



**T.C.
GİRESUN ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
EKOTURİZM REHBERLİĞİ ANABİLİM DALI
TEZLİ YÜKSEK LİSANS PROGRAMI**

**GİRESUN'DA BULUNAN SU DEĞİRMENLERİNİN GASTRONOMİ ROTASI
OLARAK DEĞERLENDİRİLMESİ ÜZERİNE NİTEL BİR ARAŞTIRMA**

**A QUALITATIVE RESEARCH ON THE EVALUATION OF WATER MILLS
IN GİRESUN AS GASTRONOMY ROUTES**

YÜKSEK LİSANS TEZİ

İlknur KÖNEZ AĞZIKÜÇÜK

TEZ DANIŞMANI

Doç. Dr. Mehmet Akif ŞEN

GİRESUN-2023

JÜRİ ÜYELERİ ONAY SAYFASI

Giresun Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü'nün 09.01.2023 tarihli toplantısında oluşturulan jüri, Sosyal Bilimler Enstitüsü Ekoturizm Rehberliği Anabilim Dalı Yüksek Lisans öğrencisi İlknur KÖNEZ AĞZIKÜÇÜK'ün “Giresun'da Bulunan Su Değirmenlerinin Gastronomi Rotası Olarak Değerlendirilmesi Üzerine Nitel Bir Araştırma” başlıklı tezini incelemiş olup aday 09.01.2023 tarihinde, saat 11:00'de jüri önünde tez savunmasına alınmıştır.

Aday çalışma, sınav sonucunda başarılı bulunarak jürimiz tarafından Yüksek Lisans tezi olarak kabul edilmiştir.

Sınav Jürisi	Unvanı, Adı Soyadı	İmzası
Üye (Başkan)	Prof Dr Musa GENÇ	
Üye (Danışman)	Doç Dr Mehmet Akif ŞEN	
Üye	Dr. Öğr. Üyesi Mustafa YILMAZ	

ONAY

..../...../2023

Prof. Dr. Güven ÖZDEM
Enstitü Müdür Vekili

YEMİN METNİ

Yüksek Lisans tezi olarak sunduğum “Giresun’da Bulunan Su Değirmenlerinin Gastronomi Rotası Olarak Değerlendirilmesi Üzerine Nitel Bir Araştırma” adlı çalışmamın, tarafımdan bilimsel ahlak ve geleneklere aykırı düşecek bir yardıma başvurmaksızın yazıldığını ve yararlandığım kaynakların kaynakçada gösterilenlerden oluştuğunu, bunlara atıf yapılarak yararlanılmış olduğunu belirtir ve bunu onurumla doğrularım.

10/12/2022

İlknur KÖNEZ AĞZIKÜÇÜK



ÖN SÖZ

Günümüzde sayıları giderek azalmakta olan su değirmenleri, kültürel miraslarımızdan biri olarak hala kırsal kesimin vazgeçilmez bir aracı olmakla birlikte aktif olarak kullanılmaya devam etmektedir. Karadeniz mutfağının birçok özelliğini yansıtan Giresun ilindeki su değirmenlerinde öğütülerek elde edilen mısır unundan yapılan yemeklerin gastro turistler için önemli bir deneyimleme olacağı düşünülmüş ve Giresun'daki eko-turizme alternatif bir örnek oluşturarak, bazıları asırlık olan bu su değirmenlerinin yaşatılmasına ve sürdürülebilirliğine de katkı sağlayabileceği öngörülmüştür. Bu doğrultuda “Giresun’da Bulunan Su Değirmenlerinin Gastronomi Rotası Olarak Değerlendirilmesi Üzerine Nitel Bir Araştırma” başlıklı çalışmam, Giresun Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ekoturizm Rehberliği Anabilim Dalı, Tezli Yüksek Lisans Programı’nda Doç. Dr. Mehmet Akif ŞEN danışmanlığında gerçekleştirilmiştir.

Bilgi birikimiyle bu Yüksek Lisans tez çalışmasının konu tespitinden yürütülmesine kadar emeği bulunan, yorum ve görüşlerinden faydalandığım tez danışmanım, sayın Doç. Dr. Mehmet Akif ŞEN’e,

Yüksek Lisans tezimin su değirmenleri tespitinde bana yardımcı olmaya çalışan sayın Öğr. Gör. Hasan GÖKÇE’ye ve tanışmamıza vesile olan güler yüzünü eksik etmeyen sayın Öğr. Gör. Dr. Nazik ÇELİKKANAT PASLI ve Dr. Öğr. Üyesi Mehmet Mert PASLI’ya,

Maddi ve manevi desteğiyle her zaman yanımda olan, bu süreç boyunca da gerek anlayışıyla gerekse yardımıyla yüzümü güldüren, varlığıyla dünyama renk katan biricik eşim Deniz AĞZIKÜÇÜK’e,

Beni yüksek lisans yapmaya teşvik eden, tez aşamalarında kendi işini bırakıp, bana yardımcı olmaya çalışan yine maddi manevi desteğiyle hep yanımda olan sevgili kardeşim Hasan KÖNEZ’e,

Eğitim hayatım boyunca maddi, manevi desteği ile her zaman yanımda olan, varlıklarına minnettar olduğum sevgili annem Kadriye KÖNEZ ve babam Bahtiyar KÖNEZ’e, ve ayrıca, yine bu süreç boyunca çevresindeki kişilerle görüşme yapabilmem için bana yardımcı olmaya çalışan sevgili Hatice EKER ve Kemal AĞZIKÜÇÜK’e,

Bu Yüksek Lisans araştırmasında, su değirmenleri hakkında bilgi verebilmek için

bana zaman ayırıp, sıkılmadan su değirmenlerinin işleyişini uygulamalı olarak gösteren, misafirperverliklerini esirgemeyen saygıdeğer su değirmencilerine, yine beni kırmayıp, sorularımı cevaplamak için zaman ayıran saygıdeğer turizm acente işletmecileri, turist rehberleri ve diğer turizm sektöründe çalışan ve turist potansiyelini oluşturarak, sorularımı cevaplamak için zaman ayıran tüm herkese sonsuz teşekkürü bir borç bilirim.



ÖZET

İnsanoğlu, değirmenleri özellikle buğday, mısır gibi tarım ürünlerinden kendilerine un; koyun, keçi, inek, tavuk gibi hayvanlarına da yem olarak işlemeleri amacıyla bulundukları yörelerde inşa etmişlerdir (Ceylan,2014). Değirmenler yapılarına göre; su değirmeni, yel değirmeni, el değirmeni gibi adlar almaktadır. Bunun yanında günümüzde gıda sanayisinin gelişmesiyle birlikte elektrikle çalışan değirmenler ve un fabrikaları da kullanılmaktadır. (Demir, 2003). Su değirmenleri, debinin yeterli olduğu akarsu kenarlarında yer almaktadır. Tarihte bilinen ilk su değirmeni Tokat-Niksar yakınlarındaki Kabeiria’da Lykos (Kelkit) ırmağı üzerinde Mithridates Krallığı döneminde yaklaşık olarak M.Ö. 1. yy ‘da yapılmıştır (Çorapcıoğlu,2016). Fakat bazı kaynaklar ilk su değirmenin Urartu Dönemi’ne (M.Ö XVI-VIII. YY) ait olduğunu ve bu değirmene ait değirmen taşının Tiflis’te Gürcistan Milli Müzesi’nde koruma altında olduğunu yazmaktadır (Bekadze,2016).

Türk Dil Kurumu gastronomiyi “sağlığa uygun, iyi düzenlenmiş, hoş ve lezzetli mutfak, yemek düzeni ve sistemi” olarak tanımlamakla birlikte yunanca “gastro” yani yasa kelimelerinin birleşmesiyle ortaya çıkmıştır (Oğuz, 2016; TDK, 2017). Gastronomi yerel ürünlerin korunmasına katkı sağladığı gibi destinasyonlar açısından turizmde rekabeti doğuran bir kavramdır (Aydoğdu vd., 2016; Yılmaz, 2017). Ana gayenin gastronomi amaçla seyahat olan gastronomi turizminin son dönemlerde popülerliği artmaktadır. Gastronomi turizmi amacıyla seyahat eden gastro turistler yeni destinasyonlar keşfetmektedir. Bu destinasyonların içerisinde su değirmenleri de bulunmaktadır.

Literatürde gastro turistler için yeni destinasyon oluşturma ve üretici ile birlikte bir gastronomik ürünün deneyimlenmesini amaçlayan veya sadece su değirmenlerini konu alan birçok çalışma bulunmaktadır. Su değirmenlerinin gastronomi destinasyonu veya gastronomi rotası oluşturulması bağlamında sadece bir çalışmaya rastlanmamıştır. Özellikle Doğu Karadeniz’de yetişen mısır, Karadeniz mutfağının en önemli hammaddelerinden bir tanesidir. Bu sebeple, Karadeniz mutfağının birçok özelliğini yansıtan Giresun ilindeki su değirmenleri ve bu su değirmenlerinde öğütülerek elde edilen mısır unundan yapılan yemeklerin gastro turistler için önemli bir deneyimleme unsuru olduğu düşünülmüştür. Bu sebeple çalışmanın amacı, Giresun ilinde faaliyet gösteren su

değirmenlerinin gastronomi rotası kullanılmasının mümkün olup olmadığını su değirmencileri, turizm sektöründe çalışan kişiler ve turistler üzerinden araştırmaktır. Çalışma sürecinde üç temel araştırma sorusunun yanıtı aranmıştır. Bunlar:

- “Giresun ilindeki su değirmenlerinin fiziksel yapıları ve konumları nasıldır?”,
- “Bu su değirmenlerine turist ziyareti planlanabilir mi?”,
- “Su değirmenlerinde turistlerin deneyimleme amacıyla mısır öğütme ve yöresel yemek pişirmeleri mümkün olabilir mi?”.

Çalışmanın sonunda bu araştırma soruları ve diğer alt soruların yanıtları doğrultusunda, Giresun ilinde faaliyet gösteren su değirmenlerinin bir destinasyon olarak kullanılabilmesi ve yöredeki turizm destinasyonlarına alternatif oluşturmak konusunda bilimsel çıkarımlar ve önerilerde bulunulmuştur. Benzer konularda çalışmalar yapacak araştırmacılar içinde bir altyapı oluşturmak hedeflenmiştir.

Anahtar kelimeler: Giresun, Su Değirmeni, Gastronomi.

ABSTRACT

A QUALITATIVE RESEARCH ON THE EVALUATION OF WATER MILLS IN GİRESUN AS GASTRONOMY ROUTES

Mankind has built mills in the regions where they are located in order to process agricultural products such as wheat and corn both as flour for themselves and as fodder for animals such as sheep, goats, cows and chickens (Ceylan, 2014). According to the mills structures; It takes names such as water mill, windmill, hand mill. In addition, nowadays, electric mills and flour mills are also used with the development of the food industry. (Demir, 2003). Water mills are located on the riverbanks where the flow rate is sufficient. The first known water mill in history was built during the Mithridatic Kingdom, approximately in the B.C. 1st century (Çorapcıoğlu, 2016).

The Turkish Language Association defines gastronomy as "healthful, well-arranged, pleasant and delicious cuisine, food order and system", and it has emerged with the combination of the Greek words "gastro", that is, law (Oğuz, 2016; TDK, 2017). Gastronomy is a concept that creates competition in tourism in terms of destinations as well as contributing to the protection of local products (Aydoğdu et al., 2016; Yılmaz, 2017) The popularity of gastronomy tourism, whose main purpose is to travel for gastronomic purposes, has been increasing in recent years. Gastro-tourists traveling for the purpose of gastronomic tourism discover new destinations. There are also water mills in these destinations.

In the literature, there are many studies aiming at creating a new destination for gastro tourists and experiencing a gastronomic product with the producer or only about water mills. However, only one study has been found in the context of creating a gastronomic destination or gastronomy route of water mills. Especially grown in the Eastern Black Sea region, corn is one of the most important raw materials of the Black Sea cuisine. The water mills in Giresun province, which reflects many features of the Black Sea cuisine, and the dishes made from corn flour obtained by grinding in these water mills are thought to be an important experience element for gastro tourists. For this reason, the aim of the study is to investigate whether it is possible to use the gastronomic route of the water mills operating in Giresun through water millers, people working in the tourism sector and tourists. During the study, answers to three basic research questions

were sought. These:

- “What are the physical structures and locations of the water mills in Giresun?”,
- “Can a tourist visit to these water mills be planned?”,
- “Is it possible for tourists to grind corn and cook local food for experience in watermills?”.

At the end of the study, in line with the answers to these research questions and other sub-questions, scientific inferences and suggestions were made to use the water mills operating in Giresun as a destination and to create an alternative to tourism destinations in the region. It is aimed to create an infrastructure for researchers who will work on similar subjects.

Keywords: Giresun, Water Mills, Gastronomy.

İÇİNDEKİLER

ÖN SÖZ	I
ÖZET	III
ABSTRACT	V
İÇİNDEKİLER.....	VII
KISALTMALAR.....	IX
TABLO LİSTESİ.....	X
ŞEKİL LİSTESİ	XI

BİRİNCİ BÖLÜM

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

1.1. Giresun'un Tarihçesi.....	4
1.2. Giresun'un Coğrafi Özellikleri	4
1.3. Giresun'un İklim ve Bitki Örtüsü	7
1.4. Giresun'da Hayvancılık ve Tarım	7

İKİNCİ BÖLÜM

GİRESUN'DA SU DEĞİRMENLERİNİN GASTRONOMİ ROTASI OLARAK DEĞERLENDİRİLMESİ VE İLGİLİ ARAŞTIRMALAR

2.1. Su Değirmeni Kavramı ve Tarihsel Süreci.....	10
2.1.1. Değirmen ve Su Değirmeni Kavramları	10
2.1.2. Su Değirmenin Tarihsel Süreci.....	10
2.1.3. Su Değirmenlerinin Yapısı ve İşleyişi.....	11
2.2. Giresun'daki Su Değirmenleri	15
2.3. Gastronomi Kavramı	17
2.3.1. Su Değirmenlerinin Gastronomi Rotası Olarak Değerlendirilmesi.....	17
2.4. İlgili Araştırmalar	18

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

ALAN ARAŞTIRMASI

3.1. Araştırmanın Amacı ve Önemi	24
3.1.1. Araştırmanın Evreni ve Örneklemi.....	24
3.1.2. Araştırmanın Sınırlılıkları.....	25
3.1.3. Görüşme Soruları.....	26
3.1.4. Araştırmanın Geçerliliği ve Güvenirliliği.....	27
3.1.5. Araştırmada Veri Toplama Yöntemi	28
3.1.6. Verilerin Analizi	28
3.1.8. Çalışma Katılımcı Grupları	31

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

BULGULAR VE TARTIŞMA

4.1. Turistlerden Elde Edilen Bulgular.....	33
4.1.1. Turistlerin Demografik Özellikleri.....	33
4.1.2. Giresun'daki Destinasyonlar	35
4.1.3. Giresun Mutfağında Bilinen Ürünler.....	37
4.1.4. Turistlerden Elde Edilen Diğer Bulgular	41
4.2. Turizm Sektöründe Çalışan Kişilerden Elde Edilen Bulgular	44
4.2.1. Turizm Sektöründe Çalışan Kişilerin Demografik Özellikleri.....	44
4.2.2. Giresun'da Gezdirilen Destinasyonlar.....	46
4.2.3. Turizm Sektöründe Çalışan Kişilerin Görüşleri	47
4.3. Giresun'daki Su Değirmencilerinden Elde Edilen Bulgular	49
4.3.1. Su Değirmencilerine Ait Demografik Özellikler.....	49
4.3.2. Çalışmada Bahsedilen Su Değirmenleri Hakkında Bilgi	51
4.3.2.1. Şahsa Ait Olan 4 Su Değirmenleri:	52
4.3.2.2. Halka Açık Su Değirmenleri:	59
4.3.3. Katılımcı Su Değirmencilerinin Görüşleri	64
SONUÇ VE ÖNERİLER	73
KAYNAKÇA.....	78
EKLER	84

KISALTMALAR

A.B.D	:	Amerika Birleşik Devletleri
DOKA	:	Doğu Karadeniz Kalkınma Ajansı
IPARD	:	Katılım Öncesi Yardım Aracı
KM²	:	Kilometre Kare
KSD	:	Katılımcı Su Değirmenci
KTSC	:	Katılımcı Turizm Sektör Çalışanı
M.	:	Metre
T.C.	:	Türkiye Cumhuriyeti
TaTuTa	:	Tarım Turizm Takası
TDK	:	Türk Dil Kurumu
TL.	:	Türk Lirası
TUIK	:	Türkiye İstatistik Kurumu
UNESCO	:	Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü
VB.	:	ve benzeri
VD.	:	ve diğerleri

TABLO LİSTESİ

Tablo 1. Katılımcı turistlerin sayısı, cinsiyet ve eğitim durumu dağılımı.	33
Tablo 2. Katılımcı turistlerin medeni durumu ve aylık gelir dağılımı.	34
Tablo 3. Katılımcı turistlerin doğdukları illere göre dağılımı.	35
Tablo 4. Katılımcı turistlerin Giresun’da bildiği destinasyon isimleri ve dağılımı.	37
Tablo 5. Katılımcı turistlerin Giresun mutfağında bildiği ürünlerin isimleri ve dağılımı.	41
Tablo 6. Yaş aralıklarına göre gastronomi turizmiyle alakalı herhangi bir deneyim yaşayan turist katılımcıların sayısı.	42
Tablo 7. Su değirmeni hakkında bilgiye sahip turist katılımcılarının yaş aralıklarına göre sayısı.	43
Tablo 8. Katılımcı turistlerin yaş aralıklarına göre su değirmenlerinde böyle bir deneyimlemeye ücret ödeyerek katılma isteği sayısı.	44
Tablo 9. Turizm sektöründe çalışan katılımcıların demografik bilgileri.	44
Tablo 10. Turizm sektöründe çalışan katılımcılarının kaç yıldır turizm sektöründe ve hangi meslekte olduğu bilgisi.	45
Tablo 11. Turizm sektöründe çalışan katılımcıların Giresun ilinde turistleri gezdirdikleri destinasyonların isimleri ve dağılımı.	47
Tablo 12. Su değirmenci katılımcılarına ait demografik bilgiler ve kaç yıllık su değirmencisi olduğuna dair bilgiler.	49
Tablo 13. Su değirmenci katılımcılarının ilgilendiği su değirmenlerinin isimleri.	50

ŞEKİL LİSTESİ

Şekil 1. Giresun ili coğrafi haritası	5
Şekil 2. Giresun ilinin coğrafi konumu -Giresun ilinin 16 ilçesi (Giresun İli Doğa Turizm Master Planı 2013-2023, 2022).	6
Şekil 3. Tirebolu ilçesi Özlü (Bada) Köyü’nde kullanım dışı olan bir su değirmeni örneği.	11
Şekil 4. Oluk (hark, bent) denilen su kanalı ve kesecek (savak) örneği.	12
Şekil 5. Oluktaki suyun değirmene aktığı girişi ve suyun dışarıya atıldığı bölümün bir örneği.	13
Şekil 6. Su değirmeninin altında bulunan yatay çark örnekleri.	13
Şekil 7. Kaşıktaki mısır tanelerinin boğaz bölümünden değirmen taşının kanalına düşmesi.	14
Şekil 8. Su değirmenin bazı temel bileşenleri	15
Şekil 9. Su değirmeni taşlarında mısırın öğütülmesi.	16
Şekil 10. Nitel araştırmada verilerin analizi için etkileşim modeli	29
Şekil 11. Yetimoğlu Su Değirmeni ve çevresinden görünüm.	52
Şekil 12. Su değirmeninde mısırın nasıl öğütüldüğü gösterilirken.	53
Şekil 13. Yetimoğlu Su Değirmeni ve kendi yapımları olan masa.	54
Şekil 14. Çavuşlu Su Değirmeni.	55
Şekil 15. Çavuşlu Su Değirmeni’nde kullanılan iki çift değirmen taşı.	55
Şekil 16. Debisi azalan akarsu ve kullanım dışı olan Kurucakale (Hastahane) Su Değirmeni.	56
Şekil 17. Pazarsu (Bük) Su Değirmeni.	57
Şekil 18. Pazarsu (Bük) Su Değirmeni’nin üst tarafındaki taşlardan kapalı olan tünel.	58
Şekil 19. Yedi Değirmenler Tabiat Parkı’ndaki mağara.	60
Şekil 20. Yedi Değirmenler Tabiat Parkı’ndaki köprülerden biri.	61
Şekil 21. Melik Su Değirmeni	62
Şekil 22. Melikli İmam Su Değirmeni.	63
Şekil 23. Melikli İmam Su Değirmeni’ndeki değirmen taşları.	64

GİRİŞ

İnsanoğlu gerek ekonomik faaliyetleri gerekse beslenmelerinde ihtiyaç duyduğu ürünü elde edebilme amacıyla kültürel miras olarak adlandırabileceğimiz su değirmenlerini oluşturmuş ve tarihi süreç boyunca tarım ve hayvancılığın geçim kaynağı olduğu Anadolu'nun kırsal kesimlerinde yaygın olarak kullanılmıştır. Anadolu'da ilk ortaya çıkışı hakkında kesin bir bilgiye sahip olunamasa da tarihi süreç boyunca suya yakın birçok bölgede su değirmenlerine rastlamak büyük bir olasılıktır diyebiliriz. Ancak günümüzde su değirmenlerinin sayıları giderek azalmakta ve varlıkları ve sayıları hakkında güvenilir bir bilgi bulunamamaktır (Şenol, 2020: 725).

Genel olarak bakıldığında da Giresun ilinde değirmen sayıları hakkında tam bir bilgi olmamakla beraber şu an sadece tescil kapsamında olan 3 adet su değirmeni bulunmaktadır. Yeni tescil çalışmaları ve tescil iptal işlemleri sayıların sürekli değişmesine neden olmaktadır (Şahin vd., 2017: 250; T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2022). Bazı köylerde hala aktif olarak devam ettirilen bazı su değirmenlerine rastlamak mümkündür. Yerel halk bu su değirmenlerinde başta mısır olmak üzere buğday, arpa, yulaf gibi tahılları öğütmek için kullanmaktadır. Çoğunlukla mısırı öğütmeye gelen yerel halkın sofrasında en önemli yiyeceğinin başında pancar otu (karalahana) ve vazgeçilmez malzemesi de çoğunlukla mısır ve mısır unudur (Demirel ve Ayyıldız, 2017: 280).

Gastronomi turizmi açısından mısır ununa baktığımızda yerel ürünlerin korunmasına katkı sağladığı gibi destinasyonlar açısından turizmde rekabeti doğuran bir kavram olduğunu (Aydoğdu vd., 2016; Yılmaz, 2017) göz önüne almamız da fayda sağlayabilir. Gastronomi amacıyla seyahat eden gastro turistler yeni destinasyonlar keşfetmektedir ve bu destinasyonların içerisinde su değirmenleri de bulunabilir. Literatürde gastro turistler için yeni destinasyon oluşturma ve üretici ile birlikte bir gastronomik ürünün deneyimlenmesini amaçlayan veya sadece su değirmenlerini konu alan birçok çalışma bulunmaktadır. Ancak, su değirmenlerinin gastronomi rotası oluşturulması bağlamında sadece bir çalışmaya rastlanmış olup, bu çalışmayla da Giresun'daki su değirmenlerinin gastronomi rotası olarak değerlendirilmesi üzerine durulmuş ve Karadeniz mutfağının birçok özelliğini yansıtan Giresun ilindeki su değirmenleri ile su değirmenlerinde öğütülerek elde edilen mısır unundan yapılan yemeklerin gastro turistler için önemli bir deneyimleme olacağı düşünülmüştür. Bu

çalışmada da Giresun ilinde faaliyet gösteren su değirmenlerinin gastronomi rotası kullanılmasının mümkün olup olmadığı değirmen işletmecileri, turist rehberleri ile turizm sektöründe çalışan kişiler ve turistler üzerinden araştırma yapmak amaçlanmıştır.

Çalışmadaki kavramlar literatür taramayla incelenmiş olup, literatür taramanın ardından veri toplama amacıyla Giresun ilindeki su değirmencileri, turizm sektöründe çalışan kişiler ve turistler ile röportaj (görüşme) gerçekleştirilmiştir. Bu bağlamda; birinci bölümde ilk olarak kavramsal çerçeve başlığı ile Giresun ilinin tarihçesi, coğrafi özellikleri, iklim ve bitki örtüsü, hayvancılık ve tarımı hakkında alan yazın çalışması yapılmıştır.

Çalışmanın ikinci bölümünde; Giresun'daki su değirmenlerinin gastronomi rotası olarak değerlendirilmesi ve ilgili araştırmalar başlığı altında değirmen ve su değirmeni kavramı, tarihi, yapısı ve işleyişi ile Giresun'daki su değirmenleri, gastronomi kavramı, su değirmenlerinin gastronomi rotası olarak değerlendirilmesi ve ilgili araştırmalar hakkında bilgiler verilmiştir.

Çalışmanın üçüncü bölümünde; araştırmanın alan araştırması başlığı altında amacı, önemi, evreni, örnekleme, sınırlılıkları, görüşme soruları, geçerliliği, veri toplama, veri analizi, görüşme tekniği ve son olarak da çalışma katılımcı grupları hakkında bilgiler yer almaktadır.

Çalışmanın dördüncü bölümünde ise; bulgular ve tartışma başlığı altında turistler, turizm sektöründe çalışan kişiler ve su değirmencilerinden alınan bilgiler ile Giresun mutfağı ve Giresun'daki destinasyonlar hakkında bilgiler bulunmaktadır. Çalışma için örnek gösterilen şahsa ait ve halka açık su değirmenlerinin isimleri, su değirmencilerinin ve turizm sektöründe çalışan kişilerin görüşleri gibi bilgiler bu bölümde bulunurken, turistlerden elde edilen diğer bulgular da bu bölümde yer almaktadır. Son olarak da, sonuç ve öneriler başlığı altında verilerden elde edilen sonuçlar ve konuyla alakalı bazı öneriler sunulmuştur. Bununla birlikte, çalışmada görüşülen katılımcılara demografik özellikleri (yaş, cinsiyet, eğitim durumu, medeni hal, gelir durumu vb.) içeren sorulardan başka su değirmenlerinin tarihi, çalışma prensibi, turizme kazandırılma durumu, turist çekme durumu, ürün pişirme deneyimlemesi yapılıp yapılamayacağıyla alakalı açık uçlu sorular da sorulmuştur. Alınan cevaplar ses kayıt cihazıyla kayıt altına alınıp daha sonra analiz edilirken, su değirmencileriyle yapılan görüşmelerde fotoğraf ve video kaydı da yapılmıştır. Bunun sebebi değirmen bölümlerinin, yapılan iş ve işlemlerin çalışmada

kullanılması içindir. Sorulan sorular alanında uzman iki öğretim üyesinin görüşleri doğrultusunda netleştirilmiş ve soruların katılımcılar tarafından anlaşılıp anlaşılmadığı bir ön çalışma yapılarak kontrol edilmiştir. Daha sonra veri toplama aşamasına geçilmiş ve katılımcılardan benzer cevaplar alınana kadar mülakat devam edilmiş, gerekli veriler alındıktan sonra ortaya çıkan sonuçlar doğrultusunda planlayıcılara, uygulayıcılara ve araştırmacılara yönelik çıkarımlar ve öneriler sunulmuştur. Giresun ilinde faaliyet gösteren su değirmenlerinin çalışma sürecinde üç temel araştırma sorusunun yanıtı aranmıştır. Bunlar:

- “Giresun ilindeki su değirmenlerinin fiziksel yapıları ve konumları nasıldır?”,
- “Bu su değirmenlerine turist ziyareti planlanabilir mi?”,
- “Su değirmenlerinde turistlerin deneyimleme amacıyla mısır öğütme ve yöresel yemek pişirmeleri mümkün olabilir mi?”.

Çalışmanın sonunda bu araştırma soruları ve diğer alt soruların yanıtları doğrultusunda, Giresun ilinde faaliyet gösteren su değirmenlerinin bir destinasyon olarak kullanılabilmesi ve yöredeki turizm destinasyonlarına alternatif oluşturmak konusunda bilimsel çıkarımlar ve önerilerde bulunulmuş. Benzer konularda çalışmalar yapacak araştırmacılar için de bir altyapı oluşturmak hedeflenmiştir.

BİRİNCİ BÖLÜM

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

1.1. Giresun'un Tarihçesi

Giresun şehrinin eski kısımları, küçük doğal limanı koruyan, yıkık bir Bizans kalesi ile taçlandırılmış bir yarımada üzerinde yer almaktadır. Gerek konumu gerekse çevresinde liman olarak kullanılabilecek iki koya sahip olması Giresun'un her zaman önemli bir yerleşim olmasını sağlamıştır. Başlangıçta bir kale yerleşimi olan kentin Türkler tarafından fethi, öncesi ve sonrası sadece tarihi olaylar değil kentin sosyal ve fiziksel yapısı bakımından bilinenler yeterli değildir. İlk tarihi bilgiler Yunanlı seyyah ve coğrafyacıların eserlerinde görülmektedir. Şehrin nereye kurulduğu ve adının ne olduğu hakkında farklı görüşler bulunmaktadır. Kent, Miletos'lularca kurulduğu ve ticaret kolonisi olarak oluşturulduğu düşünülmektedir. Sonrasında sırasıyla Persler, Makedonya Krallığı ve Pontus Krallığı bu kenti kendi topraklarına katmıştır. Pontus kralı Pharnakes I döneminde şu anki Giresun kalesi yapılmış olup kent kısa süreliğine Pharnekeia olarak anılmıştır. Sonrasında Romalıların eline geçen kent yine latince haliyle Cerasus olarak anılmaya başlamıştır. Eski Yunanlılar tarafından Choerades veya Pharnacia, Romalılar tarafından da Kerasous veya Cerasus olarak bilinmektedir. Kirazın adının Cerasus'tan (Latin cerasum, Fransız cerise) türetildiğine inanılmaktadır. Lucullus'un kentten getirdiği kiraza Kerasous'un adını verdiği rivayeti, etyolojik bir mit olarak da görülmektedir. Günümüzde bu ad değişmiş haliyle Giresun olmuştur. Doğu Roma ve Trabzon Rum İmparatorluğu'ndan sonra 1461'de kent Osmanlı topraklarına katılmıştır. (Bryer ve Winfield, 1985: 188; Bekdemir, Ertürk ve Güner, 2011: 3-16). Giresun'un ana ürünü olarak bilinen kiraz, yerini şu an fındığa bırakmıştır (Britannica, 2022).

1.2. Giresun'un Coğrafi Özellikleri

Giresun ili Türkiye'nin kuzey doğusunda yer almaktadır. Karadeniz Bölgesi'nin Doğu Karadeniz bölümü, 40° arası 07'- 41° 08' kuzey enlemi, 39° 50'- 37° 12' doğu boylamındadır. Kuzeyinde Karadeniz, batısında Ordu, doğusunda Trabzon ve Gümüşhane, güneyinde de Sivas ve Erzincan illeri bulunmaktadır (Resim 1). Giresun'un toplam yüzölçümü 6.972 km²'dir (Kızılkın ve Koday, 2021: 4).



Şekil 1. Giresun ili coğrafi haritası (Şenol, 2020: 3).



Şekil 2. Giresun ilinin coğrafi konumu -Giresun ilinin 16 ilçesi (Giresun İli Doğa Turizm Master Planı 2013-2023, 2022).

16 ilçeye sahip olan Giresun ili (Resim 2), Aksu ve Batlama vadileri arasında olan il merkezi denize doğru uzantısıyla bir yarımadadır. Eski zamanlarda Ares olarak adlandırılan Giresun ya da Puga Adası, Doğu Karadeniz'in tek adasıdır. Giresun'un 4,2 km kuzeydoğusunda bulunmakta ve 2 km. açığındadır. Rodoslu Apollonius'a göre, Argonautlar hem Amazonlarla hem de vahşi kuş sürüleriyle burada karşılaşmış olduğu ve Ares'in çatısız bir tapınağında kurban kestikleri de öne sürülmektedir. Eğer bunlar gerçek ise de bugün hiçbir izi kalmamıştır (Bryer ve Winfield, 1985: 186; T.C. Giresun Valiliği, 2022).

Doğu Karadeniz Dağları'nın adı Giresun Dağları olarak bilinmektedir ve Giresun, %94'ünü kıyıya paralel uzanan bu dağlardan oluşmaktadır. Genel olarak, yeryüzü şekilleri de engebeli bir yapıya sahiptir. En fazla düzlüklere kıyı kesimi sahiptir. Düzlüklerin bulunduğu yerler verimli araziler olup, tarıma elverişlidir. İç kesimlere doğru bu düzlükler azalmaktadır. Bölgenin yüksek dağlarında birçok yayla bulunmaktadır. Kümbet, Kulakkaya, Karagöl, Bektaş, Kazıkbeli en önemli yaylalarından bazılarıdır. İrili

ufaklı tepe ve tepelikler de bulunmaktadır ve şehir merkezinde bulunan Giresun Kalesi'nin bulunduğu tepe ve Gedikkaya Tepesi de bunlara örnek olarak gösterilmektedir (Akgün, 2016: 31-32).

1.3. Giresun'un İklim ve Bitki Örtüsü

Giresun'da Karadeniz iklimi yaşanmaktadır ve her mevsimin yağışlı geçtiği bu yer, yazları sıcak, kışları ise ılıktır. Kıyı kesimi bu iklim tipini yaşarken, iç kesimlerde bu durum farklılık göstermektedir. Dağların kıyıya paralel uzanması iç kesimlerde karasal iklimi hâkim kılmıştır. Alucra ve Şebinkarahisar ilçeleri buna örnek olarak gösterilebilir. Yüksek kesimlerinde kış serttir ve kar kalınlığı da ortalama 115 cm.'yi bulmaktadır. Giresun'un yıllık sıcaklık ortalaması ise 14.5°C'ken, yıllık yağış miktarı ortalama 1254.1 mm'dir. Şubat, ortalama sıcaklık bakımından en soğuk (7.0°C'lik ortalama), ağustos ise en sıcak (22.6°C'lik ortalama) aylardır. Aylara göre yağışın ise en fazla olduğu ay ekim (166.6 mm arasında) olup, mayıs ise en az yağış (66.3 mm arasında) alan ay olarak bilinmektedir. Bu bilgilere ek olarak, en uzun yaşanan mevsimler sonbahar ve kışdır.

İç ve kıyı kesimlerin iklim farklılığı bitki örtüsüne de yansımıştır. Nemli havanın etkisiyle kıyı kesimlerde gür ve yeşil ormanlarla bitki örtüsü daha zengin bir haldeyken bu, dağlara doğru çıkıldığında değişmekte denilebilir. 800m. yükseltiye kadar meyve ve fındık ağaçları bulunmaktadır. 2000m. sonra orman örtüsü yerini daha yüksek kesimlerde Alp tipi gür çayırli yaylalara bırakır (Akgün, 2016: 32-34; Zere, 2020: 126-128). %27'si çayır ve meralarla kaplı olan Giresun'un %38'i ormanlık alanlardan oluşmaktadır ve sadece bölgenin %7'si tarıma uygun değildir. Fındıkla beraber, kestane, akasya, meşe, gürgen, ıhlamur ve birçok meyve ağaçları da belirli bir yükseltiye kadar görülmektedir (Güner, 2018: 55).

Şehir, eskiden beri önemli bir liman olması ile birlikte fındık üretimi ve ticaretiyle de önem arz etmektedir (Bekdemir, Ertürk ve Güner, 2011: 16).

1.4. Giresun'da Hayvancılık ve Tarım

Giresun'da hayvancılık faaliyetleri yoğun olarak iç kesimlerde yapılmaktadır ve hayvansal ürünler; et, süt, balık, yumurta ve deniz ürünleri gibi üretimler yapılmaktadır. Ayrıca il, balık üretiminden önemli bir yere sahiptir (Güner, 2018: 56). Geçmiş

zamanlarda yaylalarda çoğunluk hayvancılıkla uğraşmakta olup, koyun beslemekte, elde edilen besinler haricinde de yünlerinden de giysi yapılmaktaydı (T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2022).

Doğu Karadeniz’de hayvancılık ve tarım halkın birincil geçim kaynağı olmaması ihtisaslaşmanın da gerçekleşmemesine neden olmuştur. Arazide makineleşmeye engel olan eğimli araziler, küçük ve parçalı yapıdadır (DOKA, 2022).

Giresun’un eski tarihlerinde buğday ve arpa başlıca tarım ürünleri olsa da kendiri de endüstriyel bir ürün olarak tarımı yapıldı. Karasal iklim özellikleri görülen iç kesimlerde tahıl tarımına çok daha uygun olması ile 1950’lili yıllara kadar buğday ve arpa uzun yıllar ekimi yapılan ürünler olmuştur. Bunun haricinde, Osmanlı Devleti’nin ilk dönemlerinde ailelerin ihtiyaçları karşılama doğrultusunda fasulye, kabak, hıyar, karalahana gibi ürünler de yetiştirilmekteydi. Günümüzdeki kadar yaygın olmasa da fındık, Osmanlı döneminde de üretim halindeydi ve 1732 yılında ilk defa Rusya’ya ihraç edilmiştir. Sonraki yüzyıllarda da diğer ülkelere ihraç edilmiştir. Giresun’un ihraç malları arasında Cumhuriyetin ilk yıllarında sahil kesimlerinde yetiştirilen portakal ve arıcılıktan elde edilen balmumu da vardı. Bunların yanı sıra, Şebinkarahisar’da İpekböcekçiliği ve tütüncülük, ayrıca yine bu yer ve çevresinde yetiştirilen elma ve beyaz ceviz namıyla meşhur cevizler, Eynesil’de yetişen ekşi üzümler de önemli ürünler arasındaydı. Pekmezi yapılmasından hariç Giresun’da yine üzümünden şıra ve şarap da üretilmekteydi (T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2022).

Şu anda da Giresun’da hemen hemen tüm yerli halkın kendi fındık, meyve ve sebze bahçeleri bulunmakla birlikte fındığa ek olarak, genellikle kiraz, elma, armut, incir, üzüm, erik ve kiraz, defne gibi meyveler ve kara lahana, mısır, patates, yeşil fasulye, maydanoz, taze nane ve marul gibi sebzeler yetiştirilmektedir (Turfan vd., 2020: 309). %64’ü fındık arazisi olan tarım alanlarından 70.000 tonluk fındık hasatı elde edilebilmektedir (Güner, 2018: 56).

Eski tarihlerde başlıca tarım ürünü olan buğday 18 ve 19. yüzyıllarda yerini mısıra bırakmıştır. Ekili alanlarda en fazla görülen mısır ve mısırın bir diğer hali olan darı üretimi diğer Doğu Karadeniz illerinde olduğu gibi Giresun’da da oldukça fazladır. Fakat 1950’lilerde 232 bin dekarlık bir üretim alanına sahip olan mısır, bugünler de ise 38 bin dekara kadar azalma göstermiştir (T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2022). Bu azalmanın nedenlerden biri mısır ekili alanların fındıklığa dönüştürülmesi olarak gösterilebilir.

Bununla birlikte, Doğu Karadeniz'in kıyı kuşağında yöre halkı genellikle sebzeleri kendi ihtiyacını karşılamak için yetiştirmektedir (Şen, 2022: 483). Tahıllardan da en çok mısır üretilmekte olup, çoğunlukla ekmek ve yemek yapımında mısır kullanılmaktadır. Fakat ulaşımın gelişmesiyle buğday unu ülkenin diğer bölgelerine rahatlıkla ulaşılması sağlanmış ve mısır ekmeğine bağımlılık azalma göstermiştir. Bununla birlikte fındıktan kazanılan gelirin fazlalığı da mısır üretiminin önemini kaybetmesine neden olmaktadır. Mısır üretilmekte olan tarlalar da fındık bahçelerine dönüşmektedir (Şenol, 2020: 728).



İKİNCİ BÖLÜM

GİRESUN'DA SU DEĞİRMENLERİNİN GASTRONOMİ ROTASI OLARAK DEĞERLENDİRİLMESİ VE İLGİLİ ARAŞTIRMALAR

2.1. Su Değirmeni Kavramı ve Tarihsel Süreci

2.1.1. Değirmen ve Su Değirmeni Kavramları

İlk başlarda elde edilen hububatlar taş gibi sert cisimlerle insan gücü kullanılarak toz haline getirilmeye çalışılmıştır. Zaman ilerledikçe daha az emek ve daha çok tahıl parçalayabilmek için hayvan, rüzgâr ve su gücünden faydalanarak düzenekler hazırlanmış ve bu düzeneklere de “değirmen” adı verilmiştir. İnsanoğlu, değirmenleri özellikle buğday, mısır gibi tarım ürünlerinden kendilerine un; koyun, keçi, inek, tavuk gibi hayvanlarına da yem olarak işlemeleri amacıyla bulundukları yörelerde inşa etmişlerdir. Suyun bulunduğu yerlere inşa edilen su değirmenleri de insanların hem kendisi hem de beslediği hayvanları için un ya da kepek elde etmekte kullandıkları yerlerdir diyebiliriz (Şenol, 2020: 725; Deniz ve Aydın, 2020: 113; Ceylan, 2014).

2.1.2. Su Değirmenin Tarihsel Süreci

Su gücünden yararlanan teknolojilere örnek olarak Anadolu'da Roma dönemine kadar uzanan pek çok su değirmeni olmakla birlikte, tarihte bilinen ilk su değirmeni Tokat-Niksar yakınlarındaki Kabeiria'da Lykos (Kelkit) ırmağı üzerinde Mithridates Krallığı döneminde yaklaşık olarak M.Ö. 1. yy 'da yapılmış olduğu bilinmektedir (Çorapcıoğlu, 2016: 290). Fakat bazı kaynaklar ilk su değirmenin Urartu Dönemi'ne (M.Ö XVI-VIII. YY) ait olduğunu ve bu değirmene ait değirmen taşının Tiflis'te Gürcistan Milli Müzesi'nde koruma altında olduğunu yazmaktadır (Bekadze, 2016).

Geçmişten bugüne gelen değirmenler, su haricinde yağ, buhar, yel, elektrik gibi farklı enerji kaynakları ile de çalışmakta olup yapılarına göre; su değirmeni, yel değirmeni, el değirmeni gibi adları almaktadır. Anadolu'da bir şahsa veya vakfa bağlı ya da köyün ortak malı olarak su değirmenleri kullanılmaktadır. Köyün ortak malı olarak kullanılan su değirmeninde ya değirmenci tutularak ya da kişi gelip ununu kendi öğütmektedir. Gerek konumları gerekse inşa tarzlarıyla su değirmenleri bulundukları yerin coğrafi koşullarını gösteren somut kültürel miraslardan biri olarak görülür.

Özellikle yöre halkının rağbet gösterdiği su değirmenlerinde öğütülen mısır ununun tadı daha çok beğenilmesine rağmen, günümüzde gıda sanayisinin gelişmesiyle birlikte daha çok elektrikle çalışan değirmenler ve un fabrikaları da kullanılmaktadır. Bu gelişmelerle beraber, eski değirmenler terkedilmekte ve ülkemizde de değirmenlerin varlıkları ve sayıları giderek azalmaktadır. Sayıları hakkında da güvenilir bilgi bulunmamaktadır (Şimşek ve Şen, 2020: 21; Şenol, 2020: 725; Demir, 2003; Deniz ve Aydın, 2020: 113-114).



Şekil 3. Tirebolu ilçesi Özlü (Bada) Köyü'nde kullanım dışı olan bir su değirmeni örneği.

2.1.3. Su Değirmenlerinin Yapısı ve İşleyişi

Geleneksel su değirmenleri çark yapılarına göre yatay (türbin tipi) veya dikey su çarkları olarak iki tip sistemle karşımıza çıkmaktadır. Dikey su çarkı sistemleri, bir akarsu üzerine yerleştirilmiş dikey bir su çarkı tarafından suyun akışından yararlanılarak çalışır ve genellikle debisi yüksek olan ve minimum mevsim değişimi gösteren akarsularda kullanılmaktadır. Bu sistemler kumaş, halı, deri, kâğıt gibi endüstriyel üretimlerinde kullanılmıştır. Güney Fransa'da bir şehirde dikey su çarkı sistemi ile çalışan bir su değirmeninde kâğıt üretimi yapılmakta ve bununla birlikte, günümüz dünyasında geleneksel üretim sisteminin sürdürülebilirliğini gösteren bir örnek karşımıza çıkarmaktadır.

Yatay (türbin tipi) su çarklarının hareketi ise, yatay bir çarkın paletlerine

yönlendirilen bir su jeti oluşturmak için suyun bir oluk içinden geçmesini içerir ve bu sistem de genellikle tahıl üretimi için kullanılmıştır. Anadolu'nun geçmiş ve günümüz kültürlerinde tahıl, insanların hayatında önemli bir yer tutmakta olduğundan da yatay çarklı su değirmenleri Anadolu'nun Bizans döneminde tarımsal üretimde yaygın olarak kullanılmıştır. Yapımı daha kolay olan bu tip su değirmenler tahıl üretiminde kullanıma daha uygundur (Çorapcıoğlu, 2016: 290). Taşın dönüş hızı olarak da su değirmenlerinin ayarlanabilir düzenekleri bulunmaktadır. Ayrıca öğütülen mısır unu da daha fazla çıkmakta ve tam öğütülemeyen parçacıklar elek yardımı ile ayrılarak yemeklerde kullanılabilir (Şimşek ve Şen, 2020: 21).

Su değirmenlerinin kuruluş yerinin suya ve yola yakın olması önem teşkil etmekle birlikte akarsudan değirmene gerekli suyun taşınabilmesi için oluk (hark, bent) denilen su kanalı kazılmaktadır. Oluk sayesinde değirmene ulaşan suyun değirmen duvarına girişini kontrolünü sağlayabilmek ve gerektiğinde çarka püskürtülen suyun önünü kesebilmek için kesecek (savak) denilen bir düzenek kullanılmaktadır. Değirmen çalıştırılmadığı zamanlarda oluktaki suyu başka bir tarafa yönlendirir ve olukların boş kalmasını sağlamaktadır. Su değirmeni çalıştırıldığında bu oluklardan gelen daralan bir boru aracılığıyla çarka doğru gider ve en dar noktada taşıdığı suyu basınçla çarka vurdurarak çark dişlerini hızla döndürmeye başlar. Bununla beraber, çarkın bağlı olduğu mili ve diğer ucuna bağlı



Şekil 4. Oluk (hark, bent) denilen su kanalı ve kesecek (savak) örneği.

olan değirmen taşlarını çevirmeye başlar. Suyun değirmen binasına girip, çarkı çevirdiği ve buradaki suyun dışarıya atıldığı bölüme domuzluk ya da donuzluk denilmekte ve genellikle alt kattadır.



Şekil 5. Oluktaki suyun değirmene aktığı girişi ve suyun dışarıya atıldığı bölümün bir örneği.



Şekil 6. Su değirmeninin altında bulunan yatay çark örnekleri.

Üretimhanede öğütölmeye getirilen tahıllar, tahıl teknesi ya da sepet gibi isimler verilen yere boşaltılır, oradan da sepetteki taneler kaşık denilen hazneye dökölür. Değirmende yatay olarak yerleştıirilen alt ve üst olmak üzere iki taş bulunmaktadır. Kaşıktaki taneler boğaz bölümünden üst değirmen taşının kanalına doğru düşer ve üstteki değirmen taşı döner. Altındaki değirmen taşı (taban taş) ise sabit kalır. İki taş arasında düşen



Şekil 7. Kaşıktaki mısır tanelerinin boğaz bölümünden değirmen taşının kanalına düşmesi.

taneler öğütölmeye başlar ve istenen ürün elde edilir. Öğütölen ürün unluk denilen yerde birikir. Bununla birlikte, değirmen taşlarının çevresinde metal çemberler bulunmaktadır. Bu, üst taş dönerken öğütölen unun etrafa dağılmasını önlemekle beraber elde edilen unun aktarılmasını ve taşların kırılmasını önlemeyi sağlamaktadır (Deniz ve Aydın, 2020: 113).



Şekil 8. Su değirmenin bazı temel bileşenleri (Deniz ve Aydın, 2020: 4).

2.2. Giresun'daki Su Değirmenleri

Karadeniz halkının büyük bir bölümü tarımla uğraşmaktadır. İklim koşulları ve engebeli arazi nedeniyle halk, buğdaydan çok mısır üretimi yaparak tahıl ihtiyacını karşılamaktadır. Türkiye, mısır üretiminin %45'ini Karadeniz bölgesinden karşılamaktadır. Bahçe işi yapan her hanenin kendi ihtiyacı veya fazlasını satacak kadar mısır yetiştirdiği Doğu Karadeniz Bölümü'nde mısır ve ürünleri bölge mutfağında çeşitli yemeklerde de ana bileşen olup, kullanılmaktadır. Ağustos ayının sonuna doğru hasat edilen mısır, kurutulduktan sonra değirmenlerde öğütülmektedir. (Şen, 2022: 509; Demirel ve Ayyıldız, 2017: 281; Şimşek ve Şen, 2022: 19-24).



Şekil 9. Su değirmeni taşlarında mısırın öğütülmesi.

Şahin, Bağcı, Özlü ve Usta (2017), Bulancak’la ilgili yaptığı araştırmada değirmenlerin yörede hidrografiya-insan ilişkileri açısından önemli olduğundan; fakat büyük bir bölümünün ortadan kalkmış olduğundan bahsetmiştir. Hemen her köyde bir ya da birkaç tane bulunan değirmen, günümüzde sadece bazı köylerde varlığını devam ettirmekte olduğunu belirtirken, geçmiş dönemlere nazaran mısır üretiminin fındık tarımının yaygınlaşması ve teknolojik gelişmelerle unutulmaya başlamasına sebep olduğundan da bahsetmiştir. Genel olarak bakıldığında da Giresun ilinde değirmen sayıları hakkında tam bir bilgi yoktur. Tescil edilmiş, koruma altına alınmış 17 değirmen bulunmaktadır. (Şahin vd., 2017: 250). Fakat yeni tescil çalışmaları ve tescil iptal işlemleri sayıların sürekli sayıların değişmesine neden olmaktadır. Tespiti yapılan kültür varlıklarından olan su yapıları başlığı altında değerlendirilen hamam, köprü, çeşme ve değirmen gibi yapılar, Giresun’da çok sayıda örnekleri bulunmasına rağmen 104 tanesi tescil edilmiştir ve bunların içinde su değirmeni sayısı 3’tür. Bunlardan biri Doğankent, Süttaş Mahallesi Küstük Mevkii’ndeki değirmen olup, Giresun merkezdeki Tekke Köy

Değirmeni ve Keşap'taki Armutdüzü Köyü Değirmenidir (T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2022).

Bazı su değirmenlerinin tescil kapsamına alınmamış olması da varlıklarının yok olmaya başlamasının sebepleri arasında gösterilebilir (Şahin vd., 2017: 250).

2.3. Gastronomi Kavramı

Türk Dil Kurumu gastronomiyi “sağlığa uygun, iyi düzenlenmiş, hoş ve lezzetli mutfak, yemek düzeni ve sistemi” olarak tanımlamakla birlikte yunanca “gastro” yani yasa kelimelerinin birleşmesiyle ortaya çıkmıştır (Oğuz, 2016; TDK, 2017). Gastronomi yerel ürünlerin korunmasına katkı sağladığı gibi destinasyonlar açısından turizmde rekabeti doğuran bir kavramdır (Aydoğdu vd., 2016; Yılmaz, 2017). Gastronomi amaçla seyahat eden gastro turistler, yeni destinasyonlar keşfetmektedir. Yerel lezzetleri tatmak, belirli bir destinasyonu ziyaret eden turistler için genellikle önemli bir motivasyondur. Bir destinasyonun mutfak zenginliği, çekiciliğini artırır ve marka kimliğinin önemli bir unsuru olabilir (Suna ve Alverez, 2019: 1).

2.3.1. Su Değirmenlerinin Gastronomi Rotası Olarak Değerlendirilmesi

Gastro turistlerin ziyaret ettikleri destinasyonlar içerisinde su değirmenleri de bulunmaktadır. Literatürde gastro turistler için yeni destinasyon oluşturma ve üretici ile birlikte bir gastronomik ürünün deneyimlenmesini amaçlayan birçok çalışma bulunmaktadır. Fakat özellikle su değirmenlerinin gastronomi destinasyonu veya gastronomi rotası oluşturulması bağlamında sadece bir çalışma bulunurken, Giresun ilindeki su değirmenlerinin gastronomi rotası olarak değerlendirilmesi açısından herhangi bir araştırmaya rastlanmamıştır. Özellikle Doğu Karadeniz’de yetişen mısır, Karadeniz mutfağının en önemli hammaddelerinden bir tanesidir. Bu sebeple Karadeniz mutfağının birçok özelliğini yansıtan Giresun ilindeki su değirmenleri ve bu su değirmenlerinde öğütülerek elde edilen mısır unundan yapılan yemeklerin gastro turistler için önemli bir deneyimleme unsuru olduğu düşünülerek, Giresun ilinde faaliyet gösteren su değirmenlerinin gastronomi rotası kullanılmasının mümkün olup olmadığını değirmenciler, turizm sektöründe çalışan kişiler ve turistler üzerinden araştırılmıştır.

2.4. İlgili Araştırmalar

Giresun’da bulunan su değirmenlerinin gastronomi rotası olarak değerlendirilmesi ile alakalı yapmayı planladığımız bu çalışmamıza benzer diğer çalışmalar ve sonuçları şu şekildedir:

Şen (2022), çalışmasında su değirmenlerinin gastronomi turizmine kazandırılmasını amaçlamıştır. Trabzon kırsalındaki su değirmenlerinin gastronomi turizmi amacıyla kullanılmasının mümkün olduğu ve yöreye de ekonomik anlamda fayda sağlayacağı sonuçlarını çıkarmıştır. Turla gelen turistlerin su değirmenlerine ziyaretleri sırasında tarladan mısırın toplanmasını, su değirmenlerinde öğütülmesini, öğütülen mısırdan yemek yapım aşamalarını deneyimleyebilecekleri bir ortamın oluşturulabileceği çalışmasında belirtilmiştir.

Ulutürk (2011)’ün çalışmasında, Meram ve çevresindeki su değirmenlerinin özellikleri, çalışma biçimi ve yerleri hakkında vermiş olduğu bilgiler gibi Deniz ve Aydın (2020) ise, çalışmasında Kışla Köyü örneği ile su değirmenlerinin kuruluş, işleyiş ve yapısal özelliklerine değinerek, korunması ve gelecek nesillere taşınabilmesi için kayıt altına alındığından bahsetmiştir. Yapısal olarak farklı su değirmenlerinden bahseden Eryaman (2021)’nın çalışmasında, Anadolu’da benzer yapıda örneklerine rastlanmamış olan Niğde’de bulunan iki su değirmenin mimari ve teknik açıdan inceleyerek bilim dünyasına sunulacağından bahsetmiştir.

Ceylan (2014), çalışmasında Ağlayansu örneğinde yaygın bir biçimde elektrik enerjisi ile çalışan değirmenlerin kullanılmaya başlanması su değirmenlerinin de zamanla ortadan kalkmasına yol açmış olduğunu öne sürerek, su değirmenlerinin yine özelliklerine değinmiş, korunması ve gelecek nesillere taşınabilmesi konusunda önerilerde bulunmuştur. Ayrıca yörenin turizm potansiyelinin de köy değirmeninin iç ve dış turizm pazarında tanınmasını sağlayacağından ve tur paketlerinde su değirmenlerinin de olmasının yöre halkına ekonomik anlamda gelir getireceği öngörülerinde bulunmuştur.

Yine Şenol (2020), yaptığı çalışmasında Giresun ili merkez ilçe sınırları içerisinde bulunan Batlama Havzası’ndaki su değirmenlerini araştırmış, onların arasından estetik durum ve erişebilirlik açısından öne çıkan su değirmenlerinin kültürel ve endüstriyel miras olarak korunup, gelecek nesillere aktarılması için düzenlemeler ve farklı fonksiyonlar yüklenerek yaşatılmasını sağlanabileceği ve bu durumun turizm sektörüne

de katkısı olabileceği sonuçlarını sunmuştur.

Bununla birlikte, su değirmenlerini korumak için de bu geleneksel üretim yapılarının sürdürülebilirliğini sağlayacak çeşitli ekonomik teşvik seçeneklerinin belirlenmesi ve bu çabalara kamu desteği yaratılması gibi gerekli koşullardan sayılabilir (Çobancıoğlu, 2016: 312). Ayrıca kültür mirası olarak değerlendirilmelerinin göz ardı edildiği ve tescilsiz olduğu saptanarak, tahrip tehdidi ile karşı karşıya olan su değirmenlerinin korunması konusunda Çobanoğlu ve Binan (2017)'nin yaptığı araştırmada bozulma durumu açısından kötü durumda olan acil önlem alınması gereken su değirmenlerin belirlendiği bir koruma yaklaşımı ortaya konmuştur.

Su değirmenlerini öğütme işlemi ile un ya da hayvan yemi elde etmek için kullanımı haricinde hidrolik enerji üretme mekanizması olma potansiyeli de araştırılmıştır (Aykaç, Karakaya, Toprak, 2018: 315). Buna örnek olarak, Süme (2019), çalışmasında Der pazarı vadisinde bulunan su değirmenlerine ait verilerle beraber enerji üretim miktarından bahsetmiş ve araştırmanın bir sonucu olarak da geleneksel su değirmenlerin elektrik üretim kapasitesini kanıtlamış olduğunu belirtmiştir. Bununla birlikte, Aykaç, Karakaya ve Toprak (2018)'da Diyarbakır ilindeki su değirmenlerinin hidrolik enerji potansiyelini belirtmiş ve Aykaç (2021), çalışmasında su yapılarının önemini vurgulamak, korunmasını sağlamak ve enerji üretiminde kullanabilirliğini araştırmak için Diyarbakır ilindeki su değirmenlerini konumları tespit edilerek, hidroelektrik enerji üretiminde kullanımına katkısını incelemiştir. Tarihi su değirmenlerinin tekrar kullanıma açılması ve değişikliklerle elektrik enerjisi üretme amacı ile kullanılacağı düşünülmüş ve peyzaj çalışmalarında ve planlamalarında otel, restoran ya da müze gibi yeni işlevler kazandırılıp, kırsal alanların gelişine de katkı sağlanabileceği gibi sonuçlara varılmıştır.

Brykala ve Podgorski (2020), Kuzey Polonya'daki su değirmenleri hakkında yaptığı çalışmasında yine peyzaj çalışmalarından bahsetmiş ve kültürel peyzajın şekillenmesinde ve evriminde su değirmenlerinin rolünün olduğunu belirtmiştir.

Soyel ve Ahunbay (2011), çalışmasında Kuzey Kıbrıs'taki su değirmenlerinin varlığını koruma ve turizme katkı sağlaması yönünde değerlendirmeden bahsetmiştir. Bu kapsamda da Turizm Bakanlığı'nın projeye desteği ile yeni bir tur güzergâhı yaratılması ve su değirmenlerinin özgün değerlerini bozmayacak yeni işlev önerileri geliştirilmiş ve çalışmada belirtilmiştir.

Bekdemir ve Sezer (2015), Yedi Değirmenler ve Mağarası Tabiat Parkı'nda yer alan doğal güzellikleri ve kültürel yaşama ait çekiciliklerin ekoturizm açısından değerlendirilmesi ve sürdürülebilir şekilde geliştirilmesini amaçlayan çalışmasında su değirmenlerinin ve mağaraların bulunduğu alanın “Korunması Gereken Kültür Varlığı” kararı ile de ekoturizm gibi alternatif turizm türleri bakımından çok elverişli olduğunu belirtmektedir.

Yine Çorapçioğlu (2016), Türkiye'deki su değirmenlerinin orijinal işleviyle korunması ve sürdürülebilirliğini sağlamak ve bu su değirmenlerinin gelecek nesillere miras kalması amacıyla yaptığı araştırmada su değirmenlerinin uluslararası ortama tanıtılmasını da istemektedir. Çalışma, Antalya ilinin Konyaaltı ilçesinin kırsal alanlarında gerçekleştirilmiş olup, orijinal işlevi korunarak kullanılan bu geleneksel üretim yapılarının, çevrelerinde gelişen turizm faaliyetlerinin odak noktası olmayı başarmış olduğu belirtilmektedir. Bununla birlikte çalışmada, Güney Fransa'da bir şehirde 1860'larda inşa edilmiş bir zeytin değirmenin, üretimin tüm aşamalarını ve ürünleri sergilenmekte olduğunu, yine Güney Fransa'da aynı yıllarda inşa edilen su değirmeninde de geleneksel yöntemlerle kâğıdın üretim aşamaları ve ürünleri ziyaretçiler tarafından izlenebilmekte olduğu belirtilmiştir. Le Moulin à Papier, Avrupa'nın çalışan son kâğıt fabrikalarından biridir ve Güney Fransa'nın Brousses-et-Villaret noktasında bu sanat hala her gün uygulanmaktadır. Fakat kâğıt fabrikasının amacı çok kâğıt üretmek değil, mükemmel sayfalar yapmak olup, her yıl kâğıt elbise koleksiyonu yapılmaktadır. Oraya web sitesi aracılığıyla rezervasyon yaptırıp, rehber eşliğinde ziyaretler de düzenlenmektedir. Değirmenin işleyişini ve kâğıt yapımının ilk günlerini ve aşamaları rehber tarafından anlatılmakta ve oranın doğal güzellikleri gezdirilmektedir (Hoogars, 2020). Ayrıca Polanya'da Duszniki- Zdrój'daki kâğıt fabrikası, Batı Avrupa'da hala geleneksel el yapımı kâğıt üretimiyle uğraşıp, hayatta kalan bir düzine kâğıt fabrikasından biridir ve bu kâğıt fabrikasının içindeki ekipmanı hareket ettirmek için gerekli enerji su değirmeninden sağlanmaktadır. Orijinal konumunda olan değirmenin 20. yüzyılın başlarında su çarkının söküldüğü ve yerine su türbini getirildiği belirtilmektedir. Bu değişikliklere rağmen değirmen orijinal iç düzeni korunmuş ve kolaylıkla ayırt edilebilir durumda kalmıştır. 1971 yılında yeniden faaliyete geçen bu kâğıt fabrikası, müze olarak sergilenmekte ve ziyaretçilerin hizmetine sunulmuştur. Bununla birlikte, Duszniki- Zdrój'daki kâğıt fabrikası UNESCO 'nun Avrupa'nın en değerli kâğıt fabrikaları

listesinde yer almaktadır (UNESCO, 2019).

Ayrıca, Çobanoğlu (2016), yine Fransa'nın L'Isle-sur-la-Sorgue'de birçok su değirmenin enerji kaynağından çok, turistik bir çekiciliği temsil ederek huzurlu bir ortam yaratmakta ve açık hava aktiviteleri ile sosyal uyumu teşvik etmekte olduğunu örneklerinde eklemiştir. Vermiş olduğu bu ve benzeri örneklerle ürünlerin sergilenmesi ile değirmencilik kültürünün canlanması ve yaşatılmasından, bu durumun turistik faaliyetleri de teşvik ederek ve artırarak bölgesel sosyo- ekonomik katkıyı sağlayacağından bahsetmiştir.

Yine Çobanoğlu (2016), çalışmasında bahsetmiş olduğu Güney Fransa'daki zeytin değirmenine benzer Saltık ve Çeken (2017), çalışmasında Türkiye'de gerçekleştirilen zeytincilik faaliyetlerini agro turizm potansiyeli olarak değerlendirilmesinden ve zeytinyağı turizmi potansiyelinin ortaya koyulmasından bahsetmiştir. Zeytinyağı turizmi kapsamı sadece gastronomi değil, doğa ve kültürel unsurları da içine almakta olduğunu belirtmiştir.

Ayrıca Sünnetçioğlu ve Özkaya (2019); Büyük ve Can (2020) yaptıkları çalışmalarda zeytinyağının gastronomi rotaları olarak değerlendirilmesinden bahsetmiş ve önerilerde bulunmuşlardır.

Bunun haricinde, Kasaroğlu, Akdeniz, Yoktaş, Eris, Sarıbaş (2021), bağ rotalarının şarap turizmi destinasyonlarının gelişimine katkısını çalışmalarında incelemiş ve Katlay, Eren, Turan (2019) da gastronomi turizmi kapsamında bağıcılık üzerine yaptıkları çalışmada, Türkiye'de bağıcılıkta önemli bir merkez olan Kapadokya 'da bağıcılığın durumunu belirtmiş ve bölgede bağıcılığın geliştirilmesi, üzümünden elde edilen ürünlerin gastronomi turizmi yönünden değerlendirilmesi sonucuna varmışlardır.

Bununla birlikte Deveci, Türkmen, Avcıkurt (2013), gastronomi turizmi olarak kırsal turizmin yöresel unsurlarını oluşturan Bigadiç güveci ve helvasını değerlendirme yapmış ve gastronomi turizminin kırsal turizme katkısını artırma önerilerinde bulunmuşlardır.

Kırsal turizmin bir kolu olan agro turizmin birçok tanımı bulunmaktadır ve agro turizm yerleşik halk tarafından ekosisteme zarar vermeden yapılan geleneksel tarım faaliyetlerine turistlerin katılımı ile gerçekleşmektedir (Kıngır, Şeyhanlıoğlu, Gör, 2021: 206; Saltık ve Çeken, 2017: 89-91). Agri turizmde turistler köylerde ve çiftliklerde konaklamakta, ev sahibi aile ile birlikte çiftlik işlerini devam ettirmekte, konaklama,

yeme içme gibi ihtiyaçlarını karşılamaktadır. Burada tarımsal tecrübe kazanırken bazı uygulamalarda kendi ürettikleri ürünleri de tüketme olanağına da sahip olmaktadırlar (Erdoğan ve Özkanlı, 2021: 68).

Bunların yanı sıra tarım turizmine örnek ülkeler de mevcuttur. İtalya, A.B.D.'de çeşitli eyaletlerde, Almanya, Avusturya, Gürcistan, Yeni Zelanda, Livanya, Pakistan, İsviçre, İngiltere gibi ülkelerde tarım turizmine hükümet tarafından destek verilmektedir. Türkiye'de de kırsal turizm projeleri bulunmakta ve 2007- 2013 yılları arasında ilk kez Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından, IPARD programı vasıtasıyla kırsal turizme destek verilmiştir. TaTuTa (Tarım Turizm Takası) projesi Buğday Derneği'nin organize etmiştir ve bu projelerden biridir. Bu proje ile birlikte hem kırsal turizme hem de halkın turizmden faydalanmasına katkı sağlanmaktadır. Buna ek olarak turizm sektörünün mevsimsel olmaktan çıkmasını sağlamaktadır (Çanga, Kutlu, Çalışkan, 2018: 450; Özdemir, Akyürek, Kutukız, 2019: 106). Örneklerden biri de Giresun ili olabilir. Burada TaTuTa projesi ile çiftlikler bulunmakta ve ekoturizm köyleri de mevcuttur. Orada yöresel yemeklerden tadan ziyaretçiler, doğa, tarih ve inanç turizmini içeren rotalarda gezilerde bulunurken yerel halk ile birlikte bahçelerde de çalışma imkânı bulmaktadır. Köy hayatını yaşarken, oranın gelenek ve görenekleri de görmektedir (Paslı ve Paslı Çelikkanat, 2019: 300-301). Bir başka çalışmada da Doğu Karadeniz'de balıkçılık turizminin geliştirilmesini konu alan Şimşek (2022), geleneksel balıkçı teknelerinde gelen ziyaretçilerin bu deneyimi yaşayabileceklerinden bahsetmiştir. Ekonomik ve sosyal açıdan önem arz etmesi yanında katılımcıların geleneksel balıkçı teknelerinde balık tutma veya pazarlama aşamalarını yerinde görebilme ya da balık tavayı orada tüketebilmesi hatıralarında daha kalıcı izler bırakabileceğini belirtmiştir.

Bunun yanında Erdoğan ve Özkanlı (2021), yapmış oldukları çalışmada da bağ bozumu ve şarap festivalleri ile agri turizmin eşgüdümlü düzenlenmesini hedeflemiş ve birden fazla turizm tipinin aktifleşmesini sağlayacak önerilerde bulunmuştur. Böylelikle, turizmde sürdürülebilirlik açısından agri turizm ve bağcılık ve şarap turizmin birleştirilmesi faydalı olabileceği öngörülmektedir. Festival süresince yöreye gelen ziyaretçilerin artması, yörenin tanıtılmasını, yöre imajının güçlenmesini, toplumsal huzur ve barış açısından ve ziyaretçilerin harcamaları ile elde edilen gelir gibi unsurlara katkı sağlayabilir olduğunu belirtilmektedir.

Ayrıca bu gibi alternatif turizm çeşitlerinde rehberlerin de önem arz ettiği bazı

Çalışmalarda belirtilmiştir: Altıntaş ve Hazahun (2020), İzmir'in gastronomi turizmi potansiyelini turist rehberlerinin bakış açılarını yaptıkları çalışmada amaçlayarak İzmir mutfağının tanıtımının yöresel festivaller, turizm fuarları, mutfak müzelerinin açılması, sosyal medya tanıtımlarının gerçekleştirilmesi ve yöresel yemek ve ürünlerin coğrafi işaret başvuruları gerektiği vurgulanmıştır. Ayrıca turist rehberlerinin gastronomi alanında uzmanlaşması gerektiği belirtilmiştir.

Bununla birlikte, turist rehberlerinin yerel lezzetleri tatmak isteyen turistlere kültürel kökenleri ile yöresel mutfakları tanıtmaya yönelik gastronomik araştırma yapmaları ve bilgi birikimlerini güçlendirmeleri önem arz etmektedir. Böylelikle rehberler, tanıttıkları bölgenin en lezzetli ve en eski yerel lezzetleri hakkında bilgi edinmiş ve gezdirdikleri destinasyonu iyi bir şekilde tanıtarak turist memnuniyeti sağlamış olacaktır. Bununla beraber profesyonel mesleklerinde anılan meslek uzmanları olabileceklerdir (Akmeşe, 2021: 16-19).

Giresun'da bulunan su değirmenlerinin gastronomi rotası olarak değerlendirilmesine yönelik yukarıda verilen çalışmalarda görüldüğü üzere çalışmaların daha çok su değirmenlerinin korunması, sürdürülebilirliği açısından değerlendirilmeleri ve gastronominin ayrı kollarda incelendiği görülmektedir. Çobanoğlu (2016)'nın su değirmenlerinin turizm açısından değerlendirilmesinin Avrupa ülkelerinde var olduğunu gösteren örnekler haricinde Türkiye 'de Şen (2022)'in Trabzon'daki su değirmenlerinin gastronomi turizmi bakımından değerlendirilmesi başlıklı çalışması tek benzer örnektir.

Bu çalışmanın özgün değere Giresun'daki su değirmenlerini gastronomi rotası olarak değerlendirilmesi ile sahip olabileceği söylenebilir.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

ALAN ARAŞTIRMASI

3.1. Araştırmanın Amacı ve Önemi

Giresun ilindeki su değirmenlerinin gastronomi destinasyonu veya gastronomi rotası oluşturulması bağlamında bir çalışmaya rastlanmamıştır. Özellikle Doğu Karadeniz’de yetişen mısır, Karadeniz mutfağının en önemli hammaddelerinden bir tanesidir. Bu sebeple, Karadeniz mutfağının birçok özelliğini yansıtan Giresun ilindeki su değirmenleri ve bu su değirmenlerinde öğütülerek elde edilen mısır unundan yapılan yemeklerin gastro turistler için önemli bir deneyimleme unsuru olduğu düşünülmüş ve Giresun ilinde faaliyet gösteren su değirmenlerinin gastronomi rotası olarak kullanılmasının mümkün olup olmadığını değirmen işletmecileri, turist rehberleri ve turistler üzerinden araştırmak, böylece kırsalda yaşayan halkın ekonomik gelişimine katkıda bulunmak amaçlanmıştır.

Bu araştırma soruları ve diğer alt soruların yanıtları doğrultusunda, Giresun ilinde faaliyet gösteren su değirmenlerinin bir destinasyon olarak kullanılabilmesi ve yöredeki turizm destinasyonlarına alternatif oluşturmak konusunda bilimsel çıkarımlar ve önerilerde bulunulacaktır. Benzer konularda çalışma yapacak araştırmacılar içinde bir altyapı oluşturmak hedeflenmektedir.

Görüşme (röportaj) tekniği kullanılarak yarı yapılandırılmış görüşme formu kapsamında geliştirilen bu araştırmanın bir diğer önemi daha önce Giresun’da su değirmenlerinin gastronomi açısından değerlendirilmesi üzerine herhangi bir çalışmanın olmamasıdır ve özgün bir araştırma olma özelliği hedeflenmektedir. Giresun’un sahip olduğu bu kültürel miras kategorisinde olan su değirmenlerinin var oluşunu devam ettirebilme ve gastronomi turizmiyle Giresun’unun eko-turizmine bir alternatif örnek olabileceği düşünülmektedir.

3.1.1 Araştırmanın Evreni ve Örneklemi

Nitel bir araştırma olan bu çalışmanın literatür tarama işlemi ardından veri toplama turistler, turizm sektöründe çalışan kişiler ve su değirmencileri ile görüşmelerle gerçekleştirilmiştir. Görüşmede sorulacak sorular alanında uzman iki öğretim üyesinin

görüşleri doğrultusunda netleştirilmiş ve soruların katılımcılar tarafından anlaşılıp anlaşılmadığı bir ön çalışma yapılarak kontrol edilmiştir. Alınan cevaplar ses kayıt cihazıyla kayıt altına alınıp daha sonra analiz edilmiştir. Su değirmencileriyle yapılan görüşmelerde ise fotoğraf ve video kaydı yapılmıştır. Daha sonra veri toplama aşamasına geçilmiştir.

Araştırmanın turist bakımından evrenini Giresun'a ziyaret edebilecek turistler oluştururken örneklemini ise rastgele seçilmiş görüşmeyi kabul eden 101 turist oluşturmaktadır.

Araştırmanın turizm sektöründe çalışan kişiler bakımından evreni Giresun'a tur düzenleyen acente işletmecisi, personeli ya da bu turlara eşlik eden turist rehberleri oluşturmaktadır. Giresun'da bulunan 4 acente işletmecisi içlerinden biri hem acente sahibi hem de turist rehberi olmakla 1 acente personeli ve 3 turist rehberi ile tur düzenleyen ya da turlara katılan 8 turizm sektöründe çalışan kişi çalışmanın örneklemini oluşturmaktadır.

Araştırmanın su değirmencileri bakımından evrenini ise Giresun'da bulunan su değirmencileri oluşturmaktadır. Giresun'un ilçelerinde rastgele seçilmiş 8 su değirmencisi ise çalışmanın örneklemini oluşturmaktadır. Toplamda 117 katılımcıyla yapılan görüşmede kendilerine yöneltilen soruların bazılarını cevaplayamayan katılımcılar da mevcuttur. Bazı sorularda fikri olmadığını belirten bu katılımcılar, veri analiz kısmından çıkartılmış ve o sorular hakkında fikri olan katılımcılar üzerinden veriler toplanmıştır. Katılımcılardan benzer cevaplar alınana kadar mülakat devam etmiş olup, gerekli veriler alındıktan sonra ortaya çıkan sonuçlar doğrultusunda planlayıcılara, uygulayıcılara ve araştırmacılara yönelik çıkarımlar ve önerilere yer verilmiştir

3.1.2. Araştırmanın Sınırlılıkları

Giresun ili genelinde faaliyet gösteren seyahat acentelerinin ve turist rehberlerinin sayısının az olması ve bazı su değirmenlerine ulaşım sıkıntısı olması araştırmanın sınırlılığını oluşturmaktadır. Su değirmencilerinin su kaynaklı dönemsel ya da doğal afetler yüzünden su değirmenlerini çalıştıramamaktadır. Ulaşılması zor olan bazı turistler, turist rehberleri ve bir su değirmencisi telefon aracılığı ile iletişim kurularak ulaşılmış ve görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Su değirmenlerinin en fazla ağustos ayı sonu

ile eylül ayı arası mısır hasatı haricinde çok aktif olmayışı sınırlılıklardan biri olmaktadır.

3.1.3. Görüşme Soruları

Araştırma için hazırlanan sorular, turistlere sorulan sorular, turizm sektöründe çalışan kişilere sorulan sorular ve su değirmencilerine sorulan sorular olmak üzere 3 başlıkta toplanmıştır.

Turistlere sorulan sorular;

- Yaşınız, cinsiyetiniz, medeni durumunuz, eğitim durumunuz, mesleğiniz, aylık geliriniz nedir?
- Giresun'da ziyaret edilecek destinasyonlar nelerdir?
- Giresun mutfağında bildiğiniz ürünler nelerdir?
- Gastronomi turizmiyle alakalı herhangi bir deneyiminiz oldu mu?
- Su değirmenleri hakkında bilginiz var mı?
- Su değirmeninde mısır öğütüp elde edilen mısır unuyla kuymak, mısır ekmeği, pancar sarma, balık tava gibi ürünleri deneyimlemek ve böylece değirmen işletmecisinin gelir elde etmesi fikri sizce nasıldır? Böyle bir deneyimlemeye ücret ödeyerek katılmak ister misiniz?

Turizm sektöründe çalışan kişilere sorulan sorular;

- Yaşınız, cinsiyetiniz, medeni durumunuz, eğitim durumunuz, aylık geliriniz nedir?
- Kaç yıldır turist rehberliği yapmaktasınız?
- Giresun'da turistlere rehberlik yaptığınız destinasyonlar nerelerdir?
- Giresun'da gastronomi turizmi amacıyla gastro turistlere rehberlik yaptığınız destinasyon bulunmakta mıdır?
- Su değirmenleri sizce bir destinasyon olabilir mi?
- Su değirmenlerinde deneyimleme (turistler tarafından mısır öğütmek ve öğütülen mısırdan çeşitli yemekler yapmak) yapmak doğru bir uygulama olur mu? Neden?

Su değirmencilerine sorulan sorular;

- Yaşınız, cinsiyetiniz, medeni durumunuz, eğitim durumunuz, aylık geliriniz nedir?
- Kaç yıldır su değirmeni işletiyorsunuz?
- Su değirmenini bize tanıtarak çalışma prensibini anlatır mısınız?

- Yaşadığınız çevrede başka aktif su değirmeni bulunmakta mıdır?
- Su değirmeni ile elektrikli değirmen arasındaki farklar nelerdir?
- Bulunduğunuz yörede su değirmeni kültürü hakkında bilgi verir misiniz?
- Su değirmenleri günümüzde ve gelecekte aktif olarak devam etmeli mi? Devam ederse hangi açılardan olumlu yönleri olabilir?
- Su değirmenlerinin turizm açısından katkısı olabilir mi? Değirmeninize gastronomiye ilgi duyan turistler gelmesini nasıl değerlendirirsiniz?
- Değirmeninizde turistlerle birlikte mısır öğütmek ve elde edilen üründen kuymak, mısır ekmeği, pancar sarması, balık tava gibi yemekleri turistlerin yapmasını ve bundan gelir elde etme durumunu nasıl karşılırsınız? Bununla ilgili bilgi verir misiniz?
- Su değirmenlerinin kültürel miras kapsamında sürdürülebilir olması amacıyla ne yapılmalıdır? Önerilerinizi paylaşır mısınız?

şeklindedir.

Yukarıda belirtilen sorular yönetildiğinde anlaşılamayan yerler izah edilmiş, soruların anlaşılabilmesi için açıklamalar yapılmış ve yetersiz cevaplarda ilave sorular sorularak daha detaylı bilgi istenmiştir. Su değirmencileri ile yapılan görüşmeler ses kaydına alınarak imkanlar doğrultusunda fotoğraf ve video çekimlerine de başvurulmuştur. Ulaşımın elvermediği bazı su değirmenlerinin fotoğrafları su değirmencilerinden elde edilmiştir. Katılımcı görüşmelerinin bazıları iletişim araçlarından sağlanmış olup, ses kayıtları alınmıştır. Görüşme öncesi katılımcılara araştırma hakkında bilgi sunulmuş sonrasında bu görüşmenin kayıt altına alınacağı bilgisi verilerek izinleri alınmıştır. Katılımcıların izinleri doğrultusunda görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Su değirmencilerin değirmeni nasıl çalıştırıp, mısırı nasıl öğüttükleri video çekimleri ile kayıt altına alınmış ve ayrıca fotoğraflarla da desteklenmiştir.

3.1.4. Araştırmanın Geçerliliği ve Güvenirliliği

Daha önceden bu yöntemle yazılmış, geçerlilik ve güvenirlilik sonuçları elde edilmiş çalışmalar göz önüne alınarak, kriterlere uygun biçimde bu araştırma yapılmıştır. Araştırmanın geçerlilik ve güvenirlilik konusunda nitel bir araştırma olan görüşme tekniğinde sorulan soru aynı sözcüklerle ve aynı biçimle görüşme yapılan kişiye

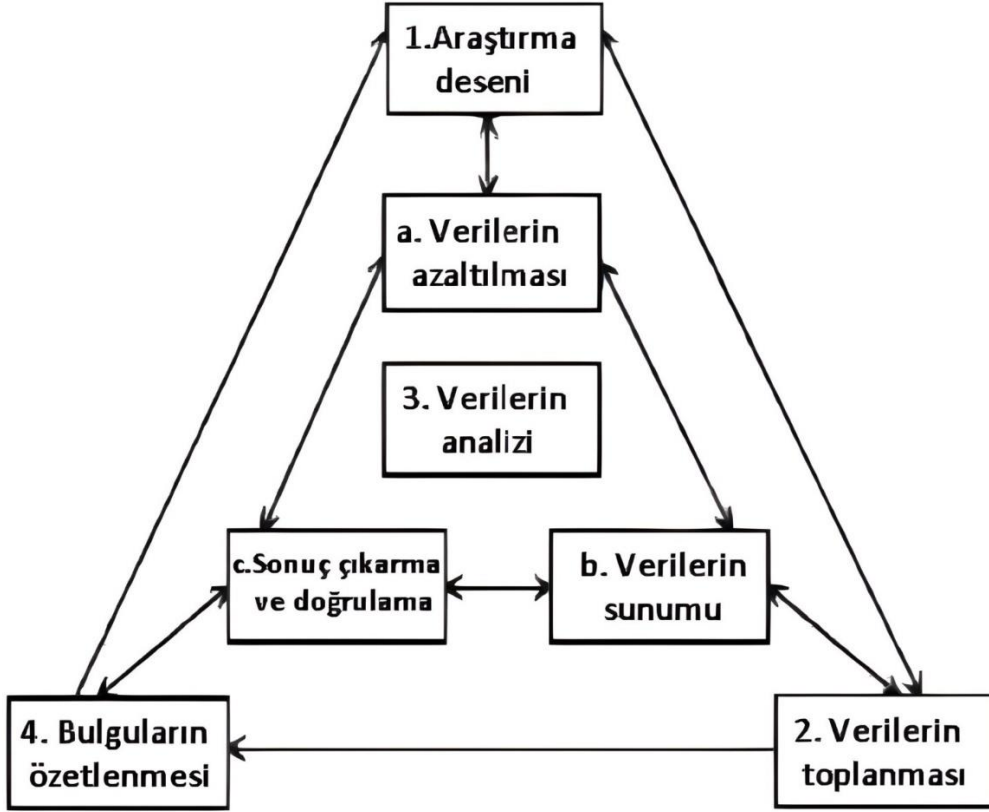
yöneltilmelidir (Türnüklü, 2000: 550). Bu araştırma sürecinde görüşmeye katılan her kişiye aynı sözcüklerle ve aynı şekilde sorular yöneltilmesine dikkat edilmiştir. Fakat, görüşmeye katılan kişi soruyu anlayamadığı ya da farklı yorumladığında soru tekrar açıklanarak, soruyu anlayabilmesi için detaylı anlatıma o zaman geçilmiştir. Ses kaydına alınan cevaplar da yazıya dökülürken, güvenilirlik basamağı ve tutarlılık sağlaması dikkate alınmıştır. Görüşmede ilk ve en önemli adım, kaydedilen bilginin aktarılışında kişinin sunduğu gerçekliğin doğru ve güvenilir bir biçimde sunulmasıdır (Türnüklü, 2000: 553).

3.1.5. Araştırmada Veri Toplama Yöntemi

Çalışmada ilk önce yarı yapılandırılmış görüşme formu için demografik bilgiler haricinde her gruba farklı sorular hazırlanmış olup, görüşme (röportaj) tekniği uygulanmıştır. Katılımcıların sorulara verdikleri cevapların gizlilik esasına uygun olacağı, görüşme yapılırken kayıt altına alınacağı ve kimliklerini ortaya çıkaracak bir bilginin kullanılmayacağı sözlü olarak belirtilmiştir. Bunun haricinde, yol sorunu ya da başka nedenlerden dolayı yüz yüze ulaşılamayan katılımcı görüşmeleri ve cevapları yine telefon aracılığıyla ses kaydına alınarak tamamlanmıştır.

3.1.6. Verilerin Analizi

Sözel oluşlarından dolayı görüşme tekniğinin araştırmaya sunduğu nitel verilerin analizi rakamlar yerine sözcükler, cümleler ve paragraflarla oluşmaktadır. Sözel verilerin analizinde dört basamaktan söz etmek mümkündür. Bunlar: Araştırma deseni, verilerin toplanması, verilerin analizi ve bulguların özetlenmesidir (Türnüklü, 2000: 553) (Şekil 10).



Şekil 10. Nitel araştırmada verilerin analizi için etkileşim modeli (Türnüklü, 2000, 554).

Görüşme tekniğiyle yapılan bu araştırmanın veri analizi de rakamlardan çok sözcükler, cümleler ve paragraflardan oluşurken, verilerin azaltılması, verilerin sunumu ve sonuç çıkarma ile doğrulama olarak üç etkinlik basamağı etrafında oluşturulmuştur. Görüşme tekniğini de kapsamayan nitel araştırma yöntemlerinin verileri analiz şeklinde verilerin azaltılması (data reduction), verilerin sunumu (data display) ve sonuç çıkarma ile doğrulama (conclusion-drawing verification) şeklinde birbirini takip eden, etkileyen ve belirleyen üç etkinlik basamağı etrafında olduğu görülmektedir (Türnüklü, 2000: 554).

Verilerin Azaltılması: Çalışmada turist, turizm sektöründe çalışan ve su değirmencileri katılımcılar ile yapılan görüşmelerinden alınan veriler yazılı metne çevrilmiş ve bu yazılı metne çevrilme esnasında asıl istenen cevap haricinde katılımcıların ek olarak anlattıkları durumlar ve doğaçlama gerçekleşen konuşmalar çıkarılmıştır. Sorulara verilen cevaplarda önemli kısımlar seçilerek odaklanılmış, cevaplar basitleştirilerek, özetlenmiş ve metne dönüştürülerek verilerin azaltılması gerçekleştirilmiştir. Görüşme tekniğindeki sözel veriler yazılı metne dönüştürülürken,

önemli kısımlarının seçimi, belirli noktalarda odaklaşma, basitleştirme, özetleme ve dönüştürme süreci halinde sürmektedir ve analizin en önemli basamağı olarak değerlendirilmektedir. Sıraya konan ham verilerin gereksiz görülen yerleri çıkarılırken önemli yerleri açığa çıkarılır ve bütün bu işlemlerin yapılması bu verilerin kategorilere göre kodlanması ile sağlanabilmektedir (Türnüklü, 2000: 555).

Verilerin Sunumu: Çalışmanın bu etkinlik basamağında turist, turizm sektöründe çalışan ve su değirmenci katılımcılarına sorulan soruların ne olduğu belirtilmiş ve buradaki veriler özet ve kısa alıntılarla çalışmada sunulmuştur. Bazen katılımcıların cevapları sayı ve oranlarla tablolarda gösterilerek, daha iyi anlaşılabilmesi hedeflenmiştir. Kategorilere göre organize edilen ham verilerin araştırma soruları ve hipotezler eşliğinde okuyucuya sunulmalıdır. Veriler kısa alıntılar, özet ya da başka çeşitlerle okuyucuya sunulabilir. Buradaki temel amaç, okuyucunun geçerli ve doğru sonuçlar çıkarması için zemin oluşturmasını sağlamaktır. Burada her bir araştırmacı, okuyucuya verilerin sunumunu farklı sunabilmekte ve bu da araştırmacıya araştırma sorularını en iyi biçimde açıklayacak fırsatı oluşturmaktadır (Türnüklü, 2000: 556).

Sonuç Çıkarma ve Doğrulama: Bu son etkinlik basamağında ise, görüşmelerden elde edilen verilerden Giresun'da su değirmenlerinin gastronomi rotası olarak değerlendirilebileceği sonucuna ulaşılmıştır. Analizin en son basamağı gibi görünse de aslında bir süreç olan bu basamak araştırmanın başından başlayan ve devam eden bir sorgulamadır. Araştırmacı, çalışmanın başından sonucu kestirebilmeli ve okuyucuya bu sonuçları zamanla açık ve net biçimde sunacaktır (Türnüklü, 2000: 556).

3.1.7. Görüşme, Röportaj Tekniği

Bu araştırmada nitel bir araştırma modeli esas alınarak, röportaj tekniği (kişisel görüşme) kullanılmıştır. Kişilerin duygu ve düşüncelerini daha derin ve ayrıntılı inceleyebilmek için en uygun yöntem olmasıyla açık uçlu sorulara vereceği özgür yanıtlar çerçevesinde kişilerin kendi deneyimlerini, duygu, düşünce ve görüşlerini, onların kendi dillerinden, anlamlandırmalarından veya açıklamalarından daha doğru şekilde öğrenebilmeyi sağlayabilmektedir. Bu yöntemde geleneksel olarak kişi yüz yüze, bire bir ya da grup odaklı görüşmektedir. Bununla birlikte, son yıllarda veriler telefon, e-posta veya internet kullanımı gibi giderek daha çok çeşitli şekillerde uzaktan da

toplanabilmektedir. Kullanılan yöntem ne olursa olsun, görüşmeleri planlama, yürütme ve analiz etme sürecinde dikkate alınması gereken birkaç konu vardır. Bunlar, başlangıçta çalışma için uygun katılımcıları seçmek, bir araştırma protokolü hazırlamak ve gerekli bilgileri yakalamak için tasarlanmış faydalı görüşme soruları yazmaktan oluşur. Araştırmacının katılımcıyla yakınlık kurabilmesi ve gösterebilmesi ve dikkatli dinleme kullanabilmesi de önemlidir. Rıza, mahremiyet dahil olmak üzere mülakatların yürütülmesiyle ilgili etik konular da dikkate alınır. Röportajın türüne bağlı olarak, araştırmacı, diğer araştırma teknikleriyle örneğin anket araştırmasında genellikle mümkün olmayan, yeni ortaya çıkan konuları ve yaklaşımını keşfetmek için sorgulama hattını uyarlayabilir. Kişiye özel birçok bilgiyi görüşme tekniğiyle çıkarmak mümkün olabilmektedir. (Öntürk vd., 2021: 158; Törnükü, 2000: 544-545; Bolderston, 2012: 66-68). Bununla birlikte araştırmada, görüşmenin üç türünden biri olan yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılarak araştırmacı tarafından sormayı planladığı sorular görüşmenin akışına göre değişiklik gösterebilen, katılımcının yanıtlarına ayrıntı katan, yan ve alt soruların da olabileceği esnek bir araştırma modeli kullanılmıştır (Öntürk vd., 2021, 158; Kuzu, 2013: 114).

3.1.8. Çalışma Katılımcı Grupları

Yapılan çalışmada 3 farklı grup olmaktadır. Bunlardan bir grubu yöreye ziyaret edebilecek turistler oluştururken, bir grubu turist rehberleri ve turizm sektöründe çalışan kişiler, bir diğer grubu da Giresun'da su değirmeni işletme sahipleri ile halka açık su değirmenlerinin bakımıyla ilgilenen ya da daha önceden ilgilenmiş kişiler oluşturmaktadır.

Görüşülen gruplardan biri olan turistlerin 65'i kadın, 36'sı erkek olmak üzere 101 kişiden oluşmaktadır. Diğer bir grup olan turizm sektöründe çalışan kişilerin 3'ü kadın, 5'i erkek olmak üzere 8 kişidir. Giresun'da turist rehberliği yapmakta olan az olduğundan yalnızca 1 kişiyle görüşülmüştür. Bu kişi aynı zamanda acente işletmeciliği de yapmaktadır. Görüşülen 3 turist rehberi ise başka illerde ikamet etmektedir. Bunların haricinde görüşülen bu grupta 1 acente personeli olmak üzere 3 de acente işletmeciliği yapan kişi bulunmaktadır. Görüşülen son katılımcı grubu da 8 kişiden oluşan su değirmencileri oluşturmaktadır. Bu 8 su değirmencisi katılımcısı, 4'ü şahsa ait, 4 'ü de

halka açık (köy malı) olan 8 su değirmeni hakkında bilgi vermiştir. Bunlarla birlikte, çalışma için toplam 117 katılımcı kişi ile görüşmeler gerçekleştirilmiştir.

Çalışma grubu oluşturulurken bazı sorular kişinin yaptığı işe göre değiştirilmiş ve ona göre planlanan sorular da ufak değişiklikler olmuştur. Bu değişiklik su değirmencilerle ve turizm sektöründe çalışan gruplara yönlendirilen bazı sorularda gerçekleşmiştir.

Su değirmencileri grubunun kişiye göre değişiklik gösteren planlanan “Kaç yıldır su değirmeni işletiyorsunuz?” sorusu, “Kaç yıldır su değirmeniyle ilgilenmekte ya da su değirmenini kullanmaktasınız?” olarak değişiklik göstermiştir.

Turizm sektöründe çalışan kişilere göre değişiklik gösteren planlanan “Kaç yıldır turist rehberliği yapmaktasınız?” sorusu, “Kaç yıldır turizm sektöründe çalışmaktasınız?” olarak, “Giresun’da turistlere rehberlik yaptığınız destinasyonlar nerelerdir?” sorusu, “Giresun’a tur düzenlediğiniz destinasyonlar nelerdir?” olarak ve “Giresun’da gastronomi turizmi amacıyla gastro turistlere rehberlik yaptığınız destinasyon bulunmakta mıdır?” sorusu, “Giresun’da gastronomi turizmi amacıyla gastro turistlere düzenlediğiniz tur destinasyonları bulunmakta mıdır?” olarak değişiklikler göstermiş.

Bununla birlikte, kişilere göre soruların daha anlaşılabilirliği için planlanan sorular sorulurken daha farklı şekillerde eklemeler yapılarak, detaylandırılmıştır. Nitekim bu tür araştırmalarda, genellikle küçük örneklem üzerinden ulaşılabilir ve örneklem bazen de amaca uygun seçilmiş bir (n=1) kişi olması muhtemeldir. Evrene genellemesi gibi bir durumu olmayan böyle bir durum sonucu, istatistiksel temsil edilebilirlik yerine daha derinlemesine ve bütünsel biçiminde anlaşılması yönünde örneklem ele alınmaktadır. Örneklem sayısının fazla ya da az oluşu değil de ilgilenilen örneklem gereksinim duyulan bilgi miktarını karşılayıp karşılamadığına bakılmaktadır. Bu sebeple amaca dayalı örneklem seçimi gerçekleştirilmektedir ve elde edilen bilgiler yeterli olmaya başladığında sayının da tamamlanmış olduğu belirtilmektedir. Örneklem tamamlanmış olarak kabul edilir ve görüşme tekniği ile yapılan çalışmaların temel amacının elde edilen bilginin örneklem evrensel bir genelleme sunmamaktadır. Bunun yerine, çalışılan kişilere benzer ya da aynı özellikteki kişileri genellemektedir. Görüşme gibi nitel araştırma tekniklerinin kullanıldığı çalışmalarda örneklemde sert kurallar bulunmamaktadır denebilir. (Öntürk vd., 2021: 158; Türnüklü, 2000: 548).

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

BULGULAR VE TARTIŞMA

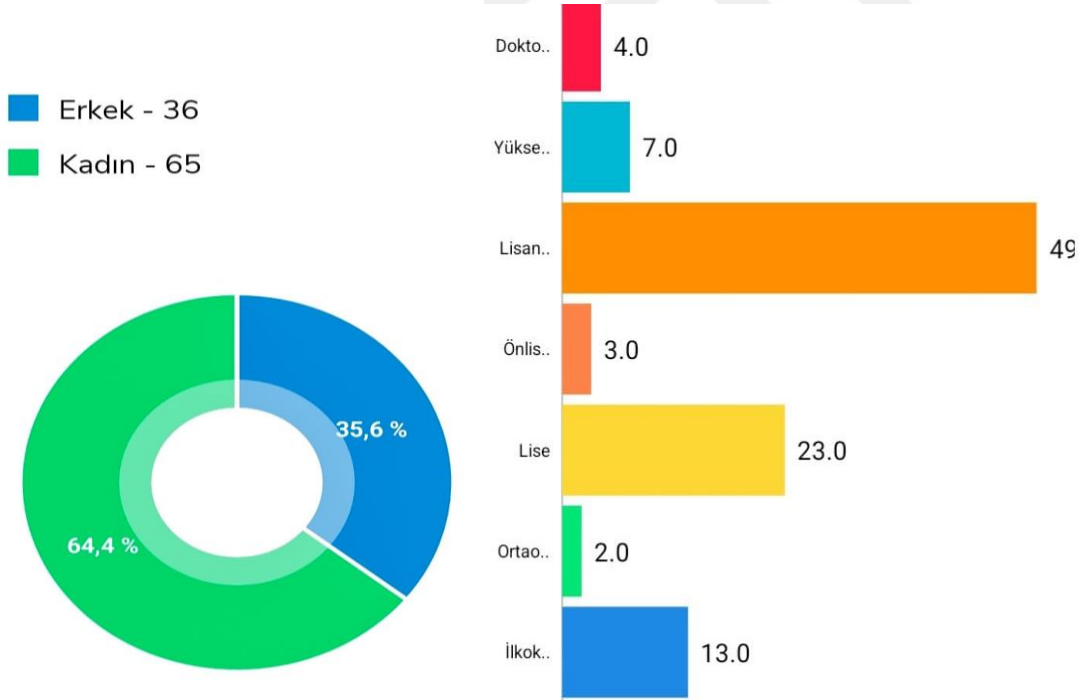
Çalışmanın bulgular bölümünde öncelikle görüşmeler metin haline getirilmiş ya da excel programı kullanılarak listelenmiştir. Excelde bulunan veriler ile grafikler oluşturulmuştur.

4.1. Turistlerden Elde Edilen Bulgular

4.1.1. Turistlerin Demografik Özellikleri

Görüşülen katılımcı gruplardan biri olan turistlerin 65 (%64,4)'i kadın, 36 (%35,6)'sı erkek olmak üzere 101 kişiden oluşmaktadır (Tablo 1). Tablo 1'e baktığımızda katılımcı turistlerin eğitim durumunun %49'luk kısmını en fazla oranla lisans mezunu olduğu görülmektedir.

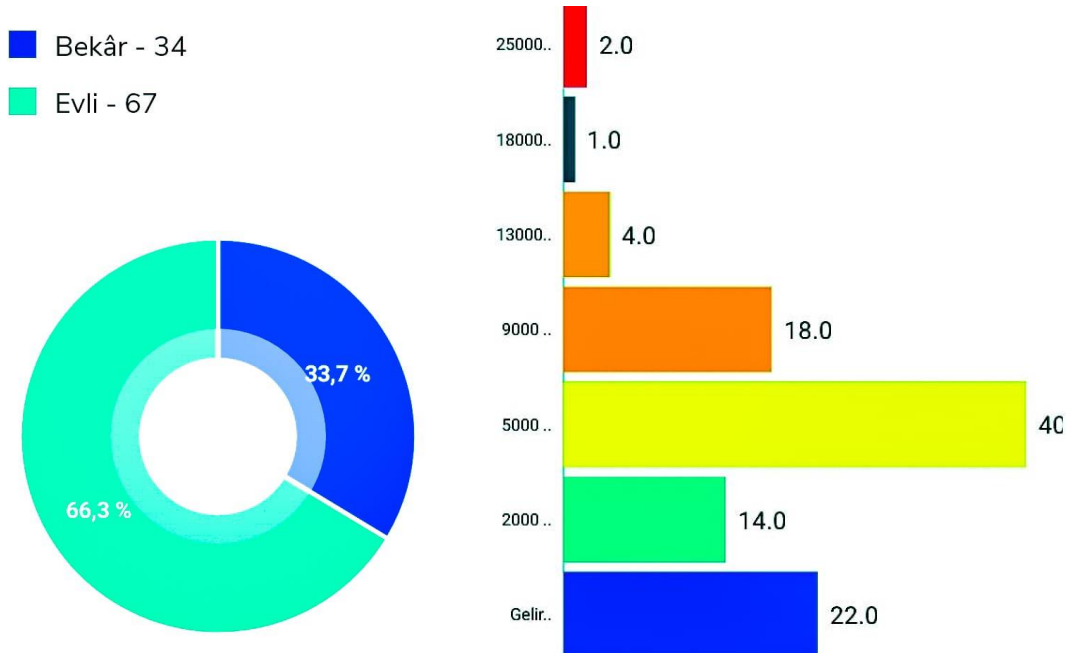
Tablo 1. Katılımcı turistlerin sayısı, cinsiyet ve eğitim durumu dağılımı.



Bu katılımcı turistlerin 34'ünün medeni durumu evli iken, bekâr sayısı 67'dir.

Aylık gelir dağılımında gelir durumu olmadığını belirten 22 kişi bulunmakta olup, 84 kişi de çeşitli meslek gruplarındadır. 17'si ev hanımı, 6'sı emekli, 6'sı öğretmen, 3'ü mühendis, 3'ü akademisyen olan bu katılımcılardan hariç öğretim üyesi, eğitimci, mimar, memur gibi çeşitli meslek gruplarından katılımcılar diğer sayıları oluşturmaktadır. Turist katılımcıların %40lık bölümü en fazla oranla 5.000 ile 9.000 arası aylık geliri almaktadır (Tablo2).

Tablo 2. Katılımcı turistlerin medeni durumu ve aylık gelir dağılımı.



Katılımcı turistlerin %24,75inin doğum yeri Giresun iliyken, doğum yeri Giresun ili dışı olan katılımcı turistler ise %75,25lik kısmı oluşturmaktadır (Tablo 3). Buna karşı, doğdukları il Giresun olup, ikamet adresleri başka illerde bulunan bazı katılımcılar da mevcuttur ve bu katılımcıların bazıları yaz mevsiminde hem tatil hem de fındık hasatı için Giresun'a gelmektedir. Genellikle batıya göç veren bir şehir olan Giresun, Türkiye İstatistik Kurumu 2021 nüfus sayımına göre, 450.154 kayıtlı nüfusa sahiptir ve genellikle yaz mevsiminde de gurbetçilerin gelmesiyle en yoğun olduğu zamanlar yaşanmaktadır (TUİK, 2021; Ekinci,2021:70).

Tablo 3'de görülen katılımcı turistlerin doğduğu illerin dağılımında ismi geçen iller haricinde, farklı iller adı altında her biri farklı 20 ilden bir katılımcı oluşturmaktadır.

Tablo 3. Katılımcı turistlerin doğdukları illere göre dağılımı.

Doğum Yeri	n	f
Giresun	25	24,75
İstanbul	11	10,89
Adana	8	7,92
Trabzon	7	6,93
Sakarya	6	5,94
Bolu	5	4,95
Sinop	4	3,96
Sivas	3	2,97
Hamburg	2	1,98
İzmir	2	1,98
Ordu	2	1,98
Çorum	2	1,98
Gaziantep	2	1,98
Tokat	2	1,98
Farklı iller	20	19,80
Toplam	101	100,00
	n: sayı	f: yüzde

4.1.2. Giresun'daki Destinasyonlar

Giresun, doğa ve tarihi zenginliğiyle, şelalelere, derelere, ayrı renk tonlarıyla yaylalara, kalelere, tarihi köprülere, müzelere, camilere sahip bir şehir olma özelliği taşıırken ayrıca, antik çağların izlerini taşımakta olan Adası da bulunmaktadır. Giresun'da gezilecek yerler ve kültürel doğal varlıklar adı altında;

- Giresun Kalesi (I. Derece doğal sit alanı),
- Giresun Adası (II. Derece Arkeolojik Sit Alanı),
- Zeytinlik Semt (III. Derece Kentsel Sit Alanı),
- Yaylalar (Kümbet Yaylası, Kulakkaya Yaylası, Sis Dağı Yaylası, Bektaş Yaylası, Paşakonağı Yaylaları, Karagöl Dağları ve Yaylaları, başlıca yaylalarıdır),

- Tabiat Parkları (Yedideğirmenler, Kuzalan, Ağaçbaşı, Koçkayası),
- Kaleler (Giresun Kalesi, Tirebolu Kalesi, Andoz Kalesi, Bedrama Kalesi, Eynesil Kalesi, Arda Kalesi, Şebinkarahisar Kalesi, Avarak Kalesi),
- Şahin Kayası (Doğal Dünya Haritası),
- Meryemana Manastırı (Ören Yeri),
- Giresun Müzesi (Gogora Kilisesi),
- Çocuk Kütüphanesi (Katolik Kilisesi),
- Hacı Abdullah Duvarı,
- Licese Kiliseleri,
- Çakrak Kilisesi ve Köprüsü,
- Kaya Kilisesi,
- Ticaret Lisesi ve Kapısı,
- Millet Bahçesi Kapısı,
- Gedikkaya,
- Gelinkayası,
- Şebinkarahisar Atatürk Evi,
- Şebinkarahisar Taşhanlar,
- Kemer Köprüler (Güre Köprü, Dereli Akkaya Köyü Köprü, Görele Tekgöz Köyü Kemer Köprü, Tirebolu Yalıköy Keme, Şalaklı Köyü Kemer Köprü... gibi),
- Tarihi Camiler (Kale Camii, Hacı Hüseyin Camii, Hacı Miktat Camii, Çekek Cami, Kurşunlu Camii, Fahrettin Behram Camii, ... gibi),
- Tarihi Çeşmeler (Tirebolu Örenkaya Çeşmesi, Bulancak Şemsettin Çeşmesi, Bulancak Terazî Çeşmesi, Düzköy Tekerli Çeşmesi, Kadı Çeşmesi, Çakrakköyü Çeşmesi...gibi)
- Merkez İlçe Kültürel ve Doğal Varlıklar ve Gezilecek Mekanlar (Alucra İlçesi, Bulancak İlçesi, Tirebolu İlçesi, Espiye İlçesi, Görele İlçesi, Eynesil İlçesi, Çanakçı İlçesi...gibi)

sıralanmakta ve Giresun 367 adet tarihi ev, 73 adet köprü ve 71 adet çeşme başta olmak üzere 779 adet taşınmaz varlığa ev sahipliği yapmaktadır (T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2022).

Çalışmaya katılan 101 turistten 70'i Giresun'da ziyaret edilecek destinasyonların hangileri olduğu hakkında fikre sahiptir. Ancak, 30 katılımcı turistin Giresun'da gezilebilecek destinasyonlar hakkında bilgisi yoktur.

70 katılımcı turistten 46 kişi Giresun Kalesi'ni, 26 kişi yaylaları Giresun'da ziyaret edilecek destinasyon olarak belirtirken, yine 19 kişi Giresun Adası'nı, 13 kişi Giresun'un ilçelerinden bazılarını, 10 kişi de Mavi Göl'ü ve 3 kişi de Kuzalan Şelalesi'ni bildiklerini belirtmiştir. Ayrıca, görüşmede 4 turist katılımcı da Giresun'da Millet Bahçesi, Tirebolu Kalesi ve Hasan Tepesi gibi diğer gezilecek yerlerin isimlerini vermişlerdir. (Tablo 4). Tablo 4'te katılımcı turistlerin Giresun'da bildiği destinasyon dağılımına baktığımızda %38,02'si Giresun Kalesi'ni belirtirken, diğer bilinen yerlerden en fazla orana sahip olduğu görülmektedir. Sonraki sırayı %21,49'luk oranla Giresun yaylaları, %15,70'lik oranla Giresun Adası ve %10,75'lik oranla da Giresun'un bazı ilçeleri yer almaktadır. Yine, turist katılımcıların %8,26'sı Mavi Göl'ü, %2,48'i Kuzalan Şelalesi'ni ve %3,31'i diğer başka yerleri de Giresun'da bildikleri destinasyonlara eklemişlerdir.

Tablo 4. Katılımcı turistlerin Giresun'da bildiği destinasyon isimleri ve dağılımı.

Destinasyonlar	n	f
Giresun Kalesi	46	38,02%
Yaylalar (Kümbet, Sis Dağı, Bektaş...gibi)	26	21,49%
Giresun Adası	19	15,70%
Mavi Göl	10	8,26%
Kuzalan Şelalesi	3	2,48%
Giresun İlçeleri (Tirebolu, Görele...gibi)	13	10,74%
Diğerleri (Hasan Tepesi, Millet Bahçesi, Tirebolu Kalesi, ...gibi)	4	3,31%
Toplam	121	100,00%
	n:sayı	f: yüzde

4.1.3. Giresun Mutfağında Bilinen Ürünler

Birçok uygarlığa ev sahipliği yapmış olan Giresun'un mutfak kültürü kendine has

özellikleri ile özellikle kıyı şeridinde yiyecekler genellikle karalahana (pancar) başta olmak üzere otsu bitkiler, ot yaprakları, diken uçları, sebzeler ve mantarlardan oluşmakta ve bu yemeklerin çoğunda vazgeçilmez malzeme olarak mısır unu kullanılmaktadır (Demirel ve Ayyıldız, 2017: 282). Karalahanadan çeşitli yemekler yapılmaktadır: “Karalahana Çorbası”, “Karalahana Diblesi”, “Karalahana Döşemesi” bunlardan bazılarıdır ve coğrafyasının bereketiyle zenginleşmiş Giresun mutfağında yemeklerin lezzeti kullanılan malzemelerde saklıdır (T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2022). Karalahananın mısırla buluşması gibi yemekler birkaç malzemeyle yapılmakta ve fasulye fırınlanması, kirazın meyve kimliğinden çıkıp yemek olarak oluşturulması Giresun mutfak kültürünün kendine özgü çeşitliliğini göstermektedir. Ayrıca, sahil şehri olan Giresun’da çeşitli deniz ürünleri de mutfak kültüründe yer almakta ve hamsinin tavada pişirilmesinin yanı sıra hamsi, ayrıca ekmekte, börekte ve bazen salatada olabilmektedir. Bunun yanında, son zamanlarda kültür balıkçılığı da yapılmaktadır. Ayrıca Giresun mutfağında fındık, sadece hamur işlerinde değil, yemeklerde ve mezelerde de kullanılmaktadır: “Fındıklı Izgara Köfte”, “Fındıklı Köfte” gibi... (Pashı, 2021, 98; T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2022). Ayrıca “Fındıklı Karalahana Dolması (Sarması)” da Giresun mutfağında bulunmaktayken yine, “Yarmalı Karalahana Dolması” da önemli yere sahip olan ürünlerden biridir (Sezgin Ceyhun ve Ayyıldız, 2019: 524). Bunun yanında diğer bölgelere göre et ürünlerinde zayıf görünen Giresun mutfağında “Alucra Oğlak Kebabı” gibi coğrafi işaretli gastronomik bir ürün de bulunmaktadır (Pashı, 2021: 98).

Giresun ilinde yapılan yemekler ve çorbalar;

- Etli veya Etsiz Karalahana Dolması (Sarması),
- Karalahana Döşemesi,
- Pazı (Pezik) Döşemesi,
- Bezelye Yemeği,
- Isırgan Yemeği,
- Fasulye Yemeği,
- Her Türlü Sebze
- Turşusunun Kavurması,
- Kabalak Dolması,
- Fırın Kuruşu
- Fındıklı Köfte,
- Gelecoş,
- Pirinçli Kabak Yemeği
- Kabalak Yoğurtlaması,
- Acı Mantar Yahnisi,

olarak sıralanırken, özellikle iç bölgelerde madımak yemeği ve asma yaprağı dolması (sarması) da pişirilmektedir. Bölgeye ait çorbalar ise;

- Karalahana Çorbası,
- Mısır Çorbası,
- Fındık Unu Çorbası,
- Kuzu Kulağı Çorbası,
- Çalı Çileği Çorbası,
- Kara Kabak Çorbası,
- Darı Çorbası,
- Mendek Çorbası

haricinde iç kesimlerde buğday çorbası ve ayranlı çorbası da pişirilmektedir. Bunlarla birlikte, Giresun ilinde yapılmakta olan dibleler en önemli yemeklerden biridir ve sebzenin soğanla kavrulduktan sonra pirinçle birlikte pişirilmesinden oluşmaktadır.

Dible, sebze kavurmaları ve kızartmalar ise;

- | | |
|----------------------------|-------------------------|
| • Karalahana Diblesi | Kavurması, |
| • Fasulye Diblesi, | • Galdirik (Turşusu) |
| • Bezelye Diblesi, | Kavurması, |
| • Mantar Diblesi, | • Karalahana Kavurması, |
| • Fasulye Tuzlusu Diblesi, | • Fasulye (Turşusu) |
| • Galdirik Diblesi, | Kavurması, |
| • Domates Turşusu Diblesi, | • Patates Kavurması, |
| • Mendek Diblesi, | • Sakarca Kızartması, |
| • Hamsi Diblesi, | • Bezelye Kızartması, |
| • Taflan (Kara Yemiş) | • Yumurtalı Bezelye |
| Diblesi, | Kızartması, |
| • Kabalak Tuzlusu Diblesi, | • Patlıcan Kızartması, |
| • Sebzeli Dibleler | • Galdirik Kızartması |
| • Diken Ucu (Melevcen) | |

olarak sıralanmaktadır. Bu ürünler haricinde tatlı ve hamur işleri de şunlardır:

- | | |
|----------------------------|---------------|
| • Fındıklı Burma Tatlısı, | Yufka Böreği, |
| • Tel Kadayıf, | • Siron, |
| • Fındıklı Kadayıf, | |
| • Sütlü Kabak, | |
| • Pestil, | |
| • Kıymalı ve Peynirli Kuru | |

- Su Böreği,
- Katmer
- Meşhur Giresun Pastası,
- Giresun Simidi,
- Pide.

Ayrıca, Giresun mutfağında “Mısır Unu Ekmeği, Hamsili Ekmek, Yufka, Lavaş Ekmeği, Cıratı” gibi ürünler de bulunmaktadır (Demirel ve Ayyıldız, 2017: 287-292).

Bu çalışmada 101 katılımcı turistten 82 kişinin Giresun mutfağı hakkında bilgiye sahip olduğu, 19 katılımcı turistin ise bu konuda herhangi bir fikrinin olmadığı ortaya çıkan sonuçlardandır. Bu 82 turist katılımcıdan 31 kişi Giresun mutfağında “Karalahana (Pancar) Çorbası”nı bildiğini belirtirken, 16 kişi “Karalahana Sarması”, 11 kişi “Mısır Ekmeği”, 10 kişi “Fasulye Turşusu ve Kavurması”, 9 kişi “Giresun ya da Görele Pidesi”, 8 kişi “Karalahana (Pancar) veya Fasulye Diblesi”, 8 kişi “Kuymak/Muhlama”, 7 kişi “Kiraz ya da Taflan Tuzlusu Kavurması”, 5 kişi de “Isırgan Yemeği” gibi yemekleri bildiklerini belirtmiştir. Ayrıca 13 turist katılımcısı Giresun mutfağında “Melevcan Kavurması, Kaldırık Kızartması, Pazı (Pezik) Sarması, Mısır Unlu Balık Tava, Hamsili Tava, Hamsili Pilav” gibi ürünleri de diğer bildikleri yemek çeşitlerine eklemişlerdir (Tablo 5). Tablo 5’te katılımcı turistlerin Giresun mutfağından en fazla söyledikleri ürünlerin başında %26,27’lik oranla “Karalahana (Pancar) Çorbası”, sonra %13,56’lık oranla “Karalahana (Pancar) Sarması”, %9,32’lik oranla da “Mısır Ekmeği” ve %8,4’lik oranla “Fasulye Turşusu ve Kavurması” yer almaktadır. Katılımcı turistlerin %7,63’ü “Giresun/ Görele Pidesi”ni de Giresun mutfağında bildikleri ürünlere eklerken, %6,78’i “Kuymak/ Muhlama” ve yine %6,78’i “Karalahana (Pancar) veya Fasulye Diblesi”ni, %5,93’ü “Kiraz Tuzlusu ya da Taflan (Kara Yemiş) Tuzlusu Kavurması” ve %4,24’dü de “Isırgan Yemeği” ni Giresun mutfağında bildikleri ürünlere eklemişlerdir. Bunların haricinde “Melevcan Kavurması, Kaldırık Kızartması, Pazı Sarması, Mısır Unlu Balık Tava, Hamsi Tava, Hamsili Pilav” gibi ürünler de %11,02’lik oranla turist katılımcıların Giresun mutfağında bildiği ürünler arasında yer almıştır (Tablo 5).

Demirel ve Ayyıldız (2017)’in çalışmasındaki belirtilen Giresun mutfağındaki ürünler ile bu çalışmadaki elde edilen veriler benzerlik gösterirken, katılımcıların Giresun mutfağında karalahana (pancar) çorbası, karalahana (pancar) sarması, mısır ekmeği,

kuymak/muhlama, fasulye turşusu, kiraz tuzlusu kavurması, taflan (kara yemiş) tuzlusu kavurması, karalahana (pancar) veya fasulye diblesi, hamsi kızartması, ısırgan yemeği ve Giresun/ Görele Pidesi gibi bildiği ürünler, Ekinci ve Gök (2022)'ün yapmış olduğu çalışmadaki katılımcıların Giresun'daki ürünlerin ne olduğuna dair verdikleri cevaplarla benzerlik göstermektedir. Ayrıca, Demirel ve Ayyıldız (2017), Ekinci ve Gök (2022) ve Sezgin ve Ayyıldız (2019)'ın çalışmalarında Giresun'un daha çok vejetaryen yönünden zengin bir mutfağa sahip olduğu belirtilmesi yönüyle de bu çalışmada elde edilen veriler bir benzerlik oluşturmaktadır.

Tablo 5. Katılımcı turistlerin Giresun mutfağında bildiği ürünlerin isimleri ve dağılımı.

Bilinen Yemekler	n	f
Karalahana (Pancar) Çorbası	31	26,27%
Karalahana (Pancar) Sarması	16	13,56%
Karalahana (Pancar) veya Fasulye Diblesi	8	6,78%
Mısır Ekmeği	11	9,32%
Giresun/ Görele Pidesi	9	7,63%
Fasulye Turşusu ve Kavurması	10	8,47%
Kuymak/Muhlama	8	6,78%
Kiraz/Taflan (Kara Yemiş) Tuzlusu Kavurması	7	5,93%
Isırgan Yemeği	5	4,24%
Diğerleri (Melevcan Kavurması, Kaldirik Kızartması, Pazı (Pezik) Sarması, Mısır Unlu Balık Tava, Hamsi Tava, Hamsili Pilav, ...gibi.)	13	11,02%
Toplam	118	100,00%
	n: sayı	f: yüzde

4.1.4. Turistlerden Elde Edilen Diğer Bulgular

Görüşmeye katılan 101 turistten gastronomi turizmiyle alakalı herhangi bir deneyimleri olup olmadığı, su değirmenleri hakkında bilgi sahip olup olmadıkları, su değirmenlerinde mısır öğütüp elde edilen mısır unuyla kuymak, mısır ekmeği, pancar

Tablo 6. Yaş aralıklarına göre gastronomi turizmiyle alakalı herhangi bir deneyim yaşayan turist katılımcıların sayısı.

Yaş Aralığı	Katılımcı Turist Sayısı	Gastronomi Turizmiyle Alakalı Herhangi Bir Deneyim
25 ve altı	12	5
26-35 arası	28	10
36-45 arası	20	5
46-55 arası	18	4
56 ve üstü	23	6
Toplam	101	30

sarma, balık tava gibi ürünleri deneyimlemeyi, böylelikle değirmen işletmecisinin gelir elde etmesi fikri ve böyle bir deneyimlemeye ücret ödeyerek katılma isteği hakkında görüşleri alınmıştır. Çalışmadaki 30 turist katılımcısının gastronomi turizmi ile alakalı deneyimi olmuşken, 71 turist katılımcısının ise herhangi bir gastronomi turizmi deneyiminin olmadığını belirtmiştir. Gastronomi turizmi deneyimini yaşayan 30 turist katılımcısının yaş aralığına göre sayıları Tablo 6’da gösterilmiştir.

Çalışmaya katılan turistlerden gastronomiyle alakalı deneyimi olan 30 kişi bulunmaktadır. Bu kişilerden 26-35 yaş aralığına sahip 28 kişiden 10’u, 25 ve altı yaş aralığındaki 12 kişiden de 5’i gastronomi ile alakalı deneyimleri olmuştur. Yine, çalışmadaki yaş aralıklarına bakıldığında turist katılımcılardan 56 yaş ve üst yaş aralığına sahip kişilerin sayısı 23 iken, bu kişilerden 6 kişi gastronomi turizmi deneyimi yaşamıştır. Yine 36-45 ve 46- 55 yaş aralığına sahip turist katılımcılarındaki kişi sayısı ve gastronomi turizmi deneyimi yaşayan kişi sayısı arasındaki fark fazla olduğu görülmektedir (Tablo 6).

Çalışmaya katılan turistlerin yaş aralıklarına göre su değirmenleri hakkında bilgisi olanların sayıları incelendiğinde ise, toplamda 63 kişinin su değirmenleri hakkında bir bilgiye sahipken, 37 kişinin ise bir bilgisi olmadığı görülmektedir (Tablo 7). Su değirmenleri hakkında bilgiye sahip katılımcılar ya çocukluklarında ya da köylere gittiklerinde su değirmenleri gördüklerinden bahsetmiştir. Tablo 7’ye bakıldığında turist katılımcı sayısının yaş aralığına göre su değirmeni hakkında bilgiye sahip olma sayısı arasındaki en az fark, su değirmeni hakkında bilgiye en fazla hangi yaş aralığının olduğunu göstermektedir. Bu farklar hesaplandığında, ilk sırayı 56 ve üstü yaş aralığına

sahip olan katılımcılar almaktayken, sonraki sırayı ise, 46-55 ve 36-45 yaş aralıkları ve daha sonraki sıraları da diğer yaş aralıklarına sahip katılımcı turistlerin sayısı almaktadır.

Tablo 7. Su değirmeni hakkında bilgiye sahip turist katılımcılarının yaş aralıklarına göre sayısı.

Yaş Aralığı	Katılımcı Turist Sayısı	Su Değirmenleri Hakkında Bilgi
25 ve altı	12	4
26-35 arası	28	15
36-45 arası	20	14
46-55 arası	18	12
56 ve üstü	23	18
Toplam	101	63

Çalışmadaki 101 katılımcı turist, su değirmeninde mısır öğütüp elde edilen mısır unuyla kuymak, mısır ekmeği, pancar sarma, balık tava gibi ürünleri deneyimlemeyi ve böylece değirmen işletmecisinin gelir elde etmesi fikrine olumlu bakmaktadır. Fakat, böyle bir deneyimlemeye ücret ödeyerek katılma isteği 58 katılımcı turist iken, bu katılımcılar haricinde 43 tanesi de böyle bir deneyimlemeye ücret ödeyerek katılmak istemediğini belirtmiştir. Katılma isteğinde bulunan turistlerin yaş aralığının sayısına bakıldığında, 25 ve altı yaş aralığına sahip kesim en az farkla ilk sırayı alırken, bu sırayı 56 ve üstü ve 46-55 yaş arası yaş aralıklarına sahip katılımcı turistlerle diğer yaş aralıklarına sahip katılımcı sayıları takip ettiği görülmektedir. (Tablo 8).

Tablo 8. Katılımcı turistlerin yaş aralıklarına göre su değirmenlerinde böyle bir deneyimlemeye ücret ödeyerek katılma isteği sayısı.

Yaş Aralığı	Katılımcı Turist Sayısı	Böyle Bir Deneyimlemeye Ücret Ödeyerek Katılma İsteği
25 ve altı	12	9
26-35 arası	28	14
36-45 arası	20	11
46-55 arası	18	9
56 ve üstü	23	15
Toplam	101	58

4.2. Turizm Sektöründe Çalışan Kişilerden Elde Edilen Bulgular

4.2.1. Turizm Sektöründe Çalışan Kişilerin Demografik Özellikleri

Diğer bir katılımcı grubu olan turizm sektöründe çalışan kişilerin 3'ü kadın, 5'i erkek olmak üzere 8 kişidir (Tablo 9). Turizm sektöründe çalışan bu 8 katılımcının demografik bilgileri ile kaç yıldır turizm sektöründe ve hangi mesleklerde oldukları Tablo 9 ve Tablo 10'da verilmektedir.

Tablo 9. Turizm sektöründe çalışan katılımcıların demografik bilgileri.

Turizm Sektöründe Çalışan Katılımcılar	Yaş	Cinsiyet	Medeni Durum	Eğitim Durumu	Aylık Gelir
KTŞÇ1	52	Kadın	Evli	Yüksek Lisans	8.000tl-10.000tl
KTŞÇ2	36	Kadın	Bekar	Lisans	3.000tl
KTŞÇ3	63	Erkek	Evli	Lisans	30.000tl
KTŞÇ4	40	Kadın	Evli	Lise	5.000tl

KTŞÇ5	29	Erkek	Bekar	Lisans	15.000tl
KTŞÇ6	47	Erkek	Evli	Lisans	10.000tl- 20.000tl
KTŞÇ7	54	Erkek	Bekar	Lisans	8.000tl
KTŞÇ8	26	Erkek	Bekar	Yüksek Lisans	17.000tl- 18.000tl

Tablo 9’da da görüldüğü üzere, 4’ü bekar 4’ü evli olan bu katılımcıların yaş aralığı en küçüğü 26 en büyüğü 63 arası değişiklik göstermektedir. Katılımcıların çoğu lisans mezunu olup, 2’si yüksek lisans, 1’i lise mezunu olmaktadır. Aylık gelirleri en düşük 3.000tl ile en yüksek 20.000tl arası değişkenlik göstermektedir.

Bununla birlikte, turizm sektöründe çalışan katılımcıların kaç yıldır turizm sektöründe ve hangi meslekte olduğu bilgileri Tablo 10’da gösterilmiştir.

Tablo 10. Turizm sektöründe çalışan katılımcılarının kaç yıldır turizm sektöründe ve hangi meslekte olduğu bilgisi.

Turizm Sektörü Katılımcıları	Kaç Yıldır Turizm Sektöründe
KTŞÇ1	4 yıldır turist rehberi/16 yıldır turizm sektöründe (acente sahibi)
KTŞÇ2	4 yıldır turist rehberi
KTŞÇ3	22 yıldır turizm sektöründe (acente sahibi)
KTŞÇ4	4 yıldır turizm acente personeli
KTŞÇ5	10 yıldır turizm sektöründe/ 4yıldır acente sahibi
KTŞÇ6	32 yıldır turizm sektöründe/29 yıldır acente sahibi
KTŞÇ7	25 yıldır turist rehberi
KTŞÇ8	4 yıl turist rehberi

Turizm sektöründe çalışan katılımcılardan turist rehberliği yapmakta olan 4 kişi ile görüşülmüştür. Bu turist rehberi katılımcılarından KTŞÇ1, Ordu’dan Giresun’a gelmekte ve Giresun’da acente işletmeciliği de yapmaktadır. KTŞÇ1, kendisinin 16 yıldır

turizm sektöründe olduğunu, 4 yıl önce de ruhsatlı turist rehberi olduğunu belirtmiştir. Görüşülen diğer 3 turist rehberi ise, başka illerde ikamet etmektedir. Bu turist rehberleri haricinde turizm sektöründe çalışan katılımcı grubunda 1 acente personeli olmak üzere, 3 de acente işletmeciliği yapan başka katılımcılar bulunmaktadır (Tablo 10). Acentelerin hepsi Giresun ilinde bulunmakta olup, içlerinden sadece KTSC6 kodlu katılımcı, *“Giresun’da gereken alt yapının oluşturulmadığını düşünüyorum. Gelen misafirlerimizle zor durumda kalmamak için il dışı turlar düzenlemekteyiz. Dışarıdan incoming yapmamaktayız”* diye belirterek, Giresun dışı illere turlar düzenlemekte olduğunu söylemiştir. Bunların haricinde, diğer turizm seyahat acenteleri ve turist rehberlerinin Giresun’da turistlere rehberlik yaptıkları destinasyonlar ya da hangi destinasyonlara turlar düzenledikleri Tablo 11’de gösterilmiştir. Katılımcı turist rehberlerinden de sadece bir kişi bu destinasyonlar hakkında bilgi verememiştir. Bunun nedeni de turist rehberlerinden KTSC8 kodlu katılımcının Karadeniz turlarına rehberlik yapmaması ve Giresun’da rehberlik yapılan destinasyonları hakkında bilgiye sahip olamamasından kaynaklıdır.

4.2.2. Giresun’da Gezdirilen Destinasyonlar

Çalışmada turizm sektöründe çalışan katılımcıların Giresun’da gezdirdikleri destinasyonlar ve dağılımı Tablo 11’de verilmektedir. Tablo 11’e bakıldığında, 5’er katılımcı yani, %17,86’lık kısım “Kümbet Yaylası, Kuzalan Şelalesi ve Mavi Göl” ü, en yüksek oranla belirtmişken, sonraki sırayı da %14, 29’luk oranla “Kulakkaya Yaylası” almaktadır. %10,71’lik oranla “Giresun Kalesi” ve “Giresun Adası” gezdirilen destinasyonlar olarak katılımcılar tarafından belirtilirken, “Bektaş Yaylası” da %7,14’lük kısmı alarak adı geçen yerlerden biri olmuştur. Ayrıca, bu isimleri geçen destinasyonlar haricinde, %3,57’lik oranı da “Giresun İlçeleri”nin bazıları, “Giresun Merkezi” ve “Zeytinlik Mahallesi” almaktadır. Bu gezdirilen destinasyonlar haricinde turist rehber katılımcılarından KTSC7, Karadeniz Bölgesi turlarında turistlerin fındık ürünlerinden almaları için de uğranıldığını belirtmiştir.

Tablo 11. Turizm sektöründe çalışan katılımcıların Giresun ilinde turistleri gezdirdikleri destinasyonların isimleri ve dağılımı.

Giresun'da Gezdirilen Destinasyonlar	n	f
Kümbet Yaylası	5	17,86%
Kuzalan Şelalesi	5	17,86%
Mavi Göl	5	17,86%
Kulakkaya Yaylası	4	14,29%
Giresun Kalesi	3	10,71%
Giresun Adası	2	7,14%
Bektaş Yaylası	2	7,14%
İlçelerin Bazıları	1	3,57%
Şehir merkezi, Zeytinlik Mahallesi	1	3,57%
Toplam	28	100,00%
	n:sayı	f: yüzde

4.2.3. Turizm Sektöründe Çalışan Kişilerin Görüşleri

Turizm sektöründe çalışan katılımcılar, Giresun'da gastronomi turizmi amacıyla gastro turistlere rehberlik yapılmadığını belirtmiş olup, KTSC3 kodlu katılımcı, *“Giresun'da gastronomi turizmi bakımında da çok eksiklikler var. Giresun da gastronomi de öne çıkabilir. Bütün yemekleri otları yapıyor. Fakat bunun bir türlü reklamı yapılamıyor,”* diyerek yorumlamıştır.

Su değirmenlerinin de bir destinasyon olabileceği konusunda 8 katılımcı hem fikir olmasına rağmen katılımcılardan KTSC3, *“Çok güzel bir destinasyon olabilir. Fakat su değirmenlerine ulaşım yolu problem olabilir,”* diyerek yorumlarken sadece KTSC7 kodlu katılımcı, *“Şu anki turist potansiyelimize göre ve çalıştığımız ekipler için bu, olumsuz olabilir,”* diye yorumlamıştır.

“Su değirmenlerinde deneyimleme (turistler tarafından mısır öğütmek ve öğütülen mısırdan çeşitli yemekler yapmak) yapmak doğru bir uygulama olur mu? Neden?” sorusuna katılımcıların hepsi doğru bir uygulama olabilirliği konusunda hem fikirken sadece KTS7 kodlu katılımcı, *“Olur. Ama benim çalıştığım gruplarda böyle bir talep yok*

ve olacağını da düşünmemekteyim,” diye yorumunu eklemiştir. Diğer katılımcılar ise;

KTSC1, “*Olabilir. Ama kendi başına bir bütünlük arz etmez. Tur programının bir parçası olabilir. Bu arada, oraya gelen turistlerin de temel ihtiyaçlarını karşılayabilmesi gerekmektedir. Bunun da sağlanması gereklidir,*”

KTSC2, “*Kesinlikle doğru. Yöreyi tanımak, kültürünü anlamak açısından. Yeme-içme kültürü de son zamanlarda insanların dikkat ettiği, sevdiği, hoşlandığı şeylerden bir tanesi olduğu için hem gezip hem de aynı zamanda yeme-içme orayı ve oranın turizmini canlandıracak,*”

KTSC3, “*Çok güzel olur. Karadeniz'in kuymağı var. Mısır ununu su değirmeninde öğütülüp, orada yenilmesi turistleri mutlu eder,*”

KTSC4, “*Güzel olur. Su değirmenlerinde mısır öğütülüp, gelen misafirlerinde bu olaya tanık olması güzel bir etki bırakır,*”

KTSC5, “*Olur. Bölgenin yemek kültürü tanıtılmış olur ve su değirmenlerinin devamı sağlanmış olabilir,*”

KTSC6, “*Olur. İnsan uyguladığı, yaptığı şeyleri daha çok hatırlar. Gelen ziyaretçilerin hafızalarında daha etkili şekilde kalabilir,*”

KTSC8, “*Olabilir. Gastronomi denilince sadece yemek yemek değil kültür de giriyor. Oradaki mısırın işlenip ürün haline getirilmesi ve sunulması kullanılabilir,*” diye yorumlarda bulunmuş ve su değirmeninden böyle bir deneyimle yapılmasının hem yörenin ve o yöreye özgü yiyeceklerin tanınmasına, turizmin canlanmasına, su değirmeni kültürünün yaşatılmasına, hem de turistler açısından güzel hatıralar bırakabileceği yönünde olumlu nedenler sunmuşlardır.

Katlav, Eren ve Tuna (2019)’nın çalışmasında, bağcılık ve gastronomi turizminin geliştirilmesinin önemli olduğu, bağcılıktan elde edilen ürünlerin turizme, o yöreye ve yöre halkına katkısının olduğu, bölgeyi ziyaret eden turistlerin yöresel ürünleri tatma isteği olduğu, gerekli tanıtımların yapılması gerektiği, bağcılık ve gastronomi turizminin birleşimi ile ziyaret artışı sağlanabilmesi ile bölge turizminin geliştirilmesi gerektiği ve böylelikle turizm hareketliliğinin yaşanması sağlanabileceği, bu çekim alanlarına gelen ziyaretçilerin o ortamı gezebileceği, üretim aşamalarına dahil olup, tadım yapabilme olanağına sahip olması gibi bahsedilen veriler bu çalışmadaki bulgularla benzerlik göstermektedir.

4.3. Giresun'daki Su Değirmencilerinden Elde Edilen Bulgular

4.3.1. Su Değirmencilerine Ait Demografik Özellikler

Çalışmada elde edilen verilerden bir kısmı, 8 kişiden oluşan su değirmencilerinden oluşmaktadır. Görüşmeye katılan bu 8 su değirmencisi katılımcısından 4'ü kendine ait su değirmeni ile ilgilenirken, diğer 4 katılımcı köy malı olarak sayılan halka açık su değirmenlerinin gerektiğinde bakımını yapan, ilgilenen, mısırını orada öğüten kişilerdir. Su değirmencilerin demografik bilgileri arasında kaç yıllık su değirmencisi ve ilgilendiği su değirmenin ismi de yer almaktadır. Çalışmadaki 8 su değirmencisi katılımcısından elde edilen demografik bilgiler Tablo 12 ve Tablo 13'de verilmiştir.

Tablo 12. Su değirmenci katılımcılarına ait demografik bilgiler ve kaç yıllık su değirmencisi olduğuna dair bilgiler.

Su Değirmencileri Katılımcıları	Yaş	Cinsiyet	Medeni Durum	Eğitim Durumu	Aylık Gelir	Kaç Yıllık Su Değirmenci
KSD1	60	Erkek	Evli	İlkokul	5000TL	18 Yıl
KSD2	58	Erkek	Evli	Ortaokul	1.500TL	7 Yıl
KSD3	64	Erkek	Evli	Ortaokul	4.500TL	42Yıl- Annesi
KSD4	73	Erkek	Evli	İlkokul	3.000TL	63yıl
KSD5	51	Erkek	Evli	Lise	4.000TL	30yıl
KSD6	75	Erkek	Evli	Ortaokul	5.000TL	67 yıl
KSD7	55	Erkek	Evli	Ortaokul	3.000TL	20 yıl
KSD8	62	Erkek	Evli	İlkokul	2.900TL	49 yıl

Tablo 13. Su değirmenci katılımcılarının ilgilendiği su değirmenlerinin isimleri

Su	
Değirmencileri	Su Değirmeni Adı
Katılımcıları	
KSD1	Yetimoğulları Su Değirmeni (Özlü Köyü/Tirebolu) Şahsa ait
KSD2	Çavuşlu Su Değirmeni (Görece) Şahsa ait
KSD3	Kurucakale (Hastahane) Su Değirmeni (Tirebolu Merkez-Aktif değil) Şahsa ait
KSD4	Pazarsu (Bük) Su Değirmeni (Yıldız Köyü/Bulancak) Şahsa ait
KSD5	Yedi Değirmenler (Yeniköy /Espiye) Halka açık
KSD6	Melik Su Değirmeni (Ortaköy/Tirebolu) Halka açık
KSD7	Mına Su Değirmeni (Tirebolu) Halka açık
KSD8	Melikli İmam Su Değirmeni (Batlama Deresi/ Giresun Merkez) Halka açık

Tablo 13’de görüldüğü üzere görüşülen 8 kişiden 4’ü kendine ait olan su değirmenlerini hakkında bilgi verirken diğer 4 kişi halka açık (köy malı) su değirmenleri hakkında bilgi vermiştir. Elde edilen bilgilerden Kurucakale (Hastahane) Su Değirmeni şu an aktif olarak çalışmamaktadır. Çalışma için görüştüğümüz KSD3, bu su değirmenini daha önce işleten kadının oğlu olduğunu, kendisinin tatillerde bazen annesine su değirmeni işletmesinde yardımcı olduğunu belirtmiştir. Annesinin vefatından sonra bu su değirmeni işi ile sürekli ilgilenilmediğini, sonunda işletilmeden bakımsız kaldığını belirtmiştir. Ayrıca KSD3 kodlu katılımcı, suyun debisinin azalmış olması da bu su değirmeninin çalışmasına olanak vermediğini de sözlerine eklemiştir.

Araştırmanın bu bölümüne ait katılımcıların 8’i erkek olup, 51 ile 75 yaş arasında olmaktadır. İlkokul, ortaokul ve lise eğitim durumuna sahip katılımcıların medeni durumu ise evlidir ve aylık gelirleri 1.500 TL ile 5.000 TL arası değişmektedir. Küçük yaşlardan itibaren su değirmenleri ile ilgilenmeye başladıklarını belirten bazı katılımcılar, 7 ile 67 yıl arası su değirmeni ile ilgilenme süreleri olduğu veriler arasındadır. Su değirmeni işletmeciliği yapan katılımcılar bu mesleği aileden öğrendiğini belirtmektedir.

Bazı kaynak kişiler bu meslek harici çiftçilikle veya başka meslek dalları ile de ilgilenmekte olduğunu da belirtmiştir. KSD1 kodlu katılımcı, çiftçilik haricinde kaynakçılık ve balıkçılık mesleği ile de uğraşmakta olduğunu, bununla birlikte müzisyen olarak da eğlencelerde davul, zurna çaldığını belirtmiştir.

Şahsa ait olan su değirmenleri genellikle babadan çocuğa geçen bir meslek olmuştur. Ama çocuğun bu mesleği tercih etmeyip, su değirmeni ile ilgilenmediği durumlar da olmaktadır. Buna sebep, şahsa ait su değirmenleri katılımcılarından bazıları son kuşak olduğunu belirtmekte ve kendilerinden sonra aileden birinin bu işi yürütebileceğini düşünmemektedir. Su değirmenci katılımcılarının hepsi bilgi verdiği su değirmenlerinin tarihinin uzun zaman öncesine dayanmakta olduğunu ve nesilden nesile geçtiğini belirtmektedir. Bu zaman diliminde aşırı yağmurdan kaynaklı olumsuzluklar veya sel gibi doğal afetler sebebi ile su değirmenlerinin aktif olarak çalışmadığını belirten KSD1, KSD2, KSD4 ve KSD8 kodlu katılımcılar gerek kendi emekleri ile gerekse yardım alarak tekrar su değirmenlerini çalıştırmışlar. Sel sadece su değirmenleri değil ulaşım yollarını ve çevresinde bulunan taş köprü gibi tarihi güzellikleri de olumsuz etkilemektedir (KSD5).

Katılımcıların 4'ü şahsi su değirmenlerini işletirken belirli bir miktar para karşılığı ya da öğütülen üründen bir miktar alarak bu işi gerçekleştirmektedir. Tahıl öğütmeye gelen kişi, kendi unundan vermektense, vereceği un karşılığı kadar para ücreti de vermek isteyebilir (KSD1, KSD2, KSD4). Mısır öğütülmesi karşılığında para yerine öğütülen mısır oranında verilen mısır ununu değirmenci satarak geçimine katkı sağlayabilmektedir (Şimşek ve Şen, 2020, 21). Halka açık (köy malı) su değirmenleri ise tamamen ücretsiz olup, halk ürününü burada kendi işleyebilir. Bununla birlikte, halka açık su değirmenlerinin bakım ve onarım işlerini bazı katılımcıların kendileri veya yakınları ile ya da köyün ileri gelen kişilerce ilgilenilmektedir (KSD5, KSD6, KSD7, KSD8).

4.3.2. Çalışmada Bahsedilen Su Değirmenleri Hakkında Bilgi

Çalışmada bahsedilen 8 su değirmeninden 4'ü şahsa ait iken 4'ü de halka açık (köy malı) durumdadır. Bunlardan şahsa ait olan yani özel mülkiyet olan su değirmenlerinden sadece biri aktif olarak çalışmamaktadır.

4.3.2.1. Şahsa Ait Olan 4 Su Değirmenleri:

Yetimoğlu Su Değirmeni (Özlü Köyü/ Tirebolu)

Tirebolu ilçesine bağlı eski adı Bada Köyü, 1980’li yıllarda Özlü Köyü ismini aldığı söylenmektedir. Yetimoğlu Su Değirmeni bu köyün Orta Bada denilen kesimde Bada deresinin kenarına 1845’te kurulmuştur. Sahibi ve işletmecisi olan KSD1 kodlu katılımcı, bu su değirmenin kendisine aile büyüklerinden kaldığını ve şu an kendisinin aktif olarak çalışmasını sağladığını belirtmektedir.



Şekil 11. Yetimoğlu Su Değirmeni ve çevresinden görüntüler.

KSD1, 1945-1948 yıllarında 1. Dünya Savaşı’nda ve 1914-1918 2. Dünya Savaşı’nda insanların yemek bulamadıklarından kürül (bezelyenin olgunlaşmış hali), fasulye, fındık kabuğu gibi malzemeleri bu su değirmeninde öğüterek kullanmış olduklarını belirtmiş, zamanla buğday öğütülmeye başlanmış olsa da bu, yerini mısır bırakmış ve çoğunlukla mısır öğütülmeye de günümüzde devam edilmiştir demiştir. Bunun yanında az da olsa buğday ve arpa da öğütülmekteymiş.



Şekil 12. Su değirmeninde mısırın nasıl öğütüldüğü gösterilirken.

Bunlara ek olarak, katılımcı su değirmencileri fırınlanmış (kavrulmuş) mısırdan daha güzel, kokulu mısır unu elde edilmekte olduğu konusunda da hem fikirdir.

Yetimoğlu Su Değirmeni'nin bulunduğu mevkide 1 ya da 2 sene içinde 3 defa sel olmuş ve bunun sonucu oluşan tahribatlar, su değirmeninin 2-3 sene aktif olarak çalışmamasına sebep olmuştur. 2004 yılında aldığı hasarlar onarılmış ve komple bakım yapıldıktan sonra faal duruma geçmiştir. Bununla birlikte KSD1, 1935'e kadar türbin denilen yerin ağaçtan olduğunu, sonrasında betona çevrilmiş olduğunu da su değirmeni hakkında bilgilere eklemiştir.

Bu su değirmeninin çevresinde uzun zaman önce 4 tane de halka açık (köy malı) su değirmeninin olduğu; fakat bakımsızlıktan yıkıldığı, bazılarının da yok olduğu bilgisini veren KSD1, su değirmeninin yukarı bölgesinde olan Akıncılar Köyü'nde halka açık bir su değirmeninin tadilatı olduğu, aktif olmadığını ve oranın muhtarı tarafından ilgilenildiği bilgisini de vermiştir. Değirmene gelen suyun barajdan geldiğini söyleyen KSD1, 150 metre yukarıdan gelen suyun Ermeniler tarafından yapılmış oyma taşlardan türbine ulaştığını ve harkın üst tarafında bir oyuk yeri göstererek orada eskilerde kara barut saklanıldığını sözlerine eklemiştir.



Şekil 13. Yetimoğlu Su Değirmeni ve kendi yapımları olan masa.

Bununla birlikte KSD1 kodlu katılımcı, “Mısır öğütmeye gelen misafirimize burada semaverde yaptığımız çaydan ikramlarda bulunur. Değirmenin önüne yaptığımız masamıza buyur eder, sohbetler eşliğinde manzaranın tadını çıkarırız,” dedi. Su değirmeninde mısırını öğütmeye gelen yöre insanı burada sosyal bir ortam oluşturmakta, bazen semaverde çay eşliğinde sohbet edip, türküler de söyleyebilmektedir (KSD1).

Çavuşlu Su Değirmeni (Görele)

7 yıldır su değirmen işletmecisi olan KSD2 kodlu katılımcı, bu su değirmeninin ailesine ait olduğunu ve nesilden nesile devam ederek şu anda da kendisinin bakımını, onarımını ve işletmeciliğini yapmakta olduğunu belirtmiştir.



Şekil 14. Çavuşlu Su Değirmeni.

Bu su değirmeninin 100 senelik olduğunu belirterek, 1974'te sel meydana geldiğini ve selden dolayı bu su değirmeninin yıkıldığını da sözlerine eklemiş, 2000 yılında tekrar inşa edilen değirmenin oluklarının eski haliyle bu zamana kadar geldiğini belirtmiştir.



Şekil 15. Çavuşlu Su Değirmeni'nde kullanılan iki çift değirmen taşı.

Bu su değirmeninin iki çift değirmen taşının olduğundan ve yoğunluk olduğu zaman ikisini de çalışmakta ve çoğunluğu mısırın oluşturması ile buğday, arpa gibi tahılların da buraya öğütülmeye getirilmektedir. Yine oradan daha uzak köylerde de aktif olarak çalışan su değirmenlerine rastlamak mümkündür (KSD2).

Kurucakale (Hastane) Su Değirmeni (Tirebolu Merkez- Aktif değil)

Tirebolu merkezde olan bu su değirmeni şu anda aktif olarak çalışmamaktadır. Burayı işleten kadın 8 sene önce vefat etmiş ve sonra bu değirmen ile ilgilenip, işleten kimse olmamıştır. Bu çalışma için görüşme yaptığımız KSD3 kodlu katılımcı, kadının oğlu olmaktadır. 17 yaşından beri su değirmeni ile ilgilendiğini ve çalışma hayatının il dışında olduğunu ve izinlerde Tirebolu'ya geldikçe su değirmeni işlerinde annesine yardım ettiğini belirtmiştir. Su değirmeninin işleyişi, bakımı, onarımı gibi bilgilere sahip olan KSD3 kodlu katılımcı, görüşmede annesinin 42 sene burayı işlettiğini, vefat ettikten sonra bu değirmenle kimsenin ilgilenmediğini ve değirmenin çalıştırılmadığından bahsetmiştir.



Şekil 16. Debisi azalan akarsu ve kullanım dışı olan Kurucakale (Hastahane) Su Değirmeni.

Suyun debisinin de çok düşük ve çalıştırılmasının da zor olduğundan bahseden

KSD3, Tirebolu merkezde çalışan su değirmeni bulunmamakta olduğunu, insanların aktif olan su değirmenleri olan civar köylere (Bada, Çavuşlu, Işıklı Köylerine gibi...) tahılını götürmekte olduğunu belirtmiştir.

Pazarsu (Bük) Su Değirmeni (Yıldız Köyü/ Bulancak)

Pazarsu Su Değirmeni, Bük Değirmeni olarak da bilinmekte ve 2 çift değirmen taşına sahip olmaktadır (KSD4). Sularını Kara Göl'den alan değirmenin sahibi olan KSD4 kodlu katılımcı, buranın dededen kalma olduğunu, nesilden nesile devam ettirildiğini ve şu an kendisi ve ailesi tarafından bu su değirmeni ile ilgilenildiği bilgisini paylaşmıştır.



Şekil 17. Pazarsu (Bük) Su Değirmeni.

Pazarsu (Bük) Su Değirmeni'nin tarihi çok eskilere dayanmakta olup, tam olarak ne zaman kurulduğu bilinmemektedir (KSD4). KSD4, aile fertleri ile birlikte değirmen ile ilgilendiklerini, buraya tahıl öğütmeye gelen kişilerden karşılık olarak bir miktar öğüttüğü ürününden ya da bir miktar para aldığını belirtti. Bu para ücretinin de zaten çoğunun bakım ve onarım masrafları için kullanıldığını bahseden KSD4, sözlerine bu değirmenin tarihini anlatarak devam etti: *“Bu su değirmeni, Ermeniler zamanından kalmıştır. Değirmenin üstünde bir tünel vardır. Şu an taşlardan dolayı kapalıdır.*

Yağmurdan dolayı tünel içerisindeki taşlar düşmeye başladı ve suyun akışını kesmişti. Ben de oranın içerisine büz döktüm. Bu büzle birlikte suyun değirmene tekrardan ulaşmasını sağladım.”



Şekil 18. Pazarsu (Bük) Su Değirmeni'nin üst tarafındaki taşlardan kapalı olan tünel.

Ermeniler tarafından yaptırıldığı düşünülen su değirmeninin adı (Bük Değirmeni), köyün eski tarihteki adı olarak bilinen Ermeni Bük Köyü adından geldiği sanılmaktadır. Çevresinde yine Ermenilerden kalan kalıntıların bulunduğunu söyleyen KSD4, yine çevresindeki uzak köylerde başka su değirmenlerinin de olduğundan bahsetmiştir: *“Çok eskilerde çok daha fazla su değirmenine rastlamak mümkündü. Fakat şu an sayısı azalmıştır. Buraya uzak köylerde su değirmenleri az da olsa bulunmaktadır.”*

KSD4 kodlu katılımcı, su değirmeninin olduğu bölgeyi gezip görmek için bazen okul gezisi eşliğinde bazen bireysel olarak gelenlerin olduğundan da bahsetmiştir. Bir ara TRT Belgesel çekimler için oraya gelmiş olduğundan ve hanımını “Son Değirmenler” adlı program için su değirmenini çalıştırırken görüntülemiş olduklarını da sözlerine eklemiştir.

4.3.2.2. Halka Açık Su Değirmenleri:

Yedi Değirmenler (Yeniköy/ Espiye)

Yedi Değirmenler hakkındaki bilgiyi alınan KSD5 kodlu katılımcı, burada bulan 7 su değirmeninden 2'si ile ilgilenip, bakım ve onarımını yapmaktadır. KSD5, buradaki su değirmenlerinin kabileler adına yapılmış olduğunu ve her kabilenin kendi su değirmeni ile ilgilenmekte olduğunu belirtmiştir. Kendisine dedesinden kalan bu 2 değirmenin bakım ve onarımlarını kendisi yapmakta ve isteyen herkesin burayı ücretsiz kullanabileceğini sözlerine eklemiştir. Bununla birlikte, buradaki su değirmenlerinin varlığı 1.000 yıla dayanmakta ve 1 su değirmeni hariç 6'sının aktif olarak çalışmaktadır. Burada bulunan her bir su değirmeninde birer çift değirmen taşı bulunurken, tahılı da 3 işleyiş sistemine göre istenilen ürüne dönüştürmektedir. Bunu, hız şekline göre un, kırma ve yarma haline getirmektedir diyen KSD5, çevrede başka bir su değirmeninden bahsetmemiştir.

Avluca, Akkaya ve Yeniköy olmak üzere 3 köyün ortası Yedi Değirmenler Tabiat Parkı olarak geçmektedir (KSD5). Sahip olduğu kültürel ve tabii kaynak değerleri yönünden, 2013 yılında tabiat parkı olarak ilan edilmiş ve 1.330 metre yüksekliğindeki Topkayabaşı Tepesi, park alanının en yüksek yeri olarak geçmektedir (Giresun Valiliği, 2022). Bu Tabiat Parkı'nın tam karşısında Ceneviz Şelalesi bulunmaktadır. Bu şelalenin adı 1400 yıl önce burada yaşadıklarına dair olasılıkların bulunduğu Cenevizliler'den gelmektedir. Avluca'ya gelindiğinde kale görünür ve karşısında Akkaya vardır. Burada tarihi yine 1.000 yılı bulmakta olan Anıt Armutları bulunmaktadır. Burası düz bir yerde 70-80 tane armut ağacını barındıran bir yerdir. Yeniköy'e gelindiğinde de Yedi Değirmenler görünmekte ve Yedi Değirmenler' in Çay Deresi denilen yer, kayanın arka tarafında kalmakta olup, bu su değirmenlerinin asıl vadisi olarak kabul edilmektedir (KSD5). Ayrıca, söz konusu tabiat parkında Cenevizlilerden kalındığı sanılan kale kalıntısı ve başka kalıntılar da var olduğu söz konusudur (Bekdemir ve Sezer, 2015: 67). Ayrıca, bu değirmenlerin de Cenevizliler zamanında maden öğütmede kullanıldığı varsayılmaktadır (Giresun Valiliği, 2022). Nitekim çalışma için görüşülen KSD5, her kabilenin buraya değirmen yaptırmış olduğunu; ama aslında Rumların yaptırdığını, sonradan Türklerin sahiplendiği olasılığından bahsetmiştir. Türklerin, buradaki su değirmenlerinin yıkılıp,

yok olmasını önlemiş olduğunu hem de bu su değirmenlerinde kendi ihtiyaçlarını da karşıladıklarını belirtmiştir. Tamir edip, onarmalarla bugüne kadar gelen su değirmenlerinin 1 tanesi sahibi tarafından ilgilenilmediğinden yıkılmıştır. Ayrıca birçok güzelliğe sahip olan bu yerin bir günde gezmekle bitmez (KSD5). Bu değirmenler haricinde bu tabiat parkında sarkıt, dikit ve benzeri oluşumlarla 207 metrelik bir mağara da bulunmaktadır.



Şekil 19. Yedi Değirmenler Tabiat Parkı'ndaki mağara.

Girişin dar olduğundan ve su yolu özelliğinden sadece ağustos ayından sonra, bu konuda bilgili kişiler eşliğinde gezilebilmektedir. Ayrıca kaynak suları, zengin bitki örtüsü, şelaleleri ve daha birçok görülebilecek özelliğe de sahip olan bu tabiat parkı ekoturizm potansiyeline sahiptir. Buna ek olarak, 1 tanesinin ayakları hariç tamamen yıkılmış 3 tane de kemer köprü de bulunmaktadır. (Giresun Valiliği, 2022; Bekdemir ve Sezer, 2015: 43-69).



Şekil 20. Yedi Değirmenler Tabiat Parkı'ndaki köprülerden biri.

Fakat bu taş köprüler selden dolayı yıkılmış ve hatta ulaşım için kullanılan yolun da hasar görmüştür (KSD5).

KSD5, su değirmenlerinin çalışmasını sağlayan suyun nasıl oluştuğuna dair bir rivayeti de anlatmıştır: *“Rivayete göre, çok eskiden bir kadının Çay Deresi’nden karşıya geçerken, ikiz bebeklerinden birini derenin ortasında ada gibi bir yere bırakıyor. Karşıya geçiyor. Hava da bozuk olduğundan su yükseliyor. Kadın fark edemediğinden derenin suları bebeğini alıyor. Kadın bir şey yapamıyor ve bebeğini kurtaramıyor. Sonrasında beddua ediyor. Bir hafta bu su kayboluyor. Dere kuruyor. Sonra bu sular kayanın altından dönüyor ve bu şelale oluşuyor.”* Şelalenin su değirmenlerinin yapımında kolaylık sağlamak ve bu su değirmenleri o zamanlar yapılmış olup, o gün bugündür debisi bazı zamanlar azalsa da su değirmenlerini çalıştırmaya yeterli olmaktadır. Her bir su değirmeninde birer çift değirmen taşı bulanmakta ve yakın çevresinde başka bir su değirmeni bulunmamaktadır (KSD5).

Melik Su Değirmeni (Ortaköy/ Tirebolu)

Ortaköy, Yaraş ve Yalıç köylerinin arasında bulunan değirmen hakkında görüştüğümüz KSD6 kodlu katılımcı, bu su değirmeninin bakımı, onarımı için ilgilenen kişilerden biridir. Bu değirmenin yakın civarlarında başka aktif su değirmenleri de bulunmakta olduğu ve sırasıyla; Kemerli Değirmeni, Melik Değirmeni ve Bayraktarlı (Coga) Değirmeni olarak sıralanmaktadır. Değirmenin tarihi 300 senelik olduğu tahmin edilmekte ve hala aktif olarak çalışmaktadır. Bu su değirmenini yapan kişinin adını alan su değirmeni, nesilden nesile geçmiştir. Atalarına ait olan bu su değirmeni halka açık olup, isteyen herkes bu su değirmenini kullanabilmektedir (KSD6). Bununla birlikte KSD6, “Seferberlikte bu su değirmeninin 4 sene askeriye için dönmüş ve onlar için buğday ve çeşitli ürünler, ekmek yapılması için burada öğütülmüştür” diyerek tarihinden de biraz bahsetmiştir.



Şekil 21. Melik Su Değirmeni (Kaynak: KSD6).

Mına Su Değirmeni (Karademir- Mına Köyü/ Tirebolu)

Bu su değirmeni, Karademir ve Mına köyleri arasında bulunmakta olup, 20

senelik değirmen işleriyle uğraşmış, sonra bıraktığını belirten KSD7 kodlu katılımcı, su değirmenleri hakkında bilgi vermiştir: “Köylerimizde bütün atalarımız, anneannelerimiz bu su değirmenlerini kullanmıştır. Bizim kökenimiz Çepni boyundan gelmekte ve dere boylarına ekin yapıp, ürün elde etmek için ilkel olarak tasarlanan bu su değirmenleri her zaman kullanılmıştır. Fakat eskilerde çoğunlukla rastlanabilecek bu yapılar, şu an yok denecek kadar azdır.” Mına Su Değirmeni’nin de tarihi eskilere dayanmakta olup, şu an gerekli olduğunda tadilatının kaymakamın desteği ile köyün muhtarı tarafından ilgilenilmektedir. Bu su değirmeninden halk ücretsiz faydalanabilmektedir (KSD7).

Melikli İmam Su Değirmeni (Batlama Çayı, Çaldağ/ Giresun)

Melikli İmam Su Değirmeni karşılıklı 2 su değirmeninden oluşmaktadır ve 2si de aktif olarak çalışmakta olmasına rağmen bazen sel gibi etkenlerden dolayı geçici aksaklıklar yaşanmakta olduğunu söyleyen KSD8 kodlu katılımcı, burada küçük yaştan itibaren ailesi ile birlikte su değirmenleri ile ilgilenmekte olduğunu belirtmiştir.



Şekil 22. Melikli İmam Su Değirmeni.

Bakım ve onarımı çevredeki insanların yardımı ile yapılmakta olan bu su değirmeni çok eski zamanlardan günümüze kadar gelebilmiştir. Tarihi çok eskilere dayanmakta olan bu su değirmenlerinin İtalyanlar zamanında yapıldığı söylenilmekte ve tarihi tam olarak bilinmemektedir. Kabileler bu su değirmenlerinin sürdürülmesini

sağlamış ve bakım ve onarımlar ile birlikte su değirmenleri bu zamana kadar gelmiş. Su değirmenleri önceki zamanlarda şahsa ait olarak varlığını sürdürürken, su değirmenlerini kullananların karşılık olarak öğüttüğü üründen bir miktarını ya da belirli bir miktar para ücreti değirmen işletmecisine verildiği söylenilmektedir.



Şekil 23. Melikli İmam Su Değirmeni'ndeki değirmen taşları.

Sonrasında aileden kimse ilgilenmemiş ve su değirmenleri halkın mülkiyeti olmuştur (KSD8). KSD8 kodlu katılımcı, “*Köyün 100 yaşındaki insanına bile sorsanız su değirmenlerinin ne zaman kurulduğu hakkında bilgisi yoktur. Su değirmeninin yanındaki cami ortalama 150-200 senelik bir yapıdır ve buradaki su değirmenleri, bu camiden çok daha önce burada varmış*” diye tarihini vurgulayarak sözlerine devam etmiştir: “*Bu su değirmeni halka açık olup, gelen halk ücretsiz olarak burada mısırını öğütebilmektedir. Yakın çevresinde yine bu su değirmenlerine benzer başka su değirmenleri de mevcuttur.*”

4.3.3. Katılımcı Su Değirmencilerinin Görüşleri

Katılımcı su değirmencilerin demografik ve su değirmenleri hakkında verdikleri bilgi haricinde katılımcı su değirmencilerine

- “Su değirmeni ile elektrikli değirmen arasındaki farklar nelerdir?
- Su değirmenleri günümüzde ve gelecekte aktif olarak devam etmeli mi? Devam ederse hangi açılardan olumlu yönleri olabilir?

- Su değirmenlerinin turizm açısından katkısı olabilir mi? Değirmeninize gastronomiye ilgi duyan turistler gelmesini nasıl değerlendirirsiniz?
- Değirmeninizde turistlerle birlikte mısır öğütmek ve elde edilen üründen kuymak, mısır ekmeği, pancar sarması, balık tava gibi yemekleri turistlerin yapmasını ve bundan gelir elde etme durumunu nasıl karşılırsınız? Bununla ilgili bilgi verir misiniz?
- Su değirmenlerinin kültürel miras kapsamında sürdürülebilir olması amacıyla ne yapılmalıdır? Önerilerinizi paylaşır mısınız?” soruları da yöneltilmiştir.

Katılımcı su değirmencilerinin bu sorulara verdikleri cevaplar ise şu şekildedir:

KSD1, “Elektrikli değirmen çok hızlı döndüğünden unun özünü yakmaktadır. Bunda bir ısınma, kızma olduğundan unun özü yanmakta ve ekmeğinde de donma olmaktadır. Bununla birlikte, elektrikli değirmen ile öğütülen unla yapılan ekmekler sert olur ve lezzeti de yoktur. Mısır da fırınlanmış mısır olursa su değirmeninde öğütülen unun tadı ve kokusu çok daha güzel olur. Balık, ekmek ve çorbalarda kullanımı olmaktadır.

Su değirmenlerinin günümüzde ve gelecekte aktif olarak devam etmesinin bu kültürün devam etmesine yardımcı olacaktır. Bu da eski doğal yaşama dönme isteği ile mümkün olabilir. Yeni bir su değirmeni yapmak pek mümkün değil. Ancak eskilerden kalan su değirmenlerinin onarımını yapmak yok olmasını önleyebilir. Su değirmenlerinin işleyişini engelleyen bir diğer faktörse suyun debisinin belirli zamanlarda düşmesidir ve bundan dolayı su değirmenini çalıştırmak zorlaşmaktadır.

Su değirmenlerinin turizme kazandırılması bu milli kültürün devam edilmesine katkı sağlayabilir. Böyle bir turizm faaliyeti gerçekleşirse memnun olurum. Gelen misafirlerimize çay, kahve hazırlar, ikramlarda bulunurum. Ziyarete gelen turistler de buranın manzarasını beğenecektir. Burada mısır unundan elde edilen yemekleri bu manzara eşliğinde tatmaları, onlar için ayrı bir lezzet olacaktır. Ayrıca fırın darı (olgunlaşmış mısır) yarmasından yapılan sarmanın özellikle gastro-turistlere güzel bir ikram olacaktır.

Su değirmenlerinin sürdürülebilir olması için gerekli tanıtımın yapılması gerektiğini düşünmekteyim. Arz talep ilişkisine bağlı. Kendi emeğimle su değirmeninin bakım onarımını yapmaktayım. Benden sonra kimse bu su değirmeniyle ilgilenmeyecek. Çocuklarım veya başka akrabalarımın bu su değirmenini yürütebilecek kimse yok. Son

kuşak benim ve benden sonra kimse ilgilenmeyecek. Bu durumdan da üzgünüm. Bunun gibi bir tarihi yapı zamana yenik düşüp, daha bakılmayacak ve yok olmaya yüz tutacaktır.”

KSD2, *“Su değirmenlerinde öğütülen mısır daha doğal ve lezzetli olur. Elektrikli değirmen çok fazla ısınır ve unun yanmasına sebep olur. O undan yapılan ekmek de sert olur.*

Köylü vatandaş mısır ekmeğe devam ettikçe su değirmenlerin de aktif olarak çalışması gerekiyor. Böylelikle günümüzde ve gelecekte su değirmenleri aktif olarak devam eder. Halka doğal, lezzetli mısır unu elde edebilme imkânı sağlar.

Ayrıca turistlerle birlikte mısır öğütmek ve elde edilen üründen yemekleri turistlerin yapması ve bundan gelir elde güzel olur.

Su değirmenlerine talebin olması su değirmenlerinin sürdürülebilirliğine katkı sağlar ve tarla oldukça, mısır ekildikçe su değirmeni kaybolmaz. Bir de su kaynağının devamlılığı önemlidir. Benden sonra su değirmeniyle ilgilenecek herhangi biri yok. Çocuklarım da ilgilenmeyecektir.”

KSD3, *“Elektrikli değirmenin süratinin fazla oluşu, mısırın öğütülürken yanmasına sebep olmaktadır. Belirli bir ayarı yoktur. Elektrikli değirmende öğütülen un elinizi yakar. Sıcak sıcak çuvala basılan un evde bir köşede sıcaklıktan pişmeye devam etmektedir. Bu da tamamen lezzetini bozmaktadır. Bir başka farkı da suyun değirmenciler açısından masraflı olmamaktadır; ama elektrikli değirmenlerde ekstradan elektrik masraflı da olmaktadır.*

Su değirmenleri günümüzde ve gelecekte aktif olarak devam etmesi, bu kültürün devam etmesi sağlar; fakat, suyun kuruması veya debisinin düşmesi su değirmenlerinin devamlılığını riske atmaktadır. Bu risk faktörü durum elektrikli değirmenler için geçerli değildir. Gelecekte suyun miktarı azalmayacak olan büyük derelerde su değirmenleri devam edebilir. Ama debisi düşük dereler de bu mümkün olmaz. Buradaki Kurucakale Su Değirmeni’ni örnek gösterirsek, önceleri 60 cm olan harkın tamamı su ile doluyken şu an dibinde az bir miktar su kalmıştır.

Su değirmenlerinin turizme katkısının şu anki alt yapı ile zor olur. Fakat gereken alt yapı oluşturulması ve su değirmenlerinde turistlerle birlikte mısır öğütmek ve elde edilen üründen kuymak, mısır ekmeği gibi yemekleri turistlerin yapması ve bundan gelir elde etme fikri güzel olurdu.

Su değirmenlerinin kültürel miras kapsamında sürdürülebilir olması amacıyla şu an çalışmakta olan su değirmenlerinin çalışır halde sürdürülmesi gerekir ve devam ettirilmesi için de küçük yaştan itibaren su değirmeninin işleyişi öğretilmesi gerekmektedir.”

KSD4, “Elektrikli değirmene istenilen ayarı yapamazsın ve süratli döner. Çok çabuk döndüğü için mısırı kızdırır, yakar. Mısır öğütüldüğünde un elinizi yakar. Un da sıcaklık olur ve ekmeğinin donmasına sebep olur. Fakat su değirmeninde öğütülen undan yapılan ekmeğin donmaz ve daha lezzetli olur.

Su değirmenleri devam ettirilmelidir ve sürdürülebilir olması için var olan su değirmenlerin düzenli olarak bakımının yapılması gerekir. Bu kültürün yaşatılması için gereklidir.

Buraya turistlerin gelmesi tabi ki katkı sağlar ve zaten burayı gezip, görmeye gelen kişiler de oluyor. Bazen okul gezisi eşliğinde bazen bireysel olarak...Bir ara TRT Belgesel çekimler için buraya gelmişti. Son Değirmenler programı için benim hanımı değirmeni çalıştırırken çekmişlerdi.

Turistlerin buraya gelip, birlikte mısır öğütmek ve elde edilen üründen yemekleri turistlerin yapması ve bundan gelir elde etme tabii ki süper olur. Böyle bir aktivite hem turistlere hem de değirmenciye katkı sağlar.

Bir ay su değirmeniyle ilgilenmeyeyim yavaş yavaş verimi düşmeye başlar. Sürdürülebilirliğini su değirmenlerinin bakımının devamlı yapılması ile sağlanacaktır. Benden sonra da torunlarıma miras kalacaktır.”

KSD5, “Elektrikli değirmen unu yakmakta ve çoğu kişinin bu durumu, o undan ekmeğin yapıldığı zaman fark etmektedir. Su oldukça su değirmeni devam eder. Ama elektrikli değirmen olsaydı çok masraflı olurdu.

Su değirmenlerinin aktif olarak günümüzde ve gelecekte aktif olarak devam etmesi gerekir. Buradaki insanlar mısır unu tüketmektedir ve mısır olmasa, bu defa buğday öğütürler Buradaki Yedi Değirmenler kaybolmaz bir anıt gibidir.

Su değirmenlerinin turizm açısından da katkısı olabilir ve Yedi Değirmenler zaten turizme uygun bir yer. Buraların bu şekil mazisini anlatarak, mısırın öğütülüp mısır unundan kuyumak yapıldığını, ekmeğinin ve diğer unla yapılan yemeklerden bahsetmenin dikkat çekeceğini belirtti. Turistlerin ilgisini çekebilir.

Değirmenlerimizde turistlerle birlikte mısır öğütmek ve elde edilen üründen

yemekleri turistlerin yapmasını ve bundan gelir elde etme durumunun çok mükemmel bir sistem olur. Buraya gelindiğinde gezmekle bir günde buradan çıkamazsın. Suyun çıktığı yerde mağara var, taş köprüleri var. Fakat selden dolayı taş köprüler yıkıldı ve asfalt olan ulaşım yolu bozuldu.

Buradaki yıkılan bozulan su değirmenlerinin hemen tadilat edilmesi, daha güzelleştirilip, modernleştirilmesi gerekmektedir. İlgili kurumların, su değirmenlerinin sürdürülebilir bir kültürel miras olarak devam edebilmesi için gerekli özeni gösterip, yardımcı olmaları gerekmektedir.”

KSD6, “Halka açık su değirmeni olduğunda herhangi bir ücret ödenmiyor ve halkın yararına olmuş oluyor. Elektrikli değirmende belirli bir ücret ödenmesi gerekmektedir.

Su değirmenleri günümüzde ve gelecekte aktif olarak kullanımının mısırı öğütebilmek için gereklidir. Bununla birlikte, su değirmenlerinin turizm açısından da katkısı olabilir, değirmenlerimize gastronomiye ilgi duyan turistlerin gelmesi güzel olur; fakat şu an böyle bir durum yok maalesef.

Su değirmenlerinin devam ettirilebilmesi için kayıt altına alınması ve desteklenmesi gerekmektedir. Sülalenin büyükleri genelde su değirmenleriyle ilgilenmektedir. Maddi yönden destek almak gerekmektedir. Sadece bir kişi orayı çeviremez, ilgilenemez zaten. Sürdürülebilir olması için kayıt altına alınıp, destek verilmesi gerekir.”

KSD7, “Eskiden derelerin çoğunda bu gibi su değirmenlerini çok fazla görebilirken şu an da ise yok denecek kadar azdır. Elektrikli değirmenin çıkması, su değirmenlerinin unutulmaya başlamasına yol açmıştır. Su değirmenleri kaderine terkedilmiş vaziyette bırakılmıştır. Her iki değirmen de benzer özelliktedir. Ama su değirmeniyle yapılan un daha doğal ve lezzetli oluyor.

Su değirmenlerinin yok olmaya başlamıştır. Doğal olarak yaşamak isteniyorsa, bu su değirmenleri kullanılmalı ve gelecekte de devam ettirilmesi gerekmektedir.

Mına Su Değirmeni'nin tadilatının kaymakamın desteğiyle köyün muhtarı ilgilenmektedir. Ama gerekli alt yapı olmadığı için turistlerin buralara gelme imkânı yok; fakat su değirmenlerinin turizme açılırsa bölge için daha iyi olabilir ve Giresun'un daha fazla turist çekebilme potansiyeline katkı sağlayabilir. Ama öncelik gerekli alt yapının

oluşturulması ve destek sağlanmasıdır. Sadece köylü bunlarının üstesinden gelemeyeceğinden belirli bir destek alınması gerekmektedir.

Su değirmenleri bizim milli değerlerimizden biri ve tanıtılması gerekmektedir. Belgesel gibi programlar ya da farklı yöntemlerle buralar tanıtılıp, turizme açılabilir ve bu, su değirmenlerinin geleceği açısından da pozitif bir faktör olabilir.”

KSD8, “Biz elektrikli değirmende un öğütmedik. Ama söylenenlere göre, su değirmeninin taşı daha iyiymiş, zahrayı (tahıl) yakmıyormuş. Elektrikli değirmen çok hızlı döndüğü ve bundan sebeple unun yandığı söylenmektedir. Bir diğer fark da elektrikli değirmenin taşının su değirmeninin taşından küçüktür.

Su değirmenleri günümüzde devam etmelidir. Yüzde yüz enerji tasarrufu. Maliyeti yok. Elektrik masrafı olmamaktadır. Su değirmenine zahrasını öğütmeye gelen halk, ücret de ödemiyor Bedava akan suyu halk değerlendirmiş oluyor. Bir diğeri, su değirmenlerinde yapılan ürün daha doğal oluyor. Su değirmeni ağır ağır dönüyor ve daha güzel öğütüyor ve lezzeti kaybolmuyor. Bunun yanında kültürel bir mirastır. Yaşatılması gerekmektedir.

Su değirmenlerinin çevresinin dizayn edilip, turizme yönelik bir alt yapı oluşturulduğunda gastronomiye ilgi duyan turistlerin buradaki su değirmenine gelmesi güzel olur. Turistlerle birlikte mısır öğütmek ve elde edilen üründen yemekleri turistlerin yapması ve bundan gelir elde etme durumu iyi olurdu.

Su değirmenlerinin sürdürülebilirliğini sağlamak için de suyun dengeli biçimde her daim su değirmenine ulaşmasını sağlayacak sistemin kurulması gerekmektedir. Selden dolayı tahribatlar olmakta ve bunu önleyebilmek için çalışmalar yapılmalıdır. Su değirmenine gelen suyun debisi de azalmaktadır ve daha öncesinde DSİ gelmişti. Suyun yükselmesini sağlamak için taş koymuştu. Bunun haricinde, su değirmenlerinin gelecek zamanlara da taşınabilmesi için kayıt altına alınması gerekiyor. Su değirmeni aktif veya değil her zaman takip etmeli ve sahip çıkılmalıdır.”

Su değirmenci katılımcılarının vermiş olduğu cevaplar doğrultusunda su değirmenlerinde öğütülen unun elektrikli değirmenlerinde öğütülen undan daha lezzetli ve doğal olduğu konusunda hemfikirdir. Yöre halkı, “biri tereyağı biri margarin” olarak su değirmeni ve elektrikli değirmen arasındaki mısır unu lezzet farkını yorumlamaktadır (Şimşek ve Şen, 2020: 21). Elektrikli değirmenin unu öğütürken fazla ısıdan yakmakta (KSD1, KSD2, KSD3, KSD4, KSD5, KSD8) ve o unla yapılan ekmeğin daha sert olduğu

belirtilmektedir (KSD1, KSD2, KSD4). Ayrıca, elektrikli değirmeninin elektrik masrafı da olmakta (KSD3 ve KSD5) ve halka açık su değirmenlerinden farklı olarak elektrikli değirmenlere tahıl öğütmek için gelen kişiler para ödemektedir (KSD6).

Bununla birlikte su değirmenlerinin günümüzde ve gelecekte aktif olarak devam etmesi gerektiği 8 su değirmenci katılımcısı tarafından onaylanırken, su değirmenci katılımcılarından KSD3, teknolojinin gelişmesi ile unun kolaylıkla marketlerden bulunur hale gelmesi, su değirmenlerine olan talebin azaldığı görüşündedir. Çoğu insanın artık mısır öğütecek yer aramadığını, ihtiyacı olan unu da marketlerden aldığından bahsetmiştir. Yeni kuşağın da su değirmeni ya da mısır unu hakkında pek bir bilgisinin olmayışından su değirmenlerine talep olmadığını, önceleri mısır tarlaları olan yerlerin şu an fındık bahçesi olduğunu ve bunun arz-talep meselesi olduğunu belirtmiştir. 1980'li yıllardan beri yaygınlaşan fındık, mısır tarımı yapılan arazilerin çoğunun fındık bahçelerine dönüşmesine neden olmuş ve mısır tarlaları geçmişe göre daha azalmaktadır (Bekdemir ve Sezer, 2015: 68). Özellikle Ordu ve Giresun civarında ticari ürün olarak öne çıkan fındık, mısırın yerini almaya başlamıştır. Mısır üretiminin azalmasına bir diğer sebep olarak da daha az sanayileşmenin olduğu Karadeniz bölgesinin dışarı göç vermeye başlaması ve nüfusun azalmasına bağlıdır denilebilir (Şimşek ve Şen, 2020: 11).

Su değirmenlerinin aktif olarak devam edebilmesi için suyun debisinin yeterli olması da gerekmektedir. Su kaynağı var oldukça su değirmenleri de var olacak ve devam edebilme potansiyeli artmış olacaktır (KSD1, KSD2, KSD3, KSD5, KSD8). Bununla birlikte, gerekli tadilatların ve düzenli bakımları yapılmalı ve bunlarla birlikte, bu kültürel miras devam etmiş olacaktır (KSD1, KSD3, KSD4, KSD6, KSD8). Bunun sonucunda doğal enerji kaynağından maliyetsiz daha lezzetli doğal ürüne ulaşabilme sağlanmış olacaktır (KSD1, KSD2, KSD7, KSD8).

Su değirmenci katılımcıların hepsi su değirmenlerinin turizm açısından katkısı olabileceğini belirtmiştir. Bunun olabilmesi için ilk önce gerekli alt yapının oluşturulması ve gerekli desteğin alınması gerekmektedir. Su değirmenlerinin turizme açılması, turistlerin ilgisini çekebileceği gibi bölge ve bölge halkı için daha iyi olabilecek ve Giresun'un daha fazla turist çekebilme potansiyeline katkı sağlayabilecektir (KSD3, KSD5, KSD7, KSD8). Gastronomiye ilgi duyan turistlerin değirmenlerine gelmelerinden memnun olacaklarını belirten su değirmenci katılımcıları, değirmenlerinde turistlerle birlikte mısır öğütmek ve elde edilen üründen kuymak, mısır ekmeği, pancar sarması,

balık tava gibi yemekleri turistlerin yapmasını ve bundan gelir elde etme durumuna sıcak bakmışlardır. KSD1, *“Fırın darı (olgunlaşmış mısır) yarmasından yapılan sarmanın özellikle gastro-turistlere güzel bir ikram olacaktır. Gelen misafirlerimize çay, kahve hazırlar, ikramlarda bulunurum. Ziyarete gelen turistler buranın manzarasını da beğenecektir,”* sözleri ile memnuniyetini belirtmiştir.

Su değirmenlerinin kültürel miras kapsamında sürdürülebilir olması için;

Gerekli tanıtım (belgesel gibi programlar ya da başka yöntemlerle vs.) yapılarak, su değirmenlerine talebin oluşturulması (KSD1, KSD7),

Yöre insanın tarımla uğraşıp, mısır üretimine devam etmesi ve mısırın halka ve kente fayda sağlayacak turistik bir ürün olarak tanıtılması (KSD2),

Çalışmakta olan su değirmenlerinin çalışır halde sürdürülmesi, sürekli ilgilenilmesi, restorasyon, bakım ve onarımlarının yapılması (KSD3, KSD4, KSD5, KSD8),

İlgili kurumların da destek verip, su değirmenlerine gerekli özenin gösterilmesine yardımcı olması (KSD5),

Su değirmenlerinin kayıt altına alınıp, desteklenmesi (KSD6, KSD8),

Suyun dengeli biçimde her daim su değirmenine ulaşmasını sağlayacak bir sistemin oluşturulması (KSD8) gerekmektedir.

Bununla birlikte, KSD3, su değirmenlerinin sürekliliğini sağlayabilmek için su değirmeninin işleyişinin, tadilatının nasıl yapılacağı hakkında küçük yaştan itibaren öğretilmesi gerektiği önerisini paylaşmıştır.

Ayrıca, kişinin su değirmenine ilgisi olması şahsa ait olan su değirmenlerinin genelde nesilden nesile aktarılarak devam edebilmesini sağlamıştır. Ama bu durum, su değirmeni işletme fikrine sıcak bakmayan aile üye fertlerince değişebilir ve su değirmenleri bakımsızlıktan yok olmaya yüz tutabilir (KSD1, KSD2). Şahsa ait su değirmenci katılımcılarından KSD1 ve KSD2, kendilerinden sonra değirmeniyle ilgilenecek kişi bulamayacaklarından endişelenirken, KSD4 ise ilgilendiği su değirmeninin torunlarına miras kalacağından kendisinden sonra da bu uğraşın sürdürüleceğinden emindir.

Katlav, Eren ve Tuna (2019)’nın çalışmasında, geçmişe nazaran yöre insanının bağıcılıkla uğraşmaması, bağıcılığın babadan çocuğa geçen bir meslek olmasına rağmen, uzun vadeli bir iş olan tarım ve bağıcılığın yeni nesil gençler tarafından sürdürülmemesi

ve kuraklık gibi çevresel sorunların bağıcılığa olumsuz etkilerinin olmasının yanı sıra bağıcılığın devam ettirilmesi için devletin gerekli teşviklerde bulunması ve gerekli tanıtımın yapılması gerektiği gibi bulgular bu çalışmadaki verilerle benzerlik göstermektedir. Ayrıca Cihangir ve Demirhan (2020), çalışmasında yeterince korunmayan somut ve soyut kültürel mirasın kültür rotalarının sürdürülebilirliği için hem yerel halk hem de yerel yönetimlerce aslına uygun restorasyonlarının yapılarak korunabileceği ve turistik bir ürünün hem kente hem de üretimciye katkı sağlayabileceği önerileri bu çalışmadaki verilerle benzerlik göstermektedir.



SONUÇ VE ÖNERİLER

Bazı destinasyonlar için alternatif bir turizm kaynağı olan gastronomi turizmi, Türkiye’de aktif bir turizm çeşidi olmaktadır (Şimşek, 2022: 336). Giresun ilinde bulunan su değirmenlerinin gastronomi rotası olarak kullanılmasının mümkün olup, olmadığını araştırmak amacıyla bu çalışmaya kaynak kişi olmayı kabul eden 101 turist, 8 turizm sektöründe çalışan kişi ve 8 de su değirmencisi ile toplamda 117 katılımcıdan oluşan bu araştırma, 2021- 2022 yılları arasında nitel araştırma yöntemlerinden olan röportaj tekniği (görüşme) kullanılarak ortaya çıkarılmıştır. Bu çalışmada Giresun ilindeki incelenen su değirmenlerinin, gastronomi rotası olarak değerlendirilebilmesi mümkün olabilir sonucuna ulaşılırken, çalışmadan diğer elde edilen sonuçlar ve öneriler şu şekilde olmaktadır:

- Giresun’un her köyünde bir veya birkaç tane olan; fakat günümüzde sayıları azalmış durumda olan su değirmenleri şimdi sadece bazı köylerde bulunmakta ve aktif olarak kullanılmaya devam etmektedir. Bazıları asırlık olan su değirmenleri geçmişten bugüne özel mülk ya da halkın ortak malı olarak kullanılmakta ve yaşatılmaya çalışılmaktadır.
- Yöre halkı tarafından hala kullanılmakta olan bu tarihi su değirmenlerinde özellikle mısır öğütülmektedir. Yöre halkı mısırın ekimini daha çok kendi tüketimi için kullanmakta ve mısırını öğütmek için su değirmenlerini kullanmaya devam etmektedirler.
- Su değirmenlerine gelen yöre halkı sadece mısırı öğütmekle kalmamakta, burada sosyal bir ortam oluşturup, bazen semaverde çay eşliğinde sohbet edip, türküler de söyleyebilmektedir.
- Giresun ilindeki su değirmenlerinin fiziksel yapıları ve konumları gerekli alt yapının oluşturulması ile gastro turist ziyareti düzenlenebilmesi için uygundur ve su değirmenlerinin olduğu alanlar gastronomi rotası olarak değerlendirilebilir.
- Karadeniz mutfağının birçok özelliğini yansıtan Giresun ilindeki su değirmenlerinde öğütülerek elde edilen mısır unundan yapılan yemeklerin gastro turistler için önemli bir deneyimleme olabilecek ve bazıları asırlık olan bu su değirmenlerinin yaşatılmasına ve sürdürülebilirliğine de katkı

sağlayabilecektir.

- Giresun ilindeki su değirmenleri gastronomi rotası olarak, gelecek turistlerin orada mısırdan yapılan yöresel ürünleri tatmalarına veya kendilerinin de o yemeklerden pişirmesine fırsat sunacaktır. Böylelikle Giresun'daki ekoturizme de alternatif bir örnek oluşturabilecektir.
- Su kenarına kurulu olan su değirmenlerinin bulundukları yerlere gelen turistler, ulaşımında veya zaman geçirdikleri yerlerde doğa manzaralarından hariç tarihi köprüler, camiler, mağaralar veya o yere özgü tarihi bilgileri öğrenebilecek ya da o yer hakkında efsanevi hikayeler dinleyeceklerdir. Bu şekilde tanıtıma aracı olabilirler.
- Katılımcı turistler, turizm sektöründe çalışan kişiler ve su değirmencilerin hepsi, doğa manzarası eşliğinde su değirmeninde mısır öğütüp, elde edilen mısır unuyla kuymak, mısır ekmeği, pancar sarması, balık tava gibi ürünleri deneyimleme ve böylece, değirmen işletmesinin gelir elde etme fikrine olumlu bakmaktadır.
- Daha çok vejetaryen yönünden zengin olan Giresun mutfağında karalahana (pancar) çorbası başta olmak üzere yine karalahana (pancar)dan yapılan yemek çeşitleri en fazla bilinirken, mısır ekmeği, turşu kavurması, Giresun/Görel pidesi, kuymak/muhlama ve ısırgan gibi yemekler de bilinmektedir.
- Su değirmeninde böyle bir deneyimlemeye katılan turistler, hem o yörenin kültürünü, yöreye özgü yemekleri tanırken hem de su değirmeni kültürünün yaşatılmasına katkı sağlayacaktır. Turistler açısından da böyle bir deneyim güzel hatıralarla akıllarda daha fazla yer edinebilir.
- Giresun'un yöresel yemeklerini öğrenen ziyaretçiler, geri döndüklerinde bu öğrendikleri yemekleri pişirdiklerinde çevresindeki kişilerin de bu yemeklerin tanınmasını sağlayacak ve böylece, Giresun mutfağının tanıtılmasına yardımcı olabilir.
- Su değirmenlerinde böyle bir deneyimlemeye ücret ödeyerek katılma isteği yüksektir ve bu da su değirmenlerine turist ziyareti gerçekleştirilmesine bir neden oluşturabilir.
- Su değirmencilerinin turist ziyareti ve deneyimleme sonrası kazanç elde etmesine olanak da sağlayacaktır.

- Su değirmenleri gastronomi turizm amacıyla değerlendirildiğinde, gelen turistler buradaki mısır, mısır unu gibi yöresel ürünlerden de satın aldığına göre halkının ekonomisine de katkı sağlayabilir.
- 101 katılımcı turistten gastronomi turizmiyle alakalı herhangi bir deneyimi olmayan 71 kişi sayısı olması, gastronomi turizminin çoğu kişi tarafından deneyimlenmemiş olduğu sonucuna ulaştırabilir.
- En fazla 56 ve üstü yaş aralığına sahip turist katılımcıların su değirmenleri hakkında bilgiye sahipken, bu sırayı 46-55 ve 36-45 yaş aralıklarına sahip turist katılımcıları takip etmektedir. Bu kişiler su değirmenlerini ya çocukluk dönemlerinde görmüş ya da köylere gittikçe görmektedirler.
- Giresun'da ziyaret edilecek destinasyonlar olarak başta Kümbet gibi Giresun'un yaylaları, Giresun kalesi ve Giresun Adası, Mavi Göl, Kuzalan Şelalesi bilinmektedir. Bunun yanında, Giresun merkez ve ilçeleri de katılımcı turistler tarafından bilinmektedir.
- Turizm sektöründe çalışan katılımcılardan görüşülen 4 acente sahibinden sadece 1'i, Giresun'da turizm alt yapısının yetersiz olduğu düşüncesiyle Giresun içi tur düzenlememekte olduğunu belirtmiştir.
- Bazı su değirmenlerinin bakım ve onarımın yapılmaması ya da sürekli çalıştırılmaması veya koruma altına alınmaması gibi durumlar, su değirmenlerinin varlıklarının yok olmasına sebep olabilmektedir.
- Su değirmenleri sel gibi doğal afetler ya da su debisinin azalması nedeniyle de olumsuz etkilenmekte ve çalışamaz hale gelmektedir. Bu gibi doğal afetler yüzünden su değirmenlerine ulaşım yolları da bozulabilmektedir.
- Ayrıca, şahsa ait su değirmenleri aile üyelerince nesilden nesile aktararak sürdürülmesine rağmen bazen su değirmeni işletme fikrine sıcak bakmayan aile fertlerince bu durum değişebilmekte ve şahsa ait su değirmeni bakımsızlıktan yok olma yüz tutabilmektedir. Sadece 1 su değirmenci katılımcısı kendisinden sonra çocuğu ve torunlarının kendilerine ait olan su değirmeni ile ilgileneceğinden emindir.
- Bununla birlikte, teknolojinin gelişmesi ile unu kolaylıkla marketlerden bulunur hale gelmesi, yeni neslin su değirmeni ya da mısır unu hakkında pek bilgisinin olmayışı ve önceleri mısır tarlaları olan yerlerin şu an fındık

bahçesine dönüştürülmesi gibi etkenler su değirmenlerine talebin azalmasının nedenlerinden birkaçı olsa da mısır eken yöre halkı su değirmenlerini kullanmakta ve bu kültürü devam ettirmek istemektedir.

- Su değirmenlerinde öğütülen mısır ununun tadı elektrikli değirmenlerde öğütülen mısırdan daha lezzetlidir. Ayrıca, fırınlanmış (kavrulmuş) mısırdan daha güzel kokulu mısır unu elde edilmektedir. Bulgularda su değirmenci katılımcılarından elde edilen sonuçlarda elektrikli değirmenlerin fazla ısındığı ve unu yakabildiği ve o undan yapılan ekmeğin daha sert olduğu ortaya çıkmıştır. Bununla birlikte, elektrikli değirmenin elektrik masrafı da olmaktadır. Halka açık su değirmenlerinden farklı olarak elektrikli değirmenlere tahıllarını öğütmeye gelen halk para ücreti ödemektedir.

Çalışma sonunda yöneticilere, akademisyenlere ve su değirmencilerine şu öneriler getirilmektedir:

- Giresun'da tescil edilmiş su değirmeni sayısı 3'tür (T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2022). Tespiti yapılan kültür varlıklarından olan su değirmenlerinin daha fazla koruma altına alınabilir ve sürdürülebilirliği sağlanabilmesi için turizm gibi başka alternatif yollara başvurulabilir.
- Giresun'da su değirmenlerinin gastronomi rotası olarak değerlendirilebilmesi için gerekli alt yapının oluşturulması ve eko- turizme bir alternatif örnek oluşturulması sağlanabilir. Su değirmenlerine gerekli ek yerler yapılmalı ve çevresi de turistlerin ihtiyaçlarına göre düzenlenmelidir.
- Su değirmenlerinde mısırın öğütülüp, turistlerin de orada ürünlerin yapılma işlemine eşlik etmesinden hariç burada bir agro turizm çeşidi de oluşturulabilir. Gelen ziyaretçilerin orada konaklayabilecekleri evler oluşturularak, mısır hasatı, kurutması ve su değirmenlerinde öğütülmesinin turistlerin eşliğinde gerçekleştirilebilir.
- Su değirmenlerinin gerekli tanıtımın yapılarak, su değirmenlerine olan talebin oluşturulması ve devam ettirilmesi sağlanabilir.
- Su değirmenlerinin varlığını sürdürebilmesi için sel gibi doğal afetlere karşı su değirmenlerini daha korunaklı hale getirilmesi ve gerekli önlemlerin alınması gerekmektedir.
- Suyun dengeli biçimde her daim su değirmenine ulaşmasını sağlayacak bir

sistemin oluşturulması gerekmektedir.

- Çalışmakta olan su değirmenlerinin aktif halde sürdürülmesi için sürekli ilgilenilmesi, bakım ve onarımının yapılması gerekmektedir.
- Su değirmenlerinin onarım ya da restorasyonunda devletin ya da ilgili kurumların gerekli özeni göstererek, gerekli teşviğin sağlanması ve katkılarını eksik etmeyerek su değirmencilerine destek olması gerekmektedir.
- Su debisinin yetersizliği yüzünden çalışamaz durumda kalan su değirmenlerinin de gerekli restorasyonların yapılarak turizme açılması sağlanabilir. Doğa manzarası eşliğinde yürüyüş parkurları oluşturulup, bu tarihi su değirmenlerini de müze, sergi ya da turizm olanaklarından biri olarak değerlendirilerek, gelen ziyaretçilerin bu kültürü görmeleri ya da unutmamaları sağlanabilir.
- Su değirmenin çalıştırılması, işleyişi veya yöresel yemeklerin pişirilmesi konusunda usta öğretici olarak yaşı büyük olan kişiiler çalışabilir ve su değirmenleri ile ilgilenecek kişi devamlılığı sağlanabilir.

Sonuç olarak, yapılan bu çalışma ile Giresun'da bulunan su değirmenlerinin gastronomi rotası olarak değerlendirebileceği ortaya koyulmuştur.

KAYNAKÇA

- AKGÜN, Alper, **Giresun İlinin Turizm Potansiyelinin Belirlenmesi, Yerel Halk ve Sektör Temsilcilerinin Algısı Üzerine Bir Araştırma**, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi, Nevşehir, 2016.
- AKMEŞE, Kadriye Alev, Gastronomi Turizmi ve Rehberliği, **Alternatif Turizm Çalışmaları**, (Ed., Hakan Çetiner), İKSAD Yayıncılık, Ankara 2021, s. 3-22.
- ALTINTAŞ, Volkan-HAZARHUN, Eda, “İzmir’in Gastronomi Turizmi Potansiyeline Turist Rehberlerinin Bakış Açıları”, **International Journal Of Applied And Finance Studies**, Cilt 5, Sayı 2, 2020, s. 13-36.
- AYDOĞDU, Aydoğan, OKAY ÖZKAYA, Esin-KÖSE, Zeynep Ceren, “Destinasyon Tercihinde Gastronomi Turizminin Önemi: Bozcaada Örneği”, **Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi**, Cilt 1, Sayı 2, 2016, s. 120-132.
- AYKAÇ, Zeynep, **Diyarbakır İlindeki Tarihi Su Değirmeninin Konumlarının ve Hidrolik Enerji Potansiyellerinin Araştırılması**, Dicle Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Yayınlanmamış Doktora Tezi, Diyarbakır, 2021.
- AYKAÇ, Zeynep, KARAKAYA, Derya- TOPRAK, Z. Fuat, “Su Değirmenlerinin Hidrolik Enerji Potansiyelinin Araştırılması- Diyarbakır Örneği”, **DÜMF Mühendislik Dergisi**, Cilt 9, Sayı 1, 2018, s. 515-527.
- BEKADZE, Iasha, “XVI. Yy. Sonlarında Ahıska, Hertvis, Ahılkelek ve Bedre Sancaklarında Küçük Sanayi İşletmeleri”, **Karadeniz Dergisi**, Sayı 32, Cilt 32, 2016, s. 245-274.
- BEKDEMİR, Ünsal, ERTÜRK, Mustafa-GÜNER, İbrahim, “Giresun’un Tarihi Coğrafyası”, **Doğu Coğrafya Dergisi**, Cilt 6, Sayı 4, 2011, s. 1-17
- BEKDEMİR, Ünsal-SEZER, İbrahim, “Yedi Değirmenler ve Mağarası Tabiat Parkı’nın Coğrafi Özellikleri ile Ekoturizm Olanaklarının Değerlendirilmesi”, **Doğu Coğrafya Dergisi**, Cilt 21, Sayı 36, 2015, s. 43-78.
- BOLDERSTON, Amanda, “Conducting A Research Interview” **Journal of Medical Imaging and Radiation Sciences**, Cilt 43, Sayı 1, 2022, s. 66-76.
- Britannica (2022), “Giresun, Turkey” <https://www.britannica.com/place/Giresun> Erişim Tarihi: 23.05.2022
- BRYER, Anthony-WINFIELD, David, **The Byzantine Monuments and Topography of the Pontos**, Dumbarton Oaks Publications Office, (Volume 1), Washington D.C. 1985, s. 1-394

- BRYKALA, Dariusz-PODGORSKI, Zbiniew, "Evolution of landscapes influenced by watermills, based on examples from Northern Poland", **Landscape and Urban Planning** 198, Poland 2020, s. 1-15.
- BÜYÜK, Özge-CAN Emel, "Zeytinyağı Kültürel Rotalarının Turizm Potansiyeli Açısından Değeri ve Türkiye’de Uygulanabilirliği", **Turizm Fakültesi Dergisi**, Cilt 23, Sayı 1, 2020, s. 191-210.
- CEYLAN, Salih, "Kaybolmakta Olan Bir Kırsal Maddi Kültür Örneği: Su Değirmenleri (Ağlayasun Örneği)", **Doğu Coğrafya Dergisi**, Cilt 31, Sayı 19, 2014, s. 65-82.
- CİHANGİR, Emine-DEMİRHAN, Özlem, "Peynir Turizmi Temelli Kültür Rotaları Oluşturulmasına Yönelik Bir Araştırma: Van Otlı Peynir Örneği", **Türk Coğrafya Dergisi**, Sayı 75, 2020, s. 139-162
- ÇANGA ÇELİK, Aysun, KUTLU, Turgut-ÇALIŞKAN, Huriye, "Tarım Turizminin Dünyada ve Türkiye’deki Uygulamaları", **Uluslararası Turizm, İşletme Ekonomisi Dergisi**, Sayı 2, Cilt 2, 2018, s. 450-457.
- ÇORAPÇIOĞLU ÖRS, Gülferah -BİNAN ULUSOY, Demet, "Su Değirmenlerine Yönelik Bir Belgeleme ve Koruma Yöntemi", **Megaron**; Cilt 12, Sayı 2, 2017, s. 228-248.
- ÇORAPÇIOĞLU, Gülferah, "Conservation Of The Traditional Water Mills İn The Mediterranean Region Of Turkey", **Journal of Cultural Heritage Management and Sustainable Development**, Cilt 6, Sayı 3, 2016, s. 287-315
- DEMİR, Necati, "Su Değirmenlerinin Müzelenmesi", **Türkiye’de Halkbilimi Müzeciliği ve Sorunları Sempozyumu Bildirileri**, Gazi Üniversitesi THBMER Yayını, Ankara 2003, s. 148-163.
- DEMİREL, Hüsne-AYYILDIZ, Sibel, "Mutfak Kültürü ve Değişimi; Giresun İli Örneği", **Journal of Tourism and Gastronomy Studies**, Cilt 5, Sayı 4, 2017, s. 280-298.
- DENİZ, Taşkın-AYDIN, Kemal, "Somut Kültürel Miras Örneği: Ovacık (Karabük) Kışla Köyü Su Değirmeni", **Doğu Coğrafya Dergisi**, Cilt 25, Sayı 43, 2020, s. 111-122.
- DEVECİ, Bilal, TÜRKMEN, Serkan-AVCIKURT, Cevdet, "Kırsal Turizm İle Gastronomi Turizmi İlişkisi: Bigadiç Örneği", **Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi**, Cilt 3, Sayı 2, 2013, s. 29-34.
- DOKA, (2022), "Bölgemiz. Tarım ve Hayvancılık" <https://www.doka.org.tr/bolgemiz-TR.html> Erişim Tarihi: 27 Mayıs 2022
- EKİNCİ, Emel, **Giresun’a Ait Coğrafi İşaretli Görele Dondurması ve Bu Dondurmanın Gastronomi Turizmi Bağlamında Değerlendirilmesi**, İstanbul Okan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Yüksek Lisans

Tezi, İstanbul, 2021.

- EKİNCİ, Emel-GÖK İlkay, “Giresun’a Ait Coğrafi İşaretli Görele Dondurmasının Tüketiciler Tarafından Değerlendirilmesi Üzerine Bir Araştırma”, **Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research**, Cilt 6, Sayı 2, 2022, s. 339-356
- ERDOĞAN, Deniz-ÖZKANLI, Oya, “Agri Turizm Kapsamında Gastronomi Festivallerinin Bağ ve Şarap Turizmine Etkisi” **Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi**, Cilt 6, Sayı 1, 2021, s. 57-71.
- ERYAMAN, Mustafa, “Niğde’de Az Bilinen İki Su Yapısı”, **Amisos**, Cilt 6, Sayı 10, 2021, s. 71-86.
- GÜNER, Kerime, **Turizm Sektörünün Bölgesel Kalkınma Üzerine Etkisi: Giresun Örneği**, T.C. Ordu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü İktisat Anabilim Dalı, Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi, Ordu, 2018.
- HOOGAARS, Liesbeth, “Le moulin à papier in Brousses-et-Villaret”, **La Ramoneta**, 2020 <https://laramoneta.com/to-see/culture/le-moulin-a-papier-brousses-et-villaret/> Erişim Tarihi: 27 Ekim 2022.
- KASAROĞLU, Kaan, AKDENİZ, Ayşe, TOKTAŞ, Yusuf, ERİS, Tuğçe-SARIBAŞ KÖMÜRCÜ, Simgе, “Ulusal Alanyazında Şarap Turizminin Değerlendirilmesi ve Türkiye Şarap Turizminde Yeni Bir Ürün Olarak Bağ Rotaları: Urla Bağ Yolu Örnek Olay İncelemesi”, **İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi**, Cilt 6, Sayı 12, 2021, s. 172-194.
- KATLAV ÖZGÜL, Eda, EREN YÖNET, Firdevs-Tuna, Muharrem, “Kapadokya’da Bağcılığın Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi”, **Journal of Tourism and Gastronomy Studies**, 7(3), 2019, s. 2167-2186.
- KINGİR, Said, ŞEYHANLIOĞLU, Hasan Önal-GÖR, Rıdvan, “Türkiye’de Fındığın Tarım Turizmi (Agro Turizm) İçindeki Yeri, Önemi ve Turizme Katım Çabaları Hakkında Bir Alan Araştırması”, **Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi**, Cilt 8, Sayı 1, 2021, s. 206-223.
- KIZILKAN, Yusuf-KODAY, Saliha, “Sustainable Development in Mountainous Areas: Relimitation of Mountain Areas in Giresun Province and a Socio-Economic Analysis”, **Coğrafya Dergisi – Journal of Geography**, Sayı 43, 2021, s. 1-18.
- KUZU, Abdulah, Veri Toplama Yöntem ve Araçlar, **Bilimsel Araştırma Yöntemleri**, (Ed., Adile Aşkı Kurt), Anadolu Üniversitesi Web-Ofset Ofisi, (1.Baskı), Eskişehir 2013, s. 93-115.
- OĞUZ, Sibel, **Gastronomi Turizminde Stratejik Gelişme: “Doğu Akdeniz Bölgesi Perspektifi”**, Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmış Doktora Tezi, Mersin, 2016.
- ÖNTÜRK, Yavuz, ŞAHİN, İbrahim, YILDIZ, Mevlüt-YAĞMUR, Rıfat, “Sporda

- Kayırmacılık; Dövüş Sporcuları Üzerine Bir İnceleme”, **Akdeniz Spor Bilimleri Dergisi**, Cilt 4, Sayı 1, 2021, s. 155-166.
- ÖZDEMİR, Özcan, AKYÜREK, Suat-KUTUKİZ, Doğan, “Tatuta Çiftliklerini Ziyaret Eden Turistlerin Çevrimiçi Yorumlarının İncelenmesi”, **Turizm ve Araştırma Dergisi**, Cilt 8, Sayı 1, 2019, s. 106-126.
- PASLI, Mehmet Mert, “Coğrafi İşaretili Gastronomi Ürünleri Üzerine Bir Araştırma: Giresun İli Örneği”, **Tourism and Reaction Dergisi**, Cilt 3, Sayı 1, 2021, s. 93-99.
- PASLI, Mehmet Mert-PASLI ÇELİKKANAT, Nazik, “Giresun İlinin Ekoturizm Potansiyelinin Değerlendirilmesi”, **Elektronik Dergisi**, Cilt 10, Sayı 1, 2019, s. 297-306.
- SALTİK ARIKAN, İşıl-ÇEKEN, Hüseyin, “Agroturizmde Yeni Eğilimler: Zeytinyağı Turizmi”, **Journal of Life Economics**, Cilt 4, Sayı 4, 2017, s. 89-102.
- SEZGİN CEYHUN, Aybuke-AYYILDIZ Sibel, “Gastronomi Alanında Vejetaryen/Vegan Yaklaşımı; Giresun Yöre Mutfağının Vejetaryen Mutfak Kapsamında İncelenmesi”, **Siyasi Sosyal ve Kültürel Yönleriyle Türkiye ve Rusya, Research Gate**, Cilt 1, Sayı 1, 2019, s. 505-533.
- SOYEL TOSUN, Nurbanu-AHUNBAY, Zeynep, “Kuzey Kıbrıs’taki Tarihi Su Değirmenlerinin Koruma Ve Yeniden Kullanım Önerileri”, **İTÜ Dergisi**, 10(1), 2011, s. 105-115.
- SUNA, Belma-ALVAREZ, Maria D., “Gastronomic of Gaziantep: Perceptions of Tourists and Residents”, **Advances in Hospitality and Tourism Research (AHTR)**, Cilt 7, Sayı 2, 2019, s. 167-187.
- SÜME, Veli, “Derepazarı Civarındaki Geleneksel Su Değirmenlerinin (GSD) Enerji Üretim Potansiyellerinin Belirlenmesi”, **Türk Hidrolik Dergisi**, Cilt 3, Sayı 1, 2019, s. 31-36.
- SÜNNETÇİOĞLU, Ayşe-ÖZKAYA DURLU, Fügen, “Oleaturizm ve Gastronomi Turizminde Zeytinyağının Yeri”, **TÜRKTOB Dergisi**, Sayı 29, 2019, s. 38-40.
- ŞAHİN, Kemalettin, BAĞCI, Harun Reşit, ÖZLÜ, Tamer-USTA, Seda, “Bulancak ’da (Giresun) Coğrafi Özelliklerin Yemek Kültürüne Etkileri”, **Studies Of The Ottoman Domain**, Cilt 13, Sayı 7, 2017, s. 248-265.
- ŞEN, Mehmet Akif, Doğu Karadeniz Mutfak Kültürü, **Türkiye’nin Mutfak Sosyolojisi**, (Ed., Ahmet Cihan), Akademik Kitaplar, İstanbul 2022, s. 481-525.
- ŞEN, Mehmet Akif, “Trabzon Su Değirmenlerinin Gastronomi Turizmi Bakımından Değerlendirilmesi”, **Gastroia: Journal of Gasronomy and Travel Research**, Cilt 6, Sayı 2, 2022, s. 323-338.

- ŞENOL, Eren, “Batlama Çayı Havzası (Giresun) Su Değirmenleri”, **International Journal of Geography and Geography Education (IGGE)**, Sayı 42, 2020, s. 724-752.
- ŞİMŞEK, Mehmet, “Doğu Karadeniz’de Balıkçılık Turizmi Olanakları Üzerine Bir Değerlendirme”, **Karadeniz Araştırmaları Dergisi**, Cilt 8, Sayı 14, 2022, s. 1-8.
- ŞİMŞEK, Mehmet-ŞEN, Mehmet Akif, **Lazut (Yeni Dünyadan Karadeniz’e Mısırın Öyküsü)**, Detay Yayıncılık, Ankara 2020, s. 1-199.
- T.C. Giresun Valiliği, (2022), “İlin Coğrafi Yapısı” <http://www.giresun.gov.tr/cografyanew> Erişim Tarihi: 21.05.2022
- T.C. Giresun Valiliği, (2022), “Yedi Değirmenler Tabiat Parkı” <http://www.giresun.gov.tr/yedi-degirmenler-tabiat-parki> Erişim Tarihi: 20 Haziran 2022
- T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, (2022), “Giresun İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Ekonomi” <https://giresun.ktb.gov.tr/TR-144542/ekonomi.html> Erişim Tarihi: 27 Mayıs 2022
- T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, (2022), “Giresun İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Tarım” <https://giresun.ktb.gov.tr/TR-144542/ekonomi.html> Erişim Tarihi: 29 Mayıs 2022
- T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, (2022), “Giresun İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Kültür, Tescilli kültür ve turizm varlıkları” <https://giresun.ktb.gov.tr/TR-160772/tescilli-kultur-ve-turizm-varliklari.html> Erişim Tarihi: 29 Mayıs 2022
- T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, (2022), “Giresun İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. Kültür, Tescilli Kültür ve Turizm Varlıkları, Keşap İlçesi Tescilli Yapılar” <https://giresun.ktb.gov.tr/TR-161673/kesap-ilcesindeki-tescilli-yapilar.html> Erişim Tarihi: 29 Mayıs 2022
- T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, (2022), “Giresun İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. Kültür, Tescilli kültür varlıkları, Su yapıları” <https://giresun.ktb.gov.tr/TR-161772/su-yapilari.html> Erişim Tarihi: 29 Mayıs 2022
- T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, (2022), “Giresun İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Kültür, Tescilli kültür varlıkları, Su yapıları” <https://giresun.ktb.gov.tr/TR-161810/su-yapilari.html> Erişim Tarihi: 29 Mayıs 2022
- T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, (2022), “Giresun İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Giresun Mutfağı” https://giresun.ktb.gov.tr/Eklenti/53010,giresuin-mutfagipdf.pdf?0&_tag1=383DDE9FA280B9D99478EE459D8A143D27376CE 8 Erişim Tarihi: 09 Aralık 2022
- T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, (2022), “Giresun İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. Destinasyonlar, Giresun’da Gezilecek Yerler / Kültürel ve Doğal Kaynaklar”

<https://giresun.ktb.gov.tr/TR-275561/giresun-gezilecek-yerler--kulturel-ve-dogal-varliklar.html> Erişim Tarihi: 11 Aralık 2022

TUİK, (2021), “Coğrafi İstatistik Portalı, Toplam Nüfus” <https://cip.tuik.gov.tr/#> Erişim Tarihi: 14 Kasım 2022

TURFAN, Selim, ÖZŞAHİN, Faruk, UZUN, Gökhan, ARSLAN, Bora, GÜRGEN, Mustafa Tolga-KESİCİOĞLU, Tuğrul, “Agricultural Injuries Encountered in Giresun, which is an Agricultural City of Turkey. **The European Research Journal**, Cilt 6, Sayı 4, 2020, s. 308-313

Türk Dil Kurumu, (2022), “Gastronomi” <http://www.tdk.gov.tr/> Erişim Tarihi: 13.02.2022

TÜRNÜKLÜ, Abbas, “Eğitimbilim Araştırmalarında Etkin Olarak Kullanılabilecek Nitel Bir Araştırma Tekniği: Görüşme”, **Kuram ve Uygulamada Eğitim Yönetimi**, Cilt 24, Sayı 24, 2020, s. 543-559.

ULUTÜRK, Muammer, “Meram’da Tarihi Su Değirmenleri”, **Türklük Bilimi Araştırmaları**, Sayı 29, 2011, s. 447-460.

UNESCO, World Heritage Convention. (2019). Paper mill in Duszniki-Zdrój. Web: <https://whc.unesco.org/en/tentativelists/6439/> 27 Ekim 2022’de alınmıştır.

YILMAZ, Gökhan, “Gastronomi ve Turizm İlişkisi Üzerine Bir Değerlendirme”, **Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi**, Cilt 14, Sayı 2, 2017, s. 171-191.

ZERE, Semih, **Yerel Halkın Ekoturizm Algısı: Giresun İli Örneği**. Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Anabilim Dalı, Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi. Erzurum, 2020.

EKLER

EK 1 Etik Kurul Kararı



T.C.
GİRESUN ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ
Sosyal Bilimler Fen ve Mühendislik Bilimleri Araştırmaları Etik Kurulu

Sayı :E-50288587-050.01.04-62527
Konu :01 Aralık 2021
tarikh ve 17/10
sayılı Etik Kurul
Kararı

15.12.2021

Sayın İlknur KÖNEZ AĞZİKÜÇÜK

İlgi : İlknur KÖNEZ AĞZİKÜÇÜK'ün 04.11.2021 tarihli başvurusu.

Sosyal Bilimler Fen ve Mühendislik Bilimleri Araştırmaları Etik Kurulumuza sunmuş olduğunuz "*Giresun'da Bulunan Su Değirmenlerinin Gastronomi Rotası Olarak Değerlendirilmesi Üzerine Nitel Bir Araştırma*" başlıklı çalışmanız 01 Aralık 2021 tarih ve 17/10 sayılı Etik Kurulumuzca değerlendirilmiş olup; etik açıdan uygun bulunmuştur.

Bilgilerize sunulur.

Prof.Dr. Yusuf ŞAHİN
Kurul Başkanı