



# Sosyal, Beşerî ve İdari Bilimler Dergisi

2022, 5(10): 1480-1494.

DOI: [10.26677/TR1010.2022.1111](https://doi.org/10.26677/TR1010.2022.1111)

ISSN: 2667-422X Dergi web sayfası: [www.sobibder.org](http://www.sobibder.org)



## KAVRAMSAL MAKALE

### Gastronomi Turizmi Perspektifinden Kaz Yetiştiriciliği

Arş. Gör. Demet GÜNER, Kastamonu Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Kastamonu, e-posta: [demettas@kastamonu.edu.tr](mailto:demettas@kastamonu.edu.tr)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-0691-5562>

#### Öz

Kaz yetiştiriciliği ve kaz eti üzerinde yoğunlaşan bu derleme çalışmasında gastronomi turizmi ve kaz yetiştiriciliği ilişkisi nasıl kurulabilir sorusuna istinaden öneriler geliştirmek amaçlanmaktadır. Araştırma amacı doğrultusunda kaz ve kaz eti üzerine yazılmış ulusal ve uluslararası yayınlar derlenmiş, resmi raporlar incelenmiş ve ilgili web siteleri taranmıştır. Kaz yetiştiriciliğinin yüksek olduğu illerde, kaz ürünleri ve kaz yemeklerine yönelik yeterli kayıtların olmadığı ve tescil çalışmalarının eksik kaldığı gözlemlenmiştir. Bu çalışmada derlenen bilgiler ışığında kaz yetiştiriciliğinin yüksek olduğu bölgelerdeki üniversiteler önderliğinde "Kaz Yetiştiriciliği Unesco Kürsüsü" başvurusu yapılmasının önemli olduğu düşünülmektedir. Yine Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümleri ile iş birliği doğrultusunda kaz etine yönelik prezantasyon ve ürün geliştirme çalışmalarının gerçekleştirilmesinin gastronomi turizmi faaliyetlerine katkı sunacağına inanılmaktadır. Son olarak kaz ürünleri özelinde hazırlanmış, besin değeri göstergeli bir kataloğun bölgesel tanıtım ve çekicilikte başat faktör olduğu düşünülmektedir.

**Anahtar Kelimeler:** Gastronomi Turizmi, Kaz Yetiştiriciliği, Kaz Eti, Kaz Yemekleri, Coğrafi İşaret

**Makale Gönderme Tarihi:** 31.07.2022

**Makale Kabul Tarihi:** 05.10.2022

#### Önerilen Atıf:

Güner, D. (2022). Gastronomi Turizmi Perspektifinden Kaz Yetiştiriciliği, *Sosyal, Beşerî ve İdari Bilimler Dergisi*, 5(10): 1480-1494.



## Journal of Social, Humanities and Administrative Sciences

2022, 5(10): 1480-1494. DOI:[10.26677/TR1010.2022.1111](https://doi.org/10.26677/TR1010.2022.1111)

ISSN: 2667-422X Dergi web sayfası: [www.sobibder.org](http://www.sobibder.org)



### CONCEPTUAL PAPER

## Goose Breeding from Perspective of Gastronomy Tourism

Research Assistant Demet GÜNER, Kastamonu University, Faculty of Tourism, Kastamonu, e-mail: [demettas@kastamonu.edu.tr](mailto:demettas@kastamonu.edu.tr)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-0691-5562>

### **Abstract**

In this compilation study, which focuses on goose breeding and goose meat, it is aimed to develop suggestions regarding the question of how gastronomic tourism and goose breeding can be established. For the purpose of the research, national and international publications on goose and goose meat were compiled, official reports were examined and related websites were scanned. In the provinces where goose breeding is high, it has been observed that there are not enough records for goose products and goose dishes and registration studies are incomplete. In the light of the information gathered in this study, it is thought that it is important to apply for the "Unesco Chair of Goose Breeding" under the leadership of universities in regions where goose breeding is high. It is believed that the realization of presentation and product development studies for goose meat in cooperation with Gastronomy and Culinary Arts departments will contribute to gastronomic tourism activities. Finally, it is thought that a catalog with nutritional value, prepared specifically for goose products, is the dominant factor in regional promotion and attractiveness.

**Keywords:** Gastronomy Tourism, Goose Breeding, Goose Meat, Goose Dishes, Geographical Indication.

**Received:** 31.07.2022

**Accepted:** 05.10.2022

### **Suggested Citation:**

Güner, D. (2022). Goose Breeding from Perspective of Gastronomy Tourism, *Journal of Social, Humanities and Administrative Sciences*, 5(10): 1480-1494.

## GİRİŞ

Turizm ve konaklama ile ilgili alanlarda 30 yılı aşkın süredir gıda ile ilgili çalışmalar yürütülmektedir ve bu çalışmaların 2095 yılına kadar devam edeceğine inanılmaktadır (Okumuş, 2020; Hsu vd., 2022). Bu nedenle gastronomi turizmi çalışmalarında destinasyon envanterlerini odaklayan ve bu envanterleri turizme kazandırmaya çalışan incelemelerin ayrıca önemli olduğu düşünülmektedir. Buradan hareketle ilgili destinasyona ait gastronomik envanterlerin turizme kazandırılması bölgeyi ziyaret eden turistlerin bağlılık düzeylerini arttıracığı ve gastronomi turizminin geliştirilmesine katkı sunacağına inanılmaktadır. 2027 Turizm Stratejik Planında *gastronomi* "stratejik öncelikli varlık" olarak kabul edilmektedir (Andrade-Suarez ve Caamano-Franco, 2020) ve bu nedenle turizmin geliştirilmesi, koordinasyonu ve kontrolü büyük önem taşımaktadır (Durmaz vd., 2022).

Turizmin bir alt kategorisi olan gastronomi turizmi, bir bölgenin kalkınmasını destekleyen en önemli unsurlardan biridir. Gastronomi turizmi, yöresel lezzetlerin korunmasını ve gelecek nesillere aktarılmasını sağlayarak bölgenin pazarlanması ve tanıtılmasına destek olur. Ayrıca bir destinasyonun rekabet gücünü arttırarak yerel ekonomiyi canlandırır ve bölgesel kalkınmayı olumlu yönde etkiler (Leong vd., 2017). Her ilin kimliğini yansıtan çeşitli gastronomik öğeleri vardır (Çam ve Çılgınoğlu, 2021) ve kaz eti de bunlardan biridir. Kars, Ardahan, Ağrı ve Muş gibi doğu illerinin yanı sıra Türkiye'nin birçok ilinde kaz yetiştiriciliği faaliyetleri süregelmektedir. Bu nedenle kaz etinin gastronomi turizmine kazandırılarak ek bir gelir kaynağı oluşturulması ve yetiştiriciliğin yaygınlaşması önem arz etmektedir. Bu çalışmada da gastronomi turizmi perspektifinden "kaz yetiştiriciliği" üzerine bir değerlendirme yapılmaya çalışılmıştır.

Doğal ve sağlıklı beslenme trendleri çerçevesinde; kazların doğal yetiştirilmeleri, kimyasal ve ilaç kalıntı riskinin düşük olması gibi nedenler kaz etinin tüketim potansiyelini arttırmaktadır. Kaz etine olan talebin artması ile birlikte çeşitli araştırmacılar kaz yetiştiriciliği potansiyelini ölçen araştırmalar gerçekleştirmiştir (Boz vd., 2014; Akın ve Çelen, 2020). Çeşitli iller kapsamında kaz yetiştiriciliği potansiyelini araştıran çalışmaların yanı sıra kaz eti üzerine farklı parametreleri değerlendiren duyu analizi çalışmaları da mevcuttur. Kaz eti üzerine yapılmış duyu analizi çalışmalarında; kaz etinin, tavuk, hindi eti ve kırmızı ete göre; koku, yumuşaklık ve lezzet bakımından daha fazla beğeni aldığı saptanmıştır (Kılıç, 2021). Yine bir başka duyu analizi çalışmasında kaz etinden üretilen yan ürünlerin (sosis, sucuk, köfte vb.) genel kabul açısından daha fazla pazar alanı sunduğu sonucuna ulaşılmıştır (Gulbaz ve Kamber, 2008; Hamadani vd., 2013).

Gastronomik bir ürün olarak kaz etinin tanıtım yetersizliği (Özbay vd., 2020) ve kaz eti yetiştiriciliğinin yapıldığı bölgelerin dışında tüketiminin çok yaygın olmaması (Alkan ve Eren, 2019) bu çalışmanın problemini oluşturmaktadır. Konuyla ilgili şu ana kadar gastronomi turizmi bakış açısıyla kaz yetiştiriciliğinin ilişkilendirildiği herhangi bir çalışmaya rastlanılmamıştır. Bu çalışmada kaz yetiştiriciliğine ilişkin yayınlar derlenerek, mevcut kaz yetiştiriciliğinin genel durumu değerlendirilmiş ve gastronomi turizmi uygulamalarında kaz etinden nasıl yararlanılabileceğine ilişkin öneriler geliştirmek amaçlanmıştır.

## KAZ ve KAZ ETİ

Çin'de yapılan güncel bir araştırmada kazların evcilleştirilmesinin 7.000 yıl öncesine dayandığını ve kazların tarihteki en eski evcilleştirilmiş kanatlı türü olduğu saptanmıştır (Eda vd., 2022). Diğer kümes hayvanlarına göre hastalık ve soğuk iklim şartlarına karşı adaptasyonu en yüksek kanatlı türü olarak bilinen kazlar (Gündüz vd., 2019) pek çok amaçla kullanılmaktadırlar. Gastronomik bir değer olarak özellikle yüksek yağ oranına sahip olması kaz etinin daha lezzetli

hale gelmesinde baş faktördür (Hugo, 1995). Yine kaz yumurtası ve ciğerinin besleyici değerinin yüksek olması (Xiangpin, 1998; Xue vd., 2019) diğer kümes hayvanları arasında kazı birkaç adım öne taşımaktadır.

Kaz eti; kümes hayvanları ve diğer hayvan türlerinden elde edilen diğer etlere kıyasla kendine özgü aroma ve lezzet özelliklerine sahip bir et olarak bilinir (Razmaité vd., 2022). Protein açısından zengin olan (% 22,3) kaz eti insan vücudu için gerekli olan tüm temel amino asitleri içermektedir (Wereńska vd., 2021; Fu vd., 2022). Zengin demir ve Omega-3 kaynağı olması sebebi ile insan beslenmesinde önemli ve kaliteli bir hayvansal gıda olarak kabul görmektedir (Liu, vd., 2011; Gündüz, Dölekoğlu ve Say, 2019). Ayrıca düşük kolesterol oranına sahiptir (52-76 mg/100 g) ve çeşitli vitamin-mineralleri içermektedir (Buzala vd., 2019; Orkusuz vd., 2021).

İnsanlar kaz etini yüksek besin değeri (yüksek kaliteli protein ve yağ) ve lezzeti için tüketmektedir (Pingel, 2003). Lezzetinin yanı sıra yumuşaklığı nedeniyle de diğer kümes hayvanları arasında önde gelmektedir (Xiangpin, 1998). Özellikle otlaklarda yetiştirilen kazların eti çoklu doymamış yağ asitleri bakımından yüksektir ve bu nedenle güvenli bir gıda olarak kabul edilmektedir (Wezyk vd., 2005).

### Kazın Kullanım Alanları

Kaz bütünüyle her parçasından yararlanılan verimli bir kanatlı türüdür. İnsan beslenmesinde etinden, yumurtasından, yağından, yağlandırılmış karaciğerinden, baş, bağırsak ve ayaklarından faydalanılmaktadır (Bulut, 2020). Kazların kesim ağırlığına ulaşana kadar özenle beslenmeleri onları değerli kılmakta; eti, tüyü ve sakatatlarına olan talebi arttırmaktadır (Çelik, 2007; Tilki vd., 2011; Boz, 2015). Artan talebi karşılayacak arzın henüz sağlanamaması ve kazın yetiştirilme süresinin uzun olması kaz eti fiyatlarına da olumsuz yansımaktadır. Tablo 1.'de belirtilen 2021 yılına ait kümes hayvanı adet fiyatlarına bakıldığında 185.45 TL ile en yüksek satış bedeline sahip kümes hayvanının kaz olduğu görülmektedir. Etlik tavuk cinsi olan broiler tavukları 6 haftada kesime uygun hale gelirken Türkiye'de geleneksel yetiştirilen kazların kesim ağırlığına 24-28 haftalarda ulaştığı bilinmektedir (Çelik vd., 2007; Kırmızıbayrak, 2002; Boz vd., 2014). Bu durumun kaz eti fiyatlarına olumsuz yansıdığı düşünülmektedir.

**Tablo 1.** 2021 Yılına Ait Kümes Hayvanı Fiyatları

Kümes Hayvanı	Fiyatı (Adet)
Et Tavuğu	37.16 TL
Yumurta Tavuğu	42.31 TL
Hindi	145.40 TL
Ördek	73.19 TL
Kaz	185.45 TL

**Kaynak:** www.tuik.gov.tr

Kaz eti Türkiye’de genellikle tandırda ya da fırında pişirilerek tüketilmektedir. Kaz eti yemeklerine örnek olarak bulgurlu kazayağı aşı, bulgurlu kaz aşı, kaz paça (şil aşı), kaz börek, kaz yağlı gözleme, kaz ketesi ve kazayağı kavurması verilebilir (Çerkez vd., 2021). Koyun yağı ve kaz yağının kaynatılması ile hazırlanan cızlak ise (Önal, 2014) kaz eti yemeklerinde kullanılmasının yanında ayrıca satışı yapılan gastronomik bir değerdir. Cızlak, bazı yemeklerde kullanılabildiği gibi soğuk olarak da tek başına tüketilebilmektedir (Önal, 2014). Diğer yandan kazdan elde edilen tüm kısımlar (yürek, ciğer, bağırsak baş ve ayaklar) özellikle doğu yörelerinde sevilerek tüketilen yemeklerin ana bileşenleri haline gelmiştir.

Kazın bir yan ürünü olan kaz tüyü ile üretilmiş tekstil ürünleri de büyük ekonomik değere sahiptir. Dünya çapındaki kuş tüyü üretiminin çoğu kazlardan elde edilmektedir. Genç kazlardan (8-10 haftalık) doğal tüy dökme zamanlarında kişi başına elde edilebilecek tüy ve kuş tüyü ilk seferde 80-100 g'dır (Kozak, 2021). Özellikle soğuk kış aylarında hafif, yumuşak ve sıcak tutan yapılarından dolayı, kaz tüyü ile üretilmiş ürünler oldukça değerlidir (Kırmızıbayrak vd., 2016; Oral ve Dirgar, 2017). Kaz tüyünün büyük bir çoğunluğu yastık ve yorgan yapımında kullanılırken bir kısmı kışlık kıyafet üretiminde de kullanılmaktadır (Tilki vd., 2004). Kaz tüyünün doğal ve sınırlı bir üretime dayalı olması, tedarik sıkıntısını da beraberinde getirmekte ve bu durum kaz tüyü ürünlerin fiyatlarına olumsuz yansımaktadır (Kırmızıbayrak vd., 2016).

## Dünyada ve Türkiye’de Kaz Üretimi

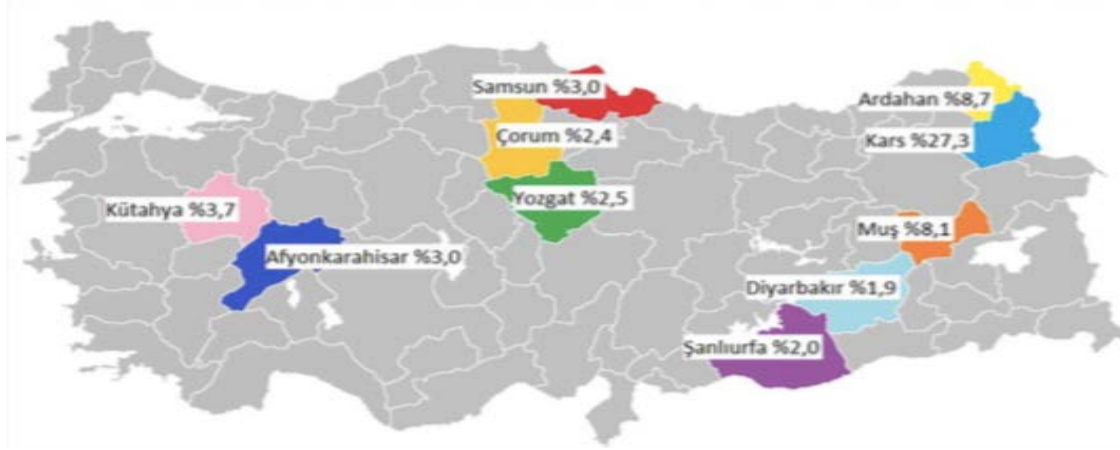
Kaz üretimi 2007 yılı itibariyle FAO istatistiklerine kaydedilmeye başlamıştır. Buna göre, Kaz etinin %95,9'u Asya'da, %2,4'ü Avrupa'da ve %1,4'ü Afrika'da üretilmektedir (www.fao.org). Asya kıtasında en büyük kaz eti üretim hacmine sahip olan Çin'de; yılda yaklaşık 2,52 milyon ton kaz eti tüketilmektedir (Huo vd., 2021). Avrupa'da ise özellikle Fransa ve Macaristan'da ciğeri için kaz yetiştiriciliği yaygındır (Kozák 2011). Afrika'da ise kaz ciğeri üretimi uygulanmamaktadır (Guy vd., 2011).

Kaz etine zengin besin içeriğine rağmen; Asya ülkeleri, Doğu Avrupa ülkeleri ve Türkiye'nin Doğu Bölgeleri dışında önem verilmediği söylenebilir (Çelik, 2007; Taşkın., 2017; Gündüz., 2019). Mozambik, Mısır, Polonya, Romanya, Ukrayna Rusya ve Macaristan Çin'den sonra en çok kaz üretimi yapan ülkelerdir (Bulut, 2020). Türkiye ise kaz üretiminde %0.1'lik pay ile 16. sırada yer almaktadır (www.arastirma.tarimorman.gov.tr).

Türkiye’de kaz yetiştiriciliği, çoğunlukla küçük ölçekli aile işletmeleri tarafından geleneksel yetiştirme sistemi ile kırsal alanlarda yapılmaktadır. Kaz yetiştiriciliği, iklimin daha sert ve temiz akarsu kaynaklarının bol olduğu çayır alanlarına sahip yörelerde yapılmaktadır. Bu nedenle kaz yetiştiriciliğinin yapıldığı iller arasında sert kış koşullarına sahip olan iller yüksek üretim payına sahiptir (Özbay vd., 2020). Türkiye’de canlı kaz varlığının bölgesel dağılımı incelendiğinde, 2019 yılında %40,7 oranı ile en çok Kuzeydoğu Anadolu Bölgesinde yetiştirildiği görülmektedir (bkz. Şekil 1). Türkiye’de kaz yetiştiriciliğinin yapıldığı iller arasında en fazla üretim Kars’a aittir. Kars’ı sırayla Türkiye’de kaz varlığı 20.000’den fazla olan iller olan Ardahan, Muş, Kütahya, Samsun, Afyonkarahisar, Yozgat, Çorum, Şanlıurfa ve Diyarbakır takip etmektedir (www.arastirma.tarimorman.gov.tr).

Türkiye Cumhuriyeti Devleti’nin kaz yetiştiriciliği yapmak isteyenlere yönelik çeşitli teşvik politikaları mevcuttur. Tarım ve Orman Bakanlığı genç çiftçi hibeleri, TKDK (Tarım ve Kırsal Kalkınmayı Destekleme Kurumu) destekleri ve diğer kamu destekleri kaz yetiştiriciliğine yeni bir ivme kazandırmıştır. Ancak, bilgi kirliliği, hatalı üretim teknikleri, kuluçka veriminin düşüklüğü gibi etmenler kaz yetiştiriciliği sürecini olumsuz etkilemektedir (Demir vd., 2013). Yine Tarım ve Orman Bakanlığı’nun yatırım destekleme araçlarından biri olan IPARD Programı

(2014-2020) kapsamında, 100-1.000 kaz kesim kapasiteli kesimhaneler için 30.000-3.000.000 € olan yatırımların ortalama yarısı hibe olarak verilmektedir. 350-3.000 kaz kapasiteli üretim yapan işletmelerde ise yeni kümes yapımı ve alet-ekipman alımı gibi fiziki varlıklara yönelik yatırımlar %70'e kadar desteklenmektedir (www. arastirma.tarimorman.gov.tr).



Şekil 1. Türkiye’de Kaz Varlığı Yüksek Olan İller

Kaynak: (www. arastirma.tarimorman.gov.tr).

## YÖNTEM

Türkiye’de kaz yetiştiriciliğinde bölgesel olarak Kuzeydoğu Anadolu Bölgesi önde gelmektedir. Ancak yetiştiricilik tamamen köy koşullarında süregelmekte ve ailenin kendi et ihtiyacının bir kısmını karşılamaya yöneliktir. Bu nedenle dünyada pek çok ülkede önemli bir yer tutan kaz yetiştiriciliği, Türkiye’de çok fazla bilinmemektedir. Buradan hareketle gastronomi turizmi aracılığı ile Türkiye’de kaz etinin bilinirliği nasıl arttırılabilir sorusunun cevabı aranmaktadır. Aynı zamanda kaz yetiştiriciliği ve turizm ilişkisi nasıl kurulabilir buna yönelik öneriler geliştirmek amaçlanmaktadır. Araştırma amacı doğrultusunda kaz ve kaz eti üzerine yazılmış ulusal ve uluslararası yayınlar derlenmiş, resmi raporlar incelenmiş ve ilgili web siteleri taranmıştır. Türkiye’deki gastronomi turizmi uygulamalarında kaz etinden nasıl yararlanılabileceğine ilişkin öneriler geliştirilmeye çalışılmıştır.

Araştırmada incelenen yayınlar, “Google Scholar, Sobiad, Web of Science, Science Direct, Scopus ve Ulakbim veri tabanlarından alıntılanmıştır. Araştırmanın genel çerçevesi çalışmanın güncel olabilmesi açısından ağırlıklı olarak son 5 yıldaki (2017-2022) kaynaklardan yararlanılarak oluşturulmuştur. Kaz yemeklerine ilişkin tanıtım durumu ise, Kaz varlığı yüksek illerin Kültür ve Turizm Müdürlüğü web siteleri incelenerek yorumlanmıştır. Kaz yemeklerine yönelik tescil çalışmaları ise “Coğrafi İşaretler Portalı ve Slow Food” web siteleri incelenerek değerlendirilmiştir. Araştırmada elde edilen veriler doküman analizi yöntemiyle değerlendirilmiştir. Doküman analizi, basılı ya da elektronik materyaller olmak üzere tüm belgeleri sistematik bir yöntemle incelemeye olanak sağlamaktadır (Kıral, 2020).

## GASTRONOMİK BİR DEĞER OLARAK KAZ

Kaz yetiştiriciliği yapılan bölgelerde birçok ailenin temel geçim kaynağı olan kaz, bölge halkının yemek kültürüne de doğrudan etki etmektedir. Gastronomik değer olarak bakıldığında yöresel

olarak kaz eti ile yapılan çeşitli yemeklere rastlamak mümkündür. Kaz yetiştiriciliğinin en çok yapıldığı Kars mutfak kültürüne özgü kaz yemeklerinin başlıcaları kaz yağı gözlemesi, kaz hengeli, kaz hoşosu, kazayağı pilavı olarak sıralanabilir (Diker ve Deniz, 2017). Samsun'da ise kaz ile yapılan yemekler ilçelere göre farklılıklar göstermekle birlikte, kaz tiriti, kaz bastırması, kaz asması gibi çeşitlerle karşımıza çıkmaktadır. Yozgat yöresinde ise genellikle özel günlerde tüketilen kaz eti, arabaşı (ara-aşı) çorbasında ve sarmada kullanılmaktadır (Boz vd., 2014).

Kaz, genellikle tandırda veya fırında pişirmek sureti ile bulgur pilavı eşliğinde hazırlanıp sunulan bir üründür. Özellikle kurutulmuş kaz etinden yapılan yemekler geleneksel mutfak kültürünün ve sosyal yaşamın vazgeçilmez unsurlarıdır. Kaz yetiştiriciliğinin çoğunlukla yapıldığı Kars, Ardahan ve Muş illerinde ilk kar yağışından sonra kazlar kesilmeye başlanmaktadır. Kaz yetiştiriciliğindeki yaygın inanış, kazın etinin lezzetli olması için kar ve buz yemesi gerektiği yönündedir (Belli ve Belli, 2012). Kar yiyen kaz etinde yağ oranının dengelendiği, bu sebeple etin daha lezzetli olduğu ifade edilmektedir (Bayat, 2020). Ayrıca yetiştiriciliğin olmadığı farklı bölgelerde bazı otel ve restoranlar haftanın belli günlerine özel kaz eti içeren menüler hazırlayıp misafirlerine sunmaktadır. Yine sadece kaz etinin ikram olarak sunulduğu özel kaz geceleri düzenleyen bazı işletmelerin kaz etinin tanıtımı için önemli girişimlerde bulunduğunu söylemek mümkündür.

Kaz etinin alışık olduğumuz şekillerde (haşlama, kızartma, fırınlama, tandırda) pişirilmesinin yanı sıra asılarak, odun ateşinde pişirildiği formunu da görmemiz mümkündür. Samsun'un Havza ilçesi kırsalında belli bir ritüel gerektiren "ferfene" kaz asma geleneği; sosyalleşme ve paylaşım duygusunu artırma amaçlı sürdürülmektedir (Usta, 2021). Bir diğer kaynakta "sıra gecesi" olarak da adlandırılan kaz asma geleneği Samsun'un Vezirköprü ilçesinde hala süregelmektedir. Vezirköprü'ye bağlı Bahçekonak köyünde devam ettirilen gelenekte en az 20 gün besiyeye alınan kazlar, özel bir bacada ipe asılarak pişirilmektedir. Bahçekonak'ta hala süregelen kaz asma geleneği Aralık-Mart ayları arasında gerçekleştirilmektedir ([www.samsun.ktb.gov.tr](http://www.samsun.ktb.gov.tr)).



**Resim 1.** Asılı Kaz Görseli

**Kaynak:** ([www.samsun.ktb.gov.tr](http://www.samsun.ktb.gov.tr))

Kars'ta kaz eti odağında faaliyet gösteren ilk restoran olan 'Kars Kaz Evi', geleneksel kaz eti yemeklerinin korunması, tanıtımı ve yaygınlaştırılması adına önemli bir gastronomi turizm durağıdır. 2008 yılında Nuran Özyılmaz tarafından açılan Kars Kaz Evi'nde kaz etine son derece rağbet gösterilmektedir. Aynı anda 110 kişiye hizmet verebilecek kapasitede olan "Kars Kaz Evi'nin en yoğun olduğu dönem, kaz etinin de en lezzetli olduğu aylar olan Aralık, Ocak, Şubat ve Mart aylarıdır (Özyılmaz, 2021). Restoranda misafirlere ikram edilen kaz, suda haşlandıktan sonra fırınlamak sureti ile pişirilmektedir. Haşlama suyunda bulgur pilavı yapılan kaz, bu pilav eşliğinde servis edilmektedir.

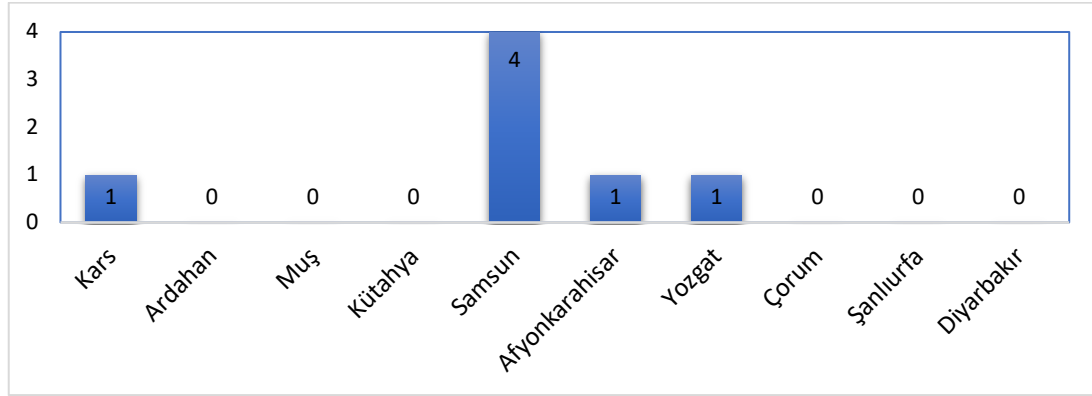
Kars Kaz Evi'nin açıldığı dönemde kaz eti işleyen restoran sayısının yetersiz olduğu, bu nedenle kaz tedarikinin de zor olduğu ifade edilmektedir. Kaz etinin her daim tedarikinin kesintisiz



olması adına 2010 yılında *Kaz Yetiştiriciliği ve İrkını Devam Ettirme Derneği* kurulmuştur (Özyılmaz, 2021). Aynı zamanda Birleşmiş Milletlerden “Sürdürülebilir Kaz Kazı Projesi” için destek alınarak kaz yetiştiriciliği yapan kadınlar için eğitim projesi hayata geçirilmiştir. Bu proje ile 40 kadına kaz yumurtası verilerek kaz yetiştiriciliği eğitimleri ile kaz eti tedarik sürecine dahil olmaları ve ekonomik özgürlüklerini kazanmaları sağlanmıştır. Şu anda kaz yemeği yapan birçok işletme olduğu ve şimdilerde Kars’ın tüm köylerinde kaz yetiştiriciliği yapıldığı bilinmektedir.

Türkiye Kaz Yetiştiricileri Derneği ve Yozgat Kaz Yetiştiriciliği Derneği gibi birçok aktif dernek Türkiye’nin artan kaz talebini karşılamaya yönelik çalışmalar sürdürmektedir. Kaz derneklerinin yanı sıra, Türkiye’nin dört bir tarafında düzenlenen “Kaz Geceleri” yöre insanlarını bir araya getirme görevi görmenin yanında lezzetli kaz etinin çok daha fazla insan tarafından bilinirliğini sağlaması açısından önemlidir. Kazın ve kaz ürünlerinin önemini ve değerini anlamak ve anlatmak adına başta İstanbul, İzmir ve Kars olmak üzere birçok ilde kaz festivalleri düzenlenmektedir (Özbay vd., 2020).

Şekil 2’de kaz varlığı olan illerin Kültür ve Turizm Müdürlüğü web sayfalarında tanıtımı yapılan kaz yemeği sayıları verilmiştir. Kaz eti ya da sakatatı ile hazırlanmış sınırlı sayıda yemeğin tanıtımının yapıldığı görülmektedir. Kars’a ait olan kaz çekmesi, Samsun’a ait olan kaz çevirmesi, kaz asması, kaz tiridi, Yozgat ve Afyonkarahisar’a ait arabaşı dışında diğer illerin web sitesinde herhangi bir kaz yemeğinin olmadığı görülmüştür.



Şekil 2. Kaz Varlığı Yüksek İllerin Kültür ve Turizm Müdürlüğü Web Sitelerindeki Kaz Yemeklerinin Sayısı

### Kaz Etine Yönelik Tescil ve Koruma Çalışmaları

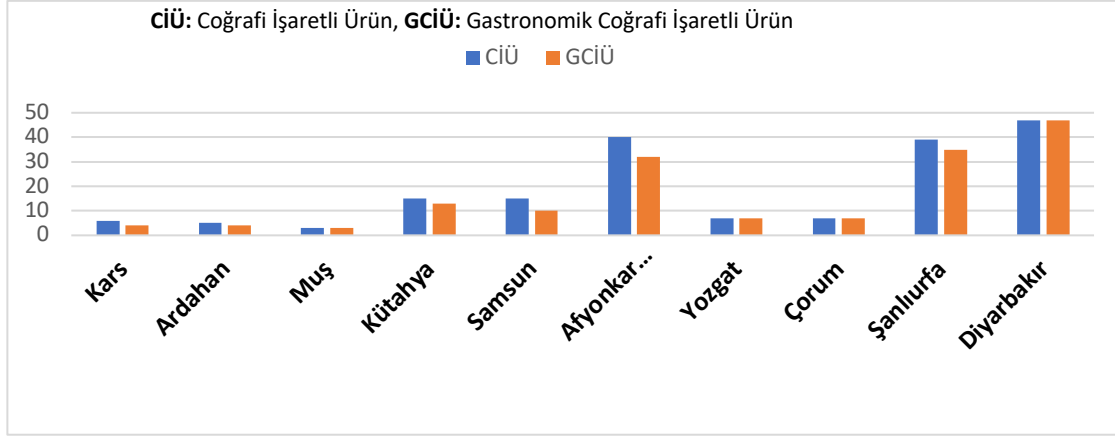
Bir destinasyona ait yöresel kıyafetlerin, tatların ve ürünlerin tanıtılması o destinasyona ilişkin somut olmayan kültürel mirasında yansıtılması anlamına gelmektedir. Bu kapsamda iller kendilerine özgü ürünlerinin coğrafi işaret tescillerini almak için yarış içindedir (Temizkan vd., 2021). Türkiye’de kaz yetiştiriciliği ile öne çıkan illerin 2022 yılına kadar alınmış tüm coğrafi işaret tescilli ürünleri sayısal olarak Şekil 3’de ifade edilmiştir.

Şekil 3’de yer alan illerin coğrafi işaretli ürünleri incelendiğinde toplam 162 adet gastronomik ürünün tescillendiği belirlenmiştir. Ancak 162 adet bu ürün arasından ancak iki ürünün kaz eti içeren yemekler olduğu görülmüştür. *Samsun Kaz Tiridi* ve *Ardahan Kaz Eti* dışında herhangi bir ilin kaz üzerine tescillenmiş bir yemeğinin olmadığı tespit edilmiştir. *Geleneksel Kurutulmuş Kars Kaz Eti* için ise coğrafi işaret başvurusunda bulunulduğu ancak başvurunun henüz

<sup>1</sup> Bu tabloda yer alan veriler söz konusu illerin “İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü “ web sitelerinden alınmıştır. Söz konusu kaynakların her biri kaynakça kısmında verilmiştir.



sonuçlanmadığı görülmüştür (www.turkpatent.gov.tr). Coğrafi işaretli ürünlerin başvuru ve tescil tarihleri 3 ay ile 6 yıl arasında değişen süreler bulunmaktadır. Dolayısıyla coğrafi işaretli ürünlerin tescil sürecinin, ürünün durumuna ve başvuru formuna göre değişmektedir (Ünal, 2022).



Şekil 3. Kaz Yetiştiriciliğinde Öne Çıkan İllerin Coğrafi İşaretli Ürün Sayıları

Kaynak: (www.turkpatent.gov.tr)

Kaz'a ya da kaz etine yönelik uluslararası tescil ve koruma çalışmaları incelendiğinde, Slow Food'a ait koruma projelerinden biri olan Ark of Taste (Nuh'un Ambarı) kataloğunda Kars Kazı'nın yer aldığı gözlemlenmiştir. Geleneksel gıdaları koruma altına alan Slow Food kuruluşunun dünya çapında koruma altına aldığı ve farkındalık yaratmak için geliştirdiği Ark of Taste ağında Türkiye'den 79 adet gastronomi ürünü yer almaktadır (www.fondazione Slow Food.com).

### Gastronomi Turizmi ve Kaz Yetiştiriciliği

Kırsal bölgelerdeki turizm faaliyetlerinin canlandırılması köyden kentlere göçün önüne geçmek, bölge halkının refah seviyesini yükseltmek, istihdam olanaklarını arttırmak, yol, su, ulaşım gibi altyapı sorunlarını çözmek için önemli görülmektedir (Özyakışır, 2017). Bu anlamda gastronomi turizmi faaliyetlerinin kalkınmada önemli bir rolü olduğuna inanılmaktadır. Gastronomi turizmi, yeme içme deneyimini yaşamak için bir bölge ya da işletmeye seyahat etme davranışı olarak tanımlanabilir (Harrington ve Ottenbacher, 2010; Güzel-Şahin ve Ünver, 2015). Gastronomi turizm faaliyetinde bulunan ziyaretçilerin temel motivasyonu, yörenin yerel yemek kültürünü tanıyıp, o yöreye özgü yeme-içme deneyimi yaşamaktır. Gastronomi turizmi faaliyetlerinin artmasının yerli ve yabancı turistler için motivasyon kaynağı olabileceği göz önünde bulundurulmalıdır (Meriç, 2021).

Gastronomik kimliğe sahip ürünleri deneyimleyen turistler, bu yöresel ürünlerin tanınırlığının artması ve kullanım alanlarının genişlemesi için çok önemli bir fırsat kapısı oluşturmaktadır. Aynı özelliklere sahip birçok turizm destinasyonu, rakipleri ile rekabet edebilmek adına farklı çekicilikte turizm faaliyetleri geliştirmek zorundadır. Gastronomi turizmi etkileşimi ile bazı turizm destinasyonlarının çekiciliği artmış, yemek yapma geleneklerinin korunması ve gelişmesi sağlanmıştır (Deveci vd., 2013).

Doğu Ekspresi ile beraber Kars, çekici bir turizm destinasyonu haline gelmiş, böylece gastronomi turizminin de gelişim potansiyeli yükselmiştir (Bulut, 2020). Kars'ın Boğatepe köyünde Türkiye'nin ilk ve tek peynir müzesinin bulunması, köye turistik çekicilik kazandırarak hem köydeki göçü durdurmuş hem yöre halkına istihdam olanağı sağlamıştır (Abacılar ve Korkusuz, 2020). Bu anlamda Kars kırsalında açılacak ve kurutulmuş kaz eti ikramı ve satışı yapılabilecek bir gastronomi müzesinin gastronomi turizmi faaliyetlerine katkı yapacağına inanılmaktadır.

Son yıllarda Türkiye'de kaz etine yönelik talep artışında Kars ve Ardahan yörelerinde artan turist sayısı da etkili olmuştur. Kars ilinin tescilli gastronomik değerlerinden gravyer peyniri (Boğatepe gravyeri) ve balın yanı sıra henüz başvuru durumunda olan kurutulmuş kaz etinin de tanınması ve değer görmesi kırsalda yaşayan üreticiyi olumlu etkileyecektir. Yine Ardahan kaz etinin coğrafi işaretle tescillenmesi kaz etinin turizm unsuru olarak değerlendirilmesinin bir diğer kanıtıdır. Bu durumun bölgedeki diğer turizmle ilgili sektörlerle çarpan etkisi yaratacağı söylenebilir (Özyakışır, 2017).

## **TARTIŞMA ve SONUÇ**

Türkiye'nin yedi coğrafi bölgesinde deniz turizminden, kış turizmine, sağlık turizminden inanc turizmine, kırsal turizmden gastronomi turizmine kadar farklı turizm türleri ilgi görüp, ziyaretçi çekmektedir. Turizm çeşitliliğinin artması kırsal kalkınmayı doğrudan etkilediği gibi, istihdam yaratarak bölge ekonomisinin gelişmesini de desteklemektedir. Bu çalışmada da kaz yetiştiriciliğinin yapıldığı bölgelerde kaz eti özelinde gastronomi turizmi faaliyetlerinin nasıl geliştirilebileceği üzerinde durulmuştur.

Kaz eti, dünya kanatlı eti üretiminin ancak %2'sini oluşturmasına rağmen, iklim faktörlerinin tavuk beslemek için elverişsiz olduğu bölgelerde et arzında önemli bir rol oynamaktadır (Kozák, 2021). Aynı zamanda kaz etine olan talep artışının kırsaldan kente olan göçün önüne geçebilecek bir iş kolu oluşturabileceği düşünülmektedir. Kurulan kaz dernekleri, kaz yetiştiriciliği ile ilgili düzenlenen çalıştay ve toplantılar, kaz geceleri gibi sosyal etkinlikler kaz etine olan ilginin artmasını sağlamaktadır. Artan bu ilgi eğer doğru şekilde değerlendirilirse yetiştiriciliğinin yapıldığı bölgelerin turizm faaliyetlerine de önemli katkılar sağlayacaktır.

Son yıllarda tüketicilerin doğal ve sağlıklı beslenme arayışları özellikle pandemi dönemi ile birlikte yoğun ilgi görmeye başlamıştır. Kaz yetiştiriciliğinin organik üretime uygun bir yapısının olması sebebiyle etinin daha sağlıklı ve güvenilir bulunması ürünlerin pazarlama stratejisi açısından avantaj yaratmaktadır (Çelik ve Bozkurt, 2009). Mevcut şartlarda devlet teşvikleriyle yaygınlaşmaya başlayan kaz yetiştiriciliği kaz etine erişimin önünü açacaktır. Yine kaz eti özelinde yapılmış son 5 yıldaki bilimsel çalışmaların sayısındaki artış kaz etinin farklı yönlerinin ortaya koyulmasını desteklemektedir. Şu ana kadar dördüncüsü düzenlenen Türkiye Kaz Yetiştiriciliği Çalıştay'ının da katkısıyla gastronomi ve mutfak sanatları, gıda ve ziraat mühendisliği, veterinerlik, beslenme ve diyetetik alanlarından çeşitli akademisyenlerin katılımıyla kaz yetiştiriciliğinin gelişimi konusunda farklı öneriler geliştirilmiştir. Bu çalışmayla da kaz yetiştiriciliği faaliyetlerinin gastronomi turizmi aracılığı ile turizme kazandırılacağı düşünülmektedir. Konuyla ilgili önerileri şöyle özetlemek mümkündür;

- 1) Derlenen veriler ve elde edilen sonuçlar incelendiğinde, kaz yetiştiriciliği yapılan bölgelerdeki gastronomi turizmi faaliyetlerinin geri planda olduğu gözlemlenmiştir. Kaz eti ile hazırlanan kayıtlı yemek çeşidinin az oluşu, gastronomi turizminin gelişiminin önündeki en büyük engellerden biridir. Kaz eti ile hazırlanan yöresel yemeklerin kayıt altına alınarak tanıtımının yapılması ve menülerinde kaz etine yer veren işletme

- sayısının arttırılması kaz yetiştiriciliğine doğrudan etki ederek turizm faaliyetlerini de canlandırabilir.
- 2) Kaz etine dikkat çekmek ve kaz yetiştiriciliğini teşvik etmek adına kaz yetiştiriciliği yapılan illerdeki üniversiteler “Unesco Kürsüsü” başvurusunda bulunabilir. Unesco kürsüleri üniversiteler arası, uluslararası ve milletler arası iş birliğini teşvik ederek bilgi aktarımını sağlamaktadır. Unesco Kaz Yetiştiriciliği Kürsüsü, kaz üretimine uluslararası bir farkındalık kazandırabilir.
  - 3) Kaz üretime yönelik uygulamaların yanı sıra, satış için de uygun iç ve dış pazar alt yapısının oluşturulması büyük önem taşımaktadır (Şengül ve Yeter, 2020). Kaz üreticilerinin, perakende ve toptan satış yapan web siteleri ile iş birliği yaparak kaz eti erişilebilirliğinin arttırılmasına katkı sunması gerekmektedir. Diğer yandan, kaz yetiştiriciliği faaliyetleri ile birlikte gastronomi turizminin gelişmesi için mutlaka dijital dünyada var olmak gerekir. Özellikle Covid-19 pandemisi sonrası, tüketici işlenmiş ya da doğal yöntemlerle işlenip hazırlanmış ürünlere oldukça ilgi göstermeye başlamıştır. Ancak internet tabanlı satış kanallarında kaz eti gibi doğal üretim yöntemine sahip, sağlıklı ve kaliteli bir hayvansal protein kaynağının satışının çok kısıtlı olduğu gözlemlenmiştir. Bu nedenle özellikle bölgedeki kadın dernekleri ile iletişime geçilerek ekonomik özgürlüğü kısıtlanmış kadınların kaz yetiştiriciliği konusunda bir pazarlamacı olmaları, sosyal medyayı bu anlamda etkili kullanmaları için girişimcilik eğitiminin verilmesinin yararlı olacağı düşünülmektedir.
  - 4) Kaz yetiştiriciliğinin yapıldığı il belediyeleri ve kanatlı hayvan sektör temsilcilerinin katılım gösterdiği çalıştayların sayısının arttırılmasının önemli olduğu düşünülmektedir. Türkiye'nin mevcut kaz sayısının ve kaz etine yönelik tanıtım faaliyetlerinin arttırılması gibi konular sektörün tüm paydaşları ile daha somut bir şekilde ele alınarak kalıcı çözümler geliştirilebilir.
  - 5) Yöresel yemek hizmeti veren işletmelere, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğretim elemanları tarafından, kaz etine yönelik porsiyon ve prezantasyon eğitimleri verilmesinin önemli olduğu düşünülmektedir. Yine kaz etinin değerlendirilebileceği reçetelerin geliştirilmesinin ve tüketici beğenisine sunulmasının gastronomi turizminin geliştirilmesine yönelik önemli bir adım olacağına inanılmaktadır.
  - 6) Kaz yetiştiriciliği ile ön plana çıkan illerin tanıtım sitelerinde kaz yemekleri üzerine hazırlanmış kapsamlı bir kataloğun yer alması bölgeyi ziyaret eden turistler için yönlendirici ve bilgilendirici olacaktır. Kaz etiyile üretilen tariflerin geliştirilmesi noktasında Gıda Mühendisliği ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü öğretim elemanları ile iş birliği yapılabilir. Detaylı içerik ve besin değerlerinin de yer aldığı bir kataloğun bir projelendirme çalışması ile hazırlanabileceği düşünülmektedir.
  - 7) Son olarak gelecek araştırmalarda kaz yetiştiriciliğini diğer turizm türleri ile ilişkilendiren çalışmalara ihtiyaç olduğu düşünülmektedir. Örneğin kaz yetiştiriciliğinin TATUTA (Tarım-Turizm-Takas) projesine nasıl uyarlanabileceği konusunda “Kırsal Turizm” bakış açısıyla konu irdelenebilir.

## KAYNAKÇA

- Abacılar, D. ve Korkusuz, T. (2020). Boğatepe (Kars) Köyünde Kırsal Turizm Faaliyetlerinin Coğrafi Bir Bakış Açısı ile İncelenmesi, *Social Science Development Journal*, 5(22): 203-220.
- Akın, Y. ve Çelen, M. F. (2020). Ege Bölgesinde Kaz Yetiştiriciliği ve Bölge Mutfak Kültüründe Kazların Önemi, *Uşak Üniversitesi Fen ve Doğa Bilimleri Dergisi*, 4(1): 28-39.

- Alkan, S. ve Eren, E. (2019). Ağrı İlinde Kaz Yetiştiriciliğinin İncelenmesi. *Mediterranean Agricultural Sciences*, 32(2): 251-256.
- Andrade-Suárez, M. and Caamaño-Franco, I. (2020). The Relationship Between Industrial Heritage, Wine Tourism, and Sustainability: A Case of Local Community Perspective, *Sustainability*, 12(18): 7453.
- Bayat, G. (2020). Kars'ın Yerel Yemekleri ve Yerel Ürünlerin Kars'taki Yiyecek İçecek İşletmelerinde Kullanımının Sürdürülebilir Gıda Kapsamında Değerlendirilmesi, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*: 4(3): 2640-2654.
- Belli, O. ve Belli, G. S. (2011). Kars Bölgesi'nde Kaz Etinden Yapılan Yemekler. III. Uluslararası Doğu Anadolu Bölgesi Geleneksel Mutfak Kültürü ve Erzurum Yemekleri Sempozyumu, 19-21 Ekim, 2011, Erzurum, Türkiye.
- Boz, M. A. (2015). Doğal ve Yapay Kuluçka ile Elde Edilen Kazların Entansif Koşullarda Büyüme, Kesim ve Karkas Özelliklerinin Belirlenmesi. Ondokuz Mayıs Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Samsun, Türkiye.
- Boz, M. A., Sarıca, M. ve Yamak, U. M. (2014). Yozgat İlinde Kaz Yetiştiriciliği, *Tavukçuluk Araştırma Dergisi*, 11(1): 16-20.
- Bulut, E. (2020). 500 Adet Kapasiteli Kaz Kümesi Projesi. <https://www.tarimorman.gov.tr/SGB/TARYAT/Belgeler/Projeler/kaz%20KİTAPÇIK.pdf> [Erişim Tarihi: 26.08.2022].
- Buzala, M., Adamski, M. and Janicki, B. (2019). Characteristics of Performance Traits and The Quality of Meat and Fat in Polish Oat Geese, *World's Poultry Science Journal*, 70: 531-542.
- Çam, O. ve Çilginoğlu, H. (2021). Yöresel Mutfakların Gastronomi Turizmindeki Önemi: Kastamonu Mutfağı Örneği. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(1): 176-192.
- Çelik, B. (2007). Muş Yöresi Yerli Kazlarında Kesim ve Karkas Özellikleri. Yüksek Lisans Tezi, Afyonkarahisar Kocatepe Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Afyon, Türkiye.
- Çelik, B. ve Bozkurt, Z. (2009). Muş Yöresi Yerli Kazlarında Kesim ve Karkas Özellikleri, *Lalahan Hayvancılık Araştırma Enstitüsü Dergisi*, 49(1): 37-46.
- Çelik, S., Özmelioglu, K., Karaali, A. ve Özdemir, V. (2007). Etlik Piliç Yetiştiriciliği. (<https://www.tarimorman.gov.tr/HAYGEM/Belgeler/Hayvanc%C4%B1l%C4%B1k/Kanatl%C4%B1%20Yeti%C5%9Ftiricili%C4%9Fi/2020%20YİLİ/EtlikPilicYetistiriciligi18072007.pdf>) [Erişim Tarihi: 26.08.2022].
- Çerkez, M. (2021). Tarihi ve Kültürel Özellikleri ile Kars'taki Turizm Faaliyetlerinde Gastronomik Unsurların Önemi, *Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergi*, 1(50): 43-63.
- Demir, P. Kırmızıbayrak, T. ve Yazıcı, K. (2013). Kaz Yetiştiriciliğinin Sosyo-Ekonomik Önemi, *Ankara Üniversitesi Veterinerlik Fakültesi Dergisi*, 60: 129-134.
- Deveci, B. Türkmen, S. ve Avcıkurt, C. (2013). Kırsal Turizm ile Gastronomi Turizmi İlişkisi: Bigadiç Örneği, *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 3(2): 29-34.
- Diker, O. ve Deniz, T. (2017). Kars Kültürel ve Gastonomik Kimliğinde Kaz, *Doğu Coğrafya Dergisi*, 22(38): 189-204.

Durmaz, Y., Çayırağası, F. ve Çopuroğlu, F. (2022). The Mediating Role of Destination Satisfaction Between the Perception of Gastronomy Tourism and Consumer Behavior During Covid-19, *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 28: 100525.

Eda, M., Itahashi, Y., Kikuchi, H., Sun, G., Hsu, K. H., Gakuhari, T. and Nakamura, S. (2022). Multiple Lines of Evidence of Early Goose Domestication in a 7,000-Y-old Rice Cultivation Village in The Lower Yangtze River, China, *Proceedings of the National Academy of Sciences*, 119(12): e2117064119.

FAOSTAT. Meat, Poultry Production. Meat, Goose and Guinea Fowl Production <http://www.fao.org/faostat/en/#data/QL> [Erişim Tarihi: 26.08.2022].

Fu, X., Hou, Z., Liu, W., Cao, N., Liang, Y., Li, B. and Huang, Y. (2022). Insight into The Epidemiology and Evolutionary History of Novel Goose Astrovirus-Associated Gout in Goslings in Southern China, *Viruses*, 14(6): 1306.

Gulbaz, G. and Kamber, U. (2008). Experimentally Fermented Sausage from Goose Meat and Quality Attributes, *Journal of Muscle Foods*, 19: 247–260.

Guy, G., L. Lamothe and X. Fernandez. (2011). Is the Spontaneous Fattening of Water Fowl Liver a Realistic Alternative to over Feeding, on the Basis of the Current State of Scientific Knowledge?" X. Nemzetközi Baromfitenyésztési Szimpózium [10th International Conference on Poultry Production], 6 April 2011, Kaposvár.

Gündüz, S., Dölekoğlu, C., ve Say, D., (2019). Kaz Eti Tüketim Tercihleri ve İkame Ürünlerle Duyusal Analiz, *Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi*, 16: 32-40.

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

Hamadani, H., Khan, A., Salahudin, M., Sofi, A. H. and Banday, M. (2013). Slaughter and Carcass Characteristics, Sensory Attributes and Consumer Acceptability of Geese Meat, *Indian Journal of Poultry Science*, 48: 223–227.

Harrington, R. J. and Ottenbacher M. C. (2010). Culinary Tourism-A Case Study of The Gastronomic Capital, *Journal of Culinary Science & Technology*, 8(1): 14–32.

Hsu, F. C., Liu, J. and Lin, H. (2022). Affective Components of Gastronomy Tourism: Measurement Scale Development and Validation, *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 34(9): 3278-3299.

<https://afyon.ktb.gov.tr/TR-63460/yoresel-yemekler.html> [Erişim Tarihi: 26.08.2022].

<https://arastirma.tarimorman.gov.tr/tepge/Belgeler/PDF%20Tar%C4%B1m%20%C3%9Cr%C3%BCnleri%20Piyasalar%C4%B1/2021-Ocak%20Tar%C4%B1m%20%C3%9Cr%C3%BCnleri%20Raporu/Kaz%20ve%20Be%C3%A7%20Tavu%C4%9Fu%20Eti,%20Ocak-2021,Tar%C4%B1m%20%C3%9Cr%C3%BCnleri%20Piyasa%20Raporu.pdf> [Erişim Tarihi: 26.08.2022].

<https://ardahan.ktb.gov.tr/TR-55773/kebablar.html> [Erişim Tarihi: 26.08.2022].

<https://corum.ktb.gov.tr/TR-58764/ne-yenir.html> [Erişim Tarihi: 26.08.2022].

<https://data.tuik.gov.tr/> [Erişim Tarihi: 26.08.2022].

<https://diyarbakir.ktb.gov.tr/TR-56912/ne-yenir.html> [Erişim Tarihi: 26.08.2022].

- <https://kars.ktb.gov.tr/TR-54860/kars-yoresi-yemek-kulturu.html> [Erişim Tarihi: 26.08.2022].
- <https://kutahya.ktb.gov.tr/TR-69393/yoresel-yemekler.html> [Erişim Tarihi: 26.08.2022].
- <https://mus.ktb.gov.tr/TR-56176/ne-yenir.html> [Erişim Tarihi: 26.08.2022].
- <https://samsun.ktb.gov.tr/> [Erişim Tarihi: 26.08.2022].
- <https://sanliurfa.ktb.gov.tr/TR-164334/urfa-yemekleri.html> [Erişim Tarihi: 26.08.2022].
- <https://www.fondazioneSlowFood.com/en/nazioni-arca/turkey-en/> [Erişim Tarihi: 26.08.2022].
- <https://www.turkpatent.gov.tr/TURKPATENT/> [Erişim Tarihi: 25.08.2022].
- <https://yozgat.ktb.gov.tr/TR-91645/yemeklerimiz.html> [Erişim Tarihi: 26.08.2022].
- Hugo, S. (1995). Geese: The Underestimated Species, *World Animal Review*, 83(2): 64–67.
- Huo, W., Weng, K., Gu, T., Zhang, Y., Zhang, Y., Chen, G. and Xu, Q. (2021). Difference in Developmental Dynamics Between Subcutaneous and Abdominal Adipose Tissues in Goose (*Anser Cygnoides*), *Poultry Science*, 100: 101185.
- Kılıç, B. (2021). Gastronomik ve Ekonomik Bir Değer Olarak Kaz Etinin Beğenilirliği: Duyusal Kriterler Üzerinden Bir Araştırma, *Yaşar Üniversitesi E-Dergisi*, 16(62): 560-586.
- Kıral, B. (2020). Nitel Bir Veri Analizi Yöntemi Olarak Doküman Analizi. *Siirt Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 8(15): 170-189.
- Kırmızıbayrak, T. (2002). Kars İlinde Halk Elinde Yetiştirilen Yerli İrk Kazların Kesim ve Karkas Özellikleri. *Turkish Journal Veterinary Animal Sciences* 26: 667-670.
- Kırmızıbayrak, T., Yazıcı, K. ve Boğa Kuru B. (2016). Kazlarda Tüy Verimi ve Kalite Özellikleri ile Dünyada ve Türkiye’de Kaz Tüyü Üretimi, *Türkiye Klinikleri J Reprod Artif İnsemin-Special Topics*, 2(1): 48-55.
- Kozák, J. (2011). An Overview of Feathers Formation, Moults and Down Production in Geese, *Asian-Australasian Journal of Animal Sciences*, 24: 881–887.
- Kozák, J. (2021). Goose Production and Goose Products, *World’s Poultry Science Journal*, 77(2): 403-414.
- Leong, Q. L., Ab Karim, S., Awang, K. W. and Bakar, A. Z. A. (2017). An Integrated Structural Model of Gastronomy Tourists’ Behaviour, *International Journal of Culture, Tourism and Hospitality Research*, 11(4): 573-592.
- Liu, B. Y., Wang Z. Y., Yang, H. M., Wang, J. M., Xu, D., Zhang, R. and Wang Q. (2011). Influence of Rearing System on Growth Performance, Carcass Traits and Meat Quality of Yangzhou, *Poultry Science*, 90(3): 653-659.
- Meriç, S. (2021). Gastronomi Turizmde Kars Mutfağından Turistik Bir Ürün: Kaz yemeği, *Journal of Social and Humanities Sciences Research*, 8(78): 3445-3450.
- Okumuş, B. (2020). Food Tourism Research: A Perspective Article, *Tourism Review*, 76(1): 38-42.
- Oral, O. ve Dirgar, E. (2017). Dolgu Malzemesi Olarak Kaz Tüyünün Kullanım Alanları ve Özellikleri, *Düzce Üniversitesi Bilim ve Teknoloji Dergisi*, 5, 10-14.
- Orkusz, A., Wolanska, W. and Krajinska, U. (2021). The Assessment of Changes in the Fatty Acid Profile and Dietary Indicators Depending on the Storage Conditions of Goose Meat, *Molecule*, 26: 5122.
- Önal, Ü. (2014). Kars ve Çevresinde Kaz Yemekleri, *Bizim Ahıska Dergisi*, 33, 46- 47.

- Özbay, G., Semint, C. ve Semint, S. (2020). Ardahan Gastronomik Yapısı İçinde Bir Kış Lezzeti: Ardahan Kazı, *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 24(2): 675-687.
- Özyakışır, D. (2017). Göç ve Turizm İlişkisi: Kars İçin Teorik Bir Analiz, *Kafkas Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 8(15): 151-170.
- Özyılmaz, N. (2021). 4 Nisan 2021 tarihinde yapılan yazılı görüşme (Görüşen Demet GÜNER).
- Pingel, H. (2003). The Situation of Waterfowl in the World. 2nd World Waterfowl Conference. 7-9 October 2003, Alexandria.
- Razmaitė, V., Šiukščius, A., Šveistienė, R. and Jatkauskienė, V. (2022). Present Conservation Status and Carcass and Meat Characteristics of Lithuanian Vištinės Goose Breed, *Animals*, 12(2): 159.
- Şengül, T. ve Yeter, İ. (2020). Muş İlindeki Kaz Yetiştiriciliğinin Genel Yapısı ve Sorunları, *Türk Tarım ve Doğa Bilimleri Dergisi*, 7(1): 276-282.
- Taşkın, A., Karadavut, U., ve Camcı, Ö. (2017). Kırşehir İlindeki Damızlık Kaz Yetiştiriciliğini Etkileyen Faktörlerin Belirlenmesi, *Türk Tarım ve Doğa Bilimleri Dergisi*, 4(2): 138-144.
- Temizkan, S. P., Cankül, D. ve Kaya, S. (2021). Coğrafi İşarete Aday Gastronomik Bir Değer: Eskişehir Simidi. *Turizm Akademik Dergisi*, 8(2): 229-241.
- Tilki, M. Saatçi, M., Kırmızıbayrak, T. ve Aksoy, A. R. (2004). Kars İli Boğazköy’de Yetiştirilen Kazların Kesim ve Karkas Özellikleri, *Kafkas Üniversitesi Veterinerlik Fakültesi Dergisi*, 10(2): 143-146.
- Tilki, M., Gül, B., Sarı, M., Önk, K., ve Işık, S. (2011). Yetiştirici Koşullarındaki Yerli Türk Kazlarının Büyüme, Kesim ve Karkas Özellikleri, *Atatürk Üniversitesi Veteriner Bilimleri Dergisi*, 6(3): 209-215.
- Usta, N. (2021). Çevir Kazı Yanması, Tarım Toplumunda Bir Gastronomi Örneği Olarak Kaz Asma, *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 25(2): 843-850.
- Ünal, A., Çelen, O. and İnceöz, S. (2022). Geographically Indications Products as a Destination Marketing Component: Turkey 2022 Evaluation, *Journal of Social and Humanities Sciences Research*, 9(83): 938-979.
- Wereńska, M., Haraf, G., Wołoszyn, J., Goluch, Z., Okruszek, A. and Teleszko, M. (2021). Fatty Acid Profile and Health Lipid Indices of Goose Meat in Relation to Various Types of Heat Treatment, *Poultry Science*, 100: 101237.
- Wezyk, S., A. Rosinski, and K. Cywa-Benko. (2005). Goose Meat-safe Food. Proceedings of the 3rd World Waterfowl Conference, 3-6 November 2005, Guangzhou.
- Xiangpin, Q. (1998). Production of Ducks and Geese for Food. Proceedings Symposium the 8th World Conference on Animal Production, 28 June – 4 July 1998, Seoul.
- Xue, S., Yu, X., Li, X., Zhao, X., Han, M., Xu, X. and Zhou, G. (2019). Structural Changes and Emulsion Properties of Goose Liver Proteins Obtained by Isoelectric Solubilisation/Precipitation Processes, *LWT - Food Science and Technology*, 102: 190-196.