

Tarımsal Gelişmelerin Yöresel Mutfak Açısından Değerlendirilmesi: Sakarya İlinde Nitel Bir Araştırma¹

Doğu Can GÜLER

Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi,
Sosyal Bilimler Enstitüsü
23501709023@subu.edu.tr
ORCID: 0000-0002-2499-9483

Oğuz TÜRKEY

Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi,
Turizm Fakültesi
turkay@subu.edu.tr
ORCID: 0000-0002-0752-6799

Geliş tarihi / Received: 07.12.2024

Kabul tarihi / Accepted: 22.02.2025

Öz

Bu çalışmanın amacı, Sakarya ilinde tarımsal gelişmelerin yöresel ürünler ve mutfak üzerindeki etkilerini ortaya koymaktır. Bu amaçla Sakarya ilinde üç farklı bakış açısı ile görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Araştırma kapsamında üretici perspektifinden çiftçilerle, aracı perspektifinden yöresel ürün ve yemek sunan işletme ve restoranlarla, tüketici perspektifinden ise yerel halkla görüşülmüştür. Elde edilen bulgular araştırmacılar tarafından analiz edilerek kodlar oluşturulmuştur. Araştırma sonucunda, ithal ve hibrit tohum kullanımının yöresel ürünleri özellikle kalite, doğallık ve lezzet açısından olumsuz etkilediği, suni gübre, tarım ilaçları, ithal ve hibrit tohum ve aşırı makine kullanımının yöresel gıdaya erişimi zorlaştırdığı, teknolojik gelişmelerin üreticiler tarafından takip edilmesine rağmen finansal kısıtlar ve aşırı seviyede teknoloji kullanımının tarım toprağına verdiği zarar nedeniyle sınırlı ölçüde kullanıldığı, ürün tedariki noktasında yüksek verim için ithal/hibrit tohumların tercih edilmesi nedeniyle yöresel ürün üretiminin azaldığı dolayısıyla yöresel ürün ve gıdaya erişimin zorlaştığı tespit edilmiştir. Bu sonuçlar ışığında paydaşlara öneriler sunulmuştur.

Anahtar kelimeler: Tarım, tarımsal gelişmeler, yöresel ürün, yöresel mutfak, Sakarya

¹ Bu makale "Tarımda yaşanan gelişmelerin yöresel gıda ürünü ve mutfak açısından değerlendirilmesi: Sakarya örneği" adlı yüksek lisans tezinden üretilmiştir.

DOI: 10.17932/IAU.GASTRONOMY.2017.016/gastronomy_v09i2005

Evaluation of Agricultural Developments in terms of Local Cuisine: A Qualitative Research in Sakarya Province

Abstract

The aim of this study is to reveal the effects of agricultural developments on local products and cuisine in Sakarya province. For this purpose, interviews were conducted with three different perspectives in Sakarya province. Within the scope of the research, farmers were interviewed from the producer perspective, businesses and restaurants offering local products and food from the intermediary perspective, and local people from the consumer perspective. The findings obtained were analysed by the researchers and codes were created. As a result of the research, it was determined that the use of imported and hybrid seeds negatively affects local products especially in terms of quality, naturalness and taste; artificial fertilisers, pesticides, imported and hybrid seeds and excessive use of machinery make it difficult to access local food; although technological developments are followed by producers, they are used to a limited extent due to financial constraints and excessive use of technology due to damage to agricultural soil; local product production has decreased due to the preference of imported/hybrid seeds for high yield at the point of product supply, thus making it difficult to access local products and food. In the light of these results, recommendations were presented to stakeholders.

Keywords: *Agriculture, agricultural developments, local product, local cuisine, Sakarya*

Giriş

Endüstriyel gıda üretimiyle yapılan hazır yemekler, kolay bulunabilmesi nedeniyle her geçen gün daha popüler hâle gelmektedir. Bu durum, birçok insanın kendini güvensiz hissetmesine yol açmakta ve onları yöresel ürün tüketmeye yöneltmektedir. Ancak günümüzde, nitelikli ve orijinal olarak üretilen yöresel ürünlere erişim oldukça zorlaşmıştır. Bu zorlukların temelinde, teknolojinin yöresel ürünlere erişim üzerindeki etkisi yatmaktadır.

Teknolojinin tarım ve hayvancılıkta aşırı kullanımı, üretilen gıdanın doğallığından ödün verilmesine neden olmaktadır. Bu durum, yöresel ürünlere olan talebi her geçen gün artırmaktadır. Ayrıca, gıda endüstrisinde taklit ve tağşiş içeren birçok dolandırıcılık vakası bulunmaktadır. Bu tür dolandırıcılıklar, tüketicilerin ürün kalitesi, hijyen, doğallık ve sağlık konusundaki endişelerini artırmaktadır (Kadanalı ve Dağdemir, 2016).

Tarımsal gıda ürünlerinin artan değeri, tarımsal mekanizasyon, kimyasal maddelerin kullanımı, tarımsal gıda ürünlerinin işlenmesi, paketlenmesi, taşınması ve pazarlanması gibi alanları içeren tarımsal gıda endüstrisinin ortaya çıkmasına neden olmuştur (Yannou-Le Bris vd., 2020). Bu endüstri, tarımsal verimliliği artırarak talebin karşılanmasına yardımcı olsa da tarım üzerinde birçok olumsuz etkiye de yol açmaktadır.

Tarımsal üretim, üç büyük zorlukla karşı karşıyadır: dünya nüfusuna yetecek kadar gıda üretmek, üretilen gıdanın sağlığa zararsız olmasını sağlamak ve üretim sırasında çevreye zarar vermemek (Knapp ve van der Heijden, 2018). Bu zorluklar, tarımda yaşanan gelişmelerin yöresel ürünlere ve mutfığa etkisini incelemeyi önemli kılmaktadır.

Bu çalışmanın amacı, tarımda yaşanan gelişmelerin yöresel ürünlere ve mutfığa etkisini ortaya koymaktır. Literatür taramasında, *Tarımsal gelişmelerin yöresel ürünler ve mutfaklara etkisi*

başlıklı bir çalışmaya rastlanmamıştır. Mevcut çalışmanın, bu noktada önemli olması ve yeni araştırmalara ilham kaynağı olması beklenmektedir.

Literatür Taraması

Yöresel ürünler, kültürel mirasımızın önemli bir parçasıdır. Yöresel ürün denilince akla tarımsal ve hayvansal ürünlerden el işi ürünlerine kadar çok geniş bir yelpazeye sahip ürünler gelmektedir (Hoşcan, 2018). Ancak özellikle gastronomi kavramının gelişmesi ve insanların daha sağlıklı beslenmeye yönelmesi gibi nedenlerden ötürü bu ürün grupları arasında en çok yöresel gıda ürünleri ön plana çıkmaktadır. Yöresel ürünleri belirli bir bölge ile özdeşleşmiş ve ismi, üretim metodu ve orijini tamamen o bölgeye özgü olan ürünler olarak ifade edebiliriz (Sezer, 2021).

Aksoy (2021) yöresel ürünü “Coğrafi olarak bir yere özgü olan, kalitesini ve adını o bölgenin tarihsel geçmişi, deneyimleri ve gelenek-göreneklerinden alan, bölge içindeki hammaddele- rin kullanılıp o bölgeye ekonomik bir kalkınma sağlayan ürünler olarak ifade edilmektedir.” şeklinde tanımlanmaktadır. 2008 yılında yapılan bir çalışmaya göre ise yöresel kavramının ürünler açısından ele alındığında belirli bir bölgedeki tarihsel süreç içinde var olması gerektiği başka bir deyişle orijininin o bölge olması gerektiği belirtilmektedir (Bérard ve Marchenay, 2008; Hoşcan, 2018; Yavuz, 2019).

Kaya ve Keleş'in (2019) çalışmasına göre, yöresel ürünler, toplumların özgün mutfak kültürleri aracılığıyla kendilerine has kültürel unsurlar meydana getirmiş ve bu süreçte diğer toplumlarla sosyolojik açıdan çeşitli değerler paylaşarak kültürel çeşitliliği ve etkileşimi artırmıştır. Yöresel ürünler, sadece yerel kimlikleri yansıtmakla kalmayıp, farklı kültürlerle etkileşim yaratarak geniş bir kültürel diyalog ve zenginlik sağlamaktadır.

Yöresel ürünlerin bölgesel kültürel değerlerin oluşmasında rolü büyüktür. Bunun sonucu ola-

rak yerel mutfaklarda birçok yerel tarım ürünü kullanılmaktadır. Yerel tarım ürünlerinin yaygın kullanımı bu üretimleri desteklemektedir. Bu sayede tarımsal faaliyetlerin sürdürülebilirliğine katkı sağlamakta, iş gücü ihtiyacını arttırmakta ve yerel ekonominin gelişmesini sağlamaktadır (Temizkan ve Yıldız, 2020).

Tarım ve yerel mutfak arasındaki ilişkinin güçlenmesinin temel nedeni, tarımda meydana gelen olumsuz doğal ve beşeri gelişmelerin, üretilen gıdayı ve dolayısıyla tüketicilerin sağlığını olumsuz etkilemesidir. Bu durum tarımsal üretimde giderek artan sayıda tüketicinin yöresel ürünleri tercih etmesine neden olmuştur (Öztürk ve Akoğlu, 2020).

İnsanların gelir seviyesi yükseldikçe yeme içme alışkanlıkları değişmekte, hayvansal gıdaların tüketimi artmaktadır. Tarımsal üretim talebi karşılamasına rağmen nüfusun sekizde birinin yetersiz beslendiği görülmektedir. Bu aynı zamanda gıda üretiminin arttırılmasının açlık sorununu çözmeyeceğini de göstermektedir (Lichtfouse, 2011).

Tarımda yaşanan gelişmelere bağlı olarak geçmişten bu yana dört büyük devrim yaşanmıştır. Tarım 1.0 M.Ö. on binlerde tarımın insan ve hayvan gücü ile ve basit aletlerin kullanılmasıyla başlamıştır. 19. yüzyılda buharlı makinelerin keşfi sonucunda ortaya çıkan sanayi devriminin tarıma entegrasyonu ile tarımda makine kullanımı ve verim artışı sağlayan kimyasalların kullanılması Tarım 2.0 ortaya çıkarmıştır. 1900’lü yılların sonu ile 2000’lerin başlarında bilgisayarın gelişimi Tarım 3.0’ı oluşturmuş ve tarımda bilgisayar programları ile robot kullanımına başlanmıştır. Tarım 4.0 ise özellikle günümüzde yaygın olarak büyük veri, nesnelerin interneti, bulut bilişim ve yapay zekâ gibi sistemlerin kullanımını kapsamaktadır (Ahmad ve Nabi, 2021, s. 189; Yüksel, 2020, s.58; Zhai vd., 2020, s. 2). Kalkınma endüstrilerinden kaynaklanan kirliliğin çevre üzerinde önemli ölçüde olumsuz etki-

si bulunmaktadır. Bu olumsuzluklar endüstriyel üretimle üretilen tarım ürünlerinde sağlık sorunlarına neden olmuş, insanların kaliteli tarım ürünlerini ve daha doğal kabul edilen organik tarım ürünlerini tercih etmesine yol açmıştır (İbiş, 2021). Ayrıca tarımın olumsuz çevresel etkilerini azaltmak için organik tarım yaklaşımlarının benimsenmesi gerekmektedir. Organik tarım için yerel düzeyde tarımın sürdürülmesi, çevre ve doğayla uyumlu çalışabilen tarım sistemlerinin sağlanması esastır (Işkın, 2020).

Endüstriyel ölçekli tarımsal faaliyetlerin kimyasal girdilere ihtiyaç duyması ve bu nedenle doğaya ve insana zarar vermesi nedeniyle Yurtseven ve Kaya 2011’de yaptıkları çalışmada küçük ölçekli yerel çiftçilik faaliyetlerinin sürdürülebilirlik noktasında daha fazla ekolojik fayda sağlayacağını öne sürmüştür.

Tarım ürünleri hasattan başlayarak tabaklarda yer alana kadar oldukça uzun bir mesafeyi kat ettiği bilinmektedir. Bu sebeple yöresel ürünler ile üretilen yöresel yemeklerin tercih edilmesi hem sürdürülebilirlik noktasında hem de başta tarımsal olmak üzere turizm ve ekonomi gibi birçok sektörde fayda sağlamaktadır (Öztürk ve Akoğlu, 2020).

Testa vd. 2019 yılında yaptığı çalışmada tüketicilerin çiftçileri finansal olarak destekleme olasılığının daha yüksek olduğunu belirtmiştir. Yöresel yemek yemenin kırsal alanlarda ekonomik ve sosyal eşitliği arttırdığı yaygın olarak kabul edilmektedir. Çiftçiler ile tüketiciler arasındaki tüm araçlar ortadan kaldırıldığında, tüketiciler ve üreticiler doğrudan etkileşime girerek karşılıklı duygusal bağların daha güçlü olmasını sağlamaktadır. Bu durum karşılıklı güvene dayalı birebir ilişki yaratarak daha adil daha etik bir üretim ve tüketim süreci ortaya çıkarmaktadır. Schnell’in (2013) araştırması günümüz tüketicilerinin yedikleri ürünlerin nereden, kim tarafından ve nasıl üretildiğine dair bilgi istediklerini

göstermektedir. Bu arzu, tüketicilerin çiftçilerle bağ kurmasına ve gıda üretim serüvenini deneyimlemesine olanak tanımaktadır. Bu tüketicilerin geleneksel tarımın çevreye etkisi hakkında bilgi sahibi olmasını ve tarım, çevre gibi konularda daha fazla farkındalık sahibi olmasını sağlayacaktır.

Tarım ve yöresel ürün/mutfak ilişkisi üzerine yapılmış çalışmalar incelendiğinde; Kesici (2012) çalışmasında kırsal alanlarda tarımın desteklenmesi ile yöresel gıda ürünlerinin turistik çekicilik unsuru olarak kullanılabileceğini öne sürmüştür. Nitekim çalışma sonucunda yöresel gıdaların turistik çekiciliklerinin artırılması ile kırsal kalkınmanın desteklendiği ortaya konmuştur.

Cömert ve Özata (2016) çalışmasında Karadeniz Bölgesinde tarımsal çeşitliliğin yöresel restoranların tercih edilme nedenlerine etkisi üzerine bir çalışma gerçekleştirmiştir. Çalışma sonucunda Karadeniz Bölgesinde üretilen tarımsal ürünlerin yöresel ürün ve yemek sunan restoranlarda çekiciliği arttırdığına ulaşılmıştır. Gülümser vd. (2017) çalışmalarında tarım ve yöresel ürün ilişkisinin turizm potansiyelinin gelişmesi noktasında nasıl bir rol oynadığını incelemiştir. Gerekli pazarlama ve tanıtım ile yerel ekonominin kalkınabileceği ve turistik bir çekicilik yaratılabileceği sonucuna ulaşılmıştır. Yılmaz Çıldam (2021) çalışmasında Siirt iline özgü tarımsal ürünler kullanılarak üretilen yöresel yemeklerin mutfak kültürü üzerinde oynadığı rolü ele almıştır. Yöresel yemeklerin kültürün korunmasını ve turizme katkı sağladığı sonucuna ulaşılmıştır. Stoica (2024) çalışmasında tarımsal üretim ile gastronomi turizmi arasındaki ilişkiyi tarladan sofraya uygulamaları ile ele almıştır. Tarladan sofraya uygulamaları ile yöresel ürünlerin sürdürülebilir bir turizm modeli oluşturduğu sonucuna varılmıştır.

Alessandri vd. (2024) çalışmalarında kısa gıda tedarik zincirlerinin yöresel mutfak kültürünü destekleyen etkenleri incelemiştir. Sonuç olarak çiftçi pazarları gibi kısa gıda tedarik zincirlerinin yöresel gıda ürünlerini desteklediği ve çevresel sürdürülebilirliğe katkı sağladığına ulaşılmıştır.

Purbeseno vd. (2024) çalışmalarında düşük karbon tarım uygulamalarının yerel üretim sistemlerine etkisini vurgulamaktadır. Çalışmada çevresel etkileri azaltmanın yanı sıra tarımsal yeniliklerin yerel ürünlerin kalitesini ve sürdürülebilirliğini nasıl artırabileceği tartışılmıştır. Özellikle kavun gibi yerel ürünlerin düşük karbon yöntemleriyle üretimi, bu ürünlerin ekonomik ve ekolojik değerini yükseltmektedir.

Luo vd. (2025) Çin'deki tarımsal arazilerin dayanıklılığını inceleyerek, bu gelişmelerin yöresel ürün çeşitliliği üzerindeki etkilerini analiz etmiştir. Çalışma, yerel tarım uygulamalarının güçlendirilmesinin, yöresel ürünlerin sürdürülebilir üretimine nasıl katkıda bulunabileceğini göstermektedir.

Nwanojuo vd. (2025) kontrollü tarım yöntemlerinin gıda güvenliği ve yöresel mutfak üzerindeki etkilerini incelemiştir. Çalışma, yerel ürünlerin modern tarım teknolojileriyle geliştirilerek, geleneksel yemeklerde kullanılabilirliğinin artırılabilirliğini vurgulamaktadır.

Kumar ve Dubey (2025) Hindistan'daki geleneksel tarımsal ürünlerin gıda güvenliği ve yerel mutfaklar açısından önemine dikkat çekmektedir. Geleneksel ürünlerin korunması ve geliştirilmesi hem yerel mutfak çeşitliliğini zenginleştirmiş hem de tarımsal üretimde sürdürülebilirliği desteklemiştir.

Pillai (2025) kentsel tarımın gelişmekte olan ülkelerde yerel ürünlerin üretimi ve tüketimi üzerindeki etkilerini değerlendirmiştir. Yöresel tarım uygulamalarının kentsel alanlarda yeniden

canlanması hem ekonomik kalkınmayı hem de yerel mutfak çeşitliliğini desteklemiştir.

Sakarya'da Yöresel Ürünler ve Tarım

Türkiye'nin Marmara Bölgesi'nde yer alan Sakarya ili, verimli toprakları ve elverişli iklimi nedeniyle önemli bir tarım potansiyeline sahiptir (Dellal vd., 2018). Bölge, tümü tarımsal faaliyetler için elverişli bir ortam yaratan Karadeniz'e yakınlığı, zengin coğrafi özellikleri ve bol su kaynaklarından yararlanmaktadır. Sakarya'daki başlıca tarım ürünleri arasında mısır, buğday, ayçiçeği ve patates bulunmaktadır. Ek olarak, bölge çeşitli meyve ve sebze üretimini desteklemektedir. Sakarya'nın iklim koşulları özellikle fındık ve meyve yetiştiriciliği gibi değeri yüksek mahsuller için uygundur (İkiel vd., 2018).

Sakarya'nın geleneksel ürünleri, bölgenin kültürel yapısından ve yöre halkının beslenme alışkanlıklarından evrimleşmiştir. Kabak tatlısı ve özellikle kabak çekirdeği Sakarya'da önemli bir yer tutmakta ve ilin simgesel lezzetleri haline gelmiştir. Sakarya'da yetişen fındıklar da önemli bir tarım ürünü olarak öne çıkmakta, yurt içinde tüketilmekte ve ihraç edilmekte, böylece yerel ekonomiye katkıda bulunmaktadır (Dellal vd., 2018).

Sakarya'da tarım, bölgesel kırsal kalkınma ve istihdamda da kritik bir rol oynamaktadır. Örneğin fındık, mısır ve meyve üretimi, bölgedeki küçük aile çiftlikleri için başlıca geçim kaynaklarıdır. Sakarya'nın orman ürünleri ve sulama tesisleri tarımın yanı sıra tarımsal verimliliği daha da artırarak ilin hem ekonomisine hem de kültürel zenginliğine katkıda bulunmaktadır (Kuş, 2010).

Yöntem

Araştırmanın amacı; tarımda yaşanan gelişmelerin yöresel mutfak üzerindeki etkilerini ortaya koymaktır. Bu çalışma, tarımsal gelişmenin

Sakarya ilinin yöresel mutfağına etkisini netleştirmek, gerekli sonuçları elde etmek ve bu sonuçlara göre öneriler geliştirmek açısından önemlidir. Saha araştırmasının sonuçları bu konuda gelecekte yapılacak araştırmalara ışık tutacaktır.

Bu araştırmada, nitel bir araştırma yöntemi olarak yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Bu yöntemin, hedeflenen soruları sormaya ve görüşmeciye doğaçlama cevaplar verme fırsatı tanımaya olanak sağladığı düşünülmektedir. Görüşmelerin güvenilirliği ve geçerliliğini artırmak amacıyla, katılımcı teyidi yöntemi uygulanmış ve cevapların doğru anlaşılıp anlaşılmadığı kontrol edilmiştir. Görüşmeler, 2022 yılının nisan ayı ile 2023 yılının Ekim ayı arasında gerçekleştirilmiştir.

Araştırma kapsamında, üretici bakış açısından çiftçiler için altı, aracı bakış açısından restoran ve işletmeler için dört ve tüketici bakış açısından yerel halk için üç soru olmak üzere toplam 13 soru hazırlanmıştır. Araştırmanın evreni, Sakarya’da ikamet eden çiftçiler, yöresel yemek ve ürün üreten restoran ve işletmeler ile yerel halktan oluşmaktadır. Bu çalışmanın etik kurul izni Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Rektörlüğü Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Etik Kurulu’ndan 09/12/2023 tarih ve 39 no.lu karar ile alınmıştır.

Nitel araştırmalarda örneklem büyüklüğü için spesifik bir kural bulunmamaktadır. Örneklem büyüklüğünün belirlenmesinde, ulaşılmak istenen bilgi, bilgi doyumu, araştırmanın amacı ve araştırma için ihtiyaç duyulan zaman ve kaynaklar önemli rol oynamaktadır (Yıldız, 2017). Amaçlı rastgele örneklem ile örneklem seçimi gerçekleştirilmiştir. Nitel araştırmalarda, örneklem seçilirken örneklemin konuya iliş-

kin bilgi yükü dikkate alınmaktadır (Karataş, 2015). Görüşme sürecinde elde edilen bilgilerin doyumu, maddi kaynaklar ve zaman kısıtlılığı göz önünde bulundurularak, her grupta 10 kişi olmak üzere toplam 30 kişiyle görüşme yapılmıştır. Görüşmeler, katılımcıların onayı ile ses kaydına alınmış ve elektronik ortamda yazıya aktarılmıştır.

Verilerin analizi sırasında, katılımcılardan elde edilen cevapların belirli temalar etrafında yoğunlaştığı ve tekrar eden örüntüler sergilediği gözlemlenmiştir. Yeni katılımcılardan ek veri toplandığında, mevcut temalara anlamlı bir katkı sağlayacak yeni bir bilgiye rastlanmamış, mevcut bulguların tutarlılığı teyit edilmiştir. Bu durum, çalışmanın odaklandığı konuya ilişkin gerekli derinlikte ve kapsamda bilgi toplandığını göstermektedir. Bu bağlamda, veri doygunluğunun sağlanması, araştırmanın geçerliliğini ve güvenilirliğini artırmış, çalışmanın temel amacını karşılayacak yeterli bilgi birikimine ulaşıldığını ortaya koymuştur. Dolayısıyla, veri toplama süreci 30 kişi ile sonlandırılmıştır.

Ayrıca araştırmada, işletme ve restoran yoğunluğu nedeniyle yerel yiyecek ve ürünler sunan restoran ve işletmelere ulaşmakta zorluklar yaşanmıştır. İşletmelerin yaşadıkları yoğunluklar ve çiftçilerin genellikle şehir merkezlerine uzak köylerde tarım yapıyor olmaları nedeniyle, görüşmeci sayısı grup başına 10 kişi, toplamda ise 30 kişi ile sınırlandırılmıştır. Çalışma maliyet, ulaşım ve zaman sorunları nedeniyle Sakarya ili ile sınırlandırılmıştır.

Bulgular

Katılımcılar üç farklı gruptan oluştuğundan çiftçi katılımcılar “Ç”, restoran ve işletmeci katılımcılar “İ”, yerel halktan katılımcılar “H” şeklinde kodlanmıştır.

Çizelge 1*Çiftçilere ait demografik bilgiler*

Katılımcılar	Yaş	Eğitim Durumu	Mesleki Tecrübe
Ç1	65	Lisans	16 Yıl
Ç2	49	İlkokul	35 Yıl
Ç3	67	Ortaokul	6 Yıl
Ç4	48	İlkokul	30 Yıl
Ç5	56	Lise	35 Yıl
Ç6	65	İlkokul	50 Yıl
Ç7	48	İlkokul	30 Yıl
Ç8	40	İlkokul	20 Yıl
Ç9	61	Ön lisans	38 Yıl
Ç10	42	Lise	20 Yıl

Katılımcılardan elde edilen yanıtlar doğrultusunda, yöresel mutfak ve ürünlerin gelişiminde tarımın iki temel rolü öne çıkmaktadır (Çizelge 2). İlk olarak, yerel üretimin ekonomik katkılarını artırarak ekonomik kalkınmayı desteklemektedir. İkinci olarak ise, lezzetli ve özgün yöresel yemeklerin ve ürünlerin kalitesini koruma ve geliştirme konusunda tarımsal üretimin oynadığı kritik bir rol bulunmaktadır. Bu şekilde, tarım hem ekonomik kalkınma hem de lezzet ve yöresellik açısından yöresel mutfak ve ürünlerin gelişimine önemli katkılar sağlamaktadır.

Çizelge 2 ye göre katılımcıların tamamı teknolojik gelişmeleri takip ettiklerini belirtmiştir. Ancak bu gelişmeleri kullanma düzeyleri farklılık göstermektedir. Altı katılımcı, maddi imkânsızlıklar nedeniyle teknolojiyi sınırlı kullanabildiklerini ifade etmiştir. Bir katılımcı hem maddi yetersizlikler hem de zirai ilaçlar gibi teknolojik uygulamaların tarım toprağına zarar vermesi nedeniyle teknolojiyi kısmen kullandığını belirtmiştir. Bir diğer katılımcı, endüstriyel ölçekli tarım yapmadığından teknolojik aletleri nadiren kullandığını ve tarım işlerinin %70'ini beden gücüyle gerçekleştirdiğini söylemiştir.

Yaşı ilerlemiş bir katılımcı ise, genç nüfusun tarımda azalması ve yaş faktörü nedeniyle teknolojik gelişmeleri takip etme ve kullanma noktasında zorlandığını belirtmiştir. Son olarak, bir katılımcı sağlanan tarımsal destek ile teknolojik araçların kullanımında artış sağlandığını ve bu nedenle teknolojik gelişmeleri aktif olarak kullandığını ifade etmiştir.

Tüm katılımcılar, tarımsal gelişmelerin yöresel ürün üretimine olumsuz etkileri olduğunu vurgulamıştır. Kodlama sürecinde, sekiz katılımcı bu olumsuz etkilerin temelinde tohum kaynaklı problemler olduğunu belirtmiştir. Özellikle ithal ve hibrit tohumlar, yöresel ürünlerin doğallığını ve kalitesini düşürmektedir. Sekiz katılımcı, yerel tohumlarla üretilen ürünlerin, ithal veya hibrit tohumlarla üretilenlere kıyasla daha doğal, kaliteli ve lezzetli olduğunu ifade etmiştir. Bir katılımcı, tarımsal gelişmelerin mali yükümlülüklerinin yöresel ürün üretimini zorlaştırdığını dile getirmiştir. Diğer bir katılımcı ise hem maddi sorunların hem de tohum sorunlarının, tarımsal gelişmelerin etkisiyle, yöresel ürün üretimini olumsuz etkilediğini belirtmiştir (Çizelge 2).

Çizelge 2

Çiftçi katılımcı görüşlerine ilişkin tema ve kategoriler

Tema	Kategoriler	Tekrarlanma Sıklığı
Yöresel mutfak ve ürünün gelişiminde tarımın rolü	Lezzetli yöresel yemek üretimi	8
	Yerel üretimin finansal kalkınmaya katkısı	2
Tarımsal alanda yaşanan teknolojik gelişmelerin takibi ve kullanımı	Maddi imkansızlıklar	6
	Maddi imkansızlıklar ve teknolojik gelişmelerin olumsuz etkileri	1
	Teknolojik tembellik	1
	Tarımda genç nüfus eksikliği ve ileri yaş seviyesi	1
	Tarımsal desteklerin teknoloji kullanımını desteklemesi	1
Son yıllarda yaşanan tarımsal gelişmelerin yöresel ürün üretimine etkileri	Tohum kaynaklı problemler	8
	Maddi problemler	1
	Hem maddi problemler hem de tohum kaynaklı problemler	1
Hibrit tohum, ithal tohum ve ithal tarım makineleri ile üretilen ürünlerin yöreselliğe etkisi	İthal tarım makineleri ithal tohum kadar etkilemez	8
	İthal tarım makineleri ve ithal tohum ürünleri yöresellikten uzaklaştırır	1
	Fikrim yok	1
Tarımsal teknolojik gelişmelerin, yöresel ürün ve mutfaka etkisi	Yöresellik sorunu	2
	Bir katkısı yoktur	2
	Teknolojik temelli tohum kaynaklı sorunlar	2
	Üretimi arttırmış ancak kaliteyi bitmiştir	1
	Tarımda ilaç kullanımını	1
	Makineleşmenin yöresellik üzerindeki olumsuz etkisi	1
	Fikrim yok	1
Teknolojik gelişmelerin kaliteli yöresel ürün üretmeye katkısı	Verim açısından yüksek kalite, yöresellik ve doğallık açısından düşük üretim	3
	Ata tohumunun geliştirilmesi talebi	3
	Yerel tohum ile teknoloji entegrasyonu	2
	Üretimde kolaylaştırır fakat tarım toprağına zarar verir	1
	Beden gücü noktasında rahatlık sağlar ancak el emeğı ayırdır	1

Çizelge 2 de katılımcıların sekizi, tarımsal gelişmelerin ithal tohum, hibrit tohum ve ithal makine kullanımıyla ürünleri yöresellikten uzaklaştırdığını vurgulamıştır. Bir katılımcı, ithal ve melez tohumların ürünlerin yöresellik niteliğini kaybettiğini, ancak ithal makinelerin böyle bir etkisi olmadığını savunmuştur.

Bir başka katılımcı ise konu hakkında bilgisi olmadığını ifade etmiştir. Sadece bir katılımcı herhangi bir görüş belirtmezken, dokuz katılımcı ithal tohum, hibrit tohum ve ithal tarım makinelerinin ürünleri yöresellikten uzaklaştırdığı konusunda hemfikirdir. Altı katılımcı, yöresellikten söz ederken geçmişle bağlantı kurarak, geçmişte üretilen ürünlerin kokusu, lezzeti, üretim yöntemleri, doğallığı ve insan gücünün kullanımı gibi unsurlara dikkat çekmiştir. Genelde, üreticilerin bile geçmişte üretilen ürünlere ve üretim biçimlerine özlem duyduğu görülmüştür (Çizelge 2).

Hibrit tohumların kullanımı, çiftçiler için mali yükü artırmaktadır. Sertifikalı tohumların her ekim sezonunda yeniden satın alınma zorunluluğu, özellikle küçük ölçekli çiftçilerin mali açıdan sürdürülebilirliğini tehdit etmektedir. Bu durum, çiftçilerin geleneksel yöntemlerle ürettikleri yerel tohumların kullanımını azaltarak tohumda dışa bağımlılığı artırmıştır (Derin, 2020). Hibrit tohumların yüksek maliyeti, kırsal kalkınmayı olumsuz etkileyerek ekonomik eşitsizlikleri de derinleştirmektedir (TUSİAD, 2008).

Hibrit ve ithal tohumların yaygınlaşması, yerel tarımsal biyolojik çeşitliliği tehdit etmektedir. Yerel tohumlar, bölgenin ekolojik koşullarına uyum sağlama kapasitesine sahiptir; ancak hibrit tohumların baskın hale gelmesi, bu çeşitliliğin azalmasına ve yerel genetik kaynakların kaybına yol açmaktadır (Yılmaz, 2022). Örneğin, Türkiye'de geleneksel tarımda kullanılan birçok yerel tohum türünün, hibrit tohumların

yaygınlaşmasıyla birlikte yok olma riski altında olduğu vurgulanmaktadır (Derin, 2020).

Hibrit ve ithal tohumların kullanımı, tarım alanlarında yoğun kimyasal gübre ve pestisit kullanımını gerektirmektedir. Bu durum, toprağın yapısının bozulmasına, su kaynaklarının kirlenmesine ve çevresel toksisiteye neden olmaktadır (Türkiye Tarım Raporu, 2021).

Hibrit tohumların ithalatıyla birlikte, biyogüvenlik riskleri de artmıştır. Özellikle, genetiği değiştirilmiş organizma (GDO) içeren tohumların uzun vadede hem insan sağlığı hem de çevresel sürdürülebilirlik açısından tehdit oluşturabileceği belirtilmektedir. Türkiye'de yapılan bir çalışma, GDO'lu ürünlerin biyogüvenlik riskleri ile ilgili farkındalığın yetersiz olduğunu ve bu durumun kamuoyu açısından önemli bir sorun teşkil ettiğini ortaya koymaktadır (Yılmaz, 2022).

Çizelge 2 de katılımcılardan ikisi, teknolojik gelişmelerin verim artışı ve fabrikasyon üretimin yaygınlaşmasına yol açtığını, ancak bu durumun ürünleri ve mutfağı yöresellikten uzaklaştırdığını ifade etmiştir. İki katılımcı, teknolojik yeniliklerin özellikle tohum çeşitliliği üzerindeki etkilerinin, ürünlerin lezzetini olumsuz yönde etkilediğini belirtmiştir. Diğer iki katılımcı, tarımsal faaliyetlerde ilaç kullanımının teknolojik ilerlemeler nedeniyle arttığını ve bunun yöreselliğe zarar verdiğini vurgulamıştır. Bir katılımcı, teknolojik gelişmelerin yöresel ürün üretimi ve mutfak kültürüne herhangi bir katkı sağlamadığını savunmuştur. Bir başka katılımcı, teknolojik yeniliklerin üretimi artırmasına rağmen, ürünlerin doğallığını ve lezzetini olumsuz etkilediğini ve kaliteyi düşürdüğünü ifade etmiştir. Son olarak, bir katılımcı, yerli tohum kullanılarak yapılan tarımsal üretimde bile makineleşmenin yöresel ürün ve mutfak üzerinde olumsuz etkiler oluşturduğunu dile getirmiştir. Katılımcıların görüşlerine göre, teknolojik ge-

lişmelerin tarımsal üretim üzerindeki etkileri çeşitlilik göstermektedir. Üç katılımcı, teknolojik yeniliklerin verimi artırdığını, ancak kaliteyi, doğallığı ve yöreselliği azalttığını belirtmiştir. Aynı zamanda, üç katılımcı ata tohumlarının geliştirilmesi gerektiğini ve bu sürecin devlet desteği veya devlet eliyle sağlanması gerektiğini vurgulamıştır. İki katılımcı, yerel tohumların teknolojik yeniliklerle entegre edilmesinin yöresel ürün üretimine katkı sağlayacağını ifade etmiştir. Bir katılımcı, teknolojik gelişmelerin üretimi kolaylaştırdığını ancak teknolojiyle geliştirilen ilaç ve suni gübrelerin tarım toprağına zarar verdiğini belirtmiştir. Diğer bir katılımcı

ise, teknolojik gelişmelerin bedensel iş yükünü azalttığını, ancak el ile üretilen ürünlerin farklı bir kalite sunduğunu vurgulamıştır (Çizelge 2). Bu görüşler, teknolojik gelişmelerin tarımsal üretimi artırma ve iş yükünü azaltma konusundaki olumlu etkilerini açıkça ortaya koymaktadır. Ancak, yöresel ürün üretiminin desteklenmesi ve ata tohumlarının geliştirilmesi gerektiği, devlet destekli yapılması gereken bir süreç olarak öne çıkmaktadır. Ata tohumlarının geliştirilmesi ve yerel tohumların teknolojik yeniliklerle uyumlu hâle getirilmesi, yöresel ürünlerin kalitesini ve doğallığını korumak açısından önemlidir.

Çizelge 3

İşletmecilere ait demografik bilgiler

Katılımcılar	Yaş	Eğitim Durumu	Mesleki Tecrübe
İ1	38	Lisans	10 Yıl
İ2	36	İlkokul	20 Yıl
İ3	51	Lise	45 Yıl
İ4	20	Lisans-devam ediyor	5 Yıl
İ5	29	Lisans	15 Yıl
İ6	53	Lise	15 Yıl
İ7	45	İlkokul	32 Yıl
İ8	52	Lise	35 Yıl
İ9	42	Lise	30 Yıl
İ10	40	İlkokul	30 Yıl

Çizelge 4'e göre üç katılımcı, tarımsal gelişmelerin ürün kalitesini olumsuz yönde etkilediğini belirtmiştir. Bir katılımcı, teknolojik gelişmelerin yöresel mutfak üzerinde hiçbir etkisi olmadığını, çünkü yöresel üreticilerin teknoloji kullanmadığını ve bu nedenle yöresel üretimle teknolojinin uyumsuz olduğunu ifade etmiştir. Başka bir katılımcı, tarımsal gelişmelerin üretici sayısını azalttığını ve üretici havuzunun daraldığını dile getirmiştir. Bir diğer katılımcı, tarımsal gelişmelerin eski tat ve doğallığın kaybolmasına yol açtığını vurgulamıştır. Ayrıca bir

katılımcı, tarımsal yeniliklerin yöresel ürünlere erişimi zorlaştırdığını belirtmiştir.

Dört katılımcı, yöresel yemek üretiminde gerekli olan yöresel ürünleri temin etmede genel olarak zorluk yaşadıklarını belirtmiştir. Üç katılımcı, bu tür sıkıntıların zaman zaman veya belirli dönemlerde ortaya çıktığını ifade etmiştir. Diğer üç katılımcı ise yöresel ürünlerin temininde herhangi bir problem yaşamadıklarını ve bu konuda bir zorluk çekmediklerini dile getirmiştir (Çizelge 4).

Çizelge 4*İşletmeci katılımcı görüşlerine ilişkin tema ve kategoriler*

Tema	Kategoriler	Tekrarlanma Sıklığı
Tarımda yaşanan gelişmelerin yöresel ürüne/mutfığa etkisi	Gelişmeler ürün kalitesini düşürür	3
	Teknolojik gelişmeler yöresel mutfığı etkilemez	1
	Gelişmeler üretici sayısını azaltmaktadır	1
	Gelişmeler nedeniyle eski tat ve doğallık kalmadı	1
	Gelişmeler yöresel ürüne erişimi zorlaştırmıştır	1
Yöresel yemek üretimi için gereken yöresel ürünlerin tedarik zorluğu	Sorun yaşanmaktadır	4
	Farklı zaman diliminde yaşanan zorluklar	3
	Zorluk yaşanmamaktadır	3
Yöresel tarım ürünlerine ulaşmakta yaşanan zorluklar	Yöresel ürün üretimi yapan üreticiye erişim	1
	Kaliteli ürün lezzeti	1
	Doğal ürüne erişim zorluğu	1
	Ürün ekiminde yaşanan problemler	1

Katılımcılar, yöresel tarım ürünlerine ve üreticilere ulaşmada zorluklar yaşadıklarını belirtmişlerdir. Kaliteli ürünlere erişimde sıkıntılar olduğunu ve bu kalitenin lezzetli yemek ve ürün üretiminde büyük önem taşıdığını ifade etmişlerdir. Endüstriyel tarım ürünlerine erişimde bir sorun yaşamadıklarını, ancak doğal tarım ürünleri ve bu ürünlerin doğallığıyla ilgili zorluklar yaşadıklarını vurgulamışlardır. Ayrıca, bir katılımcı ekonomik nedenlerle salatalık, fasulye ve barbunya gibi ürünlerin ekilmediğini ve bu durumun yöresel tarım ürünlerine erişimde güçlük oluşturduğunu dile getirmiştir (Çizelge 4).

Tarımsal gelişmelerin yöresel yemeklere/yiyeceklerle erişimi etkisi incelendiğinde çizelge 4'e göre sekiz katılımcı, tarımsal gelişmelerin yöresel ürünler ve yemeklere erişimi kolaylaştırmadığını belirtmiştir. Buna karşın, bir katılımcı, bu teknolojik ilerlemelerin erişimi artırdığını ifade etmiştir. Bir başka katılımcı ise teknolojik gelişmelerin yöresel ürün ve yemek üretimini destekleyerek üretimi artırdığını ve dolayısıyla erişimi kolaylaştırdığını vurgulamıştır. Ancak, bu katılımcı aynı zamanda tarımsal teknolojik gelişmelerin getirdiği kimyasal girdilerin yö-

resel ürünler ve yemekler üzerinde olumsuz etkiler oluşturduğunu da dile getirmiştir. Katılımcıların görüşleri, tarım sektöründeki çeşitli sorunları kapsamlı bir şekilde ortaya koymaktadır. Çizelge 6'da dört katılımcı, tohum teminiyle ilgili yaşanan sorunlara dikkat çekmiştir. İki katılımcı, güvenilir gıda bulma konusundaki problemleri dile getirmiştir. Ayrıca, iki katılımcı hayvancılık sektöründeki zorluklara vurgu yapmıştır. Bir katılımcı, üretici sayısındaki azalma ile ilgili endişelerini paylaşırken, bir diğer katılımcı doğallık konusundaki sıkıntılara işaret etmiştir. Bu çeşitli bakış açıları, tarım ve gıda güvenliği alanında karşılaşılan zorlukların geniş bir yelpazede ele alındığını göstermektedir.

Katılımcıların görüşleri incelendiğinde, beş katılımcı tarımsal gelişmelerin yöresel ürünler ve yemeklere erişimi kolaylaştırmadığını belirtmiştir. Buna karşılık, dört katılımcı tarımsal gelişmelerin bu erişimi artırdığını ifade etmiştir. Bir katılımcı ise, tarımın bu süreç üzerindeki etkisinin sınırlı olduğunu ve ata tohumlarının geliştirilmesinin bu durumu iyileştirebileceğini vurgulayarak net bir görüş ortaya koymamıştır (Çizelge 6).

Çizelge 5

Yerel halktan katılımcılara ait demografik bilgiler

Katılımcılar	Yaş	Eğitim Durumu	Meslek
H1	41	Lisans	Fotoğrafçı
H2	48	Lise	Temizlik Elemanı
H3	56	Lise	Mağaza Yöneticisi
H4	38	Ortaokul	Satış Danışmanı
H5	48	Yüksek Lisans	Ziraat Yüksek Mühendisi
H6	46	Lise	Petshop İşletmecisi
H7	35	Lisans	Kasap
H8	43	Lise	Restoran İşletmecisi
H9	48	Lise	Tarım Ürünleri İşletmecisi
H10	26	Lisans	Şoför

Çizelge 6

Yerel halktan katılımcı görüşlerine ilişkin tema ve kategoriler

Tema	Kategoriler	Tekrarlanma Sıklığı
Tarım ve hayvancılık alanında üretilen gıdanın temel sorunları	Üretici sayısının azalması	4
	Güvenilir gıda ile ilgili sorunlar	2
	Hayvancılık ile ilgili sorunlar	2
	Doğallık ile ilgili sorunlar	1
	Tohum ile ilgili sorunlar	1
Tarımsal gelişmeler ışığında yöresel ürün ve yemeklere erişim	Kolaylaştırmamıştır	5
	Kolaylaştırmıştır	4
	Fikir edinilememiştir	1
Tarımda yaşanan gelişmelerin yöresel ürün/mutfak üzerine etkileri	Olumlu etkilemiştir	7
	Olumsuz etkilemiştir	2
	Olumsuz etkilemiştir ancak yöresele sahip çıkmaya katkı sağlamıştır	1

Katılımcıların yanıtları karşılaştırıldığında, tarımsal gelişmelerin yöresel ürünler ve yemeklere erişimi kolaylaştırmadığını belirtenlerin daha ayrıntılı ve spesifik nedenler sunduğu görülmüştür. Bu durum, bu görüşlerin daha ikna edici olduğunu ve tarımsal gelişmelerin yöresel ürünlere erişimi kolaylaştırmadığına dair görüşlerin daha güçlü bir temel üzerine oturduğunu göstermektedir.

Çizelge 6 da yedi katılımcı, tarımsal gelişmelerin yöresel ürünler ve mutfak olumsuz etkiledi-

ğini ifade etmiştir. İki katılımcı, bu gelişmelerin yöresel ürünler ve mutfak olumlu yönde etkilediğini belirtmiştir. Bir katılımcı ise tarımsal gelişmelerin yöresel ürünler ve mutfak üzerinde hem olumlu hem de olumsuz etkileri olduğunu dile getirmiştir.

Bir katılımcı tarımsal gelişmelerin yöresel ürünlerin çeşitliliğini artırdığını ve bu ürünlerin gelişimine katkı sağladığını vurgulamıştır. Bir katılımcı hayvancılık alanında yaşanan küçülme ve doğal ürünlere ulaşmanın zorlaşması konusuna

dikkat çekmiştir. Bir tarımsal gelişmelerin yöresel ürünler ve mutfak üzerinde olumsuz etkileri olduğunu ancak bu durumun, yöresel ürünlerin ve mutfakların korunması açısından tüketicileri motive ettiğini belirtmiştir (Çizelge 6).

Tartışma

Bu çalışma, Sakarya ilinde tarımsal gelişmelerin yerel gastronomi üzerindeki etkilerini üretim, aracılık (restoranlar ve işletmeler) ve nihai tüketim süreçleri üzerinden incelemektedir. Araştırma, bu üç gruptan temsilcilerle yapılan yarı yapılandırılmış görüşmeler ile gerçekleştirilmiş olup, tarımsal gelişmelerin yöresel ürünlerin doğallığı, lezzeti ve erişilebilirliği üzerindeki etkilerini ortaya koymayı amaçlamaktadır. Araştırmanın bulguları, çiftçilerin teknolojik gelişmeleri takip ettiklerini ancak finansman yetersizliği ve teknolojik ekipman maliyetlerinin yüksek olması nedeniyle bu teknolojileri sınırlı ölçüde kullanabildiklerini göstermektedir. Çiftçilerin çoğunun teknolojik ekipmana erişim imkanı kısıtlı olduğu için geleneksel yöntemleri tercih etmek durumunda kaldığı görülmektedir. Hibrit ve ithal tohum kullanımının yöresel ürünlerin kalitesi üzerinde doğrudan olumsuz etkiler yarattığı, yerel tohumların doğallığını ve özgün tadını olumsuz etkilediği belirlenmiştir. Yerel tohum ile düşük verim potansiyeli ve çiftçilerin maliyetleri karşılama gerekliliği, ithal veya hibrit tohum kullanımına yönelik artan bir eğilime yol açmaktadır. Bu eğilim, yerel tohum kullanımının azalmasına ve dolayısıyla yok olma tehlikesine maruz kalmasına neden olmaktadır. Ancak, yerel tohumlar ile üretilen ürünlerin daha doğal, lezzetli ve yerel kimliğe sahip olmaları, bu tohumların korunmasının gerekli olduğunu göstermektedir.

Özellikle ithal ve hibrit tohum kullanımının tarımsal gelişmelerin yerellik özelliğini ortadan kaldırdığına dair önemli bir görüş de bulunmaktadır. Farklı restoran ve işletme sahipleri, yerel tohumlarla üretilen ürünlerin günümüz Türk mutfağında bulunmadığını, bunun da geçmişte-

ki yerel mutfağın özgünlüğünü yok ettiğini ileri sürmektedir. Bu durumun yerel beslenme kültürünün zayıflamasına yol açtığı görülmektedir.

Araştırma bulgularına göre, tarımın yöresel mutfak ile ürünlerin gelişimindeki en kritik iki rolü, lezzetli ürünlerin üretimini sağlamak ve ekonomik kalkınmayı desteklemektir. Hall ve Wilson (2009) çalışmasında yerel tarımsal üretimin sürdürülebilir iş imkânları ve istihdam sağlayarak, yerel toplulukların gelirlerini artırdığını vurgulamıştır. Apak ve Gürbüz (2018) de yöresel gıdaların devlet desteğiyle öne çıkarılmasının tüketici talebini artıracak ve böylece yöre halkı ile üreticilere ekonomik fayda sağlayacağını savunmuştur. Lurie ve Brekken (2019) çalışmasında yöresel tarım ürünlerini tercih eden tüketicilerin yerel ekonomiye katkıda bulunduğunu ifade etmiştir. Kaya ve Keleş (2019) yöresel tarım ürünlerinin turizm amaçlı özgün üretiminin ve pazarlamasının ekonomik kalkınmaya olumlu katkı sağladığını belirtmiştir. Kılıç vd. (2021) çalışmalarında, tüketicilerin yöresel tarım ürünleri satın alırken en çok önem verdikleri ikinci unsurun lezzet olduğunu belirtmiştir. Bu bulgular mevcut araştırma sonuçlarını desteklemektedir. Ancak Kılıç ve Aydın Eryılmaz'ın (2020) yaptıkları çalışmada, tüketicilerin ithal tarım ürünlerini satın alırken lezzeti önemli bir tercih nedeni olarak gördüğü tespit edilmiştir.

Araştırma, ithal tohum kullanılarak üretilen ürünlerin yöresellikten uzaklaştığını ortaya koymuştur. Pekerşen ve Ayaz (2020) da, lezzetli yöresel yemeklerin üretiminde kullanılan ürünlerin yerel olmasının gerekliliğini vurgulayarak bu bulguları desteklemiştir.

Araştırma sonuçlarına göre, tarımsal alandaki teknolojik gelişmelerin yöresel ürün ve mutfak üzerinde olumsuz etkiler meydana getirdiği, ayrıca restoranlardan ve bireysel tüketicilerden yöresel ürün talebinin artmadığı belirlenmiştir. Şahin ve Meral (2012) ile Kadanalı ve Dağde-

mir (2016), tarımsal alandaki teknolojik gelişmelerin ürünlerin doğal yapısını bozduğunu ve bu nedenle yöresel ürün talebinin arttığını ifade etmiştir. Cömert ve Özata'ya göre (2016) yöresel tarım ürünlerine olan talep artmıştır. Pekerşen ve Ayaz'ın (2020) çalışmasına göre ise doğal yapısı bozulan gıda ürünleri nedeniyle yöresel tarım ürünlerine olan talep artmıştır. Ancak literatürde tarımsal teknolojik gelişmelerin yöresel ürünler ve mutfak üzerinde olumsuz etkileri bulunduğu belirtilse de, restoranlar ve diğer tüketicilerden yöresel ürün talebinin artmadığı sonucuna ulaşılmıştır.

Tarım ve hayvancılık alanındaki başlıca sorunlar arasında tohum problemleri ve güvenilir gıdaya erişimde yaşanan zorluklar yer almaktadır. Babat vd. (2017) yüksek verim amacıyla kullanılan tohumların yerel olmamasının, yöresel ürün kimliğini ve ürünlerin lezzetini bozduğunu belirtmiştir. Arslan (2021) ise hibrit tohumların sürdürülebilirlik açısından sorunlar oluşturduğunu dile getirmiştir. Ruth-McSwain (2012) ile Bilgin Öztürk ve Akoglu (2020) çalışmalarında tüketicilerin gıda güvenliği konusundaki endişelerinin artmasıyla yöresel ürün talebinde artış olduğunu belirtmiştir. Bessière (1998) endüstriyel tarım ürünlerinin artışı nedeniyle gıda güvensizliğinin arttığını vurgulamıştır. Aydın vd. (2016) ile İbiş'in (2021) çalışmaları sanayileşmenin kimyasal ve çevresel kirliliği artırarak beslenme sorunlarına yol açmasının yanı sıra güvenilir gıdaya erişimi zorlaştırdığını ortaya koymuştur. Bu bulgular, araştırma sonuçlarında ortaya çıkan tohum ve güvenilir gıda sorunlarını desteklemektedir.

Sonuç

Günümüzde yöresel ürünlere ve yemeklere erişim zorlaşmıştır. Bunun başlıca nedenlerinden biri, tarımda teknolojinin gelişmesiyle aşırı makine kullanımının artmasıdır. Verimi yüksek ithal ve hibrit tohum kullanımı, ata tohumu kullanımının azalmasına ve bu tohumların yok olma tehlikesiyle karşı karşıya kalmasına neden

olmaktadır. Çiftçilerle yapılan görüşmeler, yerli tohuma erişimde yaşanan sorunlar ve maliyet artışları nedeniyle üreticilerin ithal veya hibrit tohumlara yönelmek zorunda kaldığını göstermektedir. Ayrıca, yerli tohumla üretilen ürünlerin veriminin daha düşük olması çiftçilerin gelir gider dengesini sağlamakta zorlanmasına neden olmaktadır.

Tarımsal teknolojik gelişmeler, sosyal medya ve tarım ile ilgili televizyon kanalları aracılığıyla üreticiler tarafından takip edilmektedir. Ancak, teknolojik ekipman kullanımının kısıtlı olması, bu ekipmanların yüksek maliyetleri ve maddi imkansızlıklar nedeniyle üreticilerin teknolojik ekipmanlara erişiminde zorluk yaşadıkları sonucuna ulaşılmıştır. Teknolojik ekipmanların aşırı kullanımı, tarım topraklarına zarar vermekte ve bu durum teknolojik ekipman kullanımının kısıtlı olmasına neden olmaktadır. Tarımsal alanda yaşanan gelişmeler, yerli tohum kullanımını azaltmakta hibrit veya ithal tohum kullanımını artırmaktadır. Üreticiler, hibrit ve ithal tohumlardan yüksek verim elde etse de, bu tohumların ürünlerin doğallığını ve lezzetini olumsuz etkilediği görülmektedir. Bu durumun bir sonucu olarak yerel halk ve işletmeciler, geçmişte üretilen ürünlere duyulan özlemi paylaşmakta ve ithal tohum kullanımıyla tarımsal üretimin yöresellikten uzaklaştığını vurgulamaktadır.

İşletmeciler ve restoran sahipleri açısından tarımsal gelişmeler, yöresel ürünler ve mutfak üzerinde kalite, üretici sayısı, tat, doğallık ve erişim açısından olumsuz etkiler yaratmaktadır. Üreticiler, emeğinin karşılığını alamadığı için üretim yapmayı bırakmakta, bu da çiftçi sayısının azalmasına ve kaliteli ürün üretiminin olumsuz etkilenmesine yol açmaktadır. Yerel ürünlere erişimde zorluk yaşamayan köklü işletmelerin ise uzun yıllar süren sektörel tecrübeleri ve yerel üreticilerle kurdukları ticaret bağları sayesinde bu sorunu aşabildiği sonucuna ulaşılmıştır.

Sanayileşme ve tarımsal makine kullanımının artmasının ürünlerin yöreselliği noktasında olumsuz etkiler yarattığı görülmektedir. Zira ilaç kullanımının artması ise tarım topraklarındaki faydalı canlılar açısından sağlık üzerinde olumsuz etkiler yaratmaktadır. Geçmişte üretilen ürünlerin lezzetinin günümüzde ulaşılamaması, bu durumun bir sonucudur.

Kamu Kurumları İçin Öneriler:

- Yerel tohumların korunması için tohum bankaları kurulmalı ve çiftçilere ücretsiz veya düşük maliyetli tohum sağlanmalıdır.
- Çiftçilere teknoloji ve eğitim desteği verilerek modern tarım teknikleri yaygınlaştırılmalıdır.
- Yöresel ürünler için sertifikasyon sistemleri oluşturulmalı ve pazarlama desteği sağlanmalıdır.

Çiftçiler İçin Öneriler:

- Doğrudan satış yapabilecekleri pazarlar ve çevrimiçi platformlar kurulmalıdır.
- Organik tarım uygulamalarıyla ürünlerin doğallığı korunmalı ve talep artırılmalıdır.

İşletme ve Restoranlar İçin Öneriler:

- Yöresel ürünler için atölye ve etkinlikler düzenlenmelidir.
- Restoranlar, yerel üreticilerle iş birliği yaparak tedarik zincirini kısaltmalıdır.

Kaynakça

Ahmad, L., Nabi, F. (2021). *Agriculture 5.0: Artificial intelligence, IOT, and machine learning*, 1st ed. CRC Press.

Aksoy, İ. (2021). *Batman yerel mutfağının gastronomi turizmine kazandırılmasına yönelik bir araştırma* (Tez no. 673156) [Yüksek Lisans Tezi, Batman Üniversitesi]. Yükseköğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezi.

Alessandrini, M., Bernaz, N., Uvarova, O. (2024). Short food supply chains through a business and human rights lens. *Nature Food* 5,

963–964 <https://doi.org/10.1038/s43016-024-01073-z>

Apak, C. Ö., Gürbüz, A. (2018). Interest levels of local food products by tourists. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 6(2), 334–349. <https://jotags.net/index.php/jotags/article/view/401>

Arslan, G. (2021). *Türkiye'de tarım sektörünün temel sorunları ve uygulanan tarım politikalarının Türkiye ekonomisi üzerine etkileri: 2000-2018.* (Tez no. 672176) [Yüksek Lisans Tezi, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi]. Yükseköğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezi.

Aydın, B., Özkan, E., Aktürk, D., Kiracı, M. A., Hurma, H. (2016). İyi tarım uygulamalarına yönelik üretici görüşlerinin ekolojik açıdan değerlendirilmesi (Kırklareli, Edirne, Tekirdağ ve Çanakkale illeri örneği). *Kafkas Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 9(1), 12–25. <https://dergipark.org.tr/en/pub/kujs/issue/30865/338471>

Babat, D., Gökçe, F., Varışlı, A. (2017, 23-25, Kasım). Hatay mutfak kültürünün sürdürülebilirliğinde, yöresel yiyecek üreticilerinin rolü. *1. Uluslararası Sürdürülebilir Turizm Kongresi bildiri kitabı* içinde (s. 816–830). Kastamonu Üniversitesi Turizm Fakültesi.

Bérard, L., Marchenay, P. (2008). *From localized products to geographical indications. Awareness and action.* CNRS.

Bessière, J. (1998). Local development and heritage: Traditional food and cuisine as tourist attractions in rural areas. *Sociologia Ruralis*, 38(1), 21–34. <https://doi.org/10.1111/1467-9523.00061>

Bilgin Öztürk, S., Akoğlu, A. (2020). Assessment of local food use in the context of sustainable food: a research in food and beverage enterprises in Izmir, Turkey. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 20, 100194. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2020.100194>

- Cömert, M., Özata, E. Ş. (2016).** Tüketicilerin yöresel restoranları tercih etme nedenleri ve karadeniz mutfakları örneği. *Journal of International Social Research*, 9(42), 1963–1973. <https://dx.doi.org/10.17719/jisr.20164216304>
- Çildam, S. Y. (2021).** Kültürel coğrafya denemesi olarak Siirt mutfak kültürü. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 25(1), 305–325.
- Dellal, İ., Dellal, G., Ünüvar, İ. (2018).** Sakarya ili tarım sektör raporu: Mevcut durum, strateji, hedef ve eylem planı. Türkiye Ziraat Odaları Birliği.
- Derin, M. (2020).** Türkiye’de tohumculuk sektörünün mevcut durumu, sorunlar ve çözüm önerileri. *Tarım ve Kalkınma Dergisi*, 35(2), 56–68. <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/786434>
- Gülümser, E., Doğrusöz, M. Ç., Mut, H., Başaran, U., Mut, Z. (2017, 04-06 Mayıs).** Yozgat turizminde tarım ve yöresel ürünlerin rolü. *II. Uluslararası Bozok Sempozyumu (Yozgat’ın turizm potansiyelleri ve sorunları) bildiri kitabı içinde* (s. 45–55). Bozok Üniversitesi.
- Hall, C. M., Wilson, S. (2009).** Scoping paper: local food, tourism and sustainability. *Academia*. https://www.academia.edu/151775/Scoping_Paper_Local_food_Tourism_and_Sustainability
- Hoşcan, N. (2018).** Küreselleşme sürecinde yöresel gastronomik ürünlerin üretiminde ve pazarlanmasında kooperatifçilik üzerine bir model önerisi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek1), 390–413.
- Işkın, M. (2020).** Bir destinasyonun gastronomi turizmine uygunluğunun belirlenmesi üzerine keşifsel bir araştırma. (Tez no. 646366) [Doktora Tezi, Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi]. Yükseköğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezi.
- İbiş, S. (2021).** Sürdürülebilir gastronomide organik tarım ile iyi tarım uygulamalarının yeri ve önemi. *Sosyal, Beşerî ve İdari Bilimler Dergisi*, 4(5), 487–498. <https://dx.doi.org/10.26677/TR1010.2021.731>
- İkiel, C., Ustaoglu, B., Koç, D. E. (2018).** Sakarya’nın fiziki, beşeri ve iktisadi coğrafya özellikleri. *In Sakarya Şehir Hafızası* (pp. 165–216). Sakarya Üniversitesi Yayınları.
- Kadanalı, E., Dağdemir, V. (2016).** Tüketicilerin yöresel gıda ürünleri satın alma istekliliği. *Journal of Agricultural Faculty of Gaziosmanpaşa University (JAFAG)*, 33(1), 9–16. <https://doi.org/10.13002/jafag851>
- Karataş, Z. (2015).** Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri. *Manevi Temelli Sosyal Hizmet Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 62–80. <https://manevisosyalhizmet.com>
- Kaya, M., Keleş, M. Ç. (2019).** Destinasyon markalaşmasında gastronomik ürünlerin rolü: Bafra ilçesi örneği. *Aegean Geographical Journal*, 28(2), 227–240. <https://dergipark.org.tr/en/pub/ecd/issue/50833/588679>
- Kesici, M. (2012).** Kırsal turizme olan talepte yöresel yiyecek ve içecek kültürünün rolü. *Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 2012(2), 33–37.
- Kılıç, O., Aydın Eryılmaz, G. (2020).** Tüketicilerin ithal tarım ürünleri konusundaki tutum ve davranışlarının belirlenmesi: Samsun ili örneği, Türkiye. *Türkiye Tarımsal Araştırmalar Dergisi*, 7(3), 315–320. <https://doi.org/10.19159/tutad.772440>
- Kılıç, O., Başer, U., Aydın Eryılmaz, G. (2021).** Tüketicilerin yerli tarım ürünü satın alma tercihini etkileyen faktörler: Samsun ili örneği, Türkiye. *Journal of the Institute of Science and Technology*, 11(3), 2342–2349. <https://doi.org/10.21597/jist.814979>
- Knapp, S., van der Heijden, M. G. (2018).** A global meta-analysis of yield stability in orga-

nic and conservation agriculture. *Nature communications*, 9(1), 1–9. <https://doi.org/10.1038/s41467-018-05956-1>

Kumar, D., Dubey, M. (2025). Heritage crop diversity in transition: Ragi's role in mitigating food security challenges in India. *Journal of Heritage Management*, 0(0). <https://doi.org/10.1177/24559296241303042>

Kuş, U. (2010). *Sakarya tarım üretimi potansiyelinin bio-yakıt olarak değerlendirme imkanları.* (Tez no. 274762) [Yüksek lisans tezi, Sakarya Üniversitesi]. Yükseköğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezi.

Lichtfouse, E. (Ed.). (2011). Genetics, biofuels and local farming systems (Vol. 7). Springer.

Luo, L., Li, Y., Ma, W., Rong, J., Wei, J., Cui, Y., Qu, T. (2025). Temporal–spatial dynamics and collaborative effects of cropland resilience in China. *Land*, 14(1), 108. <https://doi.org/10.3390/land14010108>

Lurie, S., Brekken, C. A. (2019). The role of local agriculture in the new natural resource economy (nnre) for rural economic development. *Renewable Agriculture And Food Systems*, 34(5), 395–405. <https://doi.org/10.1017/S174217051700062X>

Nwanojuo, M. A., Anumudu, C. K., Onyeka, H. (2025). Impact of controlled environment agriculture (CEA) in Nigeria: A review of the future of farming in Africa. *Agriculture*, 15(2), 117. <https://doi.org/10.3390/agriculture15020117>

Pekerşen, Y., Ayaz, E. Ü. (2020). Akademisyenlerin yöresel yemeklerin sürdürülebilirliğinde ithal gıda ürünü kullanımı konusundaki görüşleri. *Adıyaman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi* (35), 742–777. <https://doi.org/10.14520/adyusbd.597244>

Pillai, S.V. (2025). Urban agriculture: a sustainability guide for developing countries, *Social Responsibility Journal*, 21(4), 725–750.

Purboseno, S., Safitri, L., Hermantoro, Supriyanto, G., Widyowanti, R. A. (2024). Low carbon development study of watermelon cultivation as an implementation of a green economy. *Pakistan Journal of Life and Social Sciences*, 22(2), 22865–22876. <https://doi.org/10.57239/PJLSS-2024-22.2.001626>

Ruth-McSwain, A. (2012). Eating green: Coverage of the locavore movement. *The Journal of Extension*, 50(5), Article 7. <https://doi.org/10.34068/joe.50.05.07>

Schnell, S. M. (2013). Food miles, local eating, and community supported agriculture: putting local food in its place. *Agriculture and Human Values*, 30(4), 615–628. <https://doi.org/10.1007/s10460-013-9436-8>

Sezer, M. (2021). *Yöresel ve ekolojik ürünlerin turizm pazarlamasında kullanılması: kastamonu siyez ürünleri örneği.* (Tez no. 657973) [Yüksek Lisans Tezi, Kastamonu Üniversitesi]. Yükseköğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezi.

Stoica, M. (2024). Culinary tourism-innovations in farm-to-table practices for sustainable experiences. *International Scientific Conference, Modern paradigms in the development of the national and world economy” bildiri kitabı* içinde (s. 74). Moldova State University.

Şahin, A., Meral, Y. (2012). Türkiye’de coğrafi işaretleme ve yöresel ürünler. *Türk Bilimsel Derlemeler Dergisi*, (2), 88–92. https://dergipark.org.tr/tr/pub/derleme/issue/35087/389139#article_cite

Temizkan, S. P., Yıldız, E. (2020). Yöresel ne kadar yöresel? Cumalıkızık örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(4), 2541–2564. <https://doi.org/10.21325/jotags.2020.726>

Testa, R., Galati, A., Schifani, G., Di Trapani, A. M., Migliore, G. (2019). Culinary tourism experiences in agri-tourism destinations and sustainable consumption—understanding Italian tourists’ Motivations. *Sustainability*, 11(17), 4588. <https://doi.org/10.3390/su11174588>

- TUSİAD (2008).** Türkiye'de tarım ve gıda: Gelişmeler, politikalar ve öneriler. Türkiye Sanayici ve İş İnsanları Derneği. https://tusiad.org/tr/yayinlar/raporlar/item/download/3480_8b2790445cb9ecaf6ebdc87851a7a5f7
- Yannou-Le Bris, G., Serhan, H., Duchaine, S., Ferrandi, J. M., Trystram, G. (2020).** *Eco-design and ecoinnovation in the food industries*. John Wiley & Sons.
- Yavuz, M. (2019).** *Yöresel Yiyecek ve İçeceklerin Gastronomi Turizmine Etkileri: Gökçeada Örneği*. (Tez no. 618705) [Yüksek Lisans Tezi, Gaziantep Üniversitesi]. Yükseköğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezi.
- Yıldız, S. (2017).** Sosyal bilimlerde örnekleme sorunu: nicel ve nitel paradigmalardan örnekleme kuramına bütüncül bir bakış. *Kesit Akademi Dergisi*, (11), 421–442.
- Yılmaz, F. (2022).** *Bitkisel üretimde genetiği değiştirilmiş organizmalar ve ürünleri ile biyogüvenlik*. Strateji ve Bütçe Başkanlığı Yayınları. <https://www.sbb.gov.tr/wp-content/uploads/2022/08/Bitkisel-Uretimde-Genetiği-Degistirilmis-Organizmalar-ve-Urunleri-ile-Biyogüvenlik-Funda-Yılmaz.pdf>
- Yurtseven, R., Kaya, O. (2011).** Eko-gastronomi ve sürdürülebilirlik. Osman. E. Ç. (d.), *11. Ulusal Turizm Kongresi bildiri kitabı* içinde (s. 57–65). Detay Yayıncılık.
- Yüksel, İ. (2020).** *Endüstri 4.0 ve tarım politikaları*. (Tez no. 640569) [Yüksek Lisans Tezi İstanbul Ticaret Üniversitesi]. Yükseköğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezi.
- Zhai, Z., Martínez, J. F., Beltran, V., Martínez, N. L. (2020).** Decision support systems for agriculture 4.0: Survey and challenges. *Computers and Electronics in Agriculture*, 170, 105256. <https://doi.org/10.1016/j.compag.2020.105256>