

ISSN: 2667-422X



SOSYAL, BEŞERİ VE İDARİ BİLİMLER DERGİSİ

JOURNAL OF SOCIAL, HUMAN AND
ADMINISTRATIVE SCIENCES

Cilt	Volume	8
Sayı	Issue	7
Yıl	Year	2025

SOSYAL, BEŞERİ ve İDARİ BİLİMLER DERGİSİ

2025, Cilt.8, Sayı.7

YAYIN KURULU

BAŞ EDITÖR

Prof. Dr. Yüksel ÖZTÜRK

Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi,

Turizm Fakültesi Gölbaşı Yerleşkesi, Ankara, Türkiye.

editor@sobibder.org

editor.sobibder@gmail.com

Telefon: +90 312 231 73 60/1847

DİL EDITÖRÜ

Doç. Dr. Ayşe Nevin SERT, AHBV Üniversitesi, Ankara, Türkiye. nevin.sert@hbv.edu.tr

EDITÖRLER KURULU

Atatürk İlke ve Cumhuriyet Tarihi: Dr. Öğr. Üyesi Mustafa EĞİLMEZ, Kastamonu Üniversitesi, Kastamonu, Türkiye. megilmez@kastamonu.edu.tr

Coğrafya: Doç. Dr. Mehmet Fatih DÖKER, Sakarya Üniversitesi, Sakarya, Türkiye. fdoker@sakarya.edu.tr

Çalışma Ekonomisi: Doç. Dr. Seda TEKELİ, Anadolu Üniversitesi, Eskişehir, Türkiye. sakyalcin@anadolu.edu.tr

Çocuk Gelişimi: Prof. Dr. Arzu YÜKSELEN, İstanbul Medipol Üniversitesi, İstanbul, Türkiye. ayukselen@medipol.edu.tr

Dilbilimi ve Edebiyat: Prof. Dr. İhsan KALENDER, Gazi Üniversitesi, Ankara, Türkiye. kihsan@gazi.edu.tr

Ekonomi: Dr. Öğr. Üyesi Atilla AYDIN, İstanbul Rumeli Üniversitesi, İstanbul, Türkiye. atilla.aydin@rumeli.edu.tr

Felsefe: Prof. Dr. Hatice Nur ERKİZAN, Muğla Sıktı Koçman Üniversitesi, Muğla, Türkiye. nerkizan@mu.edu.tr

İletişim Çalışmaları: Prof. Dr. Yusuf YURDİGÜL, Atatürk Üniversitesi, Erzurum, Türkiye. yusufyurdagul@hotmail.com

İşletme Yönetimi: Dr. Öğr. Üyesi Menekşe ÖZTOPRAK, Başkent Üniversitesi, Ankara, Türkiye. tarhan@baskent.edu.tr

Maliye: Prof. Dr. Ali ÇELİKKAYA, Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, Eskişehir, Türkiye. acelikka@ogu.edu.tr

Muhasebe: Prof. Dr. Seyhan ÇİL, AHBV Üniversitesi, Ankara, Türkiye. seyhan.cil@hbv.edu.tr

Pazarlama: Prof. Dr. Cevat TOSUN, George Washington Üniversitesi, Washington, ABD. ctosun@gwu.edu

Psikoloji ve PDR: Prof. Dr. Sefa BULUT, İbn Haldun Üniversitesi, İstanbul, Türkiye. sefa.bulut@ihu.edu.tr

Psikoloji: Doç. Dr. Kemale SALMANOVA, Simqait State University, Simgait, Azerbaycan. salamovak11@gmail.com

Siyasi Tarih: Dr. Öğr. Üyesi Onur ŞEN, Mersin Üniversitesi, Mersin, Türkiye. onursen@mersin.edu.tr

Sosyoloji: Doç. Dr. Suna TEKEL, İnönü Üniversitesi, Malatya, Türkiye. suna.tekel@inonu.edu.tr

Turizm ve Otel İşletmeciliği: Doç. Dr. Sedat YÜKSEL, Teknoloji ve Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Maskat, Umman sedatyuksel@gmail.com

Temel İslam Bilimleri: Doç. Dr. Harun ÇAĞLAYAN, Kırıkkale Üniversitesi, Kırıkkale, Türkiye. caglayanharun@gmail.com

Uluslararası İlişkiler: Doç. Dr. Serkan NAKTİYOK, Atatürk Üniversitesi, Erzurum, Türkiye. snaktiyok@atauni.edu.tr

Yakın Çağ Tarihi: Prof. Dr. Ahmet GÜNDÜZ, Gaziantep Üniversitesi, Gaziantep, Türkiye. agunduz@gantep.edu.tr

Yönetim Bilişim Sistemleri: Doç. Dr. Ersin KARAMAN, Atatürk Üniversitesi, Erzurum, Türkiye. ersinkaraman@atauni.edu.tr

Yönetim ve Strateji: Prof. Dr. Harun DEMİRKAYA, Kocaeli Üniversitesi, Kocaeli, Türkiye. harundemirkaya@kocaeli.edu.tr

HAKEM KURULU

Prof. Dr. Ahmet GÜNDÜZ, Gaziantep Üniversitesi, Gaziantep, Türkiye.

Prof. Dr. Ahmet TAYFUN, AHBV Üniversitesi, Ankara, Türkiye.

Prof. Dr. Ali ÇELİKKAYA, Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, Eskişehir, Türkiye.

Prof. Dr. Alptekin SÖKMEN, AHBV Üniversitesi, Ankara, Türkiye.

Prof. Dr. Arzu KILIÇLAR, AHBV Üniversitesi, Ankara, Türkiye.

Prof. Dr. Arzu YÜKSELEN, İstanbul Medipol Üniversitesi, İstanbul, Türkiye.

Prof. Dr. Cemalettin AKTEPE, AHBV Üniversitesi, Ankara, Türkiye.

Prof. Dr. Cevat TOSUN, George Washington Üniversitesi, Washington, ABD.

Prof. Dr. Evren GÜÇER, AHBV Üniversitesi, Ankara, Türkiye.

Prof. Dr. Fevzi OKUMUŞ, Central Florida Üniversitesi, Orlando, ABD.

Prof. Dr. Güler SAĞLAM ARI, AHBV Üniversitesi, Ankara, Türkiye.

Prof. Dr. Hatice Nur ERKİZAN, Muğla Sıktı Koçman Üni., Muğla, Türkiye.

Prof. Dr. İhsan KALENDER, Gazi Üniversitesi, Ankara, Türkiye.

Prof. Dr. Kurtuluş KARAMUSTAFA, Erciyes Üniversitesi, Kayseri, Türkiye.

Prof. Dr. Mehmet BAŞ, AHBV Üniversitesi, Ankara, Türkiye,

Prof. Dr. Metehan TOLON, AHBV Üniversitesi, Ankara, Türkiye.

Prof. Dr. Mithat ÜNER, Atılım Üniversitesi, Ankara, Türkiye.
Prof. Dr. Sefa BULUT, İbn Haldun Üniversitesi, İstanbul, Türkiye.
Prof. Dr. Seyhan ÇİL, AHBV Üniversitesi, Ankara, Türkiye.
Prof. Dr. Şeyhmus BALOĞLU, Nevada Üniversitesi, Las Vegas, ABD.
Prof. Dr. Yüksel EKİNCİ, Portsmouth Üniversitesi, Portsmouth, İngiltere.
Prof. Dr. Zeynep ASLAN, Adnan Menderes Üniversitesi, Aydın, Türkiye.
Doç. Dr. Ali Turan BAYRAM, Sinop Üniversitesi, Sinop, Türkiye.
Doç. Dr. Ersin KARAMAN, Atatürk Üniversitesi, Erzurum, Türkiye.
Doç. Dr. Gül ERKOL BAYRAM, Sinop Üniversitesi, Sinop, Türkiye.
Doç. Dr. Harun ÇAĞLAYAN, Kırıkkale Üniversitesi, Kırıkkale, Türkiye.
Doç. Dr. Kadri Gökhan YILMAZ, AHBV Üniversitesi, Ankara.
Doç. Dr. Lütfi BUYRUK, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üni., Nevşehir, Türkiye.
Doç. Dr. Mehmet Fatih DÖKER, Sakarya Üniversitesi, Sakarya, Türkiye.
Doç. Dr. Mustafa SOLMAZ, İnönü Üniversitesi, Malatya, Türkiye.
Doç. Dr. Nuray TOSUNOĞLU, AHBV Üniversitesi, Ankara, Türkiye.
Doç. Dr. Saadet Pınar TEMİZKAN, Osmangazi Üni., Eskişehir, Türkiye.
Doç. Dr. Seda TEKELİ, Anadolu Üniversitesi, Eskişehir, Türkiye.
Doç. Dr. Sedat YÜKSEL, Teknoloji ve Uygulamalı Bilimler Üni., Maskat, Umman
Doç. Dr. Selma KALYONCUOĞLU, Ankara HBV Üniversitesi, Ankara, Türkiye.
Doç. Dr. Serkan NAKTİYOK, Atatürk Üniversitesi, Erzurum, Türkiye.
Doç. Dr. Suna TEKEL, İnönü Üniversitesi, Malatya, Türkiye.
Doç. Dr. Yaşar KAYA, İnönü Üniversitesi, Malatya, Türkiye.
Dr. Öğr. Üyesi Atilla AYDIN, İstanbul Rumeli Üniversitesi, İstanbul, Türkiye.
Dr. Öğr. Üyesi Ayşe ATAR, Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Samsun, Türkiye.
Dr. Öğr. Üyesi Mehmet Halit AKIN, Erciyes Üniversitesi, Kayseri, Türkiye.
Dr. Öğr. Üyesi Menekşe ÖZTOPRAK, Başkent Üniversitesi, Ankara, Türkiye.
Dr. Öğr. Üyesi Mustafa EĞİLMEZ, Kastamonu Üni., Kastamonu, Türkiye.
Dr. Öğr. Üyesi Onur ŞEN, Mersin Üniversitesi, Mersin, Türkiye.
Dr. Öğr. Üyesi Seda ÖZDEMİR AKGÜL, Selçuk Üniversitesi, Konya, Türkiye.
Dr. Öğr. Üyesi Zeki YÜKSEKBİLGİLİ, Nişantaşı Üniversitesi, İstanbul, Türkiye.

BU SAYIDA HAKEMLİK YAPANLAR

Prof. Dr. Ece KONAKLIOĞLU, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi.
Prof. Dr. Yaşar ZORLU, Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi.
Doç. Dr. Hasan Önal ŞEYHANLIOĞLU, Batman Üniversitesi.
Doç. Dr. Levent KARADAĞ, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi.
Doç. Dr. Merve IŞKIN, Ordu Üniversitesi.
Doç. Dr. Muhammet FIRAT, Fırat Üniversitesi.
Doç. Dr. Murat BAŞARIR, Erciyes Üniversitesi.

Doç. Dr. Serkan TÜRKMEN, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi.
Doç. Dr. Uğur CEYLAN, Kütahya Dumlupınar Üniversitesi.
Dr. Öğr. Üyesi Afitap BULUT, Zonguldak Bülent Ecevit Üniversitesi.
Dr. Öğr. Üyesi Cihan YILMAZ, Doğuş Üniversitesi.
Dr. Öğr. Üyesi Filiz zlem ÇETİNKAYA, Kırşehir Ahi Evran Üniversitesi.
Dr. Öğr. Üyesi Gökhan GENÇ, Gümüşhane Üniversitesi.
Dr. Öğr. Üyesi Gökhan GENÇ, Gümüşhane Üniversitesi.
Dr. Öğr. Üyesi Rabiha BÖLÜKBAŞ, Sivas Cumhuriyet Üniversitesi.
Dr. Öğr. Üyesi Semih SARIİPEK, Bandırma Onyedi Eylül Üniversitesi.
Dr. Kağan KARAOSMANOğLU, Aydın Adnan Menderes Üniversitesi.
Dr. Taner AKKOÇ, Ondokuz Mayıs Üniversitesi.

ODAK VE KAPSAM

Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Dergisi'nin yayın odağında;
Sosyal Bilimler alanındaki profesyonellere akademik katkı sağlayan, sektörel uygulamalara katkı sağlayan teorik ve uygulama arasında köprü olan, Sosyal Bilimler alanlarında ulusal ve uluslararası karşılaştırmaları inceleyen eserler yer almaktadır.

Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Dergisi'nin yayın kapsamında;
Arkeoloji, Atatürk İlke ve Cumhuriyet Tarihi, Avrupa Birliği, Bankacılık ve Sigortacılık, Batı Sanatı ve Çağdaş Sanat, Beşiri ve İktisadi Coğrafya, Bilgi ve Belge Yönetimi, Bölgesel Çalışmalar, Çağdaş Dünya Tarihi, Çocuk Gelişimi, Dilbilimi, Eğitim Bilimleri, Ekonometri, Erken Hristiyan ve Bizans Sanatları, Eskiçağ Tarihi, Felsefe, Finans, Fiziki Antropoloji ve Paleoantropoloji, Fiziki Coğrafya, Gazetecilik ve Medya Çalışmaları, Gelişim Psikolojisi, Genel Türk Tarihi, Görsel İletişim Tasarımı, Halkla İlişkiler, İktisadi Düşünce, İktisat Tarihi, İletişim Çalışmaları, Kamu Yönetimi, Makro İktisat, Maliye, Mikro İktisat, Muhasebe, Nicel Karar Yöntemleri, Organizasyon, Ortaçağ Tarihi, Osmanlı Kurumları ve Medeniyeti, Öğrenme-Bilişsel-Biyo-Deneysel Psikoloji, Pazarlama, Reklamcılık, Sanat Tarihi, Sinema, Siyasi Düşünceler, Siyasal Hayat ve Kurumlar, Siyaset Bilimi, Siyasi Tarih, Sosyal Hizmet, Sosyal Politika, Sosyal Psikoloji, Sosyal ve Kültürel Antropoloji, Sosyoloji, Turizm, Türk İslam Sanatı, Uluslararası İktisat, Uluslararası İlişkiler, Uluslararası Ticaret, Uygulamalı Psikoloji, retim ve Operasyon Yönetimi, Yakınçağ Tarihi, Yeniçağ Tarihi, Yerel Yönetimler, Kent ve Çevre Politikaları, Yönetim Bilişim Sistemleri, Yönetim ve Strateji, Yükseköğretim Çalışmaları yer almaktadır.

YAYIN SIKLIğI

Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Dergisi elektronik ortamda yayın yapan hakemli bir dergidir. Aylık yayın yapan dergide yılda 12 sayı yayınlanmaktadır.

YAYIN DİLİ

Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Dergisi Türkçe olarak yayın yapmaktadır. Ancak her bir makalede İngilizce başlık, abstract ve keywords bulunmalıdır.

INDEX

SOBIAD Atıf Dizini

DRJI | Directory of Research Journals Indexing

RI-ROOTINDEXING

ResearchBib – Academic Resource Index

ROAD | ROAD, The Directory of Open Access Scholarly Resources

ISI | International Scientific Indexing

Eurasian Scientific Journal Index

ICI Index Copernicus International

General Impact Factor

CiteFactor

Asos Index

Scientific Indexing Services

EuroPub Database

SOSYAL, BEŞERİ ve İDARİ BİLİMLER DERGİSİ

2025, Cilt.8, Sayı.7

İÇİNDEKİLER/CONTENTS

Araştırma Makalesi

Gastronomi Envanteri Kapsamında Seyitgazi Yöresinin Kaybolmaya Yüz Tutmuş Yöresel Lezzetleri Derlemesi

(Local Tastes of Seyitgazi Region That Are on the Face of Lost Within the Scope of Gastronomy Inventory)

Ümran VAREL, Kansu GENÇER

ss.477-498.

Araştırma Makalesi

Yerel Halkın Turizm Taşıma Kapasitesi Algısı: Edremit Örneği

(Local People's Perception of Tourism Carrying Capacity: The Example of Edremit)

Harun ATAMAN, Muammer BEZİRGAN

ss.499-519.

Araştırma Makalesi

Seyahat Acentalarında Kadın Çalışanların Yaşadıkları Mesleki Sorunlar: İstanbul Örneği

(Professional Problems Experienced by Female Employees in Travel Agencies: The İstanbul Example)

Sümeyye Beşire ÇETİNKAYA, Burhanettin ZENGİN, Lütfi Mustafa ŞEN

ss.520-531.

Araştırma Makalesi

Akademik Yaklaşımlar Çerçevesinde Turizmde İklim Değişikliği Farkındalığı

(Climate Change Awareness in Tourism within the Framework of Academic Approaches)

Ayşe ATAR YILMAZ, Nihan ÖNAL BİLİÇ

ss.532-552.

Kavramsal Makale

Türk Aile Yapısında Çocukluk Algısı ve Ebeveynlik Anlayışı

(The Perception of Childhood and The Understanding of Parenthood in The Turkish Family Structure)

Vildan ÜSTÜN, Hacer TOR

ss.553-567.



Sosyal, Beşerî ve İdari Bilimler Dergisi

2025, 8(7): 477-498.

DOI: [10.26677/TR1010.2025.1564](https://doi.org/10.26677/TR1010.2025.1564)

ISSN: 2667-422X Dergi web sayfası: www.sobibder.org



ARAŞTIRMA MAKALESİ

Gastronomi Envanteri Kapsamında Seyitgazi Yöresinin Kaybolmaya Yüz Tutmuş Yöresel Lezzetleri Derlemesi

Ümran VAREL, Yüksek Lisans Öğrencisi, Kütahya Dumlupınar Üniversitesi, Uygulamalı Bilimler Fakültesi, Kütahya, e-posta: umran.varel@ogr.dpu.edu.tr
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-6924-6178>

Doç. Dr. Kansu GENÇER, Kütahya Dumlupınar Üniversitesi, Uygulamalı Bilimler Fakültesi, Kütahya, e-posta: kansu.gencer@dpu.edu.tr
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-6400-7274>

Öz

Gastronomi envanteri restoran, otel, kafe ya da mutfak işletmelerinin sahip oldukları tüm malzemeleri, mutfak ekipmanlarını, araçların ve tüketim malzemelerinin düzenli bir şekilde kaydedildiği izlendiği ve yönetildiği sistem olarak bilinmektedir. İlgili envanter genel olarak malzemelerin azlık-çokluk durumları, maliyet kontrolleri ve tedarik zincirlerinin yönetilmesi ile ilgili konuların takibini sağlamak için kullanılmaktadır. Yöresel yemeklerin envanter haline getirilmesi Türk Mutfağı yemeklerinin nesillere aktarılması korunması ve saklanması için büyük önem arz etmektedir. Yöresel lezzetlerin gastronomi envanterinin çıkartılması gibi süreçlerde ise derinlemesine görüşme tekniği ile tarihi araştırmaların yapılması gerekmektedir. Nitelik olarak derinlemesine görüşme tekniği esnek yapısı ile araştırmacılara sağlamış olduğu olanaklar artmaktadır. Bu sayede araştırmacılar çok yönlü bir veri toplama fırsatı bulmaktadırlar. Anlamacı ve paradigmlar üzerinden ilerleyen derinlemesine görüşme tekniği sosyolojik araştırmalara çok yönlü bilgi erişimi fırsatı sağlayarak, araştırmaların derinlemesine ve detaylı yapılabilmesine olanak sağlamaktadır. Çalışma Eskişehir ili Seyitgazi ilçesinde 15 katılımcı ile yapılan derinlemesine görüşme yöntemi ile gerçekleştirilmiştir. Çullama, Miyane çorbası, Hamur Dolması Çorbası, Gazel Fasulyesi Kavutlaması, Göceli Yoğurt Çorbası, Kirde, Saç Bohçası, Patatesli Kıvrım Pohçası, Ovmaç Çorbası Ağız Bulaması, Soğan Tiridi, Kül Bohçası gibi kaybolmaya yüz tutmuş 28 adet yemek ortaya çıkartılmıştır. Aynı yöresel ürünler, pişirme yöntemleri ve sunum teknikleri ile hazırlanan farklı yöresel seslenişteki ürünlerin varlığı bilinmektedir. İlgili literatür farklarının ortaya çıkartılması ilgili yöresel lezzetlerin literatüre kazandırılması ile mümkün olacaktır. Geleneksel mutfaklar kültürlerin tarihi öğelerini barındırırken günümüz modern mutfakları globalde gelişen yeni mutfak tekniklerini pişirme sunum tekniklerini kapsamaktadır. Geleneksel mutfak ile günümüz modern mutfak arasındaki gelişim ve değişim süreçlerini incelemek mutfakların toplumsal değişimlere nasıl ayak uydurduklarını ortaya çıkartılmasını sağlar. Geleneksel mutfaklar genel olarak yöresel kaynaklarla el emeğine dayalı yemeklerin pişirildiği alanlar olarak bilinmektedir. Geçmiş zamanlardan günümüze dek kullanılan araç gereçler mutlak suretle değişime uğramıştır ilgili değişim yemek isimlerine ve pişirme usullerine de yansımıştır. Günümüz gastronomi ile profesyonel olarak uğraşan kişilerin köy kasaba ve kentlerde ikamet eden kişilerden yöresel yemek tarifi öğrenmek istediklerinde aradaki literatür farklarının giderilmesi adına gastronomi sözlükleri ve envanterleri çıkartılması zorunlu hale gelmiştir ilgili yöresel lezzetlerin gün ışığına çıkartılması var olan kültürlerin kişiler ile toprağa gömülmesinin önüne geçecektir.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi Envanteri, Yöresel Lezzetler, Yöresel Yemek Reçeteleri.

Makale Gönderme Tarihi: 10.04.2025

Makale Kabul Tarihi: 01.07.2025

Önerilen Atf:

Varel, Ü. ve Gençer, K. (2025). Gastronomi Envanteri Kapsamında Seyitgazi Yöresinin Kaybolmaya Yüz Tutmuş Yöresel Lezzetleri Derlemesi, *Sosyal, Beşerî ve İdari Bilimler Dergisi*, 8(7): 477-498.



Journal of Social, Humanities and Administrative Sciences

2025, 8(7): 477-498. DOI: [10.26677/TR1010.2025.1564](https://doi.org/10.26677/TR1010.2025.1564)

ISSN: 2667-422X Dergi web sayfası: www.sobibder.org



RESEARCH PAPER

Local Tastes of Seyitgazi Region That Are on the Face of Lost Within the Scope of Gastronomy Inventory

Ümran VAREL, MSc. Student, Kütahya Dumlupınar University, Faculty of Applied Sciences, Kütahya, e-mail: umran.varel@ogr.dpu.edu.tr
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-6924-6178>

Associate Prof. Dr. Kansu GENÇER, Kütahya Dumlupınar University, Faculty of Applied Sciences, Kütahya, e-mail: kansu.gencer@dpu.edu.tr
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-6400-7274>

Abstract

The gastronomic inventory is known as the system in which all the materials, kitchen equipment, vehicles and consumer goods owned by restaurants, hotels, cafes or kitchen establishments are regularly recorded, monitored and managed. The relevant inventory is generally used to ensure the follow-up of issues related to the scarcity-abundance situations of materials, cost controls and the management of supply chains. Making local dishes into an inventory Transferring Turkish cuisine dish to generations is of great importance for their preservation and storage. In processes such as the extraction of the gastronomic inventory of local delicacies, historical research should be carried out with the in-depth interview technique. As a qualification, the opportunities provided to researchers by the in-depth interview technique are increasing with its flexible structure. In this way, researchers have the opportunity to collect versatile data. The in-depth interview technique, which proceeds through understanding and paradigms, provides sociological research with the opportunity to access versatile information, allowing research to be conducted in depth and in detail. The study was conducted by in-depth interview method with 15 participants in Seyitgazi district of Eskişehir province. Snipe, Miyane soup, Dough Stuffed Soup, Gazelle Bean Cavutlama, Göçeli Yogurt Soup, Kir, Hair Bundle, Potato Curl Flat, Rub Soup Mouth finding onion tiridi, 28 flavors that were about to disappear like ash bundle were revealed. The existence of products of different local names prepared with the same local products, cooking methods and presentation techniques is known. It will be possible to reveal the differences in the relevant literature by introducing the relevant local tastes into the literature. While traditional cuisines contain historical elements of cultures, today's modern cuisines cover new culinary techniques that are developing globally, cooking presentation techniques. Studying the development and change processes between the traditional kitchen and today's modern kitchen allows us to Decipher how kitchens keep up with social changes. Traditional cuisines are generally known as the areas where dishes based on manual labor are cooked with local resources. The tools used from past times to the present have definitely changed, and the relevant change has also been reflected in the names of dishes and cooking methods. When people who are professionally engaged in modern gastronomy want to learn local recipes from people living in rural towns and cities, it has become mandatory to Decipher gastronomic dictionaries and inventories in order to eliminate the differences in literature between them, bringing relevant local tastes to light will prevent existing cultures from being buried in the ground with people.

Keywords: Gastronomy Inventory, Local Tastes, Local Food Recipes.

Received: 10.04.2025

Accepted: 01.07.2025

Suggested Citation:

Varel, Ü. and Gençer, K. (2025). Local Tastes of Seyitgazi Region That Are on the Face of Lost Within the Scope of Gastronomy Inventory, *Journal of Social, Humanities and Administrative Sciences*, 8(7): 477-498.

GİRİŞ

Geçmiş antik çağlardan günümüze gelen mutfak kültürü incelendiğinde arada büyük literatür farklarının olduğu anlaşılmıştır. Geçmiş çağlarda ateşin keşfinin akabinde kullanılan mutfak aletleri oldukça basit ve sadeleştirilmiş kullanım ürünleri olarak karşımıza çıkmaktadır. Ateşin ocakların ve basit kapların yardımı ile yemekler hazırlanmaktaydı. Mutfak eşyalarının malzemeleri ise günümüz kullanılan profesyonel mutfak malzemelerinden çok farklıydı. Seramik, taş, ahşap gibi doğal (Sandıkçı, Kazancı ve Yıldırım, 2023) malzemelerden üretilen mutfak eşyaları modernlikten uzak formlarda görünüyordu. Bir taşın sivriltilmesi keskinleştirilmesi ile elde edilen kesme aletleri bıçak niyetine kullanılmaktaydı. İlgili dönemde mutfaklar evlerin en önemli parçası olarak karşımıza çıkmaktadır. Mutfak kültürlerinde ise şu an köy yaşamında karşımıza çıkan yöresel ürünlerin kullanımı hakimdi (Wijaya, 2019). Çiftlik hayvanları üreticiliği ve tarımla uğraşan kişilerin yöresel ürünlere ulaşımının kolay olması sebebi ile doğal beslenme yapabilmektedirler. İncelenen geleneksel mutfaklar el işçiliği ve bedensel gücün kullanılarak ortaya çıkartılan ürünlerin varlığı belirlenmiştir (Çakır, 2024; Soydan, 2023). Modern mutfakların tarihi ise sanayi devrimine eş olarak gelişmeye ve değişmeye başlamıştır. On dokuzuncu yüzyılın sonlarına doğru Avrupa'da sanayinin gelişimi ile mutfaklar büyük yenilikler ile buluşma fırsatı bulmuştur (Işkın, 2020; Bowie, 2018; Goody, 2018). İlk olarak ocak ve fırınlar için kullanılan gazlı sistemler (Sarıhan ve Sümerkan, 2023) pişirme süreçlerini hızlandırmış yirminci yüz yılda da ise bu yenilikler (Solmaz ve Altın, 2018) dünyanın her bir köşesine yayılma fırsatı bulmuştur. Modern mutfaklar daha işlevsel ve kullanışlı mutfaklar haline gelmiştir (Barışık ve Özen, 2020). Mutfak endüstrisinin gelişmesi hızla hazırlanabilen yemekler mikrodalga fırınlar bulaşık makineleri ve geniş buzdolapları gibi teknolojik yenilikler mutfaktaki hayatı kolaylaştırmış ve yemek yeme alışkanlıklarının değişmesine yol açmıştır. Yemek pişirmenin yanı sıra günümüzde artık mutfakta zaman geçirmek sosyal bir etkinlik haline dönüşmüştür.

Geleneksel mutfaklar toplumların kimliklerini ve kültürünü yansıtan aileleri bir araya bir bağlılığa toplayan birleşme noktaları olarak bilinmektedir. Aile bireyleri uzun süreler ve zahmetlerle pişirilen yemekleri tüketirken ortak alanda sosyalleşme (Arnold vd., 2012; Bowen, Brenton ve Elliott, 2019) fırsatı bulmuşlardır. Sosyalleşen ile bireyleri büyük sofralarda yemekleri değerlendirmiş ve tatlarının korunarak günümüze kadar aynı şekilde ulaşmasını sağlamışlardır (Yurt, 2024). Günümüzde kadınların sosyal yaşama dahil olmaları ve iş hayatına atılmaları sebebi ile mutfak kültürünün gerektirdiği zor ve zahmetli yemekleri pişirme fırsatı bulamamaktadırlar. Günümüz iş dünyasının çalışma şartlarının zorluğu ve köyden kente yaşanan göçler yerel ve mevsiminde hazırlanması gereken bazı yöresel yemeklerin üretimini zorlaştırmıştır (Demir, 2024, Özavci vd., 2022). Turfanda üretilen ürünler mevsiminde üretilmiş meyve sebzelerin tat hissediş koku ve renk özelliklerini taşımadıklarından (Duffy, 2020) ötürü orijinal tariflerin gerektirdiği lezzet seviyesinin tabaklara yansımalarının önüne geçmektedir. Sos ana yemek uyumunun sağlanması baharatların yeterli ve dengeli kullanımı (Özdemir, 2022) yöresel yemeklerin üretiminde dikkat edilmesi gereken en önemli noktaların başında gelmektedir. Yöresel yemeklerin saç, toprak kap, özel köy fırınları, ataraç isiran, yayvan tencereler bazen köz ve kül ile pişirilen (Aksoy ve Çetin, 2018) yemekler olmaları, yöresel yemeklerin hazırlanması ve sunumu için istenilen şartlara günümüz modern mutfaklarda erişilmesini engellemektedir. Bazı özel yemekler küplere basılmak sureti ile saklanırken bazıları ise mevsiminde yetişen sebze ve meyvelerin kurutulup ya da konservesinin yapılması ile elde edilen malzemeleri gerektirmektedir. Yaz mevsiminde ön hazırlığı yapılmış ürünlerin yöresel mutfaklarda kullanılıyor olması günümüz iş hayatında var olan kadınların yapabilecekleri kolaylıkta ve zaman gerektiren işler değildir (Dağdeviren vd., 2020; Sandıkçı vd., 2019) saklama koşullarının gelişmesi kurutulması ve konservesinin yapılmasını gerektiren durumları ortadan kaldırmıştır.

Etler derin dondurucularda saklanırken kurtulmuş gıdalar süperfresh adı altında paketli gıdalara yerini bırakmış (Çizmecioğlu, 2025; Zhang, Ma ve Sun, 2021) konserve endüstrisi geliştiğinden dolayı yazdan turşu kurmak yerine hazır konserve gıdalar tercih edilmeye başlanmıştır. Ön işlemleri tamamlanmış haşlanmış yarı mamul gıdalar günümüzde satışı ve pazarlaması kolaylıkla yapılabilen ürünler olarak karşımıza çıkmaktadır (Zahorulko vd., 2023; Ponomarev vd., 2021) paketli gıdalar sadece pratiklik ve zaman tasarrufu sağlamakla kalmayıp tüketicilere çeşitliliği sunmaktadır. Satış ve pazarlamada önemli bir pay tutan hazır gıdalar zor zahmetli ve maliyet gerektiren süreçleri profesyonel şekilde hazırlanmasının önünü açmıştır (Taillie vd., 2021; Elshiewy ve Boztuğ, 2018). Günümüz tüketim alışkanlıkları incelendiğinde doğadan kopan kişilerin artık sağlıklı beslenme trendlerine yönelmeleri sebebi ile pazarlama stratejileri de ilgili talepleri karşılamaya yönelik planlanmaya başlamıştır. Kaybolan yöresel mutfak kültürü sağlıklı ve geçmişin izlerini taşıyan Türk mutfağına ait yöresel lezzetlerin kaybolmasına sebebiyet vermiştir (Aylan, 2019; Erdem vd., 2018). Bu çalışma Türk mutfağının yöresel lezzetlerinin üst neslimiz yok olmadan yazılı bir kaynak haline getirilerek gastronomi envanteri hazırlanması amacı ile derlenmiştir.

LİTERATÜR

Türk mutfağı çok güçlü tatları içerisinde barındıran hazırlanması güç ve zahmetli yemekleri içermektedir. Dünya mutfaklarının yemek kültürleri incelendiğinde genel olarak sos garnitür ve ana yemek üçlemesinin servis edildiği Fransız mutfağı kültürü öğeleri içeren tabaklar oldukları görülmektedir (Holland, 2014; Gora, 2018; Spence vd., 2017). Türk mutfak kültürünün kahvaltı öğününde dahi tüm besin gruplarını içeren serpm kahvaltısı (Bentley, 2024; Shaw, 2014) ile dünya devi olan birçok mutfakla karşılaştırılma hatta galip gelme durumundadır. Yöremizin yemeklerinin ortaya çıkartılması ile ilgili yapılan literatür çalışmaları incelendiğinde Kültürel bir değer olarak unutulmaya yüz tutmuş geleneksel Hatay yemekleri ve bu kültürel değerın korunması önerileri ve (Özdemir ve Güngör, 2016) Doğu Akdeniz Bölgesi hakkında Yöresel yemek kültürünün ortaya çıkartılması ile ilgili çalışma yapan (Erol ve Akdağ, 2023) Mortadella yemeğinin kaybolmaya yüz tutmuş yöresel lezzetler arasında yer aldığını belirtmişlerdir. Doğu Akdeniz Bölgesinde yer alan Mersin, Adana, Osmaniye, Hatay ve Kahramanmaraş illerinin mutfak kültürleri incelendiğinde, bölgenin, zengin ve verimli toprakların varlığından ve köklü bir geçmişi vardır (Erol ve Akdağ, 2023) sonucuna ulaşmışlardır. Yöresel mutfak kültürünün turizme kazandırılmasında yerel halkın tutumu ile ilgili bir araştırma kapsamında unutulmaya yüz tutmuş yüz yüze görüşme tekniği ile yaptıkları çalışmada iki yüz adet yöresel lezzetin ortaya çıkartılmasına vesile olmuşlardır (Kavak ve Pekerşen, 2022). Kıbrıs Türk Mutfak Kültürünün ortaya çıkartılması ile ilgili yaptıkları çalışmada Pilavuna, Kavurga Herse, Bikla, Hellimli gibi lezzetlerin tariflerini yapılan görüşmeler sonucu 35 adet reçeteye (Yılmaz ve Balyemez, 2024) ulaşılmıştır.

Yöresel mutfakların yazılı doküman haline getirilmesi süreci ilk olarak 1981 yılında yapılmıştır. İlgili süreç Yöresel mutfakların kimliklerini ortaya koyan ilk çalışmalar genellikle birebir yöre mutfağı incelemelerinden oluşmuştur (Çakıcı ve Zengin, 2018). Çeşitli çalışmalar incelendiğinde ise Güler (2007); batı hayranlığı, değişen sosyal yaşam, kadının çalışmaya başlaması, göç ve kentleşme, kitle iletişim araçlarının gelişmesi, gıda endüstrisindeki gelişmeler olarak sıralanmaktadır. Çeşitli yöresel yemeklerin ortaya çıkartılmasını içeren çalışmalar incelendiğinde Türkiye'nin yöresel yemek kültürü mirasının incelenmek için çok bakir bir alan olduğu görülmektedir (Erdem vd. 2018). Ülke genelinden özeline doğru inildiğinde yöresel seslenişlerin ülkenin her kısmında değişiklikler gösterdiği düşünülmektedir. İller kendi bünyelerinde kendi mevsim ve yöresel özelliklerini taşıyan yetiştirilen mevsimsel tarım ürünleri farklılıklar gösterdiğinden (Oğan ve Özkaya, 2021) yörede pişirilen yemek çeşitleri iklimi yansıtır bir biçimde

servis edilmektedir (Yiğit ve Yiğit, 2024). İlçeler kendi içerisinde aynı yöreye özgü malzemelerle pişirilen fakat farklı yöresel seslenişlere sahip kelimeler barındırmaktadırlar. Semtlerde incelemelerin yapılmasını gerektiren yöresel ağızların derlenmesi çalışmaları kaybolmaya yüz tutmuş yöresel lezzetlerin ortaya çıkartılmasını sağlayacaktır (Özdemir ve Güngör, 2016). Bucaklar köyden büyük ilçeden küçük ilçeye bağımlı erler olmasına rağmen kendi içlerinde yöresel yemekler değişim göstermektedir. Farklı yörelerden yapılan aile birleşimlerinde yörenin mutfak kültürünün etkilenmesine sebebiyet vermektedir. Belde ve kasabalarda inceleme yapıldığında ise tam anlamıyla organik ürünlerin kullanıldığı tespit edilmiştir. Tarımla birinci elden uğraşan yerel halk taze ve herhangi zirai ilaç kullanılmamış ürünleri tüketme fırsatı bulmaktadırlar. Ekonomik kaygılarla yaşayan kent insanının köy ve mahalle olarak bilinen yörelerde yetişen kıymetli yöresel ürünlere ulaşmak için çok fazla bütçe ayırmak durumunda (Karabaş ve Gürler, 2012) kalmaktadırlar. Gelişen meyve sebze endüstrisi yöresel ürünlere ulaşmayı engellemektedir (Özer, 2016; Tıraşçı ve Erdoğan, 2021). İlgili durum yöreye özgün orijinal tariflerin şehir mutfaklarında pişirilmesinin önündeki en büyük engeli temsil etmektedir. Yöresel ağızlar genel bazda incelendiğinde çok değişik kelimelerin varlığından söz edilebilmektedir. Şehirler kendi bünyelerinde ilçelere ayrılmaktadır. İlçelerin kendi içerisinde kazalarındaki yemek kültürü incelendiğinde aynı yöresel ürünler, pişirme yöntemleri ve sunum teknikleri ile hazırlanan farklı yöresel seslenişteki ürünlerin varlığı bilinmektedir. İlgili literatür farklarının çıkartılması ilgili yöresel lezzetlerin literatüre kazandırılması ile mümkün olacaktır.

Tablo1. Yöresel Mutfaklarla İlgili 2020- 2025 Yılları Arası Yapılan Araştırma Makalelerinin Derlemesi

Araştırma yılı	Araştırma Adı	Araştırma konusu	Araştırma türü	Sonucu
2020	Esen, M. F., ve Seçim, Y. (2020). Konya mutfağında yer alan yöresel yemeklerin işletme menülerinde yer alma düzeylerinin tespit edilmesi. <i>Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi</i> , 22(1), 279-294.	Konya mutfağında yer alan yöresel yemeklerin işletme menülerinde yer alma düzeylerinin tespit edilmesi.	Yapılan çalışmada anket tekniği kullanılmış ve toplam 60 işletmenin menüsü incelenmiştir.	Araştırma sonucunda Konya mutfağına özgü olan bamyacı çorbası, etli ekmekek, fırın kebabı, tirit, sac arası tatlısı ve hoşmerim tatlılarının menülerde bulunduğu tespit edilmiştir.
2020	Toklu, S. (2020). Karaman ilinin yöresel mutfağının kültürel kimlik bağlamında incelenmesi ve turizme kazandırılması. Yüksek Lisans Tezi. Necmettin Erbakan Üniversitesi.	Karaman ilinin yöresel mutfağının kültürel kimlik bağlamında incelenmesi ve turizme kazandırılması.	428 kişiye anket uygulaması gerçekleştirilmiştir. Güvenilirlik ve geçerlilik değerlendirmesi için faktör analizi, iki değişkenli gruplarda bağımsız örneklem için t testi, ikiden fazla değişken olan gruplarda ise ANOVA analizi gerçekleştirilmiştir.	Çalışmada Karaman yöresel yemekleri araştırılmış ve yörenin kültürel kimliğinin teorik alt yapısı ile ilgili literatür incelenmiştir.
2022	İncili, G. K., Şahin, S. K., Ceylan, Ö., ve Engin, A. S. Unutulan Geleneksel Lezzetlerin Gastronomi Turizmine Kazandırılması: Muğla Hardımya Örneği. 5. <i>Geleneksel Gıdalar Sempozyumu</i> , 23. 24-26 Kasım 2022, Bursa -Bildiri Kitabı.	Unutulan Geleneksel Lezzetlerin Gastronomi Turizmine Kazandırılması: Muğla "Hardımya" yemeği.	Araştırma kapsamında veri toplama tekniği olarak nitel araştırma yöntemlerinden biri olan görüşme ve doküman analizi kullanılmıştır.	Muğla ilindeki unutulmaya yüz tutan yöresel lezzetlerden biri olan Hardımya'nın içeriği, hazırlanma aşamaları, tüketim şekli ve yöre halkı açısından kültürel ve toplumsal değerinin ortaya konulmasının amaçlanmıştır.
2022	Bilmez, E., ve Buyruk, L. (2022). <i>Yöresel mutfakların sürdürülebilirliği kapsamında mutfak şeflerinin düşüncelerinin araştırılması: Bursa ili örneği</i> (Master's thesis, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi).	Bursa mutfak kültürünün sürdürülebilirliği, korunması ve gelecek kuşaklara aktarılabilmesi için araştırmaya katılan mutfak şeflerinin düşüncelerinin ortaya çıkarılması amaçlanmaktadır.	20 mutfak şefi ile yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılarak görüşmeler gerçekleştirilmiştir.	Sonuç olarak; mutfak şeflerinin Bursa'ya ait 12 tane yöresel lezzeti bildikleri ve bunların içinde öne çıkan yöresel lezzetlerin Iskender Kebap (Bursa Kebabı) ve Kemalpasa tatlısının olduğu görülmektedir.
2023	Şen, A., ve Koç, B. (2023). Trabzon Mutfak Kültüründe Unutulmaya Yüz Tutmuş Bir Lezzet: Gecim Yemeği. <i>Journal of Recreation and Tourism Research</i> , 10(1), 1-13.	Trabzon Mutfak Kültüründe Unutulmaya Yüz Tutmuş Bir Lezzet: "Gecim" Yemeği çalışılmıştır.	Nitel araştırma yönteminin kullanıldığı bu çalışmada Trabzon'da doğup büyüyen 70 yaş ve üzeri 10 kadınla yüz yüze görüşme yapılmıştır.	Bulgular sonucunda elde edilen bilgilere göre; "Gecim" yemeğinin 100 yılı aşkın bir geçmişe sahip olduğu ortaya çıkmıştır.
2023	Deniz, D. (2023). Somut olmayan kültürel miras perspektifinden Gevaş ilçesinin mutfak kültürü üzerine bir araştırma. <i>Journal of Humanities and Tourism Research</i> , 13(2), 307-319.	Somit olmayan kültürel miras perspektifinden Gevaş ilçesinin mutfak kültürü üzerine çalışılmıştır.	Çalışmada veri toplamak için yüz yüze görüşme yapılmıştır. Bu çerçevede 40 kadın 2 işletme sahibi olmak üzere toplam 42 kişiyle görüşme gerçekleştirilmiştir.	Araştırma sonucunda Gevaş ilçesinde 19 yemek, 7 çorba, 4 Tatlı ve 1 Meze çeşidi olduğu tespit edilmiş ve söz konusu ürün çeşitlerinde hangi malzemelerin kullanıldığı tespit edilmiştir.
2024	Bostan, A., Coşkun, E., Erkan, B. Y., Domruk, Y. Ç., ve Sezgin, A. (2024). Gastronomi Turizmi Potansiyeli Kapsamında Kuşadası'nın Yöresel Yemekleri Üzerine Bir Araştırma. <i>Journal of Travel and Tourism Research</i> , 25(25), 187-211.	Gastronomi Turizmi Kapsamında Kuşadası'nın Yöresel Yemeklerinin ortaya çıkarılması derlenmiştir.	Nitel araştırma yöntemi kullanılarak Kuşadası'nda 7 destinasyonda (köyde) 15 kişi ile yüz yüze ve telefonla görüşmeler yapılmıştır.	Kuşadası'na ait 71 yöresel lezzet elde edilmiş ve bu lezzetlerden 53'ünün tarifine ulaşılabilmektedir.
2024	Yurt, İ. (2024). Bölgelerin Pazarlama Faaliyetlerinde Coğrafi İşaretli Ürünlerin Etkisinin İncelenmesi: Karabük Eskipazar Örneği. <i>İşletme Araştırmaları Dergisi</i> , 16(3), 1905-1919.	Bölgelerin Pazarlama Faaliyetlerinde Coğrafi İşaretli Ürünlerin Etkisinin İncelenmesi: Karabük Eskipazar Örneği.	Karabük'ün Eskipazar ilçesinin coğrafi işaret tescilli ve tescil alma potansiyelli ürünlerini belirleyerek bu ürünlerin pazarlama faaliyetlerindeki etkisini incelenmiştir.	Coğrafi işaretli Kelem Dolması, Eskipazar Köy Peyniri, Keşkek Çorbası, Cevizli Yahni, Soğan Salsması, Kaz Banduması ve Miyane Helvası gibi gastronomik ürünler, pazarlama açısından önemli avantajlar sunmaktadır.
2024	Yurt, İ. (2024). Yöresel Yemek Kültürünün Sürdürülebilirliği Üzerine Bir Araştırma.	Araştırma, "cittaslow" statüsüne sahip Bolu ilinin Göynük ilçesindeki yöresel	Çalışma verileri nitel araştırma yöntemlerinden mülakat yöntemi ve kaynak taraması ile elde edilmiş. İlk	Araştırma bulgularına göre, Göynük'te coğrafi tescil potansiyeli yüksek ve

	Sakin Şehir Göynük Örneği. <i>Kent Akademisi</i> , 17(4), 1531-1544.	mutfağın ayırt edici özelliklerini ortaya çıkartarak bu yemeklerin sürdürülebilirliğini etkileyen faktörleri incelemektedir.	etapta Görüşme yapılan kişi sayısı 12 iken, sonraki görüşmelerde 10 kişi ile devam edilmiş ve toplamda 22 ses kaydı alınmıştır.	sürdürülebilirliği önemli olan yöresel ürünler ortaya çıkartılmıştır.
2024	Elçi, D., ve Kalkan, G. (2024). Isparta'nın Somut ve Somut Olmayan Kültürel Miras Üzerine İnceleme: Yemekler. <i>Journal Of Applied Tourism Research</i> , 4(2), 61-74.	Isparta'nın Somut ve Somut Olmayan Kültürel Mirasın incelenmesi.	Nitel araştırma yöntemleri kapsamında yöresel yemek yapan aşçı olarak 38 kişiye ulaşılmış ancak yörede uzun yıllardır bu işi yapan ve üstat olarak kabul görülen 13 kişi ile araştırma yürütülmüştür	Kabune, Sazan Dolması, Nokul, İrmik Helvası, Banak, Kapama, Etli Kuru Fasulye, Et Haşlama, Çakal Helva, Hamursuz, Isparta Fırın Kebabı, Keşkek, Aşure lezzetlerini reçetelemiştir.

Kaynak: Yazarlar tarafından oluşturulmuştur.

YÖNTEM

Çalışma Seyitgazi ilçesinin kaybolmaya yüz tutmuş yöresel lezzetlerinin reçetelerinin ortaya çıkartılması amacı ile derlenmiştir. Ana konu çerçevesinde sorular yarı yapılandırılmış görüşme formu ile sorular yörede ikamet eden kişilere yüz yüze görüşme yöntemi yöneltmiştir. Nitel veri toplama yöntemlerinden biri olan görüşme yöntemi ile elde edilen verilere derinlemesine analiz yöntemi uygulanmıştır. Derinlemesine analiz yöntemi verilerin daha net anlaşılmasını sağlayan yöntemler arasında yer almaktadır (Kendall vd., 2007). Katılımcılarla yüz yüze gerçekleştirilen görüşmeler, rızaları alınarak kayda geçirilmiş. Görüşme yöntemi ile araştırılan konu derinlemesine incelenen bildiğinden ilgili kültürün ortaya çıkartılmasında kullanılacak en uygun yöntemlerin başında gelmektedir (Qu ve Dumay, 2011; Cresswell, 2013). Görüşme tekniği ile kişilerin geçmiş yaşam deneyimlerini detaylandırmak ve analiz etmek mümkün olmaktadır (Hogan, Hinrichs ve Hornecker, 2015). Bilimsel araştırmaların konusu çalışma alanı gereği ve kişisel verilerin korunması kapsamında etik kurul formu alınması gerekmektedir (Buruk, 2022) Etik kurul formu onayı Kütahya Dumlupınar Üniversitesi "Sosyal ve Beşerî Bilimler Bilimsel Araştırma Yayın Etiği Kurulu" toplantı tutanağı kapsamında 11.02.2025 tarihli 25-03-2025-86/34 sayı numarası ile alınmıştır. Çalışma verileri toplanarak araştırma detaylı bir titizlikle açıklanmıştır.

Araştırmanın örneklem grubu olarak Eskişehir İli Seyitgazi yöresinde yaşamış yöresel kültüre, yiyeceklerin hazırlanış biçimine, hazırlama aşamalarına ve servis usüllerine hâkim 15 katılımcı ile görüşme sağlanmıştır. Önceden hazırlanmış yarı yapılandırılmış görüşme soruları katılımcılara yöneltmiştir. Araştırma katılımcıları belirlenirken kümeleme tekniği kullanılmıştır. Kümeleme tekniğinin seçilmesinin sebebi ise araştırılan konunun sorularının homojen gruplara yöneltiliyor olmasıdır (Xu ve Wunsch, 2005). Söz konusu teknik örneklem grubunun verdiği cevaplara yönelik olarak kesişme noktası belirleyerek cevapların doğruluğunun belirlenmesinde ortak bir fikir birliğine varılmasıdır (Monti vd., 2003). Bu bağlamda verilerin detaylıca incelenme fırsatı bulunmuş, detaylandırılarak anlatılmıştır. Veriler ortak noktada kesişmeye başladığında çalışma veri doygunluğuna ulaşmış böylece çalışmanın güvenilirliği ve geçerliliği sağlanmıştır. Doğruluğu sağlanmış olan veriler araştırmacılar tarafından sıralı bir portföy çerçevesinde aktarılmıştır.

Görüşme Soruları

- 1) Doğum yeriniz ve mesleğiniz nedir?
- 2) Yaşınız ve doğum tarihiniz?
- 3) Nüfusa kayıtlı olduğunuz il ve ilçe neresidir? Yörede ikamet etme süreniz nedir?
- 4) Yaşadığınız bölgeye özgü yöresel çorbalarınız nelerdir?
- 5) Doğup büyüdüğünüz yöreye ait ekmek türlerinin isimleri nelerdir?

- 6) Yörenizde üretilen süt ve süt ürünleri nelerdir?
- 7) Yörenize özgü tatlılar nelerdir?
- 8) Yörenize özgü et yemekleri nelerdir?
- 9) Yörenize özgü yemeklerde kullanılan yiyecek türleri nelerdir?
- 10) Yörenize özgü otlar ve baharatlar nelerdir?
- 11) Varsa eklemek istediğiniz yöresel lezzetler nelerdir?

BULGULAR VE TARTIŞMA

Katılımcılara ait yaş, cinsiyet, meslek, eğitim, nüfusa kayıtlı olduğu il, yöre, doğum yılı ve yörede ikamet süresi Tablo 2’de verilmiştir.

Tablo 2. Katılımcılardan elde edilen demografik bulgular

Katılımcı No	Yaş	Cinsiyet	Meslek	Eğitim	Nüfusa kaydedildiği il	Yöre	Doğum yılı	Yörede ikamet süresi
K1	48	Kadın	Çiftçi	Lise	Eskişehir	Sevitzgazi/Cevizli	1977	22 yıl
K2	52	Kadın	Çiftçi Emeklisi	Lise	Eskişehir	Sevitzgazi/Doğançayırı	1973	35 yıl
K3	54	Kadın	Ev hanımı	İlkokul	Eskişehir	Sevitzgazi/Cevizli	1971	54 yıl
K4	55	Kadın	İşçi	Lise	Eskişehir	Sevitzgazi/Kırka	1970	55 yıl
K5	57	Kadın	Ev hanımı	Lise	Eskişehir	Sevitzgazi/Kırka	1968	38 yıl
K6	59	Kadın	Hizmetli	Lise	Eskişehir	Sevitzgazi/Karakaya	1966	59 yıl
K7	59	Kadın	Memur	İlkokul	Eskişehir	Sevitzgazi/Karakaya	1966	50 yıl
K8	63	Kadın	Çiftçi	İlkokul	Eskişehir	Sevitzgazi/Derbenek	1962	38 yıl
K9	72	Kadın	Çiftçi emeklisi	İlkokul	Eskişehir	Sevitzgazi/Cevizli	1953	72 yıl
K10	73	Kadın	Ev hanımı	İlkokul	Eskişehir	Sevitzgazi/Ayvalı	1952	73 yıl
K11	90	Kadın	Ev hanımı	İlkokul	Eskişehir	Sevitzgazi/Ayvalı	1935	90 yıl
K12	90	Kadın	Ev hanımı	İlkokul	Eskişehir	Sevitzgazi/Cevizli	1935	90 yıl
K13	90	Kadın	Ev hanımı	İlkokul	Eskişehir	Sevitzgazi/Kırka	1935	90 yıl
K14	92	Kadın	Ev hanımı	İlkokul	Eskişehir	Sevitzgazi/Cevizli	1933	92 yıl
K15	93	Kadın	Ev hanımı	İlkokul	Eskişehir	Sevitzgazi/Kırka	1932	93 yıl

Katılımcıların yöresel dillerinde söngelemek, atarmak, bişirgeç, gara sac, gap, sacayak, yastığaç (sofra bezi), hamur karılan (yoğurmak) kaplara tekne, sünger için sürgüç, kap naylon tabaklara melamin, tabak çanak koyulan yere mutfak dolabına sergen terimlerini kullandıkları görülmüştür. Teneke kovaya kile ismi verilmektedir. Fılı-fıfşkı yakılacak odun anlamında kullanılmaktadır. Katılımcıların hepsi (K 1-15) şeklinde isimlendirilmiştir. Katılımcıların yöresel dile hâkim oldukları ve yöreye ait terimlerle konuştukları tespit edilmiştir. Yörede ikamet süreleri en az 22 en fazla 93 yıl olan katılımcılar yörenin yemek tariflerini detaylandırarak anlatmışlardır. Geleneksel eski köy mutfaklarını pişirme usullerine oldukça hakimdirler. Yeni neslin bilmediği ve unutulmaya yüz tutan yemeklerin varlığından bahsetmektedirler. Yörede uzun süre ikamet eden katılımcıların yöre ağızlarına daha yakın ve hâkim konuştukları belirlenmiştir. K (4) Yöreye gelin olarak geldiğini Sevitzgazi’nin kendine has bir yöresel mutfağının olduğunu ve detaylandırılmasının mutlak gerekli olduğu görüşlerini bildirmişlerdir. K (13) Süt Keşiğinin tarifini detaylandırırken “ Süt sağılır, ekşimesi beklenen süt ocağa alınır. Pişerken sarı suyu ayrılır, süzdürülür. Süt keşiği elde edilir.” ifadelerini kullanmıştır. Devamında çocukluk yıllarında hayvanlarının olduğundan bahseden katılımcı Ağız Bulaması tarifi verirken “1 çay barda sütte 2 kepçe ağız (kolostrum) katılır. Tencerede pişirilir. Tüketilirken sade ya da şekerli şekilde tüketilebilir. Güç kaynağıdır hasta kişilere sağlıklarını kazandırmak için içirdiklerini ” belirttiler.

K (3) Balık Biberi Közleme Turşusu: Közlenen balık biberleri, ayrı bir tavada sarımsak, 1 çay kaşığı şeker, 1 çay kaşığı tuz ve yarım bardak zeytinyağı sirke eklenerek hazırlandığını belirtmiştir. Akabinde Yediveren Turşusu tarifi vermiş, tariftten bahsederken 1 çay kaşığı tuz ve 1 çay kaşığı

limon tuzunun erimesi için suya eklenmesi gerektiğini belirtmiştir. “ Soğuk su ile hazırlanan turşu suyu 1 kg kavanozlara; 300 gr. Tuz, 1 baş sarımsak, 1 çay bardağı sirke ve 1 tatlı kaşığı limon tuzu olacak şekilde turşu kurulur.” ifadelerini kullanmıştır. Sonrasında Gök Domates Turşusunun yörede sıkça tüketildiğini ekleyerek tarifini vermiştir. “Tarlardan toplanan gök domatesler yıkanır. Çatal ile delinir, 1 kg kavanozlara kaynar su eklenir. 300 gr. tuz, 1 baş sarımsak, 1 çay bardağı sirke ,1 tatlı kaşığı limon tuzu ile turşusu kurulur.” şeklinde ifade etmiştir.

K (14) doğum yapan kadınlara gücünü toplanması amacıyla pişirilen miyane çorbasının varlığından bahsetmiş, tarifini detaylıca anlatmıştır. “Un sarı olana dek kavrulur, sonra üzerine su ve tuz eklenir. Üzerine tereyağı yakılarak servis edilir. ” ifadelerini kullanmıştır. Akabinde soğan tiridi, çullama, tavuklu tirit tariflerini eksiksiz veren katılımcı günümüzde gelinlerin “pek işe yaramaz” olduklarını söylemiştir.

K (11) görüşme esnasında yöresel ağı çokça kullanmış bununla birlikte tavuklu yufka tiridi tarifini vermiştir. Özellikle yerli ekşili ekmeğin üzerine yemeğin yapılması gerektiğini ve detaylı tarifini vermiştir. Sonrasında düğün ve özel günlerde servis edilen karkas etten çıkartılan kemikli etlerin haşlandığı yemek olan kemikli et kaynatması yemeğinin varlığından bahsetmiştir. “Düğünlere gelen misafirlere kırılmış kemikli etler büyük kazanlarda kaynatılmaya başlanır. Kaynarken üzerine bütün soğan eklenir. Kendi suyu ile pişerken üzerine sıcak su ilave edilir, tuz ile pişirilir. Sarı yağları görülen etler suya özü karıştığı ve çok iyi piştiği zaman servise sunulur.” ifadelerini kullanmıştır. Katılımcı; Tas Kebabı yemeğinden bahsederken “yarım kg. dana eti kuşbaşı olacak şekilde doğranır. Etler kendi suyunda kavrulur, üzerine biber ve sarımsak eklenir, rendelenmiş domates ve biber salçası eklenir, toprak kaplarda köy fırınında köndelenmiş saman içerisinde pişirilir. Servise sıcak toprak kaplarda sunulur.” şeklinde yöreye ait lezzetleri ifade etmiştir.

Katılımcılardan derlenen yöresel yemekler ve bunlara ait tarifler; çorbalar, et yemekleri, ekmekler, tatlılar, sebze meyve ve otlar, süt ürünleri, turşular, şerbet çeşitleri olarak kategoriler halinde aşağıda verilmektedir.

Çorbalar

Göçeli Yoğurt Çorbası: Un yumurta yoğurt ve su ile hazırlanan göçeli yoğurt çorbası içerisinde göce denilen kırık buğday lapası (haşlaması) bulundurmaktadır. Sivrihisar yöresinde yarma olarak bilinen göce yörede buğday ezmesi olarak bilinmektedir. Un su yumurta dan terbiye hazırlanan çorbaya önce göceler un yumurta yoğurt eklenir. Göceler kabarmıca Soğuk su eklenen harç ocağa alınır kaynayana kadar karıştırılarak pişirilir. Düğünlerde sıklıkla servis edilir.

Göçeli Tarhana Çorbası: Düğünlerde sıklıkla servis edilen göçeli tarhana günlük hayatta sıklıkla tüketilmektedir. Göçeli tarhana hazırlanırken 15 kg yoğurt hamur teknesine alınır. Üzerine 15-20 adet yumurta eklenir. 1 kg un eklenir tuz koyduktan sonra yoğrulur sabaha kadar dinlendirilir. Sonrasında bezlere küçük küçük dökülür 2-3 gün kurutulur sonra bez keselere eklenir evin nemsiz bölgelerine asılır. Bez kese yoksa tarhanalar 5 litrelik su bidonlarında saklanmaktadır. Hazırlanan kışlık tarhanalar akşamdan ılık suya ıslatılır, kabaran tarhanalar ezilir yoğurt çorbasına benzer şekilde ocak üzerinde karıştırılarak pişirilir. Tarhana tam anlamıyla piştikten sonra sıcak servis edilir. Tereyağı içerisine baharatlar ve sarımsak dövmesi eklenerek çorba servis edilir.

Ovmaç Çorbası: Haşlanan yeşil mercimekler suyu süzülerek tencereye alınır. Akabinde salça kavrulur. Ovmaç hamuru hazırlanır. Ovmaç hamuru için su yumurta tuz ve un hamur teknesine eklenir. Ovmaç hamuru katı halde yoğrulur. Yoğrulan hamur küçük parçalar halinde ovulur su

eklenerek pişirilir. Üzerine tereyağı ve salça yakılır eklenir. Toplu törenlerde yapımı zahmetli olduğundan servis edilmemektedir.

Topaç Çorbası: Göce (buğday kırmasını) ıslatılır. Kabardıktan sonra iç harcı soğan rendelenerek hazırlanır salça ve baharatlar eklenir. Baharat olarak pul biber karabiber tuz kimyon kırmızı toz biber eklenir. Yumurta ve un içerisine eklenir. İplik şekline gelene dek hazırlanan harç yoğurulur sonrasında misket büyüklüğünde yuvarlanır. Salça ve soğanı kavur su ekle. Suyu kaynatılır yuvarlak topaçlar içine atılır. Pişirdikten sonra süzülür üzerine sarımsaklı yoğurt salça ve tereyağı ile servis edilir. Günlük tüketime uygundur bayramlarda tüketildiği bilinmektedir.

Yoğurtlu Kemik Sulu Düşün Çorbası: Açık beyaz un meyhanesi kavrulur ve yoğurt eklenir. Ardından bir yumurta sarısı eklenir. Kıvam alana dek karıştırılır. Özenen karışım blenderden geçirilir. Kevgir yardımı ile inceltiren sıvı kaynadıktan sonra içerisine kemik suyu eklenir. Kenarda kavrulmuş kıyma karışıma eklenir. Düşünlerde ve Törenlerde sıklıkla tüketildiği bilinmektedir.

Miyane Çorbası: Doğum yapan kadınlara gücünü toplanması amacıyla pişirilir. Un sarı olana dek kavrulur sonra üzerine su tuz eklenir. Üzerine tereyağı yakılarak servis edilir. Kaybolmaya yüz tutmuş olan miyane çorbası yaşlı bireylerin evlerinde günlük olarak pişirildiği bilinmektedir.

Ana Yemekler

Hamur Dolması: 5 çorba kaşığı un 4 çorba kaşığı su ile cıvık unlu hamur elde edilene dek kâsede kaşık ile çırpılarak hazırlanır. Kaşığın ucu ile kaynar suya hamurlar parça parça eklenir. Kaynar suda 5-8 dk haşlanan hamurlar süzdürülür. Haşlanan hamurlar servis tabağına alınır. Sarımsaklı Yoğurt salça ve tereyağı ile servis edilir. Misafirlere ve özel davetlere hazırlandığı bilinmektedir.

Mercimekli Fırın Mantısı (Azı Açık): Hamur tarifi: su tuz yumurtadan basit mantı hamuru hazırlanır. Bezelere bölünür. Sert olarak hazırlanan hamur. Yuvarlağı 30 cm olacak şekilde açılır. İç harcı için sulu şekilde haşlanmış mercimek hazırlanır. Mercimek iç harcı hazırlanırken soğan kavrulur tuz ve karabiber eklenir. Açılan hamurlar kare kare kesilir iç harçları eklenen kare hamurlar kenarları sıkırtılmak sureti ile kapatılır. Sonra fırın tepsisine dikkatle dizilerek köy fırının da pişirilir. Kızaran mantılar suda haşlanarak da tüketilmektedir. Servisinde sarımsaklı yoğurt kavrulmuş salça ve tereyağı yakılarak servis edilir. Günlük tüketiminin yapıldığı bilinirken bayramlarda hazırlanmaktadır.

Tavuklu Sulu Yufka Tiridi: Bir adet bütün köy tavuğu pişirilir. Pişirilen tavukların derileri ve kemikleri soğuduktan sonra ayrılır. Yerli ekşili ekmek doğranır. Aralarına azar azar tavuk eklenir. Tavuk suyu ekmeklerin üzerine gezdirilir. Didilen tavuklar üzerine tepeleme şekilde eklenir. Üzerine sarımsaklı yoğurt tereyağı baharatlar ile yakılarak sıcak servis edilir. Gündelik öğünlerde tüketildiği bilinmektedir.

Kemikli Et Kaynatması: Düşünlerde gelen misafirlere kırılmış kemikli etler büyük kazanlarda kaynatılmaya başlanır. Kaynarken üzerine bütün soğan eklenir. Kendi suyu ile pişerken üzerine sıcak su ilave edilir tuz ile pişirilir. Kolajenleri görülen etler suya özü karıştığı ve çok iyi piştiği anlaşıldığında servise sunulur.

Tas Kebabı: Yarım kg dana eti kuşbaşı olacak şekilde doğranır. Etler kendi suyunda kavrulur. Üzerine 1 adet soğan 3 adet yeşil biber kırmızı 3 adet kapy biber baharatlar 3 diş sarımsak eklenir. Rendelenmiş Domates ve Biber salçası eklenir. Toprak kaplarda köy fırınında köndelenmiş saman içerisinde pişirilir. Servise sıcak toprak kaplarda sunulur. Düşünlerde ve toplu törenlerde tüketilmektedir.

Bulgur Pilavı: Kavrulan 1 kg bulgura 1 kg et suyu eklenir. Salçasız ve sebzesiz hazırlanan bulgur pilavı Seyitgazi yöresinde düğünlerde servis edilen pilavların başında gelmektedir. Düğünlerde toplu olarak yüksek kilolarda hazırlanır. Kazanlarda pişirilir porsiyon usulü ile dağıtılır.

Biber Dolması: Yazdan kurutulan biberler ılık suya haşlanır. Akabinde iç harcı pirinç göce 1 adet soğan ve baharatlar ile hazırlanır. Soğanlar küçük küpler halinde doğranır. Üzerine 1 su bardağı pirinç 1 su bardağı göce eklenir kavrulur sonrasında baharatlar biber ve domates salçası eklenir. Sarımsak rendesi eklendikten sonra yazdan kalan kurutulmuş biber dolmaları doldurulur. Üzerlerine domatesten kapak yapılarak güveçlere dizilir. Köy fırınlarında pişirilir. Sarımsaklı yoğurt ile servis edilir. Düğünlerde kazanlar içerisinde pişirilerek melamin kaplarda toplu servisi yapılır.

Yaprak Sarması: Yaz mevsiminde köylü kadınların kendi bağlarından topladıkları yapraklar tuzlanarak salamura edilir. Yapraklar aynı hizada iç damarları kopartılarak dizilir kaya tuzu ile aralarına serpmeye yapılır. 5 litrelik büyük bidonlara hazırlanan salamura yapraklar tüm sarmalarda kullanılır. İç harcında göce, pirinç soğan kullanılan yaprak sarması altına kaburga kurusu koyularak da pişirilir. Düğünlerde kazanlarda pişirilir. Günlük tüketimde ise toprak kaplarda köz ateşte pişirilmektedir.

Kelem Sarması: Mıska şeklinde sarılması için özenle haşlanan kelemler yapraklar katmanlarına ayrılır. Sert ve damarlı kısımları ayıklandıktan sonra mıska şeklinde sarmak için uzun şeritler kesilir. İçerisine göce pirinç nane karabiber, pul biber, domates rendesi ve salçadan oluşan bir iç harcı hazırlanır. İç harcı önce yağda kavurulur sonrasında pilav gibi su çektilerilerek hazırlanır. Ön işlemleri yapılmış kelem yaprakları akabinde iç harcı eklenerek mıska şeklinde sarılır. Toprak kaplara dizilir. Salçalı su ve limon dilimleri ile azı hamur ile kapatılarak pişirilir. Düğünlerde toplu sarılır ve kazanlarda sos içinde pişirilerek servisi yapılır.

Kara Lahana Sarması: Kara lahanalar kelem dolması gibi pişirilerek özel günlerde davetlerde ve düğünlerde tüketilmektedir. Mıska şeklinde sarılması için özenle haşlanan kara lahanalar yapraklar katmanlarına ayrılır. Sert ve damarlı kısımları ayıklandıktan sonra mıska şeklinde sarmak için uzun şeritler kesilir. İçerisine göce pirinç nane, karabiber pul biber domates rendesi ve salçadan oluşan bir iç harcı hazırlanır. İç harcı önce yağda kavurulur sonrasında pilav gibi su çektilerilerek hazırlanır. Ön işleme tabii tutulmuş kelem yaprakları akabinde iç harcı eklenerek mıska şeklinde sarılır. Toprak kaplara dizilir. Salçalı su ve limon dilimleri ile azı hamur ile kapatılarak pişirilir. Günlük tüketime uygundur.

Labada Sarması: 3 su bardağı pirinç bir adet domates 1 adet soğan 1 yemek kaşığı salça kekik nane kırmızı pul biber kimyon ile iç harcı hazırlanır. Sıvıyağda soğanlar kavrulur rendelenmiş domates salça baharatlar eklenir. Labada yaprakları haşlanıp suları süzülür. Mıska şekilde sarılan labadalar süt ile pişirilir. İçerisine kaymak eklenir. Sıcak suya daldırılıp çıkartılan labada yaprakları ya üçgen ya da uzun şekillerde sarılarak pişirilir. Günlük öğünlerde tüketildiği bilinmektedir.

Ebegümece Kavurması Yemeği: Temizlenen ebegümeciler soğan kavrulur salça eklenir sonra ebegümece otları eklenir. Pul biber karabiber tuz kıymızı toz biber sarımsak rendesi atılır. Pirinçleri eklendikten sonra yemek şeklinde pişirilir. Pirinçsiz hali ise üzerine yumurta kırılmak sureti ile servis edilir. Yumurtalı haline ebegümece kavurması denir. Kavurmaya ise kaymak eklenerek servis edilmektedir. Günlük olarak tüketilmektedir.

Semiz Otu Kavurması-Yemeği: Kavrulan soğanlar üzerine kalın yapraklarında ayrılan semiz otlar eklenir kavrulur, isteğe bağlı salça veya domates rendesi eklenir. Az su ile pişirilir. 2 yemek kaşığı kadar pirinç ile pişirilmektedir. Akşam öğünlerinde tüketilmektedir.

Dut-Kiraz Yaprağı Sarması: Ilık pirinç ile iç harcı hazırlanır Soğanını kavurduktan sonra nane karabiber pul biber kırmızı biber eklenir. Kabaran pirince kaymak sıvıyağ eklenir tuzu eklenir az salça eklenir. Karıştırdıktan sonra dut yapraklarını sonra üst azı alınır. İç damarı ayrılır. Muska şeklinde sarılır. Üzerine su ya da süt eklenir tereyağı eklenir üzerine taş basılır üzeri geçecek kadar su eklenir. 20 dk. kadar pişirilir. Tereyağında kavrulmuş soğanı sarma üzerine eklenir. Günlük tüketime uygundur.

Bamya Yemeği: Yarım kg taze bamya 4 domates 2 adet soğan 4 yeşil biber yarım limon 4 yemek kaşığı sıvıyağ baharat tuz sıcak su ile hazırlanmaktadır. Yazın tarladan taze toplanan bamyalar sap kısımları kesilir ikiye bölünür. Soğanlar sıvıyağ ile kavrulur bamyalar eklenerek kavrumaya devam edilir. Akabinde rendelenmiş soğan eklenerek limonu sıkılır kısık ateşte sıcak suyu eklenerek 35-40 dk. kadar pişirilir sıcak servis edilir. Bamya yemeği Sivrihisar yöresinde kurutulmuş şekilde satın alınan bamyaların çorbasının yapılması sureti ile tüketilmektedir. Öğle ve akşam öğünlerinde tüketildiği bilinmektedir.

Fasulye Kavutlaması- Sancar Fasulyesi: Yazdan Kurutulmuş yeşil fasulyelere yörede gazel fasulyesi denmektedir. Kurutulan fasulyeler ıslatılır haşlanır sonrasında 5 yemek kaşığı tereyağı ve 5 yemek kaşığı sıvıyağ biraz domates sarımsak salça ile kavrulur üzerine yumurta kırılarak servis edilir. Sivrihisar yöresinde aynı yemek fasulye kavutlaması ismi ile pişirilmektedir. Öğle ve akşam öğünlerinde gündelik olarak tüketimi yapılmaktadır.

Kuru Biber Kavurması: Yaz mevsiminde toplanan biberler iplere dizilir. Kilerde + 4 derece saklanan biberler kaynar suya bırakılır. Tavadaki tereyağı ile bir çevrim kavrulur. Tavadaki kızartılan biberler servis tabağına alınır üzerine sarımsaklı yoğurt gezdirilerek ile servis edilir. Yumurta ya da kaymak ile kavruşan versiyonları da vardır. İsteğe bağılı olarak kahvaltılık öğünlerinde üzerine yumurta kırılarak akşam öğünlerinde ise kaymaklı hali pişirilerek tüketilmektedir. Sabah kahvaltılarında tüketilmektedir.

Soğan Kavurması / Tiridi: Özenle temizlenen soğanlar toplu iğne başından daha iri şekilde doğranır doğranan soğanlar kızdırılan sıvı yağın üzerine atılır pembeleşinceye kadar kavruşan soğanların üzerine salçası eklenir. Ocaktan almadan önce üzerine yumurta kırılan soğan tiridi kenara alınır. Bir tepsi üzerine ekmek parçaları kopartılarak dizilir üzerine et suyu dökülen ekşi ekmeklerin üzerine soğan tiridi dökülerek servis edilmektedir. Soğan kavrulur salçalı ve yumurta kırılır. Ekmekler parçalanır tepsiye dökülür üzerine soğan eklenir üzerine et suyu gezdirilir. Öğle ve akşam öğünlerinde tüketilmektedir.

Hamur İşleri

Saç Bohçası: Mayasız bir hamur su tuz un ile hazırlanır. Bezleri döküldükten sonra büyük oklava ile açılır ilk katına haşes (sıvıyağı ve tuz ile yoğrulmuş) eklenir. Bezeler sırası ile açılır her kata haşes harcı sürülür. Dikdörtgen şekilde katlanır. Üst üste konur. Eli ile yazmak (açarlar) el ile bastırma hareketi ile küreğe göre açılır. Köy fırının taşı odun yakılarak ya da saman yakılarak ısıtılır söngelenerek süpürgeye bez bağlanır temizlenen taşın üzerinde saç bohçaları pişirilir.

Çörek Ekmek Köy Ekmeği: Tekneye maya un tuz eklenir 15 kg un eklenir tuz haşlanmış rendelenmiş patates eklenir üzerine ılık su eklenir. Akşamdan mayası hazırlanan hamur gündüz yoğurulur. Kabaran hamur bezler yayılır somun şeklinde parçalanır. 1-2 kg halinde bezeler oluşturulur. Bez mayası gelir. Fırını yaktıktan sonra söngelenir. Fırın temizlenir ekmekler kürekle döşenir teneke saç ile fırının azı kapatılır közler fırının kapağının önüne yığılır. Günlük ya da haftalık tüketim için uygundur.

Kül Bohçası Ekmeği: Mangal ateşi yapılır. Hamurun kuru bohça hamuru gibi sodalı hazırlanır 1 kg un 1 çay kaşığı soda tuz 1 yumurta tereyağı – peynir altı suyu ile sert bir hamur elde edilir. Elde edilen hamur beze halinde gazete kağıdına sarılır. Külün içerisine gömülür. 1 saatte pişirilen ekmekler kahvaltıda tüketilir. Tereyağı sürülerek tüketilen ekmek zeytin yağı ile tüketilir. Sahurlar dada tüketilmektedir. Unutulmaya yüz tutmuş yöresel lezzetler arasındadır.

Hamursuz (Mayasız Poğaçı – Kuru Poğaçı): Hamuru Süt yumurta yoğurt karbonat ile hazırlanır. Hazırlanan hamur yoğurulur sert bir hamur elde edilir. Bezelere bölünen hamurlar su yardımı ile açılır. Yuvarlak şekil verildikten sonra 2 parmak kalınlığında büyütülür. Esiran (Hamur kesme aleti) ile şekil verilir. Kare ya da yıldız şekilleri ile süslenir yumurta yoğurt karışımı üzerine sürülür. Çörek otu ekilen hamurlar ısıtılmış köy fırınına sürülür. Pembe renkte kızardıktan sonra fırından çıkartılır. Davet tören ve bayramlarda sıklıkla tüketilmektedir.

Gözleme: Ispanaklı patlıcanlı pırasalı haşhaşlı kaymaklı peynirli patatesli çeşitleri bulunan gözlemeler köy fırınlarında odun veya saman ateşinin söngelenmesi ile pişirilmektedir. Su tuz un ile yoğurulur küçük bezeler haline getirilir. Oklava ile yazılır ıspanaklı patlıcanlı pırasalı haşhaşlı kaymaklı peynirli patatesli çeşitleri yapılır. Peynirli ve patatesli çeşitleri yarım ay haşhaşlı olanlar kare şeklinde hazırlanır saç üzerine pişirilir. 3 adet büyük taş altına odun yakılarak ya da sacayak üzerine saç kurulur. Ocaklık ismi verilen yöresel fırınlar dada pişirilmektedir. Pişirilirken üzerine sıvı yağ sürülür ataç denilen (bişirgeç) ile çevrilir. Sıcak servis edilir. Toplu törenlerde misafirliklerde kışlık ekmek hazırlıklarının ardından tüketilmektedir.

Kirde: Mayalanan ekmek hamuruna yağ peynir ezilir açılan hamurun üzerine sürülür. Yuvarlanan hamur roll şekilde kesilir. Yağlanmış tepsiye dizilen hamurlar yoğurt yağ yumurta harcı çırpılır tepsinin üzerine dökülür. Köy fırınlarında pişen hamurlar tepsi ile sunulur. Özel davet ve bayram günlerinde hazırlanır.

Çullama: Basit gözleme hamuru ile hazırlanan çullama saç denilen köy fırınlarında pişirilmektedir. 6 su bardağı un 2,5 su bardağı su ve 1 çorba kaşığı tuz ile gözleme hamuru yoğurulur. Yağsız gözleme olarak bilinen çullama. Normal gözleme hamuru gibi hazırlanır. Bezelere ayrılır bezeler açılır kat kat üst üste dizilir. İç kısmına haşhaşlı yağ sürülür. Sonrasında sacda odun ateşinde pişirilir.

Göbete (Mayasız): 1 su bardağından bir parmak eksik sıvı yağ 2 yemek kaşığı sirke 2 yemek kaşığı yoğurt 3 çay bardağı su 10 su bardağı un ile hamur hazırlanır. 250 gr. sıvı yağ 1 su bardağı sıvı yağ ara katlara sürülmek için hazırlanır. 1 su bardağı pirinç tam haşlanmış tavuk göğsü iç harcı için haşlanarak hazırlanır. Hamurları açmak için un ve nişasta kullanılır. Yumuşak ele yapışmayan bir hamur elde edilir. Biraz dinlendirilip bezelere ayrılır. 15-20 cm büyüklüğünde açılan bezeler arasına yağ sürülerek katlanır sonra buz dolabına kaldırılır. İlk katmana yufkalar serilir sonra soğutulmuş pilavlı iç harç eklenerek üst katman hamurları üzerine serilir ortasına bir delik açılır kalan yağlar üzerine sürülür köy fırınlarında odun ateşinde pişirilir sıcak servis edilir. Özel gün ve davetlerde tüketildiği bilinmektedir.

Kabartma: Tuz su süt yumurta yoğurt ile hamur hazırlanır. Açılan hamurlar kare şekilde kesilir derin yağ içerisinde pişirilir. Sabah kahvaltılarında ve özel günlerde tüketilen kabartma içerisine tarla domatesi ve köy peyniri eklenerek çay saatlerinde yörede sıkça tüketilen lezzetler arasında yer almaktadır. Kahvaltı ara öğün ve misafirlere özel olarak hazırlanmaktadır.

Patatesli Kıvrım Poğçası: Mayasız hamur yoğurulur yufka şeklinde açılır yağ eklenir patatesli iç harcı hazırlanır. Kol böreği şeklinde sarılan hamurlar tepsilere dizilir. Üzeri yağlanarak fırına sürülür. Üzeri kızaran börek sıcak servis edilir. Özel gün ve davetlerde hazırlanır günlük tüketime uygundur.

Tatlılar

Ana Kurabiyesi: Un yumurta şeker yoğurt ile hamur hazırlanır. Küçük bezeler halinde yuvarlanır. Yuvarlanan bezeler şekere batırılır. Çatal ile şekil verilen kurabiyeler davul fırınlarında pişirilir.

Ev Baklavası: 4 adet su bardağı un 3-4 yumurta 1 su bardağı sıvıyağ 1 su bardağı yoğurt eklenir dilendirilir. Nişasta ile açılır. Çarşafa serilir hamurlar kurur. Leblebiyi ezip içerisine şeker katarak yufka katları hazırlanır. Üzerine şerbet yapılır. 4 su bardağı şeker 5 su bardağı su koyularak. Limon eklenir yoksa limon tuzu da eklenebilir.

Pirinçli Sütlaç Tatlısı: 2 su bardağı pirince 1 litre süt 2 su bardağı şeker eklenir. 1 Yumurta 200 gr. tereyağı eklenir. Kaynayınca altı kapatılır. Pişirilen tatlı toprak kaplara konur. İsteğe bağlı fırına sürülür üstü kızarana dek pişirilir. Servis edilir. Sıcak ya da soğuk tüketilebilir.

Su Muhallebisi: Un su şeker nişasta ile su muhallebisi hazırlanır. Kasele koyulup servis edilir.

Un Helvası: 1 kg un kızarana kadar kavrulur. Kenarda 4 su bardağı şeker 5 su bardağı su şerbet hazırlanır. Kavrulan un üzerine şerbet eklenir. Kabaran un helvası demlendikten sonra servis edilir.

Sebze Meyveler ve Otlar

Göce (Yarma): Kırk buğday olarak bilinen göce, Sivrihisar yöresinde yarma olarak bilinmektedir. Afyonda ise ince bulgur formun dada tüketilmekte ve yöresel sesleniş düğü olarak bilinmektedir.

Acur: Salatalık türlerinden olan acur. Üzeri oluklu sarı bir yapıya sahiptir içi de açık yeşil olabilmektedir. Tarlada yetiştirilen acurlar salatalarda tüketilirken turşu formun dada hazırlanıp tüketilmektedir.

Kelek (Küçük Kavun): Sivrihisar yöresinde şakla olarak bilinen küçük kavun, afyon yöresinde ise acı kelek olarak da anılmaktadır.

Güvem: Dağlara yetişen küçük morumsu erik olarak bilinmektedir. Kanser gibi birçok tehlikeli hastalığa şifa olduğuna inanılan doğal bir erik türüdür. Hoşafı kaynatılarak öğünlerin yanında severek tüketilmektedir.

İt Burnu (Kuş Burnu): İçi tüylü çok sayıda tohumu bulunan kırmızı çalı bitkisi yerel halk tarafından çayı kaynatılmak üzere toplanmakta kurutularak saklanmaktadır. Limondan 60 kat daha fazla C vitamini içeren kuşburnu (Özkan, 2017) salgın hastalıkların önüne geçmektedir.

Alıç: Sarı küçük elmacıklara verilen isimdir (Vatansever, 2016). Pamuk iplerine dizilerek pazarda satılır. İçerisinden adet siyah küçük çekirdek çıkar. Dağlık bölgelerde yetiştiği ve meyvelerin üzerinde güneş yanığından kaynaklı lekeler oluştuğundan dolayı alıç ismini almıştır.

Yer Elması: Yenilebilen yumru şeklindeki kökleri ile bilinir (Topçu ve Çınar, 2020). Toprakta yeşil bitki şeklinde uzar akabinde bel küreği ile topraktan kazılır. Tırtıklı yüzeyi sebebi ile bıçakla kabukları soyularak tüketilmektedir.

Kara Kavuk (Acı Marul): Tarlada doğal olarak yetiştirilen kara kavuklar köylü kadınlar tarafından tarla çapalanmaya gidildiği zaman toplanır. Salatası yapılarak tüketilen karakavuk anız denilen tarla kenarlarından toplanmaktadır.

Toklu Baş: Yedi veren gibi büyük bir yeşil ottur. Haşlanmış toklu başları “isiran” denilen kesme aleti ile parçalar bölünür. Soğan ile kavrulur üzerine kırmızı biber karabiber eklenir. Üzerine sarımsaklı yoğurt eklenerek servis edilir. Pirinçli çeşitlerinde yapılmaktadır.

Kuzu Kulağı: Anız denilen tarla kenarlarında yetişen uzun ince damarları kırmızı görünümde olan koyu yeşil ekşi bir bitkidir. Salata tarzında tüketilen kuzukulakları tuz ile yemeklerin yanında tüketilmektedir.

Labada (Efelek): Pancar yaprağıdır. Uzun yeşil görünümündedir. Sarması ve sulu yemeği tüketilmektedir. Sarması sütle pişirilir muska şekillinde pişirilir. Ilık su ile göceler ıslatılır kabarması için beklenir. Soğanını kavurduktan sonra nane, karabiber, pul biber, kırmızı biber eklenir. Kabaran geceye kaymak sıvıyağ eklenir tuzu eklenir az salça eklenir. Karıştırdıktan sonra aldante diri şekilde haşlanmış labadaları ikiye ayırdıktan sonra üst azı alınır. İç damarı ayrılır. Muska şeklinde sarılır. Üzerine su – süt eklenir tereyağı eklenir üzerine taş basılır üzeri geçecek kadar su eklenir 20 dk. kadar pişirilir. Ispanak yemeği gibi soğan salça kavrularak hazırlanan labada kavurması üzerine yumurta kırılarak da servis edilmektedir.

Sığır Kuyruğu: Yemek olarak tüketilmeyen fakat suyunun şifalı olduğuna inanılan bitki türüdür. Görünüm olarak büyük geniş yapraklıdır sarımtırak yaprakları bulunmaktadır. Hemoroide iyi gelmektedir. Zeytin yağı içine alınarak 40 gün karanlıkta bekletilir. Sonra hastalıklı bölgeye sürülür.

Isırgan Otu: Çıplak elle dokunulduğunda ellerde küçük kabarcıklara sebebiyet veren ısırgan otu. Kaynatılarak çayı içilmektedir. Şifalı olduğuna inanıldığı için yöre halkı tarafından bolca tüketilmektedir.

Yemlik: Uzun yapraklı 6-7 yaprağı olur. Dede sakallanın yassı uzun halidir. Alt kısmında beyazlık vardır. Beyaz kısım tüketilirken temizlenir. Sulanmış kışlık köy yufkası içerisine yıkanmış yemlik otları tuzlanarak eklenir.

Dede Sakalı: Sakalı biçimde görünen ince otlar tüylü yapıdadır. 7-8 cm uzunluğunda bir çoma halinde doğada yetişmektedir. Yemeklerin yanında aperatif olarak tuz tüketilir.

Semiz Otu: Açık yeşil buğulu görünümde olan semiz otları, salata olarak tüketilen semiz otu pirinçli yemeği yapılarak da tüketilmektedir.

Semiz Otu Kavurması-Yemeği: Kavrulan soğanlar üzerine kalın yapraklarında ayrılan semiz otlar eklenir kavrulur, isteğe bağlı salça veya domates rendesi eklenir. Az su ile pişirilir. 2 yemek kaşığı kadar pirinç ile pişirilmektedir.

Domalan Mantarı: Soluk kahverengi sarımsı ya da gül rengin de çeşitleri bulunan domalan mantarı Seyitgazi bölgesinde dağlardan doğal olarak toplanmaktadır. Yağmurlu mevsimlerde toprağın altından kabarmak sureti ile çıkan domalan mantarı köylülerin özellikle toplamak için dağa gittikleri mantar türüdür. Soğanlı ve yumurtalı kavurma çeşitleri yapılarak tüketilmektedir. Yerel halk mantarlı pazarda satarak gelir kaynağında elde etmektedir.

Çalı Mantarı: İlk bahar be son bahar aylarında toplanan çalı mantarı büyük kültür mantarına benzemektedir. Beyaz formda olan mantar türünün iç kısmı kahverengimsi olarak bilinmektedir. Köz üzerinde, kuzine sobalarda ya da kavurmak sureti ile tüketimi yapılmaktadır.

Kuzu Göbeği Mantarı: İlk bahar mevsimde ormanlık alanlarda doğal olarak yetişen kuzu göbeği mantarı yerel halk tarafından toplanarak yemeği yapılmaktadır. Sobanın üzerinde tuzlu mantar közlemesi yapılır. Köz üzerinde pişirilerek de tüketilmektedir. Kavrularak hazırlanan yemeklerinde ise soğan salça ile kavrulan mantarların üzerine yumurta kırılarak da servis edildiği bilinmektedir. Yerel halkın gelir için dağlardan mantarların hasadını yaptıktan sonra satışa sundukları bilinmektedir.

Pelit (Meşe Peliti): Dağlarda çam kozalağına benzer bir pelit türüdür. Hayvanların yemesi için toplanan meşe peliti sobada pişirilir.

Beyaz Tarla Pancarı: Köy fırınında ya da haşlaması yapılan beyaz tarla pancarı tatlı olarak da tüketilmektedir.

Süt Ürünleri

Süt Kesik: Süt sağılır, ekşimesi beklenen süt ocağa alınır. Pişerken sarı suyu ayrılır süzdürülür. Süt keşiği elde edilir.

Ağız Kestirmesi: Doğum yapan ineklerin ilk sütü sağılır, kolostrum halindeki süt ocağa alınır. Pişerken sarı suyu ayrılır süzdürülür. Süt keşiği elde edilir. Lor haline gelen ağız kestirmesi hamur işlerinde ve kahvaltılarda tüketilmektedir. Sarımtırak bir lor elde edilir. Kahvaltılarda gözleme içi olarak kullanılmaktadır.

Sarı Yağ: Çiğ süt yoğurt yapılır. Sertleşen yoğurt tekneye alınır, çırpılır, ayran haline gelince üzerine yağı çıkar, sarı yağ alınır, soğuk su ve buz ile yıkanır. Topaklaşan yağlar alınır, çıkan peynir altı suyu alınır tarana karılır.

Ağız Bulaması: 1 çay barda sütte 2 kepçe ağız (kolostrum) katılır. Tencere de pişirilir. Tüketilirken sade ya da şekerli şekilde tüketilebilir. Ara öğün olarak tüketilmektedir.

Turşular

Kelek (Şakla) Turşusu: Taralıdan kelekler acurlar yıkanır. Temizlenen kelekler beklerken. 1 litre su kaynatılırken içerisine yarım çay bardağı tuz 1 yemek kaşığı limon tuzu kaynatılır salatalıkları üzerine eklenir. Haşlanan kelekler kavanoza eklenir. Ağızları kapatılır. 1 ay olgunlaşma süresi beklenen acur turşuları yemeklerin yanında tüketilmektedir.

Acur Turşusu: Taralıdan toplanan acurlar yıkanır. Temizlenen acurlar beklerken. 1 litre su kaynatılırken içerisine yarım çay bardağı tuz 1 yemek kaşığı limon tuzu kaynatılır salatalıkları üzerine eklenir. Sararan salatalıklar kavanoza eklenir. Ağızları kapatılır. 1 ay olgunlaşma süresi beklenen acur turşuları yemeklerin yanında tüketilmektedir.

Salatalık Turşusu: Taralıdan toplanan salatalıklar yıkanır. Temizlenen salatalıklar beklerken. 1 litre su kaynatılırken içerisine yarım çay bardağı tuz 1 yemek kaşığı limon tuzu kaynatılır. Salatalıklar üzerine eklenir. Limon gibi sararan salatalıklar kavanoza eklenir. Ağızları kapatılır. 1 ay olgunlaşma süresi beklenen salatalık turşuları yemeklerin yanında tüketilmektedir.

Tombak Biber: Tombak biberler tarladan toplanır. Temizlenir sapları ayrılır çatalla delinen biberler 1 kg kavanozlara 300 gr. tuz 1 baş sarımsak 1 çay bardağı sirke 1 tatlı kaşığı limon tuzu ile turşusu kurulur. Sirke limon tuzu kaynatılır. Üzerine biberler eklenir bir taşım kaynadıktan sonra kavanozlara eklenir.

Balık Biber: Acı olmayan balık biber kızarma ve turşu olarak tüketilmektedir etli biçimde olan yeşil biber. Biberler ıslatılır 10 dk. bekletilir içerisine tuz limon tuzu erimesi için eklenir. Soğuk su ile hazırlanan turşu suyu 1 kg kavanozlara 300 gr. tuz 1 baş sarımsak 1 çay bardağı sirke 1 tatlı kaşığı limon tuzu ile turşusu kurulur.

Balık Biberi Közleme Turşusu: Közlenen balık biberleri, ayrı bir tavada 1 baş sarımsak 1 tatlı kaşığı şeker 1 tatlı kaşığı tuz yarım bardak zeytin yağı 1 su bardağı sirke eklenir. Kaynatılan karışıma közlenen balık biberleri eklenir. Kapağı sıcakken tutturulur.

Yedi Veren Turşusu: Tuz limon tuzu erimesi için eklenir. Soğuk su ile hazırlanan turşu suyu 1 kg kavanozlara 300 gr. tuz 1 baş sarımsak 1 çay bardağı sirke 1 tatlı kaşığı limon tuzu ile turşusu kurulur.

Gök Domates Turşusu: Tarladan toplanan gök domatesler yıkanır. Çatal ile delinir kaynar suya eklenen 1 kg kavanozlara 300 gr. tuz 1 baş sarımsak 1 çay bardağı sirke 1 tatlı kaşığı limon tuzu ile turşusu kurulur.

Lahana (Kelem) Turşusu: Tarla kelemeleri toplanır sonra parçalara ayrılan kelemeler sirkeli su ile kaynayan turşu suyunun içine atılır. 5 litrelik büyük plastik bidonlara basılan kelemeler. Yöre halkı tarafından hazırlanan kırmızı üzüm sirkeli su ile hazırlanmaktadır.

Beyaz Tarla Pancarı Turşusu: Tarladan toplanan beyaz tarla pancarları soyulur sonra haşlanır haşlama suyu dökülür. Dilimlere ayrılan pancarlar 5 kg kavanozlara 1 kg tuz 5 baş sarımsak 5 çay bardağı sirke 1 tatlı kaşığı limon tuzu ile turşusu kurulur.

Şerbet Çeşitleri

Üzüm – Erik – Dut Şerbeti: Kuru 1 su bardağı üzümler yıkanır suyu ile kaynatılır 1 çay bardağı şeker eklenir karanfil tarçın eklenebilir. Dut şerbeti için 1 su bardağı beyaz dut kurusu 4 su bardağı su 2 çay bardağı toz şeker. Yıkanan dutlar tencereye alınır akabinde şeker eklenir karıştırılır. 5 dk kısık ateşte pişirildikten sonra soğuk ya da sıcak servis edilir. Erik hoşafı için 1 kg erik 1 litre su 1,5 su bardağı şeker kullanılır. Erikler yıkanır tencereye konur üzerine suyu eklenir şeker eklenir 15-20 dk. kadar kaynatılır. Soğumaya bırakılır.

Geleneksel tariflerin kaybolmaya yüz tutmasındaki en büyük etkenler arasında yerel malzemeye ulaşım güclüğü ve pişirme yöntemlerinin kullanılma fırsatının olmadığı düşünülmektedir. Geleneksel pişirme yöntemlerinin kaybolmasının en önemli nedenleri arasında mutfakların endüstriyel malzemelerle donatılmış olması olarak karışımıza çıkmaktadır (Kara, 2022). Geleneksel pişirme yöntemleri çok zahmetli ve ustalık gerektiren yöntemler olarak bilinmektedir. Örneğin köy fırınlarında pişirme için odun ateş ve saman alevi gibi yöntemler sıklıkla kullanılmaktadır. Odunları yakmak ateşin derecesini ayarlamanın oldukça zor olduğu bilinmektedir. Köy fırınlarının yapım bakım ve onarım süreçleri zor ve zahmetli süreçler olarak karışımıza çıkmaktadır. Günümüzde köyden kente göç ile ilgili fırınların inşasının yapılacağı alanların bulunmaması fırınların kullanımını azaltmıştır (Taş, 2021). Üretiminde kullanılan kerpiç saman çamur harcının artık ulaşılamayacak kadar uzak mecralarda kalması artık geleneksel pişirme yöntemlerinin terk edilmesine sebebiyet vermiştir. Toplu yaşamın getirdiği sorumluluklar gereği kritik pişirmelerin ve açık ateşin yasaklanmış olması ilgili geleneksel yöntemlerin kullanılmasının önünde engel teşkil etmektedir. Yeni neslin ilgili pişirme yöntemlerini bilmemesi ve öğrenmeye fırsat bulamamasından kaynaklı bilgiler aktarılmadan kaybolmaktadır.

Tablo 3. Seyitgazi Yöresine Ait Yöresel Lezzetlerin İncelenmesi

Yemek Türü	Yemek Adı
Çorbalar	Göceli Yoğurt Çorbası Göceli Tarhana Çorbası Ovmaç Çorbası Topaç Çorbası Yoğurtlu, Kemik Sulu Dügün Çorbası Miyane Çorbası
Ana Yemekler	Hamur Dolması Mercimekli Fırın Mantısı (Azı Açık) Tavuklu Sulu Yufka Tiridi Kemikli Et Kaynatması Tas Kebabı Bulgur Pilavı Biber Dolması Yaprak Sarması

	Kelem Sarması Kara Lahana Sarması Labada Sarması Ebegümeçi Kavurması Semiz Otu Kavurması Dut Yaprağı Sarması Kiraz Yaprağı Sarması Bamya Yemeği Fasulye Kavutlaması (Sancar Fasulyesi) Kuru Biber Kavurması Soğan Kavurması / Tiridi
Hamur İşleri	Saç Bohçası, Çörek Ekmek Kül Bohçası (Ekmeği) Hamursuz (Mayasız Poğaç - Kuru Poğaç) Gözleme Kirde Çullama Göbete (Mayasız) Kabartma Patatesli Kıvrım Poğaçı
Tatlılar	Ana Kurabiyesi Ev Baklavası Pirinçli Sütlaç Tatlısı Su Muhallebisi Un Helvası
Sebze, Meyve ve Otlar	Şakla (Kelek) Küçük Kavun Göce Alıç Güvem (Mor Erik) Kara Kavuk (Acı Marul) Toklu Başı Kuzu Kulağı Labada (Elelek) Sığır Kuyruğu Isırgan Otu Yemlik Dede Sakalı Semiz Otu Domalan Mantarı Çalı Mantarı Kuzu Göbeği Mantarı Pelit (Meşe Pelit) Beyaz Tarla Pancarı Yer Elması
Süt ürünleri	Sarı yağ Katık (Peynir) Zıvık (Kaymak) Ağz Bulaması Süt Kesik Ağz Kestirmesi
Turşular	Kelek (Şakla) Turşusu Acur Turşusu Salatalık Turşusu Tombak Biber Balık Biber Balık Biberi Közleme Turşusu Yedi Veren Turşusu Gök Domates Turşusu Lahana (Kelem) Turşusu Beyaz Tarla Pancarı Turşusu
Şerbetler	Üzüm Şerbeti Erik Şerbeti Dut Şerbeti

Kaynak: Yazarlar tarafından derlenmiştir.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Yöresel lezzetlerin basılı kaynak haline getirilmesi tariflerin kaybolmaması ve gelecek nesillere aktarılabilmesi için önem arz etmektedir. Yöresel lezzetlerin dünya çapında tanıtımı kültürel çeşitliliği artıracığı gibi güzel bir pazarlama stratejisine dönüştürülebilir. Yöresel yemeklerin tanıtımının yerel ekonomilere büyük faydalar sağlayacağı düşünülmektedir. Küresel pazarlarda özgün ve benzersiz tatların talep görmesine, yöresel lezzetlerin korunması ve kuşaktan kuşağa aktarılmasına yardımcı olacaktır. Sürdürülebilir gastronomi açısından lezzetin korunması ve ata tohumun korunması da önemli konulardandır. Böylece lezzet arzını yönlendirebilme konusunda Türk mutfak lezzetleri öncü konumdadır. Sürdürülebilirlik çerçevesinde sayısız ürün ortaya çıkmaktadır (Şeyhanlıoğlu, 2023; Gündüz vd., 2024). Doğal ve organik ürünlerin günümüz salgın hastalık ve virüslerin yayınladığı dönemde güzel bir satış ve pazarlama çeşitli olarak değerlendirilebilir (Korkmazyürek, 2020). Organik ve sağlıklı beslenme ilgili hastalıklardan korunma önlemi olarak tercih edilebilir.

Turizm okulları, üniversiteler ve sivil toplum kuruluşlarınca konunun araştırılması ve basılı hale getirilmesi, yerel yönetimin bölge mutfağını tanıtıcı faaliyetlerde bulunması, Eskişehir'e ait ürünlerin Eskişehir'in yöresel restoranlarında sunulması gerekmektedir. Tadım günleri yapılarak ilgili fırsat yerel turist ve misafirlere verilmelidir. Eskişehir mutfağının yeniden canlandırılması için çeşitli festivaller ve gastronomi fuarlarının hazırlanması tanıtım sunum faaliyetleri düzenlenmelidir (Akçay ve Yavuz, 2023). Eskişehir'in yöresel mutfaklarını araştıran ve uygulama mutfaklarında uygulamasını yapabilen şeflere ihtiyaç duyulmaktadır. Uluslararası yemek yarışmalarına meslek liseleri aracılığı ile yarışmacı yetiştirilmeli Türk mutfağı kendine has lezzetli yöresel tarifleri ile uluslararası arenalarda bulunmalıdır. İlgili önerilerin gerçekleştirilememesinin sebeplerinin en önemlisi yöresel lezzetlerin tespiti çalışmalarının azlığıdır. İlgili çalışmalar ülke genelinde yöresel ağızlar derlemesi gastronomi envanterleri kapsamında yazılarak yöresel ağızlar derleme sözlüğü oluşturulmalıdır. Kendi yörelerinin yemek kültürüne hâkim akademisyenlerimizin profesyonel bakış açıları ve gerekli bilgi birikimleri ile yapacakları objektif değerlendirmeler yöresel tariflerin literatüre temiz anlaşılır bir dille geçirilerek gelecek nesillere aktarımının sağlarken dünya mutfaklarının temsil edildiği arenalarda ülkemizi temsil edecek yemeklerin yarışmalarda pişirilmesinin önünü açacağı düşünülmektedir. Mahreç işareti almaya hak eden birçok yöresel lezzet kaybolmaya yüz tutmuş pişirilmeyen yemekler haline gelmiştir. İlgili literatür taraması ve tespiti mahreç işaretlerinin hak ettikleri yörelere verilmesini sağlayarak yöresel lezzetlerin belirlenmiş kriterler çerçevesinde resmileştirilmiş yazılı kaynak haline gelmesine vesile olacağı düşünülmektedir.

Hakem Değerlendirmesi: Dış bağımsız.

Destek Bilgisi: Herhangi bir kurum ve/veya kuruluştan destek alınmamıştır.

Çıkar Çatışması: Yazarlar arasında çıkar çatışması yoktur.

Etik Onayı: Bu çalışmanın tüm hazırlanma süreçlerinde etik kurallara riayet edildiğini yazar(lar) beyan eder. Aksi bir durumun tespiti halinde Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Dergisi'nin hiçbir sorumluluğu olmayıp, tüm sorumluluk makale yazar(lar)ına aittir.

Etik Kurul Onayı: Kütahya Dumlupınar Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Araştırma ve Yayın Etiği Kurulundan 27.02.2025 tarih ve 2025/02 sayılı karar numarası ile izin alınmıştır.

Araştırmacıların Katkı Oranı: Yazarlar çalışmaya eşit oranda katkı sağlamıştır.

KAYNAKÇA

- Akçay, S. Z., ve Yavuz, G. (2023). Türkiye'deki şeflerin bakış açısıyla gastronomi etkinliklerinin değerlendirilmesi. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 20(3), 368-388.
- Aksoy, M. ve Çetin, K. (2018). Çatalhöyük mutfak yapıları ve araç-gereçlerinin 21. yüzyıl mutfak kültürüne yansımaları. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 6(1), 125-141.
- Arnold, J. E., Graesch, A. P., Ochs, E. and Ragazzini, E. (2012). *Life at home in the twenty-first century: 32 families open their doors*. Los Angeles: Cotsen Institute of Archaeology Press.
- Aylan, S., İş, M. ve Yeşilçimen, P. (2019). Turizm açısından yöresel yemeklerin pazarlama aracı olarak kullanılması: Karaman ili örneği. *Kesit Akademi Dergisi*, (10), 446-462.
- Barışık, G. O. ve Özen, E. S. (2020). Dar mekanlarda esnek ve fonksiyonel mutfak tasarımları. *Sanat ve Tasarım Dergisi*, (26), 537-561.
- Bentley, A. (2024). Food that Acts Like Other Food: A History. *The International Journal of Sociology of Agriculture and Food*, 30(2), 67-79.

- Bilmez, E., ve Buyruk, L. (2022). *Yöresel mutfakların sürdürülebilirliği kapsamında mutfak şeflerinin düşüncelerinin araştırılması: Bursa ili örneği* (Master's thesis, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi).
- Bostan, A., Coşkun, E., Erkeyiran, B. Y., Domruk, Y. Ç., ve Sezgin, A. (2024). Gastronomi Turizmi Potansiyeli Kapsamında Kuşadası'nın Yöresel Yemekleri Üzerine Bir Araştırma. *Journal of Travel and Tourism Research*, 25(25), 187-211.
- Bowen, S., Brenton, J. and Elliott, S. (2019). *Pressure cooker: Why home cooking won't solve our problems and what we can do about it*. New York: Oxford University Press.
- Bowie, D. (2018). Innovation and 19th century hotel industry evolution. *Tourism Management*, 64, 314-323.
- Buruk, B. (2022). İnsan Araştırmalarının Etik Boyutu; Türkiye'deki Araştırma Yönetim Süreçlerinin Değerlendirilmesi. *Türkiye klinikleri Tıp Etiği, Hukuku ve Tarihi Dergisi*, 30(1), 1-9.
- Creswell, J. W. (2013). *Qualitative inquiry and research design: Choosing among five approaches* (3rd ed.). Thousand Oaks: Sage Publications.
- Çakıcı, H. H. ve Zencir, E. (2018). Unutulmaya yüz tutmuş mutfak kültürleri: Çakıröz köyü örneği. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 6 (Special Issue 3), 285-297.
- Çakır, A. (2024). *Türkiye'de yemek tarihçiliğinin gelişimi* (Master's thesis, İstanbul Sabahattin Zaim Üniversitesi).
- Dağdeviren, A., Temiz, H., Tavşanoğlu, T. ve Şirin, B. (2020). Ilgaz mutfak kültürü. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(2), 1540-1554.
- Demir, İ. E. (2024). *Yerel mutfağın turist motivasyonuna etkisi: İzmir'de bir araştırma* (Master's thesis, Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü).
- Deniz, D. (2023). Somut olmayan kültürel miras perspektifinden Gevaş ilçesinin mutfak kültürü üzerine bir araştırma. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 13(2), 307-319.
- Duffy, V. B. (2020). Causes of smell, taste, and oral somatosensory disorders affecting eating and drinking. In C. R. Kan and H. Meiselman (Eds.), *Handbook of eating and drinking: Interdisciplinary perspectives*, Springer, 1281-1320.
- Elçi, D., ve Kalkan, G. (2024). Isparta'nın Somut ve Somut Olmayan Kültürel Miras Üzerine İnceleme: Yemekler. *Journal of Applied Tourism Research*, 4(2), 61-74.
- Elshiewy, O. and Boztug, Y. (2018). When back of pack meets front of pack: how salient and simplified nutrition labels affect food sales in supermarkets. *Journal of Public Policy and Marketing*, 37(1), 55-67.
- Erdem, Ö., Mızrak, M. ve Kemer, A. K. (2018). Yöresel yemeklerin bölge restoranlarında kullanılma durumu: Mengen örneği. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 44-61.
- Erol, İ. ve Akdağ, G. (2023). Kırsal turizm alanlarının gastronomik ürün haritası: Doğu Akdeniz örneği. *Turizm Ekonomi ve İşletme Araştırmaları Dergisi*, 5(1), 26-48.
- Esen, M. F., ve Seçim, Y. (2020). Konya mutfağında yer alan yöresel yemeklerin işletme menülerinde yer alma düzeylerinin tespit edilmesi. *Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 22(1), 279-294.
- Goody, J. (2018). Industrial food: towards the development of a world cuisine. In *Food and culture*. London: Routledge, 263-282.

- Gora, S. (2018). Food, Land and Power: The Emergence of Indigenous Chefs and Restaurants in Canada. University of Toronto Press.
- Güler, S. (2007). Türk mutfağının değişim nedenleri üzerine genel bir değerlendirme. *Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikler*, 4-5.
- Gündüz, C., Rezaei, M., Quaglia, R. and Pironti, M. (2024). Culinary tourism: exploring cultural diplomacy through gastronomy festivals in Turkey and Italy. *British Food Journal*, 126(7), 2621-2645.
- Hogan, T., Hinrichs, U., and Hornecker, E. (2015). The elicitation interview technique: Capturing people's experiences of data representations. *IEEE transactions on visualization and computer graphics*, 22(12), 2579-2593.
- Holland, M. (2014). The edible atlas: Around the world in thirty-nine cuisines. Edinburgh, Scotland: Canongate Books.
- İncili, G. K., Şahin, S. K., Ceylan, Ö., ve Engin, A. S. Unutulan Geleneksel Lezzetlerin Gastronomi Turizmine Kazandırılması: Muğla Hardımya Örneği. 5. *Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*, 23. 24-26 Kasım 2022, Bursa -Bildiri Kitabı.
- Kara, G. (2022). Akıllı Teknolojilerin Yiyecek-İçecek Sektöründe Uygulanması: Konya Örneği. (Yüksek Lisans Tezi). Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Karabaş, S. ve Gürler, A. Z. (2012). Organik ürün tercihinde tüketici davranışları üzerine etkili faktörlerin logit regresyon analizi ile tahminlenmesi. *Adıyaman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (10), 129-156.
- Kavak, S. ve Pekerşen, Y. (2022). Yöresel mutfak kültürünün turizme kazandırılmasında yerel halkın tutumu: Karaman İlinde bir araştırma. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 19(1), 59-80.
- Kendall, M., Harris, F., Boyd, K., Sheikh, A., Murray, S. A., Brown, D. and Worth, A. (2007). Key challenges and ways forward in researching the "good death": qualitative in-depth interview and focus group study. *Bmj*, 334(7592), 521-526.
- Kingır, S., Şeyhanlıoğlu, H. Ö., ve Gör, R. (2021). Türkiye'de Fındığın Tarım Turizmi (Agro Turizm) İçindeki Yeri, Önemi ve Turizme Katım Çabaları Hakkında Bir Alan Araştırması. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 18(1), 206-223.
- Korkmazıyürek, Y. (2020). Organik tarım ürünlerinde pazarlama karması (4p) ve bu bağlamda önemli kavramlar. *Girişimcilik İnovasyon ve Pazarlama Araştırmaları Dergisi*, 4(7), 60-86.
- Köksal, Y., Şeyhanlıoğlu, H.Ö. ve Oğuz, O. (2023). Yöresel Mutfak Kültürünün Bölgesel Kalkınmadaki Rolü ve Yerel Halkın Algılarının Belirlenmesi: Ağrı Örneği. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 6(3), 1456-1476.
- Monti, S., Tamayo, P., Mesirov, J., and Golub, T. (2003). Consensus clustering: a resampling-based method for class discovery and visualization of gene expression microarray data. *Machine learning*, 52, 91-118.
- Oğan, Y. ve Özkaya, F. (2021). Artvin ilindeki yiyecek ve içecek işletmelerinde yöresel yemekler. *Tourism and Recreation*, 3(1), 85-92.
- Özdemir, F. ve Güngör, B. (2016). Kültürel bir değer olarak unutulmaya yüz tutmuş geleneksel Hatay yemekleri ve bu kültürel değerın korunması önerileri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(Special Issue 1), 190-199.

- Özdemir, K. (2022). *Gastronomi tarihi ve kültürü açısından baharatın değerlendirilmesi* (Master's thesis, İstanbul Gelişim Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü).
- Özer, H. (2016). Organik domates yetiştiriciliği. *Uluslararası Tarım ve Yaban Hayatı Bilimleri Dergisi*, 2(1), 43-53.
- Özkan, H. İ. (2017). *Hünnap (Zizyphus jujuba Mill.) meyvesinin bazı biyokimyasal bileşenleri ile antibakteriyel, hipoglisemik ve total antioksidan aktivitesinin incelenmesi* (Master's thesis, Balıkesir Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü).
- Özavci, R., Özkan, E., ve Koç, O. (2022). Özel sektör çalışanlarında mutluluk ve yaşam doyumu ilişkisi. *International Journal of Sport Exercise and Training Sciences-IJSETS*, 8(4), 143-151.
- Ponomarev, A. S., Pastushkova, E. V. and Chugunova, O. V. (2021). Use of food ingredients of plant origin in the chopped meat semi-finished products technology. *Индустрия питания*, 6(3), 109-119.
- Qu, S. Q., and Dumay, J. (2011). The qualitative research interview. *Qualitative research in accounting and management*, 8(3), 238-264.
- Sandıkcı, M., Mutlu, A. S. ve Mutlu, H. (2019). Türkiye'deki gastronomi müzelerinin turistik sunum farklılıkları açısından araştırılması. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 12(68), 1210-1231.
- Sandıkcı, M., Kazancı, O. ve Yıldırım, Ş. K. (2023). Profesyonel mutfakların yerleşim modelleri ve özellikleri. In A. Arman ve Ü. Sormaz (Eds.), *Profesyonel mutfaklar*, Oğlak Yayıncılık.
- Sarıhan, S. ve Sümerkan, S. C. (2023). Yemek Sanatı İçin 3D Tasarım: Gastronomi Uygulama Mutfağı. *Premium e-Journal of Social Sciences (PEJOSS)*, 7(29 Ekim 100. Yıl Özel Sayısı), 131-140.
- Shaw, H. J. (2014). *The consuming geographies of food: Diet, food deserts and obesity*. London: Routledge.
- Solmaz, Y. ve Altınar, D. D. (2018). Türk mutfak kültürü ve beslenme alışkanlıkları üzerine bir değerlendirme. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(3), 108-124.
- Soydan, B. (2023). *Türk yemek kültüründe meydana gelen değişimler üzerine sosyolojik bir araştırma (İstanbul örneği)* (Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Gelişim Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü).
- Spence, C., Wang, Q. J. and Youssef, J. (2017). Pairing flavours and the temporal order of tasting. *Flavour*, 6(1), Article 4.
- Şen, A., ve Koç, B. (2023). Trabzon Mutfak Kültüründe Unutulmaya Yüz Tutmuş Bir Lezzet: Gecin Yemeği. *Journal of Recreation and Tourism Research*, 10(1), 1-13.
- Şeyhanlıoğlu, H. Ö. (2023). Cumhuriyet Sonrası Türkiye'de Sürdürülebilir Gastronomiye Dair Hazırlanan Lisansüstü Tez Çalışmalarının Bibliyometrik Analizi. *Kent Akademisi*, 16(Türkiye Cumhuriyeti'nin 100. Yılı Özel Sayısı), 559-576.
- Şeyhanlıoğlu, H. Ö., Hasoğlu, M. (2025). Examining the Relationships between Destination Image, Tourist Satisfaction, Gastro Tourism Attitudes and Repeat Recommendation Intentions: The case of Istanbul. *Turismo y Sociedad*, 36,295-312. DOI: <https://doi.org/10.18601/01207555.n36.12>
- Şeyhanlıoğlu, H.Ö. (2023). Gastronomi Turizmine Karşı Yerel Halkın Bilgi ve Tutum Düzeyinin Belirlenmesine Yönelik Araştırma: Ağrı İli Örneği. *Avrasya Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(Türk Turizminin Geçmiş ve Gelecek Yüzyılı), 34-45.

- Taillie, L. S., Bercholz, M., Popkin, B., Reyes, M., Colchero, M. A. and Corvalán, C. (2021). Changes in food purchases after the Chilean policies on food labelling, marketing, and sales in schools: a before and after study. *The Lancet Planetary Health*, 5(8), 526-533.
- Toklu, S. (2020). *Karaman ilinin yöresel mutfağının kültürel kimlik bağlamında incelenmesi ve turizme kazandırılması* (Yüksek Lisans Tezi, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Türkiye).
- Topçu, G. D. and Çınar, İ. E. (2020). Biomass and Bioenergy Crops. *Renewable Energy Sources Energy Policy and Energy Management*, 1(2), 1-8.
- Tıraşçı, S. ve Erdoğan, Ü. (2021). Dünya, Avrupa Birliği, Türkiye’de Organik Meyve ve Sebze Üretimi. *Erciyes Tarım ve Hayvan Bilimleri Dergisi*, 4(2), 23-29.
- Vatansever, H. (2016). *Alıç (Crataegus tanacetifolia, Crataegus monogyna) meyvesi çeşitlerinden üretilen marmelat ve reçellerin bazı özelliklerinin belirlenmesi* (Yüksek Lisans Tezi).
- Wijaya, S. (2019). Indonesian food culture mapping: a starter contribution to promote Indonesian culinary tourism. *Journal of Ethnic Foods*, 6(1), 1-10.
- Xu, R., and Wunsch, D. (2005). Survey of clustering algorithms. *IEEE Transactions on neural networks*, 16(3), 645-678.
- Yılmaz, İ. ve Balyemez, M. (2024). Kıbrıs Türk Mutfak Kültürünün Tarihine Dair Nitel Bir Araştırma, *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 7(1), 265-275.
- Yiğit, E. A. ve Yiğit, Y. (2024). Gastronomi turizmi açısından Datça yöresel yemekleri. *TURAN: Stratejik Araştırmalar Merkezi*, 16(62), 303-309.
- Yurt, İ. (2024). Bölgelerin Pazarlama Faaliyetlerinde Coğrafi İşaretli Ürünlerin Etkisinin İncelenmesi: Karabük Eskipazar Örneği. *İşletme Araştırmaları Dergisi*, 16(3), 1905-1919.
- Yurt, İ. (2024). Yöresel Yemek Kültürünün Sürdürülebilirliği Üzerine Bir Araştırma: Sakin Şehir Göynük Örneği. *Kent Akademisi*, 17(4), 1531-1544.
- Zahorulko, A., Zagorulko, A., Yancheva, M., Savinok, O., Yakovets, L., Zhelieva, T. and Tytarenko, N. (2023). Improving the production technique of meat chopped semi-finished products with the addition of dried semifinished product with a high degree of readiness. *Eastern European Journal of Enterprise Technologies*, 2(11), 6–14. <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2023.276249>



Sosyal, Beşerî ve İdari Bilimler Dergisi

2025, 8(7): 499-519.

DOI: [10.26677/TR1010.2025.1565](https://doi.org/10.26677/TR1010.2025.1565)

ISSN: 2667-422X Dergi web sayfası: www.sobibder.org



ARAŞTIRMA MAKALESİ

Yerel Halkın Turizm Taşıma Kapasitesi Algısı: Edremit Örneği*

Harun ATAMAN, Doktora Öğrencisi, Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir,
e-posta: hrntrzc@hotmail.com

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-1432-4845>

Doç. Dr. Muammer BEZİRGAN, Balıkesir Üniversitesi, Burhaniye Uygulamalı Bilimler Fakültesi,
Balıkesir, e-posta: muammerbezirgan@hotmail.com

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-6562-539X>

Öz

Bu çalışmada, Balıkesir ili sınırları içerisinde bulunan Edremit ilçesinde turizm taşıma kapasitesi ile ilgili yerel halkın düşüncelerinin ortaya çıkarılması amaçlanmıştır. Araştırma nitel türde bir araştırma olup, Edremit'te yaşayan yerel halkın taşıma kapasitesi konusundaki düşüncelerini belirlemeye yönelik bir mülakat formu oluşturulmuştur. Araştırma kapsamında yerel halk arasından belirlenen kişilerle yüz yüze görüşmeler gerçekleştirilmiş ve elde edilen veriler betimsel bir anlatımla değerlendirilmiştir. Elde edilen araştırma sonuçlarına göre Edremit'te fiziksel taşıma kapasitesi içerisinde trafik konusunun, altyapı faktörü içerisinde özellikle kanalizasyon sorununun ve fiyat artışlarının yaşanmasına bağlı olarak ekonomik taşıma kapasitesinin aşırı zorlandığı tespit edilmiştir. Turizm gelişimine destek konusunda oldukça istekli oldukları belirlenen yerel halkın, Edremit'te turizmden kaynaklanan problemlerin giderildiği takdirde daha fazla turisti ağırlama konusunda gönüllü oldukları belirlenmiştir.

*Bu makale Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı'nda Doç. Dr. Muammer BEZİRGAN danışmanlığında Harun ATAMAN tarafından hazırlanan "Yerel Halkın Turizm Taşıma Kapasitesi Algısının, Destinasyon Aidiyeti ve Turizm Gelişimine Destek Üzerindeki Etkisi: Edremit Örneği" adlı doktora tezinden türetilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Turizm Taşıma Kapasitesi, Edremit, Yerel Halk.

Makale Gönderme Tarihi: 30.03.2025

Makale Kabul Tarihi: 02.07.2025

Önerilen Atf:

Ataman, H. ve Bezirgan, M. (2025). Yerel Halkın Turizm Taşıma Kapasitesi Algısı: Edremit Örneği, *Sosyal, Beşerî ve İdari Bilimler Dergisi*, 8(7): 499-519.



Journal of Social, Humanities and Administrative Sciences

2025, 8(7): 499-519. DOI: [10.26677/TR1010.2025.1565](https://doi.org/10.26677/TR1010.2025.1565)

ISSN: 2667-422X Dergi web sayfası: www.sobibder.org



RESEARCH PAPER

Local People's Perception of Tourism Carrying Capacity: The Example of Edremit

Harun ATAMAN, Ph.D Student, Balıkesir University, Institute of Social Sciences, Balıkesir, e-mail: hrntrzc@hotmail.com

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-1432-4845>

Associate Prof. Dr. Muammer BEZİRGAN, Balıkesir University, Burhaniye Faculty of Applied Sciences, Balıkesir, e-mail: muammerbezirgan@hotmail.com

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-6562-539X>

Abstract

This study aims to reveal the opinions of local people about the tourism carrying capacity in Edremit district within the borders of Balıkesir province. The research is qualitative research and an interview form was created to determine the thoughts of the local people living in Edremit about the carrying capacity. Within the scope of the research, face-to-face interviews were conducted with people selected from the local people and the data obtained were evaluated with a descriptive expression. According to the research results obtained, it has been determined that the economic carrying capacity in Edremit is overstrained due to the traffic issue within the physical carrying capacity, the sewage problem within the infrastructure factor, and the price increases. It has been determined that the local people, who are determined to be very willing to support tourism development, are willing to host more tourists if the problems arising from tourism in Edremit are resolved.

Keywords: Tourism Carrying Capacity, Edremit, Local People.

Received: 30.03.2025

Accepted: 02.07.2025

Suggested Citation:

Ataman, H. and Bezirgan, M. (2025). Local People's Perception of Tourism Carrying Capacity: The Example of Edremit, *Journal of Social, Humanities and Administrative Sciences*, 8(7): 499-519.

GİRİŞ

Turizm, yerel halkın yaşam kalitesini artırarak bölgenin kalkınmasına olumlu bir katkıda bulunurken hızlı ve kontrolsüz büyümesi sonucu çevresel bozulma, yerel kimliğin ve geleneksel kültürün kaybına neden olabilmektedir (Syamlal, 2008:3). Yani turizm hareketliliği arttıkça çevrede belirgin değişikliklerin meydana gelmesi oldukça olasıdır (Bera vd., 2015:47). Turistler tarafından yoğun bir ilgiye maruz kalan destinasyonda, turistik hareketliliğin artması sonucu çevresel, fiziksel, sosyal ve ekonomik olmak üzere birçok bozulma görülebilmektedir (Gossling, 2002:285; Ramdas ve Badaruddin, 2014:380). Oysaki turizmin sürdürülebilir bir gelişiminin sağlanabilmesi çevre kalitesine ve özelliklerine bağlıdır (Bera vd., 2015:47).

Turistlerin ziyaretleri ile birlikte destinasyonların maruz kaldığı çevresel ve sosyal etkiler ile ilgili araştırmalar 1960'lı yılların başlarında gerçekleştirilmeye başlanmış ve söz konusu etkileri ele almak için turizm taşıma kapasitesi kavramı kullanılmıştır (Lawson vd., 2003:307). Yapılan ilk araştırmalarda turizm taşıma kapasitesi kavramının temel ögesi, başta yerel yöneticiler olmak üzere turizmin oluşturan aktörlerin endişeleri ile birlikte turizm faaliyetlerinde bir sınır belirleme ihtiyacı olarak benimsenmiştir. 1990'lı yıllara gelindiğinde turizm taşıma kapasitesi kavramı sürdürülebilir turizm kavramı ile ilişkilendirilmiş ve sürdürülebilir turizmin bir uygulaması olarak yorumlanarak ikisinin bir arada var olması gerektiği üzerinde durulmuştur (Butler, 1996:285; Navarro Jurado vd., 2012:1339).

Turizm taşıma kapasitesi kavramına yönelik artan ilginin, çevresel sorunlara ilişkin farkındalıkla birlikte turizm sektöründe gerçekleşen büyümeden kaynaklandığı savunulmaktadır (Bera vd., 2015:48). Taşıma kapasitesi kavramının evrensel bir tanımı olmamakla birlikte tolerans seviyelerine vurgu yapılarak turistik bölgeler için sürdürülebilir kalkınmanın sağlanmasına odaklandığı belirtilmektedir (Joshi ve Dahal, 2019:12). Taşıma kapasitesi kavramı için yapılan kapsamlı bir tanımda, belirli bir bölgede belirli bir türün süresiz olarak barınabildiği, mevsimsel ve rastgele değişikliklerle doğal kaynaklarda maksimum nüfusu azaltacak herhangi bir bozulma olmadan desteklenebileceği maksimum popülasyon olarak tanımlanmıştır (Watson ve Kopachevsky, 1996:171). Turizm perspektifinden değerlendirildiğinde çevre kalitesini ve ziyaretçi memnuniyetini bozmadan turistik faaliyetleri desteklemek için fiziksel, biyolojik, sosyal ve psikolojik sınırın aşılması olarak ifade edilmektedir (Lindsay, 1986:17). Yapılan benzer bir tanımda fiziksel çevrede ve turistik faaliyetlerin kalitesinde kabul edilemez bir bozulma olmaksızın dinlenme ve eğlenme alanını kullanabilen maksimum insan sayısı olarak belirtilmektedir (Wall, 1982:191; Mathieson ve Wall, 1982:21). Greist (1976:125) taşıma kapasitesini memnuniyet üzerinden değerlendirerek *“toplam memnuniyet veya faydaların maksimize edildiği kullanım düzeyi”* olarak ifade ederken, Wagar (1964) *“malîyetler dikkate alındıktan sonra talep edilen kullanım düzeyi”* şeklinde iktisadi bir tanım yapmıştır.

Çalışmada Balıkesir ili Edremit ilçesinde yaşayan yerel halkla görüşmeler gerçekleştirilerek Edremit'te turizm taşıma kapasitesinin düzeyi tespit edilmeye çalışılmıştır. Özellikle yaz aylarında yoğun turist varışlarının gerçekleştiği Edremit'te taşıma kapasitesinin düzeyi ile ilgili tespitler gerçekleştirilerek, Edremit turizminin geleceğine yönelik çıkarımlarda bulunmak amaçlanmıştır. Çalışmada turizm taşıma kapasitesi başlığı altında sosyal, ekonomik, çevresel ve fiziksel taşıma kapasitesi kavramları üzerinde durulmuştur. Sonrasında saha çalışmalarından elde edilen veriler ışığında analizler gerçekleştirilmiş, yorumlanmış, sonuç ve öneriler ile çalışma sonlandırılmıştır.

İLGİLİ ALANYAZIN

Turizm Taşıma Kapasitesi

Turizm, iş fırsatları yaratma (Wanhill, 1997:50), gelir artırıcı etki ve altyapı-üstyapı yatırımları (Pizam, 1978:10; Scheyvens ve Russell, 2012:5) gibi birçok olumlu etkiye sebep olabilirken yaşam maliyetinin artması (Kwan ve McCartney, 2005:180), gelenek ve göreneklerde değişimler (Ap ve Crompton, 1998:123), kirlilik (Koçak vd., 1996:56), sosyal çatışmalar (Shen vd., 2017:167; Yang vd., 2013:85), gibi olumsuz etkiler de ortaya çıkarabilmektedir. Çünkü destinasyonda yaşayan yerel halkla birlikte destinasyonu ziyaret eden turistler ortak yaşam alanlarında turizm sektörü ile doğrudan ya da dolaylı olarak ilişkili birçok mal ve hizmetin yanı sıra destinasyonun sahip olduğu turistik kaynakları birlikte kullanırlar. Bu nedenle başta yerel yönetimler olmak üzere turizmi meydana getiren birçok aktör, yoğun turist varışlarının olduğu destinasyonlarda turist sayısını sınırlama, turistik hareketliliği zaman ve mekân açısından daha geniş yelpazelere yayma gibi çeşitli stratejiler geliştirmeye çalışmaktadırlar (Bertocchi vd., 2020:3).

Taşıma kapasitesi kavramı Thomas Malthus tarafından 1798 yılında ortaya atılmış ve ilk olarak 1838 yılında Verhulst tarafından Lojistik Büyüme Eğrisi Teorisinde kullanılmıştır (Joshi ve Dahal, 2019:12; Özgürel vd., 2021:672). Turizmde ise taşıma kapasitesi kavramının ilk olarak 1960'lı yıllarda rekreasyon alanı için önerildiği belirtilmektedir (Mexa ve Coccossis, 2004). Her ne kadar "bir alanın barındırabileceği maksimum insan sayısının kullanım düzeyi" (Buckley, 1999:706) şeklinde kısa bir taşıma kapasitesi tanımı yapılsa da, ekolojik, sosyal ve ekonomik gibi birçok alt boyut altında ele alınmaktadır (Mathienson ve Wall, 1982:184). Ekolojik taşıma kapasitesi; ekolojik sürdürülebilirliğin devamı için maksimum ziyaretçi sayısını ifade ederken (Martin ve Uysal, 1990:328; Hawkins ve Roberts, 1997:1924) ekonomik taşıma kapasitesi; ekonomik baskı olmadan turist sınırlamalarını temsil etmektedir (Sowman, 1987:333). Sosyal taşıma kapasitesi ise deneyim ve yaşam kalitesinde kabul edilemez bir düşüş olmaksızın maksimum turist sınırlarını ifade etmektedir (Saveriades, 2000:149; Chen ve Teng, 2016:214). Turist akışlarının yoğun olduğu destinasyonların yönetiminde taşıma kapasitesi temel bir kavram olarak karşımıza çıkarak turist sayısı ile destinasyon arasında doğrudan bir ilişkiyle çevre, yaban hayatı, altyapı, üstyapı, sosyal ve kültürel değerler üzerindeki etkileri üstlenmektedir (Reck vd., 2008:56).

Zacarias vd., (2011:1075-1076) tarafından yapılan taşıma kapasitesi tanımında; fiziksel, biyolojik ve yönetim koşullarına bağlı olarak bir destinasyonun ağırlayabileceği optimum turist sayısı olduğu belirtilmektedir. Bunun dışında taşıma kapasitesi için çevresel özellikler, insan faaliyetleri ve yönetim faktörleri dikkate alınarak bir destinasyonda kabul edilebilir turist sayısı ve minimum etki üzerinde durulmaktadır (Cupul-Magaña ve Rodríguez-Troncoso, 2017:15-16). Ayrıca ziyaretçi deneyimi ve memnuniyeti, davranışsal aktiviteleri, gelecekteki katılımları, yerel halk deneyimi (Canestrelli ve Costa, 1991:296) ve sosyokültürel faktörlerin taşıma kapasitesi üzerinde etkiye sahip olduğu belirtilmektedir (Zhang vd., 2017:94). Destinasyonun uzun vadeli sürdürülebilir gelişimini sağlamak için ekonomik faydalar ile çevresel maliyetler arasında dengenin oluşturulması ve ekonomik, çevresel ve sosyal faktörlerin dikkate alınarak en uygun turist sayısının belirlenmesi gerektiği vurgulanmaktadır (Marsiglio, 2017:11).

Çevresel taşıma kapasitesi olarak da adlandırılan ekolojik taşıma kapasitesi, bir destinasyon veya ekosistem tarafından kabul edilebilecek ve ekolojik değerlerde kabul edilemez bir azalma olmadan önce, miktar ve faaliyetlerin rekreasyonel kullanımının en üst sınırı olarak tanımlanmaktadır (Sowman, 1987:334; Martin ve Uysal, 1990:329). Ekolojik taşıma kapasitesi kavramı, alanda yaşayan canlı türünün gelecek nesillerinin de güvenle yaşayıp çoğalabilmesi için sürdürülebilir bir rehber olarak görülmektedir (Campbell, 1998). Fiziksel taşıma kapasitesi ise, fiziksel olarak bir alanda, mekânda veya destinasyonda bulunabilecek unsurların (insanlar, araçlar, evler vb.) maksimum sayısını, bir alan veya mekânın kaldırabileceği maksimum seviyeyi

ifade etmektedir (Avcıkurt, 2020:38). Ekolojik taşıma kapasitesi bitki ve hayvan toplulukları gibi varlıkların dış müdahale yoluyla görebileceği zararın başlangıç noktasına odaklanırken, fiziksel taşıma kapasitesi yerel halk ve turist deneyimlerinin kalitesinin bozulmasına yol açan alt ve üst yapı varlıklarına dikkat çekmektedir.

Turist ve yerel halkın karşılaşması ile oluşan etkileşime vurgu yapan sosyal taşıma kapasitesi, turist-yerel halk ilişkilerinde olumsuz etkilerin ve turistlerin elde ettiği deneyim kalitesinin düşmeye başladığı ilk anı ifade etmektedir (Saveriades, 2000; Ünlüönen ve Tokmak, 2009:19). Sosyal taşıma kapasitesi ile ilgili bu tanımda sosyal taşıma kapasitesinin iki bileşeni olduğu söylenebilir. Bunlardan ilki turistlerin alternatif destinasyon aramadan önce kabul edecekleri deneyimin kalitesi iken bir diğeri yerel halkın turistlerin varlığına karşı tolerans derecesi olduğu belirtilmektedir (Lopez-Bonilla ve Lopez-Bonilla, 2008:118). Başka bir boyut olarak ekonomik taşıma kapasitesi ise, turistik veya rekreasyonel kaynakların kullanımı için yapılacak masrafların son limitini belirlerken, bölge yöneticilerinin arzulanan etkinlikleri çekici turistik düzenlemeler olarak sunabilme yeterliliği olarak tanımlanmaktadır (Swarbrooke, 1999; Avcıkurt, 2020:38).

Turizm destinasyonlarında sürdürülebilir gelişimin sağlanabilmesi için gerekli görülen taşıma kapasitesi, destinasyondaki insan faaliyetleri ile bağdaştırılarak ele alınmaktadır (Zekan vd., 2022:4). Başka bir deyişle, destinasyonda yaşayan yerel halkın ve destinasyonu ziyaret eden turistlerin ihtiyaç, istek ve beklentilerinin karşılanması sürecinde yürütülen faaliyetler, destinasyonun ekolojik sınırları içerisinde gerçekleşmesi ve buna paralel olarak sosyal ve ekonomik sınırlarında etki altında olması nedeniyle taşıma kapasitesi için insan merkezli bir yaklaşım olarak yaşanabilirliğin bir ölçüsü olduğu söylenebilir (Rees ve Wackernagel, 1994). Bunun yanında taşıma kapasitesi dayanıklılıkla ilişkilendirilerek destinasyonun hayati öneme sahip sistemlerinde çöküşün önüne geçilebilmesini de ifade etmektedir (Graymore vd., 2010).

Turizmde taşıma kapasitesi kavramı, ziyaretçi sayısı ve turistik destinasyon arasında doğrudan bir ilişki kurularak destinasyonun sahip olduğu çevre kaynaklarının yanı sıra yaban hayatından sosyal yapı ve kültüre kadar etkileşim içinde olduğu bir yapıyı kapsamaktadır (Reck vd., 2008). Aşırı kalabalıklaşma ile beraber ses, görüntü, çevre bozulmaları, yerel halkın yaşam kalitesi düşerken turistlerin de deneyimlerinin kötüleşmesi, turist-yerel halk arasında yaşanan çatışmalar, bölgede oluşan enflasyonist baskı gibi olumsuzluklar destinasyonun kapasitesinin zorlanmaya başladığını göstermektedir (Popp, 2012). Aşırı kalabalıklaşmanın sebep olduğu olumsuzlukları ortadan kaldırarak sürdürülebilir kalkınmayı sağlayabilmek amacıyla turizm destinasyonları için taşıma kapasitelerinin belirlenmesi ve bu kapasitenin aşılmaması yönünde çalışmalar ve öneriler geliştirilmeye çalışılmaktadır (Lobo, 2015).

YÖNTEM

Bu çalışmada nitel araştırma yöntemlerinden olan yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Nitel araştırma yöntemlerinden olan görüşme tekniği, sosyal bilimlerde derinlemesine bilgiye erişebilmek amacıyla sıkça kullanılan veri toplama yöntemidir (Briggs, 1986:2). Yapılandırılmış, yarı yapılandırılmış ve yapılandırılmamış olmak üzere üçe ayrılan görüşme tekniği (Coşkun vd., 2019:115; Büyüköztürk vd., 2021:159), katılımcıların deneyimlerine, görüşlerine, duygularına ve inançlarına uygun şekilde bilgi toplayabilmenin etkili yöntemi olarak belirtilmektedir (Yıldırım ve Şimşek, 2016).

Araştırmada olasılığa dayalı olmayan örnekleme yöntemlerinden amaçlı örnekleme yöntemi kullanılmıştır. Amaçlı örnekleme, olayların derinlemesine araştırılmasına imkân vererek araştırmacıların araştırma konusu doğrultusunda gerekli bilgileri edinebileceği kişilere yönelmesini sağlamaktadır (Yıldırım ve Şimşek, 2016). Bu doğrultuda Edremit'te yoğun turist

varışlarının gerçekleştiği farklı mahallelerde ikamet eden yerel halkla yüz yüze görüşmeler gerçekleştirilmiştir.

Çalışma kapsamında hazırlanan görüşme formunda Çalık (2014), Özdamar (2019), Gündoğdu (2022) tarafından gerçekleştirilen araştırmalarda kullanılan taşıma kapasitesi ölçeğinden faydalanılarak yerel halkın taşıma kapasitesi ile ilgili düşüncelerini tespit etmek amacıyla 8 adet açık uçlu soru oluşturulmuştur. Tablo 1’de yer verilen bu soruların hazırlanması aşamasında alan yazında konu ile ilgili gerçekleştirilmiş olan çalışmalar derlenmiş ve soruların uygunluğunu tespit etmek amacıyla çeşitli uygulamalar gerçekleştirilmiştir. Bu uygulamaların amacı, çalışma kapsamında kullanılacak olan görüşme formunu oluşturacak en doğru ifadeleri bulmaktır. Böylelikle mümkün olan en güvenilir veriye ulaşmak hedeflenmiştir.

Alan yazın taraması sonucunda elde edilen olası tüm sorular çalışmanın amacına uygun şekilde revize edilmiştir. Bu aşamadan sonra turizm alanında uzman, taşıma kapasitesi konusu ile ilgili araştırmalar yapmış akademisyenlerle görüşmeler gerçekleştirilerek hazırlanan form ile ilgili fikir ve görüşleri alınmıştır. Gerçekleşen geri dönüşler neticesinde görüşme formu uygulamaya hazır hale getirilerek Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Etik İzin Kurulundan 13.03.2025 tarih ve E.496605 sayılı gerekli uygulama izinleri alınmıştır.

Tablo 1. Görüşmelerin Gerçekleştirildiği İlçe, Katılımcı Kodları ve Araştırma Soruları

Görüşmenin Gerçekleştirildiği İlçe	Katılımcı Kodları	Araştırma Soruları
Edremit	K1	(S1): Size göre Edremit’te turizm doğal çevre üzerinde olumlu ya da olumsuz etkiler yaratmakta mıdır? (S2): Turizm faaliyetlerinin Edremit’te şehir içi trafik, otopark, toplu taşıma gibi konulardaki etkisini nasıl değerlendiriyorsunuz? (S3): Turizm faaliyetleri Edremit’te altyapıya ilişkin sorunlar yaratmakta mıdır? Bu konudaki görüşleriniz nelerdir? (S4): Turizmin Edremit’te yerel halkın gelenek-görenekleri ile kültürel ve ahlaki değerleri üzerinde etki yarattığını düşünüyor musunuz? Cevabınız evet ise bu etkileri açıklayabilir misiniz? (S5): Turizm faaliyetleri Edremit’te suç girişimlerini ve olaylarını sizce etkiliyor mu? Cevabınız evet ise ne gibi suçlara yol açıyor? (S6): Turizm Edremit’te mal ve hizmet fiyatları, yaşam giderleri ve gayrimenkul fiyatları üzerinde size göre nasıl bir etki yaratıyor? (S7): Edremit’teki turizm faaliyetleri yaşam koşullarınızı nasıl etkiliyor? Gerek olumlu gerekse olumsuz açıdan yaşadığınız etkiler varsa lütfen belirtiniz. (S8): Turizm faaliyetlerinin Edremit ilçesi için önemli olduğunu düşünüyor musunuz? Turizm faaliyetlerinin gelişmesini ya da artmasını bölgeye daha fazla turist gelmesini destekler misiniz?
	K2	
	K3	
	K4	
	K5	
	K6	
	K7	
	K8	
	K9	
	K10	
	K11	
	K12	
	K13	
	K14	
	K15	
	K16	
	K17	
	K18	
	K19	
	K20	
	K21	
	K22	
	K23	
	K24	
	K25	

Tablo 1’de katılımcı kodları ile ifade edilen kişilerle 01.03.2025-01.04.2025 tarihleri arasında yüz yüze görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Görüşmeler sırasında katılımcılarda alınan izin doğrultusunda görüşme formu kullanılarak notlar alınmış ve görüşme sonunda alınan notlar katılımcılara sunulurken yanlış bir ifadenin olup olmadığı sorgulanmıştır. Bu sayede araştırmanın iç geçerliliği sağlanmış ve bulgular betimsel analiz yolu ile okuyucuya sunulmuştur.

BULGULAR

Araştırmada katılımcılara yöneltilen sorular temalar oluşturularak analiz edilmiştir. Her bir tema altında yer alan soru ve sorulara alınan cevaplar için başlıklar oluşturulmuş, akabinde yorumlanarak her başlık altında ayrı ayrı sunulmuştur. Oluşturulan temalar şu şekildedir;

Tema 1: Ekolojik (Çevresel) Taşıma Kapasitesi

Tema 2: Fiziksel Taşıma Kapasitesi Üstyapı Boyutu

Tema 3: Fiziksel Taşıma Kapasitesi Altyapı Boyutu

Tema 4: Sosyal Taşıma Kapasitesi

Tema 5: Ekonomik Taşıma Kapasitesi

Tema 6: Turizmin Etkisinde Yaşam Koşulları

Tema 7: Turizm Gelişimine Destek

Tema 1: Ekolojik (Çevresel) Taşıma Kapasitesi

(S1): “Size göre Edremit’te turizm doğal çevre üzerinde olumlu ya da olumsuz etkiler yaratmakta mıdır?”

Katılımcıların ekolojik taşıma kapasitesine yönelik düşüncelerini öğrenmek amacıyla sorulan ilk soruya verdikleri cevaplar üzerinden bir genelleme yapılacak olunursa hemen hemen tüm katılımcıların deniz kirliliğinden şikayetçi oldukları tespit edilmiştir. Bölgeye gelen ikinci konut sahiplerinin ve turistlerin duyarsız hareket etmeleri sebebiyle deniz ve plajlarda kirliliğin oluştuğu belirtilmektedir.



Görsel 1. Ekolojik (Çevresel) Taşıma Kapasitesi Temasına Ait Kelime Bulutu

Çarpık / düzensiz yapılaşma en fazla ifade edilen başka bir konudur. Katılımcıların birçoğu tarım arazilerinin imara açılması sonucu betonlaşmanın yaşandığını, doğal kaynakların zarar gördüğünü ifade etmişlerdir. İkinci konutların artması söz konusu düzensiz yapılaşmayı hızlandırırken kalabalığın oluşmasına da sebep olmaktadır. Artan kalabalıkla birlikte çevre kirliliğinin artmasının yanında yaban hayvan türlerinde ve bitki çeşitliliğinde azalmaların olduğu aktarılmaktadır. Çevresel kirlilik ile ilgili cevapların ciddiyeti K5’in cevabına “Kesinlikle evet. Tarım arazilerinin imara açılmasıyla betonlaşmaya artmaktadır. Özellikle yaz aylarında aşırı kalabalıktan kaynaklı çevre kirliliği ve doğal kaynakların aşırı kullanımından kaynaklanan kirlenmeler yaşanıyor. Kaz Dağları koruma altında olan milli bir park olmasına rağmen Kaz Dağlarında gezinirken bile belirli bölgelerde çöp yığınları görmeniz mümkün.” şeklinde yansarak korunaklı alanların dahi tehdit altında olduğunu ortaya koymaktadır. Ancak K7’nin vermiş olduğu cevaba göre “Olumlu olarak kamu hizmetlerinde artışlar olduğunu söyleyebilirim. Yani gerek yerel gerekse merkezi yönetim tarafından bölgenin doğal kaynaklarının korunması için çalışmalar yapılmakta. Kaz Dağları gibi kritik noktalar koruma altına alınmaktadır.” doğal güzelliğe sahip bölgelerin korunması için yerel ve

merkezi yönetimlerce önlemlerin alındığı ve bu önlemlerin turizmin olumlu etkisi olarak değerlendirildiği de belirlenmiştir. Bunun yanında K8, turizmin bölgeye olumlu etkilerini tanıtım, imaj, bilinirlik, gelir, istihdam ve yatırım olarak sıralamaktadır.

Tema 2: Fiziksel Taşıma Kapasitesi Üstyapı Boyutu

S(2): “Turizm faaliyetlerinin Edremit’te şehir içi trafik, otopark, toplu taşıma gibi konulardaki etkisini nasıl değerlendiriyorsunuz?”

Katılımcıların verdiği cevaplar doğrultusunda trafik, otopark ve toplu taşımayı içeren ulaşım imkânlarının Edremit için büyük bir problem haline geldiği görülmektedir. Katılımcıların hemen hemen tümünün şehir içi trafik ve otopark konusunda olumsuz düşüncelere sahip olduğu tespit edilmiştir. Özellikle turizmin yoğun olduğu yaz aylarında artan nüfusla birlikte kalabalığın oluşması sonucu ulaşım imkânlarının çok daha zor bir şekilde kullanılabildiğini belirtmişlerdir.



Görsel 2. Fiziksel Taşıma Kapasitesi Üstyapı Boyutu Temasına Ait Kelime Bulutu

Trafiğin bir çileye dönüştüğünü belirten K2, “Trafik tam bir çileye dönüşüyor, ziyaretçi davranışları Edremit Körfezi’nin farklı çekim yerlerinde dolaşma eğilimi gösterdiği için bölgeye gelen ziyaretçi ve turistler Asos’tan Ayvalık’a uzanan güzergahta mekik hareketleri çiziyor. Bu da zaten bir geçiş güzergahında olan Edremit’te trafik kaosu yaratabiliyor. İlçedeki otopark alanlarının azlığı, yaz döneminde Merkez, Akçay, Altınoluk mahallelerinde uygulanan otopark ücretleri bile araç kalabalıklığının önüne geçememektedir ve yetersizlik ciddi bir sorun olarak deneyimlenmektedir. Toplu taşıma araçları bölgede rut planlarına devam etmektedir ancak kullanmadığım için sıkışıklık ve yoğunluk nasıldır bilemiyorum.” şeklindeki cevabıyla turistlerin ve ikinci konut sahiplerinin gelmesiyle oluşan şehir içi trafiğin yanında bölgenin geçiş güzergahı olması sebebiyle ana arter niteliğinde olan İzmir – Çanakkale güzergahının Edremit sınırları içerisinde kalan bölgesinde de trafik sıkışıklığına sebep olduğunu aktarmaktadır.

Trafik ve otopark sorunlarının Edremit merkezi, Akçay, Altınoluk, Altınkum mahallelerinde çok daha yoğun yaşandığı bir çok katılımcı tarafından ifade edilmektedir (K3, K7, K10, K21, K23). Ancak K13’ün vermiş olduğu “Tabiki trafik ve otopark sorunu Edremit’in her yerinde var.” cevabına benzer şekilde K4, K5, K9 ve K20 de Edremit’in her bölgesinde trafik ve otopark sorununun yaşandığını dile getirmektedirler. K4 ve K17, Çarşamba, Cuma ve Pazar günleri Edremit’in farklı noktalarında kurulan halk pazarlarının da trafik ve otopark sorununu büyüttüğünü belirtmektedir. K18’in vermiş olduğu “Yaz döneminde trafik çok yoğun olduğu için sıkıntılar yaşıyoruz.” cevabı ile K24 ve K25’in aynı fikirde olduğu, özellikle yaz aylarında trafiğin yoğunlaştığı aktarılmaktadır. Bunun yanında K5’in “Olumsuz yönde etkilemektedir. Geçmişle kıyaslanırsa Edremit artık kalabalık bir ilçe. Balıkesir’in en kalabalık ilçelerinden biri olması sebebiyle yaz aylarında nüfusun daha da artmasıyla trafik sıkışıklığı, otopark sorunları yaşanıyor. Nüfusun artması ve toplu taşıma araçlarının yetmemesinden dolayı araç başına düşen yolcu sayısı aşırı artıyor. Bu da toplu taşıma sorunlarına yol açıyor.” cevabı ile Edremit’in halihazırda kalabalık bir ilçe olması, yaz

aylarında dışarıdan gelişlerle birlikte oluşan kalabalığın trafik ve otopark sorununu daha da derinleştirdiği üzerinde durulmaktadır. Aynı zamanda toplu taşıma araçlarının küçük ve kullanışsız olması sebebiyle araç içinde yaşanan yoğunluğun yerel halk için olumsuz bir durum olduğu değerlendirilmektedir (K5, K9, K14, K15, K16).

Tema 3: Fiziksel Taşıma Kapasitesi Altyapı Boyutu

(S3): “Turizm faaliyetleri Edremit’te altyapıya ilişkin sorunlar yaratmakta mıdır? Bu konudaki görüşleriniz nelerdir?”

Edremit’in altyapı yeterliliği ile ilgili soruda katılımcıların büyük bir çoğunluğu kanalizasyon yetersizliğinden bahsetmiştir. Edremit’in mevcut kanalizasyon altyapısının nüfusa yetmediği ve bu nedenle deniz kirliliği de dâhil olmak üzere kötü koku konusunda bir çok olumsuz düşünce belirtilmiştir. Yaz aylarında ikinci konut sahipleri ve turistlerin gelmesiyle birlikte nüfusun artması sonucu söz konusu problemin daha da arttığı ve arıtma tesislerinin yetersizliği vurgulanmaktadır. Özellikle Zeytinli, Akçay, Altinkum, Güre mahallelerinde kanalizasyondan kaynaklanan kötü koku şikâyetlerinin oldukça fazla olduğu görülmektedir (K2, K5, K6, K10, K13, K17, K21, K25). Kanalizasyon atıklarının denizi kirlettiğini belirten K2, “Yazın kanalizasyon altyapısının yetmemesi hem kokuya hem de denize deşarj edildiği için kirlenmeye sebep olmaktadır. Bu biçimde sürdürülemeyeceği açıktır. Zeytinli bölgesinde özellikle yaz aylarında yoğun kanalizasyon kokuları olması rahatsız edicidir.” şeklindeki cevabıyla denizlerin büyük bir tehdit altında olduğunu belirtmektedir. K2’nin vermiş olduğu cevabı destekler nitelikte kanalizasyon atıklarının denizi de kirlettiğini aktaran K17; “Evet. Kanalizasyon yetersiz. Bu nedenle denizler de kirleniyor. Yaz aylarında cilt ve bağırsak/sindirim (kusma, ishal) hastalıkları yükseliş gösteriyor.” şeklinde verdiği cevapla kanalizasyon probleminin ciddiyetini ortaya koymaktadır.



Görsel 3: Fiziksel Taşıma Kapasitesi Altyapı Boyutu Temasına Ait Kelime Bulutu

Katılımcılar kanalizasyonun dışında yaz aylarında su ve elektrik kesintilerinin yaşandığını da belirtmektedirler. Aynı zamanda bazı katılımcılar internet altyapısının da yetersizliğinden yakınmaktadır. Söz konusu problemler nedeniyle yerel halkın yaşam kalitesinde düşüşler olduğu görülmürken belirli bir bedel karşılığında almak istedikleri hizmetleri alamamaktan şikâyetçi oldukları söylenebilir. İkinci konut sahiplerinin ve çeşitli sebeplerle seyahatler gerçekleştirerek gelen turistlerin oluşturdukları kalabalık nedeniyle hayati bir ihtiyaç olan elektrik ve su problemlerinin yaşanması sonucu yerel halkın yaşam kalitesinde düşüşler olması dikkat çekici bir bulgu olarak karşımıza çıkmaktadır. Ancak K3, K9, K12, K21 ve K22 ise elektrik ve su konusunda yaşamı olumsuz etkileyecek herhangi bir problemin yaşanmadığı dile getirmektedirler.

Tema 4: Sosyal Taşıma Kapasitesi

(S4): “Turizmin Edremit’te yerel halkın gelenek-görenekleri ile kültürel ve ahlaki değerleri üzerinde etki yarattığını düşünüyor musunuz? Cevabınız evet ise bu etkileri açıklar mısınız?”

Yerel halkın gelenek görenekleri, kültürel ve ahlaki değerlerini içeren sosyal taşıma kapasitesine yönelik sorulan dördüncü soru için katılımcıların çoğunluğu olumsuz bir cevap vermemiştir (K1, K2, K4, K5, K7, K9, K11, K2, K13, K14, K15, K16, K18, K20, K21, K24, K25). Gelenek göreneklerine bağlılıklarını ve birçok kültürel değerlerini, ritüellerini devam ettirdiklerini ifade etmişlerdir. Fakat “Yerel gelenekler daha çok mahallelerde kaldı. Edremit merkezde yerel geleneklere ait herhangi bir şey kalmadı.” cevabını veren K17’nin yanı sıra “Edremit’in eskiye nazaran son dönemde daha kozmopolit bir yapısı oluşmuştur. Dolayısıyla yerel kültürü bu artan nüfus baskılamıştır görüşümdedir.” görüşünü aktaran K21 gibi düşünceye sahip katılımcılar da mevcuttur. Ancak birçok katılımcının K2’nin vermiş olduğu “Hayır düşünmüyorum. Bölgeye gelen ziyaretçiler Balıkesir ve çevresinden, ikinci konut sahiplerinin bir kısmı Balıkesirli ve aynı kültürel kodlara sahip, dışarıdan gelen ikinci konut sahiplerinin bir kısmı da emekli ve üst kültürümüz olan Türk kültür kodlarını taşıyorlar.” cevabı ile hemfikir olduğu gözlemlenmiştir.



Görsel 4. Sosyal Taşıma Kapasitesi Temasına Ait Kelime Bulutu

Geçmişte esnaflık yaptığını belirten K6 gelenek göreneklere olan etkisi ile ilgili düşüncesini “Kendi gelenek göreneklerimizde herhangi bir problem yaşamıyoruz. Ancak onlar dışarıdan kendi memleketlerine gelip gelenek göreneklerini unutarak geleneklerine uygun davranışlar sergilemiyorlar. Özellikle kendilerini yüksekte görüp yerel halkı küçümseyici davranışlar sergiliyorlar. Kendilerine hemen hemen her konuda öncelik tanınmasını istiyorlar.” şeklinde ifade etmiştir. Ayrıca K19’un vermiş olduğu “Evet yerel halkın gelenek ve görenek ve kültürel değerleri sönmüşleşiyor.” cevabı ile yerel kimliğin kaybolması tehdidini vurgularken, K23 “Ahlaki deformasyona sebep olmaktadır.” şeklindeki cevabıyla ahlaki bozulmaların da yaşandığını belirtmektedir.

(S5): “Turizm faaliyetleri Edremit’te suç girişimlerini ve olaylarını sizce etkiliyor mu? Cevabınız evet ise ne gibi suçlara yol açıyor?”

Katılımcılara Edremit’teki sosyal düzene yönelik sorulan soruda net olarak bir fikir birliğinin olmadığı tespit edilmiştir. K3, K7, K9, K12, K18, K22, K24 ve K25 turizmin suç oranlarını artırmadığı belirtmektedirler. Ancak azımsanmayacak sayıda katılımcının (K1, K2, K4, K6, K10, K11, K13, K14, K17, K21) suç oranları ile ilgili herhangi bir bilgisinin olmadığı görülmektedir.



Görsel 5. Sosyal Taşıma Kapasitesi Temasına Ait Kelime Bulutu

Turizmin suç oranlarını artırmadığını veya herhangi bir bilgisi olmadığını aktaran katılımcıların dışında turizmin suç oranlarını artırdığını belirten katılımcılar da mevcuttur (K5, K8, K15, K16, K20, K23). Bu katılımcılar en fazla trafik suçlarında artışlar yaşandığını belirtirken hırsızlık ve kalabalığın yoğun olduğu bölgelerde tartışma ve şiddet olaylarının yaşandığını ifade etmektedirler.

Tema 5: Ekonomik Taşıma Kapasitesi

(S6): "Turizm Edremit'te mal ve hizmet fiyatları, yaşam giderleri ve gayrimenkul fiyatları üzerinde size göre nasıl bir etki yaratıyor?"

Ekonomik taşıma kapasitesine yönelik yöneltilen soruya katılımcıların hemen hemen tamamı birçok mal ve hizmetin fiyatında yükselişler olduğunu belirtmişlerdir. Özellikle gayrimenkul fiyatlarındaki sürekli artış katılımcıların hemfikir olduğu olumsuzluk olarak karşımıza çıkmaktadır. Bunun yanında ulaşım fiyatlarındaki artış da başka bir şikâyet konusu olarak karşımıza çıkmaktadır. Fırsatçılık yapan esnafın da olduğunu belirten bazı katılımcılar, yaşamla ilgili her şeyin fiyatında sürekli artış olduğunu belirtmektedirler. Turizmin enflasyonist etki yarattığını belirten K2, *“Doğrudan enflasyonist etki yapıyor. Görece ekonomik düzeyi bireylerin tatil amaçlı bölgeye gelmesi “İstanbulluya uygulanan fiyatın :)” yerel halka uygulanması, gerek sezonluk ev talepleri gerekse ikinci konut talepleri bölgede emlak piyasasında fiyatları yükseltmektedir”* şeklinde verdiği cevapla turistlere uygulanan fiyat tarifesine yerel halkın da maruz kaldığını ifade etmektedir.



Görsel 6. Ekonomik Taşıma Kapasitesi Temasına Ait Kelime Bulutu

K3 tarafından “Yaz sezonunda gereksiz bir artış söz konusu oluyor. İlçenin bilinirliği arttıkça gayrimenkulde de artış görülüyor.” şeklinde verilen cevap, yaz aylarındaki fiyat artışlarının daha fazla olduğuna işaret ederken, K23 “Normalde sadece yaz aylarında turizmin yoğun olmasına rağmen yaz/kış sürekli fiyatlar gereksiz yere yükselmektedir.” cevabıyla pahalılaştırmanın tüm yılda gerçekleştiğini aktarmaktadır. Bunun yanında birçok katılımcı esnafılık yapan yerel halkın da turizm sezonunda artan talebi fırsat olarak görmesi neticesinde sunmuş oldukları mal ve

hizmetin fiyatlarında olması gerekenden fazlaca artış yaptığını ifade etmektedir (K2, K4, K5, K6, K7, K9, K10, K11, K19, K19).

Tema 6: Turizmin Etkisinde Yaşam Koşulları

(S7): “Edremit’teki turizm faaliyetleri yaşam koşullarınızı nasıl etkiliyor? Gerek olumlu gerekse olumsuz açıdan yaşadığınız etkiler varsa lütfen belirtiniz.”

Turizmin yerel halkın yaşam koşulları üzerindeki etkisinin sorulduğu 7. Soru için birçok katılımcı olumsuz düşünce belirtmiştir. Katılımcılar tarafından en fazla ifade edilen olumsuzluklar kalabalık, kanalizasyon, trafik ve pahalılıktır. Ancak K2, K3, K4, K6, K7, K9, K11 ve K24’ün vermiş oldukları cevaplar incelendiğinde olumlu etkilerinin de olduğu anlaşılmaktadır. Söz konusu katılımcılar olumlu etki olarak festival ve etkinliklerin düzenlenmesini aktarmaktadırlar. Bunun yanında katılımcılar tarafından verilen cevaplar doğrultusunda yeni insanlarla tanışma, bölgeye daha fazla yatırımın gelme ihtimali gibi konular da olumlu görülen etkiler olarak değerlendirilmektedir.



Görsel 7. Turizm Etkisinde Yaşam Koşulları Temasına Ait Kelime Bulutu

Bölgeye gelen turistlerin sorumsuz davranışlarından yakınan K5, “Sorumsuz kalabalıklardan dolayı kamusal alanlardan yararlanma imkanlarında olumsuzluklar oluşabiliyor.” kamusal alanlardan faydalanma konusunda olumsuzluklar yaşandığını aktarmaktadır. Turizmin yaşam koşulları üzerindeki etkisini genel bir değerlendirme yaparak aktaran K10’un cevabı, “Genel olarak olumsuz etkilediğini söyleyebilirim. Yaz aylarından birçok konuda Edremit’te yaşam sürdürmek oldukça zor” şeklindedir. K12 ise, “Yabancı turist pek bulunmamaktadır. Bu nedenle büyük otellere sık rastlanmamaktadır. Genellikle gurbetçi ve Türk vatandaşlarının tercih ettiği bir bölge olması nedeni ile turizm faaliyetleri günlük yaşam koşullarını çok fazla etkilememektedir.” şeklindeki ifadesiyle yabancı turist varışlarının bölgeye az sayıda olmasından dolayı turizmin yaşam koşulları üzerinde büyük bir etkiye sahip olmadığı düşüncesindedir.

Tema 7: Turizm Gelişimine Destek

(S8): “Turizm faaliyetlerinin Edremit ilçesi için önemli olduğunu düşünüyor musunuz? Turizm faaliyetlerinin gelişmesini ya da artmasını bölgeye daha fazla turist gelmesini destekler misiniz?”

Katılımcıların büyük çoğunluğu turizm gelişimine destek ve Edremit için turizmin önemi ile ilgili düşüncelerini öğrenmek üzere yöneltilen sekizinci soruya önemli olduğunu ve destekleyeceklerini belirtmişlerdir. Ancak desteklemeyi bazı şartlara bağlamışlardır. Bu şartlar ilçenin mevcut sorunlarının giderilmesi ile ilgili olduğu açıktır. Katılımcılar öncelikle Edremit’te yaşamı ilgilendiren tüm sorunların giderilmesi ve gerçekleştirilen çözüm çabalarının ardından daha fazla turist ve daha fazla turizm faaliyetlerini destekleme düşüncesinde olduğu görülmektedir. Bunun yanında “Evet Edremit için turizm önemli. Ama Edremit’in sorunlarının

giderilmesi gerekiyor. Denizler temizlenmeli. Çevre düzeni oluşturulmalı. Yeşil alan ve doğal yaşam parkları artırılmalı. Büyük çaplı tur şirketleri ile anlaşmalar yapıp bölgeye yabancı turistin getirilmesi gerekiyor. Eğlence sektörünün gelişmesi gerekiyor.” şeklinde bir cevap veren K14 ile benzer düşüncede olan, yabancı turistlerin de bölgeye çekilmesi gerektiğini ifade eden katılımcılar mevcuttur. Ayrıca daha fazla turisti değil daha fazla yatırımı destekleyen; “Tabiki önemli. Ancak daha fazla turistin gelmesini desteklemiyorum. Bu kadar yeterli. Önce mevcut yerel halkın ve turistlerin ihtiyaçlarını tam olarak giderebilmek için sorunların giderilmesi gerekiyor. Yeni turizm tesislerinden yeni altyapı ve üstyapı yatırımlarına kadar birçok konunun üzerinde durulmalı. Kesinlikle daha fazla turist değil daha fazla yatırım gerekli.” K10 ile aynı fikirde olan katılımcılar da mevcuttur.



Görsel 8. Turizm Gelişimine Destek Temasına Ait Kelime Bulutu

SONUÇ VE ÖNERİLER

Turistik faaliyetlerin gerçekleştiği bölgelerde turizmin bir sonucu olarak olumlu ve olumsuz etkiler ortaya çıkabilmektedir. Turizm olayının temelinde bulunan insan ve insanın yarattığı turistik hareketlilik sonucu, doğal, fiziksel, sosyal ve ekonomik çevrenin kullanımı ile birlikte ilgili çevresel kaynaklarda değişiklikler meydana gelebilmektedir. Bir destinasyon için turizm taşıma kapasitesinin değerlendirilmesinin amacı, turizm faaliyetlerinin etkilerinin insanın yaşam alanını oluşturan çevrede denge durumunu değiştirmeden tolere edilebilecek rahatsızlığın ölçüsü olarak dayanıklılığı tespit etmektir (Castellani vd., 2007:365).

Çalışmada Edremit’te yaşayan yerel halkla yüz yüze görüşmeler gerçekleştirilmiş ve taşıma kapasitesinin farklı türlerine yönelik sorular sorularak değerlendirmede bulunmaları istenmiştir. Ekolojik taşıma kapasitesine yönelik düşüncelerini öğrenmek için yöneltilen ilk soruya verilen cevaplar incelendiğinde katılımcıların tarım arazilerinin imara açılması ile birlikte düzensiz / kontrolsüz yapılaşma konusunda rahatsız oldukları tespit edilmiştir. Birçok yaban hayvanı ve endemik bitkileri barındıran Kaz Dağları’nın belirli bölgelerinde insanların sebep olduğu kirlilik nedeniyle çöp yığınlarının olması Kaz Dağları’nın doğal güzelliklerini tehdit etmektedir.

Trafik ve otopark sorunlarının yerel halkın yaşam kalitesinde düşüş yarattığı belirlenmiştir. Katılımcıların hemen hemen tamamı Edremit’in halihazırda kalabalık bir ilçe olduğu için trafik ve otopark konusunda problemler yaşadıklarını bildirmişlerdir. Yaz aylarında ikinci konut sahipleri ve turistlerin gelişi ile birlikte trafik ve otopark konusunda bir çile halinin olduğu ortaya çıkmaktadır. Toplu taşıma araçlarının küçük ve kullanışsız olması nedeniyle yaz aylarında birçok seferde yoğunlukların yaşandığı ve bu nedenle kötü bir seyahat deneyiminin olduğu söylenebilir.

Bunun yanında katılımcıların birçoğunun kanalizasyondan kaynaklanan problemlerden rahatsız oldukları belirlenmiştir. Edremit’in halihazırdaki kanalizasyon altyapısının dahi mevcut nüfusuna yetmediği ve yeni inşa edilen binaların olduğu bölgelerde kanalizasyondan kaynaklı sorunların daha fazla yaşandığı söylenebilir. Bunun yanında yaz aylarında ikinci konut

sahiplerinin ve turistlerin gelmesiyle birlikte Akçay, Altınkum, Güre ve Zeytinli mahallelerinde kanalizasyondan kaynaklı problemlerin diğer mahallelere göre daha rahatsız edici seviyede yaşandığı tespit edilmiştir.

Su ve elektrik kesintileri konusunda katılımcıların bir kısmı herhangi bir problem yaşanmadığını ifade ederken bir kısmı ise sık sık kesintilerin yaşandığını aktarmıştır. Söz konusu bu ayrışmanın katılımcıların farklı mahallelerde yaşadığından dolayı kaynaklandığı düşünülebilir. Zira Edremit'e gelen turistler eşit dağılım göstermemektedir. Özellikle kıyı şeridinde bulunan mahallelerde daha yoğun turist varışları gerçekleşmektedir. K15 tarafından verilen "Evet yaratmaktadır. Turistlerin fazla olduğu kesimlerde su ve elektrik kesintisi oluyor." cevabı söz konusu çıkarımımızı destekler niteliktedir.

Katılımcıların sosyal taşıma kapasine yönelik düşüncelerini öğrenmeye yönelik yöneltilen soruya verilen cevaplar incelendiğinde birçok katılımcının herhangi bir olumsuz düşünceye sahip olmadığı tespit edilmiştir. Araştırmacı gözlemleri ve katılımcı ifadelerine göre Edremit halkının gelenek-göreneklerine, kültürlerine ve ahlaki değerlerine bağlı olduğu, etkinlik ve ritüellerini geleneklerine uygun şekilde yerine getirdikleri söylenebilir.

Turizmin Edremit'te suç oranlarına olan etkisi ile ilgili sorulan soruya verilen cevaplara göre katılımcıların herhangi bir etkisi olup olmadığı konusunda hemfikir olmadığı gözlemlenmiştir. Katılımcıların 8'i etkilemediğini belirtirken 7'si etkilediğini savunmaktadır. Ancak daha fazla sayıda katılımcı (10) konu ile ilgili herhangi bir fikri olmadığını iletmişlerdir. Suç oranlarını artırdığını belirten katılımcıların en fazla trafik suçlarının / tartışmalarının ve hırsızlık suçlarının arttığı yöndeki şikayetlerinin yoğun olduğu tespit edilmiştir.

Ekonomik taşıma kapasitesine yönelik sorulan soru katılımcıların en fazla rahatsızlık duydukları konudur. Özellikle gayrimenkul fiyatlarındaki artış nedeniyle yerel halkın mülk sahibi olmasının oldukça zor olmasının yanında kira karşılığında geçici yerleşimlerin gerçekleşmesi konusunda da sorunlar yaşadıkları söylenebilir. Bunun yanında esnaf olan yerel halkın fırsatçılık yaparak turistlere uyguladıkları fiyat tarifesini yerel halka da uygulaması sonucu mağduriyet yaşadıkları açıktır. Yani Edremit'te turizmden kaynaklı fiyat artışlarının sadece gayrimenkul değil yaşamı ilgilendiren tüm mal ve hizmetlerde olduğu tespit edilmiştir.

Turizmin yaşam koşulları üzerindeki etkileri sorulduğunda katılımcılar kalabalık, kanalizasyon, trafik ve pahalılık konularını ön plana çıkararak olumsuz düşünceler belirtmektedirler. Olumlu bir etki olarak ise bölgenin bilinirliğinin artması, yatırım çekmesi, yeni insanlarla tanışma gibi konuların olumlu bir etki olarak görülmektedir. Bunun yanında katılımcılar tarafından verilen cevaplar incelendiğinde bölgenin yoğunlukla yerli turist çekmesi sonucu herhangi olumlu ya da olumsuz bir etkinin gerçekleşmediği düşüncesinin de var olduğu söylenebilir.

Katılımcılara Edremit'te turizm gelişimine yönelik destekleri sorulduğunda birçok katılımcının turizmin Edremit için önemli olduğu ve turizmin daha fazla gelişmesini istedikleri sonucuna varılmıştır. Ancak daha fazla turizm gelişimi gerçekleşmeden önce mevcut sorunların giderilmesi gerektiği aşıkardır. Çünkü katılımcılar turizm gelişimine verecekleri desteği sorunların çözülmesi şartına bağladıkları görülmektedir. Edremit'te var olan problemler giderilmeden daha fazla turistin gelmesi konusunda isteksiz oldukları gözlemlenmiştir.

Son olarak Edremit'te taşıma kapasitesinin henüz aşılmadığı söylenebilir. Ancak taşıma kapasitesinin aşılmadığı sonucuna varılırken katılımcı ifadeleri ve araştırmacı gözlemlerine göre birçok problemin olduğu aşıkardır. Katılımcı ifadelerine göre Edremit'te var olan sorunların giderilmesi ile birlikte yerel halkın daha fazla turisti memnuniyetle karşılayacağı söylenebilir. Buradan hareketle problemlerin giderilebilmesi adına araştırmacılar tarafından geliştirilen öneriler şu şekildedir;

- Edremit nüfusunun geçmişe kıyasla artış göstermesi ve bu artışın devam etmesi yeni yerleşim yeri ihtiyacını doğurmaktadır. Bu nedenle Edremit'in farklı bölgelerinde yeni imar yerleri ve bu yerlerde yeni yerleşim yerlerinin inşa edildiği görülmektedir. Söz konusu inşalar gerçekleşirken yerel halkın rahatsızlıkları dikkate alınarak doğal güzelliklere zarar vermeyecek şekilde imar izinlerinin verilmesi, tarım arazilerinin korunması ve gönüllü olan yerel halka tarım yapabilme imkânlarının tanınması ile söz konusu şikâyetler ortadan kaldırılabılır.
- Kaz Dağları gibi doğal güzelliklere sahip hassas bölgelerde turistik faaliyetler gerçekleştirilirken daha fazla hassasiyet gösterilmesi, turistleri bilinçlendirici uyarı levhaları ve atıkların çevreye yayılmasını önlemek için çöplerin belirli noktalarda toplanıp düzenli olarak bertaraf edilmesi ile daha korunaklı hale getirilebilir.
- Deniz suyunun kirlenmesinin önüne geçilebilmesi için (yerel halkın söylemlerine dayanarak) kanalizasyon kaynaklı kirlenmenin önlenmesi gerekmektedir. Düzenli olarak denizde farklı sebeplerle oluşan kirlilik temizlenmeli ve deniz suyunun kalitesi kontrol edilerek insan sağlığı üzerindeki olumsuz etkileri giderilmelidir.
- Şehir içi trafik ve otopark problemleri en fazla rahatsız olunan konulardandır. Bu nedenle trafiğin rahatlatılabilmesi ve otopark sorununun ortadan kaldırılabilmesi için yerel ve merkezi yönetimlerin bir araya gelerek işin uzmanı olan kişilerle birlikte çözüm üretmeleri elzemdir. Özellikle yaz aylarında daha büyük, kullanışlı ve konforlu toplu taşıma araçları ya da hizmet veren toplu taşıma araçlarının sayısının artırılması ile araç içi yoğunluğun azaltılabilmesi mümkün hale gelebilir. Böylelikle Edremit sınırları içerisinde gerçekleştirilen seyahat deneyiminin iyileştirilebilir.
- Edremit'in mevcut kanalizasyon altyapısının yeterli olmadığı aşikârdır. Bu nedenle Edremit nüfusunun yanında yaz aylarındaki turist varışları da dikkate alınarak kanalizasyon altyapısının geliştirilmesi önemlidir. Bunun yanında yerleşim yerlerinin dışına yapılacak olan arıtma tesisleri ile kanalizasyondan kaynaklanan kötü koku önenebilir.
- Edremit'te nüfusun fazla olduğu mahallelerde elektrik ve su altyapılarının iyileştirilmesi ile Edremit genelinde elektrik ve su konusunda tüm şikâyetler ortadan kaldırılabilir.
- Edremit'te yaşayan yerel halkın gelenek göreneklerine uygun şekilde gerçekleştirdikleri etkinlik, tören ve ritüeller turistik bir aktivite olarak kullanılabilir. Bölgeye gelen turistlere bölgenin kültürünü tanıtmak için bir fırsat olarak kullanılabilir. Gerçekleştirilen etkinliklere yerel yönetim aracılığıyla turistik bir etkinlik olarak turistlerin dâhil edilmesi bölgeye yeni bir turizm türünü kazandırabilir.
- Gayrimenkul fiyatlarındaki sürekli artış konusunda önlemlerin alınabilmesi zor olabilir. Ancak geçici barınma, gıda, hizmet, ulaşım gibi farklı konulardaki fiyat artışlarında yerel halkın mağduriyetinin önlenmesi gerekmektedir. Bu noktada halk pazarları, market ve mağazalar gibi alışveriş noktalarında sık sık fiyat denetimleri gerçekleştirerek yerel halkın yaşam maliyetlerindeki artışın önüne geçilebilir. Böylelikle fırsatçılık da önenebilir.

TARTIŞMA

Çalışma kapsamında yapılan görüşmeler sonucunda Edremit'te taşıma kapasitesinin henüz aşılmadığı daha güçlü bir sonuç olarak karşımıza çıkmaktadır. Çünkü Edremit'te yaşayan yerel halk var olan sorunlara rağmen turizmin gelişmesi konusunda büyük bir istek içerisindeyler. Bunun yanında bir destinasyonda taşıma kapasitesinin aşılması ile aşırı turizm hareketliliğinin görülmesi, destinasyonda yaşayan yerel halk ile turistler arasında kültürel ve toplumsal çatışmaların yaşanmasına sebep olmaktadır (Yüncü, 2019:1029). Ancak Edremit'te turistler ve yerel halk arasında herhangi bir çatışma söz konusu değildir. Aksine Edremit'te yaşayan yerel halk turistlerle gerçekleştirilen sosyal etkileşimleri turizmin olumlu bir etkisi olarak görmektedir.

Tabak ve Özdemir (2020) tarafından yapılan çalışmada da benzer bir sonuca ulaşılmıştır. Araştırmaya göre Nevşehir halkının çeşitli sorunlardan şikayetçi olsalar da henüz turistlerden rahatsızlık duymadıkları ve turizm faaliyetlerinin devam etmesi isteğinde bulundukları tespit edilmiştir. Çalık (2014) tarafından yapılan çalışmada ise Beypazarı'nda turizmin sosyal, ekonomik ve kültürel etkileri turist ve yerel halk penceresinden ele alınmıştır. Yerel halkın turizm faaliyetlerinden ve turist yoğunluğundan memnun olduğu, olumsuz bir davranışla karşılaşmadıkları tespit edilmiştir.

Demirci vd. (2020) tarafından yapılan çalışmada Eskişehir Odunpazarı Evleri bölgesinde gerçekleşen turizm hareketliliğinin kent memnuniyeti üzerindeki etkisi araştırılmıştır. Elde edilen veriler sonucunda yerel halkın turizmden kaynaklanan gürültü ve çevre kirliliğinden, yeşil alanların bozulmasından ve çöp yığınlarından rahatsız oldukları tespit edilmiştir. Bunun yanında bu çalışmadan elde edilen bulgulara benzer şekilde trafikte yaşanan sıkışmalar ve suç oranlarından görülen artışlar yerel halkta rahatsızlığa neden olan faktörler olarak sıralanmaktadır. Ancak Odunpazarı Evleri bölgesinde yaşayan yerli halkın gayrimenkul fiyatları ve satışa sunulan ürünlerin fiyatlarında artışların olmasından memnun oldukları belirlenmiştir. Söz konusu bu aykırılığın sebebi ise yerel halkın büyük bir kısmının kendi evlerinde yaşamaları ve ticaretle uğraşmaları gösterilmektedir. Türker vd. (2016), Yumuk ve Altıntaş (2019), Duyar ve Bayram (2019) tarafından gerçekleştirilen çalışmalarda da benzer sonuçlar elde edilmiştir.

Dodds ve Butler (2019), aşırı turizm hareketliliği nedeniyle destinasyonda çevresel sorunlar, enerji yetersizlikleri, yerel halkın yaşam standartlarında değişimler ve kültürel mirasın korunması konularında problemlerin yaşanabileceğini aktarmaktadır. Bununla birlikte gayrimenkul fiyatlarında artışların olması ve konut sahiplerinin konutlarını kontrolsüz şekilde kiralamaya uygun hale getirmek için dönüştürmeleri nedeniyle yerel halkın ekonomik olarak korunması gerektiğini ifade etmektedir. Aynı zamanda turistik hareketlilik nedeniyle oluşan kalabalığın sebep olabileceği suç unsurlarından yerel halkın güvenlik ihtiyacının artabileceği savunabilmektedir.

Taşıma kapasitesinin aşılması nedeniyle destinasyonun çevresel ve fiziksel sınırları aşılrken turistlere ev sahipliği yapan yerli halkında tolere edebilme seviyesini aşarak çeşitli çatışmaların ortaya çıkmasına sebep olabilir. Yaşanan çatışmalar nedeniyle yerel halk arasında bir örgütlenme oluşarak bölgesel protestoların yaşanabilmesi mümkündür (Karahan ve Öztürk, 2020:193). Örneğin Venedik, Barselona, Amsterdam, Prag, Santorini, New York gibi taşıma kapasitesinin aşıldığı birçok destinasyonda turistlere karşı "turistler evinize dönün" şeklindeki duvar yazıları, afiş, döviz, pankartlar, turistlerin otobüslerine saldırı gibi çeşitli protestolar gerçekleştirilmiştir (Kurnaz ve İpar, 2020:41; Aylan ve Aylan, 2020:585).

Taşıma kapasitesinin aşılmasını önlemek için destinasyonun bir çekicilik unsuru olarak sahip olduğu çevresel değerlerin yönetimi önemli görülmektedir. Bu nedenle destinasyonda ortaya çıkabilecek problemlerin önlenmesinde taşıma kapasitesini etkileyen faktörlerin dikkate alınması gerektiği belirtilmektedir. Ancak taşıma kapasitesinin aşılması durumunda destinasyonların karşılaşılabileceği sorunlar farklılık gösterebileceği için destinasyon özelinde çözüm yollarının geliştirilmesi gerekmektedir (Tokmak, 2008:40). Timur ve Getz (2009) tarafından yapılan çalışmada turizmin kontrolsüz gelişimi ile taşıma kapasitesinin aşılması sonucunda çevresel kaynakların, sosyal yapının, yerel halkın yaşam kalitesini, kültürel mirasın ve değerlerin korunması konusunda zorluklar yaşanacağı aktarılmaktadır. Gössling (2002) turizmin bitki örtüsü, arazilerin kullanımında değişimlerin yaşanması, vahşi çeşitlerin azalması, hastalıkların yayılması gibi çeşitli olumsuz değişikliklere sebep olduğunu savunmaktadır. Benzer şekilde Zekan vd., (2022) tarafından yapılan çalışmada turizm taşıma kapasitesi ile bölgesel sürdürülebilirlik arasındaki ilişki ele alınmış ve destinasyonlarda taşıma kapasitesinin aşılması

durumunda hem çevresel hem de sosyo-ekonomik olumsuzlukların yaşanabileceği ortaya konmuştur.

Destinasyonda taşıma kapasitesinin aşılması nedeniyle yaşanan ekonomik problemler, yerel halkı göç etmeye dahi sürükleyebilmektedir. Polonya'nın Krakow şehrinde yaşanan aşırı turizm hareketliliği nedeniyle yıllar içinde Krakow şehrinde yaşayan yerel halkın sayısında düşüşler görülmüştür. Airbnb ve Homeaway gibi konut kiralama platformlarının yaygınlaşması nedeniyle bölge halkı alternatif destinasyonlara göçler gerçekleştirmiştir (Szromek vd., 2020:12; Kurt, 2021:50).

Hakem Değerlendirmesi: Dış bağımsız.

Destek Bilgisi: Herhangi bir kurum ve/veya kuruluştan destek alınmamıştır.

Çıkar Çatışması: Yazarlar arasında çıkar çatışması yoktur.

Etik Onayı: Bu çalışmanın tüm hazırlanma süreçlerinde etik kurallara riayet edildiğini yazar(lar) beyan eder. Aksi bir durumun tespiti halinde Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Dergisi'nin hiçbir sorumluluğu olmayıp, tüm sorumluluk makale yazar(lar)ına aittir.

Etik Kurul Onayı: Balıkesir Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Araştırma Etik Kurulundan 28.02.2025 tarih ve 02-18 sayılı karar numarası ile izin alınmıştır.

Araştırmacıların Katkı Oranı: Yazarlar çalışmaya eşit oranda katkı sağlamıştır.

KAYNAKÇA

Ap, J. and Crompton, J.L. (1998). Developing and Testing a Tourism Impact Scale, *Journal Travel Research*, 37: 120–130.

Avcı Kurt, C. (2020). *Turizm Sosyolojisi Genel ve Yapısal Yaklaşım*. (Güncellenmiş 6. Baskı). Ankara: Detay Yayıncılık.

Aylan, F. K. ve Aylan, S. (2020). Aşırı Turizm Kavramının Farklı Boyutlarıyla İncelenmesi: Instagram'da Paylaşılan Fotoğraf ve Yorumların İçerik Analizi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(1): 584-607.

Bera, S., Majumdar, D.D. and Paul, A.K. (2015). Estimation of Tourism Carrying Capacity for Neil Island, South Andaman, India, *Journal of Coastal Sciences*, 2(2): 46-53.

Bertocchi, D., Camatti, N., Giove, S. and Borg, J. V. D. (2020). Venice and Overtourism: Simulating Sustainable Development Scenarios through a Tourism Carrying Capacity Model, *Sustainability*, 12(512): 1-15.

Briggs, C. L. (1986). *Learning How to Ask a Sociolinguistic Appraisal of the role of the Interview in Social Science Research*. United Kingdom: Cambridge University Press.

Buckley, R. (1999). An Ecological Perspective on Carrying Capacity, *Annals of Tourism Research*, 26(3): 705–708.

Butler, R.W. (1996). The Concept of Carrying Capacity for Tourist Destinations: Dead or Merely Buried?, *Progress in Tourism and Hospitality Research*, 2(3):283-292.

Büyüköztürk, Ş., Çakmak, E.K., Akgün, Ö.F., Karadeniz, Ş. ve Demirel, F. (2021). *Eğitimde Bilimsel Araştırma Yöntemleri*. (30. Baskı), Ankara: Pegem Akademi.

Campbell, M.M. (1998). Schools of Thought: An Analysis of Interest Groups Influential in International Population Policy, *Population and Environment: A Journal of Interdisciplinary Studies*, 19(6): 487-512.

- Canestrelli, E., and Costa, P. (1991). Tourist Carrying Capacity: A Fuzzy Approach, *Annals of Tourism Research*, 18(2): 295-311.
- Castellani, V., Sala, S., and Pitea, D. (2007). A New Method for Tourism Carrying Capacity Assessment, (Editör) E. Tiezzi, J. C. Marques, C. A. Brebbia, & S. E. Jørgensen, *Ecosystems and Sustainable Development VI* içinde. Southampton: WIT Press.
- Chen, C. L., and Teng, N. (2016). Management Priorities and Carrying Capacity at a High-Use Beach from Tourists' Perspectives: A Way towards Sustainable Beach Tourism, *Marine Policy*, 74: 213-219.
- Coccossis, H. and Mexa, A. (2004). *The Challenge of Tourism Carrying Capacity Assessment: Theory and Practice*, UK: Ashgate Publishing Ltd.
- Coşkun, R., Altunışık, R. ve Yıldırım, E. (2019). Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri SPSS Uygulamalı. (Genişletilmiş 10. Baskı), Sakarya: Sakarya Yayıncılık.
- Cupul-Magaña, A. L., and Rodríguez-Troncoso, A. P. (2017). Tourist Carrying Capacity at Islas Marietas National Park: An Essential Tool to Protect the Coral Community, *Applied Geography*, 88: 15-23.
- Çalık, A.Ö. (2014). *Turistik Merkezlerin Sosyal Taşıma Kapasitesi: Beypazarı Örneği*, Yayınlanmamış Doktora Tezi. Gazi Üniversitesi, Ankara.
- Demirci, B., Yılmaz, İ. ve Oğuz, Y.E. (2020). Aşırı Turizmin Kent Yaşam Memnuniyetine Etkisi: Eskişehir Odunpazarı Örneği, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, Special Issue (4): 204-217.
- Dodds, R., and Butler, R. (2019). The Phenomena of Overtourism: A review, *International Journal of Tourism Cities*, 5(4): 519-528.
- Duyar, M. ve Bayram, M. (2019). Aşırı Turizm ve Aşırı Turizm Korkusu: Yerel Halk ve Turizm İlişkisinin Evrimi, *International Journal of Geography and Geography Education*, 40: 347-362.
- Gossling, S. (2002). Global Environmental Consequences of Tourism, *Global Environmental Change*, 12: 283-302.
- Graymore, M.L.M., Sipe, N.G. and Rickson, R.E. (2010). Sustaining Human Carrying Capacity: A Tool for Regional Sustainability Assessment. *Ecological Economy*, 69: 459-468.
- Greist, D. A. (1976). The Carrying Capacity of Public Wild Land Recreation Areas: Evaluation of Alternative Measures, *Journal of Leisure Research*, 8: 123-128.
- Gündoğdu, O. G. (2022). *Yerel Halkın Turizm Algısı ve Turizmin Gelişimine Yönelik Tutumlarının Kişilik Tiplerine Göre İncelenmesi: Rize Örneği*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi, Rize.
- Hawkins, J. P. and Roberts, C. M. (1997). Estimating the Carrying Capacity of Coral Reefs for Scuba Diving, *Proceedings of the 8th International Coral Reef Symposium*, 2, 1923-1926. Panama: Smithsonian Tropical Research Institute.
- Joshi, S. and Dahal, R. (2019). Relationship between Social Carrying Capacity and Tourism Carrying Capacity: A Case of Annapurna Conservation Area, Nepal, *Journal of Tourism & Hospitality Education*, 9: 9-29.
- Karahan, S. and Öztürk, Y. (2020). "Overtourism" Kavramına Etimolojik Bir Yaklaşım, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, Special Issue (4): 191-203.
- Koçak, E., Ulucak, R. and Ulucak, Z.,S. (1996). The Impact of Tourism Developments on CO2 Emissions: An Advanced Panel Data Estimation, *Tourism Management Perspectives*, 33: 54-59.

- Kurnaz, H. A. ve İpar, M. S. (2020). Yavaş Şehir Akyaka'da Aşırı Turizm Olgusunun Esnafın Bakış Açısıyla Değerlendirilmesi, *Journal of Hospitality and Tourism Issues*, 2 (1): 39-55.
- Kurt, E. (2021). *Turizm Destinasyonlarındaki Yerel Halkın Gözünden Kalabalık ve Aşırı Turizm: Bozcaada Örneği*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Trakya Üniversitesi, Edirne.
- Kwan, A.V.C. and McCartney, G. (2005). Mapping Resident Perceptions of Gaming Impact, *Journal Travel Research*, 44: 177-187.
- Lawson, S.R., Manning, R.E., Valliere, W.A. and Wang, B. (2003). Proactive Monitoring and Adaptive Management of Social Carrying Capacity in Arches National Park: An Application of Computer Simulation Modeling, *Journal of Environment Management*, 68: 305-313.
- Lindsay, J. J. (1986). Carrying Capacity for Tourism Development in National Parks of the United States, *UNEP Industry and Environment*, 9: 17-24.
- Lobo, H. A. S. (2015). Tourist Carrying Capacity of Santana Cave (PETAR-SP, Brazil): A New Method Based on a Critical Atmospheric Parameter, *Tourism Management Perspectives*, 16: 67-75.
- López-Bonilla, J. M. and López-Bonilla, L. M. (2008). Measuring social Carrying Capacity: An Exploratory Study, *Tourismos: An International Multidisciplinary Journal of Tourism*, 3(1): 116-134.
- Marsiglio, S. (2017). On the Carrying Capacity and the Optimal Number of Visitors in Tourism Destinations, *Tourism Economics*, 23(3): 632-646.
- Martin, B., and Uysal, M. (1990). An Examination of the Relationship between Carrying Capacity and Tourism Lifecycle: Management and Policy Implications, *Journal of Environmental Management*, 31: 327-333.
- Mathieson, A., and Wall, G. (1982). *Tourism: Economic, Physical and Social Impacts*. London: Longman.
- Mexa, A., and Coccossis, H. (2004). Tourism Carrying Capacity: A Theoretical Overview. (Editör) Coccossis, and A. Mexa., *The challenge of tourism carrying capacity assessment: Theory and practice* içinde. England: Ashgate.
- Navarro Jurado, E., Tejada Tejada, M., Almeida García, F., Cabello González, J., Cortés Macías, R., Delgado Peña, J., Fernández Gutiérrez, F., Gutiérrez Fernández, G., Luque Gallego, M., Málvarez García, G., Marcenaro Gutiérrez, O., Navas Concha, F., Ruiz de la Rúa, F., Ruiz Sinoga, J. and Solís Becerra, F. (2012). Carrying Capacity Assessment for Tourist Destinations. Methodology for the Creation of Synthetic Indicators Applied in a Coastal Area, *Tourism Management*, 33: 1337-1346.
- Özdamar, M. (2019). *Turizmin Gelişmişlik Düzeyine Göre Yerel Halkın Turizm Algısı: Alanya-Erdek ve Kalecik'te Karşılaştırmalı Bir Araştırma*. Yayınlanmamış Doktora Tezi. Mersin Üniversitesi, Mersin.
- Pizam, A. (1978). Tourism's Impacts: The Social Costs of the Destination Community as Perceived by Its Residents, *Journal Travel Research*, 16: 8-12.
- Popp, M. (2012). Positive and Negative Urban Tourist Crowding: Florence, Italy, *Tourism Geographies*, 14(1): 50-72.
- Ramdas, M. and Badaruddin, M. (2014). Impacts of Tourism on Environmental Attributes, Environmental Literacy and Willingness to Pay: A Conceptual and Theoretical Review, *Procedia - Social & Behavioral Sciences*, 144: 378- 391.

- Reck, G., Casafont, M., Oviedo .M, Bustos, W., and Naula, E. (2008). Carrying Capacity vs. Acceptable Visitor Load: Semantics or a Substantial Change in Tourism Management?, *Galapagos Report*, 56-58.
- Rees, W.E. and Wackernagel, M. (1994). Ecological Footprints and Appropriated Carrying Capacity: Measuring the Natural Capital Requirements of the Human Economy, (Editör) Jansson, A.M., Hammer, M., Folke, C., Costanza, R., *Investing in Natural Capital: The Ecological Economics Approach to Sustainability* içinde (ss. 362-390). Washington D.C.: Island Press.
- Saveriades, A. (2000). Establishing the Social TCC for the Tourist Resorts of the East Coast of the Republic of Cyprus, *Tourism Management*, 21(2): 147-156.
- Scheyvens, R. and Russell, M. (2012). Tourism, Land Tenure and Poverty Alleviation in Fiji, *Tourism Geographies*, 14: 1-25.
- Segrado, R., Muñoz, A.P. and Arroyo, L. (2008). Medición de la Capacidad de Carga Turística de Cozumel, *El Periplo Sustentable*, 13: 33-61.
- Shen, H., Li, X., Luo, J.M. and Chau, K.Y. (2017). One Country, Two Strata: Implications of Social and Cultural Conflicts of Chinese Outbound Tourism to Hong Kong, *Journal Destination Marketing Management.*, 6: 166-169.
- Sowman, M. R. (1987). A Procedure for Assessing Recreational Carrying Capacity of Coastal Resort Areas, *Landscape and Urban Planning*, 14: 331-344.
- Syamlal, G.S. (2008). Carrying capacity study of coastal tourism in Kumarakom, Kerala, *Jurnal Ekonomi dan Bisnis*, 13(1): 1-15.
- Szromek, A. R., Kruczek, Z. and Walas, B. (2020). The Attitude of Tourist Destination Residents towards the Effects of Overtourism-Kraków Case Study, *Sustainability*, 12(1): 228.
- Swarbrooke, J. (1999). *Sustainable tourism management*. New York: CABI Publishing.
- Tabak, G. ve Özdemir, E. G. (2020). Sürdürülebilir Turizm Kapsamında Sosyal Taşıma Kapasitesi: Nevşehir Örneği, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, Special Issue (4): 287-303.
- Timur, S. and Getz, D. (2009). Sustainable Tourism Development: How Do Destination Stakeholders Perceive Sustainable Urban Tourism?, *Sustainable Development*, 17(4): 220-232.
- Tokmak, C. (2008). *Sürdürülebilir Turizm Açısından Taşıma Kapasitesi*. Yayımlanmamış Doktora Tezi, Gazi Üniversitesi, Ankara.
- Türker, N., Selçuk, Ş. ve Özyıldırım, A. (2016). Turizmin Yerel Halkın Yaşam Kalitesi Üzerine Etkisi: Safranbolu Örneği, *Karabük Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 6(1): 1-13.
- Ünlüöner, K. ve Tokmak, C. (2009). Topkapı Sarayı'nda Çalışanlar ve Ziyaretçilerin Sosyal Taşıma Kapasitesine Yönelik Değerlendirmeleri, *İşletme Araştırmaları Dergisi*, 1(1): 17-30.
- Yang, J., Ryan, C. and Zhang, L. (2013). Social Conflict in Communities Impacted by Tourism, *Tourism Management*, 35: 82-93.
- Yıldırım, A., ve Şimşek H. (2016). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. Seçkin Yayıncılık. Ankara.
- Yumuk, Y. ve Altıntaş, V. (2019). Bodrum'da Yaşayan Yerel Halkın Kentsel Yaşam Kalitesi Algılarının Aşırı Turizm (Overtourism) Kapsamında Değerlendirilmesi, *Uşak Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 12: 90-102.

- Yüncü, H. R. (2019). Turizmin Karanlık Yüzü: Şehirlerde Aşırı Turizm, 20. *Ulusal - 4. Uluslararası Turizm Kongresi*, 16-19 Ekim 2019, Eskişehir.
- Zacarias, D. A., Williams, A. T., and Newton, A. (2011). Recreation Carrying Capacity Estimations to Support Beach Management at Praia de Faro, Portugal, *Applied Geography*, 31(3): 1075–1081.
- Zekan, B., Weismayer, C., Gunter, U., Schuh, S. and Sedlacek, U. (2022). Regional Sustainability and Tourism Carrying Capacities. *Journal of Cleaner Production*, 339, 130624.
- Zhang, Y., Li, X. R., and Su, Q. (2017). Does Spatial Layout Matter to Theme Park Tourism Carrying Capacity?, *Tourism Management*, 61: 82–95.
- Wagar, J. A. (1974). Recreational Carrying Capacity Reconsidered, *Journal of Forestry*, 72: 274-278.
- Wall, G. (1982). Cycles and Capacity: Incipient Theory or Conceptual Contradiction?, *Tourism Management*, 3: 18 -192.
- Wanhill, S. (1997). Peripheral Area Tourism: A European Perspective, *Prog. Tourism Hosp. Res.*, 3(1): 47-70.
- Watson, G. L. and Kopachevsky, J. P. (1996). Tourist Carrying Capacity: A Critical Look at the Discursive Dimension, *Progress in Tourism and Hospitality Research*, 2: 169-179.
- Özgürel, G., Bozkurt, M. ve Baysal, K. (2021). Sosyal Taşıma Kapasitesi: İçmeler-Marmaris Örneği, *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 24(45): 665-695.



ARAŞTIRMA MAKALESİ

Seyahat Acentalarında Kadın Çalışanların Yaşadıkları Mesleki Sorunlar: İstanbul Örneği

Sümeyye Beşire ÇETİNKAYA, Yüksek Lisans Öğrencisi, Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Sakarya, e-posta: 22502005009@subu.edu.tr
ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-6486-6282>

Prof. Dr. Burhanettin ZENGİN, Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Sakarya, e-posta: bzengin@subu.edu.tr
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-6368-0969>

Doç. Dr. Lütfi Mustafa ŞEN, Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Sakarya, e-posta: lsen@subu.edu.tr
ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-7355-9129>

Öz

Türkiye’de her geçen gün değişik sektörlerde kadın istihdamı giderek artmaktadır. Çalışan sayısı artarken iş hayatı ile ilgili sorunlar da giderek artmaktadır. İş yaşamındaki sorunlar artarken bu alanda daha fazla akademik çalışma yapılmaya başlandığı görülmektedir. Bu çalışmanın temel amacı; seyahat acentalarında çalışan kadınların, mesleki açıdan yaşadıkları sorunların belirlenmesi ve çözüm önerileri getirilmesidir. Bu bağlamda araştırma örneklemi olarak, İstanbul’da bulunan seyahat acentalarının çeşitli pozisyonlarında çalışan kadın personel seçilmiştir. Nitel araştırma yönteminin benimsendiği bu çalışmada veri toplama aracı olarak mülakat tekniğinden yararlanılmıştır. Mülakatta kullanılacak sorular, ilgili alan yazın taranarak oluşturulmuş ve konu ile ilgili uzman görüşleri alınmıştır. İstanbul’da faaliyet gösteren seyahat acentalarında çalışan 15 kadın personel ile yarı yapılandırılmış mülakat yapılmıştır. Elde edilen veriler, nitel analiz yöntemlerinden Betimsel Analiz ile analiz edilmiştir. Araştırma neticesinde, araştırmaya katılan katılımcıların büyük ölçüde benzer düşüncelere sahip oldukları; kadınlara turizmin diğer sektörlerinde olduğu gibi seyahat sektöründe de ayrımcılık yapıldığı, kadınların çalışma ortamı ve sosyal hayatta çeşitli baskılara maruz kaldığı ve daha fazla sorumluluk yüklendiği, mobbing, taciz ve zorbalıklarla karşı karşıya kaldıkları anlaşılmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Seyahat Acentası, Kadın Çalışanlar, Mesleki Sorunlar, İstanbul.

Makale Gönderme Tarihi: 20.03.2025

Makale Kabul Tarihi: 04.07.2025

Önerilen Atıf:

Çetinkaya, S. B., Zengin, B. ve Şen, L. M. (2025). Seyahat Acentalarında Kadın Çalışanların Yaşadıkları Mesleki Sorunlar: İstanbul Örneği, *Sosyal, Beşerî ve İdari Bilimler Dergisi*, 8(7): 520-531.



Journal of Social, Humanities and Administrative Sciences

2025, 8(7): 520-531. DOI: [10.26677/TR1010.2025.1566](https://doi.org/10.26677/TR1010.2025.1566)

ISSN: 2667-422X Dergi web sayfası: www.sobibder.org



RESEARCH PAPER

Professional Problems Experienced by Female Employees in Travel Agencies: The İstanbul Example

Sümeyye Beşire ÇETİNKAYA, MSc. Student, Sakarya University of Applied Sciences, Institute of Graduate Education, Sakarya, e-mail: 22502005009@subu.edu.tr

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-6486-6282>

Prof. Dr. Burhanettin ZENGİN, Sakarya University of Applied Sciences, Faculty of Tourism, Sakarya, e-mail: bzengin@subu.edu.tr

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-6368-0969>

Associate Prof. Dr. Lütfi Mustafa ŞEN, Sakarya University of Applied Sciences, Faculty of Tourism, Sakarya, e-mail: lsen@subu.edu.tr

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-7355-9129>

Abstract

In our country, women's employment is increasing day by day in different sectors. As the number of employees increases, problems related to business life are also increasing. As the problems in business life increase, academic studies in this field are also increasing day by day. The main purpose of this study is to determine the professional problems experienced by women working in travel agencies and to offer solutions. In this context, female personnel working in various positions in travel agencies in Istanbul were selected as the research sample. The interview technique, a qualitative research method, was used as the data collection method in the research. Semi-structured interviews were conducted with 15 female personnel working in five travel agencies operating in Istanbul. The obtained data were analyzed with Descriptive Analysis, one of the qualitative analysis methods. As a result of the research, it is understood that the participants who participated in the research have similar thoughts to a large extent; women are discriminated against in the travel sector and other sectors of tourism, women are exposed to various pressures in the work environment and social life and are given more responsibilities, and they face mobbing, harassment and bullying.

Keywords: Travel Agency, Female Employees, Professional Problems, İstanbul.

Received: 20.03.2025

Accepted: 04.07.2025

Suggested Citation:

Çetinkaya, S. B., Zengin, B. and Şen, L. M. (2025). Professional Problems Experienced by Female Employees in Travel Agencies: The İstanbul Example, *Journal of Social, Humanities and Administrative Sciences*, 8(7): 520-531.

GİRİŞ

Tarih boyunca cinsiyet ayrımcılığı, toplumlar da iş bölümüne de yansımıştır. Geçmişte kadınlar ağırlıklı olarak toplayıcılık ile meşgul olurken, erkekler avcılık yapmıştır. Bu anlayış günümüze kadar uzanarak, ev işleri daha çok kadınların sorumluluğunda kabul edilirken, mali konular ve evin geçimini sağlama görevi genellikle erkeklere yüklenmiştir. Böyle bir rol dağılımı, erkekler için yoğun bir sorumluluk anlamına gelirken, kadınların üstlendiği işlerin değersiz görülmesine neden olmuştur. Bu durum, kadınların çalışma hayatında geri planda kalmasına yol açmış, ayrıca onların iş dünyasında varlık gösterebilmesi için çeşitli zorluklarla mücadele etmelerini zorunlu kılmıştır (Haşit ve Yaşar, 2015:3).

Turizm endüstrisinde kadınların rolü, onlara verilen görev ve sorumluluklarla şekillenmektedir. Başlangıçta kadınlar daha çok temizlik, ütü ve yemek gibi geleneksel olarak “kadın işi” olarak kabul edilen alanlarda yani kat hizmetleri ve yiyecek-içecek departmanlarında çalıştırılmıştır. Buna karşın yönetim ve finans gibi karar alma süreçlerini içeren bölümlerden genellikle uzak tutulmuşlardır (Tükeltürk ve Perçin, 2008:120).

2015’te Antalya’da gerçekleştirilen ve G20 ülkelerinin Turizm Bakanlarının katılım sağladığı T20 Turizm Bakanları Toplantısı’nda sunulan rapora göre; turizm endüstrisinde istihdam ve çalışma koşullarında toplumsal cinsiyet eşitliğini teşvik etmek amacıyla belirlenen hedefler ve göstergeler doğrultusunda, ortak hareket etme kararı alınmıştır. Bu doğrultuda, turizmde kadın istihdamı küresel çapta ele alınması gereken bir konu olarak değerlendirilmiş ve toplumsal cinsiyet eşitliğinin sağlanmasına yönelik öncelikli politikaların geliştirilmesi gereken bir alan olarak vurgulanmıştır (Kaya, 2017:3).

Türkiye’de seyahat acentalarında çalışan kadınların bir kısmı, tüm sektörlerde olduğu gibi çeşitli zorluklar yaşadığı, mobbing ve baskılara maruz kaldığı, cam tavan sendromuna tabi tutulduğu görülmektedir. Bu çalışmada, Türkiye’de faaliyet gösteren seyahat acentalarında çalışan kadınların ne gibi sorunlarla karşılaştığı irdelenmeye ve çözüm önerileri sunulmaya çalışılmıştır. Veriler nitel araştırma yöntemlerinden olan mülakat tekniği ile toplanmıştır.

LİTERATÜR ARAŞTIRMASI

Son yıllarda, turizm endüstrisinin önemli işletmelerinden biri olan seyahat acentalarında, kadın çalışan sayısında belirgin bir artış gözlemlenmiştir. Turistlerle doğrudan ve yüz yüze iletişim kuran bu acentalar, çalışanlarının güler yüzlü, empatik ve çözüm odaklı olmaları gerektiğinin farkındadır. Seyahat acentaları, turizm endüstrisinin araçlarından biri olarak, emek yoğun çalışmaları ve kesintisiz, yüz yüze hizmet sunmalarıyla dikkat çekmektedir (Toker, 2007: 92). Bu da gösteriyor ki; seyahat acentalarının en önemli üretim unsuru, iş gücü yani insan kaynağıdır.

Toplumsal cinsiyete dayalı eşitsizlik, tarih boyunca hem sosyal yaşamda hem de profesyonel dünyada varlığını sürdürmüştür. Günümüzde bu tür ayrımcılığın oldukça azaldığı düşünülse de, ülkelerin kalkınmışlık seviyelerine göre farklılık gösterebilmektedir. Örneğin, son üç yıl içinde Latin Amerika’da Şili, Kosta Rika ve Arjantin’de kadın liderler yönetimde söz sahibi olmuş, sosyal projeler hayata geçirilmiş, çocukların eğitimine yönelik destekler artırılmış ve annelere yönelik çeşitli teşvikler sağlanmıştır. Örneğin bu ülkelerde kadınların annelikten sonra da çalışma hayatına devam edebilmesi için kamu kurumlarında kreş hizmeti sunuluyor. Avrupa ve ABD’de bu konunun hala bir sorun olduğunu düşünen kadınların oranı %5, erkeklerin oranı ise %3’tür. ABD’deki en büyük 500 şirketin yalnızca %13,5’i kadın yöneticiler tarafından yönetilmektedir. Öte yandan, Afrika ve Batı Asya’da kadın-erkek eşitliği konusunda geçmişe kıyasla ilerleme kaydedildiği görülmektedir. 16-24 yaş grubundaki genç kadınların eğitimden iş hayatına geçişi teşvik edilmekte, tarım ve teknoloji sektörlerinde kadınların ekonomik hayata

katılımını artırmaya yönelik projeler geliştirilmekte ve finansal destek mekanizmaları oluşturulmaktadır (Güleç, 2015:2).

Turizm endüstrisindeki kadın çalışanların karşılaştıkları temel sorunlar ele alındığında, Çakır ve arkadaşları (2017) tarafından yapılan çalışmada, turizmde görev alan kadınların cinsiyet temelli ayrımcılığa maruz kaldıklarına inandıkları belirlenmiştir. Kaya (2017) ise turizmin yalnızca kadın istihdamını artırmak için değil, aynı zamanda kadınların çağdaş toplumda bağımsız bireyler olarak konumlanmalarına katkı sağlayabilecek bir alan olduğu sonucuna varmıştır. Demir'in (2011) iş yerinde ayrımcılık üzerine yürüttüğü çalışmada, turizm endüstrisinde en sık rastlanan ayrımcılık türlerinin cinsiyet, yaş ve hemşericilik temelli olduğu ortaya konmuştur. Uğuz ve Topbaş (2016) ise kadınların iş gücüne katılımı ve ücret eşitsizliği üzerine gerçekleştirdikleri çalışmada, Türkiye İstatistik Kurumu'nun 2011 Hane Halkı İşgücü Anketi'ni baz alarak ülke genelinde 77.058, konaklama sektöründe ise 1.120 çalışanın verilerini incelemiş ve yapılan ayrımcılık analizine göre, cinsiyetler arasındaki ücret farklılıklarının yaklaşık %6'sının ayrımcılıktan kaynaklandığını belirlemişlerdir.

Tükeltürk ve Perçin (2008) tarafından turizm endüstrisindeki kadın çalışanların kariyerlerindeki engeller ve cam tavan sendromu üzerine gerçekleştirilen çalışmada, işletmelerin bu tür sorunları gidermek için çeşitli önlemler almasının faydalı olacağı sonucuna varılmıştır. Araştırma bulgularına göre, kadın çalışanlara eşit terfi imkânı sunabilmek adına esnek çalışma saatleri sağlanması, tüm personelin kariyer planlamasında adil koşullar altında değerlendirilmesi, başarıların takdir edilmesinde kadınların göz ardı edilmemesi, ücretlendirme ve eğitim fırsatlarında cinsiyet farkı gözetilmemesi gibi adımlar atılmalıdır. Ayrıca, terfi süreçlerinde liyakate dayalı bir sistem benimsenerek, önyargılara dayalı ayrımcılığın ortadan kaldırılması gerektiği vurgulanmıştır.

Yenipınar (2005) tarafından yürütülen çalışmada, İzmir'deki dört ve beş yıldızlı otellerde maaşları etkileyen unsurlar ve ücretlendirme ile ilgili sorunlar ele alınmıştır. Çalışanların cinsiyet dağılımının dengeli olmasına rağmen, maaşlara bu eşitliğin yansımadağı ve kadın ile erkek çalışanlar arasında gelir farklılıklarının bulunduğu ortaya konmuştur. Ücretlendirme politikalarının adil olmadığı tespit edilirken, cinsiyete dayalı maaş ayrımcılığının çalışanlar arasında memnuniyetsizlik yarattığı ve iş performansında düşüşe neden olduğu vurgulanmıştır.

Thrane (2008) tarafından gerçekleştirilen çalışmada, eğitim düzeyi, iş deneyimi ve demografik faktörlerin turizm çalışanlarının maaşları üzerindeki etkisi analiz edilmiştir. Norveç'te 1994-2002 yılları arasında turizm endüstrisinde yıllık maaşların nasıl değiştiğı incelenmiş ve dört önemli bulgu elde edilmiştir. Erkek çalışanların, kadınlara kıyasla yılda ortalama %20 daha fazla gelir elde ettiğı saptanmıştır. Deneyim ile maaşlar arasında ters U şeklinde bir ilişki olduğu tespit edilmiş, ancak bu durum kadın çalışanlar için daha az belirgin bir etki göstermiştir. Evli olmak ve çocuk sahibi olmak maaşları etkilemekte, ancak bu etkinin kadınlar ve erkekler arasında farklılık gösterdiği gözlemlenmiştir. İncelenen dönemde, genel olarak turizm sektöründeki çalışanların maaşlarında olumlu yönde bir artış gerçekleştiğı belirlenmiştir.

Dalkıranoglu (2006) İstanbul'daki turistik beş yıldızlı otellerdeki departman yöneticilerinin, çalışanların demografik özelliklerine ve cinsiyet ayrımcılığına yönelik yaklaşımlarını incelemiştir. Araştırma sonucunda, kadın ve erkek yöneticilerin cinsiyet ayrımcılığına dair benzer tutumlar sergilediğı gözlemlenmiştir. Katılımcılar bu durumu reddetmiş olsa da araştırma, ayrımcılığın hala var olduğunu ortaya koymuştur. Ayrıca, kadın çalışanların evli veya hamile olmalarının, işyerinde ayrımcılığı tetiklediğı belirtilmiştir. Pelit vd., (2016) tarafından yapılan bir başka çalışmada ise, kadınların turizm endüstrisinde karşılaştığı düşük maaş, cinsiyet temelli ayrımcılık, terfi engelleri, zorlu çalışma koşulları ve düzensiz iş saatleri ile işten ayrılma eğilimleri arasında olumlu bir ilişki saptanmıştır.

Arlı (2013) tarafından gerçekleştirilen bir araştırmada, deniz turizmi alanında, bireylerin cinsiyetinin, ayrımcılık ve önyargıya yönelik algılarını nasıl etkilediği incelenmiştir. Kadınların, marina yönetimi, yat kaptanlığı, dalış turizmi ve kruvaziyer seyahati gibi sektörlerde, bu mesleklerin genellikle erkeklere ait olduğu, kadınların bu işleri yapmaya uygun olmadığı ve teknelere "uğursuzluk" getirdikleri gibi gerekçelerle dışlandıkları, ayrımcılıkla ilgili klişelerin ve önyargıların etkisiyle meslekten uzaklaştırıldıkları gözlemlenmiştir. Jordan (1997) yaptığı araştırmada, kadınların turizm endüstrisinde çoğunlukla düşük ücretli, geçici veya yarı zamanlı işlerde çalıştırıldıklarını ve yalnızca küçük bir kısmının yönetim pozisyonlarına yükselebildiğini ortaya koymuştur. Çelik ve Şahingöz (2018), iş dünyasında cinsiyet temelli ayrımcılığı araştırmışlardır. Ankara'daki farklı işletmelerde yapılan araştırmaya göre, kadın aşçılar işe alım süreçlerinde cinsiyete dayalı önyargılar ve iş bölümü nedeniyle ayrımcılığa uğradıklarını belirtmişlerdir. Ayrıca, kadın aşçılar, yeteneklerine uygun olmayan pozisyonlarda çalıştırıldıklarını ve olumsuz tutumlarla karşılaştıklarında, işten çıkarılma korkusu nedeniyle seslerini çıkarmadıklarını ifade etmişlerdir.

Başaran ve Ateş (2019), kırsal bölgelerde kadınların çalışma hayatındaki yerini araştırmıştır. Afyonkarahisar Gazlıgöl Termal Turizm Bölgesi'nde yapılan çalışmada, turizm endüstrisinin kadınlara iş imkânı sunduğu ancak buna karşın cinsiyet ayrımcılığı ve düşük maaş gibi sorunların hala devam ettiği gözlemlenmiştir. Araştırma ayrıca, kadınların termal tesislerdeki çalışma nedenlerinin büyük oranda ekonomik sebepler ve geçim zorlukları olduğunu ortaya koymuştur. Doherty ve Manfredi (2001) tarafından yapılan bir başka araştırmada ise, kadınların genellikle konaklama sektörü içinde ön büro, insan kaynakları, pazarlama ve banket organizasyonu gibi alanlarda görev aldığı, konaklama işletmelerindeki kadın çalışanların ise üçte birinin yönetici pozisyonlarına yükseldiği tespit edilmiştir. Erkeklerin ise çoğunlukla üst düzey yönetici, departman müdürü veya şef gibi pozisyonlarda yer aldığı tespit edilmiştir.

Kadınların turizm endüstrisinde başarılı bir şekilde yer almalarına örnek olarak, kırsal alanlarda yapılan turizm faaliyetlerinin kadınlara geleneksel rollerinin ötesinde, yeni iş alanları sunduğu söylenebilir. Örneğin; kadınlar kırsal turizmde hem ürünlerin üreticisi hem de satıcısı olarak görev almakta ve böylece hem istihdam yaratarak toplumsal kalkınmaya katkıda bulunmakta hem de kendi ekonomik bağımsızlıklarını sağlamaktadırlar. Genel olarak bakıldığında turizm endüstrisi, kadınların istihdamı açısından diğer sektörlerle göre çok daha fazla fırsat sunmaktadır. Turizm endüstrisinde kadınların çalıştığı alanlar, diğer sektörlerle kıyasla iki kat daha fazla istihdam imkânı sunmaktadır (Dinçer vd., 2016:382).

Kadınların iş hayatına giriş aşamasında ya da çalışma yaşamı içinde karşılaştıkları engeller, onların ülkedeki iş gücündeki rollerini de belirler. Bu nedenle, toplumsal cinsiyet eşitliğinin sağlanması ve kadınların çalışma hayatında daha güçlü bir konum elde etmeleri için sağlık, eğitim ve istihdam alanlarında uygulanan politika ve programlarda toplumsal cinsiyet odaklı analizlerin yapılması, uygulanması ve sürekli olarak gözden geçirilmesi gerekmektedir (Dinç Kahraman, 2010:31). Literatüre yönelik yapılan araştırmalar sonucunda elde edilen bulgular, turizm endüstrisinde kadın istihdamının azımsanmayacak düzeyde olduğu ve kadınların erkeklerden alt kademelerde çalıştırıldığı, ücretlerde eşitsizliğe maruz kaldıkları, cinsiyet ayrımcılığı yaşadıkları şeklinde yoğunlaşmaktadır.

YÖNTEM

Her iş alanında olduğu gibi turizmde ve seyahat acentaları özelinde kadın çalışanların çeşitli sorunlarla karşılaştığı, baskı ve mobbinglere maruz kaldığı bilinmektedir. Buradan hareketle yapılan bu araştırmada araştırma evrenini İstanbul'da faaliyet gösteren seyahat acentalarında çalışan kadın iş görenler oluşturmaktadır. Bir dünya kenti olan İstanbul'un Türk turizminin en

önemli merkezlerinden biri olması nedeniyle araştırma İstanbul’da gerçekleştirilmiştir. Bu çalışmada İstanbul’da faaliyet gösteren seyahat acentelerinden 20 kadın çalışana ulaşılmış, fakat bunların 15’i görüş bildirmiştir. Katılımcıların verdiği yanıtlar birbirini tekrar etmeye başladıktan sonra veri toplama süreci tamamlanmıştır. Dolayısıyla araştırmanın örneklemini 15 kadın iş gören oluşturmuştur.

Araştırmada veri toplama süreci için nitel araştırma yöntemlerinden biri olan yarı yapılandırılmış mülakat tekniği kullanılmıştır. Mülakat soruları oluşturulurken Acuner’in (2019) çalışmasındaki ölçekten faydalanılmıştır. Mülakat soruları alanda uzaman hocalara da iletilerek onayları alınmıştır. Mülakatlar aracılığıyla elde edilen veriler, nitel analiz yöntemi olan Betimsel Analiz ile incelenmiştir.

Tablo 1’de görüldüğü üzere araştırma çerçevesinde mülakat uygulanan katılımcıların tamamı kadınlardan oluşmaktadır. İstanbul’da bulunan 5 farklı seyahat acentasında görevli 15 kadın iş gören ile mülakat yapılmıştır. Katılımcıların ad ve soyadı bilgilerinin verilmesi uygun olmadığı için her bir katılımcı K 1’den K 15’e kadar kodlandı ve Katılımcıların yaş ve eğitim durumları ile işletmedeki pozisyonları Tablo 1’de görülmektedir.

Tablo 1. Katılımcılara Ait Demografik Bilgiler

Katılımcı	Yaş	Eğitim Durumu	Görev Durumu
K 1	38	Lisansüstü	Turist Rehberi
K 2	45	Lisans	Call Center
K 3	52	Lisansüstü	Turist Rehberi
K 4	26	Lisans	Karşılama Hizmeti
K 5	30	Lisans	Turist Rehberi
K 6	35	Lise	Acente Sekreteri
K 7	40	Lisans	Yönetici Asistanı
K 8	50	Lise	Karşılama Hizmeti
K 9	51	Lisansüstü	Turist Rehberi
K 10	25	Ön lisans	Call Center
K 11	37	Lisans	Muhasebeci
K 12	26	Lisans	Turist Rehberi
K 13	32	Yüksek Lisans	Turist Rehberi
K 14	29	Lisans	Turist Rehberi
K 15	25	Lisans	Turist Rehberi

Yapılan görüşmelerde katılımcılara aşağıdaki sorular hakkında neler düşündükleri sorulmuştur.

- Çalışan kadınların, sosyal haklardan yararlanmalarında cinsiyet ayrımcılığı yapılmakta mıdır?
- Kadınlar, mesleki eğitim fırsatlarından erkeklerle eşit oranda faydalanabiliyorlar mı?
- Kadın çalışanlar, iş ve aile yaşamını uyumlu bir şekilde sürdürebilmekte zorlanıyorlar mı?
- Kadınlar, artan sorumluluklar nedeniyle uzun vadede tükenmişlik sendromu ile karşı karşıya kalıyorlar mı?
- Üst düzey yönetim kadrolarında erkeklerin hâkimiyeti söz konusu mu?
- Kadınlar, iş yerlerinde psikolojik zorbalığa (mobbing) uğruyorlar mı?
- Kadın yöneticiler, diğer kadınları rakip olarak görüp onları kıskanıyorlar mı?
- Toplumda hâlâ “kadının yeri evidir” anlayışı yaygın olarak devam etmekte midir?

- Aynı pozisyonda çalışan kadınlar ve erkekler arasında maaş farkı bulunuyor mu?
- Personelin işine son verilmesi gerektiğinde (örneğin; kriz dönemlerinde) öncelikle kadınlar mı işten çıkarılmaktadır?

BULGULAR

Bu sorular katılımcılara elektronik posta veya sosyal medya üzerinden gönderilerek sorular üzerinden genel görüşleri istenmiştir. Soruların her birine doğrudan cevap vermek katılımcılar açısından vakit aldığından kendilerinin yaşadığı zorluklar üzerinden diledikleri soruya karşılık görüş bildirmeleri istenmiştir. Katılımcılardan dördü görüşlerini ses kaydı olarak göndermiş, ikisi ile telefon görüşmesi sağlanmış, dokuzu ise görüşlerini mesaj yoluyla yazılı bir şekilde aktarmıştır. Katılımcıların sorulara karşı görüşleri şu şekildedir:

K 1: “Yurtiçi ve yurtdışı turlarda rehberlik yapan bir kadın olarak, kadınların bizim mesleğimizde psikolojik ve fiziksel tacize maruz kaldığını söyleyebilirim. Defalarca ben de bunları yaşadım. Mobbingler karşısında yıllardır mesleğimizi yapmaya çalışıyoruz. Ancak özellikle yurtdışı turlarımda “kadının yeri evidir” sözünü çokça duyuyoruz.”

K 2: “Acentada Call-Center görevinde bulunuyorum. Bazen çocuklarım dolayısıyla izin istediğim mecburi durumlar olduğunda ücretimin kesildiği oluyor. Ayrıca birlikte çalıştığımız erkek arkadaşların aynı işi yapmamıza rağmen daha fazla ücret aldıklarını ve daha çabuk terfi edildiklerini de söylemek isterim.”

K 3: “Uzun yıllardır bu mesleği yapıyorum. Daha çok yurtdışı turları yapan bir kadın olarak söyleyebilirim ki çalışma yoğunluğu sebebiyle aile hayatı kurmanız çok zor. Turlardan dönüştü evinizde pek çok sorumluluk sizi bekliyor. Hem iş, hem ev birlikte oldukça zor ilerliyor. Bunun dışında özellikle pandemi döneminde personellerin işine son verilirken daha çok kadın çalışanların işine son verildiğini söyleyebilirim. Pek çok kadın rehber arkadaşımız acentaları tarafından hiç dinlenmeden işten çıkarıldı.”

K 4: “Seyahat sektörü içinde bulunmaktan genel olarak memnunum. Acentede karşılama hizmetinde bulunuyorum. Misafirlerle doğrudan iletişimde olduğum için özellikle yabancı dilimin kısa sürede geliştiğini söyleyebilirim. Ancak bunun yanında şu da bir gerçek ki; özellikle benim çalıştığım pozisyonda kadın çalışanların tercih edilmesinde misafirin ilk esnada hoş ve güzel bir kadınla muhatap edilerek kazanılmaya çalışıldığı alt metni var. Bu da size bazen kendinizi bir obje gibi hissettiriyor ve motivasyonunuzu düşürebiliyor. Bu durum bazen eşinizle de aranıza bozulmasına neden olarak ailenize de zarar veriyor. Kadınların çalışma hayatında belli bir mantıkta konumlandırılmasından rahatsızlık duyuyorum.”

K 5: “Dört yıldır turist rehberliği yapan biri olarak ilk söyleyeceğim şey işverenlerin kadın çalışanlara karşı adaletsiz davranması olabilir. Örneğin; bizlerin ses çıkaramayacağını düşünerek sigortamızı eksik yatırma ya da ücretimizi eksik yatırma gibi hiç de etik olmayan davranışlar sergileyebiliyorlar. Bu nedenle kadınların her zaman, her alanda haklarını korkusuzca aramaları gerektiğini düşünüyorum. Aynı şekilde yine özellikle ast-üst ilişkisi içinde değerlendirecek olursak, söylediğim gibi kadınların sesini çıkarmaya çekineceği düşüncesiyle bilhassa üstlerin sözlü ya da fiziksel taciz konusunda da çok cüretkâr olduklarını ifade etmeliyim.”

K 6: “Benim burada dikkatimi çeken soru eğitimle ilgili olan oldu. Bazı sebeplerden dolayı eğitimimi devam ettiremedim. Liseden sonra çalışma hayatına atılmak zorunda kaldım. Şu an acentada sekreterlik yapıyorum ve işimden memnunum. Ancak her zaman aklımda okulumu tamamlamak var. Tabi ki bu mümkün olmuyor. Bir yandan işler yoğun oluyor diğer yandan ev

ve çocuklar derken kaç a bölüneceğimi şaşıyorum. Kadınların her zaman en iyi okullarda okumasını isterim. Ama çok fazla sorumluluğumuz olduğu için eğitime fırsat kalmıyor.”

K 7: “İş hayatında yeterince zorluklarla karşılaşmamız yetmezmiş gibi bir de hem cinslerimizin çıkardığı zorluklar psikolojimizi daha da yıpratıyor. Çalıştığım acentanın yöneticisi de bir kadın. Ben de asistanıyım. Daha çok anlayış beklediğim halde tam tersi bir tavırla karşılaşıyorum. Burada biraz da rekabet ve kıskançlığın etkili olduğunu görüyoruz.”

K 8: “Karşılama hizmetlerinde düzgün diksiyon, güler yüz gibi faktörler çok önemlidir. Bu gibi konularda uygulama programları ve seminerler yapılır. Bizler de kendimizi geliştirmek amacıyla katılmak isteriz. Ancak genelde böyle programlara erkek çalışanlar yönlendiriliyor. Kadın olduğumuz için zaten bunları başarabileceğimiz düşünülüyor. Fakat özellikle mesleğe yeni başladığım zamanlarda bu konulardaki tecrübesizliğim nedeniyle büyük sorunlar yaşadığım oldu. Eğitim konusunda bile eşit haklara sahip olamıyoruz.”

K 9: “Bunca yıldır bu sektörün içindeyim en çok aşamadığım konu, bir yerlere bir yönetici, müdür ya da adına ne dersiniz birileri getirilecekse bu genelde erkeklerden seçiliyor. Bazen hiçbir donanımı olmayan birinin erkek olduğu için size tercih edildiğini görünce elbette üzülüyorsunuz. Belki de kadınların anne olma süreci, sürekli izin isteyeceği gibi algılar yüzünden durum böyle oluyor.”

K 10: “Mesleğe yeni başladığım için sürekli tecrübesiz olmamdan vuruluyorum. Yani insan çalışa çalışa tecrübe edinmez mi? Bunun adı bence mobbing. Böyle yaparak daha çok çalışacağımızı falan düşünüyorlar sanırım ama daha çok motivasyonumuzu kaybediyoruz.”

K 11: “Acentanın muhasebe bölümündeyim. Direkt olarak insanlarla fazla muhatap olmasam da işimiz ciddi anlamda yoğun olduğu için hem ruhen hem bedenen yorgun hissediyoruz. İşten sonra sosyal hayata veya aile hayatına bir vakit kalmıyor. Burada beni zorlayan konu kadın olduğum için ailemin beklentilerinin fazla olması olabilir. O yorgunlukla eve gelip aile ile ilgilenmeye çalışmak, yemek yapmak, ütü yapmak insana fazla gelebiliyor. Özellikle beylerin bu konuda çok anlayışlı ve paylaşımcı olması lazım.”

K 12: “Turist rehberliği mesleğini isteyerek seçtim, okulumu da severek okudum. İşe başlayınca gördüğüm şey ise kadın olarak erkeksi bir üslupta olmanız gerektiği. Şoförler, esnaflar kadın olduğunuz için tabiri caizse sizi kale almıyor. Buna ek olarak mobbinge de maruz kalıyorsunuz.”

K 13: Beni en sinir eden şey “elinin hamuru ile erkek işine karışma” mantığı. İş hayatında ne kadar var olma mücadelesi versek de ne yazık ki fikrimizi beyan ederken bile maruz kaldığımız tavır bu. Hala kadınsan evinde otur işine bak diye düşünen bir zihniyet kol geziyor.”

K 14: “Belirtilen soruları okuduğumda çevremde bunların birçoğunu yaşayan kadınların olduğunu gördüm. Ben de kendi yaşadıklarımın yola çıkarak kesinlikle şunu söyleyebilirim ki; kadınlar olarak sözde aynı haklara sahip olsak da her zaman erkeklerin gerisinde bırakılmaya çalışılıyor. Ayrıca bir erkek toplumda örneğin; ölçüsüzce eğlenebilirken, gülebilirken sorun olmuyor ama bir kadın böyle davranınca hemen ahlaksızlıkla suçlanıyor. Toplumsal kurallar, ahlaki ve görgü kuralları, iş etiği herkes için aynı olmalı. Uyulması gereken bir şeye herkes uymalı. Çifte standart yapılarak bir toplumun ilerlemesi beklenemez.”

K 15: “Bence bütün sektörlerde kadınlar benzer sorunları yaşıyor. Bu konuda toplumsal bir bilinçlenme gerekiyor. Son yıllarda sesimizi daha fazla duyurduğumuzu ve değişimlerin başladığını düşünüyorum. Ama kendi yaşadıklarımın yola çıkarak henüz yolun çok başında olduğumuzu söylemek durumundayım. İşe alım sırasında kadınların ikinci planda olduğunu, ancak işten çıkarırken ilk tercih olduğunu görebiliyoruz mesela. Bunun gibi pek çok ayrımcılık sayabilirim.”

TARTIŞMA, SONUÇ VE ÖNERİLER

Turizm endüstrisinde ve her iş alanında kadın erkek eşitliğinin sağlanması oldukça önemlidir. Fırsat eşitliğinin tesis edildiği bir çalışma ortamında toplumsal refah ve huzur da sağlanacaktır. Genel bir kanı olarak kadınların mesleki olarak zorluklar yaşaması durumu, yapılan akademik çalışmalarla da ortaya konmuştur. Bu çalışma sonucunda, turizm endüstrisinde cinsiyet temelli istihdam yapısını ve maaş eşitsizliğini inceleyen çalışmaların sınırlı olduğu gözlemlenmiştir. K2 'nin de ücret eşitsizliği konusuna vurgu yapması çalışmamızın bu konunun da incelenmesi gerektiğini ortaya koyduğunu göstermektedir. Türkiye'de gerçekleştirilen araştırmalarda cinsiyet ayrımcılığına dair önyargılar, kadınların en fazla çalıştığı departmanların belirlenmesi, iş güvencesizliği, düşük ücretler, uzun çalışma saatleri ve yetersiz eğitim gibi istihdamla ilgili karşılaşılan genel sorunlara dair sonuçlar elde edilmiştir. Bazı çalışmalarda erkek çalışanların kadın çalışanlardan daha fazla ücret aldığı tespit edilmiştir. Thrane (2008) çalışmasında Norveç'te %20, Munoz-Bullon (2009) ise İspanya'da %12 oranla bu ücret farklarını ispatlamıştır.

Çalışma kapsamında yapılan görüşmeler neticesinde kadınların birçok sektörde olduğu gibi seyahat sektöründe de çeşitli ayrımcılıklara maruz kaldığı anlaşılmaktadır. Yine kadınların çalışma hayatı ile sosyal hayatları arasında sıkıştıkları, erkeklere göre daha fazla sorumluluğa maruz kaldıkları, toplumun ve çevrelerindeki hemen herkesin kadınlardan daha çok beklentisi olduğu sonuçlarına ulaşılmıştır. İşe alım ya da işten çıkarma konularında kadınlara adaletsiz davranıldığı, ücretlerin ödenmesi konularında da mağduriyetler yaşadıkları tespit edilmiştir. Taciz, mobbing yahut zorbalık hususlarında da çalışma hayatı içerisinde oldukça mağdur oldukları ortaya konmuştur. Katılımcıların kendilerine sorulan sorulara tamamen katıldıkları yapılan görüşmeler neticesinde saptanmıştır. Hatta bunlara ek olarak özellikle taciz gibi konularda da yaşadıkları zorlukları dile getirmişlerdir. İstanbul gibi çok fazla turist çeken bir bölgede acenta çalışanı olmanın iş yüklerini oldukça artırdığını bu sebeple ev ve aile hayatlarına yeterince zaman ayıramadıklarını ifade etmişlerdir.

Araştırma sonuçlarına göre, turizm endüstrisi, kadın haklarının çeşitli şekillerde ihlal edildiği bir alan olsa da, aynı zamanda toplumsal cinsiyet eşitsizliğine karşı bir araç olarak kullanılabilir ve kadınları ekonomik, politik ve sosyo-kültürel olarak güçlendirebilir. Kadınlar, turizme katılarak kendi ekonomik bağımsızlıklarını elde etme yolunda ilerleyebilirler. Bunu, kendi kararlarını alarak ve kazandıkları bağımsızlıklarını ailelerine ve çevrelerine taşıyarak başarabilirler. Seyahat Acentalarına bu bağlamda büyük görevler düşmektedir. Özellikle bünyelerindeki kadın personel sayısını artırmak, fırsat eşitliğini sağlamak gibi hususlarda daha ilkeli bir şekilde hareket etmelidirler.

Bu araştırma kısıtlı sayıda acenta ve çalışanla, yalnızca İstanbul özelinde yapıldığından ortaya çıkan bulgu ve sonuçlar geneli temsil etmemektedir. Bundan sonraki çalışmalarda daha geniş bir alanda daha fazla sayıda acentaya ve kadın çalışana nicel araştırma yöntemleri de kullanılarak daha kapsayıcı ve geneli temsil edici aynı zamanda da kadınların seyahat sektöründe yaşadıkları sorunlara daha etkili çözüm önerileri sunulabilecek çalışmalar yapılabilir.

Hakem Değerlendirmesi: Dış bağımsız.

Destek Bilgisi: Herhangi bir kurum ve/veya kuruluştan destek alınmamıştır.

Çıkar Çatışması: Yazarlar arasında çıkar çatışması yoktur.

Etik Onay: Bu çalışmanın tüm hazırlanma süreçlerinde etik kurallara riayet edildiğini yazar(lar) beyan eder. Aksi bir durumun tespiti halinde Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Dergisi'nin hiçbir sorumluluğu olmayıp, tüm sorumluluk makale yazar(lar)ına aittir.

Araştırmacıların Katkı Oranı: Yazarlar çalışmaya eşit oranda katkı sağlamıştır.

KAYNAKÇA

- Acuner, Ş. A. (2019). Kadın Çalışanların Kariyer Geliştirme Sürecinde Karşılaştıkları Sorunlar, *Uluslararası İktisadi ve İdari İncelemeler Dergisi*, (23): 35-52.
- Akova, O., Sarıışık, M. ve Akbaba, A. (2007). Seyahat Acentalarında İş Gören Bulma ve İş Gören Seçme Yöntemlerine Yönelik Bir Araştırma, *Karamanoğlu Mehmet Bey Üniversitesi Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, (2): 275-296.
- Alaeddinoğlu, F. ve Can, A. S. (2007). Türk Turizm Sektöründe Tur Operatörleri ve Seyahat Acentaları, *Gazi Üniversitesi Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi*, (2): 50-66.
- Alkan, E. (2019). *Seyahat Acentesi Çalışanlarının Tükenmişlik Düzeylerinin İşten Ayrılma Niyetine Etkisi: Kayseri Örneği*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Yozgat Bozok Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yozgat.
- Altay, H. ve Akgül, V. (2014). Seyahat Acentaları Çalışanlarının Tükenmişlik Düzeyi: Hatay Örneği, *Mustafa Kemal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 7(14): 87-112.
- Arılı, E. (2013). Deniz Turizm Sektöründe Algılanan Cinsiyet Ayrımcılığı ve Cinsiyet Önyargısı: Karamürsel Meslek Yüksekokulu Öğrencileri Üzerine Bir Araştırma, *Çalışma ve Toplum*, 3(38): 283-302.
- Barış, Y. (2018). *Seyahat Acentesi Çalışanlarının Sanal Kaytarma Davranışları, İş Motivasyonu ve İş Tatmini Arasındaki İlişkilerin İncelenmesi*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Osmangazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Eskişehir.
- Başaran, M. ve Ateş A. (2019). Kırsal Kalkınmanın Sağlanmasında Kadın İstihdamı: Afyonkarahisar Gazlıgöl Termal Turizm Bölgesi Araştırması, *Journal of Yaşar University*, 14(54): 87-95.
- Çakır, P.G., Barakazı, M. ve Barakazı, E. (2017). Turizm Sektöründe Çalışan Kadınların Karşılaştığı Sorunları Değerlendirmeye Yönelik Bir Araştırma, *The Journal of Academic Social Science Studies*, 8(61): 461-474.
- Çelik, A. ve Altıntaş, V. (2017). İş Gören Bulma ve Seçiminde Cinsiyet Ayrımcılığının Etkisi: İzmir'deki A Grubu Seyahat Acentalarına Yönelik Bir Araştırma, *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 14(1): 90-107.
- Çelik, M. ve Şahingöz S. A. (2018). İş Yaşamında Cinsiyet Ayrımcılığı: Kadın Aşçılar Örneği, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(3): 370-383.
- Çiçen, C. , Boyacıoğlu, E. Z. ve Oğuzhan, A. (2020). Turizmde Kadın İşgücünün Cinsiyet Ayrımcılığı Algısı: Edirne İlinde Bir Araştırma, *Tourism and Recreation*, 2(Ek 1): 54-63.
- Çolak, U. (2018). *Liderlik Davranış Tarzlarının Seyahat Acentası Çalışanlarının Örgütsel Tükenmişlik ve İşten Ayrılma Eğilimleri Üzerindeki Etkisi*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir.
- Dalkıranoglu, T. (2006). *Çalışma Yaşamında Kadın İşgücü ve Cinsiyet Ayrımcılığı: Konaklama İşletmelerinde Bir Uygulama*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Eskişehir.
- Demir, M. (2011). İş Yaşamında Ayrımcılık: Turizm Sektörü Örneği, *Uluslararası İnsan Bilimleri Dergisi*, 8(1): 760-784.
- Dinç Kahraman, S. (2010). Kadınların Toplumsal Cinsiyet Eşitsizliğine Yönelik Görüşlerinin Belirlenmesi, *Dokuz Eylül Üniversitesi Hemşirelik Yüksekokulu Elektronik Dergisi*, 3(1): 30-35.

- Dinçer, F. İ., Akova, O., Ertuğral, S. M. ve Çifçi, M. A. (2016). Woman Labour in Tourism Industry in Turkey: Opportunities and Barriers, *Eurasian Academy of Sciences Social Sciences Journal*, (1): 379-395.
- Doherty, L. and Manfredi, S. (2001). Women's Employment in Italian and UK Hotels. *International Journal of Hospitality Management*, 20(1): 61-76.
- Dönmez, B. (2008). *Seyahat Acentasında Çalışan İş Görenlerin İş Doyumu ve Tükenmişlik Düzeyleri Arasındaki İlişki*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Mersin.
- Güleç, M. (2015). *Kadın Çalışanlarda Cam Tavan Sendromunun Örgütsel Vatandaşlığa Etkileri Kuşadası 4 ve 5 Yıldızlı Otel İşletmelerinde Bir Uygulama*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Aydın.
- Haşit, G. ve Yaşar, O. (2015). Çalışan Kadınlarda Örgütsel Stres Kaynakları: Bir Kamu Kurumu Örneği, *Sakarya İktisat Dergisi*, 4(4): 1-30.
- Jordan, F. (1997). An Occupational Hazard Sex Segregation in Tourism Employment, *Tourism Management*, 18(8): 525-534.
- Kaya, Ş. (2017). Turizmde Kadın Emeği, *Karatahta İş Yazıları Dergisi*, (9): 1-22.
- Mesci, M. (2008). *Türkiye'deki Seyahat Acentalarında Performans Değerlendirme Yaklaşımları: A Grubu Seyahat Acentalarına Yönelik Bir Alan Araştırma*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Düzce Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Düzce.
- Munoz-Bullon, F. (2009). The Gap Between Male and Female Pay in The Spanish Tourism Industry, *Tourism Management*, 30 (5): 638-649.
- Pelit, E., Göçer E. ve Demirdağ, Ş. A. (2016). Kadın İş Görenlerin Karşılaştığı Sorunların İş Bırakma Eğilimlerine Etkisi: Otel İşletmelerinde Bir Araştırma, *Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 8(15): 43-65.
- Sarı, D. B. ve Akıncı, Z. (2020). Kadın ve Turizm Konulu Lisansüstü Tezlerin Bibliyometrik Analizi, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(1): 557-566.
- Şahin, B. (2011). *Seyahat Acentalarının Pazarlama Faaliyetlerinde Etik Karar Verme Süreci: İstanbul Örneği*, Yayınlanmamış Doktora Tezi, Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir.
- Şahin, B. (2014). Seyahat Acentası Çalışanlarında Örgütsel Stresin Örgütsel Bağlılıkla İlişkisi Üzerine Bir Araştırma: İstanbul Örneği, *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 17(32): 193-210.
- Taştan, H. (2008). *Seyahat Acentalarının Düzenlediği Paket Turlardaki Müşteri Şikayetleri ve Çözüm Önerileri: İstanbul'daki Seyahat Acentalarının Şikâyet-Çözüm Sistemleri Üzerine Bir Araştırma*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Mersin.
- Thrane, C. (2008). Earnings Differentiation in The Tourism Industry: Gender, Human Capital and Socio-Demographic Effects, *Tourism Management*, 29(3): 514-524.
- Toker, D. B. (2007). Konaklama İşletmelerinde İş Doyumu: Demografik Değişkenlerin İ Doyumu Faktörlerine Etkisi Üzerine Bir Çalışma. *Yaşar Üniversitesi E-Dergisi*, 2(6), 591-615. <https://doi.org/10.19168/jyu.57427>
- Tükeltürk, Ş. A. ve Perçin, N. Ş. (2008). Turizm Sektöründe Kadın Çalışanların Karşılaştıkları Kariyer Engelleri ve Cam Tavan Sendromu: Cam Tavanı Kırmaya Yönelik Stratejiler, *Yönetim Bilimleri Dergisi*, 6(2): 113-128.

Uğuz, S. ve Toptaş, F. (2016). Turizmde Kadın İstihdamı ve Ücret Ayrımcılığı: Karşılaştırmalı Bir Analiz, *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 27(1): 62-78.

Unur, K., Çakıcı, A.C. ve Taştan, H. (2010). Seyahat Acentalarında Uygulanmakta Olan Müşteri Şikâyet Çözüm Türleri Üzerine Bir Araştırma, *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 13(24): 241-253.

Üçyıldız, U. H. (2017). *Kadın Çalışanların Cam Tavan Sendromu Algılamaları: Ege Bölgesinde Faaliyet Gösteren Seyahat Acentalarında Bir Araştırma*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Mersin.

Yenipınar U. (2005). Otel İşletmelerinde Ücretlendirme: İzmir İli 4-5 Yıldızlı Otel İşletmelerinde Bir Analiz. *Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 7(3): 148-176.

Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2008). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*, Ankara: Seçkin Yayıncılık.



Sosyal, Beşerî ve İdari Bilimler Dergisi

2025, 8(7): 532-552.

DOI: [10.26677/TR1010.2025.1567](https://doi.org/10.26677/TR1010.2025.1567)

ISSN: 2667-422X Dergi web sayfası: www.sobibder.org



ARAŞTIRMA MAKALESİ

Akademik Yaklaşımlar Çerçevesinde Turizmde İklim Değişikliği Farkındalığı

Doç. Dr. Ayşe ATAR YILMAZ, Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Samsun, e-posta:

ayse.atar@omu.edu.tr

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-9060-6684>

Nihan ÖNAL BİLİÇ, Yüksek Lisans Öğrencisi, Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Samsun, e-posta: nihan.onal@omu.edu.tr

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-5532-2275>

Öz

Küresel ısınma, doğal ve insan kaynaklı tahribatlar sonucu iklim değişikliği, hava kirliliği, su kaynaklarının azalması ve ozon tabakasının incilmesi gibi sorunlara yol açarak doğa ve canlılarını tehdit etmektedir. Bu durum insan odaklı olmasının yanı sıra mevsimsel hava olaylarına da yüksek oranda bağlı olan turizm sektörünü derinden etkilemektedir. Buradan hareketle çalışma, iklim değişikliğinin turizm sektöründeki sonuçlarını ve akademideki bu konuya ilgiyi ortaya koymayı amaçlamaktadır. Söz konusu nedenle, ulusal ve uluslararası Türkçe literatür nitel yöntemlerden olan sistematik literatür taramasıyla incelenmiş, Dergi Park veri tabanı kullanılarak çalışma için belirlenen anahtar kelimelerle (sürdürülebilir turizm, yeşil turizm ve turizmde iklim değişikliği) iklim ve turizm konulu çalışmalar taranmıştır. Türkiye'deki mevcut durumum merak edilmesi ve çalışma yoğunluğun da dikkate alınmasından hareketle 2019-2023 yılları arasındaki çalışmalar incelenmiş olup, sistematik literatür raporlama adımları izlenerek konuyla ilgili 42 araştırma makalesine ulaşılmıştır. Çalışma, turizmde iklim değişikliği etkilerinin anlaşılmasına, akademik ve pratik ilerlemelere katkı sağlarken, konuya yönelik iklim farkındalığı ve yönelimlerine dair anlayış sunmuştur.

Anahtar Kelimeler: İklim Değişikliği, Turizm, Küresel Isınma, Sürdürülebilirlik.

Makale Gönderme Tarihi: 23.04.2025

Makale Kabul Tarihi: 05.07.2025

Önerilen Atıf:

Atar Yılmaz, A. ve Önal Biliç, N. (2025). Akademik Yaklaşımlar Çerçevesinde Turizmde İklim Değişikliği Farkındalığı, *Sosyal, Beşerî ve İdari Bilimler Dergisi*, 8(7): 532-552.



Journal of Social, Humanities and Administrative Sciences

2025, 8(7): 532-552. DOI: [10.26677/TR1010.2025.1567](https://doi.org/10.26677/TR1010.2025.1567)

ISSN: 2667-422X Dergi web sayfası: www.sobibder.org



RESEARCH PAPER

Climate Change Awareness in Tourism within the Framework of Academic Approaches

Associate Prof. Dr. Ayşe ATAR YILMAZ, Ondokuz Mayıs University, Faculty of Tourism, Samsun, e-mail: ayse.atar@omu.edu.tr

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-9060-6684>

Nihan ÖNAL BİLİÇ, MSc. Student, Ondokuz Mayıs University, Institute of Graduate Programs, Samsun, e-mail: nihan.onal@omu.edu.tr

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-5532-2275>

Abstract

Climate change, driven by global warming and both natural and anthropogenic degradation, poses significant threats to nature and living organisms through issues such as air pollution, depletion of water resources, and ozone layer thinning. This phenomenon profoundly impacts the tourism sector, which is not only human-centric but also highly dependent on seasonal weather patterns. Accordingly, this study aims to elucidate the consequences of climate change on the tourism industry and assess the academic interest in this topic. To this end, a systematic literature review, a qualitative research method, was conducted to analyze national and international Turkish-language literature. Using the DergiPark database, studies related to climate and tourism were retrieved based on predefined keywords (sustainable tourism, green tourism, and climate change in tourism). Given the curiosity about the current situation in Turkey and considering the intensity of research, studies published between 2019 and 2023 were examined, resulting in the identification of 42 research articles through systematic literature reporting steps. The study contributes to understanding the effects of climate change on tourism, advances academic and practical insights, and provides an understanding of climate awareness and trends related to the topic.

Keywords: Climate Change, Tourism, Global Warming, Sustainability.

Received: 23.04.2025

Accepted: 05.07.2025

Suggested Citation:

Atar Yılmaz, A. and Önal Biliç, N. (2025). Climate Change Awareness in Tourism within the Framework of Academic Approaches, *Journal of Social, Humanities and Administrative Sciences*, 8(7): 532-552.

GİRİŞ

İklim, yeryüzünün herhangi bir yerinde uzun yıllar boyunca yaşanan ya da gözlenen tüm hava koşullarının ortalama durumu, ya da daha sistematik bir yaklaşımla, belirli bir bölgedeki hava koşullarının, atmosfer elemanlarının değişkenlikleri ve ortalama değerleri gibi uzun süreli istatistikleri ile tanımlanan sentezi olarak tarif edilir (Türkeş, 2000). İklim, hava koşullarının tamamı olarak bilinmektedir. Fakat sadece atmosfere ait bir sistem olmayıp, denizler, karalar, bu alanlarda yaşayan tüm canlılar ve en çok da insan faaliyetleri iklim için önemlidir (Kurnaz, 2019). Canlıların hayatlarını sürdürebilmeleri için yaşam alanlarının uygunluğu ve yaşamsal ihtiyaçlarının karşılanabilmesi gerekmektedir. Bu nedenle iklim şartlarının canlıların üzerinde büyük bir etkisi vardır. İklim değişikliği geçmişten günümüze kadarki süreçte kendini hissettirmiştir. Fakat, 18. ve 19. yüzyıllarından itibaren sanayi devrimi ile birlikte makineleşmenin artması, nüfusun yoğunlaşması ve ulaşım, enerji gibi ihtiyaçların doğması sonucunda iklim değişikliğinin etkileri daha belirgin hale gelmiş ve hızlanmıştır (Erkara, 2023). Bu ihtiyaçların karşılanabilmesi için daha fazla fosil yakıt kullanılmaya başlanmış, fosil yakıt kullanımı, karbondioksit salınımını artırarak hava kirliliğine yol açmıştır (Külünk, 2018). Havaya salınan gazların fazlalaşması sonucunda atmosfer tabakasında olması gereken ısıdan daha fazla ısınma olması küresel ısınmayı meydana getirmektedir. Küresel ısınma da iklim değişikliğinin bir parçasıdır (Akın, 2006). Küresel ısınma sonucunda sıcaklığın yoğun yaşanmasıyla aşırı sıcaklar meydana gelmektedir. Bu durum karışısında özellikle sıcakta yaşayamayan canlıların oldukça olumsuz etkilemektedir. Küresel ısınmanın dünyayı etkileyen bir diğer zorluğu ise buzulların erimesi ile kutuptaki hayvan türlerinin tehlikede olması ve buzullardan eriyen tatlı suların okyanustaki tuzlu sular ile birleşerek tuzlu suda yaşayan canlı yaşamlarının tehlikede olmasıdır (Edemen vd., 2023).

Bugün enerji, sağlık, tarım gibi birçok sektörün olduğu gibi turizm sektörünün de mevsimsellik özelliğinden dolayı hava olayları ile ilişkili olması, iklim üzerinde yaratılan her etkinin sektörde de kendisini göstermesi nedeniyle turizm ve iklim kavramlarının birbiriyle doğrudan/dolaylı, çift yönlü bir etkileşim içerisinde olduğu bilinmektedir (Demiralp, 2022; Yurtkuran, 2022). İklim, doğal çevre unsurlarını şekillendirirken, turizm sezonunun da sürecinde değişimlere sebebiyet vermektedir. Aynı zamanda turistlerin sağlıklarını ve aktivitelerinin kalitesini etkileyebilmektedir (Scott vd., 2004). İklimde yaşanan değişiklikler, turizmin türlerini, turistik destinasyonları ve turist olarak adlandırılan insan faktörünün yönelimini etkilemektedir. Turizm sektöründe iklim değişikliği etkileri yaşanırken aynı zamanda turizmle birlikte karbondioksit salınımının, hava kirliliğinin ve atık miktarının artışı gibi olumsuz etkiler ile çevreye zarar veriyor olması da şaşırtıcı bir gerçektir. Bu etkilerin çoğu, hava alanları, tatil köyleri, oteller, restoranlar gibi turizm amaçlı inşa edilen tesislerle ve turizm faaliyetleri ile ilişkilendirilebilmektedir (Dereli vd., 2019).

Araştırma probleminin ortaya konulması açısından iklim değişiklikleri ve turizm ile ilgili çalışılmış araştırmalara bakıldığında (Sevim ve Zeydan, 2007; Somuncu, 2018; Bayazıt, 2018; Akın, 2019; Akdeniz ve Temeloğlu, 2020; Demiralp, 2022, Uzun vd., 2023) iklim değişikliğinin Türkiye’de ve dünyada birçok alanda etkileri olduğu görülmektedir. Yapılan çalışmalar her ne kadar turizm ve iklim arasındaki ilişkiyi yıllar bazında farklı alternatiflerle gözler önüne serse de bu iki kavramın yıllardır süregelen ilişkisi içerisinde meydana getirdiği genel bir bakış açısının olmaması bu çalışmanın yapılmasını gerekli kılmıştır. Bu bakış açısından yola çıkılarak çalışmada iklim değişikliğinin turizm alanında ne gibi sonuçlar doğurduğu ve akademide bu konuya olan yatkınlığa yönelik yapılan çalışmalardan farklı olarak genel çerçevenin sistematik bir şekilde ortaya çıkarılması amaçlanmıştır. Bu amaç gerçekleştirilirken SLT (Sistematik Literatür Taraması) yönteminin kullanılmasının sebepleri; konuyu sistematik olarak derinlemesine araştırmak, yapılan çalışmalar sonucunda konu ile ilgili hangi çalışmalara ağırlık verildiğini ve daha az

çalışılan alanları tespit etmek, hangi yıllarda çalışmaların yoğunluğunun arttığı ve hangi konularda çalışılması yönünde araştırmalara bilgi aktarmaktır.

Araştırma sonucunda, iklim değişikliği ve turizm ilişkisi ile ilgili hem uygulamaya hem de akademiye farkındalık yaratılacak olmasının yanı sıra konuya dair yıllara yönelik ayrıntılı bilgiye ulaşmalarında önemli bir kaynak olmak hedeflenmiştir. Bu anlamda yapılan çalışma ile ilgili literatüre ve sektöre katkı sağlanacağı düşünülmektedir.

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

İklim Değişikliği

Sanayi devrimi ile hayatımıza giren makineleşme sonucunda çevre kirliliğinde artış yaşanmaya başlamış ve dünyamızda çevre sorunlarının büyümesine neden olmuştur. Bu çevre sorunları her geçen gün büyümekte olup doğaya ve canlılara zarar vererek iklimde değişikliklere sebep olmuştur. İklim değişikliği tüm ülkelerin genel sorunu haline gelmiştir. İklim değişikliği sonucunda oluşan olaylar dünyanın dikkatini çekmiş ve soruna karşı uluslararası mücadeleler başlamıştır. 1979 yılında I. Dünya İklim Konferansı ve 1992 yılında Birleşmiş Milletler İklim Değişikliği Çerçeve Sözleşmesi (BMİDÇS), küresel olarak iklim değişikliği karşısında mücadele anlamında atılan ilk ve en önemli adımlardan olmuştur (Aşıcı, 2023; Birleşmiş Milletler Genel Kurulu, 2002). Bu dönemde küresel bir mücadele başlamış ve müzakereler, anlaşmalar imzalanmıştır. Aynı dönem içinde, 1997 yılında 189 ülkenin katılımıyla gerçekleşen Kyoto Protokolü imzalanmış ve 2005 yılında ise yürürlüğe girmiştir. Bu protokolün yürürlüğe girmesiyle geçmiş yıllara göre sera emilasyon oranının azalması hedeflenmiştir. Daha sonrasında küresel risklerdeki artış ile mücadele faaliyetlerinin arttığı ve artık uygulamaya geçildiği bir dönem yaşanmaya başlanmış ve Kyoto Protokolünün yerine 2016 yılında Paris Antlaşması imzalanmıştır (Özmen, 2021; Öztürk ve Öztürk, 2019). Tablo 1’de iklim değişikliği ile ilgili tarihi gelişim sürecinde öne çıkan gelişmeler aktarılmıştır.

Tablo 1. İklim Değişikliği ile İlgili Tarihi Gelişim Sürecinde Öne Çıkan Gelişmeler

Konferans	Yılı	Organizasyon	Sonuçlar
Villach	1985	WMO ve UNEP	İklim değişikliği yüksek ihtimal dahilinde var. Devlet yönetimleri iklim değişikliğiyle alakalı anlaşma yapma hazırlığında bulunmalıdır.
Toronto	1988	Kanada	2005 senesine kadar olan süreç içerisinde Karbondioksit salınımı yüzde yirmi civarında azaltılmak durumundadır. Devlet yönetimleri ortak politika ve stratejiler geliştirmelidir.
BM Genel Asamblesi	1988	BM	İklim değişikliği tüm dünyanın problemi olarak görülmelidir.
Hague Zirvesi	1989	Hollanda	Küresel ısınma ve iklim değişiklikleri konularında mücadele edebilmek adına devlet yönetimleri kurumsal otorite meydana getirmek durumundadır.
Noordwijk	1989	Hollanda	Gelişmiş ülkeler sera gazı salınımlarını mümkün olan en kısa sürede azaltmak durumundadır.
IPC Değerlendirme Raporu	1990	WMO ve UNEP	Meydana getirilen senaryo doğrultusunda küresel ısınma ortalama on senelik periyotlarda yaklaşık 0,3 santigrat derece artma eğilimi göstermektedir.
2.Dünya İklim Konferansı	1990	WMO ve UNEP	Gelişmiş ülkelerin yanında tüm ülkelerin sera gazı salınımını azaltmaları elzemdir. Konuya gelişmiş ülkeler öncülük etmeli ve salınım hedeflerini açık biçimde belirlemek durumundadır.
BM Genel Asamblesi	1990	BM	Küresel düzeyde hükümetler düzeyinde Müzakere Komitesi (INC) faaliyete geçirilmiştir.
BM Çevre ve Kalkınma Konferansı: Yeryüzü Zirvesi	1992	UNCED	FCCCC imzaya sunulmuştur.

Kaynak: Akbulut, (2019: 31).

1970’den günümüze kadar iklim değişikliği dünyamızda artarak hissedilmiştir. Fakat, şu an son 10.000 yıl içinde görünmeyen bir oranda ısınma gerçekleşmektedir (NASA, 2024). Bu iklimde yaşanan bu değişikliklerin, doğal ve insan kaynaklı nedenlere bağlı olarak ortaya çıktığı

bilinmektedir. İklim değişikliği ile ilgili yapılan araştırmalarda doğal kaynaklı nedenlerin, yaşanan iklim değişikliği üzerinde insan kaynaklı nedenler kadar etkili olmadığı görülmektedir (Haidara, 2023). Doğal olmayan sebeplerle ortaya çıkan iklim değişikliği buzulların erimesine, biyolojik çeşitliliğin azalmasıyla sonu ön görülemeyen birçok ekolojik sorunla karşı karşıya kalınmasına, dünyamızı koruyan ozon tabakasının incelmeye, hava kirliliği ile canlılarda sağlık riskinin oluşmasına, suların azalması sonucunda kuraklığa, gıda yoksunluğuna, asit yağmurlarına, orman yangınlarına ve benzeri olumsuzlukların yaşanmasına sebebiyet vermektedir (Demir, 2009; Zencirci ve Işıklı, 2017).

Türkiyede, 1970-2011 yılları arasında yapılan gözlemlere göre sıcaklık oranları anlamlı seviyelerde yükseliş yaşanmıştır. Bu sıcaklık artışları kışa göre yazın daha fazla olduğu ve yıllık artışlara bakıldığında bu artışın daha çok yaz mevsimi artışlarından dolayı kaynaklandığı söylenebilmektedir (Şen vd., 2013). Yapılan ölçümlere göre Türkiye genelinde sıcaklıkların anlamlı bir artış gösterdiği, fakat yağışların Doğu Karadeniz ve Kuzey Doğu Anadolu bölgesinde anlamlı bir artış gösterdiği görülmüştür. (Şen, 2013). Dünyada da olduğu gibi Türkiye’de, küresel ısınma sonucunda yaşanan sıcaklık, yağış miktarının azalması, susuzluk ve kuraklık nedeni ile su sıkıntısı riski taşıyan ülkelerden biri olarak görülmektedir.

Yenilenebilir enerji iklim değişikliğinin etkilerini azaltabilmek adına önemli bir kaynaktır. Türkiye de yenilenebilir enerji kaynakları bakımından oldukça zengin ve çeşitlik gösteren bir ülkedir. Ülkemiz, jeotermal enerji üretiminde de birçok ülkeye göre iyi bir durumdadır. Aynı zamanda, ülkemiz coğrafi konumu nedeniyle önemli bir güneş enerjisi potansiyeline sahiptir. Türkiye, yer şekillerinin özellikleri bakımından ise önemli bir hidrolik enerji ve rüzgâr enerjisi potansiyeline sahiptir (Yılmaz, 2012).

Türkiyede, iklim değişikliği sonucunda oluşan fazla sıcaklıkla birlikte su kaynaklarının azalması, çıkan orman yangınları, yağış miktarının az olması nedeni ile kuraklık ve çölleşmenin oluşabileceği, bunlara bağlı olarak ise ekolojik bozulmaların görülebileceği düşünülmektedir. Uluslararası yayın ve IPCC raporlarına göre küresel ısınma ile artış gösteren sıcaklığın etkileri açısından Türkiye risk grubu ülkeler arasında gösterilmiştir (IPCC, 2007). Ancak bu durumda kalınmadan ulusal bir iklim değişikliği çalışması ile Türkiye’nin iklim değişikliğine karşı gerekli önlemlerin alınacağı bir stratejik planlama yapılırsa önüne geçilebileceği düşünülmektedir (Şen, 2022).

Türkiye başta kalkınma planları olmak üzere birçok hazırlanan plan ve strateji belgesinde iklim değişikliği ile mücadele adı altında önlem olarak bu önlemleri uygulamaya geçirmiştir. İlgili kamu kurum ve kuruluşları, çeşitli sektörden temsilcilerin ve sivil toplum kuruluşlarında arasında olduğu, bu grubun katılımı ve iş birliği ile hazırlanan raporlar, Türkiye’nin iklim değişikliğine sektörlerin gözünden bakmasına ve bu konuda bilgi edinmesine oldukça katkı sağlamaktadır. Ayrıca, T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından hazırlanan ve 2011-2023 yılları arasında kapsayan Ulusal İklim Değişikliği Uyum Stratejisi ve Eylem Planı için Türkiye’de iklim değişikliğinden önemli derecede etkilenen alanlar belirlenmiş ve bu alanlar için yapılan plan doğrultusunda iklim değişikliğinin en aza indirgemeye yönelik uyum politikaları geliştirilmiştir (Bayraç ve Doğan, 2016).

Yapılan son çalışmalarda küresel ısınmanın oldukça arttığı ve küresel ortalama yüzeyinin sıcaklığının 1,3-1,4 santigrat dereceye ulaştığı görülmekte olup, 2023 yılı için ise dünya tarihindeki en sıcak yılı olduğu söylenmektedir. Çok sayıda ülke aşırı sıcaklar, sel felaketleri, kuraklık, orman yangınları ve benzeri olumsuzluklarla karşı karşıya kalmıştır (Bilben, 2019). Dünyadaki tatlı su buzunun yüzde 99’unu oluşturan Grönland ve Antarktika’nın buz tabakalarının, 50 farklı uydudan alınan tahminler doğrultusunda erime hızlarındaki artışın çok hızlı olduğunun ortaya çıkması diğer olumsuzluklar arasındadır (Shepherd vd., 2018).

İklim Değişikliği ve Turizm İlişkisi

Turizm sektörü, iklim değişikliği sonucunda oluşan hava olaylarından etkilenen sektörlerin başında gelmektedir. Turizm, özellikle iklim değişikliğinin etkilerine karşı son derece hassas olan çevresel unsurlara güçlü bir şekilde bağımlıdır. Çünkü iklim, turizm işletmelerinin kullandığı ısıtma, soğutma, gıda ve su temini gibi ihtiyaçlarında önemli bir rol oynamaktadır (Simpson vd., 2008). Turizm sektöründeki konaklama, ulaşım ve yeme-içme gibi alt sektörlerin birçoğu doğanın zarar görmesine ve kaynakların tükenmesine neden olmaktadır. Turizm sektörü, ulaşım araçlarının yoğun kullanılması sonucunda havaya karışan karbondioksitin fazla olması nedeni ile hava kirliliğine neden olurken, altyapı faaliyetleri doğal yapıya zarar vermektedir. Konaklama işletmeleri ve yiyecek içecek hizmetleri yoğun bir şekilde su ve enerji tüketimi gerçekleştirmektedir. Enerji tüketiminde kullanılan fosil yakıtların fazla kullanımına bağlı olarak karbondioksit emisyonlarının artmasına yol açmaktadır. Ayrıca, turistlerin katıldığı faaliyetler doğal çevrede olumsuz izler bırakmakta, doğal yapının bozulmasına, enerji ve su kaynaklarının tükenmesine ve hava kirliliğinin oluşmasına yol açarak iklim değişikliğini önemli ölçüde etkilemektedir (Özekici ve Silik, 2017). Özellikle kıyı bölgelerinde bulunan konaklama işletmeleri, doğal habitatların tahrip olmasına ve erozyona neden olmaktadır (Çinbilgel, 2021; Sak, 2023). Bu durum turizm faaliyetlerinin koruma alanlarına ve doğal yaşam alanlarına zarar vermekle birlikte ekolojik çevre üzerinde de olumsuz etki oluşturmaktadır.

İklim nedeni ile kıyı ve kış turizmi gibi iklim koşullarına bağlı turizm türlerinin sezon uzunluğunda ve kalitesinde yaşanan değişiklikler, destinasyonlar arasındaki rekabeti ve turizm işletmelerinin karlılığını büyük ölçüde etkileyebilmektedir. (Simpson vd., 2008). İklim değişikliğinin etkileri, turizm destinasyonların yeri ve konumuna göre farklılıklar gösterebilmektedir. Yaşanan iklim değişiklikleri destinasyonun cazibesini ve değerini olumlu ya da olumsuz da etkileyebilmektedir. Destinasyonlar için popülerliğini korumak önem arz etmektedir. Birçoğu bunu, geleneksel tatil dönemlerinde iklim koşullarının elverişli olmasıyla koruyabilmektedir (Amelung vd., 2007).

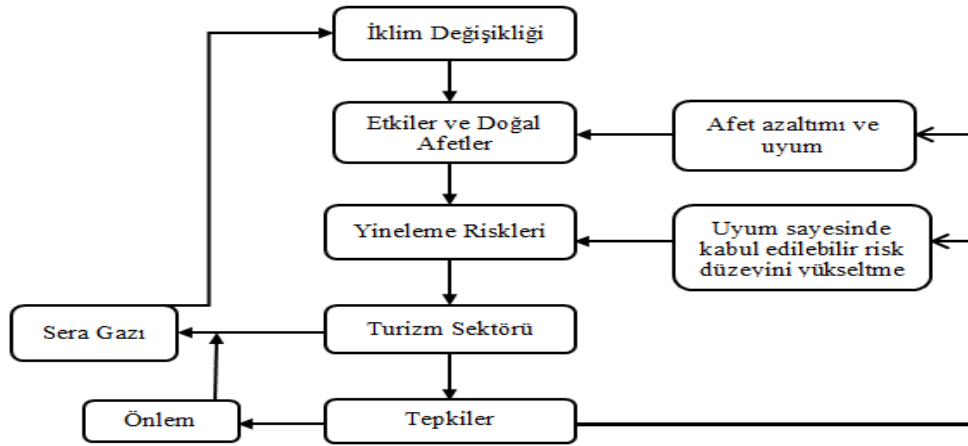
Buradan hareketle iklim şartlarının, turistlerin destinasyon tercihlerini etkilediğinden bahsedilebilir. Örneğin, turistler yaz turizmi için girdiği destinasyon arayışında belirlediği tarih aralığında gitmek istedikleri bölgenin, bol güneş alması, nem oranının yüksek olmaması ve az yağış almasını tercih ederken, kış turizmi için destinasyon seçimlerinde ise düşük hava sıcaklıklarının olması, kar yağışlarının fazla olması, karın yerde kalma süresinin fazla olması, kar kalınlıklarının yüksek olması gibi durumları tercih ederler. Bu da gösteriyor ki hava şartları destinasyon seçimlerinde büyük rol oynamaktadır. (Berrittella vd., 2006). Turizm için önemli olan iklim şartlarından etkilenen bir diğer alan ise peyzajdır. Peyzajda kullanılan bitkinin çeşitliliği, sağlığı ve güzel görünümü iklim şartlarına bağlıdır. Ayrıca iklim şartlarının belirlediği flora ve fauna türleri de doğal güzelliklerin oluşmasında etkilidir. Özetle, iklim şartları dış mekânlarda yapılan turizm faaliyetlerini doğrudan ilgilendirmektedir. (Eraydın, 2011). Konaklama tesislerinin artması sonucunda artış gösteren başka bir durum ise su ve enerji tüketiminin fazlalaşmasıdır. Konaklama işletmeleri, gelen konukların ihtiyaçlarının karşılanabilmesi için büyük miktarda suya ihtiyaç duymaktadır. Bu da su kaynaklarının azalmasına ve hatta tükenmesine sebebiyet vermektedir (Özekici ve Silik, 2017).

Tablo 2’de turizm sektörü ve turizm faaliyetleri için çevresel tehditler doğal ve antropojenik olarak sınıflandırılmıştır. Bununla birlikte, örneğin küresel ısınmanın tetiklediği deniz seviyesinin hızlanan yükselişi gibi pek çok doğal tehdit, antropik eylemlerle daha da ağırlaşabilir. Turizm, çevre üzerinde önemli etkiler yaratabilirken, aynı zamanda çevreden de olumsuz etkilenebilen bir sektördür ve bu sadece sektör ekonomisi için değil, aynı zamanda turistlerin yaşam kalitesi ve refahı açısından da olumsuz sonuçlar doğurabilir.

Tablo 2. Turizme Yönelik Çevresel Tehditler

Doğal Tehlikeler	Antropojenik Tehlikeler
• Depremler • Tsunamiler • Deniz seviyesinin yükselmesi • Heyelanlar • Çığlar • Erozyon-kıyı, toprak erozyonu • Seller • Yağmurlar, fırtınalar ve kasırgalar • Kuraklık • Ağır ısı dalgaları • Ağır soğuk dalgaları • Büyük ölçekli orman yangınları • Volkanik patlamalar (toksik gaz emisyonları SO₂ dahil)	• Su kirliliği • Hava kirliliği ve gürültü • Radyoaktif kirlenme • Aşırı ve plansız yapılanma sonucu görsellik çekicilik kaybı, estetik kirliliği • İnsan kaynaklı orman yangınları

Kaynak: Romagosa vd., (2014: 18).

**Şekil 1.** İklim Değişikliği ve Turizm İlişkisi

Kaynak: (Becken ve Hay, 2007: 8).

Turizm ve iklim ilişkisine yakından bakıldığında ise; karşılıklı bir etkileşimin varlığı göze çarpar. Konuyu yukarıdaki Şekil 1 üzerinden açıklamak gerekirse, iklim değişikliğinin yineleme riski olan bir takım etki ve zararlara yol açacağı ve bu durumlardan etkilenecek turizm sektörünün bazı tepkilere gireceği anlaşılır. Bu tepkiler, öncelikle afet azaltımına yönelecek ve akabinde kabullenilir risk düzeyini yükseltecek uyum stratejilerini içerecektir. Öte yandan; iklim değişikliğine neden olan sera gazlarının bir kaynağı olarak turizm sektörü, sera gazı salınımını azaltıcı stratejileri de gündemine alacaktır.

Turizm işletmelerinin yaşanan iklim değişikliğinin ciddiyetini anlayıp, bir şeyler yapılması gerektiğinin farkına varması, turistlerin destinasyon seçimlerinde, seyahat biçimlerinde ve yapacakları faaliyetlerin planlamasında etkili olacaktır. Bu durumda sürdürülebilirlik konusunu dikkate almayan, çevre dostu olma konusunda dikkatli olmayan bir işletme, çevre bilincine sahip olan bireyler karşısında olumsuz bir imaja sahip olacak işletmelerin başında gelmektedir. Bu kötü imajı yaratmadan önce işletmelerin, turistlerin tutumlarındaki değişiklikleri ve karşılaşılabilecek sorunları ön görerek, sürdürülebilirlik ilkesi ile yeni koşullara uyum sağlayacak çevreci çalışmalar gerçekleştirmeleri, yaşanan iklim değişikliği ile yaşanan olumsuzluklarının önüne geçmek adına önemli bir adım olarak düşünülebilir (Aysen, 2022).

YÖNTEM

İklim değişikliğinin turizm alanında ne gibi sonuçlar doğurduğu ve akademide bu konuya olan yatkınlığın ne derecede olduğunun sistematik bir şekilde ortaya çıkarılmasının amaçlandığı bu çalışmada, nitel bir yöntem olan sistematik literatür taraması yapılmıştır. İlk olarak Kitchenham'ın (2004) çalışmasında bahsettiği SLR (Sistematik Literatür Rapor) süreci adımları dikkate alarak, iklim değişikliği ve turizm ilişkisi incelenirken belirlenen anahtar kelimeler ile seçilen Dergi Park veri tabanı ve TR Dizin indeksi sistematik bir şekilde taranmıştır. Tarama sonucunda konu ile ilgili ulusal ve uluslararası Türkçe araştırma makalelerine ulaşılmıştır. Ulaşılan çalışmalar arasından PRISMA (Preferred Reporting Items for Systematic Reviews and Meta-Analyses) prosedür çizelgesi izlenerek eleme yapıp çalışmamıza uygun araştırmalar incelenmiş, çalışmalar için dahil etme ve hariç tutma kriterleri belirlenerek incelenecek çalışmalar ayıklanmıştır. Farkındalık yaratılması amacıyla yapılan bu çalışmada veri yoğunluğu sebebiyle ortaya çıkacak olan karışıklığı önlemek amacıyla uluslararası veri tabanları çalışmaya dâhil edilmemiştir. Konu ile ilgili anahtar kelimeler seçilerek, Dergi Park veri tabanı ve TR Dizin indeksinde alanda çalışılmış Türkçe ulusal ve uluslararası 1911 araştırma makalesi taranmıştır. Ulaşılan akademik makaleler dâhil etme- hariç tutma kriterlerine göre uygunluğuna bakılmış ve yöntemsel eksiklikler, başlık-içerik uyumsuzluğu olan ve herhangi bir indekste taranmayan çalışmalar elenmiştir. Yapılan meta-analiz sonucunda anahtar kelimeleri içinde barındıran ve içeriği konu ile ilgili olan, sonuç bölümünde konuya değinen araştırma makalelerinden 42 çalışma incelemeye tabi tutulmuştur. Daha sonrasında dâhil edilen çalışmalar tablo haline getirilerek bulguların raporlanması ve değerlendirmeleri yapılmıştır. İklim değişikliği ve turizmin sistematik literatür taraması yöntemi ile irdelendiği bu çalışmada, yöntemin uygulanması aşamasında aşağıda yer alan sistematik sıralama takip edilmiştir.

Araştırma Sorunu Belirleme

Dünyamızda her geçen gün iklim değişikliğinin etkilerinin arttığı gözlenmektedir. İklim değişikliği tüm canlıların ortak sorunu haline gelmektedir. İklim değişikliği sonucunda oluşan faktörler çevremizi ciddi anlamda etkilemektedir. Bu durumdan en çok etkilenen sektörlerden biride turizmdir. Turizm hava olayları ile doğrudan ilişkili bir sektör olup, bu anlamda iklim değişikliği ile turizm arasındaki bağlantıyı anlamak, daha iyi ve derinlemesine incelemek, sorunlara çözüm üretmek büyük bir önem taşımaktadır. Çalışmada bunu gerçekleştirebilmemiz için ilk adım araştırma sorununu belirlemektir. Bu adımı gerçekleştirmek içinde önemli olan doğru soruları sorarak araştırmanın hedefini belirlemektir. Bu çalışmamızda ise iklim değişikliği ve turizm konusunu belirlerken şu sorular sorulmuştur.

- İklim değişikliği ve turizm ilişkisi nedir?
- İklim değişikliğinin turizm üzerindeki etkileri nelerdir?
- Turizmin iklim değişikliği üzerindeki etkileri nelerdir?
- Turizmin iklim değişikliğine karşı uyum süreci nasıl olmalıdır?

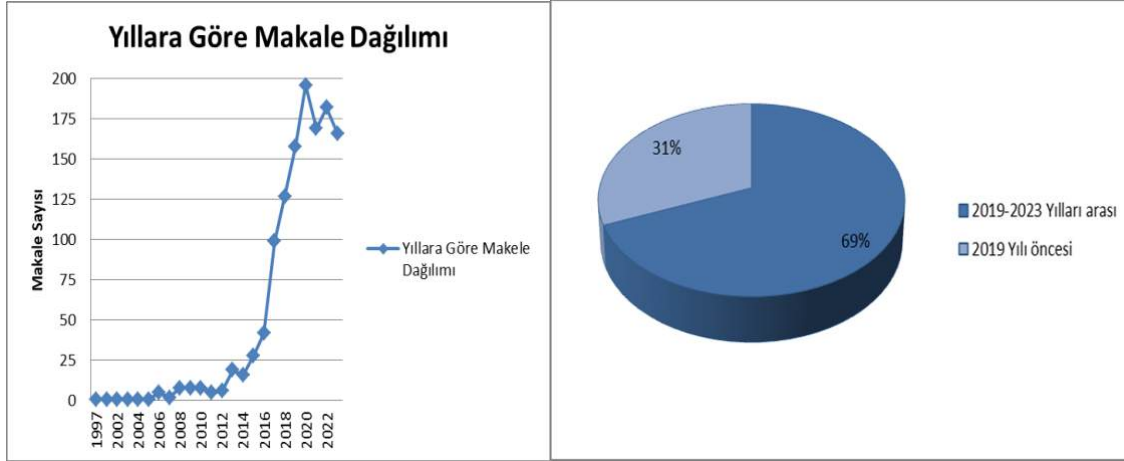
Araştırmanın amacı sistematik bir araştırma ile bu soruların cevaplarının bulunması ve bulunan kaynakların sentezlenerek bu konu ile çalışma yapacak olan yeni araştırmacılara bir zemin oluşturmaktır.

Anahtar Kelime Belirleme

Bu çalışma için iklim değişikliği ve turizm ilişkisi ile ilgili literatür taranmış ve çalışmalarda çoğunluklu kullanılan anahtar kelimeler Şekil 2'de özetlenmektedir.

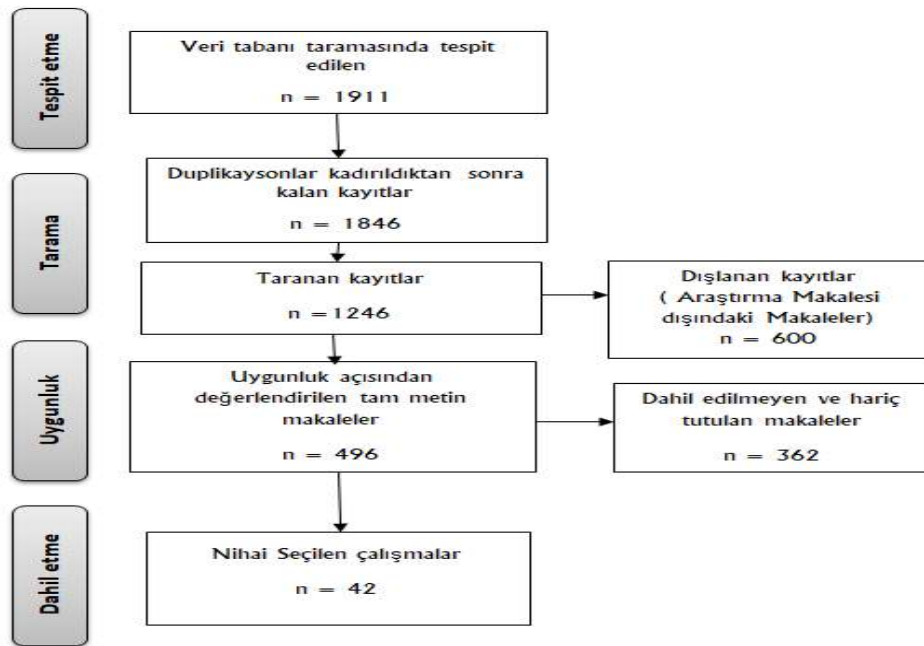
Tablo 4. Dâhil Etme ve Harici Tutma Kriterleri

Dâhil etmek	Harici tutma
Konu uyumu: İklim değişikliği ve ilişkili kavramlar ile turizm arasındaki ilişkiyi inceleyen çalışmalar dâhil edilmiştir. Anahtar kelimeler içerikleri dâhil edilmiştir. Türkçe yayınlanmış araştırma makaleleri dâhil edilmiştir. 2019-2023 yılları arasında yayınlanmış çalışmalar dâhil edilmiştir.	Konu uyumsuzluğu İklim değişikliği ve ilişkili kavramlar ile turizm arasındaki ilişkiyi incelemeyen çalışmalar dâhil edilmemiştir. Aynı çalışmaların tekrarı dâhil edilmemiştir. Tam metinlere erişim sağlanamayan çalışmalar dâhil edilmemiştir (yöntemsel eksiklikler, başlık-içerik uyumsuzluğu olan ve herhangi bir indekste taranmayan çalışmalar elenmiştir). 2019-2023 yılları arası dışında yapılan çalışmalar dâhil edilmemiştir. Araştırmalarda yöntem hakkında eksik ya da bilgi vermeyen çalışmalar dâhil edilmemiştir.

**Şekil 3.** Yıl ve Yıl Aralığına Göre Makale Dağılımı

Şekil 3 üzerinde veri taramaları sonucunda toplama bakıldığı zaman 2019-2023 yılları arasında belirlenen anahtar kelimeler ile taranmış araştırma makalelerin oranı %69 iken, 2019 yılından önce çalışılmış araştırma makalelerinin oranı %31'dir. Söz konusu nedenler ile 2019-2023 yılları arasında yayınlanmış makaleler dahil etme kriterleri arasındadır.

Bulguların raporlanma sürecinde PRİSMA prosedür çizelgesi örnek alınarak Şekil 4'teki gibi düzenlemiştir.

**Şekil 4.** İklim Değişikliği ve Turizm İlişkisinin SLT Yöntem Şeması (PRİSMA)

Şekil 4'te veri tabanlarından toplamda 1911 çalışmaya ulaşılmış olduğu, tekrarlanan 65 çalışma eksiltmiş olduğu gösterilmiştir. 1846 çalışmadan araştırma makalesi olanlar dışındaki makaleler eksiltilmiş ve 1246 makaleye düşürülmüştür. 1246 araştırma makalesinden ise turizm alanı dışında çalışılmış 600 makale çıkarılmıştır. Çalışmada nihai taranacak makale sayısının belirlenmesinde dâhil etme kriterlerinde belirtilen bir diğer unsur da çalışmaların konu ile uyumluluğudur. Belirlenen anahtar kelimeler (sürdürülebilir turizm, yeşil turizm ve turizmde iklim değişikliği) ile veri tabanlarında taranması sonucunda turizm alanında 496 araştırma makalesi olduğu tespit edilmiştir.

Turizm alanında çalışılmış bu araştırmalar incelendiğinde iklim değişikliği deyince akla gelen çevre olumsuzluklarının daha çok kullanıldığı ve ilişkilendirildiği görülmüştür. Yapılan çalışmalarda bundan yola çıkarak turizmde; iklim değişikliği ve etkisi, küresel iklim, karbon emisyonu, çevre dostu, fosil yakıt kullanımı çevre, çevre duyarlılığı, çevre olumsuzlukları, çevre algısı, çevresel bozulması, çevresel kimlik, çevresel tutum, çevresel sürdürülebilirlik, ekolojik kaynaklar, yenilebilir enerji, enerji tüketimi, su tüketimi, atık yönetimi ve kirliliği, hava kirliliği, ekolojik ayak izi, karbon ayak izi, kabondiyoksit salınımı, çevre bilinci, çevre tahribi, çevre kirliliği, çevre davranışları, sürdürülebilirlik, ekolojik, eko sistem, biyolojik çeşitlilik hakkında çalışılarak iklim değişikliği ile ilişkilendirilmiş araştırmalar uygunluk kriteri altında değerlendirmeye alınmıştır. Yapılan araştırma makalelerinin taraması sonucunda uygunluk kriterine göre nihai senteze dâhil edilen çalışma sayısı 42 olarak belirlenmiştir.

BULGULAR

Çalışma kapsamında seçilen 42 makale derinlemesine analiz edilerek, iklim değişikliği ve turizm ilişkisine yönelik temel çalışma konularının içerik analizine göre 4 başlık altında toplanılmıştır. Analiz edilen makalelerden ortaya çıkan ilk konu başlığımız, sürdürülebilirliğin turizm üzerindeki ve iklim değişikliği üzerindeki olumlu etkileridir. Özellikle iklim değişikliğinin bilincinde olan turistlerin konaklama seçimlerinde sürdürülebilirliğe önem gösterdiği görülmektedir. İkinci konu başlığı olarak ise çevreye yönelik farkındalıkların artması ile çevre bilincinin, çevresel kimliğin, çevresel tutumun ve çevresel endişenin de arttığı görülmektedir. Üçüncü konu başlığı olarak adlandırılan çevre yönetim ve stratejik planlama ise turizmin gelişmesi ve iklim değişikliğinin bu sektörden daha az etkilenmesi yolunda atılacak en önemli adım olarak görülmektedir. Dördüncü konu başlığımız olarak ta iklim değişikliği ve turizm ilişkisini birbirlerini etkiledikleri yönünde yapılan çalışmalardır. Seçilen nihai çalışmaların temel çalışma konuları Tablo 5'te gösterilmiştir.

Tablo 5'te görüldüğü gibi 42 makalede çalışılan konular yazarlar tarafından 4 başlık altında sınıflandırılmıştır. Bunlar; sürdürülebilirlik (17 makale, % 40), çevreye yönelik farkındalık (11 makale, %26), Çevre Yönetimi ve Stratejik Planlama (5 makale, %12) ve İklim Değişikliği ve Turizm İlişkisi (9 makale, %22) şeklindedir.

Çalışmamızda dâhili etme ve harici tutma kriterleri dikkate alınarak ulaşılan 42 nihai çalışmaya bakıldığında 8 Nicel, 34 Nitel çalışma olduğu tespit edilmiştir. Bu 42 makalenin yayınlandıkları dergi dağılımına baktığımızda ise çalışılan dergi sayısının 27 olduğu görülmüştür. Bu dergilerin içinde, daha fazla sayıda yayınlanmış makale içeren dergiler aşağıdaki şeklide sıralanmıştır.

- Journal of Tourism and Gastronomy Studies
- Türk Turizm Araştırmaları Dergisi
- Turizm Araştırmaları Dergisi
- Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel
- Turizm Akademik Dergisi

Tablo 5. Veri Tabanlarında Taranan Makale Sayıları

Konular	Makale Sayısı	%	Referans
Sürdürülebilirlik (Sürdürülebilir Turizm) (Sürdürülebilir Çevre) (Sürdürülebilir Kalkınma)	17	40	İskender ve Hatırmaz (2023), Taşcıoğlu ve Yıldırğan (2023), Uygur vd., (2023), Tokmak ve Kara (2022), Kıvılcım (2021), Ergenç (2021), Erdem ve Bozan (2021), Özgeriş ve Karahan (2021), Yılmaz ve Toptaş (2020), Aydın ve Yıldırım (2020), Ceylan (2020), Manavoğlu ve Yıldırım (2020), Taş ve Olum (2020), Çalık ve Akgün (2019), Pir ve Çalık (2019), Aldırmaz ve Akkaya (2019), Çalık ve Zurnacı (2019)
Çevreye Yönelik Farkındalık (Çevre Duyarlılığı) (Çevre Tutumu) (Çevre Bilinci) (Çevresel Kimlik) (Çevresel Endişe)	11	26	Çakır ve Güzel (2023), Güleç ve Ünlüöner (2022), Karaca (2022), Öztürk (2022), Akkuş ve Yordam (2021), Çelik (2021), Temizkan ve Ceyhanlı (2020), Sert (2019), Köroğlu vd., (2019), Oğuz ve Yılmaz (2019), Aktaş ve Kurgun (2021)
Çevre Yönetimi ve Stratejik Planlama	5	12	Uzunçakmak ve Akın (2023), Yiğit ve Akçay (2022), Kervankıran vd., (2022), Baytok ve Boryaz (2020), Karaşah (2020)
İklim Değişikliği ve Turizm İlişkisi	9	22	Bölük ve Sipahi (2023), Uzun vd., (2023), İlban ve Liceli (2022), Aras (2022), Han vd., (2022), Karadağ (2021), Altınöz ve Altuntaş (2020), Tandoğan ve Genç (2019), Dereli vd., (2019)
Toplam	42	100	

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Bu dergiler çalışmamızda incelenen 42 makalenin % 48'ni oluştururken, %52'sini oluşturan diğer dergiler ise aşağıdaki gibidir.

- Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi
- Bingöl Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi
- Çağdaş Yerel Yönetimler Dergisi
- Dokuz Eylül Üniversitesi Denizcilik Fakültesi Dergisi
- Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi
- Eskişehir Osmangazi Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi
- Fiscoeconomia
- Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research
- Gümüşhane Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi
- Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi
- Journal of Humanities and Tourism Research
- Journal of Tourism Research Institute
- Journal of Tourism Intelligence and Smartness
- Kent Akademisi
- Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi
- Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Dergisi
- Sinop Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi
- Tourism and Recreatio
- Turkish Studies
- Yüzüncü Yıl Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi
- Turizm ve Gastronomi Çalışmaları Dergisi

Çalışmada sistematik literatür taraması sonucunda ulaşılan nihai çalışmalara bakıldığında turizmin gelişmesinin iklim değişikliği üzerinde ne gibi etkileri olduğunu inceleyen çalışmalarda, turist sayılarının yoğunlaşması sonucunda çevrede ve doğada bozulmalar yaşanabileceği vurgulanmıştır. Bu çalışmalarda, turist artışını, karbondioksit salınımının artması ve sonucunda yaşanacak olan hava kirliliği ile ilişkilendirilmiş olup, turizmin gelişmesinin iklim için olumsuz yönlerinden bahsetmektedir. Bunların yanı sıra turist sayısı ile artış gösterecek olan atık miktarının artması, enerji ve su tüketimi artması nedeniyle çevre kirliliklerine neden olacağı düşünülmektedir (Tandoğan ve Genç, 2019; Han vd., 2022; Karadağ, 2021; Öztürk, 2022 Güzel ve Çakır, 2023).

Turizmde iklim değişikliğinin farkındalığı, çevreye olan duyarlılık ve çevre bilinci ile ilgili çalışılmış araştırmalara bakıldığında, eğitim durumu yüksek kişilerin çevre bilinçlerinin de yüksek olduğu (Sert, 2019), çevresel kimliğinin turistlerin çevreye olan duyarlılıklarında pozitif bir etkisi olduğu (Karaca, 2022), çevresel duyarlılık, çevresel tutum ve çevresel davranışın yeşil yıldızlı otel tercihi etme düşünceleri arasında istatistiksel olarak anlamlı bir ilişki olduğunu (Yılmaz ve Oğuz, 2019) tespit etmişlerdir. Bu çalışmalar gösteriyor ki çevre bilinci ve çevre duyarlılığı olan turistlerin, tatil planlaması yaparken sürdürülebilirliğe ve yeşil turizme önem veren çevre dostu turizm işletmelerini tercih etme eğiliminde oldukları görülmektedir.

İklim değişikliğinin turizm üzerindeki olumsuz etkileri konusunda yapılan araştırmalarda ise iklim değişikliği sonucunda oluşan yangınlar sonucunda ormanların tahrip olması nedeni ile arıcılık turizmini olumsuz etkilediğini (Uzun vd., 2023), kar yağışlarının azlığı nedeni ile kayak merkezindeki doluluk oranlarının son yıllarda düştüğü ve kış turizmi sezonun azaldığına yönelik tespitlerde bulunmuşlardır (Uzunçakmak ve Akın, 2023). Aras (2022) ise çalışmasında, iklim değişikliğinin turizm ve açık alan rekreasyonuna etkilerine ve sürdürülebilirliğin önemine değinmiştir.

Öztürk (2022), Yiğit ve Akçay (2022) ve İskender ve Hatırnaz (2023), çalışmalarında yerli halkın ve öğrencilerin turizm ve çevre ile arasındaki ilişkiyi nasıl algılandığına yönelik araştırmalar yapmışlardır. Öztürk (2022) çalışmasında, yerli halkın turizmin çevre olumsuzluklarındaki etkisi algısı ile turizm gelişimini destekleme tutumu arasında negatif yönlü ilişki olduğunu dile getirirken, Yiğit ve Akçay (2022) çalışmalarında eko turizmin etkileri konusundaki algısının genel anlamda olumlu olduğunu, çevre kirliliği ve doğaya karşı eko turizmin olumsuz etkilerinin olmadığına değinmiştir. İskender ve Hatırnaz (2023) ise öğrencilerin, iklimde olan değişimlere karşı algılarını ve çevreye olan duyarlılıklarını ölçmüş ve değerlerin yüksek olduğunu tespit etmiştir.

İklim değişikliğine karşı, çevre olumsuzluklarını azaltmak, hava kirliliğinin önüne geçmek, turizmin ve çevrenin sürdürülebilirliğini sağlamak adına çalışmalarda, karbon emisyonlarının azaltılması, enerji verimliliği ve yenilenebilir kaynakların kullanımı gibi stratejiler uygulanması (Uygur, 2023), yeşil ve mavi alanlar oluşturarak rekreasyon alanları sağlayan, peyzaja önem veren ve turizmin katkıları ile yerel ekonomiye katkı sağlayan bir yeşil yol oluşturulması (Karaşah, 2020) ve çevreye duyarlı olduğu düşünülen mavi kart uygulamasının yaygınlaştırılması gibi önerilerde bulunulmuştur (Ergenç, 2021).

TARTIŞMA, SONUÇ ve ÖNERİLER

İklim değişikliği geçmişten günümüze kadar gelen ve son yıllarda kendini daha çok hissettirmeye başlayan küresel bir sorun haline gelmiştir. İklim değişikliği ve turizm ilişkisi ile ilgili literatüre bakıldığında konu 4 başlık altında sınıflandırılmıştır. Bu dağılıma bakıldığında belirlediğimiz üç

anahtar kelime ile veri taraması sonucunda ulaşılan 42 makaleden 17'si sürdürülebilirlikle ilgili olup, bu kavram ile ilgili yapılmış çalışmaların iklim değişikliği ve çevre bozulmaları ile daha çok ilişkilendirildiği görülmüştür. Yeşil turizm kavramı ile ilgili makaleler ise sürdürülebilirliğe göre daha az çevre ile ilişkilendirildiği için dâhili etme kriterimize uyan çalışma sayısının daha az olduğu dikkat çekmiştir.

Bu çalışmada, araştırma sonunda konuya ilişkin incelenen çalışmalarda sık kullanılan anahtar kelimelerden yola çıkarak "Sürdürülebilirlik", "Yeşil turizm" ve "Turizmde iklim değişikliği" kelimeleri anahtar kelimeler olarak seçilmiştir. Belirlenen kelimeler birçok kombinasyon denenerek oluşturulmuştur. Bu anahtar kelimelerin taranması sonucunda ulaşılan makaleler incelenerek çalışma ota konulmuştur. Veri taraması sonucunda elde edilen makaleler incelenirken, turizm alanından sonra daha çok coğrafya, mühendislik ve mimarlık alanlarında çalışıldığı görülmüştür.

İklim değişikliği ve turizm ilişkisine yönelik algıların nasıl olduğunu belirleyebilmek için yapılan çalışmalarda gerek işletmelerin gerek yerli halkın, gerekse öğrencilerin ve turistlerin genel olarak algılarının ortalamasının yukarısında çıktığı tespit edilmiştir (İskender ve Hatırnaz, 2023; Yılmaz ve Oğuz, 2019). Eğitim seviyesi yüksek olan ailelerde ve kadın öğrencilerde turizm ile çevre ilişki algısının daha yüksek olduğu yapılan çalışmalarda ortaya konulmuştur (Sert, 2019). Aynı zamanda çevre duyarlılığı olan turistlerin turizm faaliyetlerini belirlerken sürdürülebilirliğe önem veren turizm işletmelerine yöneldikleri görülmektedir (Karaca, 2022). Fakat iklim değişikliğinin olumsuz etkilerinin önüne geçilebilmesi adına daha geniş kitlelere çevre duyarlılığı konusunda bilinçlendirici eğitim verilmesi gerekmektedir.

Konu ile ilgili çalışmalar incelendiğinde, küresel bir zorluk olarak görülen iklim değişikliğinin, turizm üzerindeki olumsuz etkilerinin sektör için büyük bir sorun haline geldiği görülmektedir (Yılmaz ve Oğuz, 2019; Uzun vd., 2023; Uzunçakmak ve Akın, 2023) Bu sorun gittikçe büyüyen ve engellenemez bir hal almaya başlamıştır. İklimin bu hızlı değişimi belki durdurulamaz, ama en azından bazı önlemler alınabilirse etkilerinin azaltılması mümkün görülmektedir. Turizm alanında da başta yapılması gerekenlerden biri bu değişime uyum sağlamak ve zayıf yönleri güçlendirerek tehditi fırsata çevirmekten geçmektedir. Bir diğer yapılması gereken ise etkilerin azaltılabilmesi yönünde doğru stratejiler ve politikalar planlamaktır.

Yapılan araştırmalar sonucunda iklim değişikliği ve turizm arasındaki ilişkiye genel çerçeveden bakıldığında konuyla ilgili farklı görüşlerin olduğu görülmektedir. Bazı çalışmalar (Akın vd., 2018; Bayazıt, 2018; Karadağ, 2021; Han vd., 2022; Güzel ve Çakır, 2023) turizmin iklim değişikliğini artırdığını ifade ederken, diğer çalışmalar (Seven, 2020; Manavoglu ve Yıldırım, 2020; Taşcıoğlu ve Yıldırğan 2023) ise sürdürülebilir turizmin problem olarak gördükleri bu konunun çözümü olduğunu savunmaktadır. Sürdürülebilirlik bu durumda turizmin geleceği için kurtarıcı bir seçenek olarak görülmektedir. Fakat burada akla gelen soru "bu iklim değişikliği için bir çözüm müdür? olmaktadır. Yapılan araştırmalar sonucunda sürdürülebilir bir turizm iklim değişikliği önünde önemli bir adımdır fakat şuda bir gerçektir ki turizm geliştikçe iklim değişikliğinin değişim hızında artış yaşanması kaçınılmazdır.

İklim değişikliğinin etkilerini azaltabilmek için birlik olmak ve bu konuda bilinçli bir toplum olmak oldukça önemli bir unsurdur. Bunun için ise halkın ve turizm alanında çalışan tüm personellerin konu ile ilgili gerekli eğitimleri alması ve bilinçlendirilmesi önem arz etmektedir. Turizm işletmelerinin, sürdürülebilirlik konusunda gerekli bilinci sağlaması ve çevresel olumsuzluklara karşı önlem alması turizmin gelişimine katkı sağlayacaktır. Çünkü turistlerin seyahat planlamalarını yaparken çevreye duyarlı yerleri tercih ettikleri incelenen çalışmalarda

görülmüştür. Bu hem turistlerin memnuniyetini sağlamak hem de doğal ve kültürel mirası korumak için önemlidir.

Araştırma temeline dayanarak mevcut çalışma literatürde bahsedilen önceki çalışmaların aksine iklim değişikliği ve turizm konularıyla ilgili yapılan çalışmaların sistematığıne odaklanarak bütüncül bir bakış açısı sergilemiştir. Bu, iklim değişikliği, sürdürülebilirlik ve turizm çalışmaları için gelecek çalışmalara yol gösterici olduğundan literatüre önemli bir katkıdır.

Çalışmanın bulgularına bakıldığında, iklim değişikliği ve turizm konularına yönelik daha fazla teorik çalışmaya ihtiyaç duyulduğu söylenebilir. İncelenen çalışmalar sonucunda yeni araştırmacılar için;

Eğitim düzeyi yüksek olan ailelerin konaklama tercihlerinde sürdürülebilirliğe önem veren işletmeleri seçme eğilimleri nedir?

- İklim değişikliği sonucunda oluşabilecek gıda kıtlığının, turizm sektörü üzerindeki etkileri neler olabilir?
- Konaklama işletmelerine gelen 6 yaş altı çocuklara, çevre duyarlılığını aşlamak için işletmeler tarafından ne tarz programlar düzenlenmektedir?
- Turistlerin destinasyon seçimlerini etkileyen kriterler arasında sürdürülebilirliğin önemi nedir?
- Turizm sektörünün iklim değişikliği üzerindeki etkilerinin azaltılması amaçlı metaversenin kullanılması turizmin gelişimini nasıl etkiler?
- Turizmde doğru yapılan bir atık yönetimi, iklim değişikliği ve turizm adına ne gibi kazançlar sağlanmasına yardımcı olur?
- Turistlerin ilgisini çeken festivallerin iklim değişikliğine etkilerini önlemek adına belediyelerin aldığı önlemler nelerdir?
- Sürdürülebilir turizm sertifikası olan bir otel ve olmayan otelde konaklayan turistlerin gözlemleri ve memnuniyetleri nelerdir?

Araştırma sorularını cevaplamaya yönelik çalışmalar yapılarak alana konuyla ilgili farklı bakış açıları kazandırılabilir. Ayrıca destinasyona yönelik turizm faaliyetlerinin çeşitlendirilmesinden ziyade her bölgeye, sahip olduğu temel yeteneklere göre aktivite, turistik faaliyet planlamasının yapılması da zararların önüne geçebilmek adına atılacak önemli bir adım olarak düşünülmektedir. Bu anlamda hangi destinasyona hangi turistik faaliyetin uygun olduğu ise konuyla ilgili tüm paydaşların bir araya geleceği organizasyonlar sonrasında belirlenebilir. Yeni nesile sağlıklı, sürdürülebilir, temiz bir dünya bırakabilmek için sorumluluk duygusuna sahip her bireyin, bu kavramların bilincinde olması gerekmektedir. Bu konuda farkındalık oluşturulabilir ise yaşanılabilir bir dünya ve gezilebilir turistik destinasyonlar turizmin sektörü için olanacaklar sağlayacaktır.

Bugün turizm, ülkelerin önemli bir gelir kaynağı ve yaşayan bireylerin doğrudan ve dolaylı olarak istihdam faktörüdür. Bu yüzden turizmin her konuda olduğu/olacağı gibi sürdürülebilirlik konusunda da iyiye gitmesi adına önlemler alınmalıdır. Çünkü, sürdürülebilirliğe önem veren işletmelerin yaygınlaşması ile bu işletmelerin iklimi ve çevreyi önemseyen turistler tarafından tercih edilmesine olanak sağlayacaktır. İklim değişikliğinin yarattığı olumsuzlukların önüne geçebilmek adına yapılacak her adım tüm dünyayı etkilemektedir. Bu yüzden doğayı korumak adına birlikte hareket etmenin önemi büyüktür. Bu konuda herkesin bilinçlendirilmesinin önem arz ettiği günümüzde özellikle yeni nesillerin iklim değişikliği ile ilgili bilinçli yetiştirilmesi, buna yönelik devlet geneli veya destinasyon özelinde eğitimlerin gerçekleştirilmesi topluma ve çevreye konuyla ilgili büyük bir katkı sağlayacaktır.

Bunun yanı sıra destinasyonu, işletmeyi, bölgeyi ziyaret eden turistlere yönelik destinasyon yönetim örgütleri tarafından konuyla ilgili farkındalık oluşturulması adına bilgilendirme broşürlerinin dağıtılması, herkesin görebileceği noktalara konuyla ilgili görsel büyük afişlerin yerleştirilmesi çevreye duyarlı turist ve yerli halk profili oluşturabilecektir. Ayrıca iklim değişikliğine yönelik zararların önüne geçmek adına bölgeye has bilinçli rehberler tarafından planlanan turizm faaliyetleriyle taşıma kapasitesinin yarattığı /yaratacağı zararların da önüne geçilebilir.

Bu çalışmada turizmi doğrudan etkileyen önemli faktörlerden biri olan iklim değişikliği çalışmalarına yönelik Dergipark ve Tr Dizin'den faydalanılarak sistematik literatür taraması yapılmıştır. Verilerin sadece bu veri tabanlarından faydalanılarak yapılması çalışma açısından bir sınırlılık taşımaktadır. Gelecek çalışmalarda, konuya geniş bir perspektiften bakabilmek adına ulusal veri tabanlarının yanı sıra uluslararası veri tabanları da araştırılarak, iklim değişikliği ve turizm konularında daha sağlıklı yorumların yapılabilmesine olanak sağlanılabilir. Ayrıca buna ek olarak yerli ve yabancı turistlerin ekoturizm faaliyetlerine yönelik algılarını ortaya koyan çalışmalara da yer verilebilirken, aynı zamanda konaklama, ulaşım ve yiyecek-içecek alt sektörlerinin iklim değişikliğinden nasıl farklı etkilendiği konusuna ilişkin çalışmalarda yapılabilir.

Hakem Değerlendirmesi: Dış bağımsız.

Destek Bilgisi: Herhangi bir kurum ve/veya kuruluştan destek alınmamıştır.

Çıkar Çatışması: Yazarlar arasında çıkar çatışması yoktur.

Etik Onay: Bu çalışmanın tüm hazırlanma süreçlerinde etik kurallara riayet edildiğini yazar(lar) beyan eder. Aksi bir durumun tespiti halinde Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Dergisi'nin hiçbir sorumluluğu olmayıp, tüm sorumluluk makale yazar(lar)ına aittir.

Etik Kurul Onayı: Çalışma kamuya açık ikincil verilerin kullanılmasıyla oluşturulmuştur.

Araştırmacıların Katkı Oranı: Yazarlar çalışmaya eşit oranda katkı sağlamıştır.

KAYNAKÇA

- Akbulut, M. (2019). *Bir Afet Olarak Küresel İklim Değişikliği ve İlkokul Öğretmenlerinin İklim Değişikliği Farkındalığının İncelenmesi*. Yüksek Lisans Tezi, Gümüşhane Üniversitesi, Gümüşhane.
- Akdeniz, D. ve Temeloğlu, E. (2020). Turizm ve Karbon Ayak İzi: Türkiye ve Dünyada Yapılan Çalışmalar Işığında Bir Farkındalık Çalışması. *International Travel and Tourism Dynamics: Overtourism*, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi 8-10 October 2020. Ankara: ss.56-64.
- Akın, C. S., Aytun, C., ve Akın, S. (2018). Turizm, Düşük Karbon Ekonomisi İlişkisi: Türkiye Üzerine Bir Uygulama. VII. Ulusal III. Uluslararası Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu, İskenderun.
- Akın, E. (2019). *Küresel İklim Değişikliğinin Biyolojik Çeşitlilik Üzerine Etkileri*. Tezsiz Yüksek Lisans Dönem Projesi, Eskişehir Teknik Üniversitesi, Eskişehir.
- Akın, G. (2006). Küresel Isınma, Nedenleri ve Sonuçları. *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Dergisi*, 46(2), 29-43.
- Akkaya, F. A. (2019). Sürdürülebilir Turizm Gelişiminde Yenilenebilir Enerji Kooperatifleri (Kemaliye Özelinde Örnek Yatırım Analizi ve Finansal Katkı Değerlendirmesi). *Turkish Studies*, 14(4), 2003-2028.
- Akkuş, Ç. ve Yordam, S. (2021). Yerel Halkın Milli Parklara Yönelik Çevresel Kimlik, Çevresel Tutum ve Katılım Yaklaşımları. *Anadolu: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 32 (1), 19-30.

- Aktaş, E. ve Kurgun, A. (2021). Sorumlu Turizm Yaklaşımı ile Turistik Destinasyonların Gelişimi: Foça Örneği. *Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 23(4), 1671-1708.
- Altınöz, B. ve Altuntaş, M. (2020). G-20 Ülkelerinde Ekonomik Gelişme, Enerji Tüketiminin Azaltılması, Turizm ve İklim Değişikliği. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Dergisi*, 23(2), 413-421.
- Amelung, B., Nicholls, S., and Viner, D. (2007). Implications of Global Climate Change for Tourism Flows and Seasonality. *Journal of Travel Research*, 45(3), 285-296.
- Aras, S. (2022). İklim Değişikliğinin Turizm ve Açık Alan Rekreasyonuna Etkisinin İncelenmesi (Reviewing the Impact of Climate Change on Tourism and Outdoor Recreation). *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 10(4), 3645-3661.
- Aşıcı, G. (2023). Kır-Kent Çeperinin İklim Değişikliği perspektifinden incelenmesi: Denizli örneği. Yüksek Lisans Tezi, Pamukkale Üniversitesi, Pamukkale.
- Aydın, B. ve Yıldırım, H.M. (2020). Etkinliklerin Sürdürülebilirliği ve Eko-Etkinlikler: Daha Yeşil Bir Festival Örneği. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4 (1), 164-180.
- Aysen, E. (2022). *Sürdürülebilir Kalkınma Hedefleri Doğrultusunda Havayolu İşletmelerinin İklim Değişikliği ile Mücadele Stratejileri*. Doktora tezi, Gazi Üniversitesi, Ankara.
- Bayazıt, S. (2018). İklim Değişikliği ve Turizm İlişkisinin Türkiye İç Turizmi Açısından İncelenmesi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 29(2), 221-231.
- Baytok, A. ve Boyraz, M. (2020). Termal Otellerde Çevre Yönetimi: Belirleyiciler ve Avantajlar Üzerine Bir Model Önerisi. *Turizm Akademik Dergisi*, 7(2), 123-144.
- Becken, S. and Hay, J. E. (2007). *Tourism and Climate Change: Risks and Opportunities*. Clevedon, UK: Channel View Publications.
- Berritella M., Bigano A., Roson R. and Richard T. (2006). A General Equilibrium Analysis of Climate Change Impacts on Tourism, *Tourism Management*, (27), 913-924.
- Bilben, M. S. I. (2019). Dünyadan Örnekler Işığında İklim Değişikliği Kaynaklı Göçleri Anlamak. *Akdeniz İnsani Bilimler Dergisi*, 9(2), 335-355.
- Birleşmiş Milletler Genel Kurulu. (2002). İklim Değişikliği Çevre Sözleşmesi, <https://iklim.gov.tr/bm-iklim-degisikligi-cerceve-sozlesmesi-i-33>. [Erişim Tarihi 16.05.2024]
- Bölük, G., ve Sipahi, F. B. B. (2023). Turizm Kaynaklı Çevresel Kuznets Eğrisi Hipotezinin Geçerliliğinde Bilgi İşlem Teknolojilerinin Rolü: Türkiye Örneği. *Journal of Tourism Intelligence and Smartness*, 6(3), 205-223.
- Çalık, İ. ve Akgün, Ö. (2019). Sapanca'da Turizmin Çevresel Sürdürülebilirliği. *Tourism and Recreation*, 1(2), 67-74.
- Çalık, İ., ve Pir, B. (2019). Korunan Alanların Sürdürülebilir Turizm Kapsamında Değerlendirilmesi: Gümüşhane Limni Gölü Tabiat Parkı Örneği. *Gümüşhane Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 10, 159-169.
- Çalık, İ., ve Zurnacı, J. (2019). Sürdürülebilir Turizm Göstergeleri Bağlamında Ev Pansiyonculuğunun Değerlendirilmesi: Yusufeli Örneği (Evaluation of Home Boarding in the Context of Sustainable Tourism Indicators: Yusufeli Case). *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 7(3), 2144-2166.
- Çelik, S., Basan, E., Balık, N., ve Solmaz, R. (2021). TRC3 Bölgesi Otellerinde Çevre Duyarlılığına Yönelik Bir Araştırma. *Journal of Tourism Research Institute*, 2021, 2 (2), 79-94 ISSN: 2718-0093.

- Ceylan, U. (2020). Farklı Kişilik Özelliklerinin Turizmde Sürdürülebilir Çevre Davranışlarına Etkisi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 31(1), 74-84.
- Çinbilgel, İ. (2021). İklim Değişikliğinin Turizm Üzerine Etkisi, (Editör) Ergün, S: *Multidisipliner Turizm Çalışmaları* içinde (ss.116-125) Konya: Çizgi Kitabevi.
- Demir, A. (2009). Küresel İklim Değişikliğinin Biyolojik Çeşitlilik ve Ekosistem Kaynakları Üzerine Etkisi. *Ankara Üniversitesi Çevre Bilimleri Dergisi*, 1(2), 37-54.
- Demiralp, M. (2022). İklim Değişikliğinin Turizm Üzerine Etkisi. *Çevre Şehir ve İklim Dergisi*, 1(2), 251-272.
- Deniz, T. (2019). Turizm ve Biyoçeşitlilik. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(3), 323-339.
- Dereli, M., Boyacıoğlu, E. Z., ve Terzioğlu, M. K. (2019). İklim Değişikliği ve Turizm Sektörü Arasındaki İlişkinin Dinamik Panel Veri Analizi ile İncelenmesi. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(4), 1228-1243.
- Edemen, M., Engin, V., Boynukara, E., Narin, E., Yalçın, M., Küçükilhan, H., ve Kavlak, A. (2023). Küresel Isınma, Küresel Isınmanın Nedenleri ve Sonuçları Dünya ve Türkiye Üzerine Olası Etkileri. *International Journal of Social and Humanities Sciences Research (JSHSR)*, 10(91), 37-48.
- Efe, B. (2023). Küresel İklim Değişikliği Sorunu ve Paris Anlaşması Çerçevesinde Uluslararası İklim Değişikliği Sözleşmeleri. Yüksek Lisans Tezi, Sakarya Üniversitesi, Sakarya.
- Eraydın, A., Gedikli, B., Salmaner, G., ve Edizel, H.Ö. (2011). Kentsel Turizm ve İklim Değişikliği: Antalya Örneği, TÜBİTAK Proje No: 108K612, Proje Raporu, Ankara.
- Erdem, M. S., ve Bozan, M. (2021). Türkiyede Sürdürülebilir Kalkınma Çerçevesinde Ekolojik Turizmin Kalkınma Planları İçerisinde Değerlendirilmesi. *Sinop Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 5(1), 67-90.
- Ergenç, M. C. (2021). Mavi Kart Uygulamasının Sürdürülebilir Deniz Turizmine Etkisi. *Dokuz Eylül Üniversitesi Denizcilik Fakültesi Dergisi*, 13(2), 247-266.
- Erkara, E. (2023). Yeşil Sanayi Politikaları, <https://lessmaterial.ogu.edu.tr/Duyuru/Detay/8/elif-erkara-yesil-sanayi-politikalari>. [Erişim Tarihi 16.05.2024]
- Erol, O. (2010). *Genel Klimatoloji*. Ankara: Çantay Kitabevi
- Güleç, H., ve Ünlüöner, K. (2022). Çevreye Duyarlı Mutfak Uygulamaları: Ankara Yeşil Otel Restoranları Örneği (Environmentally Responsible Kitchen Practices: Example of Ankara Green Hotel Restaurants). *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 10(2), 1226-1251.
- Güzel, M. O., ve Çakır, P. G. (2023). Yerli Halkın Turizm Etkilerine Yönelik Algısı: Uzungöl'de bir Araştırma. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 6(1), 276-299.
- Haidara, M. (2023). *Küresel İklim Krizi ve Zorunlu Göç: Bir Sistematik Literatür Taraması*. Yüksek Lisans Tezi, Anadolu Üniversitesi, Eskişehir.
- Han, V., Polat, G., ve Coşkun, S. (2022). Türkiye'de Turizm Gelişiminin Çevresel Bozulma Üzerine Etkisinin Değerlendirilmesi. *Fiscaeconomia*, 6(2), 345-361.
- İlban, M. O., ve Liceli, M. T. (2022). Ekolojik Ayak İzi ve Turizm Büyümesi Panel Nedensellik İlişkisi. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 6(2), 231-241.

- İskender, A., ve Hatırnaz, B. (2023). Sürdürülebilir Bir Turizm İçin İklim Değişimi Bilinci ve Çevre Duyarlılığı Araştırması; Atatürk Üniversitesi Örneği. *Yüzüncü Yıl Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (61), 365-391.
- Karaca, Ş. (2022). Çevresel Kimliğin ve Ahlaki Lisanslamanın Turistlerin Çevre Dostu Davranışlarına Etkisi. *Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (51), 357-370.
- Karadağ, H. (2021). Türkiye Ekonomisinde 1990-2016 Döneminde Turizm ve Çevre İlişkisinin Ekonometrik Analizi. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(1), 164-175.
- Karashaş, B. (2020). Kentsel Ekosistemleri Destekleyen Bir Yeşilyol Önerisi: Arhavi Örneği. *Kent Akademisi*, 13(4), 736-750.
- Kervankıran, İ., Çuhadar, M., ve Aksoy, S. I. (2022). Turizm Planlarına Politik Ekolojinin Penceresinden Bakmak. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel (Online)*, 5(1), 366-380.
- Kitchenham, B. (2004). Procedures for Performing Systematic Reviews. Keele, UK: Keele University, Department of Computer Science.
- Kıvılcım, B. (2021). Akıllı Otel Uygulamalarının Sürdürülebilirliğe Etkileri: Kış Turizmi Otellerine Yönelik Nitel Bir Araştırma. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 24(46-1), 1401-1413.
- Köroğlu, Ö., Buzlukçu, C., Yıldırım, H. U., ve Oflaz, M. (2019). Ekolojik Tarım Turizm Faaliyetlerine Katılan Ziyaretçilerin Ekolojik Çiftliklere Yönelik Beklenti ve Algılarının Tespit Edilmesi (Identification the Expectations and Perpection of Visitors Who Participate in Ecological Agriculture Tourism Activities). *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 7(1), 25-45.
- Külünk, İ. (2018). Türkiye’de Ekonomik Büyüme ve Karbon Salınımı İlişkisi: Engle-Granger Eşbütünleşme Analizi (1960-2013). *Journal of Management and Economics Research*, 16(1), 193-205.
- Kurnaz, L. (2019). *Son Buzul Erimeden*. İstanbul: Doğan Kitap.
- Manavoğlu, E., ve Yıldırım, E. (2020). Sürdürülebilir Turizm Alan Planlamasında ve Politikalarında Açık ve Yeşil Alanların Rolü. *Peyzaj araştırmaları ve Uygulamaları Dergisi*, 2(1), 19-32.
- National Aeronautics and Space Administration (NASA), (2024, Ocak). Global Climate Change Vital Sciences of the Planet, “Evidence”, <https://science.nasa.gov/climate-change/evidence/>, Erişim:19.01.2024.
- Oğuz, Y. E., ve Yılmaz, V. (2019). Çevre Bilincinin Yeşil Yıldızlı Otel Tercihine Etkisi: ESOĞÜ Turizm Fakültesi Öğrencileri Örneği. *Eskişehir Osmangazi Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi*, 14(1), 51-66.
- Özekici, Y. K., ve Silik, C. E. (2017). Türkiye’deki İklim Değişikliği Plan ve Politikalarında Turizm Sektörünün Yeri. *Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi*, (2), 58-79.
- Özgeriş, M., ve Karahan, F. (2021). Turizm Alanlarındaki Rekreatyonel Su Kaynaklarının Sürdürülebilirliği ve Sakin Şehir Politikaları: Uzundere (Erzurum) Örneğinde Bir Değerlendirme. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 11(1), 103-117.
- Özmen, A. (2021). *İklim Değişikliğinin İnsan Sağlığına Etkileri ve Sağlık Sisteminin İklim Değişikliğine Uyum: Uluslararası Hastalıkların Sınıflandırılması (ICD)*. Yüksek Lisans Tezi, Aydın Adnan Menderes Üniversitesi, Aydın.
- Öztürk, H. H. (2021) *Yenilenebilir Enerji Kaynakları*. İstanbul: Birsan Yayınevi, ss.667

- Öztürk, M., ve Öztürk, A. (2019). BMİDÇS'den Paris Anlaşması'na: Birleşmiş Milletler'in İklim Değişikliğiyle Mücadele Çabaları. *Ömer Halisdemir Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 12(4), 527-541.
- Öztürk, Y. (2022). Turizmin Çevresel Etkilerine Yönelik Algı, Kentsel Aidiyet Duygusu ve Turizm Gelişimini Destekleme Tutumu Arasındaki İlişki (The Relationship Between the Perception of Tourism's Environmental Impacts, the Urban Belonging and the Attitude to Support Tourism Development). *Journal of Tourism ve Gastronomy Studies*, 10(4), 3154-3172.
- Romagosa, F., Milego, R., Fons, J., Schröder, C., Giulietti, S., and Stanik, R. (2014). Report on Feasibility for Regular Assessment of Environmental Impacts and Sustainable Tourism in Europe. *European Environment Agency*, 102.
- Sak, M. (2023). *Yeşil Temel Yetenek ve Yeşil Pazarlama Uygulamalarının Çevre Politikaları Kapsamında İklim Değişikliğine Etkileri: Konaklama İşletmelerinde Bir Araştırma*. Yüksek Lisans Tezi, Selçuk Üniversitesi, Konya.
- Seven, E. (2020). Türkiye'nin biyoçeşitlilik turizm potansiyeli üzerine bir değerlendirme. *Journal of Current Debates in Social Sciences*, 3(2), 95-103.
- Scott, D., Jones, B. and McBoyle, G. (2004) A Bibliography of the Tourism Climatology Field to 2004 Second International Workshop on Climate, Tourism ve Recreation, Orthodox Academy of Crete, Kolimbari, 8-11 June, 236-257, Greece.
- Şen, Ö. L. (2013). Türkiye'de iklim değişikliğinin bütünsel resmi. *Türkiye'de İklim Değişikliği Kongresi (TİKDEK 2013)*, 3-5.
- Şen, Ö. L., Bozkurt, D., Göktürk, O. M., DüNDAR, B., ve Altürk, B. (2013). Türkiye'de iklim değişikliği ve olası etkileri. *Taşkın Sempozyumu*, 29, 30.
- Şen, Z. (2022). İklim değişikliği ve Türkiye. *Çevre Şehir ve İklim Dergisi*, 1(1), 1-19.
- Sert, A. N. (2019). Çevre Bilinci ve Algılanan Yeşil Otel Uygulamalarının Yeşil Otellerde Kalma Niyeti ve Daha Fazla Ödeme Niyeti Üzerindeki Etkisi. *Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 12(1), 205-222.
- Sevim, B., ve Zeydan, Ö. (2007). İklim Değişikliğinin Türkiye Turizmine Etkileri. *Çeşme Ulusal Turizm Sempozyumu*, 21, 23.
- Shepherd, A., Ivins, E., Rignot, E., Smith, B., Van Den Broeke, M., Velicogna, I., Whitehouse, P., Briggs, K., Joughin, I., Krinner, G., Nowicki, S., Payne, T., Scambos, T., Schlegel, N., Geruo, A., Agosta, C., Ahlström, A., Babonis, G., Barletta, V., and Wouters, B. (2018). Mass balance of the Antarctic Ice Sheet from 1992 to 2017. *Nature*, 558(7709), 219-222. <https://doi.org/10.1038/S41586-018-0179-Y>
- Simpson, M.C., Gössling, S., Scott, D., Hall, C.M. and Gladin, E. (2008). Climate Change Adaptation and Mitigation in the Tourism Sector: Frameworks, Tools and Practices. *Paris: UNEP, University of Oxford, UNWTO, WMO*.
- Somuncu, M. (2018). İklim Değişimi Türkiye Turizmi İçin Bir Tehdit Mi, Bir Fırsat Mı? *Tücaum*, 30, 3-6.
- Tandoğan, D. ve Genç, M. (2019). Türkiye'de Turizm ve Karbonhidrat Salımı Arasındaki İlişki: Rals-Engle ve Granger Eşbütünleşme Yaklaşımı. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 30 (3), 221-230.
- Taş, D., ve Olum, E. (2020). Yiyecek-İçecek Sektöründe Sürdürülebilirlik ve Yenilikçi Yaklaşımlar. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(3), 3082-3098.

Taşcıoğlu, H., ve Yıldırkan, R. (2023). Sapanca'daki Bungalov İşletmecilerinin Sürdürülebilir Turizm ve Çevre Tutumları Üzerine Bir Araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 11(2), 969-990.

Temizkan, R., ve Ceyhanlı, K. (2020). Turizm Lisans Öğrencilerinin Ekolojik Ayak İzi Farkındalıkları. *Turizm Akademik Dergisi*, 7(2), 203-223.

Tokmak, C., ve Kara, M. (2022) Çevresel Endişe Sürdürülebilir Turizm Tutumunu Etkiliyor Mu? *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 2022, 5(4), 1626-1642.

Türkeş, M. (2000). Hava, İklim, Şiddetli Hava Olayları ve Küresel Isınma. TC Başbakanlık Devlet Meteoroloji İşleri Genel Müdürlüğü, 187, 205.

Uygur, S. M., Kaya B., ve Bayar, S. B. (2023). Eko-Etiketleme Girişimi İklim Değişikliği ve Sürdürülebilir Turizm için Çözüm Olabilir Mi? Nitel Bir Araştırma (Can Eco-Labeling Initiatives Be the Solution for Climate Change and Sustainable Tourism? A Qualitative Research). *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 11(4), 2963-2990.

Uzun, B., Akçay, S., ve Yılmaz, E. (2023). Orman Yangınlarının Arıcılığa ve Arı Turizminin Yapılabilirliğine Etkisi: Marmaris Örneği (The Effect of Forest Fires on Feasibility of Beekeeping and Api Tourism: The Case of Marmaris). *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 11(4), 3550-3571.

Uzunçakmak, H. ve Akın, A.Ç. (2023). Kartalkaya Kayak Merkezi'ndeki Atıl Kapasitenin Değerlendirilmesi (Kartalkaya Kayak Merkezinde Atıl Kapasitenin Değerlendirilmesi). *Turizm ve Gastronomi Çalışmaları Dergisi*, 11 (4), 3491-3509.

Yiğit, M. ve Akçay, S. (2022). Giresun'da Yaşayan Yerel Halkın Ekoturizme Yönelik Algılarının Belirlenmesi. *Bingöl Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (24), 178-189.

Yılmaz, O. K., ve Toptaş, A. (2020). Sürdürülebilir Çevre Yönetiminde Ekolojik Turizmin Yeri ve Belediyelerin Bu Alandaki Çalışmaları Üzerine Bir Araştırma. *Çağdaş Yerel Yönetimler Dergisi*, 29 (3), 51-73.

Yurtkuran, S. (2022). Gelen Turist Sayısının En Fazla Olduğu 10 Ülkede Turizm ile CO₂ Salımı Arasındaki İlişki: PANEL FOURİER TODA-YAMAMOTO Nedensellik Analizi. *Erciyes Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, (61), 281-303.

Zencirci, S. A., ve Işıklı, B. (2017). Hava Kirliliği. *ESTÜDAM Halk Sağlığı Dergisi*, 2(2), 24-36.



Sosyal, Beşerî ve İdari Bilimler Dergisi

2025, 8(7): 553-567.

DOI: [10.26677/TR1010.2025.1568](https://doi.org/10.26677/TR1010.2025.1568)

ISSN: 2667-422X Dergi web sayfası: www.sobibder.org



KAVRAMSAL MAKALE

Türk Aile Yapısında Çocukluk Algısı ve Ebeveynlik Anlayışı*

Dr. Vildan ÜSTÜN, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Ankara,
e-posta: vildan.ustun@hbv.edu.tr

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-8505-4400>

Prof. Dr. Hacer TOR, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Edebiyat Fakültesi, Ankara, e-posta:
hacer.tor@hbv.edu.tr

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-7187-5814>

Öz

Aile, toplumu meydana getiren ve toplumu temsil eden en küçük birimdir. Ailenin içindeki alt sistemler çocuğun ailede tanımlanma biçimi, çocuk-ebeveyn ilişkisi ve ebeveynlik tutumları ve sorumlulukları aile sisteminin sağlıklı işleyişi için ele alınması gereken başlıca konulardandır. Bu çalışmada da bugünün çocukluk algısı ve ebeveynlik anlayışını anlayabilmek için Türk kültürünün tarihsel zemininde Eski Türklerden Cumhuriyet döneminin sonuna kadar çocukluk algısının, ebeveynlik anlayışının nasıl ve ne yönde değiştiği açıklanmaya çalışılmıştır. Nitel olarak tasarlanan bu araştırmada doküman incelenmesi tekniğine başvurulmuştur. Türk aile yapısında çocukluk algısı ve ebeveynlik anlayışına ilişkin bilgi veren yazılı kaynakların incelenmesinde, tasnif edilmesinde, tarihsel dönemlere ayrılarak değerlendirilmesinde bu yöntem işlevsel görülmektedir. Sonuç olarak her tarihsel dönemin içinde bulunduğu toplumsal şartlar ve değişim faktörlerinin etkisiyle çocukluk algısının değiştiği ve bu çocukluk algısına yönelik olarak ebeveynlik anlayışının farklılaştığını görülmüştür. Tarihsel süreçte Eski Türklerde 'kahraman çocuk', Osmanlı döneminde 'Sûfi çocuk', Tanzimat ve Meşrutiyet döneminde 'yurttaş çocuk', Cumhuriyet döneminde 'İdeal Türk Çocuğu' algıları oluşmuştur. Ebeveynlerden bu çocukluk algılarına ilişkin tutum, davranış geliştirmeleri ve sorumlulukları üstlenmeleri beklenmiştir. Çocukluk algılarında ve ebeveynlik anlayışlarında görülen bu değişimin yanı sıra Türk kültüründe ebeveynlik anlayışında 'çocuk sevgisi' duygusunun ve 'itaatkâr çocuk' beklentisinin bütün dönemlerde görüldüğü belirlenmiştir.

*Bu çalışma birinci yazarın doktora tezinden üretilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Aile, Çocuk, Ebeveynlik.

Makale Gönderme Tarihi: 12.05.2025

Makale Kabul Tarihi: 03.07.2025

Önerilen Atıf:

Üstün, V. ve Tor, H. (2025). Türk Aile Yapısında Çocukluk Algısı ve Ebeveynlik Anlayışı, *Sosyal, Beşerî ve İdari Bilimler Dergisi*, 8(7): 553-567.



Journal of Social, Humanities and Administrative Sciences

2025, 8(7): 553-567. DOI: [10.26677/TR1010.2025.1568](https://doi.org/10.26677/TR1010.2025.1568)

ISSN: 2667-422X Dergi web sayfası: www.sobibder.org



CONCEPTUAL PAPER

The Perception of Childhood and The Understanding of Parenthood in The Turkish Family Structure

Dr. Vildan ÜSTÜN, Ankara Hacı Bayram Veli University, Institute of Graduate Programs, Ankara, e-mail: vildan.ustun@hbv.edu.tr

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-8505-4400>

Prof. Dr. Hacer TOR, Ankara Hacı Bayram Veli University, Faculty of Letters, Ankara, e-mail: hacer.tor@hbv.edu.tr

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-7187-5814>

Abstract

The family is the smallest unit that constitutes and represents society. Subsystems within the family—such as how the child is defined within the family, child–parent relationships, and parenting attitudes and responsibilities—are among the main issues that need to be addressed for the healthy functioning of the family system. In this study, in order to understand today’s perception of childhood and understanding of parenthood, an explanation was attempted regarding how and in what direction the perception of childhood and the understanding of parenthood have changed from the Early Turks to the end of the Republican era, based on the historical ground of Turkish culture. This research was designed qualitatively, and document analysis technique was used. This method is considered functional in the examination, classification, and evaluation—by dividing into historical periods—of written sources that provide information about the perception of childhood and understanding of parenthood in the Turkish family structure. As a result, it has been observed that the perception of childhood has changed under the influence of the social conditions and transformation factors of each historical period, and accordingly, the understanding of parenthood has diversified. Throughout history, the perceptions of the “heroic child” in the Early Turkish era, the “Sufi child” in the Ottoman period, the “citizen child” in the Tanzimat and Constitutional periods, and the “ideal Turkish child” in the Republican period have emerged. Parents were expected to develop attitudes and behaviors and to assume responsibilities in line with these perceptions of childhood. In addition to the changes seen in the perceptions of childhood and understandings of parenthood, it has also been identified that the feeling of “love for children” and the expectation of the “obedient child” have existed in all periods of Turkish culture’s understanding of parenthood.

Keywords: Family, Child, Parenthood.

Received: 12.05.2025

Accepted: 03.07.2025

Suggested Citation:

Üstün, V. and Tor, H. (2025). The Perception of Childhood and The Understanding of Parenthood in The Turkish Family Structure, *Journal of Social, Humanities and Administrative Sciences*, 8(7): 553-567.

GİRİŞ

Aile, insanlık tarihinin en eski toplumsal birimlerinden biri olarak, toplumsal değişim süreçlerinden etkilenip yapısal ve biçimsel değişimlerin yaşandığı en temel kurumdur (Hallaç ve Öz,2014: 142). Aile içinde oluşan eş sistemi, anne- çocuk ve baba-çocuk ilişki yapıları aile yapısının sağlıklı olmasını sağlayan temel ilişki yapılarından biridir. Ailenin içindeki bireylerin aile ve toplum açısından anlamı ise içinde yaşanan kültürün etkisinin yanı sıra ekonomik, sosyal, eğitsel ve teknolojik değişim ve gelişim süreçlerinden de etkilenmektedir. Türk aile yapısının ise tarihsel süreçte geleneksel geniş aile yapılarından modern çekirdek aile ve tek ebeveynli aile yapıları ile değişim ve çeşitlilik gösterdiği görülmektedir (Tezel Şahin ve Cevher, 2007:775). Türk aile yapısı içindeki çocukluk algısının değişimi temelde ana-babanın çocuğa yaklaşımını ve ebeveynlik anlayışını farklılaştırmaktadır. Bu çalışma ile Türk aile yapısının kültürel etkisi temelinde ve tarihsel süreç içerisinde toplumsal değişim süreçlerinin etkisi ile değişen çocukluk algısı ve bu değişim ile ilişkili olarak değişen ebeveynlik anlayışı üzerinde durulmuştur.

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Çocuk ve çocukluk kavramı birbirinden farklı anlamları karşılamaktadır. Çocuk kavramı Türk Dil Kurumu Sözlüğünde “bebeklik ile erginlik arasındaki gelişme döneminde bulunan oğlan veya kız; yavru, bala, uşak, velet” şeklinde tanımlanmıştır (TDK, 2024). Çocukluk anlayışının ise Batı toplumu tarihsel sürecinde modern zamanların tarihsel ürünü olarak keşfedildiği ve insanlığın sonuna kadar devam edecek dinamik bir süreç olarak ifade edilmektedir (Şahin, 2020: 2). Fransız tarih yazarı Philippe Aries “Centuries of Childhood” (1962) adlı eserinde çocukluğun tarihine ilişkin farklı tarihsel inceleme teknikleri kullanarak Antikçağ ve Ortaçağ’a ait resim ve tablolarından - o dönemlerde çocuklara özgü kıyafet, oyun, sanat ve günlük yaşam pratikleri gibi pek çok alanın olmayışı ve birçok alanın ortak oluşundan- yola çıkarak 16. yüzyıla kadar çocukluğa özgü bir ayırımın olmadığını öne sürmüştür. Aries’e göre Orta Çağ Batı Avrupa’sında bebeklere kundaktan çıkar çıkmaz yetişkin kıyafetine benzer giysiler giydirilmekte ve beş ila yedi yaşından sonra çocuklar yetişkinlerin tüm yaşam pratiklerine dahil olarak yetişkin yaşamının bir parçası olan “küçük yetişkinler” olarak yaşantılarını sürdürmüşlerdir (İnal, 2007: 13).

Batı deneyiminde 16. yüzyıldan sonra sanayileşme ve kentleşmenin ardından çocukların yaşlarına göre kategorize edilip eğitim sistemine dahil edildiği ve çocuklara özgü giysi, oyun ve sağlık sisteminin modernleşme süreçleriyle geliştirildiği bir başka deyişle çocukluğa özgü dönemin modern zamanlarda keşfedilmiş toplumsal bir inşa olduğu belirtilmiştir (Karabıyık, 2019: 196). Çocukluğa ilişkin algının değişimi ise ebeveynlik anlayışının değişimini, anne babalık sisteminin yeniden kurgulanmasını sağlamıştır.

Türk toplumu deneyiminde ise kültürel zemin farklılığından kaynaklı olarak çocukluk algısı batı deneyiminden farklılaşmaktadır. Türk toplumunda ulaşılan en eski kaynaklar(destan, yazıt, masal vb.) ele alındığında çocukluk dönemine ilişkin sevgi temelli duygunun olduğu ayrıca çocuk yetiştirmeye ilişkin öğüt içeren kaynakların olması ise; çocukluk dönemine ilişkin bir ayırımın var olduğunu göstermektedir. Antik Yunandaki köleci bakış açısı ve batı deneyimindeki çocuğa yönelik ‘ilk günah’ anlayışı aksine Türk toplumunda çocuğun dünyaya gelişi ‘sevinç ve mutluluk duygusu’ ile karşılanmaktaydı. Batı toplumunun tarihsel deneyiminden farklı olarak Eski Türklerden günümüze kadar çocuklar mal olarak alınıp satılmamış ve çeşitli gerekçelerle öldürülmemiştir (Vakıf, 2018: 32). Türk modernleşme süreci ile birlikte çocukluk ile ilgili çalışmalar batı kaynaklarından yapılan çeviriler ile oluşturulmaya başlanmıştır. Çocuklukla ilgili çalışmalarda eğitim, sanat, çocuk yetiştirmeye ilişkin pratiklerle ilgili çalışmalar yapılmıştır.

Modernleşme sürecinde batı kaynaklı yapılan çocukluğa ilişkin çalışmalar ve bakış açısı ile geleneksel çocukluk anlayışı arasında ikilem ve farklılıklar yaşanmıştır (Aydoğmuş Ördem, 2020: 4472). Türk toplumunun kendi tarihsel deneyimi ve kendi kültürel zemin içinde geçirdiği toplumsal değişim süreçleri içinde çocukluk anlayışı değiştiği görülmektedir. Değişen çocukluk anlayışından hareketle Türk toplumunda çocuk yetiştirme biçiminin ve ebeveynlerin çocuk yetiştirme sürecindeki rol ve sorumluluklarının da farklılaştığı görülmektedir. Türk tarihinin farklı dönemlerinde çocukluk anlayışının değişimi ve buna bağlı olarak ebeveynlik anlayışlarının da ne yönde ve nasıl değiştiği konusu bu çalışmada ele alınmıştır.

YÖNTEM

Bu çalışmada Türk aile yapısında değişen çocukluk algısı ve ebeveynlik anlayışı; Eski Türklerde, Osmanlı döneminde ve Cumhuriyet döneminde olmak üzere üç alt başlıkta ele alınmıştır. Çalışmada nitel araştırma yöntemlerinden doküman incelemesi tekniği kullanılmıştır. Doküman incelemesi araştırılması hedeflenen olgu ve olgular hakkında bilgi içeren materyallerin analizini kapsar (Yıldırım ve Şimşek, 2021: 189). Doküman analizi ile basılı ve elektronik materyaller belgeler incelenir, değerlendirilir konu ile ilgili anlam çıkarıp, anlayış oluşturulmaktadır (Kıral, 2020: 173). Bu çalışma da çalışmanın konusu ile ilişkili basılı ve elektronik ortamdaki kitap ve makale gibi yazılı kaynaklar incelenmiş ve tarihsel dönemler içinde değişen çocukluk algısı ve ebeveynlik anlayışı ele alınarak sınıflandırılmıştır. Bu çalışmanın kapsam sınırlılığı; Eski Türklerden Cumhuriyet döneminin ilk yıllarındaki Türk aile yapısında çocukluk ve ebeveynlik anlayışına ilişkin bilgi veren eserlerden yararlanılmıştır.

BULGULAR

Bu bölümde Eski Türklerde, Osmanlı döneminde ve Cumhuriyet döneminde değişen çocukluk algısı ve ebeveynlik anlayışı üç ana başlık altında ele alınmıştır.

Eski Türklerde Çocuk Algısı ve Ebeveynlik Anlayışı

Eski Türklerin çocukluğa ilişkin algılarına ve çocuk yetiştirmeye ilişkin görüşlerine sözlü kültür (destan, masal, öykü vb.) ya da yazıt, hikâye, seyahatname aracılığıyla ulaşmak mümkündür. Türk kültürünün kodlarını içeren destanlar hem aile yapısına hem de aile içindeki çocuğun değeri hakkında veriler sunmaktadır (Şahin, 2020: 19). Eski Türklerde çocuk algısı ve ebeveynlik anlayışı ana başlığı; İslamiyet öncesi Türkler ve İslamiyet sonrası Türkler de çocuk algısı ve ebeveynlik anlayışı olara iki alt başlık altında ele alınmıştır.

İslamiyet Öncesi Türklerde Çocuk Algısı ve Ebeveynlik

İslamiyet öncesi Türklerdeki ebeveynlik anlayışın da geleneksel Türk toplumunda çocuksuz ev düşünülemez bu nedenle döl vermeyen birleşmenin yürüyemeyeceği ile ilgili inanç oluşturulmuştur (Yörükoğlu, 2007: 29). Eski Türklerde doğacak çocuğun kız ya da erkek olduğuna ilişkin benzetme de 'tilki' ve 'kurt' ifadelerinin kullanılmıştır. Eğer tilki denirse doğan çocuğun kız, kurt denirse erkek olduğu anlaşılmaktaydı. Tilki, sinsilik ve kurnazlık özelliği ile tanımlanırken; kurt ise yiğitlik özelliği ile tanımlanmaktaydı (Karadoğan, 2015: 71). Türk kültüründe erkek çocuğunun önemli konuma sahip olmasının nedenin göçebe toplumlarda sert doğa koşullarıyla mücadele edecek güce sahip olan insanlara duyulan ihtiyaçtan kaynaklandığı düşünülmektedir.

Eski Türklerde Oğuz Kaan Destanının da çocuk algısı, çocuk Oğuz'a ilişkin tanımlamalardan çıkarımlarda bulunarak anlaşılmalı çalışılır. Destanda “*Oğuz Kaan doğduktan sonra anasının sütünü bir kere emer sonra bir daha emmez. Süt yerine şarap ve çorba içer et yer. Üç günde dile gelir konuşur yürür ve kırk günde büyür.*” Destan da bebeklikten yetişkinliğe kırk gün içinde geçiş olması çocukluk algısını olmayışını ve bunun nedeninin ise bu dönemde savaşçı insanlara duyulan ihtiyacı göstermektedir (Doğan, 2000: 7). Oğuz Kaan Destan’ında çocukluk algısının yanı sıra ebeveyn ilişkileriyle ilgili bilgi de vermektedir. Destan da babaya olan “itaat kültürü” saygı ve itaat babaya kendini sevdirmeye ve kanıtlamanın ölçüsü olarak kabul edilmekteydi (Doğan, 2016: 40).

Manas Destanının da ise Oğuz Kaan Destanındaki gibi Manas çocuk “*on yaşında ok atmış, at binmiş, on dördüne girdiğinde ise şehirleri alt üst edip han olmuştur*”. Bilge Kağan Yazıtı’nda da benzer şekilde küçük yaşta yetişkin rolü ile Kağan olup savaşlar kazanmıştır (Doğan, 2000: 15).

Tablo 1. İslamiyet Öncesi Türklerde Çocuk Algısı ve Ebeveynlik

Eserler	Çocuk	Ana- Babalık
Oğuz Kaan Destanı	Savaşçı çocuk	Sevgiye ve otoriteye dayalı ebeveynlik
Manas Destanı	Kahraman çocuk	Erkek çocuk beklentisi
	İtaatkar çocuk	
	Saygılı çocuk	
	Güçlü çocuk	

İslamiyet öncesi Eski Türklerde çocuk sahibi olmanın önemli bir değer olmasının yanı sıra erkek çocuk beklentilerinin öncelikli olması ve bebeklikten çocukluğa geçişin hızlı olmasına ilişkin beklenti iş gücüne olan ihtiyaç ve savaşçı koşullardan kaynaklanabilmektedir (Doğan, 2000: 18). İslamiyet öncesi Eski Türklerle ait kaynaklarda çocuğa dair yüceltici ve değer olarak görme yaklaşımları ise batı deneyimi çocukluğundan farklı olarak çocuğa sevgi ve değerli olduğu algısıyla yaklaştıkları görülmektedir. Ebeveynlik tutumlarında ise büyüklere saygı ve itaatin beklenecek şekilde otorite davranışının kullanıldığı düşünülmektedir.

İslamiyet Sonrası Türklerde Çocuk Algısı ve Ebeveynlik

İslamiyet sonrası Türklerde ise çocukluk algısı ve çocuk yetiştirmeye ilişkin anlayışı kavrayabilmek için hikâye, seyahatname ve yazılan eserler ele alınmaktadır. Hoca Ahmet Yesevi’nin Divan-ı Hikmet adlı eserinde çocuk Yesevi’nin ilahi bir koruma altında olduğu belirtilir ve eserde çocukluğa ilişkin ana mesaj ‘edep ve terbiyeli’ olunmasıdır. Bu dönemde İslamiyet öncesi Eski Türklerle kıyasla çocukların ‘Alp insanı’ tiplemesine karşı manevi derinliği olan ‘Sûfi çocuk, Veli çocuk’ tiplemesi öne çıkmıştır (Doğan, 2016:2015). İslamiyet sonrası Türklerin eserlerinden olan Kutadgu Bilig’de ise çocuğun nasıl terbiye edileceğine ve nasıl yetiştirileceğine ilişkin açık mesajlar bulunmaktadır. Bu durum ise Türklerde çocuğun nasıl yetiştirilmesi gerektiğine ilişkin önemli bilgiler vermektedir. Kutadgu Bilig’de LXII. Bölüm ,“*Çocuğu Nasıl Terbiye Edileceğine Dair*” başlık anne babalara öğüt niteliğindedir.

“Senin ay gibi bir oğlun veya kızın doğarsa, onu kendi evinde terbiye et, bu işi başka ellere bırakma.”

“Oğul-kıza bilgi ve edep öğret; bu her iki dünyada onlar için faydalı olur”

“Oğluna henüz küçük iken öğret, küçüklüğünde bilgi öğrenirse hayatta muvaffak olur”

“Gerekirse oğula ve kıza acımadan dayat at, dayak oğula kıza bilgiyi öğretir.”

Türklerin İslamiyet’i kabulünden sonra yaşam şekli ve aile yapıları hakkında bilgi veren bir diğer önemli eser ise Dede Korkut Hikâyeleri’dir. Bu eserde çocuk ailenin ve toplumun temeli olarak değerlendirilmekte ve ailenin çocuğu aile değerleri çerçevesinde yetiştirmesi vurgulanmaktadır (Şahin, 2020: 21). Divan-ı Hikmet eserinde olduğu gibi Dede Korkut adlı eserinde de çocuğun yetiştirilmesinin en önemli ögesi anne ve baba olarak görülmektedir. Dede Korkut Hikâyesi’nde “Çocukların iyi ve kötü olmalarına ana babaları sebep olur” cümlesi ana babaların sorumlu olduklarını belirtir. Bu eserde ayrıca çocukların dürüstlük, cesaret, kahramanlık, mertlik, saygı duyma ve sevgi gösterme gibi nitelikleri taşıması gerektiği vurgulanır. Aile ve çocuk arasındaki güçlü bağlara vurgu yapılırken aile içi sevgi, saygı ve güven bağlarına yer verilmiştir. Ayrıca bu eserde “Oğul atasözünü iki etmezdi, ikilerse o oğul kabul edilmezdi” cümlesi ile babaya karşı sonsuz ‘itaat’ davranışı da vurgulanmıştır.

Divan-ı Lügat-it Türk eserinin yazarı Kaşgarlı Mahmut eserinde çocuklarına “uluçım” yani “yavrum” diye hitap etmekteydi. Bu durum o dönemde aile ile çocuk arasındaki sevgi bağının önemine işaret etmektedir. Eserde ‘ısırk’ kelimesi ise anne babanın çocuklarını perilere ve nazara karşı korumak için kullandıkları söz olarak açıklanır ve ana babaların çocuklarını görünür görünmez tüm tehlikelerden çocuklarını koruması gerektiği öğütlenir (Doğan, 2000: 41; Şahin, 2020: 22).

Tablo 2. İslamiyet Sonrası Türklerde Çocuk Algısı ve Ebeveynlik

Eserler	Çocuk	Ana- Babalık
Kutadgu Bilig	Edepli ve terbiyeli çocuk	Sevgiye ve aşırı otoriteye(dayak) dayalı ebeveynlik
Dede Korkut Hikâyeleri	Sûfî çocuk	Sorumlu ebeveynlik
Divan-ı Lügat-it Türk	Veli çocuk	Eğitici ebeveynlik
	İtaatkâr çocuk	Koruyucu ebeveynlik
		Erkek çocuk beklentisi

Türklerde çocuk aile ve toplum için önemli bir yere sahiptir ve işlevseldir. Çocuğun aile ve toplum için işlevsel olması erken yaşta yetişkin gibi sorumluluk almasını gerektirmektedir. Çocuklar arasında cinsiyet ayrımının olduğu hem Eski Türklerde hem de İslamiyet sonrası Türklerde her iki dönemin eserlerinin çocukluğa ve ebeveynliğe ilişkin söylemlerinde etkin bir şekilde gözlenmektedir. Özellikle İslamiyet sonrası Türklerde anne babanın çocuğunu ahlaki değerler çerçevesinde yetiştirmesi ve çocuğun özellikle babaya karşı itaat duygusu vurgulanmıştır.

Osmanlı Döneminde Çocuk Algısı ve Ebeveynlik Anlayışı

Osmanlı toplumunda çocuk algısı ve çocuk yetiştirme anlayışı ele alınırken; Osmanlı toplumunun Batı tesirli olarak değişme dönemlerini ele almak konunun anlaşılması ve bütünlüğü açısından önem taşımaktadır. Bunlar; Klasik Osmanlı dönemi yani Osmanlı devletinin Tanzimat dönemine kadar olan çocukluk algısı ve ebeveynlik anlayışı, Tanzimat dönemi

çocukluk algısı ve ebeveynlik anlayışı ve II. Meşrutiyet dönemi çocukluk algısı ve ebeveynlik anlayışı olarak üç alt başlıkta ele alınmıştır.

Klasik Osmanlı Döneminde Çocuk Algısı ve Ebeveynlik Anlayışı

Osmanlı toplumunda çocuk, İslamiyet'ten sonraki Türk toplumlarında olduğu gibi evliliğin meyvesi olarak görülmüştür. Çocuğun doğumuna ilişkin kutlamalar ve çocuğa ad koyma Türklerin yiğitlik törenlerine benzer biçimde gerçekleştirilmiştir (Doğan, 2016: 77). Klasik Osmanlı döneminde çocukların ilk eğitim aldıkları mahalle mektebine başlama yaşı ise 4 yaş, 4 ay, 4 gün olarak belirlenmiştir ve bu yaştan din eğitime başlamak için uygun bir yaş olduğu belirtilmiştir. Sonraki yaş dönemlerinde ise eğitim medreselerde devam etmiştir. Ayrıca Osmanlı döneminde okul eğitiminin yanı sıra çocuklar yaz döneminde çırak olarak veya tarlada çalıştırılarak yetişkin yaşamına hazır hale getirilmeye çalışılmıştır (Ahioğlu Lindberg, 2012: 47). Osmanlı sarayında yeni doğan çocuğun doğumunu kutlamak için yapılan 'beşik alayı' törenlerinde ise erkek törenleri daha gösterişli yapılmış ve erkek çocuk doğduğunda beş vaktin her birinde 7'şe top atılırken, kız çocuğu dünyaya geldiğinde ise 3'er top atılmıştır (Erkurt, Balci ve Yıldız, 2017: 27).

Klasik Osmanlı dönemindeki ahlak eserlerini inceleyen Toksöz (2012) bu dönemdeki ahlaki eserler de hem çocuklara hem de çocukları yetiştiren ebeveynlere belli başlı sorumluluklar yüklediğini belirtmektedir. Toksöz çalışmasında Ahlak-ı Nasiri, Ahlak-ı Adudiye, Ahlakı Alai ve Ahlak-ı Kiram adlı eserleri incelemiştir. Bu eserlerin aile ahlakı ile ilgili bölüm içinde çocuk ile ilgili bilgiler genel anlamda çocuğun terbiyesi ve çocuğa öğretilmesi gereken görgü kurallarını kapsamaktadır. Bu ahlak eserlerinde çocuğun doğumdan önce onun yetişeceği aile ortamını iyileştirilmesiyle ilgili hususlardan bahsedilmektedir. Eserler de genel olarak doğum sonrası ailenin ilk sorumluluğunun ise çocuğa güzel bir ad vermek olduğu belirtilmiştir. Ahlak-ı Nasiri adlı eserde çocuğun terbiyesinde iyi alışkanlıklar (saygılı, itaatkâr, dindar, güzel ahlaklı vb.) öğretilirken çocuklara yaklaşımın övgü, ödüllendirme şeklinde olması ve buna karşılık azarlanmamalı ve işlediği çirkinliğin açığa vurulmaması gerektiğini belirtmektedir. Çocuğa öğretilmesi gereken genel görgü kuralları ise alçak gönüllü olma, dürüst olma, büyüklerine yanındayken soruya cevap vermesi dışında susması, kötü sözden, bedduadan sakınması iyi, güzel ve zarif konuşma alışkanlığının edindirilmesidir.

Ahlak-ı Adudiye adlı ahlak eserinde ise anne babaların çocuklarına karşı onları güzel ahlaklı yetiştirme görevi varken; çocuklarında anne babalarına karşı son derece itham göstererek hizmet etmesi, itaat edip iyi davranması ve duasını alması gerekmektedir. Ahlak-ı Kiram adlı eserin 'Çocuk Terbiyesi' adlı bölümünde ise çocukların din eğitime ayrı bir önem verilmesi gerektiği belirtilir ve bu eğitimin ise övülme ve takdir edilme ile gerçekleştirilmesi gerektiğini belirtir ancak buna karşılık çocuk kötü bir davranış yaptığı zaman uyarılmalı, eğer uyarı yetersiz kalırsa yemek içmekten alı koyulmalı, istediği elbise alınmamalı hatta bu eserde çocuk eğitiminde 'dayağın' caydırıcı bir yol olduğu bile düşünülmektedir (Toksöz, 2012: 86).

Türk toplumunda çocuk yetiştirme de üç özelliğin tarih boyunca süre geldiğini gözlemlemiştir. Onur (2007:104)'e göre Türk toplumunda yaygın olarak gözlemlenen 'çocuk sevgisi' ve diğer ikisi ise 'dayak' ve 'ezbercilik' tir. Onur 'a göre Osmanlı döneminde çocuk yetiştirmede 'korku' da egemen bir yöntem olarak kullanılmaktaydı.

Tablo 3. Klasik Osmanlı Döneminde Çocuk Algısı ve Ebeveynlik

Eserler	Çocuk	Ana- Babalık
Ahlak-ı Nasiri	Edepli ve terbiyeli çocuk	Sevgiye ve takdire dayalı ebeveynlik
Ahlak-ı Adudiye	Ahlaklı çocuk	Aşırı otoriteye(dayak) dayalı ebeveynlik
Ahlakı Alai	Sûfî, Veli çocuk	Güzel ad koymak
Ahlak-ı Kiram	Güzel konuşan çocuk	Görgü kurallını öğretme
	İtaatkâr çocuk	Sorumlu ebeveynlik
	Eğitilmiş çocuk (sadece erkek çocuk)	Eğitici ebeveynlik
	Anne babaya bakım veren çocuk	Din eğitimi
		Erkek çocuk beklentisi

Klasik Osmanlı döneminde de Eski Türklerde olduğu gibi sevinç ve mutlulukla karşılanmakta ve çocuğun ahlaklı, dindar, itaatkâr ve saygılı yetiştirilmesinin önemli olduğu görülmektedir. Önceki dönemden farklı olarak çocuğun eğitiminin(din eğitimi) hem ev dışı alanlarda(medreselerde) hem de evde çocuğun yetiştirilmesinde önemli bir değer olarak görülmektedir. Anne ve babaların aile içindeki ekonomik değerinden (çocuğun aile içindeki iş gücü ve aileye bakım vermesi) kaynaklı olarak erkek çocuk beklentilerinin olduğu da görülmektedir.

Tanzimat Dönemi Çocuk Algısı ve Ebeveynlik Anlayışı

Osmanlı toplumunda Tanzimat döneminde ise hem kurumsal anlamda hem de sosyal yaşamda Batılılaşma ekseninde gerçekleşen yenilikler kadınlar ve çocuklar bağlamında da kendini göstermiştir. Bu dönemde Avrupa ile sosyo-ekonomik ilişkilerin gelişmesi orta sınıf olarak adlandırılan zümrenin ortaya çıkmasını sağlamış ve çocuklara ilişkin özel giysiler, çocuk yayınları ve yeni çocuk oyuncakları ile Tanzimat döneminde çocukluk, Batı toplumunda modern dönemde ortaya çıkan çocukluk anlayışına benzer biçimde görülmeye başlamıştır (Özcan, 2019: 35).

Tanzimat döneminde eğitim alanında yapılan değişiklikler de o dönemin çocukluk anlayışını etkilemiştir. Sıbyan mektepleri ile ilgili düzenlemeler ile 1869'da Fransız eğitim sistemi incelenerek oluşturulan Maarif-i Umumiye Nizamnamesi ile ilkokul kız ve erkekler için zorunlu hale getirilmiştir (Okay,1998: 32). Osmanlı toplumundaki eğitim sistemindeki bu değişim batı tarzı eğitim modeli ile din merkezli medrese anlayışı farklılaşmış ve eğitim sisteminde cinsiyet ayırımına dayalı bakış açısının farklılaştığını göstermektedir. Ördem Aydoğmuş (2016)'a göre Tanzimat döneminin genellikle her alanında meydana gelen 'düalist(ikili) yapı' çocukluk anlayışında da kendini göstermiştir. Özellikle çocuğu yetiştirme ve eğitme sürecinde bir yandan terbiye ve ahlak konuları ele alınırken diğer taraftan yanlış batılılaşma örnekleri gözlenmiştir. Bu dönemde okullarda çocuklara batı tarzı eğitim verilirken aynı zaman da medrese eğitiminde verilmesi eğitim alanında da ikiliği ortaya çıkarmıştır (Aydoğmuş Ördem, 2016: 55-57).

Tanzimat döneminde çocuk yetiştirilmesine yönelik olarak ilk eser olan Edhem İbrahim Paşa'nın "Terbiye ve Talim –i Adab ve Nesayih-ül Eftal (1868)" adlı eserinde yetişkinlere çocuğu terbiye ederken onların anlayacağı dilde hitap edilmesi gerektiğini belirtir ve çocukların sağlığı,

temizliği, beslenmesi, uyku alışkanlıkları, meslek seçimleri ve eğitimi konuları üzerinde durmaktadır (Okay, 1998: 48). Bu dönemde Ahmet Mithat Efendinin babalığı önemli bir sanat olarak tarif ettiği “*Peder olmak Sanatı*” adlı eseri ise çocukların eğitiminin beşikten başladığını vurgulayarak çocukların evlerinden başka yerde terbiye verilmesini ve erken yaşta evlerinden ayrılmalarını uygun bulmamaktadır. Bu dönemdeki bir diğer eser ise Münif Paşa’nın *Ehemmiyet-i Terbiye –i Sibyan* adlı eseri modern pedagojiye dair ilk tecrübe olarak adlandırmaktadır. Bu eserde babadan görme terbiye usulleri eleştirerek ve yaygın terbiye yöntemi olarak görülen ‘dayağa’ karşı çıkmıştır (Öztan, 2019: 40). Ayrıca Münif Paşa çocuğu terbiye ederken dayak yerine Avrupa tarzı ikaz etmenin uygun olduğunu belirtmiştir. Tanzimat döneminde çocuk; okul ve ailenin yaklaşımı arasında çatışma yaşamıştır yani çocuk okulda hem batılı, hem de Osmanlı tipi eğitim alırken ev içinde Osmanlı değerlerine bağlı yaşam sürmesi çocuğun batı ile doğu değerleri arasında kalmasına neden olmuştur (Aydoğmuş Ördem, 2016: 192).

Tablo 4. Tanzimat Döneminde Çocuk Algısı ve Ebeveynlik

Eserler	Çocuk	Ana- Babalık
Terbiye ve Talim –i Adab ve Nesayih-ül Eftal	Edepli ve terbiyeli çocuk	Çocuğun bakımı
Peder olmak Sanatı	Ahlaklı çocuk	Çocuğun gelecek planlaması
Ehemmiyet-i Terbiye-i Sibyan	Eğitimli çocuk	Çocuk eğitimi
	Sağlıklı çocuk	Sevgi ve denetim tutumu
		Din eğitimi ve Batılı eğitim (ikili/düalist yapı)
		Çocuğun psikolojik iyi oluş hali (dayağa karşı)

Osmanlı toplumunda Tanzimat döneminde Batının model alınmasıyla birlikte çocukluk alanı da eğitsel, psikolojik, bakım ve yetiştirme alanlarında yeniliklerin oluşturulduğu görülmektedir. Özellikle bu dönemde ilkokulun kız ve erkekler için zorunlu hale gelmesi ile hem çocuğun eğitim öğretim alanı düzenlenmiş, hem de cinsiyet ayrımına dayanan eğitsel koşullar da kız ve erkek çocuklar için eşit bir zemin oluşturulmaya başlanmıştır. Bu dönemin batılı tarz da çocuk yetiştirme anlayışında pedagoji temelli eserlerin çevirisi ile birlikte dayak davranışı ile çocuk yetiştirmenin uygun olmadığı dile getirilmiştir. Tanzimat döneminin bir geçiş dönemi olması nedeniyle çocuğun aile ve okul arasındaki farklı yetiştirme tutumlarına maruz kaldığı da gözlenmiştir.

II. Meşrutiyet Dönemi Çocukluk Algısı ve Ebeveynlik Anlayışı

II. Meşrutiyet ilanı sonrasında kısmen tebaadan vatandaşlığa geçişe yönelik politik anlayış çocukluk alanında da kendini göstermiş ve Tanzimat döneminde bağımsız özne olmaya başlayan çocuk, II. Meşrutiyetle birlikte ‘kamusal bir özneye’ dönüşmüştür (Öztan, 2019: 45). Bu dönemde ‘küçük yurttaşlar’ olarak adlandırılan çocuklar, milliyetçilik ideolojisi çerçevesinde geleneksel değerler dışında devletin kendine göre yetiştireceği bir birey ve vatandaş olarak görülmüştür (Kılıç, 2007; Aydoğmuş Ördem, 2016: 64). Yeni rejimin çocuklardan beklentileri ise “yurttaşlığa atıfta bulunarak; vatanına bağlılık, siyasal iktidara itaat, çalışkanlık, dürüstlük ahlaklı olmaktır” bu nitelikler ‘ideal çocuğun’ tasvirinde önem taşımaktadır (Öztan, 2019: 46).

II. Meşrutiyet çocukluk algısı, Batının modern dönemindeki Fransa özelinde 1789 sonrasında gelişen “müstakbel yurttaş çocuk” algılaması ile benzerlik taşımaktadır. Batılılaşma sürecine giren Osmanlı toplumunda çocuk 19. yüzyılın sonlarında özne olarak kabul edilmiş ve meşrutiyet dönemi ile birlikte potansiyel kamusal özneye dönüşmüştür (Öztañ, 2019: 58).

Meşrutiyet döneminde çocuk yetiştirilmesine yönelik olarak anneler etkin kişiler olmuşlardır. Bu dönemde yazılan romanlarda iradesiz annenin iradesiz çocuklar yetiştireceği düşüncesinden hareketle pasifleştiren anne modeli eleştirilmiş ve onun tersine güçlü ve irade sahibi annelerin doğru, dürüst, ilerlemeci, sorumluluk sahibi, ahlaklı, çalışkan ve eğitilmiş bireyler yetiştirebileceği mesajı verilmiştir. Çocuk yetiştirmeye yönelik olarak ailenin en önemli amacı topluma iyi bir vatandaş yetiştirmek olmuştur ve bu da ideal anne-baba ve ideal çocuk düşüncesini ortaya çıkarmıştır (Aydoğmuş Ördem, 2020: 45).

Tablo 5. II. Meşrutiyet Döneminde Çocukluk Algısı ve Ebeveynlik

Çocuk	Ana- Babalık
Yurttaş çocuk	Sevgi ve denetim tutumu
Vatansever çocuk	Güçlü ve iradeli anneler
Çalışkan çocuk	İdeal ana- baba modeli
Devlete ve ana-babaya itaatkar çocuk	
Ahlaklı çocuk	
Eğitilmiş çocuk	
İdeal çocuk	

Cumhuriyet dönemine geçiş dönemi olarak görülen Meşrutiyet döneminde çocuk; aile ve okul tarafından milli değerler çerçevesinde inşa edilerek yeni neslin özneleri haline gelmişlerdir. Bu dönemde ebeveynlerden özellikle annelere vatansever ve yurttaş çocukluğun oluşturulmasına ilişkin sorumluluklar verildiği de gözlenmiştir.

Cumhuriyet Döneminde Çocukluk Algısı ve Ebeveynlik Anlayışı

Cumhuriyet dönemindeki çocukluk algısı, Batı dünyasında modernliğinde ortaya çıkmış ve Batı dünyasından yaklaşık yüzyıl sonra II. Meşrutiyet döneminde temelleri atılmış olan ve yeni kurulan ulus devlet anlayışına hizmet etmesi beklenen “yurttaş çocuk” anlayışına dayanmaktadır. Cumhuriyet döneminin çocukluk algısını ifade eden *İdeal Türk Çocuğunun*; cumhuriyetin değerlerine ve inkılâplarına bağlı, zeki, güçlü, gururlu faziletli, güçlü ve mert nitelikleri taşıyan ve geçmişin izlerini silerek Batı’nın medeniyet seviyesine ulaşmaya ant içmiş bir ‘Cumhuriyet nesli’ olması beklenmiştir. İdeal Türk Çocuğu’nun vatan kurtarılrken kendisi için yapılan fedakârlıkların farkında olarak sorumluluk hissetmesi gerektiğini düşünen Hasan Ali Yücel yaptığı konuşmada çocuklara “*Vatan sizden önceki nesilden, bizden, mal istediği zaman malımızı, can istediği zaman canımızı verdik. Sizden de, bizden sonra gelecek nesillerinde böyle yapacağına iman ediyoruz*” şeklinde seslenmiştir (Yücel, 1939:1; Çiçek, 2012: 89).

Cumhuriyet döneminin de oluşturulmaya çalışılan ‘İdeal Türk Çocuğu’ anlayışının araçları ile Batının modern dönem yurttaş, ideal çocuk oluşturmada kullanılan araçlar arasında benzerlik gözlenmektedir. Batı toplumunda orta sınıf çocuğunun yeniden üretiminde okul dersleri, aile tutumları, çocuk dergileri ve hatta savaşçı özellik için izcilik kullanılırken; Türk Cumhuriyetinde

‘İdeal Türk Çocuğu’ algısı oluşturulurken de benzer şekilde okul dersleri, milli bayramlar, çocuk dergileri kullanılmıştır. Cumhuriyet döneminde okur-yazarlık oranını arttırmak, daha fazla çocuğun okula gitmesini sağlamak okulda Türkçe, Tarih, Coğrafya ve Yurt Bilgisi derslerinde çocuklara vatan ve millet terbiyesi verilmek istenmiştir ve derslere girildiğinde hep bir ağızdan ‘Andımızın’ okunması ile de çocuğun vatansever ahlakını geliştirmek amaçlanmıştır (İnal, 2007:113; Öztan, 2019: 234). İnal’a (2007:113) göre 23 Nisan Ulusal Egemenlik ve Çocuk Bayramı ve diğer milli bayramlar yeni rejimin getirdiği değerleri ve yeni kimliği ilan edip kolektif bilinç ile pekiştirmek amacı ile oluşturulmuştur. Cumhuriyet döneminde *Cumhuriyet Çocuğu*, *Çocuk Sesi*, *Çocuk Duygusu ve Yavru Kurt* adlı dergiler başta olmak üzere birçok çocuk dergisi yayınlanmıştır. Bu dergilerin konusu ‘İdeal Türk Çocuğu’ndan beklenen davranışları içermektedir. Bu eserler savaşçı, cesaret ve kahramanlık temaları içermektedir. Dayanıklılığın, sertliğin, gözü pekliğin ve bedensel gücün öne çıkarıldığı eserlerde çocukların askerlik psikolojisini andıran ruh haline girmesi amaçlanmıştır (Öztan, 2019: 77).

Cumhuriyet döneminde çocuk yetiştirilmesi ve çocuğun bakımı çocuğa ilişkin önemli konular haline gelmiştir. Bu dönemde çocuğun yetişeceği ortamın yani doğum öncesi -eş seçimi dahil- tıbbi tavsiyeler doğan çocuğun sağlığı ve bakımı önemsenmiştir. Bu dönemin *yanağından kan damlayan, mutlu çocuk beklentisi* ‘Gülbüz Çocuk’ adı ile tasvir edilmiş hatta ‘Gülbüz Çocuk’ seçmeye yönelik yarışmalar düzenlenmiştir. Uçan’ın (2012) “Gülbüz Türk Çocuğu Dergisi”ni incelediği çalışmasında, dergide bu çocukların yetiştirilmesine yönelik annelere büyük sorumluluklar verildiğini ve çocuk yetiştirmenin adeta bir siyaset meselesi haline geldiğini belirtmiştir. Bu anlayışa göre “Çocuk, aile; aile ise Türkiye demektir, çocuğun bakımsızlıktan ve hastalıktan ölümü ise Türkiye’nin zerre zerre ölümüdür” şeklinde betimlenmiştir (Uçan, 2012:186). Bu dönemde çok çocuk sahibi olan aileler teşvik edilmiş ve sağlıklı, gülbüz vatan evlatlarının sayısının artırılması milli bir mesele olarak kabul edilmiştir. Bu çocukların yetiştirilmesine yönelik ebe okullarında, Sıhhiye mekteplerinde dersler verilmiş ve özellikle anne sütünün en önemli gıda olduğu belirtilmiştir. Çocuk bakımında beslenmenin yanı sıra uyku, temizlik ve bedensel hareketlerin önemi üzerinde durulmuş ve bu konularda ebeveynlere ve öğretmenlere tavsiyeler içeren metinler yayınlanmıştır (Öztan, 2019:144).

Cumhuriyetin ilk yıllarındaki çocuk terbiyesi ve pedagojisi konulu eserlerin büyük bir kısmı yeni rejimin çağdaş temel ilkelerini yansıtmaktadır. Buna yönelik olarak Osmanlı döneminin geleneksel yaklaşımları (çocuğu küçük yaşta evlendirme, hurafe ya da dini bilgilerle çocuk yetiştirme, kız çocuklarını okula göndermeme, dayak vb.) eleştirilerek reddedilmiş ve yeni milli çocuk projesiyle; fiziksel açıdan kuvvetli, ahlaki açıdan terbiyeli ve zihinsel açıdan akıllı çocukların yetiştirilmesi önemsenmiştir (İnal, 2007: 14). Bu dönemde kadına verilen önem ve çıkarılan kanunlar ile birlikte kız-erkek ayrımı gözetilmeden eğitim verilmesi ise hem çocukluk algısında cinsiyet ayrımının önüne geçilmeye çalışıldığını hem de kadınların toplumda değiştirici dönüştürücü bir aktör olarak görülmeye başladığını göstermektedir.

İdeal Türk Çocuğu tasviri kadar önemli olan ise ‘ideal terbiye edici, ideal kadın, ideal anne’ modelidir. İdeal annenin iyi eğitilmiş, akıllı, sakın ve mütevazı olması beklenmiştir (Öztan, 2019: 161). Çocuk yetiştirilmesine yönelik olarak tek bir metodun belirlenmesi ve bu metod üzerinde çocuğu yetiştiren, anne ve baba ile aile büyükleri anlaşma sağlamasında önemsenmiştir. Bu dönemde anne babaya itaatin önemi muhafaza edilmekle birlikte çekirdek aile modeli içerisinde anne baba ve çocuklar arasındaki sevgi bağının önemi üzerinde de durulmuştur. Özellikle çocuk hikâye ve romanlarında verilmek istenen kültürel kod ile anne babası ile birlikte sevgi dolu bir ailede yetişen çocuğun her ne pahasına olursa olsun önündeki ve milletine hizmet edeceği düşünülmüştür (Öztan, 2019:178). Bu dönemde çocuklar her ne kadarda çağdaş yöntemler ile yetiştirilmiş olsa da kolektif kültür içerisinde anne babaya yardım ve sorgusuz sualsiz itaat vazifeleri de söz konusu olmuştur. İdeal çocuk algısında kendisini himaye edenlere ve onun için

çalışanlara hürmet ve itaat etmekte başat görevleri arasında görülmüştür. Bu bakış açısıyla yetiştirme halen bazı kültürel kesimlerde etkinliğini sürdürmektedir.

Cumhuriyet döneminde oluşturulmaya çalışan 'İdeal Türk Çocuğu ve İdeal Terbiye Edici (ebeveynler ve öğretmenler)' tasvirleri toplumun tüm kesimine ulaşması mümkün olmamıştır. Özellikle bu ideal tipleri anlatan eserlere, çocuk yayınlarına ulaşılabilmesi ebeveynlerin ekonomik gücüne ve ilgisine göre değişmiştir (Öztan, 2019: 67). Modern aile imajı ise büyük kentlerin orta ve üst sınıflarında kabul görmüştür ve bu sınıflar dışındaki çocuklara çeşitli sorunları eskiden olduğu gibi yaşamaya devam etmişlerdir (İnal, 2007: 115).

Tablo 6. Cumhuriyet Döneminde Çocukluk Algısı ve Ebeveynlik

Çocuk	Ana- Babalık
İdeal Türk çocuğu	Sevgi ve denetim tutumu
Kahraman çocuk	İdeal terbiye edici anne modeli
Ahlaklı çocuk	Sorumlu ebeveynlik
Eğitimli çocuk	Sevgi dolu aile modeli
Akıllı çocuk	
Gürbüz çocuk	
Vatansever çocuk	
Devlete ve ana-babaya itaatkar çocuk	
Çalışkan çocuk	

Cumhuriyet dönemindeki çocukluk algısı ve ebeveynlik anlayışlarının özellikle II. Meşrutiyet dönemindeki sosyal hayatta, eğitim hayatındaki gelişmelerin uzantısı şeklinde değişim gösterdiği görülmektedir. Bu dönemde Osmanlı dönemine ait geleneksel ve çocuğa zarar verici olduğu düşünülen çocuğu küçük yaşta evlendirme, hurafe ya da dini bilgilerle çocuk yetiştirme, kız çocuklarını okula göndermeme, dayak gibi tutum ve davranışların bırakılması gerektiği savunulmuştur. Bu dönemde milli değerlere sahip sağlıklı, akıllı, çalışkan, dürüst ve devlete itaatkâr olan İdeal Türk Çocuğu'nun tanımı yapılarak bu özellikleri sahip olması beklenen ebeveynlere ideal terbiye edici olarak görülen ideal annelere belli sorumluluklar verilmiştir. Bu dönemde çocuk yetiştirmek siyasi bir mesela olarak görülmüş ve devletin geleceğinin iyi oluş halinin çocuk yetiştirme ile ilişkili olduğu vurgulanmıştır.

SONUÇ

Türk toplumunda çocukluk algısı Eski Türklerden Cumhuriyet dönemine kadar özellikle modernleşmenin de etkisiyle -Batı'nın modern çocukluk paradigmasının etkisiyle- değişmiş olsa da kültürel zeminde çocukluğa ve ebeveynlik anlayışına ilişkin değişmeyen bazı öğeler de bulunmaktadır. Bunlardan en belirgin olanı Eski Türk tarihinden beri çocukların dünyaya gelişinin mutlulukla karşılanması ve çocuğun sevgi dili ile tanımlanmasıdır. Türk toplumunda çocuk yetiştirmeye yönelik olarak görülen temel duygunun 'sevgi duygusu' olduğu görülmektedir. Eski Türklerden beri Türk toplumunda çocuğun dünyaya gelişi sevinçle karşılanmış ve Batı toplumundan farklı olarak çocuğun köleleştirildiği ya da sakat bırakılıp,

öldürüldüğü gözlenmemiştir. Ayrıca Batı toplumundan farklı olarak Türk toplumunda çocuğa yönelik 'ilk günah' anlayışının olmaması ise çocuğun doğuştan masum ve korunmaya, sevmeye muhtaç olduğu anlayışının da gelişmesini sağlamıştır.

Türk toplumun da çocukluk algısı ve ebeveynlik anlayışında değişmeyen bir diğer durum ise çocuktan beklenen 'itaat' duygusudur. Çocuklardan beklenen itaat duygusu ise ebeveynleri çocuk yetiştirme de sevginin yanı sıra otoriter bir tutum ile çocuk yetiştirmeye yönelttiği görülmektedir. Eski Türklerde hatta Cumhuriyet döneminde yayınlanan çocuk dergilerinde çocuklara yönelik beklenen davranışın anne babalarına sonsuz itaat etmeleri ve yaşlandıklarında onlara bakmaları şeklinde tasvir edilmiştir. Çocuğun itaatkâr olması bu bakış açısıyla doğru orantılı olarak ebeveynlerin otoriter tutumla çocuk yetiştirme tutumu çocuğun aile içinde ekonomik değeri (aile içinde işgücünü sağlaması ve aileye yaşlılıkta bakım vermesi) ile ilişkili olduğu düşünülmektedir. Kağıtçıbaşı 1975 yılında gerçekleştirdiği "Çocuğun Değeri Türkiye'de Değerler ve Doğurganlık" adlı çalışmasında ebeveynlerin çocuğa ilişkin algısında özellikle çocuk cinsiyetinde erkek çocuk beklentisinin çocuğun ekonomik değeri ile ilişkili olduğunu saptamıştır. Bu bakış açısıyla ilişkili bir diğer bulgu ise ebeveynlerin kendilerini bakmalarını ve kendilerine itaat etmelerini bekledikleri çocuklarını otoriter bir tutum ile yetiştirdikleri de görülmüştür. Bu bulgulardan yola çıkarak bu çalışmada çocuk algısında eski Türklerden Cumhuriyet dönemine kadar devam eden 'itaatkâr çocuk' algısı ile 'erkek çocuk' beklentileri ve ebeveynlerin otoriter tutum ile çocuk yetiştirme anlayışının çocuğun aile içindeki ekonomik değer taşıması ile açıklanabilir. Otoriter ebeveynlik anlayışı ile ilişkili olarak Türklerin İslamiyet'i kabulünden sonra çocukları yetiştiren anne baba ve eğitimcilerin çocuklara yönelik olarak 'dayağı' disiplin etme ve eğitim yöntemi olarak kullandıkları da düşünülmektedir. Yetişkinlerin çocuklara yönelik dayak atma davranışının Osmanlı toplumunda da görüldüğü ve hatta bazı ahlak ve öğüt eserlerinde çocuk yetiştirmede bir yöntem olarak dayağın kullanılmasının tavsiye edildiği de görülmektedir. Modernleşmenin getirdiği bakış açısıyla ebeveynlerin çocuklara yönelik tutumlarında pedagoji temelli farklılaşmalarda yaşanmıştır. Tanzimat döneminde modernleşme çabalarıyla birlikte ve sonrasında Cumhuriyet döneminin 'geleneğin çocuk yetiştirme metotlarını reddeden' bakış açısıyla dayağın çocuğu yetiştirmede kullanılmaması gerektiği belirtilmiştir.

Türk toplumunda çocuğa yönelik bir diğer bakış açısı ise genel olarak ondan beklenen yiğitlik, cesurluk ve ahlaklılık özellikleridir. Bu nitelikler Eski Türklerde çocuğun 'lider ve kahraman olma' beklentisi üzerinden tasvir edilirken, Tanzimat ve Meşrutiyet döneminde 'yurttaş çocuğun' niteliği ve Cumhuriyet döneminde ise 'İdeal Türk Çocuğun' da olması gereken özellikler olarak belirtilmiştir. Çocuktan beklenen özelliklerin kas gücü temelli olması yaşanan dönemin ihtiyaç duyduğu insan tipinden kaynaklanmaktadır. Bir başka deyişle Eski Türklerde göçebe yaşam koşullarının güçlüğü, Osmanlı ve erken cumhuriyet döneminde yaşanan savaşlar bu niteliklere sahip çocukları yüceltmış ve buna bağlı olarak erkek çocuk beklentisi de yüceltilmiş ve çocuğa yönelik cinsiyet ayrımı gözlenmiştir. Ancak Cumhuriyet döneminde kadına ve çocuklara verilen haklarla birlikte kız çocuklarının da eğitim ve toplum hayatına katılımıyla birlikte ve ilerleyen dönemlerde kadının iş hayatına da dâhil olmasıyla bu anlayış da değişime uğradığı söylenebilir.

Türk toplumunda çocukluk algısı dönemin ihtiyaçlarına göre değişiklik göstermiştir. Eski Türklerde 'kahraman çocuk', Osmanlı döneminde 'Sûfî çocuk', Tanzimat ve Meşrutiyet döneminde 'yurttaş çocuk', Cumhuriyet döneminde ise 'İdeal Türk Çocuğu' gibi kavramsallaştırmalar ve nitelikler dönemin ihtiyacına göre oluşturulduğu görülmektedir. Bu çocukluk anlayışlarına yönelik toplumun ve ebeveynlerin çocuklara yönelik bakış açısı, tutumları ve beklentileri de değişiklik göstermiştir. Cumhuriyet döneminden sonra ekonomik, siyasi, kültürel ve teknolojik değişimlere bağlı olarak çocukluk algısı ve ebeveynlik anlayışları da yeniden tanımlanmaktadır. Bu çalışma da Eski Türklerden Cumhuriyetin ilk dönemlerine kadar

Türk aile yapısında değişen çocukluk algısı ve bu doğrultuda değişen ebeveynlik anlayışı analiz edilmiştir. Bu konu hakkında yapılmış olan çalışmaların sayısının oldukça az olduğu görülmüştür. Bu çalışma yeni çocukluk ve yeni ebeveynlik anlayışlarına ilişkin yapılacak olan çalışmalara yol gösterici bir nitelik taşımaktadır. Toplumsal değişmeye bağlı olarak Türk aile yapısında çocukluk algısı ve ebeveynlik anlayışı konusunda yeni çalışmalar yapılmalıdır.

Hakem Değerlendirmesi: Dış bağımsız.

Destek Bilgisi: Herhangi bir kurum ve/veya kuruluştan destek alınmamıştır.

Çıkar Çatışması: Yazarlar arasında çıkar çatışması yoktur.

Etik Onayı: Bu çalışmanın tüm hazırlanma süreçlerinde etik kurallara riayet edildiğini yazar(lar) beyan eder. Aksi bir durumun tespiti halinde Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Dergisi'nin hiçbir sorumluluğu olmayıp, tüm sorumluluk makale yazar(lar)ına aittir.

Etik Kurul Onayı: Çalışma kamuya açık ikincil verilerin kullanılmasıyla oluşturulmuştur.

Araştırmacıların Katkı Oranı: Yazarlar çalışmaya eşit oranda katkı sağlamıştır.

KAYNAKLAR

Ahioğlu-Lindberg, E. N. (2012). Çocuk Yetiştirme Açısından Türkiye'de Çocukluğun Tarihi, *Pamukkale Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*, (2012/1),41-52.

Aries, P. (1962). *Centuries of Childhood: A Social History of Family Life*. New York: Vintage.

Aydoğmuş Ördem, Ö. (2016). *Tanzimat'tan Cumhuriyete Türk Romanında Çocuk*, Adana: Karahan Yayıncılık

Aydoğmuş Ördem, Ö. (2020). *Çocukluk Sosyolojisi Paradigmalar-Paradokslar-Eleştiriler*, Ankara: Çizgi Kitapevi

Aydoğmuş Ördem, Ö. (2020). Türkiye'de Çocukluk Sosyolojisi, *Uluslararası Toplum Araştırmaları Dergisi*, (2010/16-31), 4469-4492.

Çiçek, N. (2012). Erken Cumhuriyet Döneminde Modern Çocukluk Nosyonunun Görünümleri Üzerine Bir Analiz, *Mülkiye Dergisi*, 36(4),69-104.

Demirci Yılmaz, T. (2015). Osmanlı ve Erken Cumhuriyet Dönemi Türkiye Modernleşmesinde Annelik Kurguları (1840-1950), *Cogito*, (2011/81), 66-90.

Erkut, Z., Balcı, S., ve Yıldız, S. (2017). Tarihsel Süreç İçinde Çocuk, *Çocuk ve Medeniyet Dergisi*, (2017/1),17-28.

Hallaç, S., ve Öz, F. (2014). Aile Kavramına Kuramsal Bir Bakış, *Psikiyatride Güncel Yaklaşımlar*, 6(2), 142-153.

İnal, K. (2007). *Modernizm ve Çocuk-Geleneksel, Modern ve Postmodern Çocukluk İmgeleri*, Ankara: Sobil Yayıncılık.

Kağıtçıbaşı, Ç. (1981). *Çocuğun Değeri-Türkiye'de Değerler ve Doğurganlık*, İstanbul: Boğaziçi Üniversitesi İdari Bilimler Fakültesi.

Kağıtçıbaşı, Ç. ve Ataca, B. (2017). Çocuğun Değeri ve Aile Değişimi: Türkiye'den Otuz Yıllık Bir Portre (Çev. Pelin Öder Erol, Ebru Aloğlu), *Sosyoloji Dergisi*. (2017/35), 77- 101.

Karabıyık, M. S. (2019). Yeni Sosyolojilere Doğru İmkân ve Fırsatlar: Bir Disiplin Olarak Çocukluk Sosyolojisi, *Çocuk ve Medeniyet Dergisi*, 1,163-177.

Karadoğan, U. C. (2015). *Çocuk Kavramına Tarih Açısından Bakış* (Ed. Levent Eraslan), *Farklı Perspektiflerden Çocukluk ve Sosyolojisi*, Ankara: Vize Yayıncılık.

- Karadoğan, U.C. (2019). "Çocuk ve Çocukluk" Kavramının Tarihsel Süreçte Değerlendirilmesi, *Çocuk ve Medeniyet Dergisi*, (2019/1), 195-226.
- Karakuş Öztürk, H. (2017). Çocukluğun Tarihsel Gelişimi Üzerine Düşünceler, *Iğdır Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, (2017/13), 253-276.
- Kıral, B. (2020). Nitel Bir Veri Analizi Yöntemi Olarak Doküman Analizi, *Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (2020/15), 170-189.
- Okay, C. (1998). *Osmanlı Çocuk Hayatında Yenileşmeler*, İstanbul: Kırkambar Yayınları.
- Onur, B. (2005). *Türkiye'de Çocukluğun Tarihi*. Ankara: İmge Yayıncılık.
- Onur, B. (2007). *Çocuk, Tarih ve Toplum*. Ankara: İmge Yayıncılık.
- Onur, B. (2009). *Türk Modernleşmesinde Çocuk*, Ankara: İmge Kitapevi.
- Özcan, Ö. (2017). Orta Çağ'dan Erken Modern Döneme Çocukluğun Tarihsel Gelişimi., *Çocuk ve Medeniyet Dergisi*, 2017/2, 91-125.
- Özcan, G. G. (2019). *Türkiye'de Çocukluğun Politik İnşası*. İstanbul: İstanbul Bilgi Üniversitesi Yayınları.
- Sağlam, M., Aral, N. (2016). Tarihsel Süreç İçerisinde Çocuk ve Çocukluk Kavramları, *Çocuk ve Medeniyet Dergisi*, (2016/2), 43-56.
- Şahin, H. (2020). *Çocuk-Çocukluk Kavramları Çocukluğun Tarihsel Gelişimi*, (Ed.Şirin Dilli), *Türkiye'de Çocuk Olmak*, Ankara: Pegem Akademi.
- Tan, M. (1989). Çağlar Boyunca Çocukluk, *Ankara Üniversitesi Eğitim Bilimleri Fakültesi Dergisi*, 22, 71-88.
- Tezel Şahin, F., Cevher, F.N. (2007). Türk Toplumunda Aile-Çocuk İlişkilerine Genel Bakış, *Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Kurumu*, 1(1), 775-790.
- TDK, (2025) <https://sozluk.gov.tr/> Erişim Tarihi: 18/01/2025.
- Toksöz, H. (2012). *Osmanlı Klasik Dönemi Ahlak Eserlerinde Çocuk Eğitimi*. (Ed. Haşim Şahin ve Nurdan Şafak), *Osmanlı Dünyasında Çocuk Olmak*. İstanbul: Dem Yayınları.
- Uçan, L. (2012). *Osmanlı Çocuk Dergilerinin Çocuk Kimliği Üzerine Etkileri*. (Ed. Haşim Şahin ve Nurdan Şafak), *Osmanlı Dünyasında Çocuk Olmak*. İstanbul: Dem Yayınları.
- Uğur, S.B. (2018). Geçmişten Günümüze Şekillenen Çocukluk Algısı ve Çocuk Yetiştirme Pratikleri, *SDÜ Fen-Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi*, (2018/45), 227-247.
- Vakıf, B. (2018). *Günümüz Türkiye'sinde Toplumsal Değişme Üzerinden Yeni Çocukluk ve Yeni Ebeveynlik Biçimleri*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Kütahya Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sosyoloji Anabilim Dalı, Kütahya.
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2021). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri* (6. Baskı). Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Yörükoğlu, A. (2007). *Değişen Toplumda Aile ve Çocuk*, İstanbul: Özgür Yayınları.