



Türk Turizm Araştırmaları Dergisi

2020, 4(4): 3411-3427.

DOI: [10.26677/TR1010.2020.570](https://doi.org/10.26677/TR1010.2020.570)

ISSN: 2587-0890 Dergi web sayfası: <https://www.tutad.org>



ARAşTIRMA MAKALESİ

Yöre Halkının Geleneksel Gıda Tüketim Eğilimi: Rize Örneği

Öğr. Gör. Burhan BAŞARAN, Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi, Ardeşen Meslek Yüksekokulu, Rize, e-posta: burhan.basaran@erdogan.edu.tr
ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-6506-6113>

Öz

Kültürel mirasın önemli simgelerinden birisi olan geleneksel gıdalar bugün her zamankinden çok daha fazla önemli hale gelmiştir. Geleneksel gıdalar ayrıca kırsal bölgelerin kalkınması açısından da önemli bir araçtır. Buna karşın son yıllarda her alanda yaşanan değişim beraberinde kültürel mirası da tehdit etmektedir. Bu çalışmanın amacı; Rize'ye ait geleneksel gıdaların korunarak gelecek nesillere taşınmasında yöre halkının rolünü ortaya koymaktır. Araştırma, Temmuz 2019-Şubat 2020 tarihleri arasında Rize'de yaşayan ve halen kırsal bölgelerle ilişkisi olduğunu ifade eden 15 yaş üstü 390 tüketiciyle gerçekleştirilmiştir. Veriler yapılandırılmış anketle ve tüketicilerle yüz yüze görüşülerek elde edilmiş ki kare testi ve frekans tablolarıyla değerlendirilmiştir. Araştırmaya katılan tüketicilerin %98.5'i geleneksel gıda tüketmektedir. Cinsiyet, medeni durum, yaş, eğitim durumu, ailedeki birey sayısı, gelir durumu ve meslekle geleneksel tüketim sıklığı arasında anlamlı ilişkiler tespit edilmiştir. Tüketicilerin geleneksel gıdaları doğal, sağlıklı ve lezzetli olduğu için tüketmektedir. Geleneksel gıdalar büyük oranda evlerde hazırlanmaktadır. Tüm veriler ışığında yöre halkının geleneksel gıdaların geleceğe taşınmasındaki anahtar bir role sahip olduğu anlaşılmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Geleneksel Gıda, Kültürel Miras, Gastronomi, Rize, Coğrafi İşaret.

Makale Gönderme Tarihi: 26.07.2020

Makale Kabul Tarihi: 09.10.2020

Önerilen Atf:

Başaran, B. (2020). Yöre Halkının Geleneksel Gıda Tüketim Eğilimi: Rize Örneği, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(4): 3411-3427.

© 2020 Türk Turizm Araştırmaları Dergisi.



Journal of Turkish Tourism Research

2020, 4(4): 3411-3427.

DOI: [10.26677/TR1010.2020.570](https://doi.org/10.26677/TR1010.2020.570)

ISSN: 2587-0890 Journal Homepage: <https://www.tutad.org>



RESEARCH PAPER

Traditional Food Consumption Tendency of Local People: The Case of Rize

Lecturer Burhan BAŞARAN, Recep Tayyip Erdoğan University, Ardeşen Vocational School, Rize,
e-mail: burhan.basaran@erdogan.edu.tr

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-6506-6113>

Abstract

Traditional foods, one of the most important symbols of cultural heritage, have become more important today than ever. Traditional foods are also an important tool for the development of rural areas. In spite of this, changes in all areas threaten cultural heritage in recent years. The aim of this study is to reveal the role of local people in the protection of traditional food in Rize and in carrying them to the next generations. The study was carried out between July 2019 and February 2020, with 390 consumers aged between 15 and over, who stated that they had a relationship with rural areas. The data were collected by structured questionnaires and face-to-face interviews with consumers and evaluated with chi-square test and frequency tables. 98.5% of the consumers participating in the research consumed traditional food. Significant relationships were determined between gender, marital status, age, educational status, number of individuals in the family, income status, occupation and frequency of traditional consumption. Consumers consume traditional foods because they are natural, healthy and delicious. Traditional foods are mostly prepared in homes. In light of all the data, it is understood that the local people have a key role in transporting traditional foods to the future.

Keywords: Traditional Food, Cultural Heritage, Gastronomy, Rize, Geographical Indication.

Received: 26.07.2020

Accepted: 09.10.2020

Suggested Citation:

Başaran, B. (2020). Traditional Food Consumption Tendency of Local People: The Case of Rize, *Journal of Turkish Tourism Research*, 4(4): 3411-3427.

© 2020 Türk Turizm Araştırmaları Dergisi.

GİRİŞ

Geleneksel gıdalar, bir ülkenin tarihi, yaşam tarzı kısacası o toplumun hafızasıdır. Geleneksel gıdalar, yaşadıkları coğrafyaların insanlara sunmuş olduğu ürünleri ihtiyaçları doğrultusunda işlemeleri ile oluşmuş ve yıllar boyunca gelişerek nesilden nesile aktarılmıştır. Bu yüzden bir gıdanın gelenekselleşebilmesi için uzun dönemlere ihtiyaç vardır. Bugün ise kültürler ve dolayısıyla geleneksel gıdalar küreselleşmenin insanlara kazandırdığı yeni tüketim kalıpları nedeniyle yok olma tehdidiyle karşı karşıyadır. Günümüzde her ne kadar kültürleri ve geleneksel gıdaları korumaya yönelik politikalar geliştirilse de bu ürünlerin yaşatılması ve geleceğe olduğu gibi aktarılmasında ciddi endişeler duyulmaktadır.

Geleneksel gıdalar toplumların beslenmesinde önemli bileşenlerden birisidir. Özellikle beslenmenin sağlıklı olan yakın ilişkisine yönelik artan bilinçle birlikte tüketiciler katkı maddesi içermeyen ve daha az işlenmiş gıdalara yönelmişlerdir. Ayrıca geleneksel gıdalar, yerel ekonomik kalkınmada bir araç olarak kullanılabilme açısından önemli bir potansiyele sahiptir. Bu yüzden son yıllarda üretici, tüketici ve politika yapıcılarının geleneksel gıdalara yönelik ilgisi artmaktadır. Bu durum geleneksel gıdaların incelendiği bilimsel araştırma sayısındaki artışlara da yansımıştır.

Geleneksel gıdalar diğer ürünlerden coğrafi ve kültürel kimlikleriyle farklılaşmaktadır (Şahin, 2017: 459; Özdemir vd., 2017: 66). Bu farklılığın gelecek nesillere doğru bir şekilde aktarılarak yaşatılabilmesi için bu ürünlerin korunması gerekmektedir (Başaran, 2017: 145; Özçatalbaş, 2020: 1). Bu çalışmanın amacı; Rize’de yaşayan yöre halkının geleneksel gıdalara yönelik algı, tutum ve davranışlarının belirlemek, kültürel mirasın korunması ve gelecek nesillere aktarılmasında yöre halkının rolünü tartışmaktır.

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

19 yy.’ın ikinci yarısından itibaren teknoloji başta olmak üzere her alanda yaşanan gelişmeler toplumsal düzende önemli eksen değişikliklerin yaşanmasına neden olmuş ve tüketim alışkanlıkları önemli ölçüde değişime uğramıştır (Başaran, 2016: 33). Yeni düzene göre gelişen ve değişen alışkanlıklar beraberinde toplumları geleneksellikten uzaklaştırmış (Kocatepe ve Tırıl, 2015: 56) ve buna bağlı olarak geleneksel ürünlerin üretimi ve sürdürülebilirliği riske girmiştir (Bilge vd., 2019: 128). Geleneksel ürünler ise kültürel mirasın en önemli simgelerinden birisi olarak kabul edilmektedir (Guerrero vd., 2009: 345; Cerjak vd., 2014: 1742). Dolayısıyla sadece geleneksel ürünler değil aynı zamanda kültürlerin tehdit altında olduğunu söylemek daha doğrudur. Geleneksel ürünler arasında ise en çok araştırılan grup ise geleneksel gıdalardır (Gülbuçuk, 2014: 58)

Tüm kesimler için kabul edilmiş ortak bir tanım olmamakla birlikte (Vanhonacker vd., 2010: 872) geleneksel gıdalar; doğal olarak üretilen hammaddelerden geleneksel yöntemlerle elde edilen, sık sık veya bir kutlama/dönemde tüketilen, yerel bir alan/bölge/ülkeyi işaret eden ve nesilden nesile aktarılan ürünler şeklinde tanımlanmaktadır (Guerrero vd., 2009: 348). Türk Gıda Kodeksi geleneksel ürünü; geleneksel hammaddeler kullanılarak üretilen veya geleneksel bir bileşim ya da geleneksel bir üretim biçimi ile tanımlanan veya doğrudan geleneksel bir üretim biçimine dayanmamakla birlikte, böyle bir üretim tarzını yansıtan işlemlerden geçirilmiş olması nedeniyle aynı kategorideki benzer ürünlerden açıkça ayrılabilen ürün olarak tanımlamıştır (TGK, 2011).

Geleneksel gıdalarla ilgili ilk kapsamlı mevzuat (2081/92) çalışmalarını Avrupa Birliği başlatmıştır. Bu mevzuat, 2006 yılında gıda maddeleri üretim çeşitliliğinin korunması, ürün

adlarının doğru kullanımının sağlanması ve geleneksel gıdaların taklitlere karşı korunması içeriğiyle 510/2006 sayılı düzenleme ile değiştirilmiştir (EU, 2006). Türkiye’de ise geleneksel ürünler Türk Patent Enstitüsü tarafından Coğrafi İşaret olarak tescil edilmektedir. Nisan 2020 itibariyle Türk Patent Enstitüsü’ne 818 ürünle ilgili olarak tescil başvurusu yapılmıştır. Söz konusu başvurular arasında en büyük pay gıda ve tarım grubuna ait olmakla birlikte şu ana kadar bu alanda 657 ürünün tescili yapılmıştır (TPE, 2020). Avrupa Birliği, geleneksel gıdaları özellikleri itibariyle diğerlerinden ayırt etmek ve korumak için ikisi coğrafi bölge ve biri de işleme yöntemine ilişkin olmak üzere 3 farklı etiketleme uygulamasını başlatmıştır. Bunlar menşe adı korumalı ürün (Protected Designations of Origin: PDO), mahreç işaretli korumalı ürün (Protected Geographical Indications: PGI) ve geleneksel özellikleri garantilenmiş ürün (Traditional Speciality Guaranteed: TSG) sistemleridir (Cavicchi ve Santini, 2018: 28).

AB üyesi ülkeler başta olmak üzere pek çok ülke, kırsal bölgelerin kalkınması ve diğer bölgelerle oluşan ekonomik farklılığın dengelenmesi, kırsal bölgelerden kente doğru yaşanan göçü azaltmak ya da tersine çevirmek, bu bölgelerdeki ekonomik kalkınma ve temel göstergelerin sürdürülebilirliği için geleneksel gıdaların üretimini bir fırsat olarak öngörmüş ve kalkınma politikalarına dahil etmişlerdir (Kuşat, 2012: 335; Narin ve İnanöz, 2016: 81; Özdemir vd., 2017: 461; UNWTO 2017: 10). Bu politikalardan birisine gastronomi turizmi örnek olarak gösterilebilir.

Tüketicilerin bir bölgeye özgü yiyecek ve içecekleri yani geleneksel gıdaları tecrübe ederek o kültürü yaşaması olarak da (Ab Karim ve Chi, 2010: 532) tanımlanan gastronomi turizmi her geçen gün önem kazanmaktadır (Apak ve Gürbüz, 2018: 335; Sarıkaya vd., 2020: 2433). Bu durum, Türkiye turizmine ait tanıtım materyallerine de yansımıştır (KTB, 2020). Türkiye Seyahat Acentaları Birliği’nin (TÜRSAB), dünya turizm gelirleri içinde yeme-içme harcama payının % 30 olduğunu, 2014 yılı verilerine göre ise Türkiye’ye gelen yaklaşık 42 milyon turistin 6,5 milyar doları yeme-içme faaliyetlerine harcadığını rapor etmiştir (TÜRSAB, 2014: 1). Gastronomi turizmine artan ilgi hem ülkelerin hem de pek çok girişimcinin geleneksel gıdalara olan bakış açısını da değiştirmiştir. Bu kapsamda Fransa, İsviçre, İtalya, Hollanda, İspanya gibi AB üye ülkeleri başta olmak üzere Çin ve Japonya’da geleneksel gıdaların başrolde olduğu etkinlikler düzenlenmektedir (Şahin ve Ünver, 2015: 63; Hazarhun ve Tepeci, 2018: 376). Bu durum beraberinde turistlerin daha fazla harcama yapmasına neden olmakta ve ülkeler turizmden daha fazla gelir elde etmektedir (Bilge vd., 2019: 128). Yine pek çok araştırmacı destinasyon merkezlerinin markalaşmasında gastronomik öğelerin önemine vurgu yapmıştır (Şengül ve Türkay, 2016: 66; Duygu ve Bozkurt, 2018: 556; Sarıkaya vd., 2020: 2435; Akbulut ve Yazıcıoğlu, 2020: 112).

Son yıllarda değişen üretim-tüketim dinamikleri doğrultusunda ev dışı gıda tüketim yaygınlaşmış ve sağlıksız bir beslenme kültürü oluşmuştur (Kocatepe ve Tırlı, 2015: 56). Yine aynı dönem içerisinde Dünya genelinde artan refah ve eğitim düzeyi ile birlikte yaşam standartlarının yükselmesi tüketicileri daha sağlıklı ve güvenli olduğunu düşündükleri geleneksel gıdalara yöneltmiştir (Fandos ve Flavian, 2006: 647; Verbeke ve Roosen, 2009: 21; Becerikli ve Başoğlu, 2018: 362; Köprüalan vd., 2019: 81). Bu durum, yoğun rekabet şartları altında mücadele eden, daha fazla pazar payı arayışında olan ve bu kapsamda farklılaşmaya yönelen gıda sektöründeki işletmeler içinde ilham kaynağı oluşturmuş ve geleneksel gıdaların üretilerek pazarlandığı işletme sayısında belirgin bir artış gerçekleşmiştir (Galli, 2018:10). Ayrıca günümüzde fast food tarzı beslenme alışkanlıklarına tepki olarak yöreye özgü geleneksel gıdaları korumayı da içine alan, geleneksel yaşam tarzını yansıtan ve daha sağlıklı tüketim için slow food hareketi başlatılmıştır (Acuner, 2015: 3; Sağır, 2017: 52; Özgen ve Süren, 2019: 1846).

Türkiye, iklim, bitki ve hayvan çeşitliliği, verimli topraklar ve sahip olduğu diğer doğal kaynaklar itibarıyla diğer dünya ülkeleri ile önemli ölçüde ayrılan, günümüzde jeopolitik ve jeostratejik konumuna vurgu yapılan, tarihler boyunca pek çok uygarlığa ev sahipliği yapmış kültür merkezidir. Bu kültürel zenginlik doğal olarak geleneksel gıdalara da yansımıştır. Günümüz Türk mutfak kültürü, çağın getirdiği yeniliklere göre gelişimini sürdürürken geçmişin izlerini de halen taşımaktadır. Bu kültüre katkı sağlayan mutfaklardan birisi de Türkiye'nin Karadeniz Bölgesi'nde bulunan ve ülkenin en çok yağış alan ili konumundaki Rize'ye aittir (Başaran, 2017: 138).

Rize; 12 ilçe, 18 belediye ve 291 köye sahip olan Rize'nin 2019 yılı toplam nüfusu 343.212 kişidir (RTB, 2020; TÜİK, 2019). Rize çayın başkenti olarak bilinmektedir ayrıca önemli bir kivi üretim merkezidir. Rize mutfak kültürü, sahip olduğu iklim ve coğrafi özelliklerden doğrudan etkilenmiştir. Dağlık ve dik yamaçların hakim olduğu coğrafyadan dolayı tarım alanları oldukça kısıtlıdır. Kıyı kesiminde karalahana, fasulye, mısır gibi sebze ile çeşitli meyveler yetiştirilirken yüksek kesimlerde yaylacılık faaliyetleri kapsamında peynir ve tereyağı gibi hayvansal kaynaklı ürünler ön plana çıkmaktadır. Şehrin denizle iç içe oluşu mutfak kültürünü de etkilemiştir. Fakat aşırı avlanma nedeniyle balık türleri günden güne azalmaktadır (Başaran, 2017: 138).

YÖNTEM

Araştırmanın ana materyalini tüketicilere yapılan anketlerden elde edilen veriler oluşturmaktadır. Bu çalışmada elde edilen verilere kaynak sağlayan geleneksel gıdalar (7 çorba, 10 sebze yemeği, 19 hamsili yemek, 8 mısır unlu yemek, 13 tatlı ve 7 diğer lezzetler olmak üzere toplam 64 geleneksel gıda) ise 2017 yılında yapılan bir araştırmada ortaya konmuştur (Başaran, 2017: 139-144). Araştırmaya ait teknik bilgiler;

Örneklem profili: Rizeli olduğunu, Rize'de yaşadığını ve halen kırsal bölgelerle ilişkisinin olduğunu ifade eden ve araştırmaya gönüllü olarak katılan 15 yaş üstü kadın ve erkekler.

Araştırma sahası: Rize-Merkez/Türkiye

Veri toplama metodu: Bu araştırmada veri toplamada anket yöntemi tercih edilmiştir. Anketin birinci bölümünde katılımcıların demografik özellikleri, diğer bölümlerde ise geleneksel gıdaların tüketim sıklığı, en çok tüketilen geleneksel gıdalar, geleneksel gıdaların tüketilme nedenleri ve geleneksel gıdaların tüketildiği yer gibi farklı içeriklere sahip sorular bireylere yüz yüze görüşülerek yöneltilmiştir.

Örneklem prosedürü: Araştırmanın örnekleme hacmi, ana kitleye ilişkin bilgi mevcut olduğunda ve ana kitle 100.000'den büyük olduğunda belirli bir güven aralığında hata payının hesaplanabildiği öngörüsü esas alınarak oransal örneklem yöntemiyle aşağıdaki gibi hesaplanmıştır (Mendenhall vd., 1979).

$$n \geq \frac{N\pi(1-\pi)}{(N-1)\frac{d^2}{z_{\alpha/2}^2} + \pi(1-\pi)}$$

n : gerekli minimum örnek hacmi

N : hedef popülasyonun hacmi (331.041; TÜİK, 2018)

$z_{\alpha/2}$: belirlenen güven düzeyine $(1-\alpha)$ ait standart normal değer (1,96)

π : araştırılan özelliğin hedef popülasyondaki orantısı (%50)

d : marjinal hata (%5)

Örneklem hacmi: 384 (anket 390 kişiye uygulanmıştır)

Araştırma tarihi: Temmuz 2019-Şubat 2020

Verilerin değerlendirilmesi: Verilerin analizinde SPSS 20.0 paket programı kullanılmıştır. Sosyodemografik özellikler, en çok tüketilen geleneksel gıdalar (5 tercih), geleneksel gıdaların tüketildiği yer, geleneksel gıdaların tüketilme ve tüketilmeme nedenleri (5 tercih) frekans tablolarıyla gösterilmiştir. Sosyodemografik değişkenlerle geleneksel gıda tüketim sıklıkları arasında hipotezler kurulmuş sonuçlar frekans tablosu ve ki kare analizleriyle birlikte değerlendirilmiştir. Elde edilen bulgular literatürle karşılaştırılmıştır.

Araştırmanın hipotezleri:

H₀: Sosyo-demografik değişkenlerle geleneksel gıdaların tüketim sıklığı arasında anlamlı bir ilişki yoktur.

H₁: Sosyo-demografik değişkenlerle geleneksel gıdaların tüketim sıklığı arasında anlamlı bir ilişki vardır.

BULGULAR ve TARTIŞMA

Tüketicilerin Sosyodemografik Özellikleri

Araştırmaya katılan tüketicilerin cinsiyet oranları Erkek:% 49,2, Kadın: % 50,8'dir. Tüketicilerin medeni durum oranları Evli: %52,6, Bekar: %47,4'tür. Tüketicilerin yaşadıkları ailelerin büyük çoğunluğu (%49,7) 3-4 ile (%22,9) 5-6 bireyden oluşmaktadır. Tüketicilerin yaş grupları incelendiğinde ise sıralama çoktan aza doğru 21-40, 41-60, 31-40, 61< ve 15-20 şeklindedir. Tüketicilerin eğitim grupları içerisinde lise mezunu olanlar büyük çoğunluğu (% 40,4) oluştururken onu % 28,9'la Lisans + takip etmektedir. Araştırmaya katılan tüketicilerin % 28,4'ü kamu çalışanı, % 24,9'u özel sektör çalışanı, % 21,9'u öğrencidir. Ev hanımı olanların oranı ise %16,0 düzeyindedir. Tüketicilerin yaklaşık % 85'inin gelir durumu 3.000,00 TL'nin altındadır (Tablo 1).

Tablo 1. Tüketicilerin Sosyo-Demografik Özellikleri (Geleneksel Gıda Tüketmeyenler Dahil Edilmemiştir)

Cinsiyet	n	%	Eğitim durumu	n	%
Erkek	189	49,2	İlköğretim	70	18,2
Kadın	195	50,8	Lise	155	40,4
Medeni durum			Önlisans	48	12,5
Evli	202	52,6	Lisans +	111	28,9
Bekar	182	47,4	Meslek		
Ailedeki birey sayısı			Kamu çalışanı	109	28,4
1-2	75	19,6	Özel sektör çalışanı	96	24,9
3-4	191	49,7	Öğrenci	84	21,9
5-6	88	22,9	Emekli	34	8,8
7+	30	7,8	Ev hanımı	61	16,0
Yaş			Gelir durumu (TL)		
15-20	30	7,8	Geliri yok	111	29,0
21-40	220	57,3	1-3.000,00	215	55,9
41-60	102	26,6	3.001,00-5.000,00	46	12,0
61<	32	8,3	5.001,00 <	12	3,1

Tüketicilerin Geleneksel Gıdaları Tüketim Sıklıkları

Geleneksel Gıda Tüketmeyenler: Araştırmaya katılan tüketicilerden 6 (%1,5) kişi geleneksel gıda tüketmediğini ifade etmiştir. Geleneksel gıdaları farklı nedenlere bağlı olarak tüketmeyen tüketicilere ilişkin bilgiler Tablo 2’de gösterilmiştir.

Tablo 2 incelendiğinde geleneksel gıdaları tüketmeyen bireylerin büyük çoğunluğunu bekar, genç (<20 yaş), lise ve öğrencilerden oluşan grubun oluşturduğu görülmektedir. Geleneksel gıdaların tüketilmeme nedenlerinde ise lezzet kavramı ön plana çıkmaktadır. Bazı araştırmacılar gençlerin geleneksel gıdaların besleyiciliği ve bu gıdaların hazırlanmasındaki yetenek ve bilgiden yoksun oluşları nedeniyle geleneksel gıdaları daha az tükettiklerini ifade etmişlerdir (Damman vd., 2007: 148; Guerrero vd., 2009: 345-354; Almlı vd., 2011: 137; Matenge vd., 2012: 2246).

Tablo 2. Geleneksel Gıda Tüketmeyen Tüketicilerin Profili ve Nedenleri

Tüketici profili	Kişi sayısı	Tüketmeme nedeni
Erkek, bekar, <20 yaş, 3-4, lise, öğrenci	2	Lezzet, Koku
Erkek, bekar, 31-40 yaş, 1-2, lisans+, kamu çalışanı	1	Yapılışı çok zor
Kadın, bekar, <20 yaş, 1-2, lise, öğrenci	1	Lezzet
Kadın, bekar, <20 yaş, 3-4, lise, öğrenci	1	Yüksek kalori
Kadın, evli, <61 yaş, 5-6, lisans+, emekli	1	Sağlık sorunları

Geleneksel Gıda Tüketenler: Araştırmaya katılan yöre halkının büyük çoğunluğu (384 kişi-%98,5) ise geleneksel gıdaları tükettiklerini ifade etmişlerdir. Yöre halkının geleneksel gıdaları tüketim sıklıkları ile kategorik değişkenler arasındaki ilişki Tablo 3’te gösterilmiştir.

H_{1A} : Cinsiyet ile geleneksel gıdaların tüketim sıklığı arasında anlamlı bir ilişki vardır.

Kadınların % 65,1’i geleneksel gıdaları her gün veya haftada bir/birkaç kere tüketirken erkeklerin % 63’ü geleneksel gıdaları ayda/yılda bir veya birkaç kere tüketmektedir. Kadınların tüketim sıklığı 2,25 ile haftalık tüketime karşılık gelirken erkeklerin tüketim sıklığı 2,73 ile aylık tüketime karşılık gelmektedir. Cinsiyetler arasında anlamlı ($X^2: ,000; p<0,05$) bir ilişki bulunmuştur. H_{1A} hipotezi kabul edilmiştir. Onurlubaş ve Taşdan (2017: 127), erkeklerin geleneksel gıdaları kadınlara göre 0,000468 kat daha az tükettiklerini ifade etmişlerdir. Bu durum toplumumuzda geleneksel gıda için gerekli olan hammaddelerin üretimi ve geleneksel gıdaların yapımında kadınların daha fazla görev almasıyla açıklanabilir.

H_{1B} : Medeni durum ile geleneksel gıdaların tüketim sıklığı arasında anlamlı bir ilişki vardır.

Evli olan tüketiciler (%64,4) bekarlara (%36,8) göre geleneksel gıdaları daha sık tüketmektedir. Evli ve bekarların geleneksel gıdaları tüketim sıklığı arasında anlamlı ($X^2: ,000; p<0,05$) bir ilişki bulunmuştur. H_{1B} hipotezi kabul edilmiştir. Onurlubaş ve Taşdan (2017: 127), geleneksel gıda tüketen tüketiciler arasında medeni durum açısından bir farklılık olmadığını belirtmiştir. Yöre halkı arasında evli olan bireylerin geleneksel gıdaları mutfaklarında daha sık hazırlamaları ve tüketmeleri toplumsal gerçeklikle örtüşmektedir. Ayrıca araştırmaya katılan tüketiciler arasındaki ev hanımı kadınların oranının da (%16,0) bu durum üzerinde etkili olduğu düşünülmektedir.

Tablo 3. Yöre Halkının Geleneksel Gıdaları Tüketim Sıklığı ve X² testi

Kategorik değişkenler		Tüketim sıklığı					Ortalama tüketim sıklığı	Hipotez	P	Sonuç
		Sık sık		Normal	Nadir					
		Her gün	Haftada bir/birkaç kere	Ayda bir/birkaç kere	Yılda bir/birkaç kere					
Cinsiyet	Erkek		20	50	79	40	2,73	H _{1A}	,000*	KE
		%	10,6	26,4	41,8	21,2				
	Kadın		37	90	51	17	2,25	H _{1B}	,000*	KE
		%	19,0	46,1	26,2	8,7				
Medeni durum	Evli		42	88	61	11	2,20	H _{1B}	,000*	KE
		%	20,8	43,6	30,2	5,4				
	Bekar		15	52	69	46	2,80	H _{1C}	,000*	KE
		%	8,2	28,6	37,9	25,3				
Yaş	15-20		1	4	12	13	3,23	H _{1C}	,000*	KE
		%	3,3	13,4	40,0	43,3				
	21-40		24	73	83	40	2,63			
		%	10,9	33,2	37,7	18,2				
	41-60		19	54	27	2	2,18	H _{1D}	,000*	KE
		%	18,6	52,9	26,5	2,0				
	61 <		13	9	8	2	1,97	H _{1D}	,000*	KE
		%	40,6	28,1	25,0	6,3				
Ailedeki birey sayısı	1-2		1	19	39	16	2,93	H _{1D}	,000*	KE
		%	1,3	25,3	52,0	21,4				
	3-4		15	65	72	39	2,71			
		%	7,9	34,0	37,7	20,4				
	5-6		22	47	17	2	1,99	H _{1E}	,012*	KE
		%	25,0	53,4	19,3	2,3				
	7+		19	9	2	0	1,43	H _{1E}	,012*	KE
		%	63,3	30,0	6,7	0				
Eğitim durumu	İlköğretim		13	36	15	6	2,20	H _{1E}	,012*	KE
		%	18,6	51,4	21,4	8,6				
	Lise		27	57	49	22	2,43			
		%	17,4	36,8	31,6	14,2				
	Önlisans		6	10	22	10	2,75	H _{1F}	,000*	KE
		%	12,5	20,8	45,9	20,8				
	Lisans +		11	37	44	19	2,64	H _{1F}	,000*	KE
		%	9,9	33,3	39,6	17,2				
Meslek	Kamu çalışanı		3	38	53	15	2,73	H _{1F}	,000*	KE
		%	2,7	34,9	48,6	13,8				
	Öğrenci		6	14	36	28	3,02			
		%	7,1	16,7	42,9	33,3				
	Emekli		12	11	9	2	2,03			
	%	35,3	32,3	26,5	5,9					
	Ev hanımı		23	33	4	1	1,73	H _{1G}	,011*	KE
		%	36,7	55,0	6,7	1,6				
	Özel sektör çalışanı		14	44	28	10	2,37	H _{1G}	,011*	KE
		%	14,4	45,4	28,9	11,3				
Gelir durumu	Geliri yok		26	45	23	17	2,28	H _{1G}	,011*	KE
		%	23,5	40,5	20,7	15,3				
	0-3000		30	50	88	37	2,55			
		%	37,3	45,5	81,9	34,3				
	3001-5000		5	12	23	6	2,65	H _{1G}	,011*	KE
		%	10,9	26,1	50,0	13,0				
	5001 <		2	4	5	1	2,42	H _{1G}	,011*	KE
		%	16,7	33,3	41,7					

*p<0,05, KE: Kabul edildi, Her gün: 1 – Haftada bir/birkaç kere : 2 – Ayda bir/birkaç kere : 3 – Yılda bir/birkaç kere : 4

H_{1c} : Yaş ile geleneksel gıdaların tüketim sıklığı arasında anlamlı bir ilişki vardır.

Tablo incelendiğinde geleneksel gıdaların tüketim sıklığı yaşla doğru orantılı bir şekilde artmaktadır (15-20, 21-40, 41-60 ve 61< yaş grubundaki bireyler sırasıyla 3,23 (ayda bir/birkaç kere), 2,63 (ayda bir/birkaç kere), 2,18 (haftada bir/birkaç kere) ve 1,97 (haftada bir/birkaç kere). Yapılan X^2 testinde de farklı yaş grupları arasında tüketim sıklığı açısından anlamlı bir ilişki (X^2 : ,000; $p<0,05$) bulunmuştur. Bu yüzden H_{1c} hipotezi kabul edilmiştir. Pek çok araştırmacı, yaşça büyük tüketicilerin geleneksel gıdaları daha sık tükettiğini ifade etmişlerdir (Hopping vd., 2010: 57; Matenge vd., 2012: 2247-2250). Günümüz beslenme alışkanlıkları üzerine yazılı ve görsel medya da pek çok haber paylaşılmaktadır. Bu paylaşımlardaki ortak vurgu ise gençler arasında fast food tarzı beslenme alışkanlıklarındaki artıştır. Yaşça büyük olan bireyler ise geleneksel gıdaların hazırlanması ile ilgili daha fazla bilgiye ve deneyime sahiptir. Bu durumun geleneksel gıdaların tüketim sıklığı üzerinde etkili olduğu düşünülmektedir.

H_{1d}: Aile birey sayısı ile geleneksel gıdaların tüketim sıklığı arasında anlamlı bir ilişki vardır.

Ailedeki birey sayısı 1-2 olan tüketicilerin % 73,4'ü, 3-4 olan tüketicilerin % 58,1'i geleneksel gıdaları normal ve nadir düzeyde tüketmektedir. Buna karşın 5-6 ve 7+ bireye sahip olan ailelerin sırasıyla % 78,4 ve % 93,3'ü geleneksel gıdaları sık sık tüketmektedir. Farklı aile birey sayısına sahip tüketicilerin geleneksel gıda tüketim sıklıkları arasında anlamlı bir ilişki (X^2 : ,000; $p<0,05$) tespit edilmiştir. H_{1d} hipotezi kabul edilmiştir. Onurlubaş ve Taşdan (2017: 127), ailedeki birey sayısı arttıkça geleneksel gıda tüketim sıklığının azaldığını ifade etmişlerdir. Aile birey sayısı fazla olan ailelerin mutfak harcamaları da yüksektir. Söz konusu ailenin bu harcamaları aile bütçesini aşmayacak şekilde planlaması gerekmektedir. Burada geleneksel gıdalar kurtarıcı rol üstlenmiş olabilir. Ayrıca kalabalık ailelerde dede, nine gibi aile büyüklerinin yaşayabileceği ve bu durumun geleneksel gıda tüketim sıklığı üzerinde etkili olabileceği unutulmamalıdır.

H_{1e}: Eğitim durumu ile geleneksel gıdaların tüketim sıklığı arasında anlamlı bir ilişki vardır.

Eğitim durumu ilköğretim olanların %70'i, lise olanların %54,2'si geleneksel gıdaları sık sık tüketmektedir. Eğitim durumu önlisans olanların %66,6'sı, lisans+ olanların büyük %66,7'si ise geleneksel gıdaları normal ve nadir düzeyde tüketmektedir. Ortalama tüketim sıklığı verileri incelendiğinde ise eğitim seviyesindeki artışla birlikte geleneksel gıdaların daha az tüketildiği anlaşılmaktadır. H_{1e} hipotezi kabul edilmiştir (X^2 : ,012; $p<0,05$). Hopping vd., (2010: 54); eğitim seviyesi yüksek tüketicilerin geleneksel gıdaları eğitim seviyesi düşük olarak göre daha az tükettiğini, Onurlubaş ve Taşdan (2017: 127) ise eğitimdeki bir birimlik artışın geleneksel gıda tüketim sıklığını 0,00246 kat azalttığını ifade etmişlerdir.

H_{1f}: Meslek grupları ile geleneksel gıdaların tüketim sıklığı arasında anlamlı bir ilişki vardır.

Geleneksel gıdaları en sık tüketen meslek grubu ev hanımı (1,73-Haftada bir/birkaç kere), en az tüketen ise öğrencilerdir (3,02-Ayda bir/birkaç kere). Kamu çalışanlarının %62,4'ü geleneksel gıdaları normal ve nadir tüketmektedir. Geleneksel gıdaları sık tüketen bir diğer grup ise emeklilerdir. Meslek grupları ile geleneksel gıdaların tüketim sıklığı arasında anlamlı bir farklılık (X^2 : ,000; $p<0,05$) tespit edilmiştir. Literatürde meslek grupları ile geleneksel gıda tüketim sıklığını inceleyen bir araştırmaya rastlanılmamıştır. Eğitim ve mesleğin birbiriyle olan yakın ilişkisinden dolayı değerlendirmenin birlikte yapılması daha yararlı olacaktır. Eğitim durumu yüksek olan bireyler meslekle de ilişkili olarak çalışma hayatında daha fazla yer almaktadır. Araştırmaya katılan tüketicilerin %28,4'ü kamu çalışanı, % 24,9'u özel sektör çalışanıdır. Yine araştırmaya katılanların % 21,9'u öğrencidir. Çalışma hayatında yer alan bireylerin ve öğrencilerin özel gıdalara talebi bilinen bir gerçektir. Geleneksel gıdalar ise bilgi, deneyim ve zaman isteyen ürünlerdir. Yetiştirilme tarzı bakımından geniş bir zaman diliminde geleneksel gıdaya ilişkin

bilgi elde eden ev hanımı bu konuda oldukça deneyim kazanmaktadır. Nitekim ev hanımlarının geleneksel gıdaları diğer meslek gruplarına göre çok daha sık tüketmektedir.

Hıç: Gelir durumu ile geleneksel gıdaların tüketim sıklığı arasında anlamlı bir ilişki vardır.

Geleneksel gıdalar en sık geliri olmayan bireyler (2,28) tarafından tüketilmektedir. Genel olarak gelir durumu arttıkça geleneksel gıda tüketim sıklığının azaldığı ifade edilebilir. Yapılan X^2 testinde gelir durumu ile tüketim sıklığı arasında anlamlı bir ilişki ($X^2: ,011; p<0,05$) bulunmuştur. Onurlubaş ve Taşdan (2017: 128), gelir seviyesindeki bir birimlik artışın geleneksel gıda tüketim sıklığını 0,000835 kat artırdığını ve bunun literatürle uyumlu olduğunu ifade etmiştir. Araştırmamızda ise gelir seviyesine bağlı olarak geleneksel gıda tüketim sıklığı azalmaktadır. Bu sonucun ortaya çıkmasında araştırmaya katılan bireyler arasında ev hanımı ve öğrencilerin oranının yüksek oluşunun etkili olduğu düşünülmektedir. Söz konusu gruplar ekonomik bir gelire sahip değildir. Buna karşın ev hanımları geleneksel gıdaları en sık tüketen gruptur.

En Çok Tüketilen Geleneksel Gıdalar

En çok tüketilen geleneksel gıda diğer adı "kel simit" olan ve kahvaltıda çayı tamamlayan Rize simidi'dir. Rize simidi; ince görüntüsü, sert yapısı ve susamsız oluşuyla diğer geleneksel simitlerden oldukça farklıdır. En çok tüketilen ikinci geleneksel gıda ise yöreye özgü tereyağı, peynir ve mısır unu ile yapılan ve adeta Rize'yle özdeşleşmiş Muhlama'dır. Yörenin en karakteristik ve bilinen peyniri genellikle kahvaltıda tüketilen koleti peyniridir. Koleti peynirinin satışı oldukça yaygındır. Rize sütlacı üzerine toz fındık serpilerek servis edilmektedir ve Rize'nin sembol gıdalarından birisidir. Karalahana ve fasulyeden yapılan yemekler yörenin vazgeçilmezleri arasındadır. Rize kavurması, çoğunlukla kahvaltılarda ve soğuk olarak tüketilmektedir. Pek çok marka tarafından üretilmekte ve ulusal çapta satışı gerçekleştirilen geleneksel bir üründür. Pepeçura, yörede yetiştirilen kokulu (isabella) üzümün tekniğine uygun olarak ezilip sıra haline getirilmesiyle elde edilen bir geleneksel gıdadır. Üzümler yaz mevsiminde hasat edildiğinden Pepeçura'ya yılın belli mevsimlerinde ulaşabilmektedir. Laz böreği yine yörede tüketilen geleneksel gıdalardan birisidir. Her ne kadar adı börek olsa da bir tatlı çeşididir (Tablo 4). Cömert ve Özata (2016: 1968); Karadeniz yöresine ait yemeklerde akla ilk gelenleri sırasıyla muhlama, karalahana haşlaması, hamsili pilav, laz böreği, karalahana sarması, mısır ekmeği, fasulye turşu kavurması ve pepeçura olarak ifade etmişlerdir. Başaran (2017:139-144); Rize'ye ait 64 geleneksel gıdayı pek çok özelliğiyle tanımladığı çalışmada da benzer sonuçlara ulaşmıştır. Akbulut ve Doğancı (2018: 369); Rize'yi ziyaret eden turistlerin genellikle kırmızı benekli alabalık ya da ispir fasulyesiyle birlikte muhlama, laz böreği, kara lahana sarması ve turşu kavurma gibi geleneksel gıdaları daha çok tercih ettiklerini ifade etmişlerdir.

Tablo 4. En Çok Tüketilen Geleneksel Gıdalar (5 tercih)

Geleneksel gıda adı		f	%
1	Rize simidi	321	16,7
2	Muhlama	312	16,3
3	Koleti peyniri	281	14,6
4	Rize sütlacı	259	13,5
5	Karalahana sarması	187	9,7
6	Karalahana haşlaması	165	8,6
7	Rize kavurması	119	6,2
8	Pepeçura	105	5,5
9	Fasulye turşu kavurması	91	4,7
10	Laz böreği	80	4,2
Toplam		1920	

Geleneksel Gıdaların Tüketilme Nedenleri

Geleneksel gıdaların tüketilme nedenleri arasında ilk sıraları doğal (%17,6) ve sağlık (%17,1) kavramları almaktadır (Tablo 5). Bu araştırma kapsamında elde edilen bulgulara benzer sonuçlara ulaşan araştırmacılar olduğu gibi (Matenge vd., 2012: 2252; Cömert ve Özata, 2016: 1966), geleneksel gıdaları doğal bulan fakat sağlıklı bulmayan (Pieniak vd., 2009:106) veya geleneksel gıdaların tam olarak sağlıklı olmadığı ifade eden (Visintin vd., 2012: 53; Ardanaz, 2013: 13; Wang vd., 2015: 146) araştırmalarda da söz konusudur. Dünya’da gıda ile ilgili sorunlar her geçen gün artmaktadır. Özellikle fonksiyonel gıdaların üretiminde kullanılan kimyasalların varlığı ve gıda güvenliğine yönelik diğer tehditler tüketici davranışlarını da etkilemiştir. Son yıllarda artan eğitim ve gelir seviyesi ile birlikte tüketiciler sağlıklı ve güvenli olduğuna inandıkları gıdalara yönelmektedir.

Tablo 5. Geleneksel Gıdaların Tüketilme Nedenleri (5 tercih)

Geleneksel gıda tüketim nedenleri		f	%
1	Doğallık	338	17,6
2	Sağlık	329	17,1
3	Lezzet	305	15,9
4	Tazelik	269	14,0
5	Ucuzluk	236	12,3
6	Gelenek ve kültür	179	9,3
7	Alışkanlık	166	8,7
8	Doyuruculuk	62	3,2
9	Besin değeri	36	1,9
Toplam		1920	

Geleneksel gıdaların lezzetli (%15,9), taze (14,0) ve ucuz (%12,3) oluşu da yöre halkının tüketim nedenlerinde etkili olduğu tespit edilmiştir (Tablo 5). Ardanaz (2013:12); tüketicilerin geleneksel gıda tüketimini etkileyen en önemli faktör olarak lezzete vurgu yapmıştır. Pek çok araştırmacı tat, koku ve görünüm gibi duyuşal özelliklerin geleneksel gıdalara yönelik algıyı pozitif etkilediği ifade etmişlerdir (Cayot, 2007: 155; Cerjak vd., 2014: 1740; Wang vd., 2015: 150). Kırsal bölgede oturan veya kırsal bölgeyle teması olanlar için geleneksel gıdaların ucuz olarak kabul edilebileceğini (Matenge vd., 2012: 2248), geleneksel gıdalara ulaşmada yüksek fiyatın bir engel olduğu (Chambers vd., 2007: 210; Wang vd., 2015: 146) çeşitli araştırmalarda ortaya konmuştur. Buna karşın Pieniak vd., (2009: 106) ise duyuşal çekiciliğin (koku, tat, görünüş) geleneksel gıda ile ilişkili olmadığını ifade etmiştir. Tüketiciler geleneksel gıda yapımını tamamen kendi ihtiyaçları doğrultusunda planlayabilmektedir. Yani gerekli olan hammaddeyi istediği an hasat edebilmektedir. Bu durum geleneksel gıdaların taze ve lezzetli oluşunu açıklayabilir. Ayrıca şehir merkezinde yaşayan ve kırsal bölgelerle bağı olmayan tüketiciler için geleneksel gıdalara ulaşmak pahalı ve zordur. Buna karşın kırsal bölgede oturan veya kırsal bölgeyle teması olanlar için geleneksel gıdalar ucuz kabul edilebilir. Aileler kırsalda kendilerine ait arazilerde geleneksel gıdaların yapımında kullanacakları hammaddeleri üretebilme potansiyeline sahiptir. Bu sayede aile bütçesine katkı sağlayabileceklerdir.

Geleneksel gıdaların tüketilmesinde payı olan diğer kavramlar ise sırasıyla gelenek ve kültür (%9,3), alışkanlık (%8,7), doyuruculuk (%3,2) ve besin değeridir (1,9) (Tablo 5). Geleneksel gıdaların geçmişle olan ilişkisi nedeniyle gelenek ve kültür kavramlarının tüketimi önemli ölçüde etkilediğini (Chambers vd., 2007: 212; Guerrero vd., 2009: 353; Matenge vd., 2012: 2248; Wang vd., 2015: 147), besin değerinin de tüketimi etkileyen kavramlardan birisi olduğu (Matenge vd., 2012: 2253) çeşitli araştırmalarda ortaya konmuştur. Pieniak vd., (2009: 106); ise alışkanlıkların

geleneksel gıda tüketimini etkileyen en önemli etken olduğunu buna karşın tüketicilerin besin değeriyle ilgili olumsuz düşüncelerinden dolayı geleneksel gıdaları sağlıklı algılamadıklarını ifade etmişlerdir. Geleneksel gıdaların geçmişle olan ilişkisi buna bağlı olarak kültürün önemli bir parçası olduğu bilinmektedir. Çocukluk döneminden başlayarak tüketilen geleneksel gıdalarda alışkanlığa bağlı tüketim de şaşırtıcı değildir. Buna karşın geleneksel gıdaların besin değeriyle ilgili araştırma sayısı az olduğundan tüketiciler bu konuda çok fazla bilgili değildir. Nitekim geleneksel gıdaların besin değeri bakımından olumlu ve olumsuz verileri içerebileceği de unutulmamalıdır.

Geleneksel Gıdaların Tüketildiği Yerler

Geleneksel gıdaların en çok tüketildiği yer sırasıyla yöre halkının hali hazırda yaşadığı evi (%47,4), anne-baba evi (%45,0) ve lokanta (%7,6) şeklindedir (Tablo 6).

Tablo 6. Geleneksel Gıdaların Tüketildiği Yerler

Tüketim Yeri		f	%
1	Evimde	182	47,4
2	Anne-babamın evinde	173	45,0
3	Lokanta	29	7,6
Toplam		384	

SETBİR (2011), geleneksel gıdaların % 64 gibi bir oranla evde hazırlandığını ortaya koyan bir rapor yayımlamıştır. Geleneksel gıdaların tüketildiği yere ilişkin çalışma sayısı oldukça azdır. Araştırmaya katılan tüketiciler arasında evli, yaşı büyük ve özellikle ev hanımlarının bulunmasının geleneksel gıdaların evde hazırlanması üzerinde etkili olduğu düşünülmektedir. Yine genç, bekar, öğrencilerin de geleneksel gıdaları anne-babasının evinde tüketiyor oluşu olağan kabul edilebilir. Geleneksel gıdaların lokantalarda tüketilme oranlarının düşük oluşu bu ürünlerin yerel restoranların menü kartlarında yeteri kadar yer alıp almadığı sorusunu akla getirmektedir.

SONUÇ

Geleneksel gıdaların korunması şüphesiz tüm paydaşların ortak sorumluluğundadır. Bu kapsamda kongreler düzenlenebilir çeşitli mevzuat ve standartlar yayımlanabilir. Fakat gerçek korumanın bu gıdaları günlük yaşantımızın bir parçası haline getirerek gerçekleştirilebileceği unutulmamalıdır. Bu yüzden yöre halkının geleneksel gıdaları sahiplenmesi büyük önem taşımaktadır.

Bu araştırma da geleneksel gıdaların korunmasında yöre halkının rolüne ilişkin elde edilen sonuçlar;

Geleneksel gıda tüketmeyenler;

Yöre halkı arasında geleneksel gıda tüketmeyenlerin oranı oldukça düşüktür. Geleneksel gıda tüketmeyenler çoğunlukla genç ve bekarlardan oluşan gruptur. Geleneksel gıda tüketilmeme nedeninde ise lezzetin beğenilmemesi ilk sıradadır. Günümüz gençlerinin beslenme alışkanlıkları dikkate alındığında geleneksel gıdalara yönelik bu tarz eleştirilerin gelmesi şaşırtıcı bulunmamıştır.

Geleneksel gıda tüketenler;

Yöre halkının büyük çoğunluğu geleneksel gıda tüketmektedir. Buna göre; kadınlar erkeklere göre, evli bireyler bekarlara göre geleneksel gıdaları daha sık tüketmektedir. Bireylerin yaşı ve

ailedeki birey sayısı arttıkça geleneksel gıda tüketim sıklığı artmakta buna karşın eğitim seviyesi ve gelir durumu artışına bağlı olarak geleneksel gıda tüketim sıklığı ise azalmaktadır. Geleneksel gıdalar eğitimin de etkisiyle en az öğrenci ve memurlar tarafından en sık ise ev hanımı ve emekliler tarafından tüketilmektedir. Yöre halkının en çok tükettiği geleneksel gıdalar Rize Simidi, Muhlama ve Koleti peyniridir. Büyük ölçüde evlerde hazırlanan ve tüketilen geleneksel gıdalar yöre halkı tarafından sağlıklı, doğal ve lezzetli olarak algılanmaktadır.

Elde edilen tüm veriler birlikte değerlendirildiğinde, yöre halkının geleneksel gıdaları önemsedikleri ve bu aşamada kilit rol üstlendikleri anlaşılmaktadır. Geleneksel gıdaların halen evlerde büyük ölçüde hazırlanıyor oluşu geleneksel gıdaların yaşatıldığına en önemli delil olarak gösterilebilir. Gerek geleneksel gıdaların tüketim sıklığı gerekse tüketim yeri verileri ile kadının aile ve toplumdaki yeri birlikte değerlendirildiğine kadınların geleneksel gıdaların geleceğe taşınmasındaki anahtar role sahip olduğu anlaşılmaktadır. Bu yüzden kadınlar geleneksel gıdalarla ilgili eğitim, sağlık, üretim yöntemleri, girişimcilik ve pazarlama gibi konularda eğitilmelidir. Geleneksel gıdaların ticarileştirilmesinin bu ürünlerin geleceğe taşınmasında de büyük katkısı olacağı düşünülmektedir. Bu kapsamda yerel lokantaların menü kartlarında geleneksel gıdalara daha fazla yer verilmelidir. Ayrıca Rize'ye özgü geleneksel gıdaların coğrafi işaretleme çalışmalarına hız verilmeli, bu ürünleri turizmle bütünleştirecek çalışmalar yapılmalıdır. Rize'ye ait geleneksel gıdaların mevcut durumunun belirlenmesi ve yeni araştırmalara yön verebilmek için kongreler planlanmalıdır.

KAYNAKÇA

Ab Karim, S., and Chi, C. G. Q. (2010). Culinary Tourism as A Destination Attraction: An Empirical Examination of Destinations' Food Image. *Journal of Hospitality Marketing & Management*, 19(6):531-555.

Acuner, E. (2015). *Cittaslow (Sakin Şehir Olma Yolunda İlk Adım)*. Celepler Yayıncılık (1. Baskı). Trabzon.

Akbulut, B. A., ve Doğancılı, O. (2018). Ankara'da Bulunan Seyahat Acentalarının Dokap (Doğu Karadeniz Projesi) İllerine Düzenlediği Turlar ve Web Sitelerinde Yer Alan Tur Programlarının İçerik Analizi. *Karadeniz Sosyal Bilimler Dergisi*, 10(18):349-375.

Apak, Ö. C., ve Gürbüz, A. (2018). Turistlerin Yöresel Gıda Ürünlerine İlgi Düzeyleri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(2):334-349.

Ardanaz, P. U. (2013). *Parameters in The Consumption of Traditional Food Products*. [Online] <http://academica-e.unavarra.es/bitstream/handle/2454/7664/578100.pdf?sequence=1>. [Erişim: 12.05.2020].

Almli, V. L., Verbeke, W., Vanhonacker, F., Næs, T., and Hersleth, M. (2011). General Image and Attribute Perceptions of Traditional Tood in Six European Countries. *Food Quality and Preference*, 22(1):129-138.

Başaran, B. (2016). The effect of ISO Quality Management System Standards on Industrial Property Rights in Turkey. *World Patent Information*, 45:33-46.

Başaran, B. (2017). Gastronomi Turizmi Kapsamında Rize Yöresel Lezzetlerinin Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(3):135-149.

Becerikli, F., ve Başoğlu, F. (2018). Geleneksel Ürünlerimizden Olan Köftürün Bazı Biyoaktif, Fizikokimyasal ve Kimyasal Özellikleri. *GIDA/The Journal of FOOD*, 43(2):356-363.

Bilge, B., Demirbaş, N., ve Artukoğlu, M. (2019). Türkiye’de Coğrafi İşaretli Gıda Ürünlerinin Gurme Turizmi Açısından Önemi. *Tarım Ekonomisi Dergisi*, 25(1):127-132.

Cavicchi, A., and Santini, C. (2017). *Case Studies in the Traditional Food Sector: A Volume in the Consumer Science and Strategic Marketing Series* (pp:25-42). Woodhead Publishing. Birleşik Krallık.

Cayot, N. (2007). Sensory Quality of Traditional Foods. *Food Chemistry*, 101(1):154-162.

Cerjak, M., Haas, R., Brunner, F., and Tomic, M. (2014). What Motivates Consumers to Buy Traditional Food Products? Evidence from Croatia and Austria Using Word Association and Laddering Interviews. *British Food Journal*, 116:1726-1747.

Chambers, S., Lobb, A. I., Butler, L., Harvey, K., and Traill, B. (2007). Local, National and Imported foods: A Qualitative Study. *Appetite*, 49(1):208-213.

Cömert, M., ve Özata, E. (2016). Tüketicilerin Yöresel Restoranları Tercih Etme Nedenleri ve Karadeniz Mutfağı Örneği. *Journal of International Social Research*, 9(42):1963-1973.

Damman, S., Elde, W. B., and Kuhlein, H. V. (2008). Indigenous Peoples’ Nutrition Transition in a Right to Food Perspective. *Food Policy*, 33(2):135-155.

Duygu, E., ve Bozkurt, İ. (2018). Şehir Markası Oluşturma Süreci ve Nevşehir’in Markalaşmasının Değerlendirilmesi. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 15(3):538-559.

EU (European Union), (2006). [Online] <http://www.wipo.int/wipolex/en/details.jsp?id=1458>. [Erişim: 01.06.2020].

Fandos, C., and Flavian, C. (2006). Intrinsic and Extrinsic Quality Attributes, Loyalty and Buying Intention: An Analysis for a PDO Product. *British Food Journal*, 108(8):646-662.

Galli, F. (2018). *Traditional Food: Definitions and Nuances. In Case Studies in the Traditional Food Sector* (pp. 3-24). Woodhead Publishing. Birleşik Krallık.

Guerrero, L., Guardia, M. D., Xicola, J., Verbeke, W., Vanhonacker, F., and Zakowska, S. (2009). Consumer-driven Definition of Traditional Food Products and Innovation in Traditional Food. A Qualitative Cross-Cultural Study. *Appetite*, 52(2):345-352.

Gülbuçuk, B. (2014). Geleneksel Gıdalar Kırsal Kalkınmada Bir Kalkınma Aracı Olabilir mi?“. 4.Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 17-19 Nisan 2014, s.58, Adana.

Hazarhun, E., ve Tepeci, M. (2018). Coğrafi İşarete Sahip Olan Yöresel Ürün ve Yemeklerin Manisa’nın Gastronomi Turizminin Gelişimine Katkısı. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*. 2(Ek.1):371- 389.

Hopping, B. N., Erber, E., Mead, E., Sheehy, T., Roache, C., and Sharma, S. (2010). Socioeconomic Indicators and Frequency of Traditional Food, Junk Food, and Fruit and Vegetable Consumption Amongst Inuit Adults in The Canadian Arctic. *Journal of Human Nutrition and Dietetics*, 23:51–58.

Kocatepe, D., ve Tırlı, A. (2015). Sağlıklı Beslenme ve Geleneksel Gıdalar (Healthy nutrition and traditional foods). *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(1):55-63.

Köprüalan, Ö., Bodruk, A., ve Ertekin, F. (2019). Meyve ve Sebzelerin Patlatmalı Puf Kurutma Yöntemi ile Kurutulması. *Academic Food Journal/Akademik GIDA*, 17(1): 81-88.

KTB (T. C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Tanıtma Genel Müdürlüğü). (2020). [Online] <https://tanitma.ktb.gov.tr/TR-132462/turkiye-tanitim-videolari.html> [Erişim: 23.08.2020].

Kuşat, N. (2012). Bölgesel Kalkınmada Geleneksel Gıda Ürünlerinin Rolü ve Geleneksel Gıdalarda İnovasyon Belirleyicileri Üzerine Bir Çalışma: Afyon Örneği. *Yönetim ve Ekonomi Dergisi*, 19(2):261-275.

Matenge, S. T. P., Merwe, D. V. D., Beer, H. D., Bosman, M. J. C., and Kruger, A. (2012). Consumers' Beliefs on Indigenous and Traditional Foods and Acceptance of Products Made with Cow Pea Leaves. *African Journal of Agricultural Research*, 7(14):2243-2254.

Mendenhall, W., Ott, L., and Scheaffer, R. L. 1979. *Elementary Survey Sampling*. Duxbury Press, USA.

Narin, M., ve İnanöz, N. (2016). Yöresel Gıda Ürünlerinin Kırsal Kalkınmaya Etkisi: Savaştepe/Sarıbeyler Üzerinde Bir Pilot Çalışma. *International Journal of Social and Economic Sciences*, 6(2):81-88.

Onurlubaş, E., ve Taşdan, K. (2017). Geleneksel Ürün Tüketimini Etkileyen Faktörler Üzerine Bir Araştırma. *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 17(17):115-132.

Özçatalbaş, O. (2020). Kırsal Mirasın Önemi ve Yönetimi Üzerine Bir Değerlendirme. *Türk Bilimsel Derlemeler Dergisi*, 13(1):1-8.

Özdemir, G., Yılmaz, E., Unakıtan, G., Yılmaz, İ., ve Keskin, G. (2017). Kırsalda Kadının Geleneksel Gıda Üretimi ve Pazarlama İstekliliği. *Tekirdağ Ziraat Fakültesi Dergisi*, 14(3):66-72.

Özgen, L., ve Süren, T. (2019). Öğrencilerde Fast Food ve Slow Food Tüketim Nedenleri Arasındaki Farkın. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(3):1836-1851.

Pieniak, Z., Verbeke, W., Vanhonacker, F., Guerrero, L., and Hersleth, M. (2009). Association Between Traditional Food Consumption and Motives for General Food Choice in Six European Countries. *Appetite*, 53(1):179-192.

RTB (Rize Ticaret Borsası). (2020). [Online] <https://www.rtb.org.tr/tr/rize-hakkinda>. [Erişim: 02.06.2020].

Sağır, G. (2017). Küreselleşmeden geleneksele Dönüşte Slow Food ve Cittaslow Hareketi. *The Journal of Social Science*, 1(2): 50-59.

Sarıkaya, G. S., Düşmezkalander, E. (2020). Gastronomik Öğelerin Turizm Tanıtım Faaliyetlerindeki Yeri: Tanıtım Bültenleri Üzerine Bir Araştırma. *BMIJ*, 8(2):2431-2448

SETBİR (Türkiye Süt, Et, Gıda Sanayicileri ve Üreticileri Birliği). (2011). Geleneksel gıda ürünlerinde gıda güvenliği açısından tüketici algısının belirlenmesi ve geleneksel gıda ürünü üreten KOBİ'lere pazar payı artırımı yollarının belirlenmesi (GEGÜP) projesi. [Online] <http://www.setbir.org.tr/gegup-projesi/>. [Erişim: 22.05.2020].

Şahin, G. G., ve Ünver, G. (2015). Destinasyon Pazarlama Aracı Olarak Gastronomi Turizmi: İstanbul'un Gastronomi Turizmi Potansiyeli Üzerine Bir Araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(2):63-73.

Şahin, A. (2017). Gastromilliyetçilik Kavramının İncelenmesi: Coğrafi İşaret ve Markalaşma Faktörleri. *Journal of International Social Research*, 10(48):459-465.

Şengül, S., ve Türkay, O. (2016). Yöresel Mutfak Unsurlarının Turizm Destinasyonu Seçimindeki Rolü (Mudurnu Örneği). *Uluslararası Yönetim İktisat ve İşletme Dergisi*, 12(29):63-87.

TGK (Türk Gıda Kodeksi) (2011). Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği. Resmi Gazete Sayı:28157 (3. Mükerrer). Yayın Tarihi: 29 Aralık 2011.

TPE (Türk Patent Enstitüsü). (2020). [Online] <http://www.tpe.gov.tr/TURKPATENT/geographicalRegisteredList/>. [Erişim: 01.05.2020]

TÜİK (Türkiye İstatistik Kurumu). (2018). [Online] <http://tuik.gov.tr/UstMenu.do?metod=temelist> [Erişim: 01.05.2020].

TÜİK (Türkiye İstatistik Kurumu). (2019). [Online] <http://tuik.gov.tr/UstMenu.do?metod=temelist>. [Erişim: 01.05.2020].

TÜRSAB. (2014). *TÜRSAB Gastronomi Turizmi Raporu*. [Online] http://www.tursab.org.tr/dosya/12302/tursab-gastronomi-turizmi-raporu_12302_3531549.pdf [Erişim: 23.08.2020].

UNWTO (United Nations World Tourism Organi). (2017). *Second Global Report on Gastronomy Tourism*. [Online] [https://espana.gastronomia.com/uploads/files/Segundo%20Informe%20Global%20Turismo%20Gastron%C3%B3mico%20\(Ing%C3%A9s\).pdf](https://espana.gastronomia.com/uploads/files/Segundo%20Informe%20Global%20Turismo%20Gastron%C3%B3mico%20(Ing%C3%A9s).pdf). [Erişim: 21.08.2020].

Vanhonacker, F., Lengard, V. A., Hersleth, M., and Verbeke, W. (2010). Profiling European Traditional Food Consumers. *British Food Journal*, 112(8):871-886.

Verbeke, W., and Roosen, J. (2009). Market Differentiation Potential of Country-of-Origin, Quality and Traceability Labeling. *The Estey Centre Journal of International Law and Trade Policy*, 10(1):20-35.

Visintin, E. P., Crovato, S., Falyo, R., Canova, L., Ravarotto, L., and Capozza, D. (2012). Consuming Traditional Food Products of One's Province. A Test of Planned Behavior Theory. *TPM: Testing, Psychometrics, Methodology in Applied Psychology*, 19(1):49-64.

Wang, O., De Steur, H., Gellynck, X., and Verbeke, W. (2015). Motives for Consumer Choice of Traditional Food and European Food in Mainland China. *Appetite*, 87:143-151.