2.1.3.3.3. Turp Otu (<i>icotia carnosula</i>) İle Yapılan Yemekler	76
2.1.3.3.4. Arapsaçı (<i>Foeniculum vulgare</i>) İle Yapılan Yemekler	77
2.1.3.3.5. Cibes Otu İle Yapılan Yemekler	78
2.1.3.3.6. Şevketi Bostan (<i>Cnicus benedictus</i>) İle Yapılan Yemekler	78
2.1.3.3.7. Kuşkonmaz (<i>Asparagus</i>) İle Yapılan Yemekler	79
2.1.3.3.8. Deniz Börülcesi (<i>Salicornia Europea</i>) ile Yapılan Yemekler	80
2.1.3.3.9. Yabani Pırasa (Körmen- <i>Allium tricoccum</i>) ile Yapılan Yemekler	80
2.1.3.3.10. Pazı (<i>Beta vulgaris</i> var. <i>Cicla</i>) ile Yapılan Yemekler	81
2.2. İlgili Araştırmalar.....	82
3. YÖNTEM.....	85
3.1. Araştırmanın Hipotezleri.....	85
3.2. Evren ve örneklem	86
3.3. Veri toplama Aracı ve Teknikleri	87
3.4. Veri Toplama Süreci	88
3.5. Verilerin Analizi.....	88
4. ARAŞTIRMANIN BULGULARI VE YORUMLAR.....	90
4.1. Katılımcıların Demografik özelliklerine ilişkin bulgular.....	90
4.2. Katılımcıların Seferihisar Yöresindeki Yenilebilir Endemik Bitkilerin Etkinliğine İlişkin ifadelerle Verdiği Cevapların Güvenirlik Analizi.....	93
4.3. Katılımcıların boyutlara ayrılmış ifadelerin Aritmetik ortalama ve Standart sapmalarına ilişkin bulgular	96
4.4. Farklılık Testleri.....	101
4.4.1. Mann Whitney U Testi ve Sonuçları	101
4.4.2. Kruskal-Wallis H Analizi ve Sonuçları.....	107
4.5. Korelasyon Analizi ve Sonuçları	123
5. SONUÇ VE ÖNERİLER.....	127
5.1. Sonuç.....	127

5.2. Öneriler	130
KAYNAKÇA.....	132
EKLER.....	141



Çizelge 1. Yavaş Turistin İlgilendiği Turistik Faaliyetler	25
Çizelge 2. Türkiye’deki Sakin Kentler (01.08.2018 Tarihi İtibari İle).....	33
Çizelge 3. Dünyanın Bazı Bölgelerinde Endemik Bitki Sayısı Ve Endemizm Oranı	45
Çizelge 4. Türkiye Florası Endemik Taksonlarına Ait Endemik Familyaların Lokasyon Sayıları Ve Oranları	47
Çizelge 5. Türkiye’de Bulunan Bazı Endemik Bitkiler, Tür Sayıları ve Endemiklik Durumları.....	49
Çizelge 6. Yenilebilir Endemik Otlarla Üretilen Yemekler.....	55
Çizelge 7. Araştırmaya Katılanların Demografik Özelliklerine Göre Dağılımları....	90
Çizelge 8. Katılımcıların Seferihisar’da Bulunma Sıklığına İlişkin Dağılımları.....	92
Çizelge 9. Katılımcıların Cevabını Verdikleri İfadelerin Güvenirlik Analizine İlişkin Sonuçların Dağılımı.....	94
Çizelge 10. Katılımcıların Seferihisar Bölge Etkinliği, Yöreye Özgü Yenilebilir Bitkilerin Etkinliği, Yenilebilir Bitkilerin Zeytinyağlılardaki Kullanımı Ve Yenilebilir Otların Kullanım Alanları Ve Faydalarına İlişkin İfadelerin Aritmetik Ortalama Ve Standart Sapmaları.....	97
Çizelge 11. Cinsiyet Değişkeni Açısından Katılımcıların Seferihisar Yöresi Ve Yenilebilir Endemik Bitkilere Yönelik İfadelerin Karşılaştırılmasına İlişkin Mann-Whitney U. Testi Analiz Sonuçları	102
Çizelge 12. Cinsiyet Değişkeni Açısından Katılımcıların Seferihisar Yöresi/ Yenilebilir Endemik Bitkilere Ve Alt Boyut Değişkenlerinin Karşılaştırılmasına İlişkin Mann-Whitney U. Testi Analiz Sonuçları.....	103
Çizelge 13. Medeni Durum Değişkeni Açısından Seferihisar Yöresi Ve Yenilebilir Endemik Bitkilere Yönelik İfadelerin Karşılaştırılmasına İlişkin Mann-Whitney U. Testi Analiz Sonuçları.....	104
Çizelge 14. Medeni Durum Değişkeni Açısından Katılımcıların Seferihisar Yöresi/ Yenilebilir Endemik Bitkilere Ve Alt Boyut Değişkenlerinin Karşılaştırılmasına İlişkin Mann-Whitney U. Testi Analiz Sonuçları.....	106
Çizelge 15. Öğrenim Durumu Değişkeni Açısından Katılımcıların Seferihisar Yöresi Ve Yenilebilir Endemik Bitkilere Yönelik İfadelerin Karşılaştırılmasına İlişkin Kruskal Wallis H. Analiz Sonuçları	107

Çizelge 17. Yaş Değişkeni Açısından Katılımcıların Seferihisar Yöresi Ve Yenilebilir Endemik Bitkilere Yönelik İfadelerin Karşılaştırılmasına İlişkin Kruskal Wallis H. Testi Analiz Sonuçları	111
Çizelge 18. Yaş Değişkeni Açısından Katılımcıların Seferihisar Yöresi/ Yenilebilir Endemik Bitkilere Ve Alt Boyut Değişkenlerinin Karşılaştırılmasına İlişkin Kruskal Wallis H. Analiz Sonuçları	113
Çizelge 19. Gelir Seviyesi Değişkeni Açısından Katılımcıların Seferihisar Yöresi Ve Yenilebilir Endemik Bitkilere Yönelik İfadelerin Karşılaştırılmasına İlişkin Kruskal Wallis H. Analiz Sonuçları	115
Çizelge 20. Gelir Seviyesi Değişkeni Açısından Katılımcıların Seferihisar Yöresi/Yenilebilir Endemik Bitkilere Ve Alt Boyut Değişkenlerinin Karşılaştırılmasına İlişkin Kruskal Wallis H. Analiz Sonuçları	117
Çizelge 21. Meslek Değişkeni Açısından Katılımcıların Seferihisar Yöresi Ve Yenilebilir Endemik Bitkilere Yönelik İfadelerin Karşılaştırılmasına İlişkin Kruskal Wallis H. Analiz Sonuçları	119
Çizelge 22. Meslek Değişkeni Açısından Katılımcıların Seferihisar Yöresi/Yenilebilir Endemik Bitkilere Ve Alt Boyut Değişkenlerinin Karşılaştırılmasına İlişkin Kruskal Wallis H. Analiz Sonuçları	121
Çizelge 23. Araştırmaya Katılan Yerli Halk Ve Turistin Seferihisar Yöresinin Gastronomik Açıdan Etkinliğine İlişkin Alt Boyut İfadelerine Dair Görüşleri İle Yöreye Özgü Yenilebilir Bitkilerin Etkinliğine İlişkin Alt Boyut İfadelerine Dair Görüşlerinin Korelasyon Analizi İle İncelenmesi	124
Çizelge 24. Araştırmaya Katılan Yerli Halk Ve Turistin Seferihisar Yöresine Özgü Yenilebilir Bitkilerin Etkinliğine İlişkin Alt Boyut İfadelerine Dair Görüşleri İle Yöreye Özgü Yenilebilir Bitkilerin Zeytinyağlı Yemeklerdeki Kullanımına Etkisine İlişkin Alt Boyut İfadelerine Dair Görüşlerin Korelasyon Analizi İle İncelenmesi	125
Çizelge 25. Hipotez Sonuçları	126

Şekil 1. Slow Food Hareketinin Simgesi.....	27
Şekil 2. Terra Madre Sembolü (Avusturalya).....	30
Şekil 3. Antalya’da Yetişen <i>Dorysteachas hastata</i> Endemik Bitkisi.....	47
Şekil 4. Güneydoğu Anadolu’da Yetişen <i>Spinas Metuliferus</i> Endemik Bitkisi.....	65
Şekil 5. Zeytinyağlı Hindiba Mezesi.....	75
Şekil 6. Turp Otu Salatası.....	76
Şekil 7. Yumurtalı Arapsacı.....	77
Şekil 8. Yumurtalı Cibes Yemeği.....	78
Şekil 9. Pirinçli Şevketi Bostan.....	79

KISALMALAR LİSTESİ

AET : Avrupa Ekonomik Topluluğu

Çev. : Çeviren

Der. : Derleyen

Ed. : Editör

GSYTH : Gayri Safi Yurtiçi Hasıla

MEGEP : Mesleki Eğitim ve Öğretim Sistemini Güçlendirme Projesi

İTO : İstanbul Ticaret Odası

UGS : Gastronomy Turizm Üniversitesi

UNEP : Birleşmiş Milletler Çevre Programı (United Nations Environment Programme)

1. GİRİŞ

Gastronomi, destinasyon olgusunun bileşiminde etkili olan, hatırlanabilir turistik deneyimlerin oluşmasına katkı sağlayabilen ve onu çeşitlendirebilen bir turizm türü olarak tanımlanmaktadır (Yıldız, 2016: 25). Gastronomi kavramı tüm dünyada bir bilim olarak kabul edilen ve üzerinde sayısız çalışmalar yapılan bir olgu olarak karşımıza çıkmaktadır. Dolayısıyla tüm dünyada olduğu gibi Türkiye açısından da gastronomi turizmi geçmişten geleceğe uzanan, bir sosyo kültürel miras olarak kabul edilen gıdaların dünyaya tanıtılması açısından kayda değer bir araç konumundadır (Karaca, 2016: 18).

Gastronomi alanındaki çalışmalar son yıllarda önem kazanmaya başlamıştır. Bu çalışmalar yöresel lezzetler üzerine yoğunlaştığında sürdürülebilir bir özellik taşımaktadır. Yerel yönetimler, gastronomik öğelerin tanıtım ve pazarlanmasındaki yetersizliğin belirlenmesi sebebiyle yöresel mutfak kültürünü ön plana çıkarabilecek araştırmalar hız kazanmıştır (Çimen, 2016: 308).

Yöresel mutfak kültüründen yola çıkarak bu çalışmada yöreye özgü yenilebilir endemik otlar açıklamalarıyla birlikte incelenmiş, bu otların zeytinyağlı yemek kültürünün oluşumundaki etkisi incelenmeye çalışılmıştır. Bu sebeple Türkiye'nin CittaSlow Birliği'ne (sakin kent) üye ilk ve tek ilçesi Seferihisar yöresi (İzmir) araştırma alanı olarak belirlenmiştir.

Seferihisar yöresi gerek turistik gerekse gastronomik kimlik açısından oldukça güçlü özelliklere sahip olması, çalışmayla bağlantılı olarak zeytin ve zeytinyağı üretiminde önde gelmesi, bir sakin şehir olması dolayısıyla insanların fast-food yerine daha sağlıklı (slow food) olan yenilebilir otlarla harmanlanan zeytinyağlı yemeklere önem vermesi, doğal ve ekolojik çevre bakımından organik tarıma elverişli olması ve farklı otların yetiştirilmesi, yine her yıl düzenlenen Seferihisar Cittaslow günü (8 Aralık-Toprak Ana Günü), Mandalina Festivalleri, Orhanlı Şevketi Bostan Şenliği, yakın ilçelere bağlı Alaçatı ot Festivalleri ve Urla Enginar Festivalleri ile sürekli yaşatılan bir gastronomik kültürü benimsemesi açısından bu araştırma için optimum bölge konumunda olduğu düşünülmektedir.

Dünyada insanların sağlık bilinci sürekli olarak artmaktadır. Yapılan bir çok araştırma tüketicilerin kendi yaşamlarının sağlık açısından daha farkında olduğunu belirtmektedir (Chang ve Kleiner, 2007: 110). Bundan hareketle Seferihisar yöresine özgü yenilebilir otların da tedavi edici özelliği bilimsel nitelikte kanıtlanmıştır. Bu çalışmada katılımcıların yöredeki endemik otların zeytinyağlı yemekler üzerindeki üretim tekniklerine etkisine yönelik algıları oluşturulan boyutlar çerçevesinde ölçülmeye çalışılmıştır. Bu sayede yöredeki yerel halk ve turistlere yenilebilir otların yörenin zeytinyağlı yemek kültürü üzerindeki etkisi ölçülüp bu konuyla ilgili farkındalık seviyesi ölçülmeye çalışılmıştır. Böyle bir çalışmanın Seferihisar'ın gelişime açık olan bir gastronomik kültüre dayanak olması ve geliştirilen tavsiyeler doğrultusunda gelecek çalışmalara ışık tutacağı varsayımıyla oldukça önemli bir kaynak olarak görülmektedir.

1.1. Problem

Yerel halkın içinde bulunduğu destinasyonlardaki değerlerin korunması ve yaşatılması gerekmektedir. Bu değerler yöreye ait gastronomik öğeler olabilir. Bu çalışma kapsamında üzerinde durulan Seferihisar yöresinde bulunan endemik otların neler olduğu, hangi alanlarda kullanıldığı, zeytinyağlı yemeklerdeki kullanımı, tedavi edici özellikleri literatür kısmında ayrıntılı bir şekilde aktarılmıştır.

Seferihisar yöresi Ege mutfağının kalbi olarak çok çeşitli zeytinyağlıların yapımında önemli bir destinasyon konumundadır. Zeytinyağlılar ise bu yöredeki yenilebilir otlarla üretildiğinde ortaya değişik tatlarda ürünler ortaya çıkmaktadır. Bu sebeple yenilebilir otlar yörenin yiyecek kültürünün tanıtımında ve gelişmesinde oldukça büyük bir paya sahiptir. Bu yüzden yöredeki halkın ve turistin bu konuyla ilgili koruyucu, geliştirici ve bilinçli davranması gerektiği yadsınamaz bir gerçektir. Seferihisar yöresindeki yenilebilir otların zeytinyağlı yemeklerin üretimindeki etkisinin katılımcılar tarafından belirlenmesi, halkın algı ve görüşlerin ortaya çıkarılması, hangi unsurların üretimde etkili olduğunun tespit edilmesi araştırmanın ana problemini oluşturmaktadır. Literatür taramasının ardından araştırmanın amaca ulaşması için anket oluşturulmuştur. Elde edilen veriler değerlendirilerek, yerli halkın ve turistin bu konuyla ilgili görüşleri ortaya konmuş ve iyileştirici öneriler geliştirilmiştir.

1.2. Amaç

Bu araştırmanın temel amacı, Seferihisar yöresindeki yenilebilir endemik otların zeytinyağlı yemeklerde kullanımına ilişkin yerel halkın farkındalığını, tutum ve görüşlerini belirlemektir. Bölge halkının yenilebilir otları ne derece tanıdığı, yerel halkın bulunduğu destinasyonla ilgili neler bildiği, yöreye özgü otların yemeklerde hangi sebeplerle kullanıldığı çalışmanın alt amaçlarındandır. Bu amaçlar doğrultusunda aşağıdaki sorulara yanıt bulunmaya çalışılacaktır:

1. Katılımcıların Seferihisar yöresine ilişkin görüşleri sosyo-demografik özellikleri açısından anlamlı bir farklılık göstermekte midir?
2. Katılımcılara göre Seferihisar yöresinin gastronomik bir destinasyon olarak potansiyeli nedir?
3. Katılımcıların demografik özellikleri ile bölge etkinliğiyle ilgili olan görüşleri arasında anlamlı farklılıklar var mıdır?
4. Katılımcıların demografik özellikleri ile yenilebilir otların etkinliğiyle ilgili olan görüşleri arasında anlamlı farklılıklar var mıdır?
5. Katılımcıların demografik özellikleri ile yenilebilir otların zeytinyağlı yemeklerdeki kullanılmasıyla ilgili olan görüşleri arasında anlamlı farklılıklar var mıdır?
6. Katılımcılara göre yöredeki festivallerin yenilebilir otların tanıtımındaki etkisine dair görüşleri nelerdir?
7. Katılımcıların yöredeki yenilebilir otlarla üretilen zeytinyağlı yemekleri deneyimleme ve beğenme düzeyleri nasıldır?
8. Yenilebilir bitkilerle üretilen yemek kültürünün sürdürülebilirliği var mıdır? Tesadüfi olarak gelişmiş mi yoksa emek harcanarak sürdürebilir olan bir kavram mıdır?

1.3. Önem

Yöresel yiyecek-içecek kültürü barındıran destinasyonlar hem turizm faaliyetlerinin gelişiminde hem de gastronomik faaliyetlerinin gelişiminde önemli bir rol oynamaktadır. Ayrıca yöreye ait spesifik ürünleri ele alan çalışmalar, yöre halkına,turistlere hatta destinasyonun gastronomik anlamda tanınabilirliğine ve

kalkınabilirliğine yardımcı olmaktadır. Bu bağlamda bu çalışmada yöresel lezzetlerin Ege bölgesinin incisi olarak kabul edilen Seferihisar yöresi örneklem olarak belirlenmiştir.

Seferihisar yöresi ekolojik çevresi ve organik tarımı desteklemesi sebebiyle çok çeşitli endemik yenilebilir bitkileri barındırmaktadır. Ayrıca yenilebilir otların zeytinyağlıların üretiminde kullanılması yöreyi gastronomik anlamda marjinal bir kültür olarak ön plana çıkarmaktadır. Literatürde yenilebilir endemik bitkilerin spesifik olarak incelenmesi ve bunların zeytinyağlı yemeklerde kullanım nedenlerinin belirtilmesi bir nebze olsa Seferihisar yöresi için önemli ve yol gösterici bir çalışma olduğu düşünülmektedir. Ayrıca yerli halka ve turistlere uygulanan anket sonuçları ışığında, katılımcıların yöreyle ilgili görüşleri, yenilebilir otlarla ilgili görüş ve bilgileri, yenilebilir otların zeytinyağlı yemeklerde kullanımıyla ilgili görüş ve bilgileri belirlenerek, bölge halkının ve turistlerin bilinçlenmesinin sağlanması, farkındalığının artırılması ve bundan sonra yapılacak çalışmalar için bir zemin oluşturacağı düşünülmektedir.

Ayrıca yapılan derin literatür araştırması sonucu Seferihisarla ilgili yeterli sayıda gastronomik dergi ve makaleler tespit edilmiştir. Ancak yöreyle ilgili sınırlı sayıda yüksek lisans tezi bulunmaktadır. Bu çalışma, içerdiği konu ve amacı doğrultusunda ilk yüksek lisans tezidir. Dolayısıyla bu konu hakkında yapılacak diğer çalışmalara önemli bir kaynak olacağı açısından önemli bir çalışma olarak görülmektedir.

1.4. Varsayımlar

Araştırmaya katılan turist ve yerli halkın araştırmanın amacına uygun olarak hazırlanan anket formundaki soruları net bir şekilde anladığı ve doğru bilgileri beyan ettiği varsayılmaktadır. Bilimsel araştırma sürecinde SPSS ile veri analizinde, örneklem büyüklüğü tablosundaki veriler 50.000 ve 100.000 arası 381 olarak belirlenmiştir (Ural ve Kılıç, 2013: 47). Yinede anket güvenilirliğinin sağlanması açısından örneklem sayısı en az 400 olarak hesaplanmıştır. Belirlenen örneklem sayısının evreni temsil ettiği varsayılmaktadır. Araştırma yöredeki yerli halk ve turiste uygulanmıştır. Çünkü yerel halkın yenilebilir otlara ve zeytinyağlılarda

kullanım etkisine daha hakim olduğu ayrıca turistlerin de yöreyi bu faktörlerle ziyaret etmiş olduğu varsayılmaktadır.

1.5. Sınırlılıklar

Seferihisar yöresi organik tarıma elverişliliğı sebebiyle bu yöreyle ilgili çok fazla zirai akademik çalışma bulunmaktadır. Ama bu çalışma gastronomi bilimine bir katkı sağlayacağı düşüncesiyle bu yönde sınırlı sayıda çalışma bulunmaktadır. Çalışma Seferihisar yöresine ait yenilebilir bitkileri konu edindiğı için araştırma alanı Seferihisar olarak sınırlandırılmıştır. Bazı üst mevkilerin bu konuyla ilgili sorumluluk kabul etmemesi ve ankete katılmak istememeleri de uygulama alanını sınırlandıran faktörlerden birisi olarak ifade edilebilir.

2. İLGİLİ ALANYAZIN

Bu çalışmada İzmir'in Seferihisar ilçesindeki yerel halkın yöredeki yenilebilir endemik otlarla üretilen zeytinyağlı yemek kültürü algı ve farkındalıklarının belirlenmesi amaçlanmaktadır. Bu doğrultuda, ilgili alanyazında gastronomi kavramı ve gastronomik kimlik kavramı, Seferihisar yöresi ve genel özellikleri, Dünya'daki, Türkiye'deki ve Seferihisar yöresindeki endemik bitkiler ve yenilebilir endemik bitkiler, Zeytinyağlı yemek kültürü ve son olarak Seferihisar yöresindeki yenilebilir endemik otlarla üretilen Zeytinyağlı yemekler üzerinde durulmuştur.

2.1. Kuramsal Çerçeve

Çalışmanın kuramsal çerçevesinde çalışmada gastronominin çeşitli kavramlarıyla birlikte endemik bitki ve zeytinyağlı yemek kültürüne yer verilmiştir. Aynı zamanda tümdengelim bir yol izlenerek çalışmanın ana kuramsal konularını oluşturan endemik bitkiler incelenmiştir. Çalışmanın yine ana kuramsal konularından biri olan Seferihisar yöresine özgü yenilebilir otlar, zeytinyağlı yemekler, yenilebilir otların yörenin zeytinyağlı yemeklerindeki kullanımı ve kullanımına etkisine ilişkin bilgilere yer verilmiştir.

2.1.1. Gastronomi Kavramı ve İçeriği

Gastronomi ilk olarak Antik Yunan'da ortaya çıkmıştır. M.Ö. 4. yüzyılda Archestratus isimli birinin yazmış olduğu Akdeniz mutfağına ait yemeklere dair kitap bu alanda yazılan ilk eserdir. Eserde salt Akdeniz lezzetlerinin ve şarabının ele alınması, yemeklerde kültür ayırımına gidilmesi bu anlamda eseri özel kılmakta ve gastronomi alanındaki ilk eser olma özelliğini ona vermektedir. Fakat bir bilim/sanat dalı olarak bugünkü manasında kullanımı ise kelime kökeninin geldiği Fransa'ya dayanmaktadır. 1801 yılında Joseph Bercholux tarafından yazılan “Gastronomie ou L'Homme des Champs a Table” isimli eser bu kapsamda ilk ve önemli değerlendirilebilecek eserler arasındadır. 1804 senesinde Grimod de la Reyniere'nin

gastronomi alanında ilk gazeteyi yayımladığı bilinmektedir. Fransa'nın ardından İngiltere'de 19.yüzyılın ortasından itibaren yemek kültürü üzerine kitaplar yazılmaya başlanmış ve yemek kültürüne dair çalışmalar başlamıştır (Bessiere, 1998: 28).

Gastronomi, kökeni Fransızca “gastronomie” kelimesinden dilimize geçen “mide” ve “yasa” kelimelerinin birleşiminden oluşan bir kavramdır. Yunanca “Gastro” kelimesi mide, “nomos” kelimesi ise yasa anlamına gelmektedir (Katz, 2003: 25). Kısaca “mutfak sanatı” manasına gelen gastronomi, ülke ve bölge mutfaklarını birbirinden ayıran, yemeğin hazırlanmasından sunumuna değin geçen süre zarfını ele alan bir mutfak bilimi terimidir. Deveci ve arkadaşları (2013) yiyecek ve içeceklerin tarihsel gelişim sürecinde ele alınarak kültür içerisindeki yerine göre hazırlanmasına “gastronomi” adını vermektedir. Santich (2004) ise gastronominin kültürel, yerel ve çevresel anlamda yemek kültürünü tanıtmaya, yemek kültürüne rehberlik etme anlamına geldiğini ifade etmektedir.

Gastronomi kültürel bir kavramdır. Her ne kadar beslenme tüm bireylerde ortak olan bir güdüye işaret etse de gastronomi bunun ötesinde beslenmeyi bir sanata çevirmekte, kültür içerisindeki yerini ele alarak yemek hazırlamayı öğretmektedir. Nitekim her yörenin ve bölgenin kendine has sebze, meyve ve yemek malzemeleri olması, bölgelerin kendine has bir damak tadı olmasına neden olduğu için gastronomi de bu kültürel ayrım noktasında çalışmalarını yapmakta olan bir bilim/sanat dalıdır (Çağlı ve Kerimoğlu, 2016: 26).

İnsan dünyaya geldiği ilk andan itibaren yaradılışı gereği çeşitli ihtiyaçlarla donatılmıştır. Bu ihtiyaçlar temelde çeşitlenmekle birlikte, Maslow'un ihtiyaç hiyerarşisinde yer alan şekliyle fizyolojik ve sosyal ihtiyaçlar olmak üzere ikiye ayrılmaktadır. Fizyolojik ihtiyaçlar karşılanmadığı takdirde bireyde rahatsızlık uyandıran, karşılanması doğal olan ihtiyaçlardır. Beslenme, cinsellik, tuvalet ihtiyacı bunların arasında yer almaktadır. Sosyal ihtiyaçlar ise fizyolojik ihtiyaçların karşılanmasının ardından ortaya çıkan, insanın toplum içerisinde yaşamasının bir gereği olarak sunulan ihtiyaçlardır. Sevgi, saygı bu ihtiyaçlar arasında yer almaktadır (Tikkanen, 2007: 328).

İnsanın en temel ihtiyaçları arasında olan beslenme, onun yaşamını devam ettirebilmesi adına fizyolojik ihtiyaçlar kapsamında yer almaktadır. Fakat insan

zamanla bu ihtiyacı sadece yaşamı idame ettirme noktasından çıkarmış; özellikle sosyal yaşamın gelişmesi ve sanayi sonrası refah toplumların artmasıyla birlikte bunu bilim ve sanat alanında kullanmaya başlamıştır. Gastronomi de insanların beslenme güdülerinden sıyrılarak yemeklere yükledikleri yeni manalar sonucu ortaya çıkan bir alan olmuştur.

Gastronominin literatüre yerleşmesi ise Brillant Savarin'ın 1826 senesinde yazmış olduğu “Physiologie du Gout” (Tadın Fizyolojisi) isimli eserle birlikte olmuştur. Eser birçok dile çevrilmiş ve o güne değin mutfak kültürü üzerine yazılan en kapsamlı eser sayılmıştır. Menü planlama, yemek seçimi, yemeğin yanında sunulacak şarap seçimi gibi birçok hususa değinen kitap günümüzde de okunan bir eser olma niteliğini taşımaktadır (Bessiere ve Tibere, 2013: 3420).

2.1.1.1. Gastronomi Turizmi

Gastronomi turizmi bilinmeyen mutfak kültür ve özelliklerini, yemeklerin hazırlanışından tüketimine olan süreci, beslenme ve yeme metodlarını keşfetmek amacıyla gerçekleştirilen bir turizm biçimi olarak tanımlanmaktadır (Kivela ve Crotts, 2006: 30). Bir başka deyişle, ana amacı bir yöreye özgü özel bir yemek türünü deneyimlemek yada üretim aşamasını görmek sebebiyle, o yöredeki yiyecek üreticilerini, festivalleri, restoranları veya özel alanları ziyaret etmektir (Hall vd., 2003: 60).

Köklü bir geçmişe sahip olan ülkemiz, gerek zengin mutfak kültürü gerekse turistik çekiciliklere sahip olması nedeniyle dünyada gastronomik amaçlı ziyaret edilen en önemli ülkelerden biri konumundadır. Adana , Mersin, Hatay, Urfa , Mardin, Antep, Ege gibi yöresel lezzetleri barındıran ve gastronomi turizmine önem veren şehir ve bölgelerimiz bulunmaktadır. Araştırmalar sonucunda bölgeye gelen turistlerin %20 ile 25'i bölgeyi gastronomi turizmi amacıyla tercih ettiklerini belirtmişlerdir (Aslan, 2010).

İnsan sürekli olarak acıkan bir varlıktır. Bu sebeple insanların sürekli olarak yeme içme ihtiyacı bulunmaktadır. Dolayısıyla yeme içme faaliyetleri insan yaşamında çok önemli bir olgudur. Ayrıca yeme- içme ihtiyacı insanların yaşamlarını sürdürebilmesi için Maslow'un ihtiyaçlar hiyerarşisi piramidinde de en önemli ihtiyaçların başında gelmektedir (Aymankuy ve Sarioğlu, 2007: 31).

Gastronomi turizmi zengin yeme içme kültürüne sahip bölgeler açısından son derece potansiyeli olan bir olgu olmaktadır. Bir çok destinasyon bu ifadenin bilinciyle de gastronomi turizmden büyük meblağlar elde etmektedirler (Kılıçhan ve Köşker, 2015: 22). Ayrıca gastronomi turizmi, yöreye özgü yemeklerin sunulmasıyla bölgenin gastronomik kimliğini ve mirasını yansıtarak diğer turistik yörelere göre rekabet avantajı sağlama açısından önemli bir araç konumundadır. Kısaca yeme içme amacıyla seyahat gerçekleştirme anlamına da gelen gastronomi turizminde amaç “unutulmaz gastronomik deneyimler” yaşamak olduğu ifade edilmektedir (Santich, 2004: 15).

Gastronomi turizmi, gerçekleştiği destinasyonu bir çok yönden etkilemektedir. (Karagöz, 2006). Gastronomi turizmin özellikleri ve bölgeye sağladığı katkıları şu şekilde söyleyebiliriz:

- Gastronomi turizmi, beklenen turizm sezonunu uzatmaktadır.
- Gastronomi turizmi, sayesinde bölgedeki turizm çeşitliliği artmaktadır.
- Gastronomi turizmi, turizm talebini farklı destinasyonlara göre eşitlemektedir.
- Gastronomi turizmi ve bağlı olduğu sektörlerinde gelişmesini sağlayarak istihdam oluşturmaktadır.
- Destinasyonların çekiciliği ve farkındalığı artmaktadır.
- Gastronomi turizmi, medyaları etkileyerek bölgenin tanıtımında kullanımında önemli bir araç konumundadır.
- Gastronomi turizmi, agro-turizmin de gelişmesine katkıda bulunmaktadır.
- Gastronomi turizmi, bölgede güçlü ve aktif bir imaj oluşturmaktadır. Bu imajla kültürel temalar yaratılarak destinasyonun markalaşmasına yardımcı olmaktadır.
- Gastronomi turizmi, bir bölgeye ilk defa gelen bireyleri o bölgeye tekrar ziyaret edebilmesine teşvik eden önemli bir unsurdur. Kısacası ziyaret teşviki yaratmaktadır.
- Gastronomi turizmi sayesinde ulusal ve uluslararası bağlamda yörede yetişen ürünlere karşı ek talep oluşmakta, bu da hem ürünün hem de yörenin tanınmasını ve gelişimini sağlamaktadır.

2.1.1.2. Gastronomik Kimlik

Günümüzde halen tartışılan ve birçok bilim dalının konusu olan “kimlik”, esasen Sosyolojik araştırmalarda kullanılan ve kişinin sadece kendisini değil, ait olduğu toplumu da yansıtan bir ögedir. Kimliğe dair birçok tanımlama olmakla birlikte genel olarak bireyi diğer bireylerden ayırırken, ait olduğu toplumdaki konumunu da belirleyen ve ona yer kazandıran vasfa “kimlik” denilmektedir. Kimlik, bireyin varoluşuna hizmet eden ve onu toplumda cinsiyeti, unvanları, hayata bakış açısı, konumu ile ayrı tutan bir ögedir (Akdemir, 2004: 25).

Kültür ve kimlik iç içe iki ögeden oluşmaktadır. Her birey içinde yaşadığı toplumda, kültürde bir kimlik yaratır ve onun kimliği kültürü ile çelişmez. Çünkü kimliğin oluşması için içerisinde olduğu kültüre ihtiyacı vardır (Arslantaş, 2008: 107).

Günümüzde küreselleşme olgusu kültürel kimlik konusunu tartışma alanı haline getirmiştir. Dünyada sınırların ortadan kalkacağı şekilde iletişim ağının gelişmesi, hemen her olgunun dünya üzerinde tartışılması ve konu hakkında fikir üretilmesi gibi birçok husus, küreselleşen bireyin evrensellik ilkesine de hizmet ettiğini ve bu yüzden küreselleşmenin kimliğin varlığına ters olduğunu ifade etmektedir (Akdemir, 2004: 28). Buna rağmen her kültürün kendine has bir kimliği olduğu ve bu kimliğin birçok özelliği belirlemede önemli bir kriter olduğu ifade edilebilir.

Gastronomi alanında da kimlik oldukça önemlidir. Nitekim gastronominin tanımında da mutfak kültürü olduğuna dair bir imaj yer almaktadır. Bu imaj doğrultusunda her ülkenin kendine has kültürü sayesinde bir mutfağı, yani gastronomisi olduğundan bahsedilebilir (Beşirli, 2010: 47).

Çevre ve kültür ögesinin bir bölgenin mutfağına, yeme-içme düzenine etkisi “gastronomik kültür” kavramını ortaya çıkarmıştır. Harrington (2005) mikro ve makro düzeyde çevrenin ve çevreyi kuşatan her türlü kültür ögesinin yeme-içme düzenine etkisine “gastronomik kültür” adı verildiğini söylemektedir.

Gastronomik kimlik bir bölgedeki inançların, kültürel faaliyetlerin, kültür birikiminin, deneyimlerin, halk arasındaki inanışların etkisi ile yeme-içme kültürünün şekillenmesini ve bunun sonucunda bir mutfak kültürü oluşmasını ifade etmektedir (Henderson, 2009: 237).

Kültürün bir bölgedeki her türlü faaliyete doğrudan ve dolaylı olarak etkisi vardır. Halk arasındaki inanışların, dile yerleşen kelimelerin, olayların ardındaki hikayelerin ve daha birçok şeyin insan yaşamına doğrudan yaptığı etki oldukça büyük ve önemlidir. Nitekim maddi ve manevi unsurları ile kültür insan yaşamını şekillendiren, ona ruh katan bir kavramdır. Gastronomik kimlik de kültürün halk içerisinde yerleşme özelliğiyle oluşmaktadır (Arslantaş, 2008: 106).

2.1.1.3. Gastronomik Seyahat

Dünya üzerinde kültür, sanat, bilim gibi birçok unsur bir bölgeye ziyaretçi gelmesini, bölgenin turistik bir anlam kazanmasını etkilemektedir. Tüm bunların yanında bir bölgenin kültürünü yansıtan unsurlardan biri olan yeme-içme alışkanlıkları, mutfak kültürü de bir bölgenin turizmüne doğrudan katkı sağlamaktadır. Bu katkı birçok şekilde olmaktadır. Bir turist sadece yemek kültürü ile öne çıkan bir bölgeyi görmek istediği gibi, bir yemeğin en iyi yapıldığı bölge de sadece o yemek adına ziyaret edilebilmektedir. Bu durum bölgenin sosyo-ekonomik açıdan gelişmesini sağlamaktadır (Kivela ve Crotts, 2005: 42).

Gastronomi turizme doğrudan etki eden bir unsurdur. Bu durum en doğru şekilde “gastronomik seyahat” kavramıyla açıklanabilir. Gastronomik seyahat, bir bölgenin yeme-içme kültürünü tanıma adına yapılan seyahattir. Bir bölge yeme-içme kültürü, özel bir yiyecek, özel üretilen bir yemekle ön plana çıkabilir. Bu durumda dile yerleşmiş olan “x şurada yenir”, “şu yemeğin ana vatanı şurasıdır” ifadelerini sıkça duyarız. Bu ifadelerden de anlaşılacağı üzere bir yemeği yeme adına bir bölgeye seyahat edilebilmektedir. Bu durum belli gastronomik destinasyonların oluşmasını sağlamaktadır. Örneğin; Türkiye’de Gaziantep önemli bir gastronomik destinasyon merkezidir. Bölgede yer alan birçok lezzet gerek lezzeti, gerekse sunma biçimi ve pişirme tekniği ile tüm dünyada tanınmakta ve birçok ziyaretçi sadece mutfak kültürü adına bu bölgeyi ziyaret etmektedir. Özellikle baklava bölgenin adıyla özdeşleşmiş bir yiyecektir. Baklava yemek için bölgeye yurt içinden ve yurt dışından birçok turist gelmekte, hem sosyal hem de ekonomik anlamda bölgeye katkı sağlamaktadırlar (Yazgan Serinkaya, 2017: 33).

Gastronomik seyahatlerin kişiye ve destinasyonlara birçok faydası bulunmaktadır. Bunlardan en önemlisi bölgedeki yemek kültürünün keşfedilmesi, bir bölgenin mutfağının tanıtılmasıdır. Turist bölgeye gittiğinde sadece yemekleri değil,

aynı zamanda yemek kültürünün oluşmasını sağlayan yöresel kültürü de tanıyacak, bu aynı zamanda bölgenin her anlamda turizmine katkı sağlayacaktır. Bunun yanında bireysel gelişimle birlikte özellikle gastronomi alanında çalışan kişilerin, gurme ve mutfığa ilgisi olan kişilerin bu anlamda kendini geliştirmesine de olanak kılabilmektedir (Birdir ve Akgöl, 2015: 62).

Dünya’da ve Türkiye’de birçok yemek festivalleri düzenlenmektedir. Bu festivaller yılın belli döneminde gastronomik seyahatler etmek isteyen bireylere bölgenin özel lezzetlerini göstermek adına markalaşarak kabul görmektedirler. Bu festivallere birçok örnek sayılabilir. Almanya’da 1810 yılından beri süren Oktoberfest bunlardan biridir. Bu festivalde kadınlar “dirndl”, erkekler ise “lederhose” adında özel bir kıyafet giymektedirler. Festivalde bira içilmekte ve sosis yenilmektedir. Festival her sene 6 milyon insanın katılımıyla düzenlendiği bölgeye önemli bir gelir sağlamasının yanı sıra, birçok ülkeden insanı da bir araya getirmektedir (MEGEP, 2011). Sadece dünya çapında gastronomi festivalleri değil, yerel festivaller de bir bölgenin tanıtılmasına ve o lezzet üzerine gastronomik seyahat yapılmasına olanak sağlamaktadır. Türkiye’de bu kapsamda birçok festival yer almaktadır. Alaçatı ot festivali, Diyarbakır karpuz festivali, Yeşilüzümlü Kuzugöbeği mantar festivali, Serinhisar leblebi festivali, Yeşil İhsaniye elma festivali bu kapsamdaki festivallerden sadece birkaçıdır. Bu festivaller bölgeyi tanıtmaya adanmış önemli olmasının yanı sıra, bölge ekonomisine katkı sağlamaktadır (Santich, 2004: 20).

2.1.1.4. Gastronomik Kimlik ve Gastronomik Seyahatlerin Destinasyonlara Etkisi

Kültürel seyahatlerde sadece insanlar değil, aynı zamanda kimlikler tanışır ve kaynaşır. Kimliklerin tanışıp kaynaşması dilin, dinin, alışkanlıkların da tanışmasına, birbirleri ile ortak noktalar keşfetmelerine ve uyum içerisine girmelerine olanak sağlar. Avcıkurt (2001) turizmi kültür değişimi ve kaynaşmasını sağlayan önemli bir vasıta olarak görür. Turizm ile birlikte iki farklı kültürün değişimi, tanışması ve yeni bir kültür oluşturma olanağı olmaktadır.

Gastronomi amaçlı yapılan seyahatler, yani gastronomik seyahatler turizme oldukça katkı sağlamaktadırlar. Bu katkı aynı zamanda kültür–turizm ilişkisi

ekseninde incelenmesi gereken şeylerdir. Doğan (2004) turizmin kültür üzerindeki değişimlerini şu şekilde sıralamaktadır:

- Dinsel inançların bir araya gelmesi ve değişmesi
- Ahlakla ait unsurların bir araya gelmesi, kaynaşması ve değişmesi
- Turist kitlenin yaşam biçiminin tanınması
- Dilsel öğelerin tanışması ve kaynaşması
- Yerel halkın sanatının tanınması ve kültür değişiminden faydalanması
- Turizmle birlikte yerel halkın kültürünün değişime tabi olması

Turizmle birlikte bir yerden bir başka yere giden birey, gittiği yerin dinini, ahlakını, sanatını, dilini tanır ve bu öğeler ile ilişkiye girer. Aynı zamanda kendisinde yer alan bu öğeleri de tanıtır. Kişinin içinde bulunduğu bu kültürel durum, hem bir zenginlik hem de olası bir çatışma durumuna da davetiyedir. Fakat iyi değerlendirildiği takdirde genellikle gastronomik seyahatler birer zenginlik kaynağıdır (Karagöz, 2006).

Temelde gastronomik seyahat yapan bir birey gittiği destinasyona kendi kültürünü taşıdığı gibi, aynı zamanda o kültürün öğelerinden de etkilenir. Bu etkilenmeler iki farklı kültür arasında bir damak tadı etkilenmesi oluşturabilir. Örneğin; sınır bakımından birbirine yakın olan Türkiye ile Yunanistan arasında mutfak kültürü anlamında büyük benzerlikler vardır. Bu benzerlikler her iki ülke insanının konum itibarıyla birbirlerine gerçekleştirdikleri seyahatlerden kaynaklı olabilmektedir. Türklerin ve Yunanlıların bu şekilde birbirlerine hem ismen hem de lezzet-yapılış tarzı anlamında birçok benzeyen yemekleri bulunmaktadır. Türklerdeki “musakka” Yunanlılarda “mousakka”, Türklerdeki “cacık” Yunanlılarda “Yzaciki”, Türklerdeki “kuru fasulye” Yunanlılarda “fasolada” şeklinde yer almaktadır. Bu durum gastronomik seyahatlerin oluşturduğu önemli etkilenmelerin bir sonucudur (MEGEP, 2011).

İki farklı kültürün bir araya gelmesiyle birlikte yeni bir kültürün doğması veya melez bir kültür oluşması durumu olası gözükmemektedir. Örneğin; İstanbul’daki Adalar’da yemek kültürü bu anlamda çok kültürlü bir yapıyı yansıtacak şekilde oluşmuştur. Büyükkada geçmişten günümüze kozmopolit ve çok kültürlü bir yapıdan oluşmuştur. Rum, Ermeni, İngiliz, Müslüman ve birçok nüfus etniğinin bir arada yaşaması kültüre doğrudan etki ettiği gibi adanın da bu noktada bir “medeniyet zenginliği” oluşturmasını sağlamıştır. Bu durum mutfak kültürüne de yansımış, birçok

yemekte Türk kültürü ile Rum mutfağı ve diğer mutfakların etkileşimleri olan tatların oluştuğu görülmüştür. Büyükada mutfağının temel özellikleri Adaya yerleşen halkın karma bir nüfus yapısından oluşmasından dolayı Büyükada Mutfağında da karma lezzetler bulunmaktadır (Katz, 2003: 28).

Ada Mutfağında özellikle Rumlara ait lezzetler dikkat çekerken, bunun yanında Türk ve Yunan mutfağından lezzetler de dikkat çeker. Büyükada'nın etrafının denizlerle çevrili olmasından dolayı temelde yemek lezzetleri deniz mahsulleri üzerine kuruludur. Balık, midye vb. deniz ürünler genelde rıhtımdaki lokantalarda satılan en temel ada lezzetlerindendir. Bunun yanında deniz mahsullerinin yeşillik ve sebze ağırlıklı tüketilmesinden ötürü sebzeler de oldukça fazla bu mutfak içerisinde yer almaktadır. Rum ve Yunan mutfağının özelliği olarak deniz mahsullerinde değişik tatlar kullanılmaktadır. Şekerli yiyeceklerin deniz mahsulleri ve sebzeler içerisinde yer aldığı bu mutfakta lezzetler çok katmanlıdır. Yemeklerde özellikle mürekkep balığı yahnisi, sakızlı balık çorbası, koloçitha gibi yemeklerde Türk ve Rum-Yunan mutfağına dair ortak özellikler görülmekte, bu da iki kültürün etkileşimine bağlanmaktadır. Bu iki kültürün etkileşimi sayesinde oluşan mutfak kültürü Büyükada'nın da gelişimine katkı sağlamıştır. Büyükada; doğası, trafiksiz olması, hayvanları ve deniziyle çok fazla turist çekmesinin yanında buraya gelen turistlerin ada lezzetlerini tatması da adanın gelişimine oldukça katkı sağlamaktadır (Eralp, 1974:78).

Gastronomik seyahatler bir bölgede arz-talep dengesinin oluşmasına ve bunun sonucunda da iş sahasının kurulmasına olanak vermektedir. Bir bölgeye yapılan seyahatler sayesinde bölgede yeni yeni işletmeler açılır ve bölge ekonomisi kalkınmaya başlar. Her şeyden evvel bölgede bir kitle turizmi potansiyeli oluşur. “Kitle” halindeki insanların bir bölgede yaptıkları turistik faaliyetlerin karşılanması adına birden çok konaklama alanı, yeme – içme mekanları, eğlence mekanları bir arada olmalıdır. Bu durum aynı zamanda mekânsal bir düzenleme sağlayarak bölgenin “turistik alan” içerisinde de olmasını sağlar. Ülkemiz nüfusu bakımından ve yerleşim planı bakımından dağınık bir yapılanma içerisindedir. Marmara, Ege, Akdeniz gibi bölgeler gerek gelişmişlik seviyesi, gerek iş olanakları ve şehirleşme bakımından oldukça fazla şekilde turist çekmesinden ötürü bu mimari alanda da görsel bir dağınıklığa sahiptir. Kitle turizmi yapılan yerler kendi içerisinde tatil mekanı statüsünde olduğu için bu bölgelerde toplu bir turizm çalışması görülmektedir

(MEGEP, 2011). Gastronomik seyahatlerle birlikte bir bölgede kitle turizmi potansiyeli oluşur ve zamanla bir arada lokantalar, yiyecek-içecek işletmeleri, gurme dükkanlar açılmaya başlar. Bu bölgenin kazanç sağlamasında oldukça etkili olduğu ifade edilebilir (Doğan, 2004).

Kültürel öğelerin bir araya gelmesi ile kaynaşmaları ve yeni bir zenginlik oluşturmaları durumu varken, aynı zamanda iki kültürün belli noktalarda uyumsuz olmaları ve çatışmaları durumu da söz konusudur (Eralp, 1974: 11). Gastronomik kimlikle bir bölgeye gelen yeme-içme sektöründe oldukça önemli isimlerin bölge lezzetlerini beğenmemesi ve yorumlamaları kulaktan kulağa bir algı oluşturacak ve bölgeye olan ilginin azalmasına neden olabilecektir. Nadide olarak görülse de bu durum gastronomik kimlik sahiplerinin kendi damak tatlarında ısrar etmeleri ve bölgeyle çatışmaları doğrultusunda bir kulaktan kulağa reklamın olumsuz etkisini temsil edebilmektedir (Avcıkurt, 2001: 52).

Asunakutlu ve Safran (2004) yaptıkları çalışmada Marmaris bölgesini ele alarak 50 işletmede 50 yöneticiye anket uygulamış ve uygulama sonucunda kültür çatışmalarının turizme olan etkilerini araştırmayı amaçlamışlardır. Araştırmada çatışmada etkili olan faktörlerden dil, yiyecek yasakları, dinsel ayinler, temizlik eğitimi, ahlak, yemek, yemek vakti, görgü, cenaze töreni, müzik, dans, aile, ticaret, bayram, kutlamalar, folklor, eğitim, hukuk, kamu organizasyonu, batıl inançlar, ceza kanunları, nüfus politikası, statü farklılıkları, yaş derecesi, rakamlar, takvim, iş bölümü, atletik sporlar, ortak çalışma, ziyaret, oyunlar, miras kanunları, maddi mücevherler, kozmoloji, dekorasyon sanatı, keşif ve rüya tabiri yer almaktadır. Araştırma sonucunda çatışmada en etkili faktörün dil olduğu ortaya koyulmuştur. İnsanlar arasındaki iletişimin en önemli elemanı olan dil, işletmelerde turist ve çalışanların/yerel halkın kültür çatışmasında oldukça etkilidir. Bir diğer çatışma unsuru din ve yeme alışkanlıklarıdır. Dine uygun olarak oruç tutup tutmama ve belli hayvan etlerinin yenip yenmeme durumları çatışmalara neden olmaktadır. Bu durum gastronomik kimliğin, damak tadı ve lezzetlerin bir başka kültürle iç içe gelmesi durumunda olumsuz anlaşılmasını ve çatışmaya neden olmasını temsil etmektedir. Asunakutlu ve Safran'ın yapmış oldukları araştırmada çatışmanın olumsuz sonuçları olduğu gibi olumlu sonuçları üzerinde de durulmuştur. Olumlu sonuçlar daha çok çatışmaların yeniliğe sebep olması üzerine kuruludur.

2.1.2. Seferihisar (İzmir) Bölgesi Yemek Kültürü Ve Slow Food

Bu bölümün ilk aşamasında zeytinyağlı yemek kültürü, zeytinyağlı yemeklerin genel özellikleri, üretim teknikleri ve gastronomi arasındaki ilişkisine dair bilgiler yer almaktadır. Seferihisar yöresi'nin lokasyonu, tarihi geçmişi, ekonomik-sosyal durumu, turizmi ve gastronomik gelişimi üzerinde durulmuştur.

Daha sonraki bölümde ise Seferihisar yöresi yemek kültürü ve Slow food felsefesine ayrıntılı bir şekilde değinilmiştir.

2.1.2.1. Zeytinyağlı Yemek Kültürü

Yapılan araştırmalar insanların beslenme alışkanlıkları ile hastalıklar arasında bir ilişki olduğunu ortaya koymaktadır. Bu ilişkiler araştırılırken en fazla sorgulanan gıda bileşeni/gıda maddesi yağlardır. Son yıllarda “Akdeniz beslenme tarzı” veya “Akdeniz diyeti” kavramı, sağlıklı beslenme ve kalp hastalıkları yönünden özellikle ele alınan bir beslenme şeklidir. Akdeniz beslenme tarzında bol miktarda tüketilen zeytinyağının insan sağlığına olumlu etkileri çok fazladır. Akdeniz beslenme tarzı bugün Akdenizli olmayanlar tarafından da benimsenmektedir (Küçükkömürler ve Uluksar, 2017: 195).

Zeytinyağı, içerdiği kimyasal bileşimleri dolayısıyla insan sağlığı açısından önemli bir yere sahiptir. Yüksek oranda tekli doymamış yağ asidi içeren ve iyi bir antioksidan kaynağı olan zeytinyağı Ege ve Akdeniz yöresinin temel yağ kaynağıdır. Ekonomik öneminin yanı sıra, “sağlıklı yaşam” ve günümüz “slow food” felsefesine bağ kurarak evrensel bir ideolojiye dönüştüğü günümüzde, zeytinyağının faydaları yeniden keşfedilmektedir. Zeytinyağı binlerce yıldır, mutfaklarda özellikle Türk mutfağının vazgeçilmezi konumundadır (Ünsal, 2008: 28).

Zeytinyağının insan sağlığıyla doğrudan bir ilişkisi olduğu düşünülmektedir. Dolayısıyla zeytinyağının verdiği lezzetin yanında insan sağlığı amaçlı yemeklerde kullanılması da önemli bir noktadır. Zeytinyağlı yemek kültürü, lezzet ve sağlık kavramlarının oluşturduğu zeytinyağının yemeklerin hazırlanışının herhangi bir aşamasında kullanılarak oluşan bir bileşim kültürü olarak ifade edilmektedir (Petrini, 2003: 55)

Bir başka deyişle bu tanımlı desteklemek gerekirse, bir yemeğin lezzetli ve sağlıklı olmasının zeytinyağı kullanımıyla doğrudan bir ilişkinin olduğu, zeytinyağının yemeklerin üretilirken kullanıldığı ve zeytinyağlı yemek kültürü kavramını oluşturduğu ifade edilmektedir (Turner ve Laliberte, 2014: 110). Dolayısıyla zeytinyağının yemeklerin üretim aşamasında kullanılmasının kayda değer ölçüde önemli bir bileşen olduğu sonucuna ulaşılmaktadır. Zeytinyağının yemeklerin üretilirken sağlık ve lezzet faktörünün ön plana çıkmasıyla birlikte son derece sağlıklı bir ürün olan zeytinyağının kullanılması kaçınılmaz bir method konumunda olduğu ifade edilebilir.

Zeytinyağlı yemeklerin genel özellikleri şöyle belirtilebilir (Baysal, 1993):

- Zeytinyağlı yemeklerin bileşeninde yağ maddesi olarak zeytinyağı kullanılmaktadır ki bu da diğer yağlara oranla daha sağlıklı olmaktadır.
- Zeytinyağlı yemekler genel olarak kısık ateşte pişirilmektedir.
- Zeytinyağlı yemekler Türkiye’de Ege ve Akdeniz bölgesinin ana yemek modülünü oluşturmaktadır.
- Zeytinyağı, İtalya ve İspanya gibi çeşitli Avrupa ülkelerinde hamurişlerinde ya da makarna üretiminde oldukça tercih edilmektedir.
- Zeytinyağlı yemeklerin üretilirken konulan zeytinyağı miktarı önemlidir. Aşırı miktarda zeytinyağı birlikte kullanıldığı ürünün kalitesini bozabilmektedir. Ayrıca fazla miktarda zeytinyağı sindirim sisteminde olumsuz sonuçlara neden olabilmektedir.
- Zeytinyağlı yemekler tüketildiğinde kilo kaybını önlemektedir.
- Zeytinyağlı yemekler tüketildiğinde metabolizmayı arttırmaktadır. Özellikle çocuklarda kemik yapısını ve beyin gelişimini olumlu yönde etkilemektedir.
- Zeytinyağlı yemekler tüketildiğinde sindirim sürecine yardımcı olmaktadır.
- Zeytinyağlı yemekler tüketildiğinde cilt sağlığını korumaktadır. Zeytinyağı içerdiği yüksek orandaki E vitamini sayesinde cilt iltahaplanmaları, akne, gül hastalığı ve cilt kanserini önleyici içeriklere sahiptir.
- Zeytinyağlı yemekler tüketildiğinde kalp sorunlarını azaltmaktadır. Sonuç olarak kandaki kolesterol birikimini ve kalp problemlerini azaltmaktadır.
- Sızma zeytinyağıyla üretilen yemekler antioksidan özelliği sayesinde LDL kolesterolün oksidasyon etkilerini azaltmaya yardımcı olmaktadır.

- Zeytinyağı yemekler içerdği antiinflamatuvar ve antimikrobiyal özelliklere sahip fenoller açısından zengindir.
- Zeytinyağı yemekler tüketildiğinde yaşlanmayı geciktirmektedir.
- Zeytinyağı yemekler tüketildiğinde hipertansiyonu minimuma indirmektedir.
- Zeytinyağı yemekler tüketildiğinde kullanıldığı yemeğin etkisine bağlı olarak safra taşlarını önlemektedir.
- Zeytinyağı yemekler tüketildiğinde kanser riskini azaltmaktadır.

Zeytinyağı yemek üretim teknikleri açısından oldukça zengin bir yapıya sahiptir. Zeytinyağı yemek üretim teknikleri ve birtakım dikkat edilmesi gereken hususlar aşağıda maddeler halinde belirtilmiştir (Ertaş ve Karadağ, 2013: 119):

- Zeytinyağı, soğuk mezelerin üretiminde, turşularda ve salataların üretiminde, soslarda ve ana yemeklerde, bazı böreklerde, ızgaralarda (serpiştirme) ve çorbaların üretim aşamalarında kullanılabilir.
- Zeytinyağı kızartmalarda da kullanılabilir. Birçok kaynak zeytinyağının kızartmalarda kullanımının oldukça sağlıklı olduğundan bahsetmektedir.
- Zeytinyağı yemek üretim aşamasında zeytinyağının konum aşaması ve sırası oldukça önemlidir. Öncelikle tava ısıtılmalıdır. Ardından zeytinyağı ilave edilmelidir. Özellikle yenilebilir otları soteleme işleminde tatlarının ve renklerinin korunabilmesi için tavanın bir köşesinde muhafaza edilmeli, tava ve zeytinyağı ısındıktan sonra yavaş yavaş tavanın orta kısmına doğru içeri alınmalı ve soteleme işlemi gerçekleştirilmelidir.
- Öncelikle zeytinyağı kullanılacak yemek miktarı ve çeşidine göre farklılık göstermektedir. Dolayısıyla salatalarda daha yoğun olarak, et ve sebze yemeklerinde daha az kullanılmalıdır.
- Zeytinyağının sote yapım aşamasında kullanılırken yüksek ateşten uzak tutulması gerekmektedir.
- Zeytinyağı yemekler hazırlanırken yemeğe uygun baharat ve soslarla kullanılması tercih edilmedilir.
- Zeytinyağı bir meyve suyudur. Diğer yağlara göre daha natürelidir. Dolayısıyla zeytinyağının salatalarda ve ana yemeklerde kullanılması yemeklere parlaklık ve canlılık katarak tazeliklerini muhafaza etmektedir.

- Et yemeklerinin üretiminde zeytinyağının kullanılması etin kalitesi ve tadında bir değişikliğe yol açmaz aksine muhafaza etmektedir.
- Et ve balık yemeklerinin üretiminde yeterli miktarda zeytinyağı kullanılması et ve balığın yapışmasını önlemektedir.
- Zeytinyağının, et yemeklerinin pişirilme aşamasından önceki terbiye aşamasında kullanılması ete ayrı bir lezzet katmaktadır.
- Yenilebilir otlar ve zeytinyağı en önemli iki yemek bileşenleridir. Zeytinyağı tava ısındıktan sonra konularak otların kavrulma işlemi gerçekleştirilmelidir.

2.1.2.2. Zeytinyağlı Yemek Kültürünün Tarihsel Gelişimi ve Gastronomi ile İlişkisi

Ege denizi'ndeki Santorini adasında gerçekleştirilen arkeolojik çalışmalarda, 39 bin yıllık yabani zeytin yaprağı fosilleri, Kuzey Afrika'daki Sahra Bölgesi'nde gerçekleştirilen arkeolojik araştırmalarda ise Milattan Önce 12 bin yılına ait zeytin ağacı verileri bulgularına rastlanmıştır. Suriye sınırları içerisinde, zeytin meyvesinin tarımsal anlamda ilk kontrollü kullanımına ilişkin tarihi M.Ö. 6000 yılına dayanan tarihi bilgilere rastlanmıştır. 2004 yılında, İsrail'in kuzeyindeki En Zippori bölgesindeki anayol çalışmaları esnasında bulunan M.Ö. 5800'lerden kalma kil çanaklardan ise zeytinyağı tortusu olduğu tespit edilmiştir. Bu bulgu sayesinde 6 ila 8 bin yıl öncesine uzandığı düşünülen ilk zeytinyağı üretiminin tarihi de kesinlik kazandı. Zeytinyağlı yemek kültüründe Anadolu, coğrafya olarak hep vardır; ama ön planda görünen Ege'nin karşı yakasıdır. Bunun sebebi, Homeros'un Batı Medeniyeti'ndeki tartışmasız ağırlığından ötürü zeytinyağı kültürünün merkezine sürekli olarak Antik Yunan'ın yerleştirilmesidir. Helen Medeniyeti'nin sadece Ege'nin karşı kıyısını değil Anadolu coğrafyasını da kapsadığı unutulur. Milet'in, Efes'in, Foça'nın, Klazomenai'nin (Urla), Erythrai'nin, Assos'un Anadolu'da olduğu ihmal edilir (Pink, 2008: 96).

Tarım devrimi ve deniz ticaretinin gelişmesi ile birlikte zeytin ağacı ve zeytinyağı Dünya'ya yayılmıştır.. Fenikeliler Ege Adalarına ve Yunanistan'a öncelikle zeytinyağını daha sonra da zeytin ağacını götürmüşlerdir. Daha sonra buradan sırası ile İtalya, Gal eyaletleri ve İspanya'ya çeşitli vesile ve vasıtalarla yapılan zeytin ağacı; bugün Kanarya Adaları dahil hemen hemen bütün Akdeniz ve Marmara Denizi ile

Karadeniz'in güneydoğu sahil bölgelerinde yetişmektedir (<http://www.turkish-cuisine.org>, 2018).

Bir Sümer kent devleti Olan Mari belgelerinde Tarihi Mari belgelerinde, Halep şehrinde yapılan zeytinyağı ihracatı detaylı biçimde anlatılmaktadır. Bu belgelerde o dönemde (M.Ö. 3000) zeytinyağı fiyatının şarap fiyatından beş kat, susam ve keten tohumu yağından ise iki buçuk kat daha pahalı olduğu belirtilmiştir (Barber, 2003: 32).

En eski zeytinyağı üretim yöntemi, önce zeytinleri ayakla ezmek sonra da sıcak su ile yağını toplamaktır. İnsanoğlu daha sonra zeytinleri iki silindirik taş arasında ezerek, taş baskı zeytinyağı yöntemini keşfetmiştir. Taş baskı tekniği günümüzdeki butik zeytinyağı markalarınca hala kullanılmaktadır. Zeytinyağlı yemek kültürü Osmanlıdan önce bilhassa Eski Roma ve Yunan dönemlerinde ön plana çıkmaktadır. Yunanlıların zeytinyağlı yemekleri öyle meşhurdurki zeytin ve zeytin ağacının önemi oldukça önemlidir. Yunanlılara göre zeytin ağacının altında doğmuş olmak kutsal bir aileden gelmiş olmanın göstergesi olarak sayılmaktadır (Eskiyörük, 2016).

Zeytinyağlı yemek kültürü Romalılarda baharatlarla birlikte ön plana çıkmaktadır. Romalılar silphium adlı bir bitkiyi zeytinyağıyla birlikte kullanarak farklı şekillerde yemekler üretmişlerdir. Hatta Silphium adlı bitkiyi döneminin sikkeleri üzerine tasvirlemişler ve kentin sembolü durumuna getirmişlerdir (Boynudelik ve Boynudelik, 2008: 28).

Türkler, Anadolu'yu Doğu Roma İmparatorluğundan devralırken, Romalılar zeytinyağı kültürünü korumuşlar ve zenginleştirmişlerdir. Osmanlı mutfağında zeytinyağlı yemeklerin çok özel bir yeri olmaktadır. Zeytinyağla yapılan yemekler şehirden köylere kadar yaygınlaşmıştır. Osmanlı mutfağı bugünkü zeytinyağlı yemek kültürünün de temelini oluşturmaktadır (<http://www.olive.info.tr>, 2014).

Zeytinyağlı yemek kültürünün gastronomi bilimiyle olan ilişkisine de değinmek oluşturulan literatürün verimliliği açısından kaydadeğer bir konudur.

Öncelikle zeytinyağının üretilirken bir takım proseslerden geçerek yemeklerde kullanılmaya başlamasından itibaren gastronomi biliminin ilgi alanına girmesi söz konusudur. Çünkü zeytinyağının yemeklerde kullanılmasıyla birlikte gastronomi turizmne ve gastronomi literatürüne son derece önemli bir kaynak niteliğinde bir

oluşum olarak karşımıza çıkmaktadır. Çünkü son yıllarda bugün dünyada ve Türkiye’de zeytinyağlı yemeklerin varyasyonlarla üretilmesi ve ön plana çıkması gastronomi bilimiyle zeytinyağlı yemeklerin bir bağdaşım gösterdiğini kanıtlamaktadır (Petrini, 2003: 57).

Zeytinyağlı yemekler her ne kadar dünya gastronomi literatüründe “ soğuk başlangıç yemekleri kategorisinde değerlendirilse de Türk gastronomisinde “ana yemek” kategorisinde bulunmaktadır (<http://www.olive.info.tr>, 2014)

Türk mutfağı açısından zeytinyağı gastronomik açıdan son derece önemli bir madde konumundadır. Zeytinyağı gerek sağlığa dost bir bitkisel yağ olmasından, gerekse kullanılan yiyeceğin tadına son derece olumlu bir etki yapmasından dolayı bu yağın Türk Mutfağı tarafından tercih edilen bir yağ türüdür. Bu nedenle günümüz Gastronomi turlarının geliştiği turizm sektöründe Türk mutfağını tanıtırken Türk mutfağıyla zeytinyağını bir bütün olarak ortaya koyarak daha etkin bir tanıtım yapılabilmektedir (Boynudelik ve Boynudelik, 2008: 28).

2.1.2.3. Seferihisar Yöresi

Seferihisar, İzmir’in güneybatısında ve Ege bölgesinde yer alan İzmir’e bağlı bir ilçedir. Doğuda Menderes, kuzeyde Urla ve Güzelbahçe, batı ve güneyde ise Ege Denizi ile çevrili olan ilçenin rakımı 28 metre, ilçe merkezine uzaklığı ise 45 kilometredir (TOBB, 2015).

Seferihisar, Türkiye’nin güneyinde bulunan ve her şeyden evvel güneşlenme süresi bakımından Türkiye’nin en sıcak yerleri arasında yer alan bir bölgedir. İzmir’in deniz turizminin etkisinden faydalanan Seferihisar oldukça turist alan bir bölgedir. Seferihisar’ın Sığacık, Ürkmez gibi kıyı bölgelerinde deniz turizmi oldukça gelişmiştir. Kent merkezine 45 km uzaklığa sahip olması bölgenin aynı zamanda İzmir’e gelen ziyaretçilerinin de bölgeyi gezmesine olanak sağlamaktadır (Pala, 2010: 78).

2.1.2.3.1. Tarihi

M.Ö.2000 yıllarında Akalardan kaçan Giritlilerin İzmir'in batısına gelerek yerleşmesi sonucu bugünkü adıyla Seferihisar bölgesi kurulmuştur. Bölgenin en eski yerleşim yeri Teos'tur. Teos, M.Ö.1050-1000 yılları arasında kurulan 12 iyon şehrinden biridir. Kentin içerisindeki Dionysos Tapınağı M.Ö.2. yüzyıl başlarında Hermogenes tarafından inşa edilmiştir. Roma İmparatorluğu döneminden kalan tiyatro ve surlar bölgeye tarihi bir anlam katmaktadır. Bölgenin bir diğer antik kenti Lebedos ise M.Ö.7. yüzyılda kurulan yine 12 iyon kentinden biri olarak Seferihisar'ın simgesi şeklindedir. Günümüzde bu antik kentten geriye çok bir şey kalmasa da limanlardaki Helenistik duvarlar bu kültürü yansıtmaya adına önemlidir (<http://www.izmirkulturturizm.gov.tr>, 2017).

Seferihisar'ın kuruluşuna dair birçok bilgi bulunsa da temelde bunlardan ikisi ön plana çıkmıştır. İlkinde Seferihisar'ın II. Pön Savaşları (Roma –Kartaca Savaşları) sırasında (M.Ö.150-146) Romalı General Tysaferin'in kurduğuna dair iddiadır. İkincisi ise M.Ö.7.yüzyılda Roma'ya göç eden Etrüsklerin kurduğuna dair iddiadır (Tunçer ve Olgun, 2017: 52).

M.Ö.7-5.yüzyıllar arasında bölgeye Eski Yunanlılar, Bizanslılar, Atinalılar hakim olmuş ve bölgede Yunan-Bizans karışımı bir Hellen kültürü oluşmuştur. Bölgenin Milattan sonraki süreçte kalkınması Selçuklulardan Osmanlı Devleti'ne geçişle birlikte gerçekleşmiştir. Özellikle 14.-16. Yüzyıllar arasında Osmanlı Devleti'nin bölgeyi bir ilim yuvasına çevirdiği; kurulan medreseler, camiler ve çeşitli kurumlarla birlikte bölgeyi kalkındırdığı bilinmektedir. 19.yüzyıl başlarında ise bölgede çıkan bir veba salgını 20 bine yakın insanın yaşamını yitirmesine neden olmuştur. 20.yüzyılın başlarında Rum, Mora göçmeni, Yunan, Türk nüfusunu bir arada bulunduran Seferihisar, Cumhuriyet'in ilan edilmesiyle birlikte hızlı bir gelişim içerisine girmiştir (<http://seferihisar.bel.tr>, 2017).

2.1.2.3.2. İklim Özellikleri

İzmir'e bağlı Seferihisar orta enlem kuşağında yer alan, denizel etkiye açık ve Ege iklim tipinin özelliklerine sahip bir bölgedir. Güneşlenme süresinin fazla olduğu bu bölgede yazlar sıcak ve kurak, kışlar ise ılık ve yağışlı geçmektedir. Güneşlenmeye

paralel olarak denizellik etkisi nem oranını artırmakta ve bölgenin yağış almasını sağlamaktadır (<http://www.izmir.mgm.gov.tr>, 2017). Seferihisar'daki yıllık yağış miktarı 680 mm'dir. Yılın en fazla yağış alan dönemleri Aralık-Ocak ve Şubat ayını içine alan kış dönemidir. Aralık 2017'de aylık yağış miktarı 120 mm'yi geçmiştir. En az yağış alan dönemler ise aylık 20 mm'nin altında olan Temmuz ve Ağustos dönemleridir (Walter, 2009: 6).

Seferihisar'da ortalama sıcaklık 18 derecedir. Bugüne değin en yüksek sıcaklık ise 2002 senesinde 43 derece olarak kaydedilmiştir. En düşük sıcaklık ise yine 2002 senesinde -8 derece olarak kaydedilmiştir (<http://www.izmir.mgm.gov.tr>, 2017).

Seferihisar denizelliğin etkisinin hissedildiği bir bölgedir. Ortalama rüzgar hızı 3,0 m/sn.dir. Rüzgâr hızının en fazla olduğu aylar Şubat ve Temmuz aylarıdır. En düşük olduğu aylar ise Mayıs ve Ekim aylarıdır. Rüzgarın hakim yönü ise güney-güneydoğu şeklindedir (TOBB, 2015).

2.1.2.3.3. Kültürel Zenginlikler

Bölgenin maddi kültürel zenginlikleri camiler, hamamlar, çeşmeler, türbeler, Tümülsler, antik kentler, anıtlar, su kemerleri şeklindedir.

Bölgedeki başlıca camiler; Güdük Minare Cami(Seferihisar ilçe Merk.), Hıdırlık Cami(Seferihisar İlçe Merk.), Turabiye Cami(Seferihisar İlçe Merk.), Ulu Cami(Seferihisar İlçe Merk.), Kasım Çelebi Cami(Düzce Köyü), Sığacık Cami ve Sığacık Mescidi) şeklindedir. Camilerin en büyük özelliği bir çoğunun Osmanlı Devleti zamanından kalması ve tarihi geçmişi olmasıdır (<http://seferihisar.bel.tr>, 2017).

2.1.2.3.4. Ekonomi Ekseninde Tarım-Sanayi ve Ticaret

Seferihisar tarımda genel olarak mandalina ve zeytin üretiminin büyük bir kısmını karşılamaktadır. Halkın %80'i tarımla uğraşmakta, özellikle slow food hareketinden sonra bu oran daha da artmaktadır. Sadece dış bölgelere tarım ürünleri satılmamakta, aynı zamanda kurulan yerel pazarla da tarımdan önemli bir gelir elde edilmektedir. 2011 yılında kurulan *Tohum Merkezi* ile tarımda yerel tohum üretimi de

yapılmaktadır. Cittaslow unvanından sonra şehirde organik tarım hareketi başlamıştır. Organik tarımla birlikte şehre olan ilgi de büyümüştür (Tunçer ve Olgun, 2017: 51).

Cittaslow hareketinden ötürü Seferihisar'da sanayi çok fazla gelişmemiştir. Kurulacak tesislerin şehrin dokusuna ve yöreselliğine zarar vereceği düşünüldüğü için sadece narenciye paketleme ve zeytinyağı fabrikaları dışında fabrika yer almamaktadır. Şehrin genel ticari kazancı üretilen organik ürünlerden ve turizmden kaynaklı olarak elde edilmektedir (Knox, 2005: 2).

2.1.2.3.5. Turizm

Seferihisar yöresinin son 30 yıldaki yatak kapasitesi 1.500 iken 2017 ve 2018 yıllarında iki kat artarak 3250 gibi bir rakama ulaşmıştır. Yine 2016 dahil son 5 yıldaki toplam turist sayısı 100.000'i geçmez iken 2017 ve 2018 yıllarındaki toplam turist sayısı bu sayıyı 3'e katlayarak 300.000'e ulaşmıştır (<http://www.seferihisar.gov.tr>, 2018). Bir bölgede turizme dair bir arz varsa veyahut bu arzın oluşması için uygun koşullar hakimse o bölgeye yatırım yapılmalıdır (Kılıç, 2000: 17). Dünyada yaklaşık 1 milyar insan yılın belli dönemlerinde seyahate çıkmakta ve bu seyahatlerinde dinlenme-eğlenme odaklı seçimler yapmaktadırlar. Bu seçimler bile başlı başına turizm sektörünün kalkınma adına yatırımlar yapmasına neden olmaktadır (Yavuz ve Zığındere, 2000: 330).

2009 yılında bölgenin cittaslow unvanına kavuşmasının ardından yerel ve uluslararası birçok turist bölgeyi ziyaret etmiştir. Şahinkaya (2010), Cittaslow unvanının ardından şehirde yapılan yatırımları şu şekilde sıralamıştır:

- Bölgeye köy pazarı kurulmuştur. Eski belediye binası içerisine yapılan Pazar, haftada bir gün köydekilerin kendi doğal üretimlerini yapıp sattıkları bir alan olmuştur. Haftanın 6 günü hizmet veren pazarda, 1 gün köylüler ürünlerini satmakta ve belediye bunun karşılığında köylülerden ücret almamaktadır (<http://seferihisar.bel.tr>, 2009).
- Bölgenin temiz doğasına daha da katkıda bulunmak adına, bölgeye yapılan yatırımlara bisiklet yolu da eklenmiş, güneş enerjisi ile çalışan bisiklet üretimine de başlanmıştır.

- Görüntü kirliliğini engellemek adına birçok yolun tabelası değiştirilmeye başlanmıştır.
- Birçok evin dış cephesinin yapılması ve görüntü güzelliği açısından sardunya ile bahçelerin donatılmasına karar verilmiştir.
- Yerel yemek lokantalarının sayısı artmış, özellikle yabancı turistlere slow food kapsamındaki yemeklerin tanıtılması amaçlanmıştır.

Seferihisar’e gelen turistlerin genel özelliği “sakin şehir” unvanından kaynaklı olarak şehirden beklentilerinin gerçekleşmesidir. Bu kapsamda şehre gelen turistlere de genel olarak “yavaş şehirde” kaynaklı “yavaş turist” adı verilmektedir. Dickinson ve Lumsdon (2010) bir şehre gelen yavaş turistin o şehirde ilgilendiği turistik faaliyetleri listelemiştir. Bu listeleme çizelge 1.’de gösterilmiştir.

Çizelge 1. Yavaş Turistin İlgilendiği Turistik Faaliyetler

Patika Yürüyüşü	Kürek çekme	Rehberle şehir gezisi	Kano
Doğa Yürüyüşü	Kara trenle yolculuk	Su sporları	Tekne ile gezi
Dağ bisikleti	İki katlı doğa dostu evler	Gemi gezisi	Yat ile gezi
Bisiklete binme	Küçük arabalarda tur	Su kayağı	Feribot ile gezi
Yelken Sporlu	Balonla seyahat	Kayak yapma	Otobüsle çevre gezisi

Kaynak: Dickinson, J. ve Lumsdon, L. (2011). Slow travel and tourism. *Journal of Sustainable Tourism*, 19(7), 112.

Yavaş turistlerin genel amacı destinasyonlardaki kültürel öğelerle iletişime geçmek ve tam anlamıyla bir keşif gerçekleştirmektir. Çizelge 1’de verilen turistik faaliyetler Seferihisar’e gelen turistlerin de beklentileri arasında olacağı için bölgede bu kapsamda birçok faaliyet alanı oluşturulmuştur. Su sporları kapsamında bölgede Sığacık sahili yer almaktadır. Sahilde yelken sporu başta olmak üzere birçok deniz sporu yapılmaktadır.

2.1.2.4. Slow Food Yemek Kültürü

Küreselleşme ile birlikte dünya üzerinde hızlı bir değişim başlamıştır. Teknolojinin gelişmesi, metropol kentlerin artması, şehirleşmenin dünya üzerinde hızlı bir yaşamda değişim etkisi bırakmasıyla birlikte yaşamın her alanı hız

kazanmıştır (Kıvılcım, 2013: 221). Buna göre slow food akımından bahsederken fütürizm akımına değinmek önemli olarak ifade edilebilir.

Birinci Dünya Savaşı'nın ardından yayılan şiddet anlayışı tüm dünyada yankılanmış ve dünyada kimi akımlar kurtuluşu değişimde bulmuşlardır. Bu akımlardan biri de fütürizmdir. Fütürizm akımı, 20.yüzyılda İtalya'da ortaya çıkan ve oradan Avrupa'ya, ardından da tüm dünyaya yayılan bir akımdır. Akımın öncüsü ve temsilcisi Marinetti 1909 senesinde Le Figaro dergisinde yazmış olduğu “Manifesto Futurisita” adlı yazıyla fütürizmin manifestosunu yazmıştır. Bu manifestoda savaşa, yıkıcılığa derin bir övgü vardır. Bu övgünün temel nedeni Fütüristlerin başarıya ulaşma noktasında yıkmayı ve yeniden kurmaya dair düşünceleridir. Fütüristler bir yarış arabasının bir Yunan heykelinden daha güzel olduğunu söylerler ve bu düşüncelerinin temelinde de yine hız duygusu yatmaktadır. Onların yazmış oldukları eserlerde değişime, hıza, yıkıma ve savaşa derin bir övgü yer almaktadır. Fütüristlerin bu bakış açıları aynı zamanda 20.yüzyılda dünyanın da içerisinde bulunduğu gözler önüne sermektedir. Hızla gelişen teknoloji, ulaşım ağının sınırları giderek ortadan kaldırması gibi birçok husus yaşamın giderek dönüşmesine ve değişmesine neden olmuştur (Lynton, 1991: 58).

Hızın insan yaşamına giderek yerleşmesi aynı zamanda üretim-tüketim olgusunu da derinden etkilemiş; bir “tüketim kültürü” ortaya çıkmıştır. Tüketim kültürü bireylerin değişen yaşam koşullarında hızlı elde ettiklerini hızlı şekilde elden çıkarma eğiliminde olduklarını göstermektedir. Temeli Sanayi İnkılabına dayanan tüketim kültürü bireylerin üretilen birçok şeye değer vermemesini, onu bir tüketim nesnesi olarak görmesini ifade etmektedir. Sanayileşmenin bireyi sürekli almaya zorlaması, aynı zamanda onu sürekli tüketmeye de zorlamaktadır. Bu tüketim sonu gelmeyen bir süreçtir ve bu süreçte birey aynı zamanda kendisini de tüketmektedir. Bu nedenle bugün birçok ülkede “zero waste” (sıfır atık) gibi çalışmalar yapılmakta, bireylerin hızlı bir tüketim anlayışından kurtulmaları, hem kendisi hem de doğa için yararlı olmaları fikri güdülmektedir (Barber, 2003: 52).

20.yüzyılın ortasından itibaren tüm dünyada tüketim kültürünün açtığı olumsuzluklara karşı bir ses çıkarma dönemi başlamıştır. Slow food hareketi ise yine bu dönemin bir ürünüdür. 1986 senesinde Roma'ya açılmak istenen bir McDonalds restoranını bir grup eylemci boykot etmiş ve bu hareketi başlatmıştır. McDonalds

restoranına hamur atan ve bu restoranın açılmasını engellemek isteyen kişiler markanın “fast food” yani hızlı tüketim yemeğine karşılık, “slow food” yani yavaş yemek yeme stilini benimsemekteydiler. Bu hareketin daha sonra 1989 yılında aynı adla bir yavaş yemek yeme hareketinin oluşmasını sağlamıştır (Honroe, 2008: 12).

Bu hareketin öncüsü İtalyan yazar Carlo Petrini’dir. Hareketin simgesi ise Şekil 1’de gösterilmektedir.



Şekil 1: Slow Food Hareketinin Simgesi

Slow food hareketinin simgesi bir salyangozdur. Salyangoz oldukça yavaş hareket eden bir hayvan olduğu için bu harekete simge olarak seçilmiştir. Bunun yanı sıra zamanla harekete simge olarak kaplumbağa, sağlıklı meyveler de kullanılmıştır (Parkins ve Craig, 2006: 17).

1989 yılında slow food hareketini sistemleştirmek adına Slow Food Manifestosu imzalanmıştır. Bu manifestoda Sanayi inkılabının insanı köleleştirdiği ve kendisine tabi ettiği, insanın ise buna karşılık kendini yok etmeden evvel bu durumdan kurtulmaya çalışması gerektiği yazmaktadır. Bireylerden yaşamı hafifletmeye yemek yemeden başlaması, bu nedenle yöresel yemeklere yönelmesi ve fast food’u terk etmesi gerektiği manifestoda yer alan önemli konulardır (Petrini ve Padovini, 2011: 78).

Slow food hareketi sağlıklı ve yavaş yavaş kısık ateşte pişen yiyeceklerin insan sağlığına faydalı olduğunu ve bunların tüketilmesi gerektiğini söylemektedir. Bu hareketin öncüsü olan Petrini de aynı şekilde slow food’un insan sağlığı adına birçok noktalardan önemli olduğunu belirtmektedir. Her şeyden evvel fast food tarzı

yiyecekler insanların sağığına zararlı olduğunu düşünen yazar, uzun vadeli yaşam sağığı adına bireylerin daha sağıklı sebze ve meyveleri tüketmesi, yemek pişirme adına kısık ateşte ve uzun süreli pişen yemeklerin daha sağıklı olacağı görüşünü paylaşmaktadır (Petrini ve Padovini, 2011: 79).

Pink (2008), slow food hareketinin temelde sadece bir yemek yeme kültürü üzerine bir hareket olmadığını, aynı zamanda bu hareketin bir yaşam biçimi değişikliğini savunduğunu da söylemektedir. Hızla değişen teknoloji, şehirleşme ve insanları sürekli alışveriş yapmaya iten gücün zamanla yerini daha yavaş ve tüketimi az olan bir alışkanlığa bırakması amaçlanmıştır. Petrini (2003) hızlı yemek yeme alışkanlığı olan insanların iletişimsizlik problemi yaşadıklarını, yemek yitip gitmek istediklerini, birbirine selam vermediklerini savunmuştur. Oysa buna karşın slow food hareketi bireylerin eylemlerini yavaş yapmalarını, bunu yaparken birbirlerini görmelerini, selamlaşmalarını savunmaktadır (Petrini, McCuaig ve Waters, 2003: 88).

Benjamin Barber (2003) slow food hareketinin nedenini tüketimin tektipleşmesine bağlamış, bunu da “McWorld” kavramıyla açıklamıştır. McWorld kavramı “McDonalds”’a vurgu yapan bir kavramdır. Barber, Amerikan tipi tüketim adını verdiği fikre göre tüketme olgusunun hızlaşması Amerika’nın tüm dünyaya yaydığı bir durumdur. Ona göre Amerika ürettiği ürünleri özendirerek hızlı bir şekilde satılmasını sağlıyor ve böylelikle dünya gücü oluyordu. Fast food kültürünün de çıkış noktasında Amerikan malı ürünler ve onların satılması durumu bulunmaktaydı.

Slow Food hareketi aynı zamanda çevrecilerin ortaya çıkardığı bir harekettir. 17.yüzyıldaki Sanayi Devrimi’yle birlikte dünyada tüketim kültürü yeni bir boyut kazanmıştır. İnsanlar seri üretime bağlı olarak kaynakları verimsiz kullanmışlar, büyük fabrikaların kurulması doğanın dengesini bozmuş ve çevre adına giderek sonu olmayan olumsuz bir süreç başlamıştır. Son yıllarda alınan önlemlere rağmen, çevre kirliliği ve çevresel sorunlar oldukça artmıştır. Yapılan araştırmalar, dünyada her gün yaklaşık 140 bitki ve hayvan türünün yok olduğunu ve bu hızın devam etmesi halinde karbondioksit miktarının artacağını ve bunun da insan yaşamını giderek zorlaştıracığını ortaya koymaktadır (Sarıçoban ve Demirci, 2015: 28). Giderek gelişen teknoloji ile birlikte 21.yüzyılda kimyasal silahlar oldukça artmış, atmosfere salınan zehirli gazlar insan yaşamını giderek kısıtlar hale gelmiştir. Büyük fabrikaların kimyasal ilaçlar kullanması, bu ilaçları doğaya bırakması da hakeza çevrenin

kirlenmesinde oldukça etkilidir. 1970’li yıllardan itibaren dünya insanı çevresel kaynakların giderek yok olduğunu gördüğü için kaynakların optimum kullanımını ve çevre dostu üretimi amaçlayan çalışmalar yapmaya başlamışlardır. 1972 yılında Stockholm’de düzenlenen “İnsan Çevresi Konferansı”, 1973 yılında yayımlanan AET Birinci Çevre Eylem Programı ve 1974 yılında kurulan UNEP, tamamen çevrenin artık insan yaşamında bir sorun haline dönüşmesi kaynaklı alınan ilk önlem planlarını ifade etmektedir. 19. Ve 20.yüzyılın ekonomi ve çevre anlayışına baktığımızda 21.yüzyılda tam tersi bir seyir izlendiğini; 19.yüzyılda sanayiye yönelik yatırımların bugün çevre koruma yönünde alındığını görmekteyiz. Bu durumun oluşmasındaki en önemli neden; şartların değişimi ve insan-doğa ekseninin bozulmasıdır. 19.yüzyılda doğa sanayiye köle konumunda iken, bugün insanoğlunun çevreye verdiği zarar nedeniyle sanayi çevreye köle konumundadır (Barro, 1991: 407).

1980’lerle birlikte slow food hareketinde çevre kirliliğinin özellikle yiyecekler üzerindeki etkisine değinilmiştir. Yiyeceklerin giderek bozulduğu, özellikle fast food üretimle birlikte hızlı üretme olgusunun hormonlu ve genetiği değiştirilmiş ürünler ortaya koyduğu ifade edilmiştir. Buna karşın slow food hareketi doğal, bahçesinden yetişen taze meyve ve sebzelerle yapılan yiyeceklerin önemli olduğunu ve yemeklerin bunlarla pişirilmesi gerektiğini desteklemiştir. Slow food hareketinde yiyeceklerin şu üç önemli niteliği taşıması önemlidir:

- *Yiyeceğin iyi olması:* Özellikle hormonlu gıdalar kastedilmiştir ve onlardan uzak durulması adına iyi yiyeceklerin üretilmesi desteklenmiştir.
- *Yiyeceğin temiz olması:* İnsan sağlığına zarar vermeyecek şekilde yiyeceklerin temiz ve steril olması kastedilmektedir.
- *Yiyeceğin adil olması:* Yiyecek üreticilerine ürettikleri iyi ve temiz ürün için adil çalışma koşulları ve maaş verilmesini ifade etmektedir (Knox, 2005: 3).

Slow food hareketi özellikle ortaya çıktığı İtalya’da oldukça desteklenmiş, bu hareketin ardından birçok yerel kurum, kuruluş ve yapılanma oluşturularak hareketin devamlılığı sağlanmıştır. İtalya’da kurulan (UGS) University of Gastronomic Sciences (Gastronomik Bilimler Üniversitesi) ve Slow Food Editor adlı yayınevi slow food hareketi adına bilimsel çalışmalar yapmaktadır. Özellikle üniversite geleneksel yemeklerin yaşatılması adına geleneksel kültürün korunması çabasını dile getirmekte, yerel lezzetlere dair eğitimler vermekte, bu alanda birçok aşçı yetişmesi adına çabalamaktadır (Parkins ve Craig, 2006: 18).

2004 yılında slow food hareketine destek amaçlı olarak Terra Madre hareketi başlamıştır. Bu hareket Toprak ana hareketi olarak da bilinen Terra Madre gıda üretimi sürecinde çiftçi, balıkçı, hayvan yetiştiricisi gibi kişileri koruyan; onlar slow food hareketindeki paylarının önemine dikkat çeken bir hareketi ifade etmektedir (Knox, 2005: 3).



Şekil 2.: Terra Madre Sembolü (Avusturalya)

Pozitif küreselleşmeyi ifade eden Terra Madre, küresel ve bölgesel toplantılarıyla birlikte birçok ürün yetiştiricisinin de kendisini “adillik” konusunda güvende hissetmesini sağlaması yönünden oldukça önemli bir harekettir (<http://www.gidamuhendisligikongresi.org>, 2015).

2.1.2.5. Seferihisar Bölgesi’ndeki Slow Food Yemek Kültürü

Slow Food hareketi sadece yemek kültürünü değil, aynı zamanda yaşam kültürünü de etkileyen, insanların yaşamlarına yeni yönelimlerde bulunan ve hayatın her alanında doğal olanı destekleyen bir harekettir. Slow food hareketi devamında “slow movement” yani yavaşlık hareketini de ortaya çıkarmıştır. Yavaşlık hareketi dolayısıyla cittaslow, slow travel, slow books, slow money, slow sex gibi çeşitli kavramlar da türemiştir (Ritzer, 2011: 27).

Çalışmamızın bu bölümünde Türkiye’de ilk cittaslow unvanını alan yer olan Seferihisar bölgesi tanıtılacak, bölgenin yemek kültürü ve slow food kapsamındaki önemine dair bilgiler verilecektir.

2.1.2.6. Cittaslow Kapsamında Seferihisar Bölgesi

Cittaslow (yavaş şehir) hareketi yine İtalya'nın Chianti şehrinde başlayan bir harekettir. İtalya'da Bra (Francesco Guida), Orvieto (Stefano Cimicchi) ve Positano (Domenico Marrone) kentlerinin belediye başkanları bir araya gelerek bu hareketin başlamasını sağlamışlardır. Hızlı ve kolay tüketime odaklı fast food kültürünün şehirlerde sıkça yerleşmesine karşılık olarak kurulan cittaslow şehirleri, fast food kültüründen uzak slow food kültürünü yansıtan yemeklerin olduğu, aynı zamanda şehre ait yaşamı hızlandıran ve tüketen unsurların yaşamdan çekildiği bir harekettir (<http://cittaslowturkiye.org>, 2018).

Küresel sermayenin artması, şehirleşme ve teknolojinin nimetlerinden oldukça faydalanan şehir hayatında her şeyin tüketilmesi anlayışı doğrultusunda buradaki tüketime ters olarak doğal kentler kurulması fikri 20.yüzyılda gündeme gelmiştir. Slow Food Hareketi doğrultusunda 1989 yılında hızlı tüketime tepki fikriyle ortaya çıkan sakin kentler projesi temelde kentleşme olgusunun insanı ve çevresini tükettiği fikrinden ve doğal olana alan yaratma düşüncesinden ortaya çıkmıştır (Özür, 2016: 152). Sakin (sessiz) kentler; sanayileşme, kentleşme ve ilerlemeye bağlı olarak tahribatın artacağını, bunun yerine eski çağlardaki gibi doğal alanın insanın özüne hitap ettiği fikrinden ortaya çıkmıştır. Önemli bir atılım üzerine kurulmayan bu yapılanmalarda amaç aynı sakinliği ve düzeni korumak ve şehirleşme olgusunu bu kentlerden uzak tutmak, kentin doğal yapısının bozulmasının önüne geçmektir (Walter, 2009: 8).

İtalyanca “citta” ve İngilizce “slow” kelimelerinin bir araya gelmesiyle oluşan cittaslow, Türkçede “sakin kentler” adıyla da geçmektedir. Yavaş veya sakin kent olarak adlandırdığımız bu yapıların temel hedefi kapitalizmle birlikte değişen şehir görüntüsünün aksine geleneksel olana yönelmek, doğaya değer vermek ve insanı özüne döndürmektir. Bu amaçla kurulan şehirlerde özellikle geleneksel kültüre ait yapılar kullanılmakta, yerel lezzetlere önem verilmekte, yaşam her şeyin doğalına yönelmekteydi (Petrini, McCaig ve Waters, 2003: 178).

Cittaslow olma durumu her şehir için geçerli değildir. İlke ve prensipleri bir tüzüğe dayalı olarak belirlenen cittaslow hareketi Orvieto merkez olma koşuluyla diğer birçok yerin de sakin şehir olma hakkını elinde bulundurmaktadır. Bu tüzüğe

göre bir şehrin cittaslow kapsamında değerlendirilebilmesi adına bulundurması gereken kriterlerden bazıları şu şekildedir (Knox, 2005: 7):

- Nüfusunun 50 binden az olması gereklidir.
- İçerisinde doğal tarım yapılması ve yerel lezzetlerin yapılabileceği merkezlerin olması gereklidir.
- Bölge kimliğinin korunabilmesi adına yerel birçok dokunun, el sanatının ve kimliğe dair özelliğin yaşatılmasına özen gösterilmesi gereklidir.
- Fast food hareketinden korunacak bir yapının kurulmasına önem verilmelidir.
- Şehirleşme belirtileri olan yüksek binalar, gökdelenler, egzoz dumanları olmamalıdır.

Mutludoğan (2010), sakin şehir hareketinin temelde “çevre politikaları”, “alt yapı politikaları”, “kentsel kalite”, “yerel üretimi korumak”, “misafirperverlik” ve “bilinirlik” olmak üzere altı kritere vurgu yaptığını söylemektedir:

- *Çevre Politikaları:* Sakin kentlerin genel anlamda çevre ve gürültü kirliliğinden arındırılmış, doğaya duyarlı noktalar olması gereklidir.
- *Alt Yapı Politikaları:* Sakin kentlerde alt yapının gelişmiş olması, tarihi-turistik alanların bulunması şehrin alt yapısıyla ön plana çıkması gereklidir.
- *Kentsel Kalite:* Kentin belediyeçilik anlamında ileri düzeyde olması, kentte kaliteli çalışmalar yapılması gereklidir.
- *Yerel Üretimi Korumak:* Sakin kentler genellikle yöresel ve geleneksel çalışmaları ile ön plana çıkmaktadır. Bu nedenle kentlerde yerel üretime değer verilmesi önemlidir.
- *Misafirperverlik:* Sakin kentler yerel ve uluslararası bazda ziyaretçi aldığı için misafirperverlik de önemli bir kriterdir.
- *Bilinirlik:* Kente ait değerlerin, logosunun ve kent çalışmalarının bulunması kenti kıymetli yapacağı için oldukça önemlidir.

Bugün dünya üzerinde yapılan araştırmada Almanya, ABD, Avusturalya, Avusturya, Belçika, Bileşik Krallık gibi ülkelerde sakin kentlerin bulunduğu tespit edilmiştir. Türkiye’de de “Cittaslow” kapsamında değerlendirilen ilk sakin kent Seferihisar olmuştur. Bunun yanı sıra Çizelge 2’de Türkiye’deki sakin kentler gösterilmiştir (Polat, 2011: 359).

Çizelge 2. Türkiye’deki Sakin Kentler (01.08.2018 tarihi itibari ile)

	Sakin Kent	Bulunduğu İl	Bulunduğu Bölge	Üyelik Tarihi
1	Akkaya	Muğla	Ege	24 Haziran 2011
2	Eğirdir	Isparta	Akdeniz	6 Şubat 2017
3	Gerze	Sinop	Karadeniz	6 Şubat 2017
4	Gökçeada	Çanakkale	Marmara	24 Haziran 2011
5	Göynük	Bolu	Karadeniz	6 Şubat 2017
6	Halfeti	Şanlıurfa	GD Anadolu	13 Nisan 2013
7	Perşembe	Ordu	Karadeniz	23 Ekim 2012
8	Seferihisar	İzmir	Ege	28 Kasım 2009
9	Şavşat	Artvin	Karadeniz	23 Haziran 2015
10	Taraklı	Sakarya	Marmara	24 Haziran 2011
11	Uzundere	Erzurum	Doğu Anadolu	20 Mart 2016
12	Vize	Kırklareli	Marmara	23 Ekim 2012
13	Yalvaç	Isparta	Akdeniz	23 Ekim 2012
14	Yenipazar	Aydın	Ege	24 Haziran 2011
15	Mudurnu	Bolu	Karadeniz	15 Mart 2018

Kaynak: <http://cittaslowturkiye.org>, 2018 (Erişim tarihi: 11.09.2018)

Sakin kentlerin genel itibari ile kültür dokusunun oldukça canlı olduğu, bunun yanında alt yapı ve gelişmişlik olarak çok üst seviyelerde olmadığı görülmektedir. Türkiye’de seçilen sakın kentlere bakıldığında da genellikle iklimi ve toprak yapısı ile elverişli olan, buna karşın çok fazla insan nüfusunun olmadığı yerler olarak dikkat çekmektedir (<http://cittaslowturkiye.org>, 2018).

Seferihisar, İzmir’in güneybatısında yer alan 385 kilometrekarelik alana sahip bir ilçedir. İlçe özellikle yerel ve bölgesel değerlerin korunması ve trafikten uzakta, şehirleşmenin olmadığı bir alan olması sebebiyle oldukça önemli ve kıymetlidir. Kasım 2009 senesinde Seferihisar, “cittaslow” unvanı alarak Türkiye’nin ilk sakın şehri olma özelliğini elde etmiştir. 30 bin nüfuslu Seferihisar’ın “sakin şehir” kapsamında yer almasının birçok nedeni vardır. Bu nedenler şehirleşmenin olmamasından başlayarak bölgenin ekonomik durumu, yerel kültürü gibi birçok özellikten kaynaklanmaktadır (Tunçer ve Olgun, 2017: 68).

Seferihisar, İTO 2015 verilerine göre 6.6 milyon GSYH sahip ve il genelinde en çok kazanç sağlayan 24.ilçe olmaktadır. İlçede çeşitli mandıra, zeytinyağı fabrikası,

süt toplama merkezi bulunmakta ve bunlar yerel ekonomiye oldukça katkı sağlamaktadır. 2009 yılındaki “sakin şehir” unvanının ardından şehrin genel gelişmişliği artmış, kurulan fabrikaların üretim – satış oranlarında bariz değişiklikler olmuştur. Fakat bunun da öncesinde şehirdeki fabrikaların daha çok doğal ürünlerin üretimini sağlaması, şehrin gelişmişliğine olumlu etki etmiştir (TOBB, 2015).

Seferihisar’ın cittaslow kapsamında seçilmesinin en önemli nedenlerinden biri bölgenin doğasıdır. Kendine has bir doğaya sahip olan bölgede denizelliğin etkisiyle hava oldukça temizdir. Cittaslow unvanından sonra bu duruma daha fazla özen gösterilmiş, bilhassa güneş enerjisinden faydalanılmış ve bölgede egzoz dumanlarının önlenmesi adına bisiklet yolları yapılmış, halk bisiklet kullanmaya teşvik edilmiştir. Seferihisar belediye başkanı Tunç Soyer şehrin özellikle mimarisinden başlayarak değişimlerin olacağını şu sözlerle dile getirmiştir:

“Sakin şehrin mantığı, ilçenizin, kentinizin, size özgü tüm değerlerini koruyarak, onları ruhunuz haline getirerek, diğer insanlara, dünyaya sunmanızdır. İlk bakışta turistik bir amaç ya da turizme yönelik bir hareket gibi algılansa da aslında kapsamı çok geniştir. İlçenizin A’dan Z’ye değişmesini içermektedir. Mimariniz, çevreye duyarlılığınız, kültürünüz, ekonominiz hepsi bir puzzle’in parçasıdır. Bunların hepsi ile bir marka, kimlik oluşturuyorsunuz. Ayrıca bu uzun soluklu, değişimin hiç bitmeyeceği bir serüven. Değişim ilk etapta belki görünenlerde olacak, fakat aslında bizler değişeceğiz. Yaşadığımız yöreye, çevreye, hayata bakışımız, algılayışımız değişecek. Bizden sonraki kuşaklara güzel bir miras bırakacağız.” (Pala, 2010: 80).

Cittaslow hareketinden evvel yöresel ve yerel kapsamda bir mimarisi olan Seferihisar, sakın şehir unvanını aldıktan sonra bölgeye gelen turistlerin de konforu açısından alt yapı hizmetlerinde iyileşmiştir. Bölgedeki ulaşım koşulları geliştirilmiş, şehrin belediyecilik hizmetleri artırılmıştır. Şehirde gelişmiş bir e-belediyecilik hizmeti bulunmakta, vatandaşlar kurumlara gitmeden de belediyecilik işlemlerini yürütebilmektedirler.

Cittaslow kapsamında şehrin yöresel özelliklerine dikkat çekmek adına yapılan çalışmalar hız kazanmıştır. Bu kapsamda şehrin doğal güzelliklerinin tanıtılması, şehre toplu turistlerin gelmesi ve şehri keşfetmeleri öncelikli olmuştur. Antik kent Teos, Seferihisar yöresel pazarı ve doğa okulu Seferihisar’da turistlerin başlıca ilgi

gösterdikleri alanlardandır. Özellikle yerel üretimin bölgenin temiz doğasına dikkat çekmesinden ötürü bölgede kurulan yerel pazara oldukça önem verilmiştir. Haftanın altı günü eski belediye binasında kurulan Pazar, bir gün ise yerli halkın tezgah açmasına ayrılmış ve böylece halka da gelir sağlama imkanı sunmuştur. Doğal peynir, yumurta, reçel gibi ürünlerin yanında kooperatif ürünleri ve kadınların el emeği ürünler de bu pazarda satılmaktadır (Mutludoğan, 2010).

2.1.2.7. Seferihisar’da Slow Food Yemek Kültürünün Geçmişi, Yemek Kültürü Örnekleri ve Geliştirilmesi İçin Yapılan Çalışmalar

Seferihisar, Ege bölgesinde yer aldığı için Ege mutfağının özelliklerini bünyesinde barındıran, bunun yanı sıra kendine has lezzetleri de içerisinde taşıyan bir mutfaktır. Ege mutfağı uzun yıllar Yunan mutfağı ile iç içe düşünülmüştür. Bunun bir nedeni de Antik dönemden itibaren Ege bölgesinde Yunanlıların yaşamalarından kaynaklıdır. Ege mutfağının bilinen en önemli özelliği denize olan konumundan ötürü balık ürünlerinin oldukça tüketilmesi ve bunun yanında zeytinyağlıların çok fazla kullanılmasıdır. Özellikle kuru ot, baharat, mayalandırılmış balık sosu, sirke ve bal bu mutfak lezzetlerini içeren bariz tatlardır. M.Ö.700.yıllara ait verilerde bu bölgede kırmızı etin de çok yendiği, özellikle yanında şarap tüketildiği yazmaktadır (<http://www.izto.org.tr>, 2007).

Ege mutfağının en önemli özelliğinden biri de Girit, İzmir, Balıkesir gibi illeri içine alan bölgenin uzun yıllar göç alması ve göçlerle birlikte gelen her kültürün buraya iz bırakmasıdır. Bu iz sadece yaşamda değil, aynı zamanda mutfak kültüründe de kendisini göstermektedir. Girit, Kırım, Bosna Hersek gibi bölgelerden gelenler tarih içerisinde buranın yemeklerine de etki etmişler, özellikle yemeklere katılan sosların değişmesini sağlayarak, özgün lezzetler ortaya çıkmasına ön ayak olmuşlardır (<http://www.izmirkulturturizm.gov.tr>, 2018).

Seferihisar’ın yemek kültürünün geçmişi özünü İzmir’in yerel lezzetlerinden ve Ege’nin iklim, toprak şartlarından almaktadır. Ege’de özellikle zeytin ve zeytinyağı üretiminin fazla olması, Seferihisar’daki birçok lezzetin zeytinyağlı olmasını sağlamıştır. Bunun yanında çanak-çömlekçiliğin geliştiği Ege’de yemeklerin uzun uzun pişirilmesi âdeti Seferihisar lezzetlerine de sinmiş, yemekler uzun ve emek

isteyecek şekilde hazırlanmıştır. Ege'ye ait ebegümeci, Arap saçı, acı soğan, turp otu, deniz börülcesi gibi bitkiler de bu bölgede yemeklerde kullanılarak mutfağa has lezzetlerin oluşmasını sağlamıştır (<http://seferihisar.bel.tr>, 2018).

Seferihisar'daki slow food yemek kültürü temelde bölgedeki toprak mahsullerinden, ana üretilen sebze ve meyvelerden etkilenilerek oluşturulmuştur. Bölgenin çorbaları, hamur işleri, tatlıları, deniz ürünleri, zeytinyağlıları oldukça meşhurdur ve yöreye has lezzetler oluşturmaktadır. Seferihisar, İzmir'e bağlı bir ilçe olduğu için bölgenin yemek kültürü içerisinde zeytinyağlılar oldukça önemli yer kaplamaktadır. Zeytinyağlı yemeklerin başında *Oğlak Dolması* gelmektedir. Oğlağın içindeki sakatatları çıkarılarak yerine çeşitli baharatlar içeren iç pilavın konulmasıyla yapılan oğlak dolması özellikle bölgeye gelen turistler tarafından da farklı bir tat olarak algılanmaktadır. Bir başka zeytinyağlı ise *Ekmek Dolması*dır. Dolmalık ekmeğin içinin boşaltılarak baharatlı kıymanın konulmasıyla yapılan ekmek dolması İzmir ve çevresinde oldukça meşhur bir yemektir. *İç baklalı enginar* bir başka zeytinyağlı türüdür. Enginar, iç bakla, soğan ve zeytinyağının lezzetini verdiği bu yemek, enginar çanaklarına baklalı harcın yerleştirilmesi ile yapılmakta ve soğutularak yenilmektedir (Hocaoğlu, 2017: 19).

Seferihisar yemekleri arasında deniz ürünleri de oldukça önemli bir yer edinmektedir. Ege mutfağının denize göre konumu nedeniyle oldukça fazla balık üretilen bu alanda birçok yemekte balık yer almaktadır. Uskumru ve mezgit en fazla tüketilen balıklardandır. Bölgede sıkça yapılan balık yemeklerine örnek olarak *islî uskumrusu*, *güveci*, *fesleğenli mezgit* örnek verilebilir. Islî uskumrusu diğer bir adıyla Füme uskumrusu, uskumru balığının tütsülenme yöntemiyle yapıldığı bir yemektir. Meşe talaşı ile islendirilen balık oldukça lezzetli tattığı için yörede bilinmektedir. *Adabeyi balık çorbası* ve *peygamber balıklı pilav* bölgede en fazla yapılan balık yemekleri arasında yer almaktadır. İskorpit ya da lipsos balığıyla yapılan adabeyi balık çorbası içerisinde zeytinyağı barındıran bir çorbadır. Peygamber balıklı pilav, bulgur ve alabalıkla yapılmaktadır (Pala, 2010: 81).

Seferihisar'da slow food kültürünü yansıtan yemekler arasında tatlılar da önemli yer kaplamaktadır. Özellikle günümüzde fast food kapsamında yapılan puding tarzı hızlı tatlılar yerine slow food kültüründeki tatlılar uzun süre şerbetle bekletilen ve yapımı zor olan tatlılardır. Seferihisar bölgesinin kendisine ait olan ve birçok

bölgede adı dahi bilinmeyen önemli tatlılar yer almaktadır. Bunlardan biri de *Samsades Tatlısı*dır. Dolgusu, şerbeti ve ana kısmı ayrı ayrı hazırlanan bu tatlı tuzsuz lor peyniri içermesi nedeniyle birçok tatlıya göre oldukça farklıdır. Dolgusunda kullanılan lor peyniri tuzsuz olması nedeniyle tatlıda yer alır. Bunun yanında hem dolgusunda hem de şerbetinde yoğun olarak tarçın kullanılır. Seferihisar'daki *tahinli baklava* da oldukça yöresel bir tatlıdır. Normal yapılan baklavanın içerisine fıstık yerine tahin konulması ve rulo şeklinde sarılarak yapılması baklavanın en önemli özelliğidir. Genellikle şerbeti bir gün bekletilir ve tatlıya iyice sinmesi sağlanır. *Oklavadan Sıyrma* da Tahinli baklava gibi bir baklava çeşididir. Oklavadan sıyrmanın en önemli özelliği tatlının diğer baklava türlerine göre çok daha zahmetli olarak yapılmasıdır. Baklava hamurunun elde açılması, oklavaya büzülerek tepsiye dizilmesi bu tatlının en önemli özelliğini oluşturur. Kaymaklı mandalina reçeli de bölgeye ait yöresel tatlılar arasında yer almaktadır. Mandalinaların damla sakızı ile şerbetlenmesi ve üzerine kaymak dökülmesi ile yapılan bu reçel, marmelat şeklinde de kullanılmaktadır (Hocaoğlu, 2017: 20).

Seferihisar belediyesinin her sene slow food kapsamında düzenlemiş olduğu yemek yarışmalar bölgede oldukça ilgi görmektedir. Son olarak 15-22.04.2017 tarihleri arasında Sığacık Kaleiçi'nde "Seferihisar'ın En Lezzetli Yemekleri" adı altında bir yarışma düzenlenmiştir. 41. Turizm Haftası kapsamında düzenlenen yarışmaya İzmir Valiliği İl Kültür Turizm Müdürlüğü, Seferihisar Belediyesi, Dokuz Eylül Üniversitesi (DEU) Seferihisar Fevziye Hepkon Uygulamalı Bilimler Okulu ve İzmir Aşıklar Derneği de destek vermiştir. Yarışma süresince yapılan etkinliklerle birlikte hem yemeklerin hem de Seferihisar'ın tanıtılması sağlanmıştır (<http://seferihisar.bel.tr>, 2017).

5-6 Mayıs 2018 tarihinde Seferihisar'da düzenlenen *Sakin Şehirlerde Çocuk Olmak* başlıklı çalıştayda ise çocukların çeşitli etkinliklerle sakin şehirleri tanınması, bu etkinlikler kapsamında sakin şehirlerin çocuklar üzerindeki etkileri araştırılmıştır. Seferihisar yemeklerini tanıtmak adına yapılan yarışmalar sadece yemek üzerine değil, aynı zamanda "cittaslow" unvanına dikkat çekmek adına da yapılmaktadır. 2016 senesinde bölgede I. Uluslararası Slow Şehir karikatür yarışması düzenlenmiştir. 600'ü aşkın eserin yarıştığı yarışmada Ukrayna'dan birinci çıkmıştır

ve yarışma sonucunda Seferihisar birçok platform tarafından tanınmıştır (Mutludoğan, 2010).

Seferihisar belediyesi özellikle son yıllarda şehrin slow food kültürünü tanıtmak amaçlı birçok yerel ve uluslararası etkinlik düzenlemekte, başta gençler olmak üzere birçok kişinin bu etkinliklere katılmasını ve Seferihisar'ı tanınmasını amaçlamaktadır. 30 Nisan 2018 tarihinde İstanbul Bosphorus Hotel'de birçok yerli yabancı insanların katılımıyla gerçekleşen *Seferihisar Etkinliği*nde bölgeye ait yöresel yemekler tanıtılmış, "Yerel Mutfak Global Lezzet" kapsamında yerel tatların global bazda tanıtılmasına ve tüm dünyaca bilinmesi adına çalışmalar yapılmasına özen gösterilmiştir (Şahinkaya, 2010: 48).

Festivaller Seferihisar'ın özellikle uluslararası alanda tanıtılması adına oldukça önemlidir. 09.06.2018 tarihinde düzenlenen *Lavanta Festivali* Turgut köyündeki Lavantaların hasat edilmesiyle başlamıştır. 200 kişilik iftarın da yapıldığı festivalde lavantanın bölgedeki önemi hakkında detaylı konuşmalar da düzenlenmiş ve yemeklerde kullanımına da değinilmiştir. Seferihisar'ın gelenekselleşmiş bir başka festivali ise *Mandalina Festivali*dir. 1999 senesinden beri her sene düzenli olarak Eylül-Kasım ayları arasında düzenlenen festivalde "en iyi mandalinalı yemek", "en kaliteli mandalina üreticisi" gibi ödüller verilirken, aynı zamanda festival birçok yurt içi ve yurt dışı ziyaretçiyi de ağırlayarak şehre önemli kazanç sağlamaktadır. Kasım 2017'de sadece 20 bin ziyaretçi festival için bölgeye gelmiştir (<http://cittaslowturkiye.org>, 2018).

Seferihisar'da son yıllarda yerel tohumun üretilmesine önem verme ve dikkat çekme adına *Tohum Takas Şenliği* yapılmaktadır. Seferihisar Belediyesi'nin, yerel tohumun üretimini yasaklayan "Tohumculuk Yasası"na karşı başlatmış olduğu şenlik her sene Mart ayında düzenlenmekte ve "Tohum Bayramı" adı altında kutlanmaktadır (<http://seferihisar.bel.tr>, 2018).

2.1.3. Seferihisar Bölgesindeki Yenilebilir Endemik Otların Zeytinyağı Yemeklerdeki Kullanımı

Bu bölümde endemik bitki ve yenilebilir endemik bitki kavramlarına, Dünya’da, Türkiye’de ve Seferihisar yöresindeki çeşitlerine, ayrıca yenilebilir endemik bitkilerin kullanım alanlarına değinilecektir.

2.1.3.1. Endemik Bitki Kavramı

Öncelikle endemik bitki kavramını ele almadan önce “endemik”ve “endemizm” kavramlarına değinmek doğru olarak ifade edilebilir. *Endemik* , Yeryüzünün yalnızca belirli bölgelerinde yayılış gösteren (yaşam alanı belirli bir bölgeyle sınırlı) canlı tür ya da cinslerine endemik denir (Torlak, 2010: 17).

Bir başka açıklama olarak, Yunanca “endemos” kelimesinden meydana gelmektedir. *Endemik*, sınırlı yayılışı oluşturan bitki veya bitki gruplarını ifade etmektedir. Bu gruplar tür altı yada tür üstü düzeyler olarak da ifade edilebilir (Kaya ve Aksakal, 2005: 86).

Yine başka bir açıklama yapıldığında, *endemik* sözcüğü, yunanca “indigenous,endemos” kelimelerinden oluşmaktadır. *Endemik* sözcüğü, sınırı çok belli olmayan, bazen bir dağ,bazen bir kıta, yeryüzünün sadece herhangi bir bölgesinde veya o bölgenin daha küçük alanlarında yayılım gösteren türler için kullanılmaktadır (Gemici, 1986: 57).

Dünya üzerinde yer alan canlılardan olan bitkiler bulundukları alanların özelliğini taşımaktadırlar. Yani her bitkinin kendine has bir alanı bulunmakta ve bu alana ait özelliklerde o bitki türü yetişmektedir. Bir bitki türünün yetişebileceği ortam sıcaklık, nem, yağış ve çeşitli iklim özellikleri ile kendine hastır. Yeryüzündeki kimi bitkiler her alanda yetişebilirken, kimi bitkiler ise sadece belli alanlarda yetişebilmektedirler. Bu bitkilere “endemik bitki” adı verilmektedir. Endemik bitkiler belli bir yöreye özgü ekolojik özellikler gösteren bitkilerdir. Genellikle şehirleşmeden izole olmuş alanlarda endemik bitkiler oldukça fazladır (Seçmen, 1996: 22).

Dünya üzerinde iklim, toprak yapısı, denizellik gibi birçok özellikten kaynaklı olarak her bitki her coğrafyada yetişmemektedir. Bitkilerin yetiştikleri alanların nadir özellik göstermesi “endemizm” olarak adlandırılır. Dolayısıyla dünya üzerinde bir bitki sadece yeryüzünün belirli alanlarında görülüyorsa bu bitkiye “endemik bitki” adı verilir. Yunanca “endemos” kelimesinden gelen endemik ifadesi “yerli, o yere ait” anlamını taşımaktadır. Endemik bitkiler bir bölge veya alanla sınırlı olarak üretildikleri gibi aynı zamanda belirli bir toprak türü veya ekolojik şart altında da yetişip büyüebilir. Bu bitki türü o halde aynı koşulları sağlayan bir başka yerde de sınırlı şekilde yetiştiği için aynı koşuldaki yer de endemik bölge özelliğini taşır (Kandemir, Sevindi, Korkmaz ve Çelikoğlu, 2015: 43).

Endemizm, bir bitki türünün dar bir alanda bulunması olarak açıklanabilir. Bir bitkinin dar bir alanda yayılım göstermesi o bitkinin endemik olma koşullarından birisi olarak ifade edilebilir. Ancak endemik bitkilerin yayılış alanlarının sınırları birkaç metrekaleden bir kıtaya kadar kadar genişlemesi olanak olmasına rağmen pratikte bölgesel veya daha dar alanda yayılış gösteren bitkiler endemik olarak kabul edilmektedir. Endemizm yeryüzünün sınırlı alanı için kullanılan bir terimdir. Yani bir kıta için endemizm özelliğinde olduğu söylenemez. Ancak kıtanın bir parçası için bundan bahsedilebilir. Yeryüzünde her bölge kendi içerisinde farklı şekillerde endemizm oranı gösterir. Madagaskar’da endemizm oranı %33 iken, Hawaii adalarında bu oran %90 civarındadır (Kaya ve Aksakal, 2005: 87).

Endemik bitkilerin dar yayılışlarının temelinde iki nedeni vardır. İlki jeolojik devirlerin geçmesiyle birlikte insanoğlunun yaşam alanlarını değiştirmesi ve bitkilerin belli noktalarda sığ alanlarda kalmasıdır. İkincisi ise yeni bir tür olarak ortaya çıktıkları yerlere has özellik gösterdikleri için başka bir alanda dağılamamalarıdır (Seçmen, 1996: 133).

Jeolojik sınıflandırma; endemik bitkilerin oluştukları jeolojik devre göre sınıflandırılması anlamına gelmektedir. Bu sınıflandırmaya göre endemik bitkiler kendi içerisinde “paleo-endemik” ve “neo-endemik” olmak üzere ikiye ayrılmaktadır. Paleo-endemik bitkiler herhangi bir alanda uzun yıllar içerisinde durumlara adapte olarak neslini devam ettirebilen endemik bitkilerdir. Antalya’da yetişen *Dorysteachas hastata* endemik bitkisi bu gruba girmektedir. Antalya’da “devrent kekiği” olarak da bu bitki özellikle anti-aging özelliğinden ötürü kozmetik sektöründe oldukça

kullanılmaktadır. Neo-endemik bitkiler ise bir bölgedeki şartlar değiştikten sonra o bölgeye gelerek yerleşen sadece oraya has olan bitkilerdir. Türkiye’de yetişen *Verbascum eriophorum* diğer adıyla sığır kuyruğu olarak bilinen bitki özellikle romatizma hastalıklarına iyi gelmektedir (Böcük ve Türe, 2013: 296). Endemiklerin sınıflandırılması konusunda en çok kabul edilenlerden biri de Favager ve Contandriopulusun gruplamasıdır. Bu araştırmacılar endemikleri 4 grupta toplamışlardır (Kaya ve Aksakal, 2005: 85). Dolayısıyla Favager ve Contandriopulus (1961)’a göre,

- a. *Paleoendemikler*: Sistematik olarak izole olmuş taksonlardır. Olası atasal taksonlar ile ilişkileri kesilmiş ve köken buldukları alanla ilişkileri kopmuştur. Bu endemiklere monotipik (tek türü olan) cinsler en iyi örnektir (*Tchihatchewia isatidea*). Yakın akrabalarının bulunmaması yüzünden, bu endemikler eski ve az değişkendirler. Bugünkü bulundukları yer, ilk ortaya çıktıkları yer olmayıp, jeolojik devirlerdeki daha geniş bir alanın günümüzdeki son alanıdır. Paleoendemikler çoğunlukla familya, cins ve tür seviyesinde rölik oldukları için bunlara makroendemikler de denilmektedir. Uzun zaman ayrı kalmış kara kökenli adalar, endemikleri barındıran yerler olmuşlardır. Örneğin Avusturalya, Yeni Zelanda, Havai Adaları, Madagaskar, Kanarya Adaları çok sayıda endemik tür içerir. Hiçbir zaman karalarla ilişkisi olmayan okyanus adaları, eğer yeni iseler endemik tür içermezler. Örneğin Maldiv Adaları. Paleoendemiklerin çok dar bir alana yayılmış olanlarına örnek olarak Primulaceae familyasından *Lysimachia minoricensis* verilebilir. Bu tür Minorka adasında birkaç metre karelik bir alanda bulunur. *Weltvitschia mirabilis* (çöl bitkisi) bitkisinin çok dar bir yayılış alanı vardır ve sadece Güney Angola’da Namibya çölü, Güneybatı Afrika’nın kuzey kesiminde kıyıya yakın tuzlu çöllerde yayılmıştır (Akman, 1993: 117).
- b. *Şizoendemikler*: Geniş yayılışlı ilkel bir taksonun, yayılım alanının farklı ekolojik koşullar içeren farklı yerlerinde ortaya çıkan taksonlardır. Bunlar yavaş ilerleyen bir farklılaşmadan oluşmuşlardır. Bu, dereceli tür oluşumdur. Bu oluşumdan önce coğrafi izolasyon gerçekleşmekte, daha çok kenar bölgeleri olmak üzere, yeni yayılım alanı içindeki bazı populasyonlar yeni türler oluşturmaktadırlar. Şizoendemikler aynı zamanda endomovikariantları oluştururlar (Böcük ve Türe , 2013: 303).

- c. *Patroendemikler*: Kendileri diploid olan ve komşu bölgelerde poliploid yolu ile yeni taksonlar veren endemiklerdir. Yeni oluşan taksonlar daha geniş yayılışlı, atasal takson ise daha dar yayılışlıdır (Kaya ve Aksakal, 2005: 96).
- d. *Apoendemikler*: Patroendemiklerin aksine, atasal bir taksondan oluşmuş endemik taksonlardır. Şizoendemiklerden farklı olarak, büyük çoğunlukla poliploid yolu ile oluşmuşlardır. Yani ani tür oluşumu söz konusudur. Endemiklerin %80'i 1000-2000 metredeki yükseltiler arasında yayılış göstermektedir. Bu durumda, yükseklikle birlikte endemiklerin arttığı söylenebilir. 2000 m'nin üstündeki kesimde daha az endemik takson bulunmakla birlikte, bunların total floraya (bir yerdeki bitki türlerinin tümü) oranı (toplam tür sayısı azaldığı için) yüksektir (Gemici, 1992: 62).

Baydar'a (2009) göre Endemik bitkiler kullanım alanları ve amaçlarına göre 3 farklı şekilde olmaktadır:

Parfüm yapımında kullanılan endemik bitkiler: Uçucu yağları parfüm yapımında kullanılan hoş kokulu aromatik bitki gruplarıdır. Örneğin, yağ gülü, lavanta, yasemin, zambak, misk adaçayı, vetiver, ylang-ylang vb. olarak sıralanabilir.

Boya yapımında kullanılan endemik bitkiler : Herhangi organlarından biri, birkaçı yada tümünün boyar madde kaynağı olarak kullanıldıkları bitki türü grubudur. Örneğin, Kökboya, Çivitotu, Mürver, Cehri, Sütleğen, Sığır kuyruğu vb. olarak sıralanabilir.

Keyf amaçlı kullanılan endemik bitkiler : İçerdikleri, nikotin, morfin, kannabinol, kokain, teobromin, kafein ve tebain gibi uyarıcı ve yatıştırıcı maddelerden dolayı keyf amaçlı kullanılan, yetiştirilmesi ve kullanımı çoğu ülkelerde yasaklanmış olan bitki grubudur. Örneğin, Tütün, haşhaş, koka, kahve, çay, kakao vb. olarak sıralanabilir.

Endemik bitkilere dair en önemli özellik dünya üzerinde sadece belli bir bölgede yetişmeleri ve aynı özelliği taşıyacak bir başka yerde nadir olarak bulunmalarıdır. Bununla birlikte endemik bitkiler genellikle tropikal ve subtropikal iklim alanlarında, yani sıcaklığın ve nemin fazla olduğu alanlarda yetişirler ve oluşumlarına göre sınıflandırılırlar.

2.1.3.1.1. Dünyadaki Bazı Endemik Bitkiler ve Genel Özellikleri

Dünyadaki endemik bitkiler genellikle tropikal ve subtropikal alanlarda yoğunlaşmıştır. Tropikal iklim dünya üzerinde her iki yarım kürede de 10 – 20 derece enlemleri arasında yaşanan iklimdir. Bu iklim kuşağı 50-90 derece arasında güneş ışığı almaktadır. Bu nedenle bu iklimde yetişen endemik bitkiler dünya üzerinde çok nadir olarak yer alırlar. Subtropikal iklim 36-44 enlemleri arasında yaşanan, genellikle yıllık sıcaklık ortalaması 20 derecenin, yağış miktarı ise 1000-1200 derecenin üzerinde olan alanlarda görülen iklimdir (Turner vd., 2014: 112). Dünyadaki bazı öne çıkan endemik bitkiler öncelikle hangi bölgede bulunduğu ve ona ait genel özellikler bilhassa endemizm oranları verilmiştir:

Güney Doğu Asya: 42000-45000 bitki türünün 40000'i endemik olduğu bilinmektedir. Endemizm oranı %88,8dir. Güney Doğu Asya Bölgesi'nde bulunan en bilinen endemik tür *raflesia* (*ceset çiçeği-amorphallus titanium*) olarak bilinmektedir. Bu endemik tür salgıladığı zehirli kimyasallarla yakaladığı canlıları anında öldürmektedir. Etçil ve leşçil bir endemik bitkidir (Myers, 1990: 74).

Bu bölgeye ait başka bir endemik tür ise fundagiller grubuna ait orman gülleridir (*Rhododendron*). Daima yeşil yapraklıdır. Bu endemik türler epifit yaşam biçimi olarak canlılığını sürdürmektedirler. Epifit bitkiler doğrudan toprağa bağlı olmayan türlerdir. Bu endemik türler medikal alanlarda kullanıldığı gibi yöredeki halkın yakacak ihtiyacını da karşıladığı bilinmektedir (Avcı , 2004: 15).

Çin ve Doğu Asya: 45000 bitki türünün 18650'si endemiktir. Çin, Malezya ve Hindistan'dan sonra 3. en yüksek bitki çeşitliliğine sahip ülkedir. Endemizm oranı %41,4tür (Myers, 1990). En çok bilinen endemik tür Gutta Percha (*Ekomya-Eucommia Ulmoides*) ağacıdır. Bu tür daha çok medikal amaçlı tercih edilmektedir. Boyları 15 metreye kadar uzayabilmektedir. Bu bitkiden doğal kauçuk elde edilebildiği için Çin sanayisi açısından oldukça önemli bir endemik tür olarak kabul edilmektedir. Diğer önemli endemik tür Çin firi olarak geçen Cunninghami bitkisidir. Bu endemik türün boyu 150 metreyi bulmaktadır ve piramit şeklindedir. Ancak bu bitki hızlı yok olma tehlikesiyle karşılaşmaktadır. Medikal etkisi olmadığı için daha çok yakacak olarak tercih edilmektedir. Bazı Budist insanlar bu bitkiyi kutsal sebeplere dayandırmakta ve korumaktadırlar (<http://www.iucnredlist.org>, 2018).

Akdeniz Kıyıları: Yunanistan, Kıbrıs, Lübnan, Portekiz, Fransa'nın bir bölümü, Libya, İspanya, Cezayir, İsrail 25000 in üzerinde bitki türüne sahiptir. Bu bitkilerin 13000'i endemiktir. Dünyadaki endemik bitkilerin %4,8'i bu bölgede yer alır (Myers, 1990). Akdeniz ülkelerine ait endemik türlerden dördüncü çağdan önce oluşan subtropikal endemiklerdir. Bunlardan bazıları Arbutus ve Calluna (Ericaceaea), Ceratonia (Fabaceaea), Chamaerops (Aracaceaea) ve Laurus (Lauraceaea) endemik türleridir (Bremness, 2002: 68).

Akdeniz iklimini alan ve daha sonraları oluşan bir başka endemik grup bulunmaktadır. Bu endemik gruba ait bazı endemik türler, Amelanchier (Rosaceaea), Clematis (Ranunculaceae), Cistus, Halimimum ve Helianthemum (Cistaceae) 'dir (Bremness, 2002: 59).

Avustralya: Milyonlarca yıldan beri izole olduğu için son derece yüksek seviyede endemizm oranına sahiptir. 15638 bitki türünün %90'ı endemiktir (Russell, 1998). Avustralya kıtasının en bilinen endemiklerinden biri Fırça çalısı (*Callistemon*) olarak bilinmektedir. Bu endemik tür daha çok bataklıklarda veya nemli yerlerde yetişir. Myrtaceae familyasına ait olan bu endemik tür bol güneşli ortamları sevmektedir. Peyzaj mimarisi açısından önemli bir bitkidir (<https://www.anbg.gov.au>, 2012). Bir diğer endemik tür ise *Stypanandra* 'dır. Bu bitki tepesi bükülü mavi zambak olarak da bilinmektedir. Bu bitki hakkında çok fazla bilgi bulunmamasıyla birlikte risk altında olmayan bitkiler arasında bulunmaktadır (<https://www.anbg.gov.au>, 2012).

Kuzey Amerika: 20000 bitki türünün 4198 i endemiktir. Endemizm oranı %21'dir (Russell,1998). Oldukça zengin bir taksonomiye sahip olan Kuzey Amerika florası'nın en bilinen endemik familyaları Astarecaea ve Ayciçeği familyalarıdır. Toplam 18 bin çeşit endemik tür barındırmaktadır (<http://www.missouribotanicalgarden.org>,2018).

Orta Amerika: Orta Amerika: Bu bölge bütün tropikal ve subtrpikal doğal bitki formasyonlarını içerir. Panama kanalının batısı, Kostarika'nın kuzeyi, Nikaragua, Honduras, El Salvador, Guatemala, Belize, Meksika gibi ülkeleri de içine alan bu bölge 30-35000 bitki türü içerir bunların 14000-19000'i endemiktir. Endemizm oranı % 46-54'tür (Russell, 1998: 518). Orta amerika'daki endemik bitki türleri daha çok özel familyalara ait tropikal yağmur ormanlarından oluşmaktadır. Liana sarmaşıkları, etçil bitkiler, Bromelicaea familyasına ait ananasgiller, Asparagales familyasına ait salepgiller bu bölgeye ait endemik türlerdir (Avcı, 2004: 27).

Güney Amerika: Brezilya'nın iki ana yağmur ormanını içine alan bölge çeşitli faktörlerin dağılımı bakımından dünyada ilk beş sırada yer alır. 70000 bitki türünden 55000'i endemiktir. Endemizm oranı %78,5tir (Russell, 1998: 516). Bu bölgeye ait bazı endemik bitki türleri *heliconia* çiçeği (*heliconia rostrata*), hevea brasiliensis, salepgiller, kakao (*theobroma cacao*), amazon nilüferi (*Victoria amazonica*), çarkıfelek (*passiflora*), ananasgiller (*bromeliaceae*), maymun çalı çiçeği (*combretum rotundofolium*) 'dır (Russell, 1998: 517).

Çizelge 3. Dünyanın Bazı Bölgelerinde Endemik Bitki Sayısı ve Endemizm oranı

Bölgeler	Endemik Bitki Sayısı	Endemizm (%)
Tropikal Andler	20,000	44,4
Sunda Adaları	15,000	60,0
Akdeniz ve Çevresi	13,000	52,0
Madagaskar ve Hint Okyanusu	9704	80,9
Indo-Burma	7000	51,9
Karayipler	7000	58,3
Atlantik Ormanları	8000	30,0
Filipinler	5832	7,5
Kap Floristik Bölgesi	5682	69,3
Orta Amerika	5000	20,8
Brezilya Kıyıları	4400	44,0
Güneybatı Avustralya	4331	79,2
Güneybatı Çin	3500	29,2
Güney Hindistan	3432	33,5
Yeni Kaledonya	2551	76,8
Batı Afrika Gine Ormanı	2250	25,0
Yeni Zelanda	1865	81,1
Merkez Şili	1605	46,8
Kafkaslar	1600	25,4
Wallas Adası	1500	15,0
Doğu Atlantik Dağ.-Sahil Or.	1500	37,5

Kaynak: Myers, N., Mittermeier, R. A., Mittermeier, C. G., da Fonseca, G. A. B., and Kent, J. (2000). Biodiversity Hotspots for Conservation Priorities, s. 853

2.1.3.1.2. Türkiye’de Endemik Bitkiler ve Genel Özellikleri

Avrupa’nın tamamında 12 bin bitki türü bulunurken, bunların 9 bini Türkiye’dedir. Türkiye’deki 9 bin bitki türünün ise 3 bini endemik bitkidir. Türkiye’nin Avrupa, Asya ve Doğu ile komşu olması, üç tarafının denizlerle çevrili olması buradaki iklim şartlarının çeşitlilik oluşturmaya olanak sağlamış, birçok bitki türü Türkiye koşullarında yetişebilmiştir (Buruk, 2002: 58). Türkiye 63 familyada endemik bitki türü barındırmaktadır. Asteraceae familyasında yer alan Türkiye, özellikle İran-Turan bölgesi adı verilen bölgede taksonca en fazla endemik bitkiye sahip olma özelliği taşır.

Türkiye’de özellikle dar derin yarılmış dağlık alanlarda endemik bitkilere oldukça rastlanmaktadır. Bunun yanında nemli ılıman alanlarda da çok farklı iklim özellikleri görüldüğü için endemik bitkiler görülmektedir. Kazdağında orman meydana getiren Kazdağı göknarı (*Abies equi-trojani*), Eğridir güneyindeki Kasnak meşesi (*Quercus vulcanica*), Köyceğiz-Dalaman arasında yaygın olan Sığla ağacı veya Günlük ağacı ve ormanları (*Liquidambar orientalis*), Beşparmak Dağları (Ege bölümü)ndaki Kral eğreltisi (*Osmunda regalis*) ile Datça yarımadasında bulunan Datça hurması (*Phoneix theophrasti*) Türkiye’deki endemik bitkilere örnektir. %30’u Anadolu’dan köken alan endemik bitkiler arasında yenilebilir olanları da oldukça fazladır. Özellikle halk arasında bilinen adıyla orkide, badem, tere, kuşkonmaz, pancar, kiraz, nohut, keten, kekik, madımak, armut, üvez, safran ve turp bunlar arasında yer almaktadır (Tuzlacı, 2011: 102).

Türkiye’de özellikle Doğu Karadeniz bölgesi endemik bitki türü açısından oldukça zengindir. *Angelica sylvestris*, Türkçede melekotu olarak bilinen bitki 70-200 metre arasında boya sahiptir. Trabzon’da bulunmaktadır. *Verbascum Varians* diğer adıyla Trabzon Sığırkuyruğu, Nisan-Temmuz aylarında çiçeklenen 30-80 cm arasında boya sahip olan bir endemik bitkidir. Bunlar gibi *Salix Rizeensis* (Rize Söğüdü), *Phlomis Russeliana* (Alev otu), *Alchemilla Rizensis* (Rize Civan Perçemi), *Rosa Pisiformis* (Yabani gül), *Jasione Supina* (Pontica), *Primula Longibes* (Çuha çiçeği), *Canteurea Appendicigera* (Peygamber çiçeği) gibi bitkiler de Doğu Karadeniz’de yetiştirilen endemik bitkiler arasında yer almaktadır (Buruk, 2002: 59).

İklimiyle kendine has özellikler gösteren Akdeniz bölgesinde de çok fazla endemik bitkiler yer almaktadır. Özellikle paleoendemik bitkiler kapsamında yer alan bitkiler Akdeniz’de çokça yer almaktadır. *Dorysteachas hastata* bitkisi bu gruba girmektedir. Lamiaceae familyasında yer alan bitki Antalya ve çevresinde “Çalba çayı” olarak da anılır. Bitki Antalya Milli Parkı’nda korumaya alınmıştır. Kimi yerlerde adına “Devrent kekiği” de denilir (Böcük ve Türe, 2013: 300).



Şekil 3: Antalya’da Yetişen *Dorysteachas hastata* Endemik Bitkisi

Türkiye’de oldukça çeşitli ve latin familya kökenli endemik bitkiler bulunmaktadır. Dolayısıyla aşağıdaki tabloda ülkemizde bulunan endemik bitki türleri ve ait oldukları familyaları lokasyon oran ve sayılarıyla birlikte verilmiştir:

Çizelge 4. Türkiye florası endemik taksonlarına ait endemik familyaların lokasyon sayıları ve oranları

Familiya	Endemik Lok. Sayısı	Endemik Lokasyon Oranı	Familiya	Endemik Lok. Sayısı	Endemik Lokasyon Oranı
Asteraceae	1497	15,5	Aristolochiaceae	31	0,3
Lamiaceae	1069	11,0	Rutaceae	29	0,3
Fabacea	971	10,0	Colchicaceae	28	0,3
Caryophyllaceae	747	7,7	Amaranthaceae	27	0,3
Scrophulariaceae	623	6,4	Polygonaceae	26	0,3
Brassicaceae	554	5,7	Cistaceae	25	0,3
Boraginaceae	509	5,3	Cyperaceae	22	0,2
Apiaceae	449	4,6	Araceae	19	0,2

Çizelge 4-devam

Rubiaceae	338	3,5	Betulaceae	15	0,2
Plantaginaceae	258	2,7	Ericaceae	15	0,2
Campanulacea	222	2,3	Juncaceae	14	0,1
Poaceae	220	2,3	Apocynaceae	13	0,1
Amaryllidaceae	195	2,0	Pinaceae	12	0,1
Iridaceae	189	2,0	Acerecea	11	0,1
Asparagaceae	182	1,9	Santalaceae	11	0,1
Ranunculaceae	149	1,5	Solanaceae	9	0,1
Rosaceae	129	1,3	Violaceae	8	0,1
Plumbaginaceae	93	1,0	Acanthaceae	6	0,1
Hypericaceae	92	1,0	Oleaceae	6	0,1
Papaveraceae	89	0,9	Reseaceae	6	0,1
Geraniaceae	79	0,8	Polygalaceae	5	0,1
Caprifoliaceae	104	1,1	Altingiaceae	4	0,0
Liliaceae	75	0,8	Gentianaceae	4	0,0
Linaceae	75	0,8	Thymelaeceae	4	0,0
Crassulaceae	64	0,7	Aspleniaceae	3	0,0
Orchidaceae	62	0,6	Salicaceae	3	0,0
Euphorbiaceae	57	0,6	Malvaceae	2	0,0
Rharnaceae	39	0,4	Morinceae	2	0,0
Convolvulaceae	37	0,4	Saxifragaceae	2	0,0
Primulaceae	37	0,4	Lythracea	1	0,0
Fagalceae	36	0,4	Paeoniaceae	1	0,0
Orobanchaceae	36	0,4	Pyhllanthacea	1	0,0
Xanthorrhoeaceae	36	0,4	Tamaricaceae	1	0,0

Kaynak : Şenkul, Ç. ve Kaya, S. (2017), Türkiye Endemik Bitkilerinin Coğrafi Dağılışı, Türk Coğrafya Dergisi 69, s.113.

2900 endemik bitkiye ait elde edilen 9677 lokasyon içerisinde 66 familya olduğu gözlemlenmektedir. Bunlar içerisinde en fazla takson barındıran familyalar Papatyagiller (Asteraceae), Balıbabagiller (Lamiaceae), Baklagiller (Fabaceae), Karanfilgiller (Caryophyllaceae) ve Yüksükotugiller (Scrophulariaceae) 'dır. Bu beş familyaya ait endemik türler Türkiye'deki endemik oranının %50'sinden fazlasını oluşturduğu sonucuna ulaşılmaktadır (Şenkul ve Kaya, 2017: 112).

Türkiye’de bulunun familyalara ait endemik türler bir önceki tabloda ele alınmaktadır. Türkiye’de bulunan bazı endemik bitkiler, tür sayıları ve endemiklik durumları Çizelge 5.’te gösterilmiştir.

Çizelge 5. Türkiye’de bulunan bazı endemik bitkiler, tür sayıları ve endemiklik durumları

Cins	Familya	Tür Sayısı	Endemik Tür Sayısı	Yüzde (%)
Astragalus(Geven)	Fabaceae(Baklagiller)	391	233	59,4
Verbascum(Sığırkuyruğu)	Scrophulariaceae(Sıracıotugiller)	232	185	79,4
Centaureae	Asteraceae(Papatyagiller)	177	109	61,6
Hieracium(Şahinotu)	Asteraceae(Papatyagiller)	99	66	66,7
Alyssum	Brassisaceae(Turpgiller)	90	53	51,0
Silene(Nakil çiçekleri)	Caryophyllaceae(Karanfilgilller)	129	52	40,3
Allium	Liliaceae(Zambakgiller)	142	50	35,2
Galium	Rubiaceae(Kökboyasıgiller)	102	49	48,0
Salvia(adaçayı)	Lamiaceae(Ballıbabagiller)	87	44	50,6
Onosma	Boraginaceae(Hodangiller)	90	44	48,9
Stacyhis(Deliçay)	Lamiaceae(Ballıbabagiller)	76	33	43,4
Dianthus(Karanfil)	Caryophyllaceae(Karanfilgilller)	69	31	44,9
Sideritis(Dağçayı)	Lamiaceae(Ballıbabagiller)	40	31	77,5
Gysophila	Caryophyllaceae(Karanfilgilller)	51	30	58,8
Hypericum	Clusiaceae(Guttiiferae)	77	30	39,0
Anthemis	Asteraceae(Papatyagiller)	50	27	54,0
Cousinia	Asteraceae(Papatyagiller)	38	26	68,4
Onobrychis(Adi Korung)	Fabaceae(Baklagiller)	52	26	50,0
Asperula	Rubiaceae(Kökboyasıgiller)	42	21	50,0
Thymus	Lamiaceae(Ballıbabagiller)	38	20	52,6
Phlomis	Lamiaceae(Ballıbabagiller)	34	20	58,8

Kaynak: Seçmen, Ö. (1996). Türkiye Florası, Ege Üniversitesi Fen Fakültesi Teksirler Serisi No: 120, s.43

Çizelge 5. göz önünde bulundurulduğunda Türkiye’deki en yüksek endemik türe sahip cins *Astragalus*’tur. Ardından *Verbascum* endemik türü gelmektedir.

2.1.3.1.3. İzmir İli ve Seferihisar Bölgesi Çevresindeki Endemik Familyalar ve Genel Özellikleri

İzmir ve Seferihisar Bölgesi çevresinde 1732 vasküler bitki taksonuyla birlikte bunun 146'sı bu bölgeye ait yani endemik türler olarak bulunmaktadır. Endemikler 25 familyadan 83 cinse ait 130 tür, 26 alttür, 20 varyeteden oluşmakta olup toplam 146 taksondur. Bunun toplam floraya oranı %8,9'dur. Türkiye ortalamasına göre bu bölgedeki endemik türler oldukça düşük kalmaktadır. Bunun etkisi ise büyük ihtimalle yüksek endemizm oranı sağlayacak farklı mikroklima, kayaç ve toprak yapısı gibi koşulların bulunmamasına bağlandığı ifade edilebilir (Gemici vd., 1986: 77). Ege bölgesindeki türlerin çoğu Manisa ve Nif dağlarının yüksek kesimlerinde yoğunlaşmıştır. Yine Seferihisar bölgesindeki endemik türler Seferihisar ve Urla'nın kırsal kesimlerinde kümelenmektedirler.

Öncelikle İzmir'in Seferihisar Bölgesinde bulunan endemik türlerin ait olduğu familyalar genel özellikleriyle birlikte ele alınacaktır. Sonrasında İzmir ve Seferihisar bölgesinde bulunan bazı endemik bitkiler genel özellikleriyle birlikte incelenecektir:

- *Aristolochiaceae (Lohusaotugiller)* : Toprak altı gövdeleri silindirik şeklindeki çok yıllık otsu bitkilerdir. Yaprakları üçköşeli ve yumurtamsı şeklindedir. Taç yaprakları birleşik, dış yüzü grimsi kahverengi, dudakları yumurtamsı şeklinde ve kenarları içe doğru kıvrık, iç kısmı kestane renginde yeşilimsi renkli ve uzun beyaz tüylüdür. Nemli alanlarda ve toprak seviyesinden 0-650 metre yüksekteki bölgelerde bu endemik türe rastlanmaktadır (Davis, 1988: 258).
- *Boraginaceae (Hodangiller)* : Çok yıllık otsulardır. Gövdesi narin yapıdadır. 12-45 cm boyunda sık ve ince tüylerle kaplıdır. Yapraklar dikdörtgensel ve yumurta şeklindedir. Alttaki yaprakları kısa saplı üsttekiler sapsızdır. Çiçekler ortalama adedi 8 ila 36 adettir. Nemli yerlerde, derin topraklarda, yamaç dibi molozları üzerinde 500 ile 1200 metre yükseklikteki alanlarda bulunun endemik familyaya ait bitkilerdir (Torlak, 2010: 89).
- *Caryophyllaceae (Karanfilgiller)*: Çok yıllık otsu bitkilerdir. 8-35cm boylarında yaprakları çok dar veya şeritsi şeklindedir. Çiçekler tek veya 2-3'lü kümeler halindedir. Taç yaprakları serbest, dudak kısmı dar şeritsi veya dikdörtgen şeklinde, beyaz renkli ve tüysüz endemik türlerdir. Bu endemik tür İzmir'de daha nadir bulunmakla birlikte daha çok Manisa Dağı'nda maki

içinde kurak ve kayalık yerlerde, kalker anakayalar üzerinde, 500 metre yükseklikteki alanlarda rastlanmaktadır. Çiçeklenme ayı Temmuz'dur (Davis, 1988: 261).

- *Asteraceae (Papatyagiller)*: 15-75 cm boylarında gövdesi dik duruşlu çok yıllık otsu bitkilerdir. Yapraklar 2-3 tüysü parçalı, gevşek veya sık yünsü tüylerle kaplıdır. Çiçekler bir başçık üzerinde ve başçık sayısı 50-150 adettir. Çoğunlukla kuzey yamaçlarda, yol kenarlarında ve açık alanlarda, kalkerli kayalar üzerinde, genel olarak 600 metreden yüksek yerlerde bulunurlar. İzmir Seferihisar bölgesindeki en sık rastlanan endemik familyalardan biridir (Davis, 1988: 263).
- *Brassicaceae (Hardalgiller)* : 12 cm'ye kadar boylanan tek yıllık bitkilerdir. Yaprakları ters yumurtamsı şeklinde ve üst kısmı tüylüdür. Taç yaprakları beyaz renklidir. Meyvası yuvarlaktır. Mayıs ayında çiçeklenmeye başlayan bu endemik familya kayalıklarda, değişik substratlar ve derin veya az derin topraklar üzerinde , 500 metre yükseklikten sonrasında bulunmaktadır.
- *Fabaceae (Baklagiller)* : Yapraklar genellikle 2-6 cm uzunluğunda ,yaprakçıklar dikdörtgensel ve elips şeklindedir. Tüylü veya tüysüz olabilmektedir. Taç yaprakları pembe renklidir. İzmir bölgesindeki Yamanlar dağında bu familyaya ait endemik türler bulunmaktadır. 600-1000 metre yükseklikteki alanlarda yetişmektedir (Tuzlacı, 2011: 78).
- *Plumbaginacea (Dişotugiller)*: Yapraklar seritsi üç köşeli, 15-60 mm uzunlukta, uçları sivri, sert ve batıcıdır. Orman açıklıklarında, kalkerli kayalar veya sığ topraklar üzerinde, 1000 metreden sonraki yükseklikteki bölgelerde bulunmaktadır (Russell, 1998: 518).
- *Rubiaceae (Kökboyasıgiller)* : 60 cm kadar çapında, alçak boylu, grimsi yeşil renkli bitki familyalarıdır. Yaprakları kiremit gibi üst üste dizilmitir. 1400 metre yükseklikten sonraki alanlarda yetişmektedir (Davis, 1988: 259).
- *Iridacea (Süsengiller)* : Toprak altında bulunan soğansız gövdenin üstü ipliksi yapılarla kaplıdır. Yapraklar 5-8 adet,ince, çiçekler ile beraber aynı anda görülür. Bir Güneybatı Anadolu endemiğidir. İzmir ve Seferihisar bölgesinde nisbeten sıklıkla bulunmaktadır (Davis, 1988: 259).

2.1.3.2. Yenilebilir Endemik Bitki Kavramı ve Genel Özellikleri

Endemik ve endemik bitki kavramlarından literatür içerisinde değinilmiştir. Yenilebilir endemik kavramı ise, belirli bir bölgeye ait, sadece o bölgede yetişen,zehirli toksinleri içermeyen, insan sağlığı açısından faydalı ve tüketilebilir bitkilere yenilebilir endemik bitki denmektedir (Torlak, 2010: 18). Bir başka deyişle, yenilebilir endemik bitki, insan metabolizmasına uygun içeriklere sahip ve tüketilebilen,sadece belirli bölgede yetişen ve gelişen bitki gruplarına yenilebilir endemik bitki denmektedir (Kaya ve Aksakal, 2005: 89). Gastronomi turizmi içerisinde yabancı ve yenilebilir endemik otların ve zeytinyağlı yemeklerde kullanılması konusu her geçen gün daha önemli bir hal almakta, konuya turistik tüketim ve akademik anlamda daha çok ilgi gösterilmesine olanak sağlamaktadır (Karaca, 2015: 28).

Daha önce yapılan gastronomi çalışmalarında yenilebilir otların yemeklerde kullanımıyla ilgili çok az sayıda çalışma olduğu gözlenmiş, bu çalışmaların daha çok otların sağlıkla ilgili tedavi edici etkileri ve ilaçların yapımındaki etkilerinden bahsedilmiştir (Karaca, 2015: 32). Yenilebilir otlarla pişirilen zeytinyağlı yemeklerin kaybolmaması yönündeki yapılan bu tip araştırmalar hem gastronomi alanına hem Türk alanyazınına oldukça fayda sağlayacağı düşünülmektedir (Zağralı ve Akbaba, 2015: 6635)

Yeryüzünün belirli bir bölgesinde yetişen endemik bitkiler çeşitli özelliklerden meydana gelmektedir. Endemik bitkilerin yetiştirme süresine göre yapılan sınıflandırmaya paralel olarak, ayrıca tüketilmesi noktasında da bir ayrım bulunmaktadır. Kimi endemik bitkiler yenilebilirken, kimileri ise içerisinde bulunan zararlı canlılar sebebiyle tüketilememektedir. Yenilebilen endemik bitkiler insan sağlığı açısından faydalı öğeleri bünyesinde taşıyan ve diğer besinlerle birleştiğinde zarar oluşturmayacak bitkilerdir. Çalışmamızın bu bölümünde yenilebilen endemik bitkilere dair önemli noktalara değinilmiştir. Türkiye’de 10.000’den fazla bitki çeşidi bulunmaktadır. Bunların sayısı net olmamakla birlikte bir çoğunu yenilebilir endemik bitki grubu oluşturmaktadır (Sarıoğlu vd., 2012: 78).

Türkiye’de ve dünyada birçok endemik bitki türü bulunmaktadır. Bu bitkilerden kimisi çeşitli alanlarda kullanılırken, kimisi ise yeme-içme alanında mutfaklarda kullanılmaktadır. Yenilebilir endemik bitkilerin en temel özellikleri zehirli

olmamalarıdır. İçerisinde zehirli madde barındırmayan bu bitkiler insan sağlığına olumsuz etki yapmayacağı için tüketilmesi de sağlık açısından olumsuz değildir (Kandemir vd., 2015: 60).

Doğal suni gübrenin de içerisinde bulunan nitrat özellikle yenilebilir endemik bitkilerde de sıkça bulunmaktadır. Bunun temel sebebi nitratlı topraklarda sebzenin yetişmesidir. Özellikle hindiba ve çeşitli turpların içerisinde nitrat fazlaca bulunmaktadır. Kimi yörelerde zararını yok etmek adına sebze çok fazla kaynatılmaktadır (Turner vd., 2014: 201). Buna bağlı olarak Yenilebilir endemik bitkiler genellikle tohum, çiçek ve yaprakları da tüketilebilen bitkiler olarak ifade edilebilir. Bu bitkilerin ayrıca zararlı bakteri barındırmadıkları için çoğunun çiğ tüketilmesinde de bir sakınca olmadığı sonucuna ulaşılmaktadır.

Ülkemiz zengin bir floraya sahip olduğu için çok sayıda yenilebilir endemik bitki ve bunun yanında çok sayıda tıbbi&aromatik endemik türler barındırmaktadır. İnsan yaşamının sürdürülmesi açısından yenilebilir endemik bitkiler oldukça önem arz etmektedirler. Yenilebilir endemik bitkiler yıllar öncesinden beri insan sağlığını düzenleyici ve tedavi edici özellikleri açısından insanlar ve uygarlıklar tarafından yetiştirilmekte ve tüketilmektedir (Faydaoğlu, 2011: 52).

İnsanlık tarihi boyunca birçok hastalık (şeker hastalığı, sarılık, nefes darlığı vb.) yenilebilir otlar kullanılarak tedavi edilmeye çalışılmış ve bundan sonraki süreçte de bu uygulamalara devam edilmektedir. Dünya Sağlık Örgütü (WHO), dünya nüfusunu oluşturan insanların yaklaşık %90'ı hastalıklarını tedavi edebilmek için ilk olarak bitkisel drog çözümlü uygulamalara başvurduklarını gözlemlemiştir. Buna bağlı olarak gelişmiş ülkelerde kullanılan birçok reçeteli ilacın %25'lik içeriği bitkisel kökenli maddelerden oluşmaktadır (vimbilastin, rezerpin, kinin, aspirin vb.) (Fansworth vd., 1985: 9867).

Buna bağlı olarak insanların tedavi sürecinde yenilebilir otları tercih etmesinin yanı sıra medikal ilaçları da aynı oranda tercih etmelerinin en büyük sebeplerinden biri olarak bazı reçeteli ilaçların da bitkisel içerikli olması olarak ifade edilebilir.

Modern tıpta kullanılan pek çok ilaç bitkilerden elde edilmektedir. WHO'nun 1926 yılından bu yana yaptığı araştırmalar doğrultusunda yenilebilir bitki ve yenilebilir endemik bitkilerin mikroorganizmaları öldürücü özelliği laboratuvarlar ortamında incelenmektedir. Bu doğrultuda WHO'nun yaptığı derinlemesine

araştırmalar sonucunda tedavi edici özelliği olan bitkilerin ortalama sayısı 20.000 olarak ifade edilmiştir (Faydaoğlu, 2011: 53). Dünyadaki yeşil yapraklı sebzelerin sağlık üzerindeki olumlu etkileri insanlar tarafından görülmeye başlanmış ve insanlar gıda tercihlerini değiştirmeye başlamışlardır. Dolayısıyla son yıllarda insanlar yenilebilir endemik otlara daha çok ilgi göstermeye başlamışlardır. (Gıda ve Tarım  rg t ) verilerine göre, dünya üzerinde kişi başına düşen yıllık sebze tüketimi her yıl artmaktadır (Evren vd., 2009: 439-440).

Yeşil yapraklar folik asit, B2, B6, C ve E vitaminleri açısından zengin içeriklere sahiptir. Bu vitaminlerden folik asit, B2 ve B6 vitaminleri ana rahminde dölün sağlıklı gelişimi, sinir sisteminin düzenli çalışması, koroner kalp hastalığı ve kansızlığın önlenmesinde etkilidir. Karotenoidler ve flavonoidler yönünden zengin olan yeşil yapraklı otlar, C ve E vitaminleri ile birlikte mikroorganizmalar, radyasyon ve diğer zararlı etkenlere karşı beden savunma sisteminin oluşturulmasında etkilidir. Ayrıca bu otlar, kan basıncının denetiminde, sinir-kas sisteminin düzenli çalışmasında etkinlik gösteren potasyum ve magnezyumca, kemiğin gelişimi ve sağlığında etkili olan kalsiyumca ve kırmızı kan hücrelerinin oluşumunda etkin olan demir gibi minerallerce de zengindir. Bazı yenilebilir endemik otlar, omega-3 yağ asitlerince de zengindir. Bebeklerin merkezi sinir sisteminin gelişmesi ve dolaşım sisteminin düzenli çalışması için omega-6 ve omega-3 yağ asitleri arasında belirli dengenin bulunması gerekmektedir. Yeşil yapraklı endemik otların tüketimi bu dengenin oluşturulmasında önemli ölçüde pay sahibi olmaktadır (Baysal, 2015: 64).

Birçok  alışma, yenilebilir bitkilerin uygun miktarda tüketilme ile birlikte kanserin, alzheimer'ın, kardiyovasküler ve yaşlanma ile ilgili diğer hastalıkların oluşmasını engellediğini, insanlar üzerinde yaşama pozitif yönlü bağlanma belirtilerini gösterdiklerinden bahsedilmiştir (Guarrera ve Savo, 2013: 660). Aynı zamanda, yabani bitkiler yüksek antioksidan aktiviteye sahip bileşikler (askorbik asit, tokoferoller, karotenoidler, flavonoidler) içermektedirler ve antimutajenik, antikarsinojenik, antiaging gibi birçok biyolojik fonksiyon da bu antioksidanlardan kaynaklanmaktadır. Son zamanlarda, araştırmacılar tarafından yenilebilir endemik otlar gibi doğal kaynakların kullanılarak kanser hücresi apoptozunun başlatılması çalışmalarına giderek artan bir ilgi olmaktadır (Kyung-A vd., 2011: 483).

Çizelge 6. Yenilebilir Endemik Otlarla Üretilen Yemekler

Bölge	Yenilebilir Endemik Otlarla Üretilen Yemekler
Doğu Anadolu	Evelik ile yapılan lor dolması, Çasur kavurması, Çiriş ile yapılan çiriş pancarı, çiriş çorbası, Işkınlı yumurta ve kapuska
Marmara	Gelincik Boranisi, Gelincikli ısırgan otu yemeği, Ispanaklı Isırgan otu yemeği, Labada boranisi, Mancar, Katmerli pazı böreği, Pazılı Tirilye Kebabı, Gelincik otu böreği, Dolaşık Böreği (serçe dili), Küllüce yemeği (semizotu+küllüce), Maçiz (pirinçli gelincik yemeği), Karışık ot yemeği (ısırgan+ıspanak+radika+ebegümeci), Karışık ot böreği (labada, ısırgan, gelincik otu), Döndürme (ıspanak+ısırgan+ gelincik+labada kızartma), fırında labada sarması, Gurnik (Gelincik), Arapsaçı ve labada ile kuzukulağı yemeği
Ege	Kabaklı Bambul (İstifno) Salatası, Kuzu Etli Arapsaçı Yemeği, Isırgan pidesi ve böreği, Gelincik Böreği, Gelincik kavurma, Eşek Marulu Böreği, Yumurtalı hardal, Kazayağı salatası, Mercimekli ebegümeci, Ekşili ebegümeci, Pazı yatağında otlu pilav, Taze sarımsaklı, oğlak etli, nohutlu veya güveçte terbiyeli şevketibostan, Arapsaçı köftesi, Arapsaçlı kuru fasulye, Arapsaçlı etli börülce, Körmən helvası, Germiyan çarşaf böreği, Kırkot salatası,
G.Doğu Anadolu	Hardal kavurması, Serçe dili salatası, Horozibiği boranısı, Çökelekli horozibiği gözlemesi, Bakliyatlı semizotu, Kıymalı semizotu kavurması, Pirpirim (semizotu) salatası
Akdeniz	Eşek Marulu Salatası, Yumurtalı hardal, Serçe dili katmeri, Nar ekşili ebegümeci salatası, Kuzukulağı salatası, Semizotu çorbası, Bezelyeli, kıymalı sirken böreği, Turp otu kavurması, Turp otu salatası, Susamlı turp otu yemeği
İç Anadolu	Sirken böreği, salatası ve yemeği, Kara tavuk salatası, Ebegümeci böreği, Çoban ekmeği salatası ve dürümü, Isırgan böreği, Etli ve bamyalı ebegümeci, Çiğdem aşısı, Çiğdem pilavı, Çiğdem sütlüsü (tatlı), Kuzukulaklı çiriş yemeği, Labada dolması, Pirinçli semizotu yemeği, Teke sakalı cacığı
Karadeniz	Mısır unlu ısırgan kavurması, Unlu çiğdem kızartması, Börülceli kuzu kulağı yemeği, Silcan turşusu ve böreği, Yumurtalı silcan kavurması, Sirken mücveri, Yabani pazı yemeği, çorbası ve salatası

Kaynak: İnaltong, T. (2015). Türkiye'nin otları. <http://www.turkishcuisine.org/print.php?id=188&link=http://www.turkish-cuisine.org/ingredients-7/ingredientsusedinturkishcuisine-66/wild-greens-and-herbs-188.html> (Erişim Tarihi: 02.07.2018)

Ülkemizde yenilebilir endemik bitkilerle çok çeşitli ot yemekleri yapılmaktadır. Çizelge 6'da Türkiye'nin coğrafi bölgelerine göre yenilebilir yöresel otlarla oluşturulan yemekler gösterilmiştir .

Yöreyle ait bitkilerle yapılan yemeklere yurdumuzda geleneksel ve yaygın olarak "ot yemekleri" denilmektedir. Bu alanda yararlanılan bitkilerin çoğunluğu otsu özelliktedir. Ancak yarı çalı, çalı veya ağaç şeklindeki bitkilerin genç, körpe, henüz kartlaşmamış (yapraklı veya yapraksız) sürgünleri de yemek yapımında kullanılırlar. Bu bakımdan ot yemekleri terimi, otsu yapıdaki bitki kısımlarından yararlanılarak yapılan yemekler için kullanılan genel bir terimdir (Tuzlacı, 2011: 25). Buna bağlı olarak doğadaki saf formuna bakılmaksızın, insan sağlığını tehdit etmeyen ve ya zararlı toksin içermeyen tüm otsu bitkilerin yöresel yemeklerde kullanılabileceği kanısına varılmaktadır. Dolayısıyla yenilebilen endemik bitkilerin de sözü edilen kriterle bağdaştırılabileceği söylenebilir.

Yenilebilir endemik bitkilerin gerek yemeklerde gerek farklı şekillerde kullanımıyla insan sağlığına pek çok faydası bulunmaktadır. Yenilebilir otların birkaçı tedavi edici özelliğiyle birlikte aşağıda verilmiştir (Baydar, 2009: 122):

- *Böbrek hastalıkları*: Altınotu(ölmez çiçek), atkuyruğu, ayrikotu.
- *Cinsel isteksizlik*: Demirdiken, kakule, meyankökü, safran, zencefil.
- *Hazımsızlık*: Anason, dereotu, havlıcan, kakule, kimyon, papatya, rezene, yenibahar, zencefil.
- *Hemoroit*: Civanperçemi, kuşburnu, mazi, sultanotu, zencefil.
- *Kabızlık*: Keten, rezene, sinemaki, sinirliot tohumu.
- *Kalp rahatsızlıkları*: Alıç, ökseotu.
- *Kanserden korunma*: Isırganotu, kırmızıbiber, ökseotu.
- *Karaciğer rahatsızlıkları*: Enginar, hindiba, kurtpençesi, meryemana diken, zerdaçal.
- *Menopoz*: Civanperçemi, adaçayı, anason, papatya, tarçın.
- *Mide kanaması*: Civanperçemi, kuşburnu, sumak.
- *Mide bulantısı ve ağrıları*: Eğirkökü, nane, zencefil.
- *Prostat büyümesi*: Eğirkökü, yeşil çay, zerdeçal, ısırganotu kökü.
- *Safra kesesi rahatsızlıkları*: Altınotu, civanperçemi, kara hindiba, pelinotu.

- *Soğuk algınlığı, üşütme ve öksürük:* Ardıç, ebegümeci, ekinezya, ıhlamur,karanfil, meyan kökü, nane, okaliptüs,papatya, zencefil.
- *Stres, depresyon, ve endişe:* Anason, kantaron, lavanta, melisa, papatya, rezene, şerbetçi otu.
- *Unutkanlık ve hafıza zayıflığı:* Adaçayı, biberiye, kakule, yeşil çay, zencefil.
- *Uyku bozukluğu:* Anason, çuha çiçeği, kediotu, melisa, papatya, rezene, şerbetçi otu.
- *Yorgunluk:* Adaçayı, biberiye, meyan kökü, kakule, kekik, kuşburnu, zencefil.
- *Yüksek Kolesterol:*Biberiye,kekik,kuşburnu,üzüm çekirdeği, yeşil çay,zencefil.
- *Zayıflama Çayı:* Biberiye, kiraz sapı,mısır püskülü, rezene, sinemaki, zencefil, zerdeçal, yeşilçay.

Doktor önerisine ihtiyaç bulunmadan birçok tıbbi yenilebilir bitkilerin(papatya, adaçayı, nane, limon otu gibi) hemen her evde hafif rahatsızlıkların iyileştirilmesinde ilaç olarak kullanılmaktadır. Yine de kontrolsüz ve doktor önerisine ihtiyaç olmadan kullanılan tıbbi yenilebilir endemik bitkilerin uygunsuz olduğu,insan sağlığı açısından farklı sonuçların da doğurabileceği göz ardı edilmemelidir (Özer vd., 2001: 133).

2.1.3.2.1. Yenilebilir Endemik Bitkilerin Kullanım Aşamaları ve Kullanım Alanları

Bu bölümde Yenilebilir Endemik Bitkilerin Toplanma, Saklanma ve Pişirme aşamaları üzerinde durulmaktadır. Diğer başlıkta ise Yenilebilir Endemik Bitkilerin Kullanım Alanlarına ilişkin bilgilere yer verilmiştir.

2.1.3.2.1.1. Toplanma, Saklanma ve Pişirme Teknikleri

Yenilebilir endemik bitkilerin tüketilebilir duruma gelmeden önce bir takım proseslerden geçmesi gereklidir. Yenilebilir endemik bitkilerin tüketilebilir duruma gelmesi açısından 3 adet aşamadan geçmesi gereklidir. İlk olarak bitkilerin toplanması, daha sonra saklanma aşaması, en son aşama olarak ise bitkilerin pişirilme ve sunulma aşamasıdır.

2.1.3.2.1.1.1. Toplanma Aşaması

Yenilebilir endemik bitkilerin toplanması sırasında en dikkat edilecek nokta bölgede ilaçlama ve kimyasal gübre kullanılmadığına dikkat etmektir. Nitekim endemik bitkilerin doğasına aykırı olan bu yöntemler bitki doğasına da zarar verecektir (Lambraki, 2005: 18).

Yenilebilir endemik bitki toplama sırasında bitkilerin gerek zararlı şeylerden arındırılması, gerekse tazeliğini koruması noktasında birçok malzemeye ihtiyaç duyulmaktadır. Bitkilerin toplanması aşamasında gerekli malzemeler şu şekildedir (Kaçar ve İnal, 2008: 12):

- Arazide çalışma sırasında kullanılacak bir not defteri
- El büyütecisi
- Bitkileri içine koymak adına plastik çantalar
- Tahta veya metalden yapılmış presler
- Bitkileri topraktan sökmek adına kullanılacak zıpkın veya çapa
- Kurutma kağıtları (saman kağıdı)
- Altimetre veya pusula
- Bahçıvan eldiveni
- Tohumları koymak için kağıt zarflar
- Çalışılan bölge haritası

Çeşitli araç-gereçlerin temininden sonra bitki toplama aşaması da oldukça önemlidir. Nitekim bitkilerin hepsi sap şeklinde değildir. Özellikle baharat yapımında kullanılan bitkilerin sadece süs kısımları alındığı düşünüldüğünde oldukça özenli bir çalışma gereklidir. Bu nedenle öncelikle kişi iyi bir eğitimden geçmeli, elindeki haritayla bölgeye hakim olmalı ve araç-gereçleri ne şekilde kullanacağını, bitkiyi ne şekilde ayracağını bilmelidir. Toplayıcının bitki toplama sırasında dikkat etmesi gereken hususlar şunlardır (Kaçar ve İnal: 2008: 15):

- Öncelikle bitkinin kök, gövde, sap ve çiçek hallerinin ne şekilde toplanacağı, ayrı ayrı paketleneyeceği öğrenilmeli, ziyana mahal vermemek adına doğru bir şekilde bitki toplama yapılmalıdır.
- Otsu bitkiler çapa yolu ile toplanırken, soğanlı ve yumrulu bitkiler ise toprak altındaki kısma zarar vermeyecek şekilde toplanmalıdır. Çok yıllık otsu bitkilerde bitki büyükse kökü toprakta bırakılır, fakat bitki küçükse köküyle birlikte alınması gereklidir.

- Bitki böceklerden arındırılarak toplanmalıdır.
- Bitkinin çok genç kısımları toplanmamalıdır.
- Toplanan örneklerin zarar görmemesi adına hemen preslenmesi yapılmalı, plastik çanta veya torbalara konularak muhafaza edilmesi gerçekleştirilmelidir.

2.1.3.2.1.1.2. Saklanma Aşaması

Yenilebilir bir bitkinin saklanması onun ömrünü uzatacağı için oldukça önemlidir. Bu nedenle bitkilerin saklanmasına oldukça önem verilmeli, saklama koşulları oldukça iyileştirilmelidir. Öncelikle bitki toplandıktan sonra hava alarak bozulmaması adına plastik yani uzun ömürlü torbalarda saklanmalıdır. Torba içindeki bitki eğer hava çok fazla sıcaksa torbanın üzerine su dökülerek bozulması engellenmelidir (Lambraki, 2005: 19).

Kimi yenilebilir bitkiler oldukça hassas oldukları için bu bitkilerin saklanması hususunda diğer bitkilere oranla çok daha dikkatli olunması gereklidir. Özellikle hemen bozulabileceği düşünülerek havalandırmalı bir alanda saklanmalı ve mümkünse hemen tüketimi/dönüşümü sağlanmalıdır. Buna göre yıkanan bitkiler kurutulma aşamasında asarak, üst üste yığılarak, tülbent sarılarak, havayla veya fırında olmak üzere çeşitli şekillerde kurutulmaktadırlar. Kurutma işlemi en az 1 hafta sürmektedir. Bu süre zarfında bitkide bozulma olup olmadığı da kontrol edilmesi gerektiği sonucuna ulaşılmaktadır (İnalton, 2015).

2.1.3.2.1.1.3. Pişirme Aşaması ve Teknikleri

Yenilebilir endemik bitkilerin pişirme teknikleri yapılacak yemeğin türüne göre değişmektedir. Sebze ağırlıklı bir yemek yapılacaksa daha çok sebzelerin faydaları kaçmaması adına buharda veya kendi suyunda pişirme tercih edilirken, balıklı bir yemek yapıldığında kızartma şeklinde bir pişirme yöntemi tercih edilebilir. Temelde pişirme teknikleri; Haşlama yöntemi ile pişirme (bouilli), sos içinde pişirme (braising), kendi suyunda pişirme (steaming-etüve), buharda pişirme (etüve-vapeur), bol yağda kızartma (frit), ızgara ya da az yağla tavada kızartma (grill ve poelle) şeklinde sınıflandırılmaktadır (Lambraki, 2005: 21).

Yenilebilir endemik bitkiler arasında yer alan deniz börülcesini ele alalım. Akdeniz ve Ege mutfağında sık tüketilen deniz börülcesi daha çok zeytinyağlı olarak

yapılır. Bu yemeğin pişirilmesi sırasında deniz börülceleri haşlanır ve bir tabağa alınır. Üzerine zeytinyağı, nar ekşisi ve sarımsak gibi soslar eklenerek servis edilir. Sebzenin özünde yer alan yararlı etkinin kaçmaması adına haşlama yapılmaktadır (Bilek ve Özbey, 2014: 25).

Yenilebilir endemik bitkilerle yapılan yemekler oldukça fazladır. Bir bitki salt baharat olarak kullanılabildiği gibi, aynı bitki çorba, salata veya kavurma olarak da yapılabilir. Örneğin; ısırgan otunun hem çorbası, hem salatası, hem kavurması, hem de çayı bulunmaktadır. Çorbasında otun kendi suyu ile kaynaması, çayında demlenmesi, salatasında yıkanıp çiğ tüketilmesi, kavurmasında ise kısık ateşte uzun süre pişirilmesi gereklidir (MEGEP, 2012).

2.1.3.2.1.2. Yenilebilir Endemik Bitkilerin Kullanım Alanları

Yenilebilir endemik bitkiler kullanım alanlarına göre farklılık göstermektedir. Bitkiler çok çeşitli amaçlarla farklı uygulama alanlarında kullanılmaktadır. Baydar'a (2009) göre yenilebilir bitkiler 5 farklı kullanım alanı olduğundan bahsetmektedir.

a-Tıbbi amaçlı kullanılan Yenilebilir Bitkiler: Herhangi bir organındaki barındırdıkları farmakolojik aktivitesi olan alkaloidler, terpenoidler veya fenolik maddeler gibi biyoaktif maddeler taşıyan ve bu nedenle ilaç yapımında veya ilaç olarak kullanılan bitki grubudur. Örneğin, haşhaş, yüksükotu, kedi otu, kantaron vb. olarak söylenebilir.

b- Aromatik amaçlı kullanılan Yenilebilir Bitkiler: Herhangi bir organından uçucu yağ (eterik yağ veya esans) elde edilebilen bitki gruplarıdır. Örneğin, adaçayı, anason, biberiye, defne, nane, papatya, rezene vb. olarak sıralanabilir.

c-Baharat amaçlı kullanılan Yenilebilir Bitkiler: Herhangi bir organından birisi, birkaçı yada tümünün kurutulduktan sonra öğütülerek gıdalara tat, koku ve lezzet vermek amacıyla kullanılan bitki grubudur. Örneğin, Karanfil, Zencefil, Zerdeçal, Tarçın, Karabiber, Kırmızıbiber vb. olarak sıralanabilir.

Bazı türlerin (bilhassa Salvia ve Sideritis türleri) yaprakları veya çiçek durumları “adaçayı”, “dağçayı”, “yaylaçayı” gibi isimler altında tanınmakta ve bunlardan elde edilen infüzyon, sıcak içecek olarak tüketilmektedir. Bu şekildeki kullanılış Batı ve Güney Anadolu'nun dağ köylerinde olduğu gibi şehirlerde de oldukça yaygındır (Bulut, 2005: 92).

2.1.3.2.2. Dünyadaki Bazı Yenilebilir Endemik Bitkiler ve Genel Özellikleri

Dünyadaki yenilebilir endemik bitkiler tropikal ve subtropikal alanlara dağılmıştır. Bu dağılıma bağlı olarak genellikle güneş ışığını dik ve dike yakın açıyla alan alanlarda daha fazla endemik bitki görülmesi durumu vardır. Bununla birlikte dünyada yenilebilir endemik bitkilerin de sayısı oldukça fazladır. Fakat bu oran özellikle dike yakın açıyla güneş ışığını alan yerlerin dışında çok daha fazla görülmektedir (Avcı, 2005: 28).

Dünyadaki bazı yenilebilir endemik bitkiler ve genel özellikleri sırasıyla verilmiştir:

- *Kara Hindiba (Taraxacum)*: Daha çok Amerika Amazon endemik bölgelerinde bulunmaktadır. Yenilebilir bir endemik türdür. Papatyagiller familyasına ait sarı renkli ve kısa boylu bitkilerdir. Çok zengin bir betakaroten kaynağı olup vücutta A vitamini haline dönüşmektedir. Aynı zamanda C vitamini açısından, demir, kalsiyum, magnezyum, çinko ve fosfor açısından zengin endemik bir bitkidir (Mete, 2017: 165).
- *Hasır otu (Typhaceae)*: Amerika kıtasına özgü yenilebilir bir endemik bitkidir. Sulak ve bataklık bölgelerde yetişen düz, ince uzun ve dayanıklı yaprakları olan, yaz aylarında çiçek açan ve 1,5-3 metre boylarında, çok yıllık otsu bir bitkidir. Kullanımında bağırsak solucanlarını düşürmeye yardımcı olur. Tedavi amacının yanı sıra örmekte ve yastık doldurmakta kullanılmaktadır (Ketenoglu, 2016: 128).
- *Vahşi Ontario (Asparagus Officinalis)*: Kuzeye Amerika'ya özgü vahşi yenilebilir bir endemik bitkidir. Toprağı fazla sevmeyen bu bitkinin boyları kısadır. Daha çok yol kenarlarında veya banketlerde bulunan bu bitki çiğ, kaynamış ya da haşlanmış hallerde tüketilmektedir. Faydaları bilinmemektedir (<http://www.wildflowersofontario.ca>, 2018).
- *Chamaenerion (Chamerion Angustifolium)*: 9 metreye kadar büyüeyebilen bu endemik tür Kuzey Hemisphere'de bulunan yenilebilir türlerden birisidir. Yapraklarından çay yapılabilir. A ve C vitaminleri açısından oldukça zengin olan bu bitki Alaska'da yılda en fazla tüketilen bitki konumundadır (<https://www.fs.fed.us>, 2018).
- *Beyaz Hindiba (Cichorium Indybus)*: Belçika bölgesine ait yenilebilir endemik bir bitki türüdür. Papatyagiller familyasından olan bu tür

Belçika’da yetiştiği için Belçika Hindibası da denilmektedir. Az kalori içeren, zengin ve hafif bir besindir. Karaciğeri zehirli maddelerden arındırır ve hazmı kolaylaştırır. Beyaz Hindiba yüksek miktarda potasyum içerir. Yüksek lif ve su içerir. Yaprakları salata olarak, kökleri de kaynatılıp tüketilebilir. Yapraklarını salata yaparak yemek prostata iyi gelmektedir (Lambraki, 2005: 75).

- *Ekşi Yonca (Oxalis Acetosella)*: Avrupa’nın daha çok dağlık bölgelerinde yetişen bu bitki yenilebilir bir bitkidir. Yoncaları yenilebilen, çiçekleri ise çay harmanı olarak kullanılmaktadır. Tüketildiğinde mide yanmasına, hafif karaciğer ve sindirim bozukluklarına iyi gelmektedir. Sarılık, böbrek iltihabı ve egzemalarda tedavi edici yenilebilir bir endemik bitkidir (Ketenoglu, 2016: 75).
- *Kaynanadili (Opuntia)*: Amerika bölgesine has yenilebilir bir endemik bitkidir. Kaktüs ailesine aittir. Yetiştirmesi kolay ve tüm toprak tiplerinde yetişebilmektedir. Bir çok hastalık için doğal bir ilaç olarak tüketilmektedir. Bu bitki; kalsiyum, fosfor, potasyum ve sodyum bakımından zengindir ve ayrıca karbonhidrat, azotlu maddeler, lif, A, B, C ve K vitaminleri, klorofil, B2 vitamini ve protein içerir. Sinir, bağışıklık, dolaşım, sindirim ve solunum sistemi ve vücuttaki bezlere olumlu etkiler yaparak sağlığa çok büyük katkılar sağladığı, yapılan birçok çalışma ve araştırmayla kanıtlanmıştır. Ayrıca, harici olarak kullanıldığında da birçok faydası vardır. Kozmetik ürünlerine, kremlere ve cilt ve saç bakımı alanlarına birçok katkısı olmuştur. Kaynanadilinden yapılan sabun, şampuan, saç spreyi, nemlendirici jel, losyon, pomat, göz farı vb. ürünler de mevcuttur. Geleneksel tıpta, yaraları ve hafif yanıkları tedavi etmek için kullanılmaktadır (Bremness, 2002: 102).
- *Yabani çilekler (Fragaria Virginiana)*: Amerika’nın Güneydoğu bölgesinde yetişen yenilebilir bir endemik bitkidir. Çilek meyvesidir. A ve C vitaminleri yönünden zengindir (<https://www.fs.fed.us>, 2018).
- *Bayağı papav (Asimina Tribola)*: Bayağı papav, en yaygın ve bilinen papav türüdür. ABD’nin doğusundan, Kanada’nın Ontario eyaleti, Newyork, Doğudan batıya Nebraska, Florida, Teksas’ın kuzeyinde yetiştirilmektedir. Papav meyvesi botanikte "berry" (üzümsüler) olarak

sınıflandırılır. Meyvesi yuvarlak, oval veya böbrek şeklinde olabilir. Bununla birlikte ağaç kabukları içerdiği maddeler sayesinde pestisit olarak kullanıldığı gibi kanser tümörlerine karşı ilaç yapımında kullanılabilir (Mete, 2017: 56).

- *Alabama Supplejack (Berchemia Scandens)*: Sadece Avustralya ve Yeni Zelanda'da yetişen yenilebilir endemik bir bitkidir. Güneş ışığını oldukça seven bu endemik bitkinin meyvası oldukça lezzetlidir. Çiğ olarak ya da haşlanmış olarak tüketilmektedir (Bremness, 2002: 147).
- *Japon Madımağı (Fallopia Japonica)*: Japon Madımağı karpuz balının daha yumuşak aromalı bir bitki türüdür. Amerika'da Japon Madımağından elde edilmekte olan bambu balı olarak adlandırılmaktadır. Japon Madımağı Amerika ve Japonyada yetişen endemik bir türdür. Çin ve Japon tıbbında mantar hastalıklarının, deri iltihaplarının ve kardiyovasküler hastalıkların tedavi edilmesinde kullanılmaktadır. Bitkinin Japonca ismi *itadori* olarak bilinir. Bazı bölgelerde bu bitki sadece gıda amaçlı yetiştirilmektedir. Bitkinin yabani olarak yetişen türleri yem bitkisi olarak tercih edilmektedir (<http://www.wildflowersofontario.ca>, 2018).
- *Plantain* : Daha çok tropikal latin ülkelerinde yetişen yenilebilir endemik bir bitkinin meyvesidir. Görünümleri muz meyvesine benzemektedir. Bu meyvenin en belirgin özelliği uzun yapısı ve olgunlaştığında kabuğunun yeşilden sarıya dönmesidir. Nişasta içerirler bu da karbon, oksijen ve hidrojeni içerdiklerini de göstermektedir. Nişasta içermesi, plantaini pişirmeden yemenizi engeller çünkü bu meyve oldukça kurudur ve lastiğe benzemektedir. Genellikle, yeşil olduklarında, sıcak yağda pişirilebilir ve kaynatılabilirler. Olgun veya sarı ise, fırında ve ızgarada da pişirilmektedir (Mete, 2017: 89).
- *Eşek otu (Oenothera biennis)*: Onagraceae familyasından iki yıllık otsu bitki türüdür. Daha çok Kuzey Amerika'da yetişir. Tohumundan elde edilen yağda Gamma-Linolenik Asit bulunur. Alkolizm tedavisinde katkıda bulunduğu düşünülmektedir. Depresyon tedavi planında da yer alır. Kilo yönetimi programları sırasında kullanıldığında kahverengi yağ dokuyu daha fazla kalori yakması için uyarmaktadır (Mete, 2017: 96).

- *Henbit (Lamium amplexicaule)*: Kuzey Amerika'ya özgü yenilebilir endemik bir bitki türüdür. Yaprakları ve çiçekleri yenilebilir özelliktedir. Hafif acımsı ve tatlımsı özellikleri bir aradadır. Çiğ ya da haşlanmış olarak tüketilmektedir (Ketenoglu, 2016: 127).
- *Mayıs elması (Podophyllum peltatum)*: Kuzey Amerikaya özgü zengin toprak yapısını seven yenilebilir bir bitkidir. Olgunlaşmamış meyvesi toksik içerir ve oldukça tehlikelidir. Kurumuş köksapları tıbbi amaçlı daha çok hastahanelerde antikanseröjen bileşikler içerdiği için üreme organlarının tedavisinde kullanılmaktadır (Bremness, 2002: 47).
- *Gün Güzeli Çiçeği (Hemerocallis Lilioasphedolus)*: Anavatanı Güney Avrupa, Japonya ve Çin'dir. 60–120 cm boylanabilen yenilebilir endemik bitkilerdir.. Çiçekleri kokusuz, boru şeklinde ve çiçek sapları kısadır. Çiçeğin dışı sarı, iç kısmı kahverengimsi turuncudur. Haziran-temmuz aylarında çiçek açar. Yaprakları 45–75 cm uzunluğunda, şerit şeklinde, alt yüzü grimsi yeşil, üst kısmı ise açık yeşil renkli olup kavisli görünüştedir. Çiçekleri aroma niteliğinde Çin mutfağında sıklıkla kullanılmaktadır (<http://www.china.org>, 2018)

2.1.3.2.3. Türkiye’de bulunan Yenilebilir Endemik Bitkiler ve Genel Özellikleri

Türkiye’de yenilebilir endemik bitki sayısı oldukça fazladır. Üç tarafının denizlerle çevrili olması ve ikliminden kaynaklı olarak Türkiye’de yenilebilir endemik bitki sayısı dünya standartlarına göre oldukça fazladır (Avcı, 2005: 53). Türkiye, sadece belli bir bölgede yetişen veya anavatanı belli bir bölge olan endemik bitkiler açısından dünyanın önemli bölgeleri arasında yer almaktadır. Avrupa'daki diğer ülkelerde toplam 2 bin 750 endemik bitki bulunurken, Türkiye’de bu sayı 3 bini aşmaktadır. Fakat sadece Türkiye’de yetişen sınırlı sayıda yenilebilir endemik bitki bulunmaktadır (Kaya ve Aksakal, 2005: 87).



Şekil 4: Güneydoğu Anadolu’da Yetişen Spinas Metuliferus Endemik Bitkisi

Türkiye’nin dört bir yanında yetişen bazı yenilebilir endemik bitkiler ve genel özellikleri maddeler halinde verilmiştir:

- *Orkide (Orchidacea)*: Ülkemizde yenilebilir endemik orkide çeşitleri bulunmaktadır. Bunlardan sahlep yapılabilmekte, K.Maraş ilinde ise dondurmalara katılmaktadır. Maraş Dondurmasının meşhur olmasının kaynağında orkidelerden elde edilen sahlep önemli rol oynamaktadır. Nitekim bu ilimizde endemik olarak *Cephalanthera kotschyana*, *Dactylorhiza Osmanica* (Osmaniye orkidesi) orkideleri yetişmektedir. Tüketildiğinde bronşit rahatsızlığı ve öksürüğe iyi gelmektedir. Kabızlık önleyici etkisi vardır. Kalbe oldukça faydası olan bu endemik bitkinin uzmanlar tarafından sıklıkla tüketilmesi gerektiği savunulmaktadır (Lambraki, 2005: 92).
- *Badem (Amygdalus communis syn: Prunus dulcis)*: Bazı endemik badem ağaçları Türkiye’deki Elazığ, Hakkari, Mersin, Maraş ve Van illerinde yetişmektedir. Drupa meyve tipidir. Meyvenin yağlı tohum kısmından faydalanılmaktadır. Acı badem (var.amara) ve tatlı badem (var.dulcis) olmak üzere 2 çeşidi bulunmaktadır. Acı bademde amygdalin adında zehirli bir glikozit bulunmaktadır. Bademin genellikle çerez olarak kullanılmasının yanı sıra badem yağı krem vs. imalatında kullanılmaktadır. E vitamini, kalsiyum, fosfor, demir ve magnezyum açısından zengin bir içeriğe sahiptir. Bademin sağlık açısından birçok faydası vardır. Çağımızın önemli hastalıklarının başında olan stres ve kanser çeşitlerine karşı bünyeyi koruyucu özelliği vardır. Bunun yanında kabızlık, kolesterol, kemik sağlığı gibi birçok

konuda ve çok geniş yelpazade insan sağığına hizmet etmektedir (Ketenoglu, 2016: 74).

- *Tere (Lepidium sativum)*: Anavatanı Asya olmakla beraber terenin bazı türleri sadece Türkiye’de yetişmektedir. Bu endemik tür Adana, Bitlis, Hakkari, Kastamonu, Konya, Maraş, Niğde ve Van illerinde yetişmektedir. Salata bitkisi olarak sıkça kullanılmaktadır. Mineral ve vitamin bakımından oldukça zengindir. Yapraklı rozet şeklinde, çiçekleri küçük ve beyaz renklidir. Terenin ince yaprakları piştiğinde acılaştığı için çiğ tüketilmektedir. Tere otu organizmanın ihtiyacı olan ortalama demir eksikliğini karşılamaktadır. Akciğerlerin temizlenmesinde ve kanser oluşumunun önlenmesinde önemli ölçüde payı bulunmaktadır. Ayrıca iyi bir idrar söktürücü yenilebilir bir endemik bitkidir (Ketenoglu, 2016: 105).
- *Kuşkonmaz (Asparagus Officinalis)*: Önemli bir yenilebilir endemik bitki olan kuşkonmaz otu Türkiye’deki Antalya bölgesinde Asparagus Lycicus (Likya kuşkonmazı, Konya ve Mersin’de Asparagus Coodei, yine Konya’da Asparagus Lycaonicus (Likonya Kuşkonmazı) endemikleri yetişmektedir. Dioik bitkilerdir. Protein açısından zengin fakat kalori ve karbonhidrat açısından düşük alkalın bir besindir. A, C, K ve B vitamin kompleksi açısından mükemmel bir endemik bitkidir. İçerdiği K vitamini sebebiyle tüketildiğinde kemik sağığı için oldukça faydalıdır. İçerdiği folik asit sebebiyle kansere karşı koruyucu özelliğı bulunmaktadır. İçerdiği lifler ve antioksidanlar sebebiyle diyabete iyi gelmektedir (Mete, 2017: 51).
- *Pancar (Beta vulgaris)*: Ülkemizde iki çeşit pancar ülkemizde yenilebilir endemik bitki olarak yetişmektedir. Adana’da yetişen pancar türü Beta adanensis (Adana pancarı) ve Çanakkale’de yetişen Beta Trojana (Troya Pancarı)’dır. Salatalarda ağırlıklı kullanılmaktadır. İçerdiği antioksidan özellikleri nedeniyle antikanserojen bir bitkidir. Ayrıca ülkemizde yetişen pancarlar yüksek oranda alkali özellik göstermektedir. Karaciğer için oldukça faydalıdır. Demir eksikliğine bağı kansızlığı önlemektedir. Saç dökülmeleri, sedef, egzema, ürtiker, kurdeşen gibi sorunlar için oldukça faydalı olan yenilebilir endemik bitkidir (Ketenoglu, 2005: 108).
- *Kiraz (Cerasus avium syn: Prunus avium)*: Kiraz taze olarak tüketilen bir meyvedir. Ülkemiz kiraz çeşitleri açısından bazı endemik türleri

barındırmaktadır. Amasya, Erzurum, Kayseri ve Niğde illerinde *Cerasus İncana*, Erzincan'da *Erzincanica*, Sivas'ta *Cerasus hippophaeoides* türleri ülkemizde yetişen yenilebilir endemik türlerdir. C, K ve A vitaminleri yönünden oldukça zengin olan kiraz kolesterol düşürücü ve sindirim düzenleyici bir bitki olarak bilinmektedir. Ayrıca sapı ile tüketildiğinde böbrekleri ve karaciğeri temizlemekte, safra akımını sağlayıcı ve bağırsak düzenleyici etkileri bulunmaktadır (Özer, 2001: 78).

- *Nohut (Cicer arietinum)*: Antalya'da yetişen *Cicer Isaiuricum* ve Mardin'deki *Cicer reticulatum* ülkemizde yetişen endemik nohutlardır. Tek yıllık bir bitkidir. Ülkemizde leblebi üretiminde ve kuru sebze olarak tüketilmektedir. Yaprakları zehirli olduğu için taze yem şeklinde kullanılmamaktadır. A, C, K, B6, B12 ve E vitaminleri açısından zengindir. Bol miktarda mineral, kalsiyum, potasyum ve magnezyum içermektedir. Kolesterol dengeleyici ve kalp sağlığını koruyucu yenilebilir bir endemik bitkidir (Ketenoglu, 2016: 57).
- *Keten (Linum usitatissimum)*: Dokumacılık ve yemek sektöründe yararlanılan keten bitkisinin endemik çeşitleri açısından ülkemiz oldukça zengindir. Birçok ilimizde bu bitkinin birkaç tane endemik olanı görülmektedir. Örneğin Adana'da *Linum Pseudanatolicum*, Amasya'da (4 adet endemik) *Linum ..anatolicum* (Anadolu keteni), Ankara'da (3 tane), Antalya'da (3 tane) *Linum Pamphylicum* (Pamfilya keteni), Denizli (3 adet) örnekleri verilebilir. Çok eski bir kültür bitkisidir. Lif veren bitkilerin en önemlisidir. Tohumları bütün halinde ya da ezilmiş olarak kahvaltı hububatlarına karıştırılmaktadır. Ayrıca ketenden elde edilen bezir yağı ticari değere sahip yağlardır. Bu yağlar daha çok sabun yapımında kullanılmaktadır. Kanseri önleyici ve enerji verici özellikleri bulunmaktadır. Ayrıca unutkanlığı önlemekte ve sindirim sistemini düzenlemektedir (Lambraki, 2005: 128).
- *Kekik (Thymus Serpyllum)*: Ülkemizde 40'a yakın kekik türü yetişmektedir. Bunlardan birkaçı olarak Adana'da Amanos kekiği, Afyon'da Spil Kekiği, Tunceli'de Munzur kekiği yenilebilir endemik türlerdendir. Çok yıllık bir bitkidir. Baharat olarak yapraklarından yararlanılmaktadır. Antiseptik, gaz söktürücü, iştah açıcı, kramp çözücü gibi özellikleriyle bilinmektedir. Güçlü aromatik özelliği sebebiyle ufak demetler halinde Türk mutfağında çorbalar, salatalar ve güveçlerde kullanılır (Mete, 2017: 200).

- *Madımak (Polygonum)*: Kırsal kesim insanlarımızda önemli bir yiyecek maddesi olan, hatta türkülerde bile adı geçen madımak bitkisinin ülkemizde zengin endemik türleri olduğu görülmektedir. Örneğin Afyonda *Polygonum Afyonicum* (Afyon madımağı), Antalyada *P. salebrosum*, Kayseride *Polygonum cappadocicum* (Kapadokya madımağı), Muğlada *P. Karacae*, Samsunda *Polygonum Samsunicum*, (Samsun madımağı), Sivasda *Polygonum Sivasicum* (Sivas Madımağı) verilebilecek örneklerdir. Çok yıllık otsu yenilebilir endemik bitkidir. Güçlü antioksidan özelliği sayesinde vücudu serbest radikallere karşı korumaktadır. Kan şekerini dengelemektedir. Çayı yapılarak mide ve bağırsak düzenleyici olarak tüketilmektedir (İnaltong, 2015).
- *Armut (Pyrus Communis)*: Ülkemizin endemik armut çeşitleri açısından da zengin olduğu görülmektedir.Örneğin;Antalya’da *Pyrus boissieriana*, *crenulata*, Bingölde *Pyrus yaltirikii*, Bitlis, Diyarbakır, Samsun ve Elazığ’da *Pyrus Syriaca*, Hakkaride *Pyrus Hakkairica* ve *P. Solicifolia*, Hakkari 3 adet armut çeşidi ile en zengin ilimiz, Uşak’ta *Pyrus Anatolica* yenilebilir endemik türlerdir. Humuslu ve iyi drenajlı toprağı seven bir bitkidir. Kabuğı bolca lif içermektedir. Önemli bir C vitamini kaynağıdır. Kanın pıhtılaşmasını önler ve önemli bir antioksidan deposudur (Ketenoğlu, 2016: 142).
- *Çemen (Trigonella foelum)*: Çemenin zengin endemik türleri Türkiye’de bulunmaktadır. Örneğin Ankara, Bilecik, Muğla ve Urfa’da *trigonella Cretica*, Antalya’da *Trigonella Lycica* (Likya çemeni), Mersin’de *Trigonella cilicica* (Kilikya çemeni), Muğla ve Bursa’da *T. Sirjaevii* örnek olarak gösterilmektedir. Tohumları ve bazı ülkelerde yeşil yaprakları da ıspanak gibi tüketilmektedir. Tadı acımsı ve aromatiktir. Esansında 40 çeşit madde bulunur. Kullanımı çok eskilere dayanmakta olup günümüzde Orta Doğu ve Hint mutfağında kullanılmaktadır. Türk mutfağında özellikle çemen tozu şeklinde bilinir. Bu toz bol salçaya ve birkaç diğer içeriklere katılarak kahvaltılarda yenilen macun yapılı çemen üretilmektedir. Kan şekerini düzenleyicidir. Kolesterolü dengeler ve yüksek kolesterolü düşürmektedir. Balgam, öksürük ve boğaz ağrıları için önemli içeriklere sahiptir (Gemici, 1992: 82).
- *Adaçayı (Salvia Officinalis)*: Ülkemiz endemik adaçayı türleri açısından çok zengindir. Bir çok ilimizde birden fazla endemik adaçayı türleri bulunmaktadır.

Örnek vermek gerekirse; Adana’da *Salvia cilicica* (Kilikya adaçayı), Afyon’da *Salvia Pisidica* (Pisidya adaçayı), Aydın ve İzmir’de *Salvia Smyrnaea* (İzmir adaçayı), Malatya’da *Salvia euphratica* (Fırat adaçayı), Yozgatta *Salvia Yosgadensis* (Yozgat adaçayı) yenilebilir endemik türlerdir. Türkiye’de 90 a yakın türü yetişmektedir.Dünyada ilk kullanılan baharatlardan biridir. Baharat olarak taze yapraklarından yararlanılmaktadır. Adaçayı yoğun aromalı bir baharat olduğundan dikkatli ve ölçülü bir şekilde kullanılmalıdır. Antiseptik, balgam ve gaz söktürücü, menstrüasyon adet ayarlayıcı, midevi safra söktürücü,terlemeyi önleyici, uyarıcı ve yara iyileştirici özellikleri bulunmaktadır (Mete, 2017: 29).

- *Safran (Crocus Sativus)*: Literatürdeki ismi Crocus (Çiğdem) olan safran bitkisi Safranbolu'da yetişmektedir. Safran, yöresel bir yemek olan Zerde Tatlısı ve pilavlarda kullanılmaktadır. Safranbolu ve çevresi de endemik Çiğdem çeşitleri açısından zengindir. Çok yoğun bir kokusu ve hafif acı bir tadı vardır. Çiçeğin tepeciği toz haline getirilerek baharat olarak kullanılmaktadır. Sosların aromalarının zenginleşmesi ve güzel bir renk kazanması için eklenmektedir. Güçlendirici, uyku verici, uyarıcı ve yatıştırıcı özellikleri bulunmaktadır (Mete, 2017: 270).
- *Turp (Raphanus Sativus)*: *İcotia carnosula* adlı turpgiller ailesine mensup endemik bir bitki Antalya ve Muğla'da yetişmekte, yöre insanı bu bitkiyi taze veya pişirerek yemektedir. Çiğ ya da pişmiş olarak kullanılmaktadır Turp otunun içerisinde çok yüksek oranda C vitamini ve A vitamini bulunmaktadır. Turp otu, insanlarda böbrek hastalıkları ve safra kesesi iltihaplarında da çok büyük önem taşımaktadır. Safra kesesinde meydana gelen iltihaplar üzerinde büyük bir antibiyotik etkisi gösterdiği için bu sorunları çok hızlı bir şekilde çözmektedir (Ketenoglu, 2016: 82).

2.1.3.2.4. Seferihisar Bölgesi’ndeki Endemik ve Yenilebilir Endemik Bitkiler

Seferihisar; Ege bölgesine bağlı olan, İzmir il sınırı içerisinde yer alan bir bölgedir. İzmir’in Seferihisar ve ona bağlı Urla bölgesinde ülkemiz flora kayıtlarına göre 1732 bitki türü bulunmakta ve bunların yaklaşık 146 tür bu alanlarda bulunmaktadır (Gemici vd, 1986: 227). İzmir yılın her dönemi yağış alan, yazların

sıcak, kışların yağışlı/nemli geçtiği bir iklime sahiptir. Bölgede Akdeniz ikliminin etkisiyle birçok endemik bitki görülmektedir (Tekin, 2007: 30). Bölgedeki endemik ve yenilebilir endemik bitkiler şunlardır:

- *Gladiolus Anatolicus (Anadolu Gloyölu)*: Çok yıllık ot yapısında mor renkli ve hoş kokulu bir bitkidir. Makiler, Pinus brutia ormanları ve kalkerli yerlerde yetişmektedir. Bahar ve yaz aylarında çoğunlukla ekin tarlalarında çıkan bir bitkidir. Yenilebilir bir endemik bitki değildir (Torlak, 2010: 105).
- *Salvia Smyrnaea (Adaçayı)*: Yenilebilir endemik, ballıbabagiller familyasından olan bu bitki Latince “salvia” kelimesinden gelir ve anlamı “iyileştiren” şeklindedir. Tek veya çok yıllık türleri de olabilmektedir. Hoş kokulu bu bitki türlerinin sakinleştirici, yorgunluk giderici özelliği yüzyıllardır bilinmektedir. Ayrıca yapılan bilimsel çalışmalar antioksidan, antibakteriyel, antidiyabetik ve antitümör etkinin yanı sıra hafıza üzerinde de olumlu etkilerinin olduğunu göstermiştir. Alternatif Tıp, Eczacılık, Parfüm ve Kozmetik alanlarında çeşitli şekillerde kullanılmaktadır (Mete, 2017: 28).
- *Campanula tomentosa (Yakalı Çan)*: Çançiçeğigiller familyasından olan yakalı çan, boyu 0.45 cm’ye değin ulaşan bir bitkidir. Kuşadası-Seferihisar yolu üzerindeki kayalıklarda bitkiye sık sık rastlanmaktadır (Bremness, 2002: 87).
- *Alyssum masmenaeum (Çam Kuduzotu)*: Turpgiller familyasından gelen yenilebilir bir endemik bitki türüdür. 4 taç yapraklıdır. Temmuz –Ağustos ayları arasında çiçeklenmektedir. Kayalık, taşlı, çakıllı, kurak yamaçlarda yetişmektedir.
- *Hesperis buschiana (Çoruh akşamyıldızı)*: Çok yıllık endemik bir bitkidir. Minimum 600, maksimum 1200 metre yükseklikte yetişmektedir.
- *Arenaria tmolea (Honaz Kumotu)*: 6-15 mm arasında boy veren bir bitkidir. Genellikle kayalık aralarında yetişmektedir. İzmir’in Seferihisar ve Urla bölgelerinde yetişen yenilemeyen endemik bitkilerden birisidir.
- *Aristolochia hirta (Lohusa Otu)*: Çok yıllık otsulardır. Kokusu hoştur. Bir miktar keskinliği vardır. Çiçekleri beyazdır. içi kızıl ve kötü kokuludur. Lohusa otunun haşarat sokmasına ve zehirli otların zararına da faydaları vardır. kaynatılıp içilirse, solunum yolu hastalıklarına ve sinir hastalıklarına iyi gelmektedir (Gemici vd., 1992: 69).

- *Minuartia anatolica* (*Anadolu Tıstıotu*): Çok yıllık ot yapısında bir bitkidir. Minimum 900, maksimum 2000 metre yüksekliğinde gelişim göstermektedir.
- *Dianthus leucophaeus* (*Yaban Karanfil-Hoş Karanfil*): Karanfilgillerden çok yıllık bir bitkidir. Ot türündedir ve dağ eteklerinde yetişir. Minimum 1500 mm, maksimum 2400 mm arasında rakımda yetişmektedir.
- *Velezia hispida* (*Küllü Tığotu*): Karanfilgiller familyasından endemik bir bitkidir. Bitki hakkında yeterli bilgi bulunmamaktadır. Seferihisar’da yetiştiği bilinmektedir (<http://www.bizimbitkiler.org.tr>, 2012).
- *Saponaria chlorifolia* (*Tahdikotu*): Tem çalılıkları ve kayalıklarda yetişen bir endemik bir bitkidir. Çok az sayıda bulunması sebebiyle bu bitki hakkında çok fazla bilgi bulunmamaktadır. İzmir bölgesinde yetişen yenilemeyen endemik bir bitkidir.
- *Silene urvillei* (*Sipil Nakılı*): 30 mm büyüyen, tek dallı otsu ve çiçekli bir endemik bitkidir. Yenilebilir olduğu hakkında literatürde bilgisine rastlanmamaktadır. İzmir’in Seferihisar ve Urla bölgesinde yetişen endemik bir bitkidir (<http://www.bizimbitkiler.org.tr>, 2012).
- *Paronychia anatolica* (*Ege Etyaranı*): Odunsu bir bitkidir. Kayalık ve kireç taşı yamaçlarında yetişmektedir.
- *Asperula lilaciflora* (*yapışkan otu*): 35 cm boyunda, alçak boylu, yarı çamımsı çok yıllık bir bitkidir. Batı Anadolu endemiğidir. Yapraklarından çayı yapıldığında romatizma ve kemik ağrılarına iyi gelmektedir (Gemici vd., 1992 : 73).
- *Rumex tmoleus* (*Özge Labada*): Karabuğdaygiller familyasından olan ve Kuzu kulağı olarak da bilinen, çok çiçekli yenilebilir bir endemik bitkidir. Ülkemizde yetişen 25 türünün birçoğunun İzmir bölgesinde yetiştiği bilinmektedir. Labada’nın yapraklarında fosfor-demir bileşimi, tanen, kazık köklerinde nişasta, şekerler, reçine ve antrakınon bulunmaktadır. Yaprakları salata yapımında kullanılmaktadır. Tüketildiğinde kanı ve bağırsakları temizler. İştah açıcı bir özelliği vardır. Deri hastalıklarına ve egzemaya iyi gelmektedir. Yapraklarından ayrıca çayı hazırlanabilir (İnaltung, 2015).
- *Malope anatolica* (*Köynik*): Malvaceae familyasından çiçekli endemik bir bitkidir. Seferihisar bölgesinde yetişmekte olan endemik bir bitkidir.
- *Linum aretioides* (*Has Keten*): Çok yıllık, 1900-2300 metre arasında yetişen endemik bir bitkidir.

- *Haplophyllum megalanthum* (Koru Sedosu): 50 cm.ye kadar yetişen dik çalılardan oluşmaktadır. Yenilebilir olduğuyla ilgili literatürde gerekli bilgiye rastlanmamıştır.
- *Chronanthus orientalis* (Şark Tırfılı): Minimum 20, maksimum 50 cm. arasında yetişmektedir. Yenilebilir olduğuyla ilgili literatürde gerekli bilgiye rastlanmamıştır.
- *Echinophora trichophylla* (Çördük): Çiçekli bir bitkidir. Yenilebilir olduğuyla ilgili literatürde gerekli bilgiye rastlanmamıştır.
- *Bunium pinnatifolium* (Tel Aksar): Akdeniz ikliminde yetişen çiçekli yenilebilir endemik bir bitkidir. Bazı türleri İzmir bölgesinde yetişmektedir. Tohumları kaynatılarak içilmektedir. İdrar ve kan sökücüdür. Dalak, mesane ve böbrek ağrılarına iyi gelmektedir (Ketenoglu, 2016: 127).
- *Heracleum platytaenium* (Öğrek Otu): 1-2 metre arasında yapraklı bir bitkidir. Yenilebilir olduğuyla ilgili literatürde gerekli bilgiye rastlanmamıştır.
- *Doronicum reticulatum* (Kaplan Otu): Sarı renkli çiçekli bir bitkidir. Yenilebilir olduğuyla ilgili literatürde gerekli bilgiye rastlanmamıştır.
- *Centaurea calolepis* (Peygamber Çiçeği): Bileşikgiller ailesinden gelen şifalı bir bitkidir (Lambraki, 2005: 106).
- *Symphytum anatolicum* (karakafes otu): Çok yıllık otsu bitkilerdir. Çok yıllık otsulardır. Gövde narin yapılıdır. 12-45 cm. boyunda ve sık ince tüylerle kaplıdır. Yapraklar dikdörtgensiyumurtta şeklinde, alttakiler kısa saplı, üsttekiler sapsızdır. Çiçekler uç kısımlarda. 8-36 adettir. Taç yapraklar birleşik ve tüp şeklinde, beyaz veya menekşe rengindedir. Pinus nigra ormanları açıklarındaki nemli yerlerde, derin topraklar ve yamaç dibi molozları üzerinde, 500-1200 metre yüksekliklerde bulunmaktadır. İzmir ve Seferihisar yöresinde yenilebilir endemik bitki olarak yetişmektedir (Gemici vd., 1992: 69).
- *Verbascum phrygium* (Sultan Sığırkuyruğu): Sarı renkli çiçekli bir bitkidir. Yenilebilir olduğuyla ilgili literatürde gerekli bilgiye rastlanmamıştır.
- *Aristolochia hirta* (Yılan Otu): Kısa, yuvarlak ve kulakçıkları olan bir bitkidir. Yenilebilir bir endemik bitkidir.
- *Limonium effusum* (Kaya Marulu): Marul şeklinde taç yapraklardan meydana gelmektedir. Yenilebilir bir endemik bitkidir.
- *Euphorbia cardiophylla* (Sütleğen): Yenilebilir bir endemik bitki değildir. Ağız yoluyla tüketilmez. İçerdiği toksin ve zehirler açısından tehlikeli bir

bitkidir. Bazı hastalıkların tedavisinde cilde temas yoluyla sürülerek yapılmaktadır (Mete, 2017: 89).

- *Crucianella disticha* (Haçotu): Tohumlu bitkiler grubunda yer almaktadır.
- *Onosma armenum* (Emzikotu): Çalılık ve maki alanlarında oluşan hodangiller grubunda bir endemik bitkidir (Tekin, 2007).
- *Arum balansanum* (Yılanyastığı): Yılanyastığıgillerden gelen bir bitkidir. Ormanlık alanlar, otlaklar, meralar gibi alanlarda yetişmektedir.
- *Allium pictistamineum* (İzmir Soğanı): 0.5-1.2 cm arasında bir bitkidir.
- *Sternbergia schuberti*: Çiçekler sarı renkte, çiçek tüpü 1.5-1.8 cm. boyunda, taç yapraklar 0.3-0.7 cm. gibi ince yapılıdır. Ekim ayında çiçeklenmektedir.
- *Crocus fleischeri* (safran): Kalkerli ve kalkersiz kayalık alanlarda yetişen, Ocak-Mart arası filizlenen çiçekleri olan bir bitkidir. İzmir'in Yamanlar Dağı'nda ve Urla çevresinde yetişen yenilebilir çok yıllık soğanlı bir endemik bitkidir. Genellikle yemeklerde baharat olarak kullanılmaktadır (Mete, 2017: 271).
- *Juncus anatolicus*: Çok yıllık otsu yapıdan oluşmaktadır. Yenilebilir değildir.
- *Carex divulsa*: Yeşil otsu bitkidir. Yenilebilir olduğuyla ilgili literatürde gerekli bilgiye rastlanmamıştır.
- *Bromus macrocladus* (Deli kılcan): Odunsu bir bitkidir. Fazla bilgi bulunamamıştır.

Seferihisar'da görülen endemik bitkilerin bir kısmı yenilebilen, bir kısmı ise yenilemeyen bitkilerdir. Yenilebilen bitkiler zehirli olmayan ve bünyesinde insana zarar verici toksin barındırmayan bitkilerdir. Uygun toplanma ve saklanma koşullarıyla birlikte bu bitkilerin tüketilmesi oldukça faydalı olabilmektedir.

2.1.3.3. Seferihisar Bölgesi'ndeki Yenilebilir Endemik Bitkilerin Kullanıldığı Zeytinyağlı Yemekler

Zeytinyağı, içerdiği kimyasal bileşimleri dolayısıyla insan sağlığı açısından önemli bir yere sahiptir. Yüksek oranda tekli doymamış yağ asidi içeren ve iyi bir antioksidan kaynağı olan zeytinyağı Ege ve Akdeniz yöresinin temel yağ kaynağıdır. Ekonomik öneminin yanı sıra, "sağlıklı yaşam" ın ve günümüz "slow food" felsefesine bağ kurarak evrensel bir ideolojiye dönüştüğü günümüzde, zeytinyağının faydaları

yeniden keşfedilmektedir. Zeytinyağı binlerce yıldır, mutfaklarda özellikle Türk mutfağının vazgeçilmezi konumundadır (Ünsal, 2008: 25). Yöreyle ait bitkilerle yapılan yemeklere yurdumuzda geleneksel ve yaygın olarak "ot yemekleri" denilmektedir. Bu alanda yararlanılan bitkilerin çoğunluğu otsu özelliktedir. Ancak yarı çalı, çalı veya ağaç şeklindeki bitkilerin genç, körpe, henüz kartlaşmamış (yapraklı veya yapraksız) sürgünleri de yemek yapımında kullanılırlar. Bu bakımdan ot yemekleri terimi, otsu yapıdaki bitki kısımlarından yararlanılarak yapılan yemekler için kullanılan genel bir terimdir (Tuzlacı, 2011: 25).

Yenilebilen otlar insan beslenmesi yönünden çok yararlı olup, protein ve karbonhidrat bakımından fakirdirler. Pek az yağ içermektedirler. Su oranları yüksek olup vitamin ve madensel tuzlar yönünden zengindirler. Ayrıca aroma maddeleri açısından güçlüdürler. Otlar insanları beslemekte, sağlıklı tutmakta aynı zamanda onları doğayla bütünleştirmektedir (Başer, 2010: 23). Ege bölgesi ve Seferihisar yemek kültürünü yenilebilir otlar, ikinci temelini zeytinyağı oluşturmaktadır. Etli yemekler, sebzeler, pilav, dolmalar, bütün yemekler neredeyse zeytinyağı ile yapılmaktadır. Salata ve haşlanmış otlar üzerine zeytinyağı ve limon konulmaktadır. Kahvaltı sofrasında daima zeytin ve zeytinyağı bulunur. Taze zeytinyağının üzerine karabiber, tuz ve istenirse kekik serpilir (<http://www.turkish-cuisine.org>, 2018).

Sonuç olarak, Seferihisar bölgesindeki yenilebilir otlarla yapılan zeytinyağlı yemeklerin bölgenin gastronomik kimliği ve yapısı açısından oldukça önemli olduğunu, yörenin gastronomik çekiciliğini arttırmada ve yöre tanıtımında vazgeçilmez bir unsur olduğu ifade edilebilir.

2.1.3.3.1. Hindiba (*Cichorium endiva lactuca*) İle Yapılan Yemekler

Hindiba, Seferihisar'da zeytinyağlı yemeği yapılan bitkiler arasında yer almaktadır. Papatyagiller familyasından olan ve Latince adı *Cichorium endiva lactuca* olarak geçen hindiba bitkisi, hem çay olarak tüketilmekte hem de birçok yemeği yapılmaktadır (Böcük ve Türe: 301).

İzmir ve Seferihisar bölgesinde en çok yapılan zeytinyağlılar Oğlak Etli Nohutlu Hindiba Dügün Yemeği, Radika salatası, beyaz hindiba, hindiba breze, radika kara hindiba kavurması, jambon ve peynirli fırında beyaz hindiba şeklindedir. Hindiba

bitkisi ile yapılan zeytinyağlı yemek ise en bilineni *Zeytinyağlı Hindiba mezesi*dir. 1 Bağ Hindiba (Radika), 2 Diş Sarımsak, Yarım ay Bardağı Zeytinyağı, Yarım Limonun Suyu ve Tuz malzemelerdir. Hindibanın yaprakları iyice temizlenir ve haşlanır. Daha sonra üzerine sarımsak, zeytinyağı ve limon suyu ile yapılan sos dökülerek servis edilir (<http://www.turkish-cuisine.org>, 2018).



şekil 5: Zeytinyağlı Hindiba Mezesi

Zeytinyağlı radika salatası da hindiba ile yapılan bir başka zeytinyağlı türüdür. 1 demet hindiba, su, yoğurt, zeytinyağı ve limon ana malzemelerdir. Haşlanan hindibaların yoğurt, limon ve zeytinyağı ile karıştırılması ile salata oluşmaktadır. Arzu edildiği taktirde salataya pul biber de eklenebilmektedir. Servise hazır hale getirilmektedir (<http://www.izmirkulturturizm.gov.tr>, 2018).

2.1.3.3.2. rtk (*Echinophora sibthorpiana*) İle Yapılan Yemekler

Bilimsel adı *Echinophora sibthorpiana* olan rtk, aynı zamanda tarhana otu adıyla da anılmaktadır. 30 santimetreye değin uzanan saplı bir ot olan rtk otu, keskin bir kokuya sahiptir. Seferihisar yöresinde rtk otu ile yapılan yemekler arasında en bilineni *tarhana orbası*dır. Kimi illerde özellikle içerisine zeytinyağı katılarak yapılmaktadır (Avcı, 2005: 50).

Öncelikli olarak tarhana yapmak için gerekli olan üç kilo kadar kırmızı yaş biber, iki kilo kadar domates, bir kilo kadar domates, bir kilo kadar yoğurt, tuz ve 1 büyük demet kadar tarhana otu alınır. Malzemeler, tek tek temizlenerek büyükçe bir tencere içerisine kaba bir şekilde doğranır. Ardından rtk otu iyice yıkanarak en üste güzelce yerleştirilir. Eğer otun dağılması istenmiyorsa rtk otu temiz bir tülbente sarılarak

da yerleştirilebilir. Tüm malzemeler yerleştirildikten sonra üstlerinde iki su bardağı su gezdirilir. Ardından tüm malzemeler normal ateşte pişmeye bırakılır. Sebzeler yumuşayınca kadar pişirme işlemine devam edilir. İşlem bitince rtk otu dağıtılmadan tencereden alınır. Tencere içerisindeki su süzülerek sebzeler ve su ayrı kaplara alınır. Yumuşamış sebzeler bir doğrama robotunda iyice parçalanır. Sebzeler de parçalandıktan sonra pre halindeki karışıma süzülen su eklenir. Son adımda da preye yoğurt ve tuz ilave edilerek güzelce yoğrulur. Yoğurma işlemi sırasında içerisine bir miktar buğday unu katılarak kıvam alması sağlanabilir. Malzemeler iyice birbirine yedirildikten sonra bir gece ağzı bezle kapalı olarak beklemeye alınır. Ertesi gün de hazırlanan hamur serilerek rahatça kurutulabilir (Ketenoğlu, 2016: 58).

2.1.3.3.3. Turp Otu (*icotia carnosula*) İle Yapılan Yemekler

Bilimsel adı *İcotia carnosula* olan turp, taze olarak tüketilmesi gereken bir endemik bitkidir (Avcı, 2005: 33). Turp ile yapılan zeytinyağlı yemeklerin en bilineni ve Seferihisar’da yapılanı *zeytinyağlı turp salatası*dır. Ana malzemeleri turp, soğan, salatalık, roka ve dereotudur. Sosu içinse zeytinyağı, limon, tuz ve balzemik sirke kullanılır.



şekil 6: Turp Otu Salatası

Seferihisar yöresinde Turp otuyla hazırlanan bir başka zeytinyağlı ise Yumurtalı Turp Otu yemeğidir. Gereken malzemeler haşlanmış turp otu, 3-4 çorba kaşığı zeytinyağı, 1 adet yumurta, pulbiber, karabiber, tuzdur. Öncelikle zeytinyağı ve doğranmış soğan tavada kavrulur, Sonrasında soğan pembeleşmeden haşlanmış turp

otu eklenir. 2 dakika kavrulduktan sonra baharatlarla lezzetlendirilir. Sonrasında kavrulmuş ota yumurta eklenerek tam pişirilir. Servise hazır duruma getirilir (<http://www.turkish-cuisine.org>, 2018).

2.1.3.3.4. Arapsacı (Foeniculum vulgare) İle Yapılan Yemekler

Arapsacı diğer bir adıyla yabani rezene olarak bilinmektedir (İnal ve Kaçar, 2008: 77). Arapsacı ile yapılan yemekler Ege'de ve İzmir'in birçok bölgesinde yapılmaktadır. Bunlardan en bilineni *yumurtalı arapsacı*, *zeytinyağlı arapsacı* ve *Girit usulü arapsacı (Malatura)*dır. Zeytinyağlı Arapsacı için kullanılan malzemeler 1 kg ya da 2 bağ arapsacı, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 orta boy soğan, 1 yemek kaşığı un, yarım limonun suyu ve tuzdur. Zeytinyağında arapsacı ve soğanın kavrulması, daha sonra üzerine un ve limonun dökülmesi ve kavrulması gereklidir. Sıcak servis yapılan bir yemektir. Yumurtalı Arapsacı ise yine aynı malzemelerle yapılmaktadır. Fakat zeytinyağlı arapsacıdan farkı üzerine pişirildikten sonra yumurta kırılıp hazırlanmasıdır (Mete, 2017: 129).



Şekil 7: Yumurtalı Arapsacı

Girit usulü arapsacı yemeği ise esasen Girit mutfağına ait bir yemektir. Daha sonra Ege mutfağına geçmiştir. Malzemeleri; Yarım kilo arapsacı, 300 gram kuzu eti 1 orta boy kuru soğan, Yarım çay bardağı zeytinyağıdır. Terbiyesi için 1 limon suyu, 1 çorba kaşığı un gereklidir. Kuzu etinin arapsacı ile kavrulmasıyla yapılan bu yemeğe yarım çay bardağı katılan zeytinyağı tat vermektedir.

2.1.3.3.5. Cibes Otu İle Yapılan Yemekler

Cibes Otu, turpgiller familyasından gelen bir ottur. Ege mutfağında cibes otu ile oldukça fazla yemek yapılmaktadır (Böcük ve Türe, 2013: 298). Seferihisar’da yapılan yemekler *yumurtalı cibes*, *zeytinyağlı cibes otu* ve *azman (cibes) yemeği*dir. Yumurtalı cibes yemeğinde yumurta, soğan, zeytinyağı, pul biber ve kaya tuzu kullanılır. Zeytinyağlı cibes yemeğinde ise diğer yemekten farklı olarak sadece yumurta yer almaz. Azman (cibes) yemeği ise cibes, soğan, zeytinyağı, domates salçası ve biber salçası kullanılarak yapılır. Soğan, zeytinyağı ve salçaların kavrularak içerisine cibesin atılması ile yapılan yemek sıcak olarak servis edilir.

Seferihisar yöresinde cibes otu ile hazırlanan en bilindik yemek zeytinyağlı cibes otu yemeğidir. Malzemeler, 3 adet soğan, 3 diş sarımsa, 1 adet havuç, kırmızıbiber, 2 adet domates, 3 yemek kaşığı iri bulgur, zeytinyağı, tuz, su ve yarım kilogram cibes otudur. Öncelikle cibes otu yıkanır ve bir tencereye alınır. Üzerine örtecek kadar su doldurulur ve 5 dakika boyunca haşlanır. Sonrasında küp küp doğranan soğan ve ince kıyılmış sarımsak tencereye alınır. Soğanlar pembeleştikten sonra kırmızı biber ve havuç eklenir ve sotelenir. Haşlanan cibes otunun suyu süzdürülüp tencereye alınır ve bulgur serpiştirilir. Gereken baharatlar eklenir. Servise hazır duruma getirilir (<http://www.izmirkulturturizm.gov.tr>, 2018).



Şekil 8: Yumurtalı Cibes Yemeği

2.1.3.3.6. Şevketi Bostan (Cnicus benedictus) İle Yapılan Yemekler

Şevketi bostan, papatyagiller familyasından gelen bostan otu, şevket otu, mübarek diken isimleriyle anılan endemik bir bitkidir (Kandemir vd., 2015: 48). Akdeniz havzasında yetişen bitki neredeyse 60 cm boyuna ulaşabilme

kapasitesindedir. Şevketi bostanla yapılan yemekler pirinçli şevketi bostan, zeytinyağlı şevketi bostan ve şevketi bostan salatasıdır. Soğan, sarımsak, domates ve zeytinyağı ile yapılan pirinçli şevketi bostanda ayrıca tarçın ve toz şeker de yer almaktadır.



Şekil 9: Pirinçli Şevketi Bostan

Zeytinyağlı şevketi bostan ise Yarım kilo Şevketi bostan, 1 orta boy kuru soğan, 1 yemek kaşığı un, 3 yemek kaşığı zeytinyağı, 2 diş sarımsak, yarım limonun suyu ile yapılır. Ayıklanan şevketi bostanın zeytinyağı, sarımsak ve limon sıkılarak kısık ateşte kavrulmasıyla oluşan yemek özel sosla da lezzetlendirilebilir. Şevketi bostan salatasıysa haşlanan şevketi bostanlara çeşitli sebzelerin eklenmesi ve zeytinyağı ile harmanlanması sonucu oluşan bir salata çeşididir (Kaçar ve İnal, 2008: 85).

2.1.3.3.7. Kuşkonmaz (Asparagus) İle Yapılan Yemekler

Latince adı “asparagus” olan kuşkonmaz bitkisi Ege’de birçok yemekte kullanılmaktadır (Kaçar ve İnal, 2008: 85). Ege ve Seferihisar yöresinde en çok Hollandez soslu kuşkonmaz, kuşkonmazlı fırın somon, kuşkonmaz salatası yapılmaktadır.

Hollandez soslu kuşkonmaz tarifinde kuşkonmazların haşlanması ardından üzerine hollandez sosu dökülmektedir. Hollandez sos malzemeleri ise; 2 adet büyük boy yumurta sarısı, 100 gram tereyağı, 1 tatlı kaşığı beyaz şarap sirkesi (ya da 1 yemek kaşığı limon su), 1 adet buz küpü (ya da 2 yemek kaşığı soğuk su) şeklindedir. Kuşkonmazlı fırın somon ise somon, mantar ve kuşkonmazın bir arada bir lezzet oluşturmasıyla oluşan bir yemektir. Fırınlanması sebebiyle içerisindeki kuşkonmaz

daha diri kalarak tadının hissedilmesini sağlamaktadır. Kuşkonmaz salatası ise haşlanan kuşkonmazlara eklenen sebzelerin bir arada oluşturduğu tada zeytinyağı eklenmesiyle sunulan bir salata türüdür (<http://www.izmirkulturturizm.gov.tr> ,2018).

2.1.3.3.8. Deniz Börülcesi (Salicornia Europea) ile Yapılan Yemekler

Ispanakgiller familyasından bir bitki olan deniz börülcesi, Ege yöresi ve Seferihisar yöresinde genel olarak meze olarak kullanılır. Sanıldığıının aksine denizde yetişmez. Denize kıyısı olan yerlerde yetişir. Deniz börülcesine, gel git olayından sonra suların çekildiği alanlarda rastlanır. İçinde sodyum, iyot, kalsiyum, fosfor gibi mineralleri barındırdığında oldukça faydalıdır (Ketenoglu, 2016: 114).

Ege ve Seferihisar yöresinde en çok Deniz Börülcesi Salatası, Yoğurtlu Deniz Börülcesi ve Zeytinyağlı Deniz Börülcesi yemeğidir. Deniz börülcesi salatası malzemeler, 2 demet deniz börülcesi, 2 diş sarımsak, limon, zeytinyağı ve tuzdur. Öncelikle deniz börülceleri bol suda bekletilip yıkanır. Tencerede 15 dakika boyunca haşlanır. Suyu süzildükten sonra kılçıkları tek tek ayıklanır. Ayıklandıktan sonra servis tabağına alınır. Ardından üzerine zeytinyağı, sarımsak, limon ve tuz hazırlanan sos ile servise hazır hale getirilir (<http://www.izmirkulturturizm.gov.tr>, 2018).

2.1.3.3.9. Yabani Pırasa (Körmen- Allium tricoccum) ile Yapılan Yemekler

Körmen otu Seferihisar'da yemeği ve salatası yapılan yenilebilir otlardandır. Körmen normal pırasaya göre daha küçük boyutludur, kök ve yapraklarından yararlanılmaktadır. Seferihisar yöresinde bu otlar yapılan en çok körmen kavurması ve körmen helvasıdır (İnaltong, 2015). Körmen kavurması için gereken malzemeler 4 adet körmen, 3 adet yumurta, yarım çay bardağı zeytinyağı, tuz ve karabiberdir. Öncelikle körmen yıkanıp temizlenir. Temizlendikten sonra ince ince doğranır. Tavada kızdırılan zeytinyağına eklenir ve yumuşayana kadar kavrulur. Sonrasında üzerine tuz ve karabiber eklenerek yumurtalar üzerine kırılır. Hafif karıştırılır, yumurtalar piştikten sonra altı kapatılır ve servise hazır duruma getirilir (<http://www.izmirkulturturizm.gov.tr>, 2018).

Körmen otunun Seferihisar’da yapılan bir başka yemeği ise Körmen helvasıdır. Gerekli malzemeler, 1 demet körmen, 2 su bardağı un, 1 çay bardağı zeytinyağı, 1 adet yumurta, 2 su bardağı su ve yoğurt, karabiber ve tuzdur. Öncelikle körmenler ayıklanıp yıkanır. Yıkandıktan sonra ince ince doğranır. Kavurma tenceresi orta ateşte kızdırıldıktan sonra zeytinyağı koyulur. Körmen iyice karıştırılarak öldürülür. Tencereye 2 bardak su ve tuz koyularak kaynatılır. Kaynayan suya bir yandan azar azar un katılırken devamlı olarak karıştırılır. Karıştırma işlemi suyunu çekip un helvası kıvamında oluncaya kadar sürdürülür. Çırpılmış yumurta ve karabiber bu karışıma katılarak bir kez daha karıştırılır. İsteğe bağlı olarak yoğurtla servis edilebilir (Cömert ve Dinç, 2014: 86).

2.1.3.3.10. Pazı (Beta vulgaris var. Cicla) ile Yapılan Yemekler

Pazı otu, Ispanakgillerden yapraklı geniş bir sebze bitkisidir. Ispanak benzeridir. Bol vitaminli olduğundan oldukça besleyici ve sindirimi kolay yenilebilir bir bitkidir. Seferihisar bölgesinde pazı otuyla çok çeşitli yemekler yapılabilmektedir (Ketenoglu, 2016: 104).

Seferihisar yöresinde pazı otuyla en çok Pazı yatağında otlu pilav, pirinçli pazı, yabani pazı böreği ve kavurması, pazı çorbası, pazı sarması ve zeytinyağlı pazı yemeği yapılmaktadır. Zeytinyağlı pazı yemeği için malzemeler, 2 sap pazı otu, kalın bulgur, biber salçası, 2 diş sarımsak, 1 adet soğan, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, tuz, pulbiber, karabiber ve sıcak su’dur. Öncelikle pazı yıkanır. Bir tavaya soğan, salça ve suyu eklendikten sonra soğanlar kavurulur. Soğanlar pembeleştiğinde baharatlar eklenir. Ardından pazı eklenir. Sonrasında yıkanan yarım su bardağı bulgur eklenir ve 4 çay bardağı su hemen üzerine eklenir. Biraz karıştırıldıktan sonra tencerenin kapağı kapatılır ve bulgurlar yumuşayana kadar pişirilir. Daha sonra servise hazır getirilir. (Kandemir vd., 2015: 49).

Seferihisar yöresinde pazı otuyla hazırlanan bir başka ordövr ise yoğurtlu pazı salatasıdır. Gereken malzemeler, yarım bağ pazı, 1 adet soğan, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, tuz ve 1 litre su’dur. Sosu için ise 6 kaşık yoğurt, 1 diş sarımsak ve 1 çay kaşığı tuz gereklidir. Öncelikle pazılar yıkanır. 5 dakika kadar suyun içinde bekletilir. Kaynayan suya süzülen pazılar konur ve 10 dakika boyunca haşlanır. Tencereye 2 yemek kaşığı zeytinyağı ve soğan koyularak kavurma işlemi yapılır. Kavrulan

soğanlara pazı konup tuz da eklenip 5 dakika daha kavurulur. Kavrulan pazılar soğumaya bırakılır. Sarımsak rendelenir. 1 çay kaşığı tuz ve 6 yemek kaşığı yoğurt çırpılır. İçine soğuyan pazılar koyulur. Üzerine 1 yemek kaşığı tereyağ ve kızdırılmış pul biber sos olarak üzerine konur. Servise hazır duruma getirilir (<http://www.turkish-cuisine.org>, 2018).

2.2. İlgili Araştırmalar

Sarioğlu (2016) tarafından yapılan “Yenilebilir Endemik Bitkilerin Kırsal Turizmin Gelişimine Etkisi: Seferihisar Örneği” isimli çalışmada, kırsal turizm ve kırsal turizminin gelişimi kavramlarına değinilmiş, yöreye özgü yenilebilir bitkiler hakkında kapsamlı bilgilere yer verilmiştir. Araştırma sonucunda, yerel halka yapılan anket sonucunda yerel halkın yenilebilir bitkilerin zeytinyağlı yemeklerle üretildiği restoranlarda yemek istemeleri ait ifade ile bunun yanında yenilebilir otların kırsal turizmin gelişimine doğrudan katkıda bulunduğuyla ilgili ifade yüksek tercih oranına sahip ifadeler olmuştur.

Karaca vd. (2015) tarafından yapılan “Gastronomi Turizminde Otlar ve Sağlıkla İlişkisi Üzerine Bir Değerlendirme” isimli çalışmada, gastronomi turizmi, Türkiye’de bulunan yenilebilir bitkiler ve genel özellikleri, yenilebilir otların ve birlikte kullanıldığı yemeklerin gastronomi ve sağlık kavramıyla ilişkisine ait bilgilere yer verilmiştir. Araştırma, son yıllarda yenilebilir otların yemeklerde daha fazla kullanılmaya başlandığı, yöresel kültürlerle ait otlarla hazırlanan yemeklerin farklılık gösterdiği, insanların sağlık adı altında beslenmelerine dikkat ettiği ve bunun sonucunda yenilebilir otları son yıllarda önceki yıllara göre daha fazla tercih ettiği gibi sonuçlara ulaşılmıştır. Araştırmaya ait geliştirilen öneriler kapsamında, yiyecek içecek işletmelerinde bölgeye ait ve kendiliğinden yetişen bitki ve otlarla özgün yemekler hazırlanması ve menülerde yer alması gerektiği, ayrıca doğadan toplanan bitkilerin sofralarda yer alması ve sahip olduğu faydalı besin içeriklerinden daha fazla yararlanılabilmesi adına bu otların tanıtılması ve tattırılması için geliştirici çalışmaların yapılması gerektiğiyle ilgili sonuçlara yer verilmiştir.

Ertaş ve Karadağ (2013) tarafından yapılan “Sağlıklı Beslenmedeki Türk Mutfak Kültürünün Yeri” isimli çalışmada, Türk mutfaklarının tarihsel gelişimi, Türk mutfaklarının sağlık kavramıyla ilişkisi, Türkiye’deki yöre mutfaklarının sağlık

kavramıyla ilişkilendirilerek yenilebilir endemik otların bu kavramla doğrudan ilişkisine ait bilgilere yer verilmiştir. Araştırma sonucunda Türk mutfak kültüründe kullanılan yöreye ait otların yöre mutfaklarında kullanılması son yıllarda oldukça sık rastlanan bir durum haline gelmiş, insanlar sağlık kavramı ve yediklerine dikkat etmesi suretiyle gerek ev ortamında gerek restoranlarda otları yemeklerde daha fazla tüketmek istedikleri sonucuna ulaşılmıştır.

Zağralı ve Akbaba (2015) tarafından yapılan “Turistlerin Destinasyon Seçiminde Yöresel Yemeklerin Rolü: İzmir’i Ziyaret eden Turistlerin Görüşleri Üzerine Bir Araştırma” isimli çalışmasında yöresel yemeklerin destinasyon seçimi üzerindeki etkileri, yemeklerde kullanılan otların zeytinyağlı yöresel yemekler üzerindeki etkiler gibi konulara ait bilgiler yer verilmiştir. Yapılan Spss Analizinde Seferihisar yöresindeki yerel restoranlara ait turist ifadeleri diğer bölgelere göre daha yüksek korelasyonda olduğu belirlenmiştir. Katılımcıların Seferihisar yöresindeki yenilebilir otlarla servis edilen yemekleri restoranlarda yemek yeme istekleri ve beğenme durumları % 77’lik gibi kayda değer bir orana ulaşılmıştır. Bu çalışmada “yerel yemeklerin tanıtılması için broşür hazırlanmalı” ve “ yemeklerin sunumu daha fazla çeşitlilik gösterseydi, diğer yemekleri de denemek isterdim” gibi ifadeler yüksek oranda çıkmıştır. Buna göre bu bölgede yöresel yemeklerin tanıtımında ve sunumların yetersiz olmasından kaynaklanan problemler olduğu sonucuna ulaşılmaktadır.

Cömert ve Dinç (2014) tarafından yapılan “ Şifalı Bitkilerin Bilinilirliği” isimli çalışmasında şifalı bitkiler ve bu bitkilerin yemeklerde kullanımıyla ilgili bilgilere yer verilmiştir. Araştırma Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi’ndeki genç öğrencilere yapılmıştır. Araştırma sonucunda genç yaşlardaki bu öğrencilerin bu bitkileri yüksek oranda tanıdığı ve yemeklerde kullanımıyla ilgili ifadelerle ait görüşler arasında anlamlı farklılıklar bulunduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Okcu ve Kaplan (2017) tarafında yapılan “ Doğu Anadolu Bölgesinde Gıda olarak Kullanılan Yabani Otlar ve Yemeklerdeki Kullanımı” isimli çalışmasında, bu bölgede yetişen yabani otlar ve genel özellikleri, gıdalardaki üretim teknikleri gibi konulara ait bilgilere yer verilmiştir. Araştırma sonucunda geliştirilen öneriler kapsamında, bölgede yetişen yabani otlara sahip çıkılması gerektiği, onların kültürel birer zenginlik olduğu üzerinde durulmuştur. Ayrıca yenilebilir endemik otların özellikle türü tehlikeye girmiş otların sürdürülebilirlik ilkesi çerçevesinde

belirlenmesi, korunması, halkın bilgilendirilmesi, bölge gastronomisini kalkındıracak olan bu otlara sahip çıkılması gerektiğiyle ilgili hususlara yer verilmiştir.

Çetinkaya ve Yıldız (2018) tarafından yapılan “Erzurum’un Yenilebilir Endemik Otları ve Yemeklerdeki Kullanım Şekline Yönelik Bir Araştırma” isimli çalışmasında bölgedeki yenilebilir endemik otlar, mutfaklardaki yeri ve önemi, yenilebilir otların yemekler üzerindeki üretim tekniklerine etkisine ilişkin bilgilere yer verilmiştir. Araştırmada, otların yemeklerde ne amaçla kullanıldığı ve hangi otların kullanıldığı gibi belirlenen araştırma problemleri kapsamında sonuçlara ulaşılmıştır. Araştırma sonucunda yöredeki otların yemeklerdeki kullanım teknikleri belirlenmiştir. Bu alanda araştırma yapmak isteyen akademisyenlerin füzyon mutfak uygulamalarına yenilebilir otların eklenmesi ve “raw food” kapsamında çiğ olarak yenebilen endemik otların alternatif tarifler oluşturulmasıyla ilgili önerilere de yer verilmiştir.

3. YÖNTEM

Bu araştırmanın konusu olan Seferihisar yöresindeki yenilebilir endemik bitkilerin tanınabilirliğini ortaya çıkarmak, yerel halk ve turistler açısından farkındalığını belirlemek Seferihisar yöresinin gastronomik kimliğini oluşturma açısından yeni bir çalışma alanı olmuştur. Seferihisar yöresiyle ilgili literatürde çeşitli çalışmaların bulunmasının yanısıra, Seferihisar yöresine özgü bitkileri konu alan herhangi bir akademik çalışmaya rastlanmamıştır. Bu yüzden bu çalışma, çalışma alanı ve konusu bakımından özgün ve ileriki akademik çalışmalara kaynak niteliği taşıdığı düşünülmektedir.

3.1. Araştırmanın Hipotezleri

Bu çalışmada yerel halkın ve turistlerin Seferihisar yöresindeki yenilebilir endemik bitkilere ilişkin algı ve farkındalıklarını ölçmek istenmektedir. Bu çalışma yöreye özgü bitkilerin zeytinyağlılardaki kullanımına etkisini, kullanım alanlarını ve özelliklerini belirlemeye de yöneliktir. Dolayısıyla yöresel ürünlerin destinasyon tercihlerinde etkisine konu alan çalışmalar incelenmiş ve hipotezler oluşturulmuştur.

Turkay (2016), destinasyon çekiciliği çerçevesinde yöreye özgü ürünlerin turistler üzerinde etkisi tespit edilmesi amaçlanmıştır. Yöreye özgü ürünlerin bazı demografik değişkenlere göre farklılık gösterdikleri saptanmıştır.

Yine Sengel vd. (2015), turistik çekicilik unsuru olan yöreye ait ürünlerin, turistler tarafından nasıl algılandıklarını belirlemek için turizmde yöresel ürünlere olan talebi etkileyen unsurların analizi amaçlanmıştır. Çalışma sonucunda farklı demografik ve seyahat alışkanlıklarına sahip turistlerin yöresel mutfağa karşı farklı algılara sahip olduğu görülmüştür.

Aksu ve Özcan (2017), yöreye özgü ürünlerin algılanmasında demografik analizlere göre farklılıklar gösterdiğini saptamıştır.

Şengül ve Türkay (2016), yayınladıkları makalelerinde bölge etkinliği ve yöreye özgü ürünlerin algılanmasında demografik faktörler kendi aralarında farklılıklar gösterdiğini saptamışlardır. Buna göre oluşturulan hipotezler şu şekildedir:

Hipotez 1: “Katılımcıların cinsiyetleri ile Seferihisar yöresi ve yöreye özgü yenilebilir bitkilere ilişkin ifadelerine ait görüşleri arasında anlamlı bir farklılık vardır.” Hipotezi oluşturulmuştur.

Hipotez 2: “ Katılımcıların medeni durumları ile yöreye özgü yenilebilir bitkilerin etkinliğine ilişkin alt boyut ifadelerine ait görüşleri arasında anlamlı bir farklılık vardır.” Hipotezi oluşturulmuştur.

Hipotez 3: “ Katılımcıların öğrenim durumları ile Seferihisar yöresi ve yöreye özgü yenilebilir bitkilere ilişkin ifadelerine ait görüşleri arasında anlamlı bir farklılık vardır.” Hipotezi oluşturulmuştur.

Hipotez 4: “Katılımcıların yaşları ile yöreye özgü yenilebilir bitkilerin zeytinyağlılarda kullanımına ilişkin alt boyut ifadelerine ait görüşleri arasında anlamlı bir farklılık vardır.” Hipotezi oluşturulmuştur.

Hipotez 5: “ Katılımcıların gelir seviyeleri ile Seferihisar yöresi ve yöreye özgü yenilebilir bitkilere ilişkin ifadelerine ait görüşleri arasında anlamlı bir farklılık vardır.” Hipotezi oluşturulmuştur.

Hipotez 6: “ Katılımcıların meslekleri ile Seferihisar yöresinin gastronomik açıdan etkinliğine ilişkin alt boyut ifadelerine ait görüşleri arasında anlamlı bir farklılık vardır.” Hipotezi oluşturulmuştur.

Hipotez 7: “ Katılımcıların Seferihisar yöresinin gastronomik açıdan etkinliğine ilişkin alt boyut ifadelerine dair görüşleri ile yöreye özgü yenilebilir otların etkinliğine ilişkin alt boyut ifadelerine dair görüşleri arasında anlamlı ve pozitif bir ilişki vardır.” Hipotezi oluşturulmuştur.

3.2. Evren ve örneklem

Bir araştırma problemine ilişkin verilerin, ana kütlelerinin birim sayıları çok fazla olduğu durumlarda ana kütlelerden örnek seçilmekte ve veriler örneğe giren bu birimlerden alınmaktadır. Bu birimlerin nicelik ve nitelik açısından ana kütleleri temsil

etmesi gerekmektedir. Ana kütleyi temsil edebilecek nitelik ve nicelikteki birimleri belirleme örnekleme yöntemiyle, seçilen birimlerin oluşturduğu kütleye örneklem yöntemi ile ulaşılabilir (Yazıcıoğlu ve Erdoğan, 2011: 69). Evren, popülasyonun araştırma sonuçlarının genellenebileceği elemanları içerir ve evrenin büyüklüğünü çalışmanın amacı belirler (Arlı ve Nazik, 2001: 72).

Bu çalışmada çalışma alanı İzmir ilçesi Seferihisar olarak belirenmiştir. Bunun nedeni Seferihisar yöresinin Cittaslow (yavaş şehir) unvanına sahip olan nadir şehirlerden biri olması sebebiyle yöreye özgü otları barındıran, sahip çıkan ve bu akımı destekleyen bir destinasyon olarak ön plana çıkmaktadır. Örneklem büyüklüğü tablosuna göre, 10.000-99.999 kişi arasındaki evren için kabul edilebilir örneklem büyüklüğü, 370-382 kişi aralığında olup, 100.000 kişiden sonrası için ise 384 olarak ifade edilmektedir (Altunışık vd., 2015: 137). Seferihisar yöresi yaklaşık 40.000 örneklem aralığına tekabül etmesi sebebiyle 384 adet anket yeterli olarak görülmektedir.

Tesadüfi olmayan örnekleme yöntemi, en kolay örnekleme yöntemlerindendir. En düşük maliyetli ve uygulaması en kolay örneklemedir. Araştırmacının nasıl kolayına geliyor ise örnekleri o şekilde seçer (İslamoğlu ve Alınışık, 2014: 191-194). Bu çalışmada Seferihisar yöresinde bulunan halk ve turistlerin araştırmanın amacına daha uygun cevaplar vereceği düşüncesiyle kolayda örnekleme yolu tercih edilmiş ve örnekleme dahil edilmiştir. Araştırma Seferihisar yöresindeki halk ve turistlere yüzyüze anket methodu şeklinde uygulanmış ve 400 adet anket toplanmıştır. Ancak eksik ve hatalı doldurma gibi nedenlere araştırmanın güvenilirliğini sarstığı gerekçesiyle 11 anket geçersiz sayılmış, toplamda 389 adet anket değerlendirilmeye alınmıştır.

3.3. Veri toplama Aracı ve Teknikleri

Araştırmada veri toplama aracı olarak anket yöntemi kullanılmıştır. Hazırlanan anket formu 2 bölümden oluşmaktadır. Birinci bölüm katılımcıların demografik özelliklerini belirlemek suretiyle toplam 7 sorudan oluşmaktadır. İkinci bölüm ise çalışmanın ana hattını oluşturmaktadır. İkinci kısım ise katılımcıların yenilebilir otlara yönelik algıları, yenilebilir otların zeytinyağlılarda kullanımına yönelik algıları, bölge etkinliğine yönelik algıları ve son olarak yenilebilir otların

kullanım alanı ve faydalarına yönelik algılarını belirlemeye yönelik 4 farklı boyuttan oluşan ölçek geliştirilmiş ve her boyut 10 ifadeden meydana gelecek şekilde düzenlenmiştir. Toplam 40 ifade katılımcıların katılım derecelerini belirlemek amacıyla 5’li likert tipi ifadeler şeklinde kullanılmıştır. Bu ifadeler 1: Kesinlikle Katılmıyorum 2: Katılmıyorum 3: Kısmen Katılmıyorum/Kısmen Katılıyorum 4: Katılıyorum 5: Kesinlikle Katılıyorum şeklinde bir değerlendirme yapılacak şekilde oluşturulmuştur.

3.4. Veri Toplama Süreci

Hazırlanan anketin güvenirlik analizinin yapılması amacıyla Haziran 2018’de Seferihisar yöresindeki yerel halka ve turiste 100 adet pilot çalışma uygulanmıştır. Ölçekleri oluşturan boyutlar ayrı ayrı kategorize edilerek güvenirlik analizi yapılmış ve 0.70 katsayısının üzerinde çıkması sebebiyle çalışmaya devam edilmiştir. Çalışma sonunda toplam 389 adet geçerli anketin ölçeği güvenirlik analizi yapılmıştır. Toplam 40 adet ifadeden oluşan ölçeğin Cronbach Alpha değeri 0,89 olarak bulunmuştur. Bu sonuç ölçeğin oldukça güvenilir olduğunun bir göstergesidir. Bundan dolayı ankette değişiklik yapılmadan devam edilmiştir. Uygulama Seferihisar yöresinde, Seferihisara bağlı Sığacık beldesinde, Seferisara bağlı olan İzmir’in Urla ilçesindeki yerel halk ve turiste uygulanmış, anketin 400 adete ulaşmasıyla çalışma sonlandırılmıştır.

3.5. Verilerin Analizi

Öncelikle anket formunda yer alan veriler bilgisayara aktarılarak veri tabanı oluşturulmuş ve bu verilerin değerlendirilmesinde SPSS 22.0 (Statistical Package for Social Science) programı kullanılmıştır. Araştırma sonucunda elde edilen veriler, araştırmanın amaçları doğrultusunda analiz edilmiştir.

Çarpıklık ölçüsü, bir verinin simetrik olup olmadığı, eğer simetrik değilse simetriden ne ölçüde uzaklaştığı ve çarpıklığının yönünün belirlenmesini sağlar (Türel, 2006: 97). Verilerin dağılımını belirlemek için basıklık ve çarpıklık katsayılarına bakılmıştır. Çarpıklık katsayısının (Skewness), +1 ile -1 arasında, basıklık katsayısının (Kurtosis) ise +2 ile -2 arasında olmadığı belirlenerek non parametrik testler uygulanmıştır (İslamoğlu ve Alnıaçık, 2014: 264).

Yapılan araştırmanın ölçeğindeki verilerin güvenilirliğinde belirlemek amacıyla “Cronbach’s Alpha” uygulanmıştır. Yapılan güvenilirlik analizinde 2. “Cronbach’s Alpha” değeri “0,86” olarak bulunmuştur. Bu değer ölçeğin oldukça güvenilir olduğunu göstermektedir. Araştırmaya katılan yerli halk ve turistlerin demografik özelliklerine ilişkin bilgiler sayı ve yüzde dağılımı ile analiz edilmiştir. Araştırmaya katılanların Seferihisar bölgesinde bulunma sıklığına ilişkin bilgiler sayı ve yüzde dağılımı ile analiz edilmiştir.

Seferihisar yöresi ve yenilebilir otlara ilişkin 40 ifade standart sapma ve aritmetik ortalamalarıyla tablollaştırılmış ve yorumlanmıştır. Araştırmanın normallik testi Kolmogorov- Smirnov testiyle yapılmıştır. Bu testin sonucunda anlamlılık değerinin ($\text{sig.p} < 0,05$) anlamlılık düzeyinden az olduğu tespit edilmiştir. Bu sonuca göre ifadelerin dağılımı normal değildir. Ayrıca ifadelerin basıklık (kurtosis) ve çarpıklık (skewness) değerleri de incelenmiştir. İfadelerin basıklık ve çarpıklık değerleri -1,96 ile 1,96 arasında olmadığı tespit edilmiştir. Bu sonuca göre araştırmanın verilerinin normal dağılmadığı saptanmıştır. Bu sebeple araştırmada nonparametrik testler kullanılmıştır.

İki örneklem arasında farklılıkların olup olmadığını tespit etmede Mann Whitney U testi uygulanmıştır. İki den fazla örneklem arasında farklılıkları tespit etmek için Kruskal Wallis testi uygulanmıştır. Ayrıca araştırma değişkenleri arasındaki ilişkiyi ölçmek için Korelasyon analizi yapılmıştır. Analizlerdeki anlamlılık düzeyi “ $p < 0,05$ ” olarak kabul edilmiştir (Özdamar, 2001: 75).

4. ARAŞTIRMANIN BULGULARI VE YORUMLAR

Bu bölümde Seferihisar yöresindeki araştırmaya katılan yerel halk ve turistlerin demografik özellikleri, Seferihisar yöresinde bulunma sıklığı, Seferihisar yöresinin etkinliğine ilişkin ifadeleri, yöreye özgü yenilebilir bitkilerin etkinliğine ilişkin ifadeleri, yöreye özgü yenilebilir otların zeytinyağlılar üzerindeki kullanım etkisine ilişkin ifadeleri ve yöreye özgü otların kullanım alanları ve faydalarına ilişkin ifadeleri boyutlar ve ifadeler altında tek tek incelenmiştir.

4.1. Katılımcıların Demografik özelliklerine ilişkin bulgular

Aşağıdaki çizelgede katılımcıların sosyo-demografik özellikleri gösterilmiş ve yorumlanmıştır.

Çizelge 7. Araştırmaya Katılanların Demografik Özelliklerine Göre Dağılımları

Değişkenler	Sayı (n)	Yüzde (%)
Cinsiyet		
Erkek	209	53,7
Kadın	180	46,3
Toplam	389	100
Yaş		
15-25	53	13,6
26-35	74	19,0
36-45	101	26,0
46-55	97	24,9
56 ve üstü	64	16,5
Toplam	389	100
Medeni Durum		

Çizelge 7-devam

Evli	276	71,0
Bekar	113	29,0
Toplam	389	100
Eğitim Durumu		
İlköğretim	37	9,5
Lise	158	40,6
Lisans	126	32,4
Yüksek Lisans	42	10,8
Doktora	26	6,7
Toplam	389	100
Gelir Seviyesi		
0-1600 TL	95	24,4
1601-2500 TL	122	31,4
2501-3500 TL	75	19,3
3501-5000 TL	49	12,6
5000 TL ve üzeri	48	12,3
Toplam	389	100
Meslek		
Memur	63	16,2
İşçi	115	29,6
Emekli	80	20,6
Öğrenci	22	5,7
İşsiz	14	3,6
İşveren	36	9,3
Ev hanımı	34	8,7
Diğer	25	6,4
Toplam	389	100

Araştırmaya katılan yerli halkın sosyo-demografik özelliklerine ilişkin veriler yukarıdaki çizelgede verilmiştir. Buna göre, katılımcıların 209'u (%53,7) erkek,180'i (%46,3) kadınlardan oluşmaktadır.

Katılımcıların yaş aralıklarına bakıldığında, 53'ü (%13,6) 15-25 yaş aralığında, 74'ü (%19) 26-35 yaş aralığında, 101'i (%26) 36-45 yaş aralığında, 97'si (%24,9) 46-55 yaş aralığında ve son olarak 64'ü (%16,5) 56 yaş ve üstündedir.

Katılımcıların medeni durumlarına bakıldığında,276 (%71) katılımcı evli durumda, 113 (%29) katılımcı ise bekar durumundadır. Katılımcıların eğitim düzeylerine bakıldığında, 37'si (%9,5) ilköğretim mezunu, 158'i (%40,6) lise mezunu, 126'sı (%32,4) lisans mezunu, 42'si (%10,8) yüksek lisans mezunu ve son olarak 26'sı (%6,7) doktora mezunudur. Katılımcıların gelir seviyelerine bakıldığında, 95'i (%24,4) 0-1600 TL aralığında, 122'si (%31,4) 1601-2500 TL, 75'i (%19,3) 2501-3500 TL aralığında, 49'u (%12,6) 3501-5000 TL aralığında, 48'i (%12,3) 5000 ve üzeri maaş almaktadır.

Katılımcıların mesleki sınıflandırmalarına baktığımızda ise, 63'ü (%16,2) memur sınıfı, 115'i (%29,6) işçi sınıfı, 80'i (%20,6) emekli, 22'si (%5,7) öğrenci, 14'ü (%3,6) işsiz, 36'sı (%9,3) işveren sınıfı, 34'ü (%8,7) ev hanımı, 25'i (%6,4) ise diğer kategorisindedir. Diğer kategorisini işaretleyen katılımcılar, mimar, mühendis, doktor, avukat, noter, tercüman, psikolog ve çiftçi gibi çeşitli mesleklere sahip olduklarını belirtmişlerdir.

Çizelge 8. Katılımcıların Seferihisar'da bulunma sıklığına ilişkin Dağılımları

Değişken	Sayı (n)	Yüzde (%)
Hiç	8	2,1
Nadiren	142	36,5
Bazen	126	32,4
Sık sık	47	17,0
Her zaman	47	12,1

Bu çalışmada katılımcıların Seferihisar’da bulunma sıklığını ölçmeye yönelik analizler yapılmıştır. Katılımcıların bulunma sıklığı sayı ve yüzdeleriyle Çizelge..’de belirtilmiştir. Buna göre katılımcıların 8’i (%2,1) Seferihisar yöresinde hiç bulunmamıştır. Katılımcıların 142’si (%36,5) Seferihisar’da nadiren, 126’sı (%32,4) ise Seferihisar yöresinde bazen bulunduğunu belirtmiştir. Bunların kümülatif sonuçlarına baktığımızda, yaklaşık 268 (% 66,9) katılımcının Seferihisar yöresinde turist olarak bulunduğu varsayımını yapabiliriz. Katılımcıların 47’sinin (%17) Seferihisar yöresinde sık sık bulunduğunu belirtmiştir. Bu katılımcıların yörede yada yöreye yakın beldelerde konuşlanan yerel halk olduğunu söyleyebiliriz. Katılımcıların 47’si (%12,1) Seferihisar yöresinde her zaman bulunduğunu ifade etmiştir. Bu sonucu verenlerin ise Seferihisar yöresinde yaşayan ve yöreyi iyi bilen yerel halk olduğu varsayımı yapılabilmektedir.

4.2. Katılımcıların Seferihisar Yöresindeki Yenilebilir Endemik Bitkilerin Etkinliğine İlişkin ifadelere Verdiği Cevapların Güvenirlik Analizi

Bir ölçümde, ölçümün güvenilirliği onun tutarlı olduğunu gösterir. Analiz edilen veri grubunda ölçme hatası yok ise güvenilirlik hatası bire eşit olacak ve gözlenmiş skordaki değişkenlerin tamamı ölçüm hatasından kaynaklanıyorsa güvenilirlik katsayısı sifıra eşit olacaktır. Bu nedenle güvenilirlik katsayısı daima 0 ile 1 arasında değer almalıdır (Bayram, 2009: 193-194). Soru guruplarında içsel güvenilirlik indeksi en çok kullanılandır. Bu indeks değişkenler arasındaki ortalama korelasyonu temel alarak, bir ölçekteki değişkenlerin iç tutarlılığını ölçer. Cronbach Alpha değeri 0,70’in üzerinde olan ölçeklerin iç tutarlılığına sahip olduğu, yani ele alınan ölçeğin güvenilir olduğunu gösterir (Bayram, 2004: 127-128). 0 ile 1 arasında değer alan Cronbach’s alpha sayısı ölçekte yer alan “k” adet maddenin varyansları toplamının, genel varyansa oranlaması ile bulunan bir ağırlıklı ağırlıklı standart değişimin ortalamasıdır. Alpha katsayısına bağlı olarak ölçeğin güvenilirliği (Lorcu, 2015: 207-208);

$0,00 \leq \alpha \leq 0,40$ ise ölçek güvenilir değildir.

$0,40 \leq \alpha \leq 0,60$ ise ölçeğin güvenirliliği düşüktür.

$0,60 \leq \alpha \leq 0,80$ ise ölçek oldukça güvenilir.

$0,80 \leq \alpha \leq 1,00$ ise ölçek yüksek derecede güvenilir bir ölçektir.

Buna bağlı olarak 40 ifadenin güvenilirlik analizi sonu Cronbach's Alpha değeri 0,90 olarak hesaplanmıştır. Bu değer ifadelerin oldukça güvenilir olduğunu göstermektedir. Aşağıdaki Çizelge 9 'da tüm ifadelerin silindiğinde oluşturacağı ölçek ortalaması, ölçek varyansı, korelasyonu ve en önemlisi soru silindiğinde oluşturacağı Cronbach Alpha değeri gösterilmiştir.

Çizelge 9. Katılımcıların cevabını verdikleri ifadelerin Güvenirlik analizine ilişkin sonuçların dağılımı

	Soru silindiğinde ölçek ortalaması	Soru silindiğinde ölçek varyansı	Soru bütün korelasyon	Soru silindiğinde Cronbach's Alpha
İfade1	158,85	211,598	,474	,897
İfade2	158,86	214,329	,377	,898
İfade3	158,88	211,640	,452	,897
İfade4	159,31	211,825	,364	,899
İfade5	159,23	209,566	,470	,897
İfade6	158,66	211,347	,511	,897
İfade7	158,80	208,747	,462	,897
İfade8	158,55	213,397	,435	,898
İfade9	158,74	213,893	,375	,898
İfade10	158,39	214,518	,456	,898
İfade11	158,29	213,624	,454	,898
İfade12	158,58	210,351	,500	,897
İfade13	159,04	211,880	,400	,898

Çizelge 9-devam

İfade14	158,60	213,750	,390	,898
İfade15	159,41	212,413	,297	,901
İfade16	159,70	211,970	,295	,901
İfade17	158,71	209,509	,539	,896
İfade18	158,62	214,039	,432	,898
İfade19	158,49	211,039	,510	,897
İfade20	158,48	209,910	,574	,896
İfade21	158,45	214,223	,490	,897
İfade22	158,53	213,244	,428	,898
İfade23	158,43	211,602	,552	,896
İfade24	158,39	209,941	,672	,895
İfade25	158,38	208,484	,663	,895
İfade26	158,45	212,506	,598	,896
İfade27	158,52	212,972	,513	,897
İfade28	158,50	213,462	,530	,897
İfade29	158,51	211,049	,584	,896
İfade30	158,40	211,036	,594	,896
İfade31	158,54	216,001	,325	,899
İfade32	158,59	215,782	,410	,898
İfade33	158,94	218,100	,193	,901
İfade34	158,77	216,291	,233	,901
İfade35	158,66	214,988	,349	,899
İfade36	158,71	218,457	,187	,901
İfade37	159,15	215,423	,242	,901
İfade38	158,54	218,249	,205	,901
İfade39	158,65	214,809	,374	,898
İfade40	159,25	218,344	,124	,904

4.3. Katılımcıların boyutlara ayrılmış ifadelerin Aritmetik ortalama ve Standart sapmalarına ilişkin bulgular

Hazırlanan Seferihisar yöresi ve yenilebilir endemik bitkilere ait ölçekte ifadeler 4 farklı boyut altında adlandırılmıştır. Bu boyutlar katılımcıların, ifadeleri daha net anlayabilmesi ve neyle ilgili olduğunu önceden bilebilmesi amacıyla oluşturulmuştur. Bu ifadelerle ilişkin boyutlar daha sonra korelasyon analizi yardımıyla oluşturulan hipotezlerin red veya kabulü saptanacaktır.

Oluşturulan ölçek 4 farklı boyut adı altında toplam 40 adet ifadeden oluşmaktadır. 1'den 10'a kadar olan ifadeler, *bölge etkinliği* boyutu altında katılımcıların Seferihisar'ın gastronomik açıdan etkinliğine yönelik ilişkin bilgilerini kapsamaktadır. 11'den 20'ye kadar olan ifadeler, *yenilebilir otların etkinliği* boyutu altında katılımcıların Seferihisar yöresindeki yenilebilir otların etkinliğine ilişkin bilgilerini kapsamaktadır. 21'den 30'a kadar olan ifadeler, *yenilebilir otların zeytinyağlılardaki kullanım etkinliği* boyutu altında katılımcıların yenilebilir otların zeytinyağlılar üzerinde üretim tekniklerine etkisine ilişkin bilgilerini kapsamaktadır. Son olarak 31'den 40'a kadar olan ifadeler, *Yöreye özgü otların kullanım alanı* boyutu altında katılımcıların Seferihisar yöresine özgü otların özelliklerine ve kullanım alanlarına dair görüşlerini kapsamaktadır.

Aritmetik ortalamaların yorumlanmasında: 1.00-1.79 =Kesinlikle Katılmıyorum; 1.80-2.59 =Katılmıyorum; 2.60-3.39 =Kısmen Katılmıyorum Kısmen Katılıyorum; 3.40-4.19 = Katılıyorum; 4.20-5.00 =Kesinlikle Katılıyorum aralıkları ölçüt olarak alınmıştır.

Çizelge 10. Katılımcıların Seferihisar bölge etkinliği, yöreye özgü yenilebilir bitkilerin etkinliği, yenilebilir bitkilerin zeytinyağlılardaki kullanımı ve yenilebilir otların kullanım alanları ve faydalarına ilişkin ifadelerin aritmetik ortalama ve standart sapmaları

Seferihisar yöresinin Gastronomik açıdan etkinliğine ilişkin ifadeler	X	SS
1.Seferihisar yöresinin yiyecek/içecek kültürü açısından zengin bir kimliğe sahip olduğunu düşünüyorum.	3,93	,82
2.Seferihisar yöresi slow food akımı desteklemektedir.	3,92	,78
3.Slow food felsefesi yörenin yiyecek kültürünü olumlu etkilemektedir.	3,89	,85
4. Seferihisar yöresinde organik tarım desteklenmektedir.	3,47	1,01
5. Üretici pazarlarının kaliteli olduğunu düşünüyorum.	3,55	,96
6. Seferihisarda düzenlenen gastronomik organizasyonlar(sığacık pazarı, festivaller) yörenin yiyecek içecek kültürünü olumlu yönde etkilemektedir	4,12	,78
7. Yöredeki kafe ve restoranların bölgenin yiyecek-içecek kültürünün tanınabilirliğini sağlaması açısından önemli olduğunu düşünüyorum.	3,97	1,03
8. Seferihisar yöresinin düzenlenen festivaller açısından uygun bir destinasyon olduğunu düşünüyorum.	4,23	,75
9. Seferihisar yöresindeki tarım bilgisinin bölgenin gastronomik faaliyetleri şekillendirmesinde önemli olduğunu düşünüyorum.	4,04	,82
10.. Yöreye özgü bitkilerin korunması ve geliştirilmesinin önemli olduğunu düşünüyorum	4,39	,64
Seferihisar yöresindeki yenilebilir bitkilerin etkinliğine yönelik ifadeler		
11.Yenilebilir otların genel insan sağlığı açısından önemli olduğunu düşünüyorum.	4,49	,64
12. Yenilebilir otların tedavi sürecinde etkili olduğunu düşünüyorum.	4,20	,86
13.Yenilebilir otların bazı hastalıkların tedavi sürecinde diğer metodlardan daha uygun olduğunu düşünüyorum.	3,74	,93
14.Yenilebilir otların yörenin yiyecek-içecek kültürünü zenginleştirdiğini düşünüyorum.	4,18	,80
15.Yenilebilir otların yöredeki fast-food kullanımını azalttığını düşünüyorum.	3,37	1,14

Çizelge 10-devam

16. Yöredeki halkın yöredeki otlar hakkında yeteri kadar bilinçli olduğunu düşünüyorum.	3,07	1,19
17. Yenilebilir otların yöredeki restoran,kafe,Pazar veya organizasyonlar aracılığı ile yöre halkı veya turistlere daha çok sevdireceğini düşünüyorum.	4,07	,85
18. Seferihisar yöresinde yenilebilir otların bölgenin ziyaretinde oldukça önemli olduğunu düşünüyorum.	4,16	,71
19. Yöreye özgü Yenilebilir otların bölgeye gastronomik bir çekicilik kattığını düşünüyorum.	4,29	,80
20. Yöreye özgü yenilebilir otların bölge ziyaretini arttırmada önemli bir unsur olabileceğini düşünüyorum.	4,30	,78
Yenilebilir endemik bitkilerin zeytinyağlılar üzerindeki etkinliğine ilişkin ifadeler		
21. Zeytinyağı ve otların yemeklerde ayrılmaz bir bütün olduğunu düşünüyorum.	4,33	,62
22. Yöreye özgü otlarla üretilen zeytinyağlıların daha lezzetli olduğunu düşünüyorum.	4,25	,77
23. Yenilebilir otların, zeytinyağlıların en önemli bileşeni olduğunu düşünüyorum.	4,35	,71
24. Yöreye özgü otların yöredeki zeytinyağlı üretim kültürünü olumlu yönde etkilediğini düşünüyorum.	4,39	,67
25. Yöreye özgü otlarla harmanlanan zeytinyağlıların bir destinasyonun gastronomik çekiciliğini arttırdığını düşünüyorum.	4,40	,75
26.Yenilebilir otlarla harmanlanan zeytinyağlıların işletmelerde sunulması yorenin yemek kültürünün tanınabilirliği açısından önemli olduğunu düşünüyorum.	4,33	,61
27.Yenilebilir otların sağlıklı bir bileşim açısından zeytinyağlılarda kullanımı diğer yağlarla üretilen yemeklerin kullanımından daha faydalı olduğunu düşünüyorum.	4,26	,67
28. Seferihisar yöresine ait otların toplanma,saklanma,pişirme gibi tüm tekniklerin kurslarca verilmesi zeytinyağlı ürünlerin üretilmesi açısından yerel halk için oldukça önem arz ettiğini düşünüyorum.	4,28	,62
29.Yöreye özgü otlarla üretilen zeytinyağlı yemeklerin, o otun tanınabilirliğini arttırmada önemli bir kıstas olduğunu düşünüyorum.	4,27	,70

Çizelge 10-devam

30. Yöreye özgü yenilebilir otlarla oluşturulan zeytinyağlı yemeklerin daha kaliteli olduğunu düşünüyorum.	4,38	,69
Yöreye özgü bitkilerin özelliklerine ve kullanım alanlarının belirlenmesine yönelik ifadeler		
31. Yöreye özgü otları yemeklerde aromatik(acı,tatlı,ekşi,tuzlu) amaçlı kullanmayı tercih ederim.	4,24	,73
32. Antioksidan özelliği yüksek yöreye özgü otları kullanmayı tercih ederim.	4,19	,61
33. Yöreye özgü otları vitamin desteği almak için tercih ederim.	3,84	,84
34. Yöreye özgü otları obezite tedavisi ve zayıflama diyetlerinde tercih ederim.	4,01	,93
35. Yöreye özgü otları bağışıklığı güçlendirmek amacıyla kullanmayı tercih ederim.	4,10	,78
36. Sindirimi kolaylaştırıcı yöreye özgü otları kullanmayı tercih ederim.	4,07	,81
37. Soğuk algınlığı ve tedavisinde yöreye özgü otları kullanmayı tercih ederim.	3,63	1,00
38. Anti-kanserojen içeriği yüksek otların kullanımına ağırlık veririm.	4,24	,78
39. İdrar söktürücü yöreye özgü otların kullanımını tercih ederim.	4,13	,75
40. Yöreye özgü otları sinir sistemini düzenleme amaçlı kullanmayı tercih ederim.	3,53	1,10
Genel ortalama:4,04		
Genel Standart Sapma : ,730		

Çizelge 10. incelendiğinde, katılımcıların katılım düzeyi ortalamasının 3,07 ile 4,49 arasında değiştiği görülmektedir. Katılımcıların ifadelere verdikleri cevapların genel standart sapması 0,730'dur. Katılımcıların ifadelere verdikleri genel ortalama cevaplar 4,04 değerindedir. Yukarıda belirtildiği gibi 4,04 değeri 3,40-4,19:katılıyorum arasında olduğu için katılımcıların bu ifadelere genel olarak katıldığını söyleyebiliriz.

Katılımcıların Seferihisar'ın gastronomik açıdan etkinliğine ilişkin ifadelere(1*10) verdiği cevaplar ($\bar{x} = 3,95$) genel olarak katılıyorum şeklindedir Bu kategoride katılımcıların en çok katıldıkları 3 ifade: ($\bar{x}=4,39$) "Yöreye özgü bitkilerin

korunması ve geliştirilmesinin önemli olduğunu düşünüyorum” , ($\bar{x}=4,23$) “ Seferihisar yöresinin düzenlenen festivaller açısından uygun bir destinasyon olduğunu düşünüyorum.” ve ($\bar{x}=4,12$) “Seferihisarda düzenlenen gastronomik organizasyonlar(sığacık pazarı, festivaller) yörenin yiyecek içecek kültürünü olumlu yönde etkilemektedir.” şeklindedir. Sonuç olarak katılımcıların Seferihisar yöresine özgü bitkilerin korunması ve geliştirilmesi gerektiği fikrine oldukça katılmakta olduğunu söyleyebiliriz. Yine katılımcılar Seferihisar’ın yöresel lezzet festivalleri için son derece uygun bir destinasyon olduğunu ve bu festivallerinde yörenin yiyecek içecek kültürünün tanınmasında ve geliştirilmesinde önemli bir faktör olduğunu düşünmektedirler.

Katılımcıların Seferihisar yöresindeki yenilebilir otların etkinliğine ilişkin ifadelerine (11*20) verdiği cevaplar ($\bar{x}=3,98$) genel olarak katılıyorum şeklindedir. Bu kategoride katılımcıların en çok katıldıkları 3 ifade: ($\bar{x}=4,49$) “ Yenilebilir otların genel insan sağlığı açısından önemli olduğunu düşünüyorum.” , ($\bar{x}=4,30$) “Yöreye özgü yenilebilir otların bölge ziyaretini arttırmada önemli bir unsur olabileceğini düşünüyorum. ve ($\bar{x}=4,29$) “ Yöreye özgü Yenilebilir otların bölgeye gastronomik bir çekicilik kattığını düşünüyorum.” şeklindedir. Sonuç olarak katılımcılar Seferihisar yöresine özgü yenilebilir otların insan sağlığı açısından önemli olduğunu düşünmektedirler. Yanı sıra yenilebilir otların Seferihisar bölgesine gastronomik bir çekicilik kattığını, bu sayede bölgenin ziyaretini arttırdığını düşünmektedirler. Fakat katılımcıların “Yenilebilir otların yöredeki fast-food kullanımını azalttığını düşünüyorum.” ve “Yöredeki halkın yöredeki otlar hakkında yeteri kadar bilinçli olduğunu düşünüyorum.” ifadelerine verdiği cevapların diğer ifadelerle göre daha düşük olduğu gözlemlenmektedir. Yani katılımcılar bu ifadelerle yeteri kadar katılmamaktadırlar. Katılımcılar Seferihisardaki yenilebilir otların fast-food kullanımını yeteri kadar azaltmadığını düşünmektedirler. Ayrıca diğer ifadeye baktığımızda yine katılımcılar yöre halkının Seferihisar’a özgü otları yeteri kadar tanımadığı ve bilinçli olmadığı kanısına varmaktadırlar.

Katılımcıların Seferihisar yöresindeki yenilebilir otların zeytinyağlılarda kullanım etkisine ilişkin ifadelerine (21*30) verdiği cevaplar ($\bar{x}=4,32$) genel olarak katılıyorum şeklindedir. Bu kategoride katılımcıların en çok katıldıkları 3 ifade: ($\bar{x}=4,40$) “Yöreye özgü otlarla harmanlanan zeytinyağlıların bir destinasyonun gastronomik çekiciliğini arttırdığını düşünüyorum.”, ($\bar{x}=4,39$) “ Yöreye özgü otların yöredeki zeytinyağlı üretim kültürünü olumlu yönde etkilediği düşünüyorum.” ve

($\bar{x}=4,38$) “ Yöreye özgü yenilebilir otlarla oluşturulan zeytinyağlı yemeklerin daha kaliteli olduğunu düşünüyorum.” şeklindedir. Bu ifadelere verilen cevaplara dayanarak katılımcılar Seferihisar yöresindeki yöreye özgü yenilebilir otların zeytinyağlı yemeklerdeki kullanımında etkisinin oldukça önemli olduğunu düşünmektedirler.

Katılımcıların Seferihisar yöresine özgü yenilebilir otların özelliklerine ve kullanım alanlarının belirlenmesine ilişkin ifadelere (31*40) verdiği cevaplar ($\bar{x}=3,99$) genel olarak katılıyorum şeklindedir. Bu kategoride katılımcıların en çok katıldıkları 3 ifade: ($\bar{x}=4,24$) “Yöreye özgü otları yemeklerde aromatik(acı,tatlı,ekşi,tuzlu) amaçlı kullanmayı tercih ederim.”, ($\bar{x}=4,24$) “ Anti-kanserojen içeriği yüksek otların kullanımına ağırlık veririm.” ve ($\bar{x}=4,19$) “ Antioksidan özelliği yüksek yöreye özgü otları kullanmayı tercih ederim.”. şeklindedir. Bu sonuçlara göre katılımcılar daha çok aromatik amaçlı, antikanserojen ve antioksidan içerikli yenilebilir otların kullanımını tercih etmektedirler. 33. ve 40. ifadelerin aritmetik ortalamaları diğer ifadelerden daha düşük olduğu gözlemlenmektedir. Buna göre katılımcılar, yenilebilir otları sinir sistemini düzenleme amaçlı ve vitamin desteği alma amaçlı daha az tercih etmektedirler.

4.4. Farklılık Testleri

Araştırmanın bu bölümünde turistlerin macera turizmine yönelik memnuniyet algıları ve tekrar ziyaret etme niyetlerinin demografik değişkenlere göre farklılık gösterip göstermediğini ölçmek için iki grup için Mann Whitney U testi ikiden fazla gruplar için Kruskal Wallis Testi sonuçları yer almaktadır.

4.4.1. Mann Whitney U Testi ve Sonuçları

Mann-Whitney U testi, bağımsız iki örneklem testleri arasında en yaygın kullanıma sahip bir tekniktir. Bu test birbirinden bağımsız, iki grubun veya örneklemin bağımlı bir değişkene ilişkin ölçümlerini karşılaştırmak için iki dağılım arasında anlamlı bir fark olup olmadığını test etmek amacı ile kullanılmaktadır (Ural ve Kılıç, 2013: 265). Bu amaçla katılımcıların iki değişkenli cinsiyet ve medeni durumları ifade

ve boyutlara göre tablolarda Mann Whitney U testi aracılığıyla analiz edilmiş ve yorumlanmıştır.

Çizelge 11. Cinsiyet Değişkeni Açısından Katılımcıların Seferihisar Yöresi ve Yenilebilir Endemik Bitkilere Yönelik İfadelerin Karşılaştırılmasına İlişkin Mann-Whitney U. Testi Analiz Sonuçları

İfadeler	S. Ortalama		Sig. p	İfadeler	S.Ortalama		Sig.p
	Erkek	Kadın			Erkek	Kadın	
İfade 1	207,40	180,61	,012	İfade 21	178,26	214,43	,000
İfade 2	190,70	200,00	,381	İfade 22	178,17	214,54	,000
İfade 3	190,57	200,14	,369	İfade 23	183,13	208,79	,013
İfade 4	177,11	215,77	,000	İfade 24	191,76	198,76	,495
İfade 5	186,74	204,59	,097	İfade 25	179,87	212,80	,001
İfade 6	193,01	197,31	,667	İfade 26	198,15	191,35	,505
İfade 7	191,64	198,90	,501	İfade 27	187,74	203,43	,121
İfade 8	202,97	185,74	,101	İfade 28	198,02	191,49	,523
İfade 9	196,83	192,88	,707	İfade 29	192,36	198,06	,584
İfade 10	189,31	210,61	,228	İfade 30	188,03	203,10	,143
İfade 11	183,60	208,24	,013	İfade 31	198,28	191,19	,495
İfade 12	190,06	200,73	,314	İfade 32	189,87	200,96	,265
İfade 13	192,07	198,96	,561	İfade 33	181,72	210,41	,007
İfade 14	191,59	198,96	,473	İfade 34	198,45	190,99	,489
İfade 15	201,37	187,61	,215	İfade 35	189,66	201,20	,266
İfade 16	182,45	209,58	,015	İfade 36	193,61	196,61	,266
İfade 17	191,19	199,43	,429	İfade 37	192,32	198,11	,772
İfade 18	185,88	205,59	,055	İfade 38	203,00	185,71	,101
İfade 19	175,63	217,49	,000	İfade 39	195,08	194,91	,986
İfade 20	189,24	201,69	,231	İfade 40	199,07	190,27	,423

***p<0,05**

Çizelge 11’de katılımcıların “Cinsiyet” değişkeni açısından Seferihisar yöresi ve yöreye özgü endemik otlara ilişkin ifadelerine göre anlamlı bir farklılık olup olmadığı Mann Whitney U. Testiyle analiz edilmiştir. Anlamlılık derecesi ($p<0,05$)’tir. Ankete 209 erkek, 180 kadın katılmıştır. Anlamlı farklılık derecesi en yüksek olan 3 ifade,

ifade 4, ifade 19 ve ifade 22'dir. "Seferihisar yöresinde organik tarım desteklenmektedir." İfadesine (4), "Yöreye özgü yenilebilir otların yöreye gastronomik çekicilik kattığını düşünüyorum." ifadesine (19) ve " Yöreye özgü otlarla üretilen zeytinyağlıların daha lezzetli olduğunu düşünüyorum" ifadesine (22) olan katılım dereceleri kadınlarda erkeklere göre daha yüksektir. Tüm ifadelerin yaklaşık olarak % 25'inde katılımcıların cinsiyete göre ifadelere olan görüşler arasında anlamlı bir farklılık bulunmaktadır. İfadelere verilen cevaplarda genel olarak cinsiyete göre anlamlı bir farklılık bulunmadığı tespit edilmiştir. Kadın katılımcıların Seferihisar yöresi ve yenilebilir endemik otlara yönelik ifadelere katılım oranı erkek katılımcılara göre daha yüksek olduğu sonucuna ulaşılmaktadır.

Çizelge 12. Cinsiyet Değişkeni Açısından Katılımcıların Seferihisar Yöresi/ Yenilebilir Endemik Bitkilere Ve Alt Boyut Değişkenlerinin Karşılaştırılmasına İlişkin Mann-Whitney U. Testi Analiz Sonuçları

Cinsiyet Değişkeni	Sayı (n)	Sıra Ortalaması	Sıraların Toplamı	Mann-Whitney U	Anlamlılık (p)
Bölge etkinliği boyutu (Seferihisar)					
Erkek	209	186,63	39005,50	17060,500	0,112
Kadın	180	204,72	36849,50		
Yöreye özgü yenilebilir bitkilerin etkinliği boyutu					
Erkek	209	181,99	38035,00	16090,000	0,014
Kadın	180	210,11	37820,00		
Yöreye özgü yenilebilir bitkilerin zeytinyağlılardaki kullanım etkisi boyutu					
Erkek	209	182,77	38199,00	16254,000	0,020
Kadın	180	209,20	37656,00		
Yöreye özgü yenilebilir bitkilerin özellikleri ve kullanım alanı boyutu					
Erkek	209	190,64	39843,00	17898,000	0,408
Kadın	180	200,07	36012,00		
Tüm ifadeler					
Erkek	209	182,62	38167,50	16222,500	0,019
Kadın	180	209,38	37687,50		

Çizelge 12’de katılımcıların “Cinsiyet” değişkeni açısından Seferihisar yöresi ve yöreye özgü endemik otlara ilişkin ifadeleri ve alt boyutları arasında anlamlı bir farklılık olup olmadığı Mann Whitney U. Testiyle analiz edilmiştir. Anlamlılık derecesi ($p < 0,05$)’tir. Buna göre katılımcıların cinsiyet değişkeni açısından yöreye özgü yenilebilir otların özellikleri ve kullanım alanlarına dair algıları arasında anlamlı bir farklılık ($p = 0,408 > 0,05$) bulunmamaktadır. Buna karşılık katılımcıların cinsiyetlerinin ölçeğin diğer her bir alt boyutuyla istatistiksel açıdan aralarında anlamlı bir fark olduğu sonucuna ulaşılmaktadır. Kadın katılımcıların Seferihisar yöresi ve yöreye özgü yenilebilir otlara yönelik algıları (209,38) erkek katılımcıların algılarına (182,62) göre daha yüksek olduğu sonucuna ulaşılmaktadır.

Katılımcıların cinsiyet değişkeni ile Seferihisar yöresi ve yöreye özgü yenilebilir otlara yönelik algıları arasında anlamlı bir fark olduğu görülmektedir ($p = 0,019 < 0,05$). Buna göre araştırmanın hipotezlerinden biri olan Hipotez 1: “Katılımcıların cinsiyetleri ile Seferihisar yöresi ve yöreye özgü yenilebilir otlara ilişkin ifadelerle ait görüşleri arasında anlamlı bir farklılık vardır.” Hipotezi kabul edilmiştir.

Çizelge 13. Medeni Durum Değişkeni Açısından Seferihisar Yöresi ve Yenilebilir Endemik Bitkilere Yönelik İfadelerin Karşılaştırılmasına İlişkin Mann-Whitney U. Testi Analiz Sonuçları

İfadeler	S. Ortalama		Sig. p	İfadeler	S.Ortalama		Sig.p
	Evli	Bekar			Evli	Bekar	
İfade 1	207,07	165,51	,000	İfade 21	201,89	178,16	,035
İfade 2	205,08	170,37	,003	İfade 22	194,80	195,50	,951
İfade 3	205,12	170,28	,003	İfade 23	196,60	191,08	,627
İfade 4	193,13	199,56	,593	İfade 24	199,88	183,09	,136
İfade 5	196,99	190,13	,562	İfade 25	204,93	170,74	,002
İfade 6	195,03	194,94	,994	İfade 26	196,15	192,20	,725
İfade 7	197,84	188,08	,410	İfade 27	198,34	186,83	,301
İfade 8	204,82	171,00	,003	İfade 28	206,68	166,47	,000
İfade 9	204,46	171,90	,005	İfade 29	210,53	157,07	,000
İfade 10	201,30	179,61	,053	İfade 30	204,00	173,02	,006

Çizelge 13-devam

İfade 11	199,70	183,53	,138	İfade 31	212,97	151,11	,000
İfade 12	199,83	183,20	,153	İfade 32	206,88	165,97	,000
İfade 13	190,79	205,28	,225	İfade 33	189,30	208,64	,099
İfade 14	195,77	193,12	,814	İfade 34	199,30	184,50	,211
İfade 15	197,06	189,97	,560	İfade 35	201,09	180,13	,066
İfade 16	196,65	190,96	,641	İfade 36	189,34	208,82	,088
İfade 17	194,49	196,25	,878	İfade 37	191,80	202,82	,356
İfade 18	201,71	178,60	,051	İfade 38	203,13	175,14	,016
İfade 19	201,10	180,10	,067	İfade 39	194,60	195,97	,904
İfade 20	200,05	182,68	,129	İfade 40	193,49	198,69	,666

***p<0,05**

Çizelge 13 ‘te katılımcıların “Medeni Durum” değişkeni açısından Seferihisar yöresi ve yöreye özgü endemik otlara ilişkin ifadelerine göre anlamlı bir farklılık olup olmadığı Mann Whitney U. Testiyle analiz edilmiştir. Anlamlılık derecesi ($p<0,05$)’tir. Ankete 276 evli, 113 bekar katılmıştır. Anlamlı farklılık derecesi en yüksek 3 ifade, ifade 1, ifade 31 ve ifade 32’dir. “ Seferihisar yöresinin yiyecek-içecek kültürü açısından zengin bir kimliğe sahip olduğunu düşünüyorum.” ifadesine (1), “ Yöreye özgü otları aromatik amaçlı kullanmayı tercih ederim” ifadesine (31) ve “ Antioksidan özelliği yüksek yöreye özgü otları kullanmayı tercih ederim.” İfadesine (32) katılım dereceleri medeni durumu evli olanların, medeni durumu bekar olanlara göre daha yüksektir. Tüm ifadelerin yaklaşık olarak % 27’ sinde katılımcıların medeni durumlarıyla Seferihisar yöresi ve yenilebilir endemik otlara ilişkin görüşleri arasında anlamlı bir farklılık tespit edilmiştir. İfadelere verilen cevaplarda katılımcıların genel olarak medeni durum değişkenine göre Seferihisar yöresi ve yenilebilir endemik otlara ilişkin ifadelere ait görüşleri arasında anlamlı bir farklılık bulunmadığı tespit edilmiştir. Genel olarak Medeni durumu evli olan katılımcıların Seferihisar yöresi ve yenilebilir endemik otlara ilişkin ifadelere katılım derecesi medeni durumu bekar olan katılımcılara göre daha yüksek olduğu sonucuna ulaşılmaktadır.

Çizelge 14. Medeni Durum Değişkeni Açısından Katılımcıların Seferihisar Yöresi/ Yenilebilir Endemik Bitkilere Ve Alt Boyut Değişkenlerinin Karşılaştırılmasına İlişkin Mann-Whitney U. Testi Analiz Sonuçları

MedeniDurum Değişkeni	Sayı (n)	Sıra Ortalaması	Sıraların Toplamı	Mann- Whitney U	Anlamlılık (p)
Bölge etkinliği boyutu (Seferihisar)					
Evli	276	206,13	56892,00	12522,000	0,002
Bekar	113	167,81	18963,00		
Yöreye özgü yenilebilir bitkilerin etkinliği boyutu					
Evli	276	197,35	54468,00	14946,000	0,518
Bekar	113	189,27	21387,00		
Yöreye özgü yenilebilir bitkilerin zeytinyağlılardaki kullanım etkisi boyutu					
Evli	276	203,10	56055,50	13358,500	0,026
Bekar	113	175,22	19799,50		
Yöreye özgü yenilebilir bitkilerin özellikleri ve kullanım alanı boyutu					
Evli	276	198,03	54657,00	14757,000	0,404
Bekar	113	187,59	21198,00		
Tüm ifadeler					
Evli	276	201,63	55648,50	13765,500	0,069
Bekar	113	178,82	20206,50		

***p<0,05**

Çizelge 14 ‘te katılımcıların “Medeni Durum” değişkeni açısından Seferihisar yöresi ve yöreye özgü endemik otlara ilişkin ifadeleri ve alt boyutları arasında anlamlı bir farklılık olup olmadığı Mann Whitney U. Testiyle analiz edilmiştir. Anlamlılık derecesi ($p<0,05$)’tir. Buna göre, Katılımcıların medeni durumlarıyla tüm ifadelere ait ölçek arasında anlamlı bir farklılık bulunmamaktadır ($p= ,069 > ,05$). Katılımcıların medeni durum değişkeni ile bölge etkinliği boyutu ($p=,002< ,05$) ve yöreye özgü yenilebilir otların zeytinyağlılardaki kullanım etkisi boyutlarına ($p= ,026<,05$) dair algıları arasında anlamlı bir farklılık vardır sonucuna ulaşılabilir. Evli katılımcıların

(201,63) Seferihisar yöresi ve yenilebilir endemik otlara dair algılarının bekar katılımcılardan (178,82) daha yüksek olduğu sonucuna ulaşılabilir. Ayrıca katılımcıların medeni durum açısından yöreye özgü yenilebilir otların etkinliğine ilişkin alt boyut algıları ile yöreye özgü yenilebilir otların zeytinyağlılardaki kullanımına etkisine ilişkin alt boyut algıları arasında anlamlı bir farklılık bulunmamaktadır ($p > 0,05$).

Buna göre araştırmanın hipotezlerinden biri olan Hipotez 2 : “ Katılımcıların medeni durumları ile yöreye özgü yenilebilir otların etkinliğine ilişkin alt boyut ifadelerine ait görüşleri arasında anlamlı bir farklılık vardır.” Hipotezi red edilmiştir.

4.4.2. Kruskal-Wallis H Analizi ve Sonuçları

Kruskal-Wallis H Testi, birbirinden bağımsız iki yada daha fazla grubun (örneklemenin) bağımlı bir değişkene ilişkin ölçümlerinin karşılaştırılarak iki dağılım arasında anlamlı bir fark olup olmadığını test etmek amacı ile kullanılır (Özdamar, 2001: 222). Bu doğrultuda katılımcıların aşağıdaki ifade ve boyutlara göre yaş, eğitim durumu, aylık ortalama gelir, meslek değişkenleri açısından istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık olup olmadığını belirlemek için ayrı ayrı Kruskal-Wallis H testi uygulanmıştır.

Çizelge 15. Öğrenim Durumu Değişkeni Açısından Katılımcıların Seferihisar Yöresi ve Yenilebilir Endemik Bitkilere Yönelik İfadelerin Karşılaştırılmasına İlişkin Kruskal Wallis H. Analiz Sonuçları

İfadeler	Sıralamaların Ortalaması					Anlamlılık Sig. (p) Değerleri(Gruplar Arası)
	İlköğretim	Lise	Lisans	Yüksek Lisans	Doktora	
İfade 1	178,07	152,78	233,71	196,00	286,42	0,00
İfade 2	184,11	178,16	187,37	272,64	224,40	,000
İfade 3	187,78	163,21	189,97	294,70	261,79	,000
İfade 4	189,39	194,71	214,65	220,37	126,69	,000
İfade 5	219,26	182,40	227,23	192,81	126,88	,000
İfade 6	160,49	184,57	210,95	222,30	186,12	,011

Çizelge 15-devam

İfade 7	142,64	175,90	212,14	244,00	223,37	,000
İfade 8	189,89	172,87	213,02	221,43	206,65	,007
İfade 9	195,11	184,56	180,48	238,48	258,46	,000
İfade 10	169,88	170,98	222,75	217,12	206,50	,000
İfade 11	212,31	154,59	226,58	217,39	226,69	,000
İfade 12	182,76	164,46	243,25	191,14	170,42	,000
İfade 13	201,09	196,46	220,29	141,81	140,85	,000
İfade 14	237,64	149,95	245,57	204,50	147,67	,000
İfade 15	224,80	217,12	185,03	163,31	117,65	,000
İfade 16	164,46	210,80	204,94	164,68	143,25	,003
İfade 17	224,38	166,14	216,21	189,07	235,33	,000
İfade 18	198,14	187,13	204,02	184,43	211,71	,053
İfade 19	206,11	168,66	208,55	232,19	213,50	,001
İfade 20	234,80	159,69	211,32	252,42	181,12	,000
İfade 21	191,24	174,69	247,77	122,74	184,77	,000
İfade 22	193,35	180,89	223,56	163,05	196,35	,002
İfade 23	150,91	170,37	238,55	200,05	188,19	,000
İfade 24	212,72	168,84	215,52	209,74	205,50	,001
İfade 25	167,09	161,63	222,90	223,52	256,19	,000
İfade 26	193,07	171,17	221,54	165,74	261,17	,000
İfade 27	184,19	178,41	222,21	199,95	171,33	,003
İfade 28	200,84	179,10	202,49	190,62	254,08	,008
İfade 30	190,23	181,42	211,81	185,80	217,73	,090
İfade 31	241,46	154,57	224,75	193,18	233,31	,000
İfade 32	193,73	169,06	224,40	216,58	177,13	,000
İfade 33	158,09	196,80	225,69	172,05	124,96	,037
İfade 34	192,70	188,95	216,17	160,00	189,00	,000
İfade 35	153,41	175,93	229,35	213,79	173,27	,001
İfade 36	203,22	179,41	209,12	235,31	109,25	,000
İfade 37	171,20	178,64	207,63	254,86	170,38	,000
İfade 38	215,95	180,18	221,87	195,64	124,00	,000
İfade 39	168,00	215,24	192,88	190,14	128,54	,000
İfade 40	192,65	197,18	185,54	223,02	166,90	,001

***p<0,05**

Çizelge 15’de katılımcıların “Öğrenim Durumu” değişkeni açısından Seferihisar yöresi ve yöreye özgü endemik otlara ilişkin ifadelerine göre anlamlı bir farklılık olup olmadığı Kruskal Wallis H. Testiyle analiz edilmiştir. Anlamlılık derecesi ($p<0,05$)’tir. Katılımcıların öğrenim durumu değişkeniyle “Seferihisar yöresindeki yenilebilir otların bölgenin ziyaretinde oldukça önemli olduğunu düşünüyorum.” ifadesi (18) hariç, diğer tüm ifadelerle ilişkin görüşleri arasında anlamlı bir farklılık bulunduğu tespit edilmiştir. İlköğretim mezunları en çok “ Antioksidan özelliği yüksek yöreye özgü otları kullanmayı tercih ederim.” İfadesine (31) katılmaktadır. Lise mezunları en çok “Yenilebilir otların yöredeki fast-food kullanımını azalttığını düşünüyorum.” ifadesine (15) katılmaktadır. Lisans mezunları en çok “Zeytinyağı ve otların yemeklerde ayrılamaz bir bütün olduğunu düşünüyorum.” ifadesine (21) katılmaktadır. Yüksek lisans mezunları en çok “Seferihisarda benimsenen yavaş yemek (slow food) felsefesi yörenin yiyecek kültürünü olumlu yönde etkilemektedir.” İfadesine (3) katılmaktadır. Doktora mezunları ise en çok “ Seferihisar yöresinin yiyecek/içecek kültürü açısından zengin bir kimliğe sahip olduğunu düşünüyorum.” ifadesine (1) katılmaktadır. “ Seferihisar yöresinin yiyecek/içecek kültürü açısından zengin bir kimliğe sahip olduğunu düşünüyorum.” ifadesi (1) ayrıca lise mezunları ve doktora mezunları arasında en fazla anlamlı farklılık olan ifadedir. Öğrenim durumu en az lisans, yüksek lisans ve doktora olan katılımcıların Seferihisar yöresi ve yenilebilir endemik otlara yönelik ifadelerle ilişkin katılım dereceleri öğrenim durumu ilköğretim ve lise olanlara göre daha yüksek olduğu sonucuna ulaşılmaktadır. Buna göre, öğrenim durumu lisans,y.lisans ve doktora olan katılımcıların Seferihisar yöresi ve yenilebilir endemik otlara ilişkin algıları daha alt seviyedeki öğrenim durumunda olan katılımcılara göre daha yüksek olduğu söylenebilir.

Çizelge 16. Gelir Seviyesi Değişkeni Açısından Katılımcıların Seferihisar Yöresi/Yenilebilir Endemik Bitkilere ve Alt Boyut Değişkenlerinin Karşılaştırılmasına İlişkin Kruskal Wallis H. Analiz Sonuçları

Gelir Seviyesi Değişkeni	Sayı (n)	Sıra Ortalama	X ²	Anlamlılık (p)
Bölge etkinliği boyutu (Seferihisar)				
0-1600 Tl	95	186,14	53,260	0,008
1601-2500 Tl	122	147,64		
2501-3500 Tl	75	222,03		
3500-5000 Tl	49	208,15		
5000 ve üstü	48	277,24		
Yöreye özgü yenilebilir bitkilerin etkinliği boyutu				
15-25	95	230,24	18,620	0,001
26-35	122	166,30		
36-45	75	206,11		
46-55	49	184,54		
55 ve üstü	48	191,50		
Yöreye özgü yenilebilir bitkilerin zeytinyağlılardaki kullanım etkisi boyutu				
0-1600 Tl	95	208,02	27,000	0,017
1601-2500 Tl	122	154,67		
2501-3500 Tl	75	229,77		
3500-5000 Tl	49	191,20		
5000 ve üstü	48	221,28		
Yöreye özgü yenilebilir bitkilerin özellikleri ve kullanım alanı boyutu				
0-1600 Tl	95	203,60	12,239	0,015
1601-2500 Tl	122	186,79		
2501-3500 Tl	75	192,68		
3500-5000 Tl	49	236,00		
5000 ve üstü	48	160,63		
Tüm ifadeler				
0-1600 Tl	95	211,72	23,178	0,012
1601-2500 Tl	122	154,52		
2501-3500 Tl	75	214,05		
3500-5000 Tl	49	211,64		
5000 ve üstü	48	218,02		

Çizelge 16'da katılımcıların “Öğrenim Durumu” değişkeni açısından Seferihisar yöresi ve yöreye özgü endemik otlara ilişkin ifadeleri ve alt boyutları arasında anlamlı bir farklılık olup olmadığı Kruskal Wallis H. Testiyle analiz edilmiştir. Anlamlılık derecesi ($p<0,05$)’tir. Katılımcıların öğrenim durumunun ölçeğin her bir alt boyutuna ilişkin algıları arasında anlamlı bir fark vardır diyebiliriz ($p<0,05$). Lisans mezunu (237,38) ve yüksek lisans mezunlarının (227,42) Seferihisar yöresine ve yenilebilir endemik otlara ilişkin ifadelerle ait algılarının diğer mezunların algılarına göre daha yüksek olduğu tespit edilmiştir.

Katılımcıların öğrenim durumları değişkeni ile Seferihisar yöresi ve yöreye özgü endemik otlara ilişkin görüşleri ($p=,000 < ,05$) arasında anlamlı bir fark olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Buna göre, araştırmanın hipotezlerinden biri olan Hipotez 3 : “Katılımcıların öğrenim durumları ile Seferihisar yöresi ve yöreye özgü yenilebilir otlara ilişkin ifadelerle ait görüşleri arasında anlamlı bir farklılık vardır.” Hipotezi kabul edilmiştir.

Çizelge 16. Yaş Değişkeni Açısından Katılımcıların Seferihisar Yöresi ve Yenilebilir Endemik Bitkilere Yönelik İfadelerin Karşılaştırılmasına İlişkin Kruskal Wallis H. Testi Analiz Sonuçları

İfadeler	Sıralamaların Ortalaması					Anlamlılık Sig. (p) Değerleri(Gruplar Arası)
	15-25 yaş	26-35 yaş	36-45 yaş	46-55 yaş	55 ve üstü	
İfade 1	174,16	161,84	199,02	224,02	200,23	,002
İfade 2	157,60	181,83	187,82	238,96	185,90	,000
İfade 3	158,82	191,82	195,96	222,60	185,28	,008
İfade 4	205,94	187,50	191,31	215,39	169,53	,089
İfade 5	219,26	165,50	185,11	230,67	170,67	,000
İfade 6	232,11	152,89	194,57	232,15	157,32	,000
İfade 7	196,58	166,60	206,33	248,25	127,94	,000
İfade 8	183,76	183,84	194,93	218,55	181,63	,107
İfade 9	195,25	171,68	196,49	224,86	174,16	,006
İfade 10	170,44	194,58	195,42	248,72	133,74	,000
İfade 11	207,25	179,59	196,80	197,81	195,56	,592

Çizelge 17-devam

İfade 12	229,53	169,50	184,44	225,12	166,90	,000
İfade 13	229,15	224,70	198,31	202,24	116,19	,000
İfade 14	230,89	188,67	184,57	191,33	194,62	,085
İfade 15	234,14	186,61	198,05	192,22	171,69	,085
İfade 16	210,70	186,86	210,66	194,15	167,97	,112
İfade 17	216,64	201,90	199,37	194,48	162,98	,058
İfade 18	255,91	188,72	180,91	173,69	206,37	,000
İfade 19	222,40	156,67	213,35	186,32	200,84	,001
İfade 20	225,87	188,78	177,88	182,02	223,33	,006
İfade 21	218,87	187,31	172,97	200,43	210,66	,040
İfade 22	234,08	186,76	167,04	201,41	206,56	,002
İfade 23	214,49	193,12	161,59	214,24	204,59	,002
İfade 24	237,41	186,70	177,86	213,26	168,84	,000
İfade 25	218,35	191,59	158,96	233,24	178,52	,000
İfade 26	233,12	188,39	177,80	211,42	173,33	,002
İfade 27	210,96	190,34	183,78	204,71	190,16	,423
İfade 28	156,06	176,08	183,36	242,42	195,63	,000
İfade 29	186,53	172,97	180,83	205,60	233,80	,003
İfade 30	205,05	201,05	154,20	213,12	215,94	,000
İfade 31	145,87	188,61	190,24	223,03	208,10	,000
İfade 32	208,10	204,44	178,16	206,18	192,77	,289
İfade 33	192,02	213,40	185,57	188,01	201,67	,423
İfade 34	211,87	183,07	175,35	209,92	203,23	,090
İfade 35	212,82	182,34	171,56	200,67	223,27	,010
İfade 36	229,30	179,63	193,24	185,81	201,07	,069
İfade 37	231,38	192,50	165,27	240,88	145,14	,000
İfade 38	215,72	191,57	170,13	221,72	180,55	,004
İfade 39	195,77	185,22	200,26	210,35	174,11	,208
İfade 40	192,65	197,18	185,54	223,02	166,90	,020

Çizelge 17’de katılımcıların “yaş” değişkeni açısından Seferihisar yöresi ve yöreye özgü endemik otlara ilişkin ifadelerine göre anlamlı bir farklılık olup olmadığı Kruskal Wallis H. Testiyle analiz edilmiştir. Anlamlılık derecesi ($p<0,05$)’tir.

Katılımcıların yaş değişkeniyle Seferihisar yöresi ve yenilebilir endemik otlara yönelik ifadelerin %32.5'ine ilişkin görüşleri arasında anlamlı bir farklılık olmadığı tespit edilmiştir. 15-25 yaş arası katılımcılar en çok “ Seferihisar yöresinde yenilebilir otların bölgenin ziyaretinde oldukça önemli olduğunu düşünüyorum.” ifadesine (18) katılmaktadır. 26-35 yaş arası katılımcılar en çok “ Yenilebilir otların bazı hastalıkların tedavi sürecinde diğer metodlardan daha uygun olduğunu düşünüyorum.” ifadesine (13) katılmaktadır. 36-35 yaş arası katılımcılar en çok “ Yöreye özgü Yenilebilir otların bölgeye gastronomik bir çekicilik kattığını düşünüyorum.” ifadesine (19) katılmaktadır. 46-55 yaş arası katılımcılar en çok “Yöreye özgü bitkilerin korunması ve geliştirilmesinin önemli olduğunu düşünüyorum.” ifadesine (10) katılmaktadır. 55 ve üstü yaş katılımcılar ise en çok “ Yöreye özgü otlarla üretilen zeytinyağlı yemeklerin, o otun tanınabilirliğini arttırmada önemli bir kıstas olduğunu düşünüyorum.” ifadesine (29) katılmaktadır. 46-55 yaş arası katılımcıların Seferihisar yöresi ve yenilebilir endemik otlara ilişkin ifadelere katılım dereceleri diğer yaş gruplarındaki katılımcıların katılım derecelerine göre oldukça yüksek olduğu sonucuna ulaşılmaktadır. Buna göre 46-55 yaş arası katılımcıların Seferihisar yöresi ve yenilebilir endemik otlara dair algıları diğer yaş gruplarına göre daha yüksektir diyebiliriz.

Çizelge 17. Yaş Değişkeni Açısından Katılımcıların Seferihisar Yöresi/ Yenilebilir Endemik Bitkilere ve Alt Boyut Değişkenlerinin Karşılaştırılmasına ilişkin Kruskal Wallis H. Analiz Sonuçları

Yaş Değişkeni	Sayı (n)	Sıra Ortalama	X ²	Anlamlılık (p)
Bölge etkinliği boyutu (Seferihisar)				
15-25	53	179,43	52,430	0,000
26-35	74	161,99		
36-45	101	189,52		
46-55	97	262,69		
55 ve üstü	26	152,13		

Çizelge 18-devam

Yöreye özgü yenilebilir bitkilerin etkinliği boyutu				
15-25	53	244,39	18,290	0,001
26-35	74	195,61		
36-45	101	197,16		
46-55	97	191,15		
55 ve üstü	26	155,80		
Yöreye özgü yenilebilir bitkilerin zeytinyağlılardaki kullanım etkisi boyutu				
15-25	53	216,66	19,127	0,011
26-35	74	181,68		
36-45	101	161,86		
46-55	97	225,54		
55 ve üstü	26	198,48		
Yöreye özgü yenilebilir bitkilerin özellikleri ve kullanım alanı boyutu				
15-25	53	198,39	16,485	0,020
26-35	74	194,28		
36-45	101	166,78		
46-55	97	229,99		
55 ve üstü	26	184,52		
Tüm ifadeler				
15-25	53	220,83	23,768	0,018
26-35	74	174,13		
36-45	101	179,19		
46-55	97	233,75		
55 ve üstü	26	163,96		

***p<0,05**

Çizelge 18’de katılımcıların “yaş” değişkeni açısından Seferihisar yöresi ve yöreye özgü endemik otlara ilişkin ifadeleri ve alt boyutları arasında anlamlı bir farklılık olup olmadığı Kruskal Wallis H. Testiyle analiz edilmiştir. Anlamlılık derecesi ($p<0,05$)’tir. 46-55 yaş aralığındaki katılımcıların (233,75) Seferihisar yöresi ve yenilebilir endemik otlara ilişkin ifadelere dair algılarının diğer yaş aralığındaki katılımcıların algılarından daha yüksek olduğu gözlemlenmiştir. Katılımcıların yaşlarının ölçeğin her bir alt boyutuna ilişkin algıları arasında anlamlı bir fark vardır

diyebiliriz ($p<0,05$). Dolayısıyla katılımcıların yaş değişkeni ile 3.boyuta ilişkin algıları arasında anlamlı bir fark olduğunu söyleyebiliriz.

Buna göre, araştırmanın hipotezlerinden biri olan Hipotez 4: “Katılımcıların yaşları ile yöreye özgü yenilebilir otların zeytinyağlılarda kullanımına ilişkin alt boyut ifadelerine ait görüşleri arasında anlamlı bir farklılık vardır.” Hipotezi kabul edilmiştir.

Çizelge 18. Gelir Seviyesi Değişkeni Açısından Katılımcıların Seferihisar Yöresi ve Yenilebilir Endemik Bitkilere Yönelik İfadelerin Karşılaştırılmasına İlişkin Kruskal Wallis H. Analiz Sonuçları

İfadeler	Sıralamaların Ortalaması					Anlamlılık Sig. (p) Değerleri(Gruplar Arası)
	0-1600 Tl	1601-2500 Tl	2501-3500 Tl	3501-5000 Tl	5000 ve üstü	
İfade 1	170,65	147,70	242,86	194,09	289,56	,000
İfade 2	181,06	161,46	197,31	228,67	269,84	,000
İfade 3	170,90	138,25	229,72	241,03	285,69	,000
İfade 4	208,41	184,64	184,68	198,89	206,96	,414
İfade 5	224,24	177,25	225,97	142,44	187,51	,000
İfade 6	204,48	178,16	201,02	177,03	227,98	,019
İfade 7	196,84	163,66	200,39	202,61	254,84	,000
İfade 8	183,02	163,81	238,54	205,99	218,75	,000
İfade 9	185,32	158,92	211,22	197,14	278,33	,000
İfade 10	174,99	165,50	229,31	210,03	240,63	,000
İfade 11	178,63	166,66	241,97	221,09	199,42	,000
İfade 12	203,70	183,55	224,10	208,35	147,78	,001
İfade 13	239,86	205,79	184,85	169,04	121,16	,000
İfade 14	223,46	172,27	197,97	185,72	201,27	,006
İfade 15	239,87	216,14	149,31	123,39	197,07	,000
İfade 16	221,97	193,38	195,53	178,29	161,98	,023
İfade 17	205,00	173,25	195,77	190,08	234,29	,009
İfade 18	211,49	163,78	215,03	173,06	232,82	,000
İfade 19	204,23	148,15	215,45	216,74	241,67	,000
İfade 20	208,81	136,19	228,23	234,71	224,69	,000

Çizelge 19-devam

İfade 21	239,54	160,80	231,41	178,27	153,96	,000
İfade 22	226,07	178,75	213,89	176,49	164,21	,000
İfade 23	185,19	181,15	217,57	182,59	227,02	,015
İfade 24	224,84	155,23	195,69	210,30	220,33	,000
İfade 25	209,84	162,29	202,70	195,34	236,40	,000
İfade 26	212,09	161,00	217,44	151,29	257,15	,000
İfade 27	199,27	169,06	229,50	199,78	193,70	,002
İfade 28	180,01	172,84	205,99	238,27	219,67	,000
İfade 29	174,58	160,17	238,10	206,11	245,25	,000
İfade 30	195,03	182,92	201,99	226,77	182,29	,104
İfade 31	187,33	160,24	203,75	220,59	258,72	,000
İfade 32	197,43	168,64	206,37	218,76	215,17	,005
İfade 33	220,43	211,06	158,89	177,26	178,39	,000
İfade 34	227,61	191,11	166,54	212,55	166,90	,001
İfade 35	192,25	167,30	217,45	217,09	213,22	,002
İfade 36	201,45	188,64	201,43	199,40	183,86	,771
İfade 37	221,76	192,24	198,27	209,81	128,82	,166
İfade 38	189,93	189,04	192,32	230,11	188,52	,006
İfade 39	198,57	182,30	217,24	220,55	159,38	,000
İfade 40	185,87	209,00	193,34	214,42	160,26	,054

***p<0,05**

Çizelge 19’da katılımcıların “gelir seviyesi” değişkeni açısından Seferihisar yöresi ve yöreye özgü endemik otlara ilişkin ifadelerine göre anlamlı bir farklılık olup olmadığı Kruskal Wallis H. Testiyle analiz edilmiştir. Anlamlılık derecesi ($p<0,05$)’tir. Katılımcıların gelir seviyeleri değişkeniyle Seferihisar yöresi ve endemik otlara ilişkin ifadelerin %88’ine dair görüşleri arasında anlamlı bir farklılık bulunduğu tespit edilmiştir. Gelir seviyesi 0-1600 tl ve 1601-2500 tl aralığında olan katılımcılar en çok “ Yenilebilir otların yöredeki fast-food kullanımını azalttığını düşünüyorum.” ifadesine (15) katılmaktadır. Gelir seviyesi 2501-3500 tl aralığında olan katılımcılar en çok “Seferihisar yöresinin yiyecek/içecek kültürü açısından zengin bir kimliğe sahip olduğunu düşünüyorum.” ifadesine (1) katılmaktadır. Gelir seviyesi 3501-5000

tl aralığında olan katılımcılar en çok “ Seferihisarda benimsenen yavaş yemek (slow food) felsefesi yörenin yiyecek kültürünü olumlu yönde etkilemektedir.” İfadesine (3) katılmaktadır. Gelir seviyesi 5000 tl ve üstü olan katılımcılar en çok “ Yöreye özgü otları yemeklerde aromatik (acı,tatlı,ekşi,tuzlu) amaçlı kullanmayı tercih ederim.” İfadesine (31) katılmaktadır. Seferihisar yöresi ve yenilebilir endemik otlara yönelik ifadelerde katılımcıların gelir seviyelerine göre oluşan en büyük farklılık “ Seferihisar yöresinin yiyecek/içecek kültürü açısından zengin bir kimliğe sahip olduğunu düşünüyorum.” ifadesinde (1) gerçekleşmiştir. Bu katılım farklılığı gelir seviyesi 1601-2500 ve 5000 tl/üstü olan katılımcılar arasındadır. Buna göre yüksek gelirli katılımcılar Seferihisar’ın oldukça zengin bir yiyecek kültürü olduğunu düşünmektedir. Bunun aksine daha orta gelirli katılımcılar Seferihisar’ın yeteri kadar zengin bir yiyecek kültürü olmadığını düşünmektedir. Yapılan analizlere göre daha yüksek gelirli katılımcıların Seferihisar yöresi ve yenilebilir endemik otlara ilişkin ifadelerle olan katılımları daha yüksek olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Buna göre yüksek gelirli katılımcıların kendinden daha düşük gelirli katılımcılara göre bu ifadelerle olan algıları daha yüksektir diyebiliriz.

Çizelge 19. Gelir Seviyesi Değişkeni Açısından Katılımcıların Seferihisar Yöresi/Yenilebilir Endemik Bitkilere ve Alt Boyut Değişkenlerinin Karşılaştırılmasına İlişkin Kruskal Wallis H. Analiz Sonuçları

Gelir Seviyesi Değişkeni	Sayı (n)	Sıra Ortalama	X ²	Anlamlılık (p)
Bölge etkinliği boyutu (Seferihisar)				
0-1600 TL	95	186,14	53,260	0,008
1601-2500 TL	122	147,64		
2501-3500 TL	75	222,03		
3500-5000 TL	49	208,15		
5000 ve üstü	48	277,24		
Yöreye özgü yenilebilir bitkilerin etkinliği boyutu				
0-1600 TL	95	230,24	18,620	0,001
1601-2500 TL	122	166,30		
2501-3500 TL	75	206,11		

Çizelge 20-devam

3500-5000 TL	49	184,54		
5000 ve üstü	48	191,50		
Yöreye özgü yenilebilir bitkilerin zeytinyağlılardaki kullanım etkisi boyutu				
0-1600 TL	95	208,02	27,000	0,017
1601-2500 TL	122	154,67		
2501-3500 TL	75	229,77		
3500-5000 TL	49	191,20		
5000 ve üstü	48	221,28		
Yöreye özgü yenilebilir bitkilerin özellikleri ve kullanım alanı boyutu				
0-1600 TL	95	203,60	12,239	0,015
1601-2500 TL	122	186,79		
2501-3500 TL	75	192,68		
3500-5000 TL	49	236,00		
5000 ve üstü	48	160,63		
Tüm ifadeler				
0-1600 TL	95	211,72	23,178	0,012
1601-2500 TL	122	154,52		
2501-3500 TL	75	214,05		
3500-5000 TL	49	211,64		
5000 ve üstü	48	218,02		

***p<0,05**

Çizelge 20’de katılımcıların “gelir seviyesi” değişkeni açısından Seferihisar yöresi ve yöreye özgü endemik otlara ilişkin ifadeleri ve alt boyutları arasında anlamlı bir farklılık olup olmadığı Kruskal Wallis H. Testiyle analiz edilmiştir. Anlamlılık derecesi ($p<0,05$)’tir. Katılımcıların gelir seviyeleri değişkeni ile ölçeğin her bir altboyutuna ilişkin ifadelere dair görüşleri arasında anlamlı bir farklılık olduğu gözlemlenmektedir ($p<0,05$). 1601-2500 TL gelir seviyesi aralığındaki katılımcıların Seferihisar yöresi ve yöreye özgü endemik otlara ilişkin ifadelere dair algılarının diğer yaş aralığındaki katılımcıların algılarına göre oldukça düşük olduğunu söyleyebiliriz.

Katılımcıların gelir seviyeleri ile Seferihisar yöresi ve yöreye özgü endemik otlara ilişkin ifadelerine ait görüşleri ($p= ,012< 0,05$) arasında anlamlı bir fark vardır. Dolayısıyla araştırmanın hipotezlerinden biri olan Hipotez 5 :“ Katılımcıların gelir seviyeleri ile Seferihisar yöresi ve yöreye özgü yenilebilir otlara ilişkin ifadelere ait görüşleri arasında anlamlı bir farklılık vardır.” Hipotezi kabul edilmiştir.

**Çizelge 20. Meslek Değişkeni Açısından Katılımcıların Seferihisar Yöresi
ve Yenilebilir Endemik Bitkilere Yönelik İfadelerin Karşılaştırılmasına İlişkin
Kruskal Wallis H. Analiz Sonuçları**

İfadeler	Sıralamaların Ortalaması							Anlamlılık Sig. (p) Değerleri(Gruplar Arası)	
	Memur	İşçi	Emekli	Öğrenci	İşsiz	İşveren	Ev Hanımı	diğer	
İfade 1	279,55	152,96	198,42	193,73	198,50	172,92	166,74	233,78	,000
İfade 2	251,84	163,83	194,48	74,89	282,93	218,18	199,34	214,02	,000
İfade 3	211,36	163,50	208,58	197,93	267,32	168,47	239,60	189,66	,000
İfade 4	213,85	154,51	220,24	219,20	200,18	156,42	281,00	167,40	,000
İfade 5	228,15	168,79	165,51	163,05	266,54	261,86	202,07	132,04	,000
İfade 6	260,74	155,72	207,41	135,27	239,79	180,33	194,03	220,26	,019
İfade 7	277,84	171,52	153,40	132,20	219,29	200,83	220,59	225,84	,000
İfade 8	231,06	161,64	177,87	223,87	180,50	256,56	217,21	177,02	,000
İfade 9	250,07	155,40	190,34	175,59	223,64	225,11	187,16	221,60	,000
İfade 10	192,74	170,28	195,71	242,73	259,50	218,63	201,26	191,46	,000
İfade 11	172,27	187,60	156,65	306,09	263,43	230,49	270,84	118,72	,000
İfade 12	180,13	162,13	204,13	259,39	270,21	226,86	189,28	216,00	,012
İfade 13	137,72	211,76	206,00	271,95	230,43	215,96	210,59	88,10	,000
İfade 14	169,97	177,93	212,88	241,70	257,04	201,39	255,24	112,44	,000
İfade 15	223,77	152,43	173,25	271,45	235,25	227,38	218,85	219,02	,000
İfade 16	207,13	171,36	174,82	259,57	266,50	228,50	197,97	188,62	,000
İfade 17	250,26	150,93	177,47	239,93	210,64	204,11	223,44	214,48	,009
İfade 18	226,21	149,88	205,68	256,25	210,86	218,75	184,72	206,72	,000
İfade 19	197,32	152,26	239,24	246,23	236,36	165,56	242,35	153,96	,000
İfade 20	223,65	160,15	235,25	264,11	246,79	111,26	224,43	145,04	,000
İfade 21	205,54	174,36	212,16	241,45	206,57	214,88	174,38	160,52	,000
İfade 22	229,52	164,20	171,13	237,86	230,93	235,17	251,68	133,34	,000
İfade 23	227,06	149,62	197,18	239,86	233,64	216,28	240,12	162,90	,000

Çizelge 21-devam

İfade 24	232,57	161,33	189,34	252,39	225,50	202,47	198,63	190,04	,000
İfade 25	231,67	174,00	201,48	276,93	156,43	205,15	168,97	148,76	,000
İfade 26	213,29	153,40	228,30	167,73	189,29	204,11	242,53	183,16	,000
İfade 27	246,18	140,77	225,46	152,30	228,57	194,19	190,88	243,56	,002
İfade 28	225,83	156,30	222,80	248,89	168,00	205,06	201,75	150,44	,000
İfade 29	198,64	141,08	224,62	134,64	263,29	266,46	213,63	225,70	,000
İfade 30	193,33	157,21	205,72	187,89	219,32	249,10	203,19	242,32	,104
İfade 31	151,65	195,49	213,92	254,92	259,61	160,15	206,13	188,18	,012
İfade 32	169,90	185,64	224,04	274,64	240,00	167,53	203,50	141,06	,005
İfade 33	203,31	168,69	219,03	300,05	130,79	244,00	176,21	116,70	,000
İfade 34	184,58	190,94	176,73	285,95	226,18	214,13	177,78	196,76	,001
İfade 35	210,83	201,60	179,14	307,05	165,96	162,64	190,82	145,48	,002
İfade 36	203,16	179,79	161,17	268,18	217,00	230,07	203,00	214,58	,771
İfade 37	197,57	169,89	201,66	215,50	232,21	233,17	204,94	175,36	,001
İfade 38	164,38	204,86	192,59	267,68	128,61	251,71	171,32	158,28	,006
İfade 39	193,33	157,21	205,72	187,89	219,32	249,10	203,19	242,32	,021
İfade 40	187,85	178,25	202,96	230,32	222,693	245,96	198,54	196,74	,000

***p<0,05**

Çizelge 21’de katılımcıların “meslek” değişkeni açısından Seferihisar yöresi ve yöreye özgü endemik otlara ilişkin ifadelerine göre anlamlı bir farklılık olup olmadığı Kruskal Wallis H. Testiyle analiz edilmiştir. Anlamlılık derecesi ($p<0,05$)’tir. Katılımcıların meslekleriyle Seferihisar yöresi ve yenilebilir endemik otlara yönelik ifadelerin %95’ine dair görüşleri arasında anlamlı bir farklılık bulunmaktadır. Katılımcıların meslek değişkeniyle “ Sindirimi kolaylaştırıcı yöreye özgü otları kullanmayı tercih ederim.” ifadesi (36) ve “ Yöreye özgü yenilebilir otlarla oluşturulan zeytinyağlı yemeklerin daha kaliteli olduğunu düşünüyorum.” ifadesi (30) arasında anlamlı bir farklılık bulunmamaktadır. Memur katılımcılar en çok “Seferihisar yöresinin yiyecek/içecek kültürü açısından zengin bir kimliğe sahip olduğunu düşünüyorum.” ifadesine (1) katılmaktadır. İşçi olan katılımcılar en çok “ Yenilebilir otların bazı hastalıkların tedavi sürecinde diğer metodlardan daha uygun olduğunu düşünüyorum.” ifadesine (13) katılmaktadır. Emekli olan katılımcılar en çok “ Yöreye

özgü Yenilebilir otların bölgeye gastronomik bir çekicilik kattığını düşünüyorum.” ifadesine (19) katılmaktadır. Öğrenci olan katılımcılar en çok “ Yöreye özgü otları başışıklığı güçlendirmek amacıyla kullanmayı tercih ederim.” İfadesine (35) katılmaktadır. İşsiz katılımcılar en çok “ Seferihisar yöresi, herkesin taze, çevreye zarar vermeden üretilen ve uygun fiyattan satılan yiyecekleri tüketme hakkını savunan yavaş yemek (slow food) hareketini desteklemektedir.” İfadesine (2) katılmaktadır. İşveren katılımcılar en çok “ Yöreye özgü otlarla üretilen zeytinyağlı yemeklerin, o otun tanınabilirliğini arttırmada önemli bir kıstas olduğunu düşünüyorum.” ifadesine (29) katılmaktadır. Ev hanımı olanlar en çok “ Seferihisar yöresinde organik tarım desteklenmektedir.” İfadesine (4) katılmaktadır. Diğer meslek gruplarından oluşan katılımcılar ise en çok “ Yenilebilir otların sağlıklı bir bileşim açısından zeytinyağlılarda kullanımı diğer yağlarla üretilen yemeklerin kullanımından daha faydalı olduğunu düşünüyorum.” ifadesine (27) katılmaktadır. Öğrencilerden ve işverenlerden oluşan katılımcıların ifadelere olan katılım dereceleri diğer meslek gruplarından oluşan katılımcıların ifadelere olan katılım derecelerinden daha yüksek olduğu sonucuna ulaşılmaktadır. Buna göre öğrencilerin ve işverenlerin Seferihisar yöresi ve yenilebilir endemik otlara yönelik ifadelere ilişkin algılarının diğer meslek grubundaki katılımcılara olan algılarından daha yüksek olduğunu söyleyebiliriz.

Çizelge 21. Meslek Değişkeni Açısından Katılımcıların Seferihisar yöresi/Yenilebilir Endemik Bitkilere ve Alt Boyut Değişkenlerinin Karşılaştırılmasına İlişkin Kruskal Wallis H. Analiz Sonuçları

Meslek Değişkeni	Sayı (n)	Sıra Ortalama	X ²	Anlamlılık (p)
Bölge etkinliği boyutu (Seferihisar)				
Memur	63	283,52	89,522	0,006
İşçi	115	135,37		
Emekli	80	188,18		
Öğrenci	22	135,80		
İşsiz	14	266,21		
İşveren	36	217,38		
Ev Hanımı	34	234,16		
Diğer	25	194,80		

Çizelge 22-devam

Yöreye özgü yenilebilir bitkilerin etkinliği boyutu				
Memur	63	194,16	61,148	0,025
İşçi	115	160,30		
Emekli	80	174,22		
Öğrenci	22	293,32		
İşsiz	14	266,71		
İşveren	36	262,69		
Ev Hanımı	34	239,16		
Diğer	25	139,16		
Yöreye özgü yenilebilir bitkilerin zeytinyağlılardaki kullanım etkisi boyutu				
Memur	63	236,56	55,854	0,042
İşçi	115	137,59		
Emekli	80	221,63		
Öğrenci	22	253,70		
İşsiz	14	226,86		
İşveren	36	189,33		
Ev Hanımı	34	228,65		
Diğer	25	162,06		
Yöreye özgü yenilebilir bitkilerin özellikleri ve kullanım alanı boyutu				
Memur	63	184,02	28,767	0,009
İşçi	115	172,73		
Emekli	80	205,59		
Öğrenci	22	294,70		
İşsiz	14	294,70		
İşveren	36	223,74		
Ev Hanımı	34	188,74		
Diğer	25	159,28		
Tüm ifadeler				
Memur	63	232,63	63,619	0,023
İşçi	115	137,10		
Emekli	80	193,91		
Öğrenci	22	268,77		

Çizelge 22-devam

İşsiz	14	265,71		
İşveren	36	228,63		
Ev Hanımı	34	238,38		
Diğer	25	158,08		

***p<0,05**

Çizelge 22’de katılımcıların “meslek” değişkeni açısından Seferihisar yöresi ve yöreye özgü endemik otlara ilişkin ifadeleri ve alt boyutları arasında anlamlı bir farklılık olup olmadığı Kruskal Wallis H. Testiyle analiz edilmiştir. Anlamlılık derecesi ($p<0,05$)’tir. ($p<0,05$). İşi olmayan (265,71) ve öğrenci (268,77) olan katılımcıların Seferihisar yöresi ve yöreye özgü endemik otlara ilişkin ifadelerle ait algıları, diğer meslek grubuna ait katılımcıların algılarına göre daha yüksek olduğu saptanmıştır.

Katılımcıların meslek değişkeni ile ölçeğin her bir altboyutuna ilişkin ifadelerle dair görüşleri arasında anlamlı bir farklılık olduğu gözlemlenmektedir. ($p<0,05$). Dolayısıyla meslek değişkeniyle 1.boyut arasında ($p=,006 < 0,05$) anlamlı bir farklılık olduğunu söyleyebiliriz. Buna göre araştırmanın hipotezlerinden biri olan Hipotez 6 : “ Katılımcıların meslekleri ile Seferihisar yöresinin gastronomik açıdan etkinliğine ilişkin alt boyut ifadelerle ait görüşleri arasında anlamlı bir farklılık vardır.” Hipotezi kabul edilmiştir.

4.5. Korelasyon Analizi ve Sonuçları

Korelasyon, iki veya daha fazla değişken arasındaki ilişkiyi gösterir. İlişkinin miktarı ise bir sayı (Korelasyon katsayısı ya da ilişki katsayısı da denir.) ile belirtilir. Bu miktara değişkenlerin yer aldığı korelasyon tablolarından bakılır. Söz konusu bu ilişki belirlenirken bağımsız değişkene bağlı olarak bağımlı değişken üzerindeki ortalamayı gösterecek, matematiksel eşitliğin mahiyeti, değişkenlerin durumuna, sayısına ve aralarındaki ilişki biçimine bağlıdır (Türel, 2006: 105). Korelasyon analizinin konuları arasında ilişkinin yönü, derecesi ve anlamlılığının belirlenmesi bulunmaktadır (Köksal, 2003: 361).

Çizelge 22. Araştırmaya Katılan Yerli Halk ve Turistin Seferihisar yöresinin gastronomik açıdan etkinliğine ilişkin alt boyut ifadelerine dair görüşleri ile yöreye özgü yenilebilir bitkilerin etkinliğine ilişkin alt boyut ifadelerine dair görüşlerinin Korelasyon Analizi ile İncelenmesi

		(x)	(y)
Seferihisar yöresinin gastronomik açıdan etkinliği (x)	Spearman Correlation	1,000	,440**
	Sig. (2 tailed)		,000
	N	389	389
Yöreye özgü yenilebilir otların etkinliği (y)	Spearman Correlation	,440**	1,000
	Sig. (2 tailed)	,000	
	N	389	389

***p<0,05**

Çizelge 23’de katılımcıların Seferihisar yöresinin gastronomik açıdan etkinliğine ilişkin algıları ile yöreye özgü yenilebilir otlara ilişkin algılarını ölçmek için korelasyon analizine başvurulmuştur. Bunun sonucunda iki algı arasında anlamlı ve pozitif bir ilişki olduğunu söyleyebiliriz ($r = ,440^{**}$). Buna göre araştırmanın hipotezlerinden biri olan Hipotez 7 : “Katılımcıların Seferihisar yöresinin gastronomik açıdan etkinliğine ilişkin alt boyut ifadelerine dair görüşleri ile yöreye özgü yenilebilir otların etkinliğine ilişkin alt boyut ifadelerine dair görüşleri arasında anlamlı ve pozitif bir ilişki vardır.” Hipotezi kabul edilmiştir.

Çizelge 23. Araştırmaya Katılan Yerli Halk ve Turistin Seferihisar Yöresine Özgü Yenilebilir Bitkilerin Etkinliğine İlişkin Alt Boyut İfadelerine Dair Görüşleri ile Yöreye Özgü Yenilebilir Bitkilerin Zeytinyağlı Yemeklerdeki Kullanımına Etkisine İlişkin Alt Boyut İfadelerine Dair Görüşlerin Korelasyon Analizi ile İncelenmesi

		(x)	(y)
Yöreye özgü yenilebilir otların zeytinyağlılardaki kullanımı (x)	Spearman Correlation	1,000	,580**
	Sig. (2 tailed)		,000
	N	389	389
Yöreye özgü yenilebilir otların etkinliği (y)	Spearman Correlation	,580**	1,000
	Sig. (2 tailed)	,000	
	N	389	389

***p<0,05**

Çizelge 24’de katılımcıların Seferihisar yöresinin yöreye özgü otlarının etkinliğine ilişkin algıları ile yöreye özgü yenilebilir otların zeytinyağlılardaki kullanımına ilişkin ifadeler algılarını ölçmek için korelasyon analizine başvurulmuştur. Bunun sonucunda iki algı arasında anlamlı ve pozitif bir ilişki olduğunu söyleyebiliriz ($r = ,580^{**}$). Bunun sonucunda şöyle bir yargıya ulaşabiliriz. Katılımcıların yöreye özgü yenilebilir otlara yönelik algılarının yüksek olması, bu otların zeytinyağlı yemeklerdeki kullanımını arttırabileceğini hatta otların zeytinyağlılarda kullanımının hayli önemli ve vazgeçilmez iki unsur olduklarını düşündürmektedir.

Çizelge 24 . Hipotez Sonuçları

<i>Hipotezler</i>	<i>Hipotez Sonuçları</i>
Hipotez 1: Katılımcıların cinsiyetleri ile Seferihisar yöresi ve yöreye özgü yenilebilir bitkilere ilişkin ifadelerle ait görüşleri arasında anlamlı bir farklılık vardır.	Kabul
Hipotez 2 : Katılımcıların medeni durumları ile yöreye özgü yenilebilir bitkilerin etkinliğine ilişkin alt boyut ifadelerine ait görüşleri arasında anlamlı bir farklılık vardır.”	Ret
Hipotez 3 : Katılımcıların öğrenim durumları ile Seferihisar yöresi ve yöreye özgü yenilebilir bitkilere ilişkin ifadelerle ait görüşleri arasında anlamlı bir farklılık vardır.	Kabul
Hipotez 4 : Katılımcıların yaşları ile yöreye özgü yenilebilir bitkilerin zeytinyağlılarda kullanımına ilişkin alt boyut ifadelerine ait görüşleri arasında anlamlı bir farklılık vardır.	Kabul
Hipotez 5 : Katılımcıların gelir seviyeleri ile Seferihisar yöresi ve yöreye özgü yenilebilir bitkilere ilişkin ifadelerle ait görüşleri arasında anlamlı bir farklılık vardır.	Kabul
Hipotez 6 : Katılımcıların meslekleri ile Seferihisar yöresinin gastronomik açıdan etkinliğine ilişkin alt boyut ifadelerle ait görüşleri arasında anlamlı bir farklılık vardır.	Kabul
Hipotez 7 : Katılımcıların Seferihisar yöresinin gastronomik açıdan etkinliğine ilişkin alt boyut ifadelerine dair görüşleri ile yöreye özgü yenilebilir bitkilerin etkinliğine ilişkin alt boyut ifadelerine dair görüşleri arasında anlamlı ve pozitif bir ilişki vardır.	Kabul

5. SONUÇ VE ÖNERİLER

5.1. Sonuç

Gastronomi, yemeği bir sanat ve bilim alanı haline getiren, yemek kültürü oluşturma noktasıyla hareket eden çalışma alanıdır. İnsanın en temel fizyolojik ihtiyaçlarından birinin beslenme olduğu düşünüldüğünde gastronomi aslında temel ihtiyaçlara seslenen; fakat bunu yaparken de beslenmenin önemini ortaya koyan bir alan halindedir.

Gastronomi sadece yemek kültürünü oluşturmayan, aynı zamanda yemek kültürüyle birlikte insanın olduğu birçok alanı da etkileyen bir daldır. İnsanın beslenme kültürü aynı zamanda onun bulunduğu coğrafyayla ilgili olduğu için gastronomi bireye yemek kültüründe yeni keşifler yapma olanağı da sunmaktadır. Gastronomi ile birlikte birey farklı bir destinasyona gittiği zaman oranın yemek kültürüyle tanışacak, yeni tatlar ve kültürler tanıyacaktır. Bu kapsamda yapılan seyahatler gastronomik seyahat adını almaktadır. Her bireyin bir kimliği olduğu gibi her coğrafyanın da bir kimliği vardır ve bu kimlik coğrafyaya ait özellikler taşımaktadır. Gastronomik kimlik adı verilen bu özellik, her yere/yöreye kendine has lezzetler oluşturma, malzemeleri ve kullanılan pişirme teknikleriyle birlikte bir yemek kültürüne sahip olma olanağı sunmaktadır. Gastronomik kimlikle birlikte yer ve yöreler kendi içerisinde de bir kimlik kazanmakta, bu kimlik ülke içerisinde oranın tanınmasına dolayısıyla gelişmesine de katkıda bulunmaktadır.

Dünya üzerinde birçok destinasyon yerel lezzetleriyle ve gastronomik kimliğiyle ön plana çıkmıştır. Bu ön plana çıkma sürecinde destinasyonun birçok özelliği etkili olmuştur. Bu özelliklerin yemek kültürüyle bağdaşması da oldukça önemlidir.

18.yüzyılda sanayileşmenin başlaması insan yaşamına birçok noktadan etki etmiştir. Bu etkilerin başında da şehirleşmenin başlaması gelmiştir. Sanayi ile birlikte tüketim olgusunun önemli hale gelmesi büyük şehirlerin kurulmasına neden olmuştur. Şehirlerin kurulması da nüfusun artmasına ve insanların birçok şeyi daha kolay yoldan çözmek istemesi sürecine doğru gitmiştir. Fast food kültürü adını verdiğimiz bu kültür kendi içerisinde bireyi çabuk tüketmeye itmiştir. Bu çabuk tüketim sadece yemek

alanında değil, aynı zamanda hayatın her alanında da etkili olmuştur. 1986 senesinde Roma’da bir McDonalds restoranının açılmasını protesto eden bir grup kişiler slow food hareketini de başlatan kişiler olmuştur. Slow food hareketi aslında temelde “cittaslow” yani sakin şehir hareketinin de bir uzantısı şeklindedir. Şehirleşmenin olmadığı, bireylerin yerel lezzetlerle beslendiği, AVM kültüründen uzak bu hareket temelde insanın özüne yani doğaya dönmesini de ifade etmektedir. Nitekim fast food kültürü bireyin özünden uzaklaştırmış, onun çabuk hazırlanan ve çoğunlukla sağlıksız gıdalarla beslenmesi düşüncesini bireye yüklemiştir. Slow food düşüncesi ise buna karşın hazırlanan yemeklerin bizzat doğadan alınan özünün bozulmamasını, yemeklerin uzun sürede pişmesini ve sağlıklı şekilde hazırlanarak tüketilmesi düşüncesini ifade etmektedir.

Dünya üzerinde birçok cittaslow yani sakin şehir unvanını alan şehirlerde slow food düşüncesi aşılanmaktadır. Nitekim cittaslow unvanı alan şehirlerin yemek kültüründe de bu şekilde bir beslenme fikri yatmaktadır. Türkiye’de 2018 itibariyle cittaslow unvanını alan 14 şehir bulunmaktadır. Cittaslow unvanını alan ilk yer ise İzmir’in Seferihisar ilçesidir. Seferihisar Akdeniz iklimine sahip olan, yerleşimi ve doğasıyla birlikte insan yaşamına oldukça elverişli olan bir ilçedir. 2009 senesinde cittaslow unvanını almasının ardından bölgeye yapılan yatırımlar daha da artmış, bilhassa yerli ve yabancı turistlerin bölgeye gelmesi adına cittaslow kapsamında turizm faaliyetlerine yönelinmiştir.

Çalışma literatüründe Seferihisar’daki yenilebilir endemik bitkiler ele alınmıştır. Yeryüzünde sadece belli bir bölgede yetişebilen bitkileri ifade eden endemik bitkiler yemeklerde de kullanılmaktadır. Nitekim araştırma kapsamında yenilebilen endemik bitkiler ele alınmıştır.

Seferihisar bölgesinde yenilebilen endemik bitkiler; hindiba, çörtük, turp otu, tarhana otu, Arapsaçı, cibes otu, şevketi bostan gibi bitkilerdir. Bu bitkilerin en önemli özelliği içerisinde zararlı toksin barındırmaması ve yenilebilme özelliğiyle yemeklere lezzet katmasıdır. Bu bitkilerle yapılan zeytinyağlı yemekler doğrudan zeytinyağıyla yapılabildiği gibi, zeytinyağının lezzet verdiği ve özünde zenginleştirdiği yemekler de olabilmektedir. Seferihisar slow food kapsamındaki yemeklerde bu bitkiler de oldukça kullanılmakta ve şehrin gastronomik kimliğine fayda sağlamaktadır.

Araştırmada elde edilen sonuçlar doğrultusunda demografik özelliklere baktığımızda, çoğunlukla erkek, 36-45 yaş aralığında, evli, lise ve lisans mezunu ağırlıklı, 1601-2500 TL gelire sahip, emekli, memur ve işçi sınıfından oluşan katılımcılar bulunmaktadır. Yapılan analizler sonucunda alt boyut ifadelerine dair verilen cevaplarda, Seferihisar'ın bölge etkinliğine dair görüşleri arasında katılımcılar Seferihisar yöresinin gastronomik açıdan zengin olduğunu, düzenlenen festivaller açısından optimum bir destinasyon olduğunu ve slow food akımının benimsendiği bir destinasyon olarak görmektedirler. Yine 2.boyut ve 3. Boyutlarda katılımcılar yenilebilir otların sağlık açısından önemli olduğunu, yenilebilir otların bölgenin gastronomik çekiciliğini arttırdığını ve zeytinyağlı yemeklerde yenilebilir otların kullanımının önemli bir bileşen olduğunu düşünmektedirler. Yine otun tanınabilirliği açısından otlarla harmanlanmış zeytinyağlı ürünler sunan işletmelerin olması gerektiği ve daha çok festival ve pazarların düzenlenmesi gerektiği düşüncelerine katılmaktadırlar. Katılımcılar, yenilebilir otların özellikleri ve kullanım alanlarıyla ilgili alt boyut ifadelerinde ise, otları daha çok aromatik amaçlı tercih etmektedirler. Ayrıca tercih yüksekliği açısından katılımcılar antioksidan içeriği yüksek ve bağışıklık sistemini güçlendirme amaçlı otları tercih etmektedirler.

Yapılan korelasyon analizi sonucunda katılımcıların Seferihisar yöresine yönelik algıları ile yenilebilir otlara yönelik algıları pozitif yönlüdür. Yani, katılımcıların Seferihisar'ın gastronomik bir çekiciliğinin olmasına katılmaları yenilebilir otların etkinliğiyle pozitif yönde bir ilişkisi olduğunu düşünmektedirler. Başka bir deyişle yöreye özgü otların varlığı Seferihisar'ın gastronomik çekiciliğini arttırdığını söyleyebiliriz. Bir başka yapılan korelasyon analizinde katılımcıların yenilebilir otların etkinliğine yönelik algıları ile bunların zeytinyağlı yemeklerde kullanılmasına yönelik algıları arasında pozitif bir ilişki vardır. Yani, katılımcıların yenilebilir otlara yönelik olumlu düşünceleri ile zeytinyağlılarda kullanılmasına yönelik düşünceleri pozitif yönlüdür. Başka bir deyişle yöreye özgü otların zeytinyağlı yemeklerde kullanılması katılımcılar açısından vazgeçilmez bir unsur olarak görülmekte ve bölgenin gastronomik anlamda gelişimi açısından kayda değer derecede önemli olduğunu düşünmektedirler.

5.2. Öneriler

Araştırmaya katılan katılımcıların ifadelerine yönelik algılamaları değerlendirilmiş ve elde edilen sonuçlara göre bir takım iyileştirici öneriler getirilmesinin uygun olduğu saptanmıştır. Bu önerileri şu şekilde sıralayabiliriz :

Araştırmacılara Yönelik Öneriler

- Bu araştırma çalışma alanı ve içerdiği konu bakımından özgündür ve literatürde yetersiz sayıda çalışma bulunmaktadır. Dolayısıyla bu çalışmanın bir takım hatalar içermesi normal karşılanmalıdır. Araştırma kısmında yenilebilir otların spesifik olarak belirlenmesi ve kullanıldığı yemeklerin tespit edilmesi ileride benzer çalışma yapabilecek araştırmacılara önerilebilir. Bu sayede yöre halkının ya da bir başka destinasyonda yapılacak çalışmaya katılanların bu konuda daha çok bilinçlenmesi ve bilgi sahibi olması sağlanabilir.
- Yine bu çalışma Türkiye'nin farklı bölgelerindeki yenilebilir bitkilerin ortaya çıkarılıp zeytinyağlı yemeklerdeki kullanımını incelenebilir. Zengin yöresel yemek kültürüne sahip destinasyonlar bu çalışmanın amacı doğrultusunda araştırmacılar için daha kolaylaştırıcı olabilir.
- Bu çalışmada anket kısmında bulunan bazı anlaşılması güç kavramların bulunması sebebiyle katılımcılar çoğu kez bunları sormak durumunda kalmışlardır. Dolayısıyla zaman açısından bir problem oluşturmuştur. Araştırmacıların bu kavramları daha basite indirgeyerek anket oluşturmaları daha nitelikli ve zaman açısından daha sağlıklı olması açısından önem arz etmektedir.

Yöredeki İşletme ve Restoranlara Yönelik Öneriler

- Bir yöredeki restoran ve lokantaların yörede bulunan yöresel lezzet ve ürünlerin tanıtımında önemli bir araç olduğu yadsınamaz bir gerçektir. Dolayısıyla araştırma sonuçlarına baktığımızda katılımcıların yöre halkının yöreye özgü otlar hakkında yeteri kadar bilinçli olmadığını düşünmektedirler.

Bu ifadenin sonucundan yola çıkarak, yörede bulunan restoran ve lokantalar yöreye özgü yenilebilir otlarla zeytinyağı yemekleri harmanlayıp tüketiciye daha uygun fiyatlardan sunulması önerilebilir.

- Yöredeki gıda işletmeleri yöresel ürünlerin tanıtımında ve geliştirilmesinde oldukça önemlidir. Dolayısıyla işletmelerin Seferihisar yöresine özgü otların zeytinyağı yemeklerle daha çok servis edilip sunulması, yerel halk ve turistlerin yenilebilir otları daha çok tanınması ve sevdirmesi açısından önemlidir. Böylelikle bölgeye daha çok turistlerin gastronomik sebeplerle ziyaret etmesi sağlanabilir. Bu da bölgenin ekonomik, sosyal ve kültürel açıdan kalkınmasına olanak sağlar.
- Yöredeki işletmeler yöreye özgü yenilebilir otları tanıtıcı, görsel ve bilgi içerikli menülerin oluşturulmasına ağırlık vermeleri önerilebilir. Bu sayede tüketicilerin yörenin otları ve yemekleriyle ilgili daha bilinçli olması ve akılda kalıcı olması sağlanabilir.

İlgili Kurumlara Yönelik Öneriler

- Festivaller ve yöresel gastronomik pazarlar bir yörenin yöresel yiyecek kültürünün tanıtımı açısından oldukça önem arz eden organizasyonlardır. Seferihisar bu açıdan oldukça güçlü bir kimliğe sahiptir. Yine de yöreye özgü yenilebilir otları tanıtıcı ve bunların yöresel yemeklerle hazırlanıp tüketiciye servis edildiği festivaller ve pazarların daha sık düzenlenmesi önerilebilir.
- Yöresel pazarları oluşturan yerel halktır. Yöresel ürünleri pazarlayan da yerel halktır. Dolayısıyla yerel halkın yöreye özgü otların tanıtılmasında ve pazarlanmasında önemli bir payı vardır. İlgili kurumlar, yöreye özgü otları yerel halka tanıtmalı ve bunları yöresel yemeklerde kullanarak yerel halka öğretmeli ve bu konuda bilinçlendirmelidirler. Dolayısıyla halk eğitim ya da özel olarak düzenlenebilecek gastronomi kurslarının sayıca artması ilgili kurum ve kuruluşlara önerilebilir.
- Seferihisar yöresinde potansiyel bir gastronomik çekicilik ve zenginlik bulunması sebebiyle çevre yerel yönetimlerin ve paydaşların bu yöreye maddi ve manevi desteklerini sağlaması yöre açısından son derece önemlidir.

KAYNAKÇA

- Akdemir, M. (2004). Küreselleşme ve Kültürel Kimlik Sorunu, *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 3(1), 25-47.
- Akman, Y. (1993). *Biyocoğrafya*, Palme Yayınları, Mühendislik Serisi, İstanbul.
- Aksu, M. ve Özcan, S. (2017). Turistlerin Yöresel Mutfak Tercihleri İle ilgili Bir Araştırma: Bozcaada Örneği. *Journal of Tourism Gastronomy Studies*, 5(11), 128-13.
- Altunışık, R. (2015). *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri SPSS Uygulamalı*, Sakarya Yayıncılık, Sakarya.
- Arlı, M. ve Nazik, M. H. (2001). *Bilimsel Araştırmaya Giriş*, Gazi Kitabevi, Ankara.
- Arslantaş, H. (2008). Kültür-Kişilik ve Kimlik. *Doğu Anadolu Bölgesi Araştırmaları Dergisi*. İnönü üniversitesi İlahiyat Fakültesi-Malatya, 2(1), 105-110.
- Aslan, H. (2010). *Gastronomi Turizminin Turizm Eğitimi Programlarındaki Yeri ve Önemi-Bir Uygulama-*. Yüksek Lisans Tezi. T.C. Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Çocuk Gelişimi Ve Ev Yönetimi Ana Bilim Dalı Beslenme Eğitim Bilim Dalı, Konya.
- Asunakutlu, T. ve Safran, B. (2004). *Kültürel farklılıklardan kaynaklanan çatışmalara yönelik bir araştırma: Marmaris Turizm Sektör Örneği*. Yüksek lisans tezi. Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir.
- Avcı, M. (2004). Rhododendros and Their Natural Occurrences in Turkey, *İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Coğrafya Bölümü Coğrafya Dergisi*, Sayı 12, 13-29.
- Avcı, M. (2005). Çeşitlilik ve Endemizm Açısından Türkiye'nin bitki Örtüsü. *İÜ Coğrafya Dergisi*, Sayı 13, 27-55.
- Avcıkurt, C. (2001) Avrupa Gençlik Seyahat Pazarı ve Değerlendirilmesi, *Pazarlama Dünyası Araştırma Teori Dergisi*, Sayı 1, 52-55.
- Aymankuy, Y. ve Sarıoğlu, M (2007). Yiyecek-içecek felsefesi ve beslenme alışkanlığının geliştirilmesine yönelik bir model önerisi. 1.Ulusal Gastronomi Sempozyumu (4-5 Mayıs), Antalya.
- Barber, B. (2003). *McWorld'e Karşı Cihad*. (Çev. E. Birey). İstanbul, Cep Yayınevleri.
- Barro, Robert J. (1991). Economic Growth in a Cross Section of Countries. *The Quarterly Journal of Economics*, 106(2), 407-443.

- Başer, H. Can (2010). Türkiye'nin yenilen yabani bitkileri. *Bağbahçe Bilim Dergisi*, Sayı 29, 22-25.
- Baydar, H. (2009). Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Bilimi ve Teknolojisi. *SDÜ Ziraat Fakültesi Dergisi*, 51, 122-123.
- Bayram, N. (2004). *Sosyal Bilimlerde SPSS İle Veri Analizi*. Ezgi Kitabevi, Bursa.
- Bayram, N. (2009). *Sosyal Bilimlerde SPSS ile Veri Analizi*. Gözden Geçirilmiş Genişletilmiş 2. Baskı. Ezgi Kitabevi, Bursa.
- Baysal A. (1993). *Beslenme Kültürümüz*. Kültür Bakanlığı Yayınları-1230. Kültür Bakanlığı, Ankara, 64-67.
- Baysal, A. (2015). *Mutfak kültürümüzde otlar: Beslenme ve sağlık yönünden bir değerlendirme*.<http://www.turkishcuisine.org/pages.pdf.php?ParentID=5&FirstLevel=5&SecondLevel=61&LastLevel=104> (Erişim Tarihi : 17.08.08)
- Bessiere, J. (1998). Local Development and Heritage: Traditional Food and Cuisine as Tourist Attractions in Rural Areas. *European Society for Rural Sociology Sociologia Ruralis*, 38(1), 21-34.
- Bessiere, J. ve Tibere, L. (2013). Traditional Food and Tourism: French Tourist Experience and Food Heritage in Rural Spaces. *Journal of The Science of Food and Agriculture*, 93(14), 3420-3425.
- Beşirli, H. (2010), Yemek, Kültür ve Kimlik, *Milli Folklor*, 22 (87), 45-53.
- Bilek, S. ve Özbey, Ü. (2014), Deniz Börülcesinin Konserveye Uygunluğunun Belirlenmesi .*Dergipark*, 39(6), 25-32.
- Birdir, K. ve Akgöl, Y. (2015). Gastronomi turizmi ve Türkiye'yi ziyaret eden yabancı turistlerin gastronomi deneyimlerinin değerlendirilmesi, *İşletme ve İktisat Çalışmaları Dergisi*, 3(2), 57-68.
- Boynudelik, M. ve Boynudelik, Z. İ. (2008). *Zeytin Kitabı*. Oğlan Yayıncılık, İstanbul.
- Böcük, H., ve Türe, C. (2013). Distribution patterns of threatened endemic plants in Turkey: a quantitative approach for conservation. *Journal for Nature Conservation*, 18 (4), 296-303.
- Bremness, L. (2002). *Herbs*. Smithsonian Handbooks Dk, 1.baskı, London.
- Bulut, G. (2005). *Narman ve Köylerinde Halk İlacı Olarak Kullanılan Bitkiler* .Yüksek Lisans Tezi, Atatürk Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Erzurum.
- Buruk, C. K. (2002). *Doğu Karadeniz Bölgesi'nde yetişen bazı endemik bitkilerin antimikrobiyal etkilerinin araştırılması*, Doktora Tezi, Karadeniz Teknik Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Trabzon.
- Chang, Po Chun Eric ve Kleiner, B. (2007). Managing for Excellence in the Food and Beverage Industry. *Journal of Foodservice Business Research*, 10 (3), 107-119.

- Çağlı, I. ve Kerimoğlu, Y.E. (2012), “ *Türkiye’de Yerel Kültürün Turizm Odaklı Kalkınmadaki Rolü : Gastronomi Turizmi Örneği*, (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi)”, İstanbul Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, 437314,26, İstanbul.
- Çetinkaya, N. ve Yıldız, S. (2018). Erzurum’un Yenilebilir Otları ve Yemeklerde Kullanım Şekillerine Yönelik Bir Araştırma, *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(1), 483-500.
- Çimen, H. (2016). Gastronomi Turizmi Açısından Ardahan mutfağının önemi. *Karadeniz Dergisi*, (32), 307-315.
- Davis, P.H. (1988). Flora of Turkey and East Aegean Islands, 1(10), *Edinburgh University Press*, Edinburgh.
- Deveci, B., Türkmen, S., Avcıkurt, C. (2013). Kırsal Turizm ile Gastronomi Turizmi İlişkisi: Bigadiç Örneği. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 2(3), 29-34.
- Dickinson, J. ve Lumsdon, L. (2010). Slow travel and tourism. *Journal of Sustainable Tourism*, 19(7), 112-114.
- Dinç, H. ve Cömert, M. (2014). Şifalı Bitkilerin Gençler Tarafından Bilinilirliği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(3), 23-27.
- Doğan, H. (2004). *Turizmin Sosyo-kültürel Temelleri*. Detay Yayıncılık, Ankara.
- Eralp, M. (1974) *Peynir Teknolojisi*. Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları, Ankara Üniversitesi Basımevi, Ankara.
- Ertaş, Y. ve Karadağ, M. (2013). Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri. *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 2(1), 117-136.
- Evren, M., Tutkun, E., Apan, M. ve Evren, S. (2009). Yeşil yapraklı sebze salatalarında mikrobiyolojik riskler. 6. Gıda Mühendisliği Kongresi (5-7 Ekim), ss.439-443, Antalya.
- Farnsworth, N. R., Akerev, O. Bingel, A.S. (1985). Medical Plants in Therapy. *The Bulletin of WHO.*,63, 9865-9871.
- Favarger, C. Ve Contandriopoulos, D. (1961) – *Essai sur l’endémisme*, 71, 384-408.
- Faydaoğlu, E. Ve Sürücüoğlu, M. (2011), Geçmişten Günümüze Tıbbi ve Aromatik Bitkilerin Kullanılması ve Ekonomik Önemi, *Kastamonu Üniversitesi Orman Fakültesi Dergisi*, 11 (1), 52-67.
- Gemici (1986). Batı Anadolu Tersiyer Florası, IX. Biyoloji Kongresi (21-23 Eylül), Sivas.

- Gemici, Y. ve Ö, Seçmen. (1992). Türkiye Florasında Endemizm ve İzmir Yöresinin Bazı Endemikleri, *Ege Coğrafya Dergisi*, 6(1), 61-83.
- Guarrera, P. M., Savo, V. (2013). Perceived health properties of wild and cultivated food plants in local and popular traditions of Italy: Areview. *Journal of Ethnopharmacology*, Sayı 146, 659-680.
- Hall, M. C., Sharpless, L., Mitchell, R., Macionis, N. Ve Cambourne, B. (2003). *Food Tourism Around The World: Development, Management and Markets*, Butterworth-Heinemann : Elsevier.
- Harrington, R. (2005). Defining Gastronomic Identity: The Impact of Environment and Culture on Prevailing Components, Texture and Flavors in Wine and Food. *Journal of Culinary Science & Technology*, 4(2), 129-152.
- Henderson, J. (2009). Food Tourism Reviewed. *British Food Journal*, 111(4), 317-236.
- Hocaoğlu, D. (2017). *Kültürel Miras Olarak Yemek Kültürü: Cittàslow Seferihisar'ın YavaşYemekleri*.file:///C:/Users/aa/AppData/Local/Packages/Microsoft.Micros oftEdge_8wekyb3d8bbwe/TempState/Downloads/Kulturel_Miras_Olarak_Ye mek_Kulturu_Citt%20(1).pdf (Erişim tarihi: 05.05.2018)
- Honroe, C. (2008). *Hız Çılgınlığına Başkaldıran Yavaşlık Hareketi Yavaş!*. Alfa Yayıncılık, İstanbul.
- İnaltonç,T.(2015).*Türkiye'ninotları*.<http://www.turkishcuisine.org/print.php?id=188&link=http://www.turkish-cuisine.org/ingredients-7/ingredientsusedinturkishcuisine-66/wild-greens-and-herbs-188.html> (Erişim Tarihi:02.07.2018)
- İsalamoğlu, A. H. Ve Alınacı, Ü. (2014). *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri* Beta Basım Yayın Dağıtım A.Ş, İstanbul.
- Kaçar, B. ve İnal, A. (2008). *Bitki Analizleri*. Nobel Yayınları, Ankara.
- Kandemir, A., Sevindi , C., Korkmaz , M., Çelikoğlu, G. (2015). Erzincan'a (Türkiye) özgü endemik bitki taksonlarının IUCN tehdit kategorileri. *Bağbahçe Bilim Dergisi*, 2 (1), 43-65.
- Karaca, O. ve Yıldırım, O. (2015). Gastronomi Turizminde Otlar, Ot yemekleri ve Sağlıkla İlişkisi Üzerine bir Değerlendirme, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(3), 28-40.
- Karaca, O.B.(2016). Geleneksel Peynirlerimizin Gastronomi Turizmindeki Önemi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(2),17-39.
- Karagöz, D. (2006). *Etkinlik Turizmi ve Etkinlik Turizmi Bağlamında Yabancı Ziyaretçi Harcamalarının Ekonomiye Etkisi: Formula 1 2005 Türkiye Grand Prix Örneği*, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Eskişehir.

- Katz, S. H. (2003). *Encyclopedia of Food and Culture*. Thomson Gale Edition, New York.
- Kaya, Y. ve Aksakal, Ö. (2005), Endemik Bitkilerin Dünya ve Türkiye’deki Dağılımı, *Erzincan Eğitim Fakültesi Dergisi*, 7(1), 85-98.
- Ketenoğlu, O., Obalı, O., Geven, F., Güney, K., Kurt, L., Tuğ, G., Bingöl ve M., Körüklü, T. (2016). *Ekonomik Bitkiler*, Palme Yayıncılık, Genişletilmiş 3.baskı, Ankara.
- Kılıç, C. (2000). *Turizm Sektöründe İstihdam Niteliğini Etkileyen Faktörler ve Türkiye’de Beş yıldızlı Otellerin Analizi*, Gazi Kitabevi, Ankara.
- Kılışan, R. ve Köşker, H. (2015). Destinasyon Markalaşmasında Gastronominin Önemi: Van Kahvaltısı Örneği, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(3), 20-34.
- Kıvılcım, F. (2013), Küreselleşme Kavramı ve Küreselleşme Sürecinin Gelişmekte Olan Ülke Türkiye Açısından Değerlendirilmesi, *İstanbul Kültür Üniversitesi Sosyal Bilimler Beşeri Dergisi*, 5(1), 220-228.
- Kivela, J. Ve Crotts, J. (2005). Gastronomy Tourism. *Journal of Culinary Science and Technology*, 4(2/3), 39-55.
- Kivela, J. Ve Crotts, J. (2006). Tourism and Gastronomy: Gastronomy’s influence on how tourists experience a destination. *Journal of Hospitality and Tourism Research*, 3(30), 30-354.
- Knox, P. (2005). Creating Ordinary Places: Slow Cities in a Fast World. *Journal of Urban Design*, 1, 1-11.
- Köksal, B.A. (2003). *İstatistik Analiz Metodları*. Çağlayan Kitabevi, İstanbul.
- Küçükkömürler, S. , Uluksar, F. (2017) , Türk Mutfak Kültüründe Zeytinyağı Kullanımı: Muğla Örneği, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(2), 194-212.
- Kyung-A, H., Yu-Jin, H., Dong-Sik, P., Jaehyun, K. ve Ae-Son, O. (2011). In vitro investigation of antioxidant and anti-apoptotic activities of Korean wild edible vegetable extracts and their correlation with apoptotic gene expression in HepG2 cells. *Food Chemistry*, 125, 483-487.
- Lambraki, M. (2005), *Otlar, Sebzeler ve Meyveler & Akdeniz Mutfağının Temel Taşları*, Troya Yayıncılık, İstanbul.
- Lorcu, F. (2015). *Örneklerle Veri Analizi SPSS Uygulamalı*. Detay Yayıncılık, Ankara.
- Lynton, N. (1991). *Modern Sanatın Öyküsü*. (Çev. Cevat Çapan ve Sadi Öziş). İstanbul: Remzi Kitabevi Yayınları.

- MEGEP (2012). *Türk Mutfağına Özgü Sebze Yemekleri*. T.C Milli Eğitim Bakanlığı, http://www.megep.gov.tr/mte_program_modul/moduller_pdf/Yemek%20PiGirme.pdf. (Erişim tarihi: 27.05.2018)
- Mete, O. (2017). *Baharatlar, Soframızın lezzeti, Ağzımızın tadı*. Alfa Yayınları, 1.Basım, İstanbul.
- Mutludoğan, S. (2010). Seferihisar Örneğinde Sakin Şehir Hareketi / Understanding the Cittaslow Movement Through a Seferihisar – Case Study Gren Age Symposium. Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi, Mimarlık Fakültesi, İstanbul.
- Myers, N. (1990). The Biodiversity Challenge: :Expanded Hotspots Analysis, *10 environmentalist*, S. 243, 56-75.
- Myers, N., Mittermeier, R. A., Mittermeier, C. G., da Fonseca, G. A. B., and Kent, J. (2000). Biodiversity Hotspots for Conservation Priorities. *Nature* 403, 2(1), 853-858.
- Okçu, Z. Ve Kaplan B. (2017). Doğu Anadolu Bölgesinde Gıda Olarak Kullanılan Yabani Bitkiler, *Türk Tarım-Gıda Bilim ve Teknoloji Dergisi*, 6(3), 260-265.
- Özdamar, K. (2001). *SPSS ile biyoistatistik*. Eskişehir: Kaan Kitabevi.
- Özer, Z., Tursun, N., Önen, H. (2001). *Yabancı Otlarla Sağlıklı Yaşam (Gıda ve Tedavi)*. Ankara: 4Renk Yayınları.
- Özür , N . (2016). Sakin Şehir/Cittaslow Hareketi ve Yerleşme Coğrafyası. *Süleyman Demirel Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi*, (37), 151-157.
- Pala, E. (2010). İlk Salyangoz Şehrimiz Seferihisar'ı Yavaşlık Uçuracak. *Nature Life*, Sayı 2, 78-81.
- Parkins, W. ve Craig, G. (2006). *Slow Living*. Berg Publishers.
- Petrini, C. ve Padovini, G. (2011). *Slow Food Devrimi*. İstanbul : Sinek Sekiz Yayınevi.
- Petrini, C., McCuaig , W. ve Waters , A. (2003). *Slow Food: The Case for Taste*. New York: Columbia University Press.
- Pink, S. (2008). Sense and Sustainability: The case of the Slow City movement. *Local Environment*, 13 (2), 95-106.
- Polat, E. (2011). Ağır Ağır Çıkacaksın Bu Merdivenlerden: Yavaş Kent Hareketi (Cittaslow). *Mimarlık Dergisi*, 359(3), 28-98.
- Ritzer, G. (2011). *Toplumun McDonalddlaştırılması*. (Çev. A. Emre. Pilgir). İstanbul, Ayrıntı Yayınları.
- Russell, A. (1998). Biodiversity Hotspots and Major Tropical Widerness Areas: Approaches to Setting Conservation Priorities, *12 Conservation Biology*, 516-518

- Santich, B. (2004). The Study of Gastronomy and Its Relevance to Hospitality Education and Training. *International Journal of Hospitality Management*, S. 23, 15-24.
- Sarıçoban, S. ve Demirci, M. (2015). Seed oil of fifteen Ebenus taxa growing in Turkey. *Chem Nat Comp*, S. 37, 253-255.
- Sarioğlu, M. ve İskenderoğlu, M. (2016). The Importance of Indigenous Edible Plant Species to Rural Tourism Development : Sample of Seferihisar. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(3), 1-11.
- Sarioğlu, M., Avcıkurt, C. ve Doğdubay, M. (2012). Kazdağlarında Yetişen Yenilebilir Endemik Bitkilerin Mutfak Kültürü Üzerindeki Önemi ve Türk Mutfak Kültürü Örneği, III. Ulusal Kazdağları Sempozyumu Bildiriler Kitabı, ss.261-266, Balıkesir.
- Seçmen, Ö. (1996). *Türkiye Florası*, Ege Üniversitesi Fen Fakültesi Teksirler Serisi No: 120, İzmir.
- Sengel, T., Karagöz, A., Çetin, G., İstanbullu Dinçer, F., Mugan Ertugral, S., Balık, M. (2015). Tourists' Approach to Local Food. *Procedia-Social and Behavioral Sciences*, 195(1): 429-437.
- Şahinkaya, S. (2010). *Bir Yerel Kalkınma Modeli: Cittaslow ve Seferihisar Üzerine Değerlendirmeler*.http://www.bagimsizsosyalbilimciler.org/Yazilar_Uye/Sahin_Tem10.pdf Erişim tarihi: (30.06.2018)
- Şengül, S., Türkay, O. (2016). Yöresel Mutfak Unsurlarının Turizm Destinasyonu Seçimindeki Rolü (Mudurnu örneği). *Uluslararası Yönetim İktisat ve İşletme Dergisi*, 12(29), 63-87.
- Şenkul, Ç. ve Kaya, S. (2017). Türkiye Endemik Bitkilerinin Coğrafi Dağılışı, *Türk Coğrafya Dergisi*, S. 69, 109-120.
- Tekin, S. (2007). Effect of Climate Change for Evapotranspiration and Crop Growth under the Çukurova Condition, *ICCAP Workshop*, S.1, 30-31.
- Tikkanen, I. (2007). Maslow's Hierarchy and Food Tourism in Finland: Five Cases. *British Food Journal*, 109(7), 721-234.
- TOBB(2015).*GenelKurulEkonomik*<https://tobb.org.tr/Documents/yayinlar/2016>(Erişim tarihi: 11.04.2018).
- Torlak, H. (2010). *Türkiye'nin Endemik Bitkileri*. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınevi, Ankara.
- Tunçer, M. ve Olgun, A. (2017). Seferihisar'ın Ekonomik ve Mali Yapısı Üzerinden Sakin Şehir Uygulamalarına İlişkin Bir İnceleme. *Uluslararası Ekonomi ve Yenilik Dergisi*, 3(1), 47-72.
- Turner, B., Laliberte, E. ve Zemunik (2014). Soil Development and Nutrient Availability Along a 2 million year Coastal Dune Chronosequence Under

Species-Rich Mediterranean Shrubland in Southwest Australia , Ecosystems, 18(2), 109-222.

Tuzlacı, E. (2011). *Türkiye'nin yabani besin bitkileri ve ot yemekleri*. İstanbul: Melisa Matbaacılık

Türel, S. (2006). *İstatistik Ders Notları*. SDÜ Basımevi, Isparta.

Ural, A. ve Kılıç, I. (2013). *Bilimsel Araştırma Süreci ve SPSS ile Veri Analizi*. 4. Baskı, Ankara: Detay Yayıncılık.

Ünsal, A. (2008). *Ölmez Ağacın Peşinde Türkiye’de Zeytin ve Zeytin ağacı*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

Walter, V. (2009). Marketing of the Life Sciences: A New Framework and Research Agenda for a Nascent Field. *Journal of Marketing*, 73(4), 4-30.

Yavuz, E. ve Zığındere, Ö. (2000). Sürdürülebilir Kalkınmanın Turizme Etkisi, *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 3(4), 322-336.

Yazgan Serinkaya, E. (2017). Mutfak Kültürünün Gaziantep'in Geleneksel Konutlarında incelenmesi. *Artium*, 5(1), 27-41.

Yazıcıoğlu, Y. ve Erdoğan, S. (2011). *SPSS Uygulamalı Bilimsel Araştırma Yöntemleri*, Detay Yayıncılık, Ankara.

Yıldız, Ö.E. (2016). *Turistik ürün olarak Gastronomi.Gastronomi ve Turizm*. Ankara: Detay Yayıncılık

Zağralı, E. ve Akbaba, A. (2015). Turistlerin Destinasyon Seçiminde Yöresel Yemeklerin Rolü: İzmir Yarımadasını Ziyaret Eden Turistlerin Görüşleri Üzerine Bir Araştırma, *Journal of Yaşar University*, 10(40), 6633-6644.

İNTERNET KAYNAKLARI

[http:// ağaçlar.org](http://ağaçlar.org).(2018) (Erişim tarihi: 02.09.2018)

<http://cittaslowturkiye.org>.(2018.04.30).-<http://cittaslowturkiye.org/seferihisarin-meshur-ege-mutfagi-tanitildi/> (Erişim tarihi: 27.03.2018)

<http://cittaslowturkiye.org>.(2018.05.11).<http://cittaslowturkiye.org/sakin-sehirlerde-soz-cocuklarda/> (Erişim tarihi: 15.05.2018)

<http://seferihisar.bel.tr>.(2009). <http://seferihisar.bel.tr/koy-pazari/> (Erişim tarihi: 17.05.2018)

<http://seferihisar.bel.tr>.(2017). <http://seferihisar.bel.tr/seferihisar-hakkinda/> (Erişim tarihi: 16.05.2018)

[http://seferihisar.bel.tr.\(2017.04.22\).](http://seferihisar.bel.tr.(2017.04.22).) <http://seferihisar.bel.tr/seferihisarin-en-lezzetli-yemekleri/> (Erişim tarihi: 22.05.2018)

[http://seferihisar.bel.tr.\(2018.03.17\).http://seferihisar.bel.tr/seferihisar-tohum-bayramina-hazirlaniyor/](http://seferihisar.bel.tr.(2018.03.17).http://seferihisar.bel.tr/seferihisar-tohum-bayramina-hazirlaniyor/) (Erişim tarihi: 02.06.2018)

[http://www.bizimbitkiler.org.tr.2012http://www.bizimbitkiler.org.tr\(2012\)/v2/hiyerarsi.php?c=Silene](http://www.bizimbitkiler.org.tr.2012http://www.bizimbitkiler.org.tr(2012)/v2/hiyerarsi.php?c=Silene) (Erişim tarihi: 02.09.2018)

[http://www.china.org \(2017\) //cn/english/environment/222917.html](http://www.china.org (2017) //cn/english/environment/222917.html) (Erişim tarihi: 03.09.2018)

[http://www.gidamuhendisligikongresi.org.\(2015\).http://www.gidamuhendisligikongresi.org/images/onbir/5fd823962b7558a.pdf](http://www.gidamuhendisligikongresi.org.(2015).http://www.gidamuhendisligikongresi.org/images/onbir/5fd823962b7558a.pdf) (Erişim tarihi: 14.05.2018)

[\(http://www.iucnredlist.org.\(2018\) \(Erişim tarihi: 02.09.2018\)](http://www.iucnredlist.org.(2018) (Erişim tarihi: 02.09.2018))

[http://www.izmir.mgm.gov.tr.\(2017\).http://www.izmir.mgm.gov.tr/files/iklim/izmir_iklim.pdf](http://www.izmir.mgm.gov.tr.(2017).http://www.izmir.mgm.gov.tr/files/iklim/izmir_iklim.pdf) (Erişim tarihi: 18.07.2018)

[http://www.izmirkulturturizm.gov.tr.\(2017\).http://www.izmirkulturturizm.gov.tr/Eklen ti/9647,izmirguideturkcepdf.pdf?0](http://www.izmirkulturturizm.gov.tr.(2017).http://www.izmirkulturturizm.gov.tr/Eklen ti/9647,izmirguideturkcepdf.pdf?0) (Erişim tarihi: 08.07.2018)

[http://www.izto.org.tr.\(2007\).http://www.izto.org.tr/portals/0/iztogenel/dokumanlar/antik_donemde_ege_m_utfagi_a_selcuki_26.04.2012%2021-41-01.pdf](http://www.izto.org.tr.(2007).http://www.izto.org.tr/portals/0/iztogenel/dokumanlar/antik_donemde_ege_m_utfagi_a_selcuki_26.04.2012%2021-41-01.pdf) (Erişim tarihi: 16.05.2018)

[\(http://www.missouribotanicalgarden.org, \(2018\) \(Erişim tarihi: 04.09.2018\)](http://www.missouribotanicalgarden.org, (2018) (Erişim tarihi: 04.09.2018))

[\(http://www.olive.info.tr. \(2018\) \(Erişim tarihi: 20.09.2018\)](http://www.olive.info.tr. (2018) (Erişim tarihi: 20.09.2018))

[http://www.suejackson.com.au.\(2015\).www.suejackson.com.au/documents/tsmotst.pdf](http://www.suejackson.com.au.(2015).www.suejackson.com.au/documents/tsmotst.pdf) (Erişim tarihi: 02.06.2018)

[http://www.turkish-cuisine.org\(2018\),/ http://www.turkish-cuisine.org/7/wild-greens-and-herbs-188.html?PagingIndex=1](http://www.turkish-cuisine.org(2018),/ http://www.turkish-cuisine.org/7/wild-greens-and-herbs-188.html?PagingIndex=1) (Erişim tarihi: 04.09.2018)

<http://www.wildflowersofontario.ca/asparagus.html> (Erişim tarihi: 02.09.2018)

[http://www.yoldasin.com.\(2017.12.14\).http://www.yoldasin.com/400-yillik-beraberlik-turk-yunan-ortak-yemekleri2/](http://www.yoldasin.com.(2017.12.14).http://www.yoldasin.com/400-yillik-beraberlik-turk-yunan-ortak-yemekleri2/) (Erişim tarihi: 08.07.2018)

[\(https://www.anbg.gov.au. \(2012\) \(Erişim tarihi: 02.09.2018\)](https://www.anbg.gov.au. (2012) (Erişim tarihi: 02.09.2018))

https://www.fs.fed.us/wildflowers/plant-of-the-week/chamerion_angustifolium.shtml (Erişim tarihi: 02.09.2018)

[https://www.slowfood.com.\(2016.04.04\).https://www.slowfood.com/wp-content/uploads/2016/04/04_Toprak-Ana.pdf](https://www.slowfood.com.(2016.04.04).https://www.slowfood.com/wp-content/uploads/2016/04/04_Toprak-Ana.pdf) (Erişim tarihi: 02.06.2018)

[https://yemek.com.\(2016.01.22\).https://yemek.com/gurme-seyahat-rehberi/#gref](https://yemek.com.(2016.01.22).https://yemek.com/gurme-seyahat-rehberi/#gref) (Erişim tarihi: 10.07.2018)

EKLER

EK:1 Seferihisar yöresi ve Yöreye Özgü Yenilebilir Otların Etkinliğine ilişkin algıları ölçmek için anket formu

Bu anket formu Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Ana bilim dalı programında yürütülmekte olan **“Seferihisar yöresindeki yenilebilir endemik bitkilerin zeytinyağlı yemeklerdeki kullanımına etkisi”** başlıklı yüksek lisans tez çalışması için yapılmaktadır. Sizlerden edinilecek bilgiler tamamen bilimsel amaçlı kullanılacaktır. Katkılarınız bizim için önemlidir. Şimdiden değerli katkılarınızdan dolayı teşekkür ederiz.

Mert İskenderoğlu (Çalışmayı yürüten)

1- Lütfen size uygun cevabı işaretleyiniz.

KİŞİSEL BİLGİLER						
1	Cinsiyetiniz	Erkek ()	Kadın ()			
2	Yaşınız	15-25 ()	26-35 ()	36-45 ()	46-55 ()	56 ve Üstü ()
3	Öğrenim Durumunuz	İlköğretim ()	Lise ()	Lisans ()	Yük. Lisans ()	Doktora ()
4	Medeni Durumunuz	Evli ()	Bekar ()			
5	Gelir Seviyeniz	0-1600 tl ()	1601-2500 ()	2501-3500 ()	3501-5000 ()	5001 ve üstü ()
6	Mesleğiniz	Memur ()	İşçi ()	Emekli ()	Öğrenci ()	İşsiz ()
		İşveren ()	Ev hanımı ()	Diğer		

2.Seferihisarda bulunma sıklığınızı belirtiniz.

Hiç () Nadiren () Bazen () Sık Sık () Her zaman ()

Aşağıdaki bölümlerde ifadelere katılım dereceniz istenmektedir. Puanlamalar:
Kesinlikle Katılmıyorum (1) - Katılmıyorum (2) - Kararsızım (3) - Katılıyorum (4) -
Tamamen Katılıyorum (5) şeklindedir.

SORU NO	Seferihisar yöresinin Gastronomik açıdan etkinliğine yönelik ifadeler	Kesinlikle Katılmıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Katılıyorum	Kesinlikle Katılıyorum
1	Seferihisar yöresinin yiyecek/içecek kültürü açısından zengin bir kimliğe sahip olduğunu düşünüyorum.	()	()	()	()	()
2	Seferihisar yöresi, herkesin taze, çevreye zarar vermeden üretilen ve uygun fiyattan satılan yiyecekleri tüketme hakkını savunan yavaş yemek (slow food) hareketini desteklemektedir.	()	()	()	()	()
3	Seferihisarda benimsenen yavaş yemek (slow food) felsefesi yörenin yiyecek kültürünü olumlu yönde etkilemektedir.	()	()	()	()	()
4	Seferihisar yöresinde organik tarım desteklenmektedir.	()	()	()	()	()
5	Üretici pazarlarının kaliteli olduğunu düşünüyorum	()	()	()	()	()
6	Seferihisarda düzenlenen gastronomik organizasyonlar(sığacık pazarı, festivaller) yörenin yiyecek içecek kültürünü olumlu yönde etkilemektedir	()	()	()	()	()
7	Yöredeki kafe ve restoranların bölgenin yiyecek-içecek kültürünün tanınabilirliğini sağlaması açısından önemli olduğunu düşünüyorum.	()	()	()	()	()
8	Seferihisar yöresinin düzenlenen festivaller açısından uygun bir destinasyon olduğunu düşünüyorum.	()	()	()	()	()
9	Seferihisar yöresindeki tarım bilgisinin bölgenin gastronomik faaliyetleri şekillendirmesinde önemli olduğunu düşünüyorum.	()	()	()	()	()
10	Yöreye özgü bitkilerin korunması ve geliştirilmesinin önemli olduğunu düşünüyorum.	()	()	()	()	()

Seferihisar yöresindeki yenilebilir otların etkinliğine yönelik ifadeler						
11	Yenilebilir otların genel insan sağlığı açısından önemli olduğunu düşünüyorum.	()	()	()	()	()
12	Yenilebilir otların tedavi sürecinde etkili olduğunu düşünüyorum.	()	()	()	()	()
13	Yenilebilir otların bazı hastalıkların tedavi sürecinde diğer metotlardan daha uygun olduğunu düşünüyorum.	()	()	()	()	()
14	Yenilebilir otların yörenin yiyecek-içecek kültürünü zenginleştirdiğini düşünüyorum.	()	()	()	()	()
15	Yenilebilir otların yöredeki fast-food kullanımını azalttığını düşünüyorum.	()	()	()	()	()
16	Yöredeki halkın yöredeki otlar hakkında yeteri kadar bilinçli olduğunu düşünüyorum.	()	()	()	()	()
17	Yenilebilir otların yöredeki restoran, kafe, Pazar veya organizasyonlar aracılığı ile yöre halkı veya turistlere daha çok sevdireceğini düşünüyorum.	()	()	()	()	()
18	Seferihisar yöresinde yenilebilir otların bölgenin ziyaretinde oldukça önemli olduğunu düşünüyorum.	()	()	()	()	()
19	Yöreye özgü Yenilebilir otların bölgeye gastronomik bir çekicilik kattığını düşünüyorum.	()	()	()	()	()
20	Yöreye özgü yenilebilir otların bölge ziyaretini arttırmada önemli bir unsur olabileceğini düşünüyorum.	()	()	()	()	()
	Yenilebilir otların zeytinyağlılar üzerindeki etkinliği	Kesinlikle Katılmıyorum	Katılmıyorum	Fikrim Yok	Katılıyorum	Kesinlikle Katılıyorum
21	Zeytinyağı ve otların yemeklerde ayrılmaz bir bütün olduğunu düşünüyorum.	()	()	()	()	()
22	Yöreye özgü otlarla üretilen zeytinyağlıların daha lezzetli olduğunu düşünüyorum.	()	()	()	()	()
23	Yenilebilir otların, zeytinyağlıların en önemli bileşeni olduğunu düşünüyorum.	()	()	()	()	()
24	Yöreye özgü otların yöredeki zeytinyağlı üretim kültürünü olumlu yönde etkilediğini düşünüyorum.	()	()	()	()	()
25	Yöreye özgü otlarla harmanlanan zeytinyağlıların bir destinasyonun gastronomik çekiciliğini arttırdığını düşünüyorum.	()	()	()	()	()

26	Yenilebilir otlarla harmanlanan zeytinyağlıların işletmelerde sunulması yorenin yemek kültürünün tanınabilirliği açısından önemli olduğunu düşünüyorum.	()	()	()	()	()
27	Yenilebilir otların sağlıklı bir bileşim açısından zeytinyağlılarda kullanımı diğer yağlarla üretilen yemeklerin kullanımından daha faydalı olduğunu düşünüyorum.	()	()	()	()	()
28	Seferihisar yöresine ait otların toplanma,saklanma,pişirme gibi tüm tekniklerin kurslarca verilmesi zeytinyağlı ürünlerin üretilmesi açısından yerel halk için oldukça önem arz ettiğini düşünüyorum.	()	()	()	()	()
29	Yöreye özgü otlarla üretilen zeytinyağlı yemeklerin, o otun tanınabilirliğini arttırmada önemli bir kıstas olduğunu düşünüyorum.	()	()	()	()	()
30	Yöreye özgü yenilebilir otlarla oluşturulan zeytinyağlı yemeklerin daha kaliteli olduğunu düşünüyorum.	()	()	()	()	()

Yöreye özgü otların özelliklerine ve kullanım alanlarının belirlenmesine yönelik ifadeler

(Şevketi- bostan, Enginar, Dağlama, Deli Kereviz, Deve tabanı, Ebe gümeci, Eşşek helvası, Hardal, İğnelik, Körmen, Radika, Tilkişan, Tırşik otu, Turp otu, Yabani Marul, Rezene, Kuşkonmaz, Cıbez vb...)

31	Yöreye özgü otları yemeklerde aromatik (acı,tatlı,ekşi,tuzlu) amaçlı kullanmayı tercih ederim.	()	()	()	()	()
32	Antioksidan özelliği yüksek yöreye özgü otları kullanmayı tercih ederim.	()	()	()	()	()
33	Yöreye özgü otları vitamin desteği almak için tercih ederim.	()	()	()	()	()
34	Yöreye özgü otları obezite tedavisi ve zayıflama diyetlerinde tercih ederim.	()	()	()	()	()
35	Yöreye özgü otları bağışıklığı güçlendirmek amacıyla kullanmayı tercih ederim.	()	()	()	()	()
36	Sindirimi kolaylaştırıcı yöreye özgü otları kullanmayı tercih ederim	()	()	()	()	()
37	Soğuk algınlığı ve tedavisinde yöreye özgü otları kullanmayı tercih ederim.	()	()	()	()	()
38	Anti-kanserojen içeriği yüksek otların kullanımına ağırlık veririm.	()	()	()	()	()
39	İdrar söktürücü yöreye özgü otların kullanımını tercih ederim.	()	()	()	()	()
40	Yöreye özgü otları sinir sistemini düzenleme amaçlı kullanmayı tercih ederim.	()	()	()	()	()