



JOURNAL of SOCIAL and HUMANITIES SCIENCES RESEARCH (JSHSR)

Uluslararası Sosyal ve Beşeri Bilimler Araştırma Dergisi

Received/Makale Geliş 08.11.2021
Published /Yayınlanma 30.12.2021
Article Type/Makale Türü Research Article

Citation/Alıntı: Özişik Yapıcı, O. (2021). Coğrafi işaretli ürün Erbaa Narince Bağ Yaprağı'nın gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesi. *Journal of Social and Humanities Sciences Research*, 8(77), 3153-3163.
<http://dx.doi.org/10.26450/jshsr.2858>

Öğr. Gör. Dr. Olcay ÖZİŞİK YAPICI
ORCID: 0000-0002-5197-5313

Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Samsun Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Samsun / TÜRKİYE

COĞRAFİ İŞARETLİ ÜRÜN ERBAA NARİNCE BAĞ YAPRAĞI'NIN GASTRONOMİ TURİZMİ KAPSAMINDA DEĞERLENDİRİLMESİ

GEOGRAPHICALLY MARKED PRODUCT ERBAA NARİNCE LINK LEAF ASSESSMENT WITHIN THE SCOPE OF GASTRONOMY TOURISM

ÖZET

Bağcılık faaliyetleri gerek dünyada gerekse ülkemizde çok eski yıllardan beri yapılmaktadır. Bu çalışma kapsamında coğrafi işaret tesciline sahip gastronomik bir ürün olan Tokat Erbaa Narince Bağ yaprağının özellikleri ve bu ürünün turistik amaçlı gastronomide kullanımının bilimsel bir çerçevede değerlendirilmesi planlanmıştır. Erbaa'da bağcılık faaliyetlerinin gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesine yönelik olarak bağcılarının görüşlerinin alınması amaçlanmıştır. Çalışma öncesinde araştırmacı tarafından üretim, bağcılığın sorunları, turizm ve devlet teşvikleri şeklinde 4 tema belirlenmiştir. Belirlenen temalardan oluşturulan kodlar sonrasında alan uzmanlarından yararlanarak görüşme soruları hazırlanmıştır. Veriler Erbaa ilçe merkezinde ve köylerde bağcılık yapan 15 kişi ile görüşmeler neticesinde ses kaydı alınarak elde edilmiştir. Görüşmeler sonrasında elde edilen kayıtlar yazılı hale getirilmiştir. Elde edilen bulgulara göre bölgedeki bağcılar gastronomi kelimesini duyduklarını ve bağcılık faaliyetleri sonucu elde edilen bağcılık ürünlerinin gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesinin hem bölgeye hem de ülkeye katkı sağlayacağını düşünmektedir.

Anahtar Kelimeler: Bağcılık, Coğrafi İşaretlili Ürün, Gastronomi Turizmi.

ABSTRACT

Viticulture activities have been carried out both in the world and in our country since ancient times. Within the scope of this study, it is planned to evaluate the properties of Tokat Erbaa Narince Vineyard leaf, which is a gastronomic product with geographical indication registration, and the use of this product in gastronomy for touristic purposes in a scientific framework. It is aimed to get the opinions of the viticulture in Erbaa regarding the evaluation of viticulture activities within the scope of gastronomic tourism. Before the study, 4 themes were determined by the researcher as production, problems of viticulture, tourism, and government incentives. After the codes were created from the determining themes, interview questions were prepared by making use of field experts. The data were obtained by audio recording as a result of interviews with 15 people who grow viticulture in Erbaa town center and villages. The records obtained after the interviews were put into written form. According to the findings, the viticulturists in the region think that they have heard the word gastronomy and that the evaluation of viticulture products obtained as a result of viticulture activities within the scope of gastronomy tourism will contribute both to the region and the country.

Keywords: Viticulture, Geographical Indication Product, Gastronomy Tourism.

1. GİRİŞ

Bağcılık faaliyetleri gerek gelişmiş ülkelerde gerekse gelişmekte olan ülkelerde farklı amaçlarla yapılan tarımsal faaliyetler arasında değerlendirilmektedir. Bazı bölgelerdeki bağcılık faaliyetlerinde birincil ürün olarak üzüm elde edilirken kimisinde bağ yaprağı birincil ürün olarak değerlendirilmektedir. Tokat bölgesinde yapılan bağcılık faaliyetleri kapsamında birincil ürün olarak bağ yaprağı, ikincil ürün olarak ise üzüm elde edilmektedir (Cangi ve Yağcı, 2012). Tokat'ın Erbaa ilçesinde 2016 yılında Erbaa Narince Bağ Yaprağı coğrafi işaretli ürün olarak tescil almıştır.

Coğrafi açıdan tescil almış olan ürünler bölgenin, yörenin ve hatta ülkenin turistik açıdan tanıtımı ve markalaşması kapsamında kullanılabilir. Aynı zamanda üretilen ürünlere katma değer sağlayarak yerel üreticiye ve kırsal turizme katkı sağlamaktadır (Kan ve Gülçubuk, 2008). Özellikle son yıllarda turistlerin gastronomiye ilgi göstermesi ile yöresel ürünler daha fazla önem kazanmıştır. Gastronomi turizminin ana unsuru olarak yiyecekler ön plana çıkmaktadır. Gastronomi turizmi kapsamında turistlerin yöresel yemekleri yemesi bazen seyahat sebebi bile olmaktadır (Şimşek ve Güleç, 2020:74). Türkiye'nin sahip olduğu 7 coğrafi bölgede iklim ve fiziki koşulların farklılık göstermesi ile farklı yiyecekler ve içecekler bulunmaktadır. Yöresel yiyecek ve içeceklerin korunması ve gelecek nesillere aktarılması konusunda Türk Patent ve Marka Kurumu belirli şartlar altında ürünlerin tescilini gerçekleştirmektedir. Ürünlerin tescillenmesi ile ürünün pazarlanması, markalaşması ve tanınırlığı söz konusu olmaktadır. Gerek ulusal gerekse uluslararası düzeyde önem kazanan yöresel lezzetler Coğrafi İşaretleme yapılmaya başlanmıştır (Yazıcıoğlu, Işın ve Yalçın, 2019:862). Coğrafi işaret uygulaması ile birlikte ürünlerin kendilerine özgü üretim yöntemleri, kaynakları, sürdürülebilirliği gibi durumlar gastronomi turizmini yakından ilişkilidir (Hazarhun ve Tepeci, 2018:372).

Coğrafi işaretleme konusunda yetkili kuruluş olan Türk Patent ve Marka Kurumu'nun resmi web sayfasında 817 kayıtlı ürün bulunmaktadır (URL 1). Çalışma kapsamında coğrafi işaretli ürün Narince Bağ Yaprağı yaygın olarak Tokat ili Erbaa ilçesi sınırlarında yetiştirilmektedir. Tokat sınırları içerisinde yer alan Erbaa köklü bir tarihe sahiptir (URL 2). Farklı medeniyetlere ev sahipliği yapmış olması nedeniyle kendine has bir mutfığa sahiptir. Çeşitli tarım ürünlerinin yetiştirilmesi bu mutfığı zengin kılmaktadır. Erbaa'da üretilen değerli tarımsal ürünlerden bir tanesi de Narince Bağ Yaprağıdır. Birçok ailenin gelir kaynağını oluşturan Narince Yaprağı gastronomik açıdan da öneme sahiptir. Bu kapsamda Erbaa Narince Bağ Yaprağı'nın gastronomi turizmi potansiyelini kullanarak Erbaa'ya turist çekmek için üretilen ürünlerin coğrafi işarete sahip olması önem arz etmektedir. Turistler coğrafi işarete sahip olan ürünleri görmek ve deneyimlemek amacıyla seyahatler gerçekleştirmektedir (Jay ve Taylor, 2013).

Coğrafi işaret almış olan Narince Bağ Yaprağı'nın yetiştirilmesi ve gastronomi turizmi kapsamında kullanılmasına yönelik çalışma alanında görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Kayıt altına alınan görüşmelerin betimsel analizi yapılmıştır.

2. COĞRAFI İŞARETLİ ÜRÜN OLARAK NARİNCE BAĞ YAPRAĞI'NIN ÖZELLİKLERİ

Coğrafi işaret, belirgin anlamda özellikleri olan bir ürünün kökeninin bulunduğu bölgeye ait olduğunu gösteren işaretlemedir (Ertan, 2010:162). Coğrafi işaret uygulaması, yöresel ürünlerin tüm dünyaya tanıtılması ile birlikte korunmasını amaçlayan yasal düzenlemeleri kapsamaktadır (Şahin, 2013:23). Coğrafi işaret yapılmasının en önemli nedenlerinden bir tanesi belirli bölgelerde yetiştirilen ürünlerin üretimi ve kalitesinin korunmasıdır (URL 1). Coğrafi işaretleme ile ürünler yasalar ile korunmakta ve taklit edilmesinin önüne geçilmektedir. Türkiye'de coğrafi işaretleme tarım ve gıda ürünleri, sanayi ürünleri, el sanatları ve madenlerden üretilen ürünlere de yapılabilmektedir. Türk Patent Enstitüsüne göre (URL 1) coğrafi işaret birbirinden farklı olan ve farklılığını yöreye borçlu olan yöresel ürünü ifade etmektedir. Menşe adı ise tüm ya da esas özelliklerini coğrafi bir bölge ya da yöreden alan üretimi, işlenmesi bu coğrafi sınırlar içinde gerçekleşen adlara verilmektedir. Finike Portakalı, Malatya Kayısı menşe örnekleri arasında gösterilebilir. Mahreç ise ürünün özelliklerinden en az birinin belirli bir yöreye ait olmasının yanı sıra yöre dışında da üretilebilmesini kapsamaktadır. Antep Baklavası, Hereke İpek Halısı mahreç örnek olarak verilebilir.

Coğrafi işaret uygulamasında bir bölgeye ait olan ürünün tescillenmesi aşamasında sanayi ve ticaret odaları ya da şirketler aracılığı ile başvurular yapılmaktadır. Tescillenen ürünler aracılığı ile ekonomiye katkı sunulmakta, refah düzeyinde artışlar yaşanmaktadır (Dikici, Kolman ve Aktaş, 2013). Kırsal bölgelerde yaşayan insanlar açısından gelir düzeyinin artırılması konusunda coğrafi işaretleme önemli bir uygulamadır (Yazıcıoğlu vd., 2019: 863). Coğrafi işaretlemenin amaçlarına bakıldığında şöyle sıralanabilir (Kezer Tütün, 2013):

- Ürünlerin kalitesinin korunarak, üretiminin aynı kalitede sürekliliğini sağlamak,
- Coğrafi işarete sahip ürünün üretimini yapan üreticilerin tescil kapsamında haklarının korunması,
- Sahte ürünlerin üretiminin önüne geçerek tüketicilerin korunması,

- Ülkenin kültürel değerlerinin korunması,
- Bölgenin coğrafi işaret uygulaması amacıyla bilinirliğinin artırılması,
- Coğrafi işaretli ürünlerin gerek ulusal gerekse uluslararası düzeyde tanıtımını sağlamak,
- Turizm gelirlerine katkı sağlamak,
- Haksız kazancın önüne geçebilmek.

Coğrafi işaret konusunda uygulanan yasal süreç 555 sayılı Kanun Hükmünde Kararname ile yürütülmektedir. Söz konusu kararnamenin şartları yerine getirildiğinde coğrafi işaretleme yapılabilmektedir. Bir ürünün coğrafi işaret alabilmesi için bir bölgeye özgün olmasının yanı sıra coğrafi olarak sınırlarının olması, belirli bir ismi ve işaretinin olması, ürün özelliklerinin bölgeye ait olması gerekmektedir (URL 1).

Türkiye’de toplam 817 tescilli ürün bulunmaktadır. Türk Patent ve Marka Kurumu verilerine göre ürün grubu açısından değerlendirildiğinde Erbaa Narince Bağ Yaprağı işlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar grubunda yer alan 205 adet ürün arasındadır (URL 1).



Görsel 1: Erbaa Narince Bağ Yaprağı Üst ve Alttan Görünümü, **Kaynak:** URL 3

Erbaa Narince Bağ Yaprağı 2017 yılında tescillenmiş bir üründür. Coğrafi olarak tescillenmiş olan Erbaa Narince bağ yaprağı menşe adını Erbaa Ticaret ve Sanayi Odası aracılığı ile elde etmiştir. Coğrafi sınır olarak bakıldığında ise Tokat ili Erbaa İlçesi sınırlarında ilçe merkezi ve köylerinde bağcılık faaliyetleri yapılan alanlarda yetiştirilmektedir. Erbaa Narince bağ yaprağının özelliklerine bakıldığında Narince üzüm çeşidinin asmalarından salamuralık asma yaprağı ticari amaçlı olarak toplanmakta ve satışa sunulmaktadır. Bölgenin sahip olduğu fiziki koşullar neticesinde Erbaa Narince yaprağı kısa sürede pişmektedir. Bağ yaprağı mayıs ayının ortasından başlamak sureti ile temmuz ayının ortalarına kadar 15-20 günlük aralarla asma sürgünlerinin uç kısmından sabah erken saatlerde toplanmaktadır. Sert, hasarlı ve hasta olan yapraklar toplanmamaktadır. Toplanmış ve destelenmiş olan yapraklar sıcak etkilemeden tuzlu su ile haşlanarak salamura yapılmaktadır. Her hasat döneminde elde edilen ürünler farklı farklı bidonlara doldurulmaktadır. Hasadın ilk dört dönemi genellikle zeytinyağlı dolma yapımında kullanılırken sonraki dönemde toplananlar ise etli dolma yapımında kullanılmaktadır. Narince bağ yapraklarının bulunduğu bağların ömrü ise ortalama 40 yıldır (URL 3). Ürünün ayırt edici özellikleri arasında tüysüz, ince, yaprak ayası az yırtmaçlı, lezzetli bir tat bulunmaktadır. Narince yaprağı yarı geçirgen, sarımtırak yeşil renge sahiptir. Kalori olarak düşük olmakla birlikte yüksek oranda lif içermektedir. 100 gram yaprak ortalama olarak 54 kcal'dir. Erbaa Narince bağ yaprağının içerisinde yer alan vitaminler ise K1, C, B1, B6, kalsiyum, potasyum ve magnezyum ve fosfor açısından zengindir. Yaprığın üretim aşaması, asmaların çiçeklenme öncesinde başlamaktadır. Belirli dönemlerde toplanan yapraklar sapsarı ile sabah erken saatlerde hasat edilmektedir. Hasat edilen yapraklar demet halinde bez örtülerin arasında saklanır. Düzgün şekilde dizilen demetler 50-100 litrelik bidonlarda tuzlu su ile salamura yapılmaktadır. Bidonların en üst kısmına yaprakların salamurasının iyi olması için mermer bloklarla baskı yapılmaktadır. Ortalama 4-5 gün bekleyen yapraklar bidonlardan çıkarılarak suyunun süzülmesi sağlanır. Süzülme işlemini tamamlayan salamura yapraklar uygun ölçülerdeki plastik bidonlara demetler halinde basılır. Basılmış olan salamuralık yapraklar serin, ışık almayan bir ortamda bekletilir (URL 3).

3. GASTRONOMİ TURİZMİNDE COĞRAFI İŞARETLERİN YERİ

Küreselleşme ile birlikte insanların yemek alışkanlıklarında farklılıklar söz konusu olmuştur. Özellikle fast-food kültürünün oldukça yaygınlaştığını söylemek mümkündür. Ancak söz konusu gıdaların insan sağlığı açısından olumsuz etkileri ön plana çıkmaya başladıkça insanlar daha doğal ve yöresel gıdalara ilgi duymaya başlamıştır (Hazarhun ve Tepeci, 2018: 373). Yöresel yiyecekler turistlerin ilgisini çekmekte ve seyahat motivasyonu oluşturmaktadır. Destinasyonlar turistleri etkileyebilmek ve markalaşmak için tanıtım faaliyetleri çerçevesinde yöresel yemek ve içecekler yer vermesi gerekmektedir (Okumuş, Okumuş ve McKercher, 2007). Coğrafi işaretli ürünlerin bölge tanıtımında kullanılması aynı zamanda gastronomi turizmini de olumlu yönde etkilemektedir. Destinasyonların sahip olduğu gastronomik değerlerin korunması ve gelecek nesillere aktarılması, yerel tarım ürünlerinin üretiminin devamlılığının sağlanması konusunda coğrafi işaretli ürünler büyük öneme sahiptir (Karaca, 2016).

Coğrafi işaretli ürünler ile birlikte destinasyonun kalkınmasına katkı söz konusudur. Gastronomi turizminde yöresel lezzetlerin ve yerel tarım ürünlerinin coğrafi işarete sahip olmaları etkili olmaktadır. Yöresel ürünlerin tanıtımı ve gastronomi turizmi kapsamında kullanılması bölgeye turist gelmesinde etkilidir (Hazarhun ve Tepeci, 2018: 376). Fransa’da coğrafi işarete sahip Champagne şarabının tadımı için Champagne bölgesine turistlerin şarap deneyimi için geldikleri ve turizm faaliyetlerinde hareketlilikler görüldüğü belirtilmiştir (Jay ve Taylor, 2013). Gastronomi turizmi kapsamında coğrafi işaretli ürünlerin etkili olduğu bir diğer araştırma da Meksika’da yapılmıştır. Coğrafi işaretli ürün olan tekilanın tadımı için bölgenin uluslararası düzeyde bilinirliği ve tanınırlığının artış gösterdiği ve önemli katkılar sunduğu ifade edilmektedir (Bowen ve Zapata, 2009).

Alan yazında gastronomi turizmi ile coğrafi işaretli ürünler üzerine yapılan taramalarda elde edilen bilgiler ise şöyledir: Şimşek ve Güleç (2020) tarafından yapılan çalışmada coğrafi işaretli ürün olan Elazığ Orciği’nin bölgenin tanıtımına daha fazla katkı sunacağı ve gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesi gerekliliği öne sürülmüştür. Yazıcıoğlu ve diğerleri (2019) tarafından yapılmış olan çalışmada Akdeniz Bölgesi’nde coğrafi işaretli ürünlerin gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesi yapılmış ve gastronomi turizmi kapsamında coğrafi işarete sahip ürünlerin işletmelerin menülerinde daha çok yer alması gerektiğine vurgu yapılmıştır. Hazarhun ve Tepeci (2018) tarafından coğrafi işaretli ürün ve yemeklerin gastronomi turizmi açısından önemi incelenmiş ve ürünlerin turizmi geliştirmeye yönelik kullanımı konusunda öneriler sunulmuştur. Üzümcü, Alyakut ve Akpulat (2017) tarafından yapılan çalışmada, coğrafi işaretleme kapsamında gastronomik ürünlerin değerlendirilmesi yapılmış ve özellikle kırsal turizmin kalkınması konusunda önerilerde bulunulmuştur. Yapılan araştırmalar coğrafi işarete sahip ürünlerin gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilebileceğini göstermektedir. Gastronomi turizminin gelişmesinde yöresel lezzetlerin önemli bir payı olduğu görülmektedir.

4. YÖNTEM

4.1. Araştırma Alanı

Araştırma, Tokat ili Erbaa ilçesinde bağcılık faaliyetleri ile uğraşmakta olan çiftçiler ile ön görüşme neticesinde katılmayı kabul eden gönüllüler ile gerçekleştirilmiştir. Araştırmanın alanı Erbaa ilçesi ve köylerinde bağcılık faaliyetleri ile uğraşan bağcılardan oluşmaktadır. Çalışma grubu Erbaa köylerinde bağcılık faaliyetleri gerçekleştiren araştırmaya gönüllü olarak katılmayı kabul eden 15 bağcıdan oluşmaktadır. Görüşmelerin yapılacağı gün ve saatler kararlaştırılarak görüşme tekniğine uygun bir şekilde 1.08.2021–10.09.2021 tarihleri arasında gerçekleştirilmiştir.

4.2. Veri Toplama Yöntemi ve Aracı

Nitel araştırma desenlerinden durum çalışması modeli kullanılarak araştırma tasarlanmıştır. Durum çalışmasının temelinde bir konunun derinlemesine çevresiyle ilişkilendirilmesi söz konusudur. Konu üzerinde yargıya varmayı, nasıl ve niçin gerçekleştiği şeklinde soruların cevaplandırılmasını hedeflemektedir. Toplanan veriler incelenen durum için geçerlilik göstermekle birlikte benzer çalışmalar için genellenebilmektedir (Kohlbacher, 2006: 24).

Araştırma kapsamında “Gastronomi turizminin geliştirilmesinde bağ yaprağının değerlendirilme süreci nasıldır?” sorusu araştırma sorusudur. Katılımcılar Erbaa ilçe merkezi ve köylerinde bağcılık faaliyetleri gerçekleştiren gönüllülerdir. Farklı zamanlarda görüşmeler yapılarak ses kayıtları elde edilmiştir. Çalışmanın etik kurul izni Ondokuz Mayıs Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Etik

Kurulu 27.08.2021 tarihli 2021\651 karar sayısı ile alınmıştır. Görüşme sonucunda verilen cevapların tekrara düşmesi nedeniyle 15 kişi ile araştırma gerçekleştirilmiştir. Verilerin elde edilmesinde yarı yapılandırılmış görüşme tekniğinden yararlanılmıştır.

Yarı yapılandırılmış görüşme tekniğinde önceden hazırlanmış sorular yer almaktadır. Görüşme formunda yer alan sorulara bağlı kalınarak görüşmenin yapılması sistematik ve karşılaştırılabilir bilgi elde etmeyi sağlamaktadır (Turnuklu, 2000). Çalışma kapsamında araştırma sorusuna yönelik olarak önceden belirlenmiş 4 tema bulunmaktadır. Temalar kapsamında bulunan kodlara ilişkin sorular sorulmuştur. Alan yazın taramasının ardından belirlenen tema ve kodlara uygun şekilde sorular hazırlanmıştır. Çalışma kapsamında hazırlanan sorular 3 alan uzmanının görüşüne göre yeniden düzenlenmiştir. Cevaplar ses kaydı şeklinde alınmıştır. Oluşturulan tema ve kodlar ise Tablo 1’de yer almaktadır.

Tablo 1. Çalışmaya Ait Tema ve Kodlar

Temalar	Kodlar
Üretim	Bağcılık deneyimleri Üretimi yapılan bağcılık ürünleri
Bağcılığın sorunları	Üretim sürecinde yaşanan sorunlar Pazarlama sürecinde yaşanan sorunlar Bağcılığın sürdürülebilirliği sürecinde yaşanan sorunlar
Turizm	Yerli ve yabancı turistlerin ilgisi Kırsal turizme katkı sunulması Gastronomi turizminin gelişimi Turistlere bağcılık eğitimi verilmesi
Devlet teşvikleri	Teşvik alma durumu Teşviklerin değerlendirilmesi süreci

Nitel araştırmalarda inandırıcılık, çalışmanın geçerliliği ve güvenilirliği açısından önemlidir. Çalışmanın inandırıcılığı, katılımcıların aktarmış olduğu bilgilerin okuyucuya ne kadar doğru ve anlaşılır biçimde aktarıldığını göstermektedir (Thomas ve Magilvy, 2011). Nitel bir çalışmanın inandırıcılığını artırmak amacıyla uygun yöntem kullanımı, uygulama alanının tanınması, bulguların alan yazın ile kıyaslanması, uzman incelemesi gibi stratejiler uygulanmaktadır (Shenton, 2004). Söz konusu çalışmanın inandırıcılığını artırmak adına 3 adet uzman görüşünden yararlanılmış, araştırmanın amacına uygun olması adına görüşme yöntemi tercih edilmiş, uygulama alanı ise araştırmacı tarafından yeterince tanınan bir alan olmakla birlikte alan yazında yapılan çalışmalarla kıyaslamalar yapılmıştır. Görüşmeyi gerçekleştiren kişinin soru sorma şekli elde edilen verilerin içerik ve niteliği konusunda etkiye sahiptir. Dolayısıyla görüşme yapılan kişilere sorular aynı kelimeleri kullanılarak ve aynı biçimde sorulmuştur. Söz konusu durum da katılımcılardan tarafsız cevap elde etme adına önemlidir. Görüşme formunda yer alan sorular ise şöyledir:

- Ad, soyad ve yaşıınız?
- Kaç yıldır bağcılık ile uğraşıyorsunuz ve aileniz için bağcılığın geleceğini nasıl görüyorsunuz? Devam ettirecek kişiler var mı?
- Bağ yaprağı dışında bağcılıkla ilgili hangi ürünleri üretiyorsunuz?
- Devlet teşvikleri bağcılığın gelişmesine nasıl etki etmektedir? Teşviklerin yeterli olduğunu düşünüyor musunuz, bu konu hakkında beklentileriniz nelerdir?
- İlerleyen yıllarda bağcılık ürünlerinin Turizmin gelişmesine yönelik nasıl bir etkisinin olacağını düşünüyorsunuz? Bağcılık ürünleri turistlerin bölgeye gelmesinde niçin önemlidir? Turistlerin ilgileneceği bir konu olacağını düşünüyor musunuz?
- Daha önce Gastronomi Turizmi kavramını duydunuz mu?
- Bağcılığın sorunları ile ilgili çözüm önerileriniz var mı?
- Turizmin geliştirilmesi için bağcılık için ayrı bir katma değer sağlayabilir mi?

4.3. Verilerin Analizi

Betimsel analiz yöntemi kullanılarak bağcılardan elde edilen veriler analiz edilmiştir. Betimsel analiz verilerin özgün halleri değiştirilmeden, doğrudan alıntı yapılarak sunulmasını kapsamaktadır (Wolcott, 1994). Betimsel analizde veriler daha önceden oluşturulmuş temalar altında özetlenir ve yorumlanır (Altunışık, Coşkun, Bayraktaroğlu ve Yıldırım, 2010). Bağcıların araştırma sorularına vermiş

oldukları cevaplar araştırmada daha önceden oluşturulan temalar doğrultusunda gruplandırılmış ve analiz edilmiştir. Bağcılarının kullandıkları ifadeler doğrudan aktarılmıştır. Alıntı yapılan bağcının adı ve soyadının ilk harfleri kullanılarak kodlama yapılmıştır.

5. BULGULAR

Tokat ili Erbaa ilçesine bağlı köylerde yetiştirilen ürün olan Narince Bağ Yaprağı'nın bağcılık faaliyetleri ile birlikte turizm faaliyetleri kapsamında değerlendirilmesi konusunda bağcılarının görüşlerinin belirlenmesi amacıyla yapılan çalışmadan elde edilen sonuçlar aşağıda yer almaktadır.

5.1. Demografik Özellikler

Araştırmaya katılan 15 bağcının 15'i de erkektir. Katılımcıların yaş aralığı 31 ile 65 yaş aralığında yer almaktadır. Tokat ili Erbaa ilçesinde görüme yapılan kişilerden 5 tanesi Doğanıyurt köyü, 4 tanesi Üzümlü köyü, 5 tanesi Bağpınar köyü, 1 tanesi ise ilçe merkezinde ikamet etmektedir. Özellikle genç yaşta olan arıcıların bu meslek ile beraber farklı işlerle de uğraştığı belirlenmiştir.

5.2. Bağcılık Yapma Süresi ve Sonrasında Ailede Mesleği Devam Ettirecek Kişilere İlişkin Bulgular

Katılımcıların 3 tanesi 40 yıldır bağcılık yapmakta, 9 tanesi 20 yıldır bağcılık yapmakta, 2 tanesi 10 yıldır bağcılık yapmakta, 1 tanesi ise 5 yıldır bağcılık yapmaktadır. 15 tane çiftçiden 4 tanesi gelecekte ailelerinden bu mesleği sürdürecektir kimsenin olmadığını söylerken 11 tanesi ise çocuklarının bu işle ilgilenebileceğini söylemiştir. Aşağıda bağcılarının vermiş oldukları yanıtlardan örnekler yer almaktadır.

ÇT, 40 yıldır bağcılık işi ile uğraşıyoruz. Bu meslek bize dedelerimizden kalmıştır. Benden sonra çocuklarımın bu mesleği devam ettireceğini düşünüyorum. AŞ, bağcılık bize dedemizden kalma bir uğraştır. Şahsi olarak 10 yıldır bağcılıkla uğraşmaktayım. Bağcılık haricinde bir mesleğim söz konusu ve ailemde bu mesleği devam ettirecek birileri yok. Verilen emek, çaba, harcanan zaman, öz sermaye gibi durumlar değerlendirildiğinde beklenen kazancı sağlayamıyoruz.

EA, bağcılık aileden kalma bir uğraştır. Ailem bu işi 20 yıldan fazladır yapmakta, ben de 5 yıldan fazladır şahsi olarak yapmaktayım. Ailemden gördüğüm şekli ile ve daha da geliştirerek bu işi yapmaya devam edeceğim. İstedığımız düzeyde kazanç elde etmemiz durumunda gerekli ekipmanları ve makineleri temin ederek işimizi geliştirmek istiyorum. Gelecekte ailemden bu mesleği yapacak olan birileri bulunmamaktadır.

KE, 35 yıldır bağcılık ile uğraşıyoruz. Bu mesleğin gelecek vaat ettiğini düşünüyorum. Narince bağ yaprağının coğrafi işaret almış olması, yaprağın farklı ülkelere ihraç ediliyor olması, lezzetli olması gibi sebeplerden dolayı daha da önemli hale geleceğini düşünüyorum. Bizlere bu meslek dededen kalma olduğu için bizlerden sonra çocuklarımız bu mesleği devam ettirecektir.

5.3. Yaprak Dışında Üretilen Ürünlere İlişkin Bulgular

15 bağcıya yaprak dışında hangi ürünü ürettikleri sorulmuş ve cevaplar kayıt altına alınmıştır. Elde edilen bulgulara göre bağcılık ile uğraşan çiftçilerin ürettikleri diğer ürünler arasında ikincil ürün olarak üzüm yer almaktadır. Üzümden üretilen ürünler arasında ise üzüm pekmezi, üzüm sirkesi, üzüm turşusu, kurutulmuş üzüm, şarap yer almaktadır. Bağcılıktan elde edilen ürünlerin ilerleyen yıllarda daha da önemli hale geleceğini düşünen bağcılar gastronomi turizmi açısından da önemli olduğunu düşünmektedir. Özellikle narince bağ yaprağı ile üretimi yapılan yöresel yemeklerin gastronomik açıdan önemli olduğu dile getirilmiştir.

5.4. Bağcılığın Sorunları ve Çözüm Önerilerine İlişkin Bulgular

Katılımcılardan KE, EA, ÇT, AŞ, HT, SD, KE, RY, NY, HT, MK bağcılıkta en önemli sorunların başında zirai ilaçlamanın geldiğini belirtmişlerdir. Zirai ilaçlama konusunda devlet desteğinin istenen düzeyde olmadığını, ürünlerin pazarlanması konusunda birtakım sıkıntılar yaşandığını, bağcılığa ilişkin güncel bilgilerin yetersiz olduğu dile getirilmiştir. Aşağıda bağcılarının sorunlarına ilişkin durum değerlendirmeleri yer almaktadır.

KE, önceki yıllarda bağcılık ile ilgili teşvikler zaman zaman verildi ancak günümüzde teşvikler yetersiz kalmaktadır. Ürün kalitesinin iyi olmasının yanı sıra bölge ekonomisine büyük katkı sağlayacağını düşünmemden dolayı daha fazla teşvik olması gerektiğini düşünüyorum.

NY, bağcılık ile ilgili olarak en büyük sorunlardan biri devlet teşviklerinin yeterli düzeyde olmaması. Birçok şeyi kendi emeğimizle yapmaya uğraşıyoruz. Bağcılık işi gelecek vaat ettiği için bulunduğum

köyde her geçen gün tarım arazileri bağ olarak kullanılmaya başlamaktadır. Bağcılığa ilişkin ürünlerin reklamlarının yapılması, üzüm ve bağ yapraklarının düşük fiyata satılmasının önüne geçecektir. Dolayısı bağcılar olarak daha kazançlı hale gelebileceğiz.

RY, bölgemizde üretimi gerçekleştirilen bağcılık ürünlerinin aynı fındıkta olduğu gibi devlet tarafından alımının desteklenmesinin güzel olabileceğini düşünüyorum.

KE, bölgemizde üretilen üzümlerin özelliği posasının az ancak şirasının fazla olması ile bilinmektedir. Dolayısı ile üzümler değerinin çok altında satılmaktadır. Bölgemizde üretilen üzümlerden şarap yapılmak üzere farklı firmalar alımlar gerçekleştirmektedir. Bu firmaların ürettiği şarapların fiyatı ise oldukça yüksektir. Bölgeye ait şarap üretim tesisinin olması ekonomik olarak kalkınma sağlayacaktır. Sirke, meyve suyu, pekmez gibi alternatiflerin üretimi de aynı şekilde önem arz etmektedir. Ayrıca üzüm posası gübre ve hayvan yemi olarak da kullanılmaktadır. Bağcılığı ve elde edilen ürünleri değerlendirdiğimizde ekonomik kazancı daha yüksek olabilecek bir potansiyele sahiptir.

AŞ, bağcılık faaliyetlerinin önemli sorunlarından bir tanesi, her bir bağ ile ilgilenen ziraat mühendisinin olmamasıdır. Yaşanan iklim değişiklikleri ve üretim tekniklerinin değişmesi neticesinde bazı sorunlar yaşanmaktadır. Bu sorunların en aza indirilmesi verimliliğin artmasına ve ürünlerin kalitesinin artmasına katkı sağlayacaktır. Diğer taraftan modern tarım uygulamaları, ilaçlama gibi önemli ve güncel konularda bağcılara bilgilendirmeler yapılmalıdır.

ÇT, bağcılığın en büyük sorunlarından birisi devlet teşvikinin yetersiz olmasıdır. Diğer taraftan bağcılık konusunda uygulanabilecek teknolojik gelişmelerle bu meslek daha keyifli ve daha az zahmetli bir hal alabilir.

HT, bağcılığın bir diğer sorunu ise bağ yapraklarının toplanması esnasında istenilen sayıda işçi bulamamamız.

5.5. Turizmin Gelişiminde Bağcılık Ürünlerinin Rolü

Bağcılık Ürünleri Turizm Gelişmesini Katkı Sunar Mı? Sorusuna Verilen Yanıtlardan Elde Edilen Bulgular incelenmiştir.

Görüşme yapılan bağcılardan 15 tanesi de bağcılıktan elde edilen ürünlerin özellikle de narince bağ yaprağının turizmin gelişmesi konusunda katkı sağlayabileceğini düşünmektedir. Özellikle Erbaa merkez ve bağcılık yapan köylerinin bulunduğu konum itibarı ile ulaşımı kolaydır. Bağcılık yapılan bölgelerin engebesiz arazi olması bağ yaprağının ve üzümün hasat edilmesinde kolaylık sağlamaktadır. Bağların kolay ulaşılabilir olması turizmin gelişmesine katkı sunabilecek durumdur. Bağcılıktan elde edilen ürünlerin özellikle beslenme ve gastronomik unsur olma konusunda önemli olduğunu düşünen bağcılar turizm potansiyelinin artması ile bağ yaprağının ve üzümün pazarlanması konusunda karşılaştıkları sorunların da azalacağını düşünmektedir. Aşağıda bağcılarının verdiği cevaplar yer almaktadır.

RY, Narince Bağ Yaprağı'nın coğrafi işaretli bir ürün olması ile birlikte turizmin gelişiminde bu ürünün ve diğer bağcılık ürünlerinin kullanımı tanıtım ve pazarlama açısından katkı sağlayabilir. Pazarlama ve tanıtım çalışmalarının başarılı yapılmasıyla bölgeye daha fazla turist gelebilir. Bölgeye daha fazla turist gelmesi ile birlikte ekonomik olarak kalkınma gerçekleşebilir.

NY, bağlarımızda Narince üzümü yetişmektedir. Narince üzümü ise kaliteli şarapların yapımında kullanılmaktadır. Bağcılar olarak hasat ettiğimiz üzümleri her yıl şarap olması için firmalara satmaktayız. Bölgede şarap yapımının teşvik edilmesi turizm açısından bir gelişme sağlayabilir. Bozcaada'da olduğu gibi büyük festivaller düzenlenerek şarap tadımı ile birlikte bağcılık ürünlerinin tanıtımı yapılabilir ve turizmin gelişmesi sağlanabilir.

AŞ, bağcılıktan elde edilen ürünlerin turizm gelişimine katkı sunacağını düşünüyorum. Bağcılığın nasıl yapıldığını, yaprağın nasıl toplandığını, üzüm hasadının nasıl yapıldığını ve hatta bağ yaprağından yapılan yemeklerin neler olduğunu görmek isteyen, bunu deneyimlemek isteyen çok sayıda turist olabilir. Dolayısı ile turistlerin ihtiyaçlarını karşılamak, bölgenin de gelişimini sağlamak adına bağcılık ürünlerinin turizm gelişiminde kullanımı oldukça faydalı olacaktır.

SD, ülke genelinde diğer coğrafi işaretli ürünlerde olduğu gibi bağ yaprağının da turizmin gelişiminde kullanılması bölgemiz açısından ve bağcılar açısından olumlu katkı sağlayacaktır. Üretimini gerçekleştirdiğimiz Narince Bağ Yaprağı'nın gerek ulusal gerekse uluslararası düzeyde satışı

yapılmaktadır. Özellikle bağ yaprağından hazırlanarak elde edilen yemekler turistlerin belki de daha çok ilgisini çekebilir.

MK, coğrafi işaret almış ürünümüz olan Narince Bağ Yaprağı ile hazırlanan yemeklerin turistlerin damak tadına hitap edeceğini düşünüyorum. Bağcılık ürünlerinin turizmin gelişimi için kullanımı hem bizlere hem de bölgemize büyük katkılar sağlayacaktır.

5.6. Gastronomi Turizmi Bağcılık İçin Ayrı Bir Katma Değer Sağlar Mı? Sorusuna İlişkin Bulgular

Araştırmaya katılan bağcılarının çoğunluğu “gastronomi turizmi” kavramını duyduğunu ifade etmiştir. ÇT, HT, NY, HÖ “gastronomi turizmini duymadım” şeklinde cevap vermişlerdir. Gastronomi ve gastronomi turizmi kavramlarını duymayan bağcılara araştırmacı tarafından kavramlara ilişkin bilgilendirmeler yapılmıştır.

HT, RY, AŞ, KE, SD, KE, MK, EA, BK, MB, NY Gastronomi turizminin bağcılık için katma değer sağlayacağını düşünmektedir.

MB gastronomi turizmi kavramını duydum ve hatta buna yönelik geziler de gerçekleştirdim. Gastronomik açıdan bağcılık ürünlerini değerlendirdiğimizde katma değer sağlayacaktır. Bağcılık ürünlerinin gastronomi turizmine katkı sağlayacağını Tekirdağ’da bulunan şarap evlerinden örnek gösterebiliriz.

RY, bağcılıktan elde ettiğimiz bağ yaprağı ile hazırlanan dolmalar ve farklı yemekler, üzüm ve üzümünden elde edilen sirke, pekmez, şarap gibi ürünler gastronomik değerlerdir. Dolayısı ile turistler bu gastronomik ürünlere ilgi gösterebilir ve bağcılığın gelişimi bölge halkına fayda sağlamış olur.

SD, öncelerden bağcılıktan elde ettiğimiz ürünler en azından yöresel fuarlar ya da festivallerle tanıtımı yapıyordu. Ancak pandemi ile birlikte festivallerde yaprak ve üzümünden elde ettiğimiz yiyecekleri tanıtamaz olduk. İlerleyen yıllarda bağcılık ürünlerinin tanıtımı konusunda yarışmaların festivallerin artması ile gastronomi turizmine daha da katma değer sağlayacağını düşünüyorum.

NY, bağcılığın gastronomi turizmine katma değer sağlayacağını düşünüyorum. Bağcılıktan elde ettiğimiz ürünlerin markalaşması sağlanır, tanıtımı yapılır ve bağcılık ürünlerine olan ilginin artmasıyla bağcılara da katkı sağlar.

KE, bağcılığın gastronomi turizmine kesinlikle katma değer sağlayacağını düşünüyorum. Avrupa’da gastronomi turizmi kapsamında şarap tadımları, şarap rotaları oluşturulmuş durumda aynısı bizim bölgemizde de yapılabilir.

NY, bağcılık faaliyetleri gastronomi turizmine katkı sağlayacaktır. Bağcılık ürünlerinin yerli ve yabancı turistlere tanıtılması ile birlikte katma değer sağlanmış olur. Ayrıca bağcılık faaliyetleri bölgemizde uzun yıllardan beri yapılmaktadır. Dolayısı ile turistlere aynı zamanda bölgenin tarihi hakkında da bilgiler verilmesi gerekmektedir. Bağcılıktan elde edilen ürünlerin üretimi ve saklanmasında kimi zaman tarihi tarım aletleri de kullanılmaktadır. Tarihsel olaylar ve gastronomik ürünlerin bir araya gelmesi ile katma değer kaçınılmaz olacaktır.

5.7. Devlet Teşviklerinin Bağcılığın Gelişmesi Konusunda Yeterli Olduğunu Düşünüyor Musunuz? Sorusuna İlişkin Bulgular

Bağcılarının tamamı bu soruya devlet teşviklerinin yetersiz olduğu konusunda cevap vermiştir.

KE, önceki yıllarda teşvikler daha fazla veriliyordu ancak son yıllarda azaldı. Köyde çok sayıda insan verimli arazilerini bağ yapmış durumda. Dolayısı ile devletin bu konuda bağcıları daha fazla düşünerek teşvik vermesi gerekli.

EA, devlet teşviklerini yetersiz buluyorum. Devlet bağcılara daha fazla sayıda bağ fidanı satın alma imkanı sunabilir. Zirai ilaçlama, gübreleme, tarım aletleri gibi bağcılığın uygulanmasına ilişkin konularda da eğitimler vererek teşvikler sağlanmalı diye düşünüyorum.

ÇT, devlet tarafından verilen teşviklerin yetersiz olduğunu düşünüyorum. Kısmi olarak verilen teşviklerde sınırlamalar getirilmekte. Teşvik miktarının artırılması gerektiğini düşünüyorum.

KE, teşvikleri yeterli bulmuyorum. Özellikle de bağcılık faaliyetlerinin yapıldığı tarlalar kiralanarak yapılıyorsa teşvikler tarla sahibine verilmekte. Kiralayan kişi teşviklerden istediği ölçüde yararlanamıyor.

MK, devlet teşvikleri ile köyümüzde bağcılık yapılan tarla sayısında artışlar yaşandı. Ancak genel olarak değerlendirdiğimizde teşviklerin yetersiz olduğunu düşünüyorum. Devlet teşviklerinin artış göstermesi ile birlikte gerek bağcılar açısından gerekse bağcılık açısından umut vaat eden durumlar yaşanır.

HÖ, herhangi bir teşvik almıyorum. Devlet tarafından verilen teşvikleri ise yeterli görmüyorum. Sadece maddi anlamda değil bağcılara eğitim verilmesi, bilgilendirilmesi gibi durumlarda teşvik olarak değerlendirilebilir. Bağcılar ilaç firmalarının insafına kalmış durumda. Bilinçsiz yapılan gübreleme ve ilaçlama bağcılık ürünlerine ciddi zarar vermekte. Yetkili kişilerin devlet teşviki altında bağcılarını bilgilendirmesi bile bizler için oldukça önemli.

BK, devlet teşviklerinin yeterli olmadığını düşünüyorum. Bağcılık ürünlerinin devlet tarafından pazarlama ve satışının yapılması bağcılar için iyi olacaktır. Bağcılar olarak bağcılık ürünlerinin devlet tarafından alım garantisinin olmasını istiyoruz.

6. SONUÇ ve ÖNERİLER

Tokat ili Erbaa ilçesinde bağcılık mesleği ile uğraşan çiftçiler bu mesleğin devam etmesini istemektedirler. Katılımcıların çoğunluğu, ailelerinden birisinin bu mesleği devam ettireceğini düşünmektedirler. Bağcılar, babalarından ya da dedelerinden miras kalan bu mesleğin gelecek nesiller tarafından devam ettirilmesini istemektedirler. Bağcılık mesleği ile uğraşan kişilerin çoğu aynı zamanda farklı mesleklerle de uğraşmaktadır. Bağcılarının bağcılığa ilişkin bilgilendirme eğitimlerine ihtiyaçları olduğu söylenebilir.

Bağcılığın sorunlarının neler olduğu sorusuna en sık verilen cevap zirai ilaçlamanın bilinçsizce yapıldığı şeklindedir. Bilinçsiz bir şekilde gerçekleştirilen ilaçlama bağcılık ürünlerinin zarar görmesine neden olmaktadır. Bilinçsiz ilaçlamanın aynı zamanda insan sağlığı açısından olumsuz etkilere sahip olduğu ifade edilmektedir. Zirai ilaçların kullanımı konusunda bağcılarının eğitime ihtiyaç duydukları gözlemlenmiştir.

Bağcılarının tamamı bağcılıktan elde edilen ürünlerin turizmin gelişmesi konusunda katkı sağlayacağını düşünmektedir. Şahingöz ve İnci (2018) tarafından arıcılık ürünlerinin gastronomi turizminde değerlendirilmesine yönelik yapılan çalışmada da benzer sonuçlar elde etmişlerdir. Katılımcılar devlet teşviklerinin yetersiz olduğunu düşünmekte ve sadece maddi olarak değil, eğitim, bilgilendirme, fidan satışı gibi konularda da teşvik beklemektedir. Bölgede üretimi gerçekleştirilen bağcılık ürünlerinin tanıtımının yapılması, bağ yaprağının birincil ürün üzümün ise ikincil ürün olarak kullanımı sebebiyle üzüm fiyatının düşük olması sorunlar arasında yer almaktadır. Yöresel şarap fabrikasının kurulması ile üzüm fiyatının yükselmesine fayda sağlayacağı çözüm önerisi olarak sunulmuştur. Söz konusu fabrikanın yapılması durumunda Kapadokya bölgesinde olduğu gibi turistlerin şarap tadımı ile gastronomi turları gerçekleştirilebilir.

Bağcılarının çoğunluğu gastronomi turizmi kavramını duyduklarını belirtmişlerdir. Bağcılık faaliyetleri sonucunda elde edilen ürünler olan Narince Bağ Yaprağı'nın, üzümün, pekmezin, sirkenin vb. gastronomi turizmine katma değer sağlayacağı düşünülmektedir. Bağcılıkla ilgili yapılacak olan festivaller, pazarlama ve tanıtıma yönelik çalışmaların katkı sağlayacağı konusunda görüş birliği söz konusudur. Bağcılık faaliyetlerinin devamlılığı açısından devlet teşviklerinin artırılmasının önemi üzerinde durulmuştur. Bölgede bağcılık faaliyetlerinin gelecekte daha da önemli olacağı düşünülmektedir. Dolayısı ile bağcılığa özendirilecek çalışmalar ile gençlerin teşvik edilmesi sağlanabilir.

Bağcılığın sorunları konusunda üniversitelerin ilgili birimlerinin yapacağı bilimsel çalışmalar ve araştırma projeleri ile çözüm önerileri oluşturulabilir. Bağcılığa ilişkin eğitimler verilerek mesleğin gereğine ilişkin bilgi aktarımı sağlanabilir. Bağcılarının birlikte hareket edebilmelerini sağlamak adına birlik oluşumu gerçekleştirilebilir.

Tur operatörleri ve seyahat acentesi ile işbirliği sağlanarak bölgeye günübirlik turlar düzenlenebilir. Bölgede hem eko turizmin hem de gastronomi turizminin gelişimini sağlamak adına valilik, belediye, sivil toplum kuruluşlarının bir araya gelmesi ile tanıtım ve reklam çalışmalarının yapılması sağlanabilir. Bağcılığın yapılış aşamaları, hasat süreci gibi durumlar bölgede bağcılığa ilişkin bir müzenin kurulması ile tanıtım faaliyetleri yapılabilir. Coğrafi işarete sahip olan Narince Bağ Yaprağı'nın gastronomi turizmine kazandırılmasına yönelik festivaller düzenlenebilir. Bölgenin sahip

olduğu diğer gastronomik unsurların araştırmaları yapılarak basılı ve görsel materyallerinin hazırlanması sağlanabilir. Festivallerde gastronomik unsurların sunumu gerçekleştirilebilir.

KAYNAKÇA

- ALTUNIŞIK, R., COŞKUN, R., BAYRAKTAROĞLU, S., & YILDIRIM, E. (2010). *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri*. Sakarya: Sakarya Yayıncılık.
- BOWEN, S. & ZAPATA, A.V. (2009). Geographical Indications, Terroir, and Socio-Economic and Ecological Sustainability: The Case of Tequila. *Journal of Rural Studies*, 25 (1), 108-119.
- CANGİ, R. & YAĞCI, A. (2012). Iğdır yöresinde salamuralık asma yaprağı üretim imkanları. *Iğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 2 (2), 9-14.
- DİKİCİ, A., KOLUMAN, A., & AKTAŞ, R. K. (2013). Gıdaların coğrafi işaretlenmesi. *İstanbul Üniversitesi Veteriner Fakóltesi Dergisi*, 136-138.
- ERTAN, A. (2010). Prestijli Tarım Ürünlerinin Pazarlanmasında Kalite ve Coğrafi İşaret Kavramlarının Tutundurulması ve Bu Bağlamda Tarım Satış Kooperatiflerinin Önemi. *Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 12 (2), 157-170.
- HAZARHUN, E. & TEPECİ, 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.
- JAY, T. & TAYLOR, M. (2013). A Case of Champagne: A Study of Geographical Indications. *Corporate Governance eJournal*, 7 (15), 1-32.
- KAN, M. & GÜLÇUBUK, B. (2008). Kırsal ekonominin canlanmasında ve yerel sahiplenmede coğrafi işaretler. *Uludađ Üniversitesi Ziraat Fakóltesi Dergisi*, 22(2), 57-66.
- KARACA, O. B. (2016). Geleneksel Peynirlerimizin Gastronomi Turizminde Önemi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4 (2),17-39.
- KEZER TÜZÜN, Ő. (2013). AB ve Türkiye'de Coğrafi İşaretler. *Uzman Gözüyle Aylık Avrupa Birliği Bülteni*, 1 (4), 9-10.
- KOHLBACHER, F. (2006). The use of qualitative content analysis in the case study. *FQS. Forum: Qualitative Social Researc.*, 7(1), 21
- OKUMUŞ, B., OKUMUŞ, F., & MCKERCHER, B. (2007). Incorporating Local and International Cuisines in the Marketing of Tourism Destinations: The Cases of Hong Kong and Turkey. *Tourism Management*, 28, 253–261.
- SHENTON, A. K. (2004). Strategies for Ensuring Trustworthiness in Qualitative Research Projects, *Education for Information*, 22: 63-75.
- ŞAHİN, G. (2013). Coğrafi İşaretlerin Önemi ve Vize (Kırıkkale)'nin Coğrafi İşaretleri. *Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 15, 23-37.
- ŞAHİNGÖZ, S. A. & İNCİ, F. (2018). Bolu İlinde Üretilen Arı Ürünlerinin Gastronomi Turizmi Kapsamında Değerlendirilmesi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek.1), 519-533.
- ŞİMŞEK, A. & GÜLEÇ, E. (2020). Coğrafi işaretili gastronomik bir ürün: Elazığ orciği. *Aydın Gastronomy*, 4(2), 73-81.
- THOMAS, E. & MAGİLVY, J. K. (2011). Qualitative Rigor or Research Validity in Qualitative Research. *Journal for Specialists in Pediatric Nursing*, 16: 151- 155.
- TURNUKLU, A. (2000). Eğitim Bilim Araştırmalarında Etkin Olarak Kullanılabilecek Nitel Bir Araştırma Tekniği: Görüşme. *Kuram ve Uygulamada Eğitim Yönetimi*, 24: 543-559
- ÜZÜMCÜ, P. T., ALYAKUT, Ö., & AKPULAT A. N. (2017). Coğrafi işaretleme kapsamında Kocaeli gastronomik ürünlerinin değerlendirilmesi. *Karamanoğlu Mehmet Bey Üniversitesi Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 19(28), 132-140.
- WOLCOTT, H. F. (1994). *Transforming qualitative data: Description, analysis, and interpretation*. Sage.

YAZICIOĞLU, İ., İŞİN, A. & YALÇIN, E. (2019). Coğrafi İşaretli Ürünlerin Gastronomi Turizmi Kapsamında Değerlendirilmesi: Akdeniz Bölgesi Örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 3(4), 861-871.

URL 1 <https://www.turkpatent.gov.tr>. Erişim Tarihi: 15.07.2021

URL 2 <https://erbaa.bel.tr/erbaa-tarihi> Erişim Tarihi: 15.07.2021

URL 3 <http://tokat.gov.tr/kurumlar/tokat.gov.tr/Genel/img/Tescilli%20%C3%9Cr%C3%BCnler/Erbaa%20Yapragi/ERBAA%20NAR%C4%B0NCE%20BA%C4%9E%20YAPRA%C4%9EI.pdf> Erişim Tarihi: 19.07.2021