



Ayvalık Zeytin Müzesi Sergileme Şekillerinin İncelenmesi (Investigation of Ayvalık Olive Museum Exhibits)

* Sevil ATALAY TOHUMCU^a , Gencay SAATCI SAVSA^b 

^a Çanakkale Onsekiz Mart University, Graduate School of Education, Department of Tourism Management, Çanakkale/Türkiye

^b Çanakkale Onsekiz Mart University, Faculty of Tourism, Department of Tourism Management, Çanakkale/Türkiye

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 12.05.2023

Kabul Tarihi: 27.06.2023

Anahtar Kelimeler

Gastronomi müzesi

Zeytin müzesi

Sergileme Şekilleri

Ayvalık

Öz

Bu çalışmada Ayvalık Zeytin Müzesi'nin sergileme şekillerinin tespit edilmesi amaçlanmıştır. Çalışma kapsamında; müze görevlisinden müzenin kuruluş amacı, ekipman temin şekli, müzenin tanıtımı konusunda neler yapıldığı ve önemine dair bilgiler alınmıştır. Çalışmada nitel araştırma yöntemlerinden birincil veri toplama tekniği olarak yapılandırılmış görüşme sorularından ve gözlem tekniğinden yararlanılmıştır. Çalışma sonucunda müzede durağan sergileme şekillerinin tercih edildiği, dinamik sergileme şekillerinin tercih edilmediği görülmüştür. Durağan sergileme şekillerinden stant üzeri sergileme ve bilgi panoları kullanılmaktadır. Stant üzeri sergilemede zeytin üretimi ve zeytinyağı elde edilmesi sürecinde kullanılmış olan araç gereçlere yer verilirken, bilgi panoları aracılığı ile zeytincilik kültürüne yönelik bilgi verildiği tespit edilmiştir. Müze imkanlarına bakıldığında ise ziyaretçilere yönelik ikramlıklar, satış alanı ve kafeterya bulunurken etkinlik alanının ve otoparkının olmadığı görülmektedir.

Keywords

Gastronomy museum

Olive museum

Display Styles

Ayvalık

Abstract

In this study, it is aimed to determine the exhibition forms of the Ayvalık Olive Museum. Scope of work; Information about the purpose of establishment of the museum, the way of providing equipment, what was done about the promotion of the museum and its importance were obtained from the museum officer. In the study, structured interview questions and observation technique were used as the primary data collection technique from qualitative research methods. As a result of the study, it was seen that static exhibition forms were preferred in the museum and dynamic exhibition forms were not preferred. Stand-on display and information boards are among the static display forms. While the tools used in the process of olive production and olive oil production were included in the display on the stand, it was determined that information about the olive culture was given through the information boards. When we look at the facilities of the museum, it is seen that while there are treats, sales area and cafeteria for the visitors, there is no activity area and parking lot.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar

E-posta: sevilatalay_90@hotmail.com (S. Atalay)

GİRİŞ

İnsanların yaşamlarını devam ettirebilmeleri için gerçekleştirdikleri yeme içme faaliyeti zaman içinde bazı kuralların ortaya çıkmasında etkili olmuştur. Söz konusu kuralların toplumların değer yargılarına göre gelenek göreneklerini etkileyerek beslenme tarzı ve mutfak kültürünü de etkisi altına aldığını söylenebilmek mümkündür (Solmaz & Dülger Altiner, 2018, s. 109). Mutfak kültürü, kavram olarak insanoğlunun beslenmesini sağlayan yiyecek ve içeceklerin hazırlanması, pişirilmesi, saklaması ile tüketim süreçlerini ve bu süreçte kullanılan araç gereçlerin yer aldığı kültürel bir yapıyı anlatmaktadır (Aşkın Uzel, 2018, s. 38). Bununla birlikte besinlerin tüketilmesi ve tüketim alışkanlıkları, yemeklerin sunum şekilleri, sofrada adabı, tarihsel süreçte değişen ve gelişen kurallar ile endüstrileşme gibi unsurlar yemek kültürünün sosyolojik açıdan incelenmesi ihtiyacını ortaya çıkarmıştır (Önçel & Göde, 2016, s.106). Zaman içerisinde değişen bu durum ve koşullar ile gastronomi müzelerinin varlığı da önemli bir değer olarak araştırmalar arasında yer almaktadır. Çalışma kapsamında ele alınmış olan Ayvalık Zeytin Müzesi de bulunduğu şehrin zeytin ve zeytinyağı kültürünü ziyaretçilerine aktaran gastronomi müzelerinden biri olarak yer almaktadır.

Müze zeytin üretimi ve zeytinyağının elde edilmesine yönelik tarihsel süreçteki tüm aşamalara yer verilmiş olması ve aynı zamanda Ayvalık'ın ilk gastronomi temalı müzesi olmasından dolayı ve ilgili yazında Ayvalık Zeytin Müzesi'ne yönelik herhangi bir çalışma olmadığı tespit edilmiş olduğundan bu çalışma gerçekleştirilmiştir. Ayrıca müze güncellenerek yeniden 2022 yılında açılmış olduğundan sergileme şekillerinde teknolojik anlamdaki gelişmelere yer verilip verilmediği de incelenmek istenmiştir.

Literatür Taraması

Bakanlar Kurulu tarafından 15.05.1985 tarih ve 18755 sayılı Resmî Gazetede müze kültür eserlerini koruyarak ve bu eserleri inceleyen, eğitim ve güzel sanatlar alanında bilinci artırmak amacıyla eserleri sergileyen, kamunun yararına çalışarak, sanat, sağlık, teknoloji gibi alanlara ait koleksiyonlara yer veren kurum olarak tanımlanmaktadır (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2023). 24 Ağustos'ta 2022 Prag'da düzenlenen yüzlerce müze uzmanının katıldığı 26. ICOM Genel Konferansı'nda ICOM Olağanüstü Genel Kurulu tarafından yeniden ele alınan müze, somut ve somut olmayan mirası sergileyen, araştıran ve koruyan, kâr amacı gütmeyen toplumun hizmetinde olan, eğitim ve bilgi paylaşımı için sergilenen eserler ile ziyaretçilere çeşitli deneyimler sunan ve iletişim kuran bir kurum olarak tanımlanmaktadır (ICOM, 2023).

Müze sözcüğü Antik Yunanca 'da "mouseion" kelimesinden oluşturulmuş olup, Mezopotamya ve Mısır'da değerli eşyaların kutsal mekanlarda bir araya getirilmesi, ele geçirdikleri ganimetlerin gücün sembolü olarak halka sergilenmesi ile ortaya çıkmıştır. Günümüzde müze kavramının ortaya çıkışı 15. yüzyıla denk gelmekle beraber 20. yüzyıla gelindiğinde halkın gündelik yaşamına, sanatsal ve kültürel değerlere ait objelerin toplanması ile etnografya müzeleri açılmaya başlamıştır. Müzecilik sürecinde 1960'lardan sonraki modern sanat müzelerinin ortaya çıkışı ile sergileme şekillerindeki farklılıklar yeni bir müzecilik bakış açısının oluşmasında öncülük etmiştir. Müzeler sergileme ve düzenlemesi yapılan eserler açısından, bilim, kültür ve sanata ait objelerin bir arada yer aldığı ve sergilendiği alanlar olabileceği gibi tarih, etnografya, doğa ve arkeoloji gibi yalnızca bir konuya ait eserlerin sergilendiği alanlar da olabilmektedir (Ersoy, 2016, s.9-10).

Ülkemizde aralarında Avrupa'da yılın müzesi ödülüne layık görülmüş (Kenan Yavuz Etnografya Müzesi 2021 Silletto Ödülü, Odunpazarı Modern Müzesi 2021, Troya Müzesi 2020 yılı Avrupa Yılın Müzesi Özel Ödülü) müzeler

ile Kültür ve Turizm Bakanlığına bağlı 205, Bakanlık denetiminde 260 özel müze olmak üzere, toplam 465 müze bulunmaktadır (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2023). Türkiye’de özellikle gastronomi unsurlarının turizmde pazarlama ve çekicilik unsuru olarak sunulmasındaki artış ve verilen önem ile, gastronomi müzelerinin sayılarının da artmakta olduğu söylenebilmektedir.

Avcılık-toplayıcılık, tarım, besinlerin tüketime hazırlanması, tüketilmesi, tüketilme şekilleri kültürel mirasın önemli bir parçasını oluşturmaktadır. Buna bağlı olarak kültürel mirasın belirli mekânda bir araya getirilmesi sonucunda gastronomi müzeleri ortaya çıkmaktadır (Timothy, 2016). Gastronomi müzeleri bir yörenin/bölgenin mutfak ve yemek kültürünü muhafaza eden, bu konuda ziyaretçileri bilgilendiren ve bu kültürün gelecek kuşaklara aktararak sürdürülebilirliğini sağlayan mekanlar olarak tanımlanabilmektedir (Akyürek ve Erdem, 2019, s.21).

Müze ziyaretçilere müzenin teması ile bağlantılı olarak tadım, ürün satışı ve özellikle çocuklara yönelik olarak eğlenme gibi imkânlar da sunulabilmektedir (Yılmaz & Şenel, 2014, s.499). Bu uygulamalar ile gastronomi müzelerinin bulunduğu destinasyona gelir getirici, gelir artırıcı özellikleri de bulunmaktadır.

Aşağıdaki Tablo 1’de Türkiye’de açılmış ve açılması planlanan gastronomi müzeleri yer almaktadır.

Tablo 1. Türkiye’deki Gastronomi Müzeleri

Müze	Tema	Açılış Yılı	Bulunduğu İl
1.Mürefte Feyzi Kutman Şarap Müzesi	Şarap ve Şarap Üretimi	2004	Tekirdağ
2. Zavot Peynir Müzesi	Peynir ve Peynir Üretimi	2010	Kars
3. Dondurma Müzesi	Dondurma	2018	Kahramanmaraş
4. Safranbolu Türk Kahve Müzesi	Kahve	2019	Karabük
5. Ekmek Müzesi	Ekmek	2007	Ankara
6. Buğday Müzesi	Buğday ve Buğdaydan Üretilen Yiyecekler	2020	Malatya
7.Mutfak Sanatları Akademisi Gastronomi Müzesi	Mutfak Araç Gereçleri	2004	İstanbul
8. Kapurcuk Kültür ve Gastronomi Evi	Mutfak Kültürü	2015	Muğla
9.Antakya Tıbbi ve Aromatik Bitkiler ve Baharatlar Müzesi	Tıbbi ve Aromatik Bitki ve Baharat	2012	Hatay
10.Marmaris Bal Evi Müzesi	Bal	2011	Muğla
11. Altınözü Tokaçlı Zeytin Müzesi	Zeytin ve Zeytinyağı	2017	Hatay
12.Köstem Zeytinyağı Müzesi	Zeytinyağı	2017	İzmir
13. Emine Göğüş Mutfak Müzesi	Mutfak Kültürü	2008	Gaziantep
14.Evren Ertür Zeytinyağı Müzesi	Zeytinyağı	2005	Balıkesir
15.Antakya Mutfak Müzesi	Mutfak Kültürü	2013	Hatay
16. Atatürk Orman Çiftliği Şarap Müzesi	Tarım ve Üretim Ekipmanları	2010	Ankara
17. Hacıbanlar Evi Mutfak Müzesi	Mutfak Kültürü	2011	Şanlıurfa
18.Erzurum Evleri Restoran Müzesi	Mutfak Kültürü	2011	Erzurum
19.Bursa Çikolata Müzesi	Çikolata	2021	Bursa
20.Arıcılık Müzesi	Arıcılık ve Bal Üretimi	2012	Muğla
21.EGEA Zeytin Çiftliği Müzesi	Zeytin ve Zeytinyağı	2011	Manisa
22. Pelit Çikolata Müzesi	Çikolata	2014	İstanbul

Tablo 1. Türkiye’deki Gastronomi Müzeleri (devamı)

23.Ateşbaz-ı Veli Mutfak Müzesi	Mutfak Kültürü	Proje Aşamasında	Konya
24.Ayvalık Zeytin Müzesi	Zeytin ve Zeytinyağı	2022	Balıkesir
25.Çine Arıcılık Müzesi	Arıcılık	2010	Aydın
26.Tematik Mutfak Müzesi	Mutfak Kültürü	2017	Kahramanmaraş
27.Baklava Müzesi	Baklava	2018	Gaziantep
28.Polonezköy Arıcılık Müzesi	Arıcılık	2004	İstanbul
29.Safranbolu Çikolata Müzesi	Çikolata Üretimi ve Ekipmanları	2019	Karabük
30.Bodrum Çikolata Müzesi	Çikolata Üretimi ve Ekipmanları	2021	Muğla
31. Adatepe Zeytinyağı Müzesi	Zeytinyağı ve Sabun	2001	Çanakkale
32.Türk Lezzet Müzesi	Yemek Kültürü	2018	İstanbul
33. Rize Çay Müzesi (Beyaz Ev)	Çay Kültürü	2022	Rize
34.Mardin Gastronomi Müzesi ve Uygulama Merkezi	Mutfak Kültürü	Proje Aşamasında	Mardin
35. Oleatrium Zeytin ve Zeytinyağı Müzesi	Zeytin ve Zeytinyağı	2011	Aydın
36. Adana Mutfak Müzesi	Mutfak Kültürü	Proje Aşamasında	Adana
37.Türkiye Deniz Canlıları Müzesi	Deniz Canlıları	2018	İstanbul
38. Saray Mutfağı Müzesi	Saray Mutfak Kültürü ve Mutfak Ekipmanları	Proje Aşamasında	Edirne
39.Gastronomi ve Kültür Müzesi	Yemek Kültürü	Proje Aşamasında	Gümüşhane
40.İncekum Kervansaray ve Yörük Müzesi	Yörük Mutfak Kültürü	2012	Antalya
41.Kürşat Ayvalık Zeytinyağı Endüstri Müzesi	Zeytinyağı	2022	Balıkesir
42.Rayiha Baharat Müzesi	Baharat	2022	Gaziantep
43.Artvin Geleneksel Mutfak ve Kültür Müzesi	Mutfak Kültürü	2022	Artvin
44.Elâzığ Gastronomi Müzesi	Mutfak Kültürü	Proje Aşamasında	Elâzığ
45.Mersin Gastronomi Müzesi	Mutfak Kültürü	Proje Aşamasında	Mersin
46.Afyon Gastronomi Müzesi	Yemek Kültürü	2022	Afyonkarahisar
47.Van Peynir Müzesi	Peynir	Proje Aşamasında	Van

Yukarıda yer alan Tablo 1, literatür taramaları ve diğer ikincil kaynakların (haber ve gazete) incelenmesi sonucu (Ocak, Şubat, Mart 2023) oluşturulmuştur. Tablo incelendiğinde gastronomi temalı açık durumda ve proje aşamasında 30 ilde 47 müze olduğu görülmektedir. Müzelerin açılış yıllarına bakıldığında elde edilen bilgiler doğrultusunda 2001 yılından önce açılmış olan müze olmadığı görülmektedir. “Ateşbaz-ı Veli Mutfak Müzesi (Konya), Mardin Gastronomi Müzesi ve Uygulama Merkezi (Mardin), Saray Mutfağı Müzesi (Edirne), Adana Mutfak Müzesi (Adana), Gastronomi ve Kültür Müzesi (Gümüşhane), Elâzığ Gastronomi Müzesi (Elâzığ), Mersin Gastronomi Müzesi (Mersin) ve Van Peynir Müzesi (Van) müzelerinin ise henüz proje aşamasında oldukları bilinmektedir. Şehir ve bölge açısından müzelerin dağılımlarına bakıldığında Marmara Bölgesi’nde: Edirne 1, Tekirdağ 1, İstanbul 5, Çanakkale 1, Balıkesir 3, Bursa 1 adet olmak üzere toplam 6 şehirde 10 müze ve 1 proje aşamasında müze, Ege Bölgesi’nde: Aydın 2, İzmir 1, Muğla 4, Manisa 1, Afyonkarahisar 1 adet olmak üzere toplam 5 şehirde 9 müze, Akdeniz Bölgesi’nde: Hatay 3, Antalya 1, Kahramanmaraş 2, Adana 1, Mersin 1 adet olmak üzere toplam 5 şehirde 6 müze ve 2 proje aşamasında müze, Güneydoğu Anadolu Bölgesi’nde: Şanlıurfa 1, Gaziantep 3, Mardin 1 adet olmak üzere toplam 3 şehirde 5 müze, Karadeniz Bölgesi’nde: Karabük 2, Rize 1, Gümüşhane 1, Artvin 1 adet olmak üzere toplam 4 şehirde 4 müze ve 1 proje aşamasında müze, İç Anadolu Bölgesi’nde: Ankara 2, Konya 1 adet olmak üzere toplam 2 şehirde 3 müze ve 1 proje aşamasında müze ve Doğu Anadolu Bölgesi’nde de

Erzurum 1, Kars 1, Malatya 1, Van 1, Elazığ 1 adet olmak üzere 5 şehirde 3 müze ve 2 proje aşamasında müzenin yer aldığı görülmektedir. Tablo 1'e genel anlamda bakıldığında ise bölge olarak Marmara Bölgesi, şehir olarak da İstanbul en fazla gastronomi müzesine sahiptir. Bu verilerden yola çıkarak Türkiye'de son yıllarda gastronomi turizmine bağlı olarak çekicilik unsuru anlamında gastronomi müzelerinin sayısında artış olduğu söylenebilmektedir.

Tablo 1'de yer alan gastronomi müzelerinin temalarına bakıldığında ise 16 müzenin mutfak ve yemek kültürü, sekiz müzenin zeytin, zeytinyağı, dört müzenin bal ve arıcılık, dört müzenin çikolata teması altında yer aldıkları görülmektedir. Bununla birlikte şarap, tarım ve üretim ekipmanları, mutfak araç gereçleri, dondurma, kahve, ekmek, baklava, buğday, çay, deniz canlıları ve saray mutfak kültürü ve mutfak ekipmanları temalarında birer adet müze, baharat temasında iki adet müze, peynir temasında ise bir adet açılmış bir adette proje aşamasında müze olduğu görülmektedir.

Aşağıdaki Tablo 2'de Türkiye'de gastronomi müzelerine yönelik yapılmış çalışmalar yer almaktadır.

Tablo 2. Gastronomi Müzeleri ile İlgili Çalışmalar

Tema	Çalışma	Yazar	Yıl
Çekicilik Unsuru	Turizmde Çekicilik Unsuru Olarak Gastronomi Müzeleri: Adatepe Zeytinyağı Müzesi Örneği	Lokman, U., Yarmacı, N. ve Gündül, H.	2022
	Destinasyon Çekim Gücü Olarak Gastronomi Müzeleri: Safranbolu Türk Kahve Müzesi Örneği	Bozagcı, E. C. Ve Çevik, A.	2021
	Destinasyon Çekicilik Unsuru Olarak Gastronomi Müzeleri: Oleatrium Zeytin ve Zeytinyağı Tarihi Müzesi Örneği	Çetin, M. ve Küçükkömürler S.	2019
	Turizmde Çekicilik Unsuru Olarak Gastronomi Müzeleri: Marmaris Bal Evi Örneği	Bekar, A., Arman, S. ve Sürücü, Ç.	2017
	Destinasyon Pazarlamasında Çekici Bir Faktör Olarak Türkiye'deki Gastronomi Müzeleri Örneği	Mankan, E.	2017
Kültürel Miras ve Sürdürülebilirlik	Yerel Gıda Ürünlerinin Sürdürülebilirliğinde Gastronomi Müzelerinin Önemi: Kars Zavot Ekomüze Örneği	Kırbaç, K. ve Bucak, T.	2022
	Gökçeada'ya Ait Gastronomik Değerlerin Sürdürülebilirliğinin Sağlanmasına Yönelik Bir Araştırma: Gastronomi Müzesi Örneği	Çakıcı, S., Sırtlı, A. Ve Korkmaz, M.	2021
	Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliğinde Gastronomi Müzelerinin Rolü	Soruç, K.	2021
	Müzeler ve Kültürel Mirasın Sürdürülebilirliği: Köstem Zeytinyağı Müzesi	Miral Çavdarlı, C. Ve Adan Gök, Ö.	2020
	Somut Olmayan Kültürel Miras Kapsamında Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliği: Türkiye'deki Gastronomi Müzeleri Örneği	Ağcakaya, H. ve Can, İ. I.	2019
	Somut Olmayan Kültürel Miras Kapsamına Farklı Bir Yaklaşım: Mutfak Müzeleri	Şahinoğlu, Ş.	2015
Sergileme Şekilleri	Türkiye'deki Gastronomi Müzelerinin Turistik Sunum Farklılıkları Açısından Araştırılması	Sandıkçı, M., Mutlu, A. S. ve Mutlu, H.	2019
	Mutfak Müzelerinin Sergileme Şekilleri ve Turist Rehberlerinin Etkisi: Şanlıurfa Hacıbanlar Evi Mutfak Müzesi Örneği	Sandıkçı, M., Mutlu, A.S. ve Mutlu, H.	2019
	Emine Göğüş Mutfak Müzesi Sergileme Şekilleri	Sandıkçı, M., Mutlu, A.S. ve Mutlu, H.	2019

Tablo 2. Gastronomi Müzeleri ile İlgili Çalışmalar (devamı)

Gastronomik Kimlik	Yerel Gastronomik Kimlik Oluşum Unsuru Gastronomi Müzeleri Olarak: Safranbolu Türk Kahve Müzesi Örneği	Baycar, A.	2022
Ziyaretçi Deneyimi	Gastronomi Temalı Müzelerin Ziyaretçi Deneyimlerin İncelenmesi: Adatepe Zeytinyağı Müzesi Örneği	Savaşkan, Y. ve Çavuş, Ş.	2021
	Türkiye’deki Gastronomi Temalı Müzelere Yönelik Çevrimiçi Ziyaretçi Deneyimlerinin İncelenmesi	Sarı Gök, H.ve Şalvarcı, S.	2020
	Mutfak Müzesi Ziyaretçilerinin Deneyimlerinin İncelenmesi: Emine Göğüş Mutfak Müzesi Örneği	Yeşilyurt, H. ve Arıca, R.	2018
Web Sitesi Analizi	Türkiye’deki Gastronomi Müzelerinin Web Sitelerinin İçerik Analizi	Demirci, B.	2021
Turistik Değer	Yerel Ürünlerin Müze Aracılığıyla Turizme Kazandırılması: Siirt Arıcılık Müze Önerisi	Baycar, A.	2022
	Turizmde Yeni Bir Değer Gastronomi Müzeleri Olarak: Adana İli İçin Bir Öneri	Bilir, Z.	2022
	Kültürel, Gastronomik ve Turistik Değer: Muğla’da Arıcılık ve Özel Muğla Arıcılık Müzesi Örneği	Şahin, O. ve Aydın, A.	2021
Gastronomi Turizmi	Kahramanmaraş Tematik Mutfak Müzesi ve Dondurma Müzesinin Gastronomi Turizmi Kapsamında Değerlendirilmesi	Gül, M.	2022
	Geleneksel Urfa Evi’nin Gastronomi Turizmi İçinde Değerlendirilmesi	Yüksel, İ.	2018
Genel Değerlendirilme	Türkiye’de Gastronomi Müzeleri ve Özellikleri	Çekal, N., Doğan, E. ve Aktürk, H.	2022
	Türkiye’deki Gastronomi Müzelerine Genel Bakış	Savaşkan, Y.	2021
Kültür Turizmi	Kültür Turizminin Yeni Meyvesi: Zeytinyağı Müzeleri Üzerine Bir Araştırma	Arıkan Saltık, I. ve Yıldız, M.	2019

Yukarıdaki tabloda yer alan çalışmalar ele aldıkları temalar açısından değerlendirildiğinde “Çekicilik Unsuru, Kültürel Miras ve Sürdürülebilirlik, Sergileme Şekilleri, Gastronomik Kimlik, Ziyaretçi Deneyimi, Web Site Analizi, Tematik Analiz, Turistik Değer, Gastronomi Turizmi, Genel Değerlendirme ve Kültür Turizmi” başlıkları altında temalandırılmışlardır. Oluşturulan temalara bakıldığında çalışmaların ağırlıklı olarak “Kültürel Miras ve Sürdürülebilirlik” teması ile yapıldığı görülmektedir.

Gastronomi turizmi, çoklu-duyusal deneyimin yaşanabildiği bir turizm çeşididir ve gastronomi müzeleri de bu deneyimde önemli bir yere sahiptir. Ancak bu deneyimlerin gerçekleştirilebilmesi müze ortamında daha yenilikçi, dinamik yaklaşımlar gerektirmektedir. Beş duyuyu harekete geçiren sergiler, tadım gibi gıdaya yönelik somutlaştırılmış etkinlikler (Park, Kim & Xu, 2022), yiyeceklerle ilgili ürünlerin sergilenmesinin teknoloji ile desteklenmesi, çeşitli atölyeler ve yemek pişirme etkinlikleri ziyaretçilerin müzeye yönelik ilgisini çekmeye yardımcı olmaktadır (Garibaldi ve Pozzi, 2021, s.1). Bununla birlikte müzede içerisinde yer alan objeler kadar objeleri sergileme şekilleri de önem taşımaktadır. Müzelerde sergileme teknikleri, dinamik sergileme teknikleri ve durağan sergileme teknikleri şeklinde yapılmaktadır.

Durağan Sergileme Teknikleri (Geleneksel Yöntem): Stant üzeri sergileme veya vitrin içi sergilemeler, ön planda modellerin arka planda ise büyük ebatlarda duvar resimlerinin yer aldığı mankenler, modeller, maketler, görsel öğeler, bilgi panoları (Erbay, 2011: 89, akt. Sandıkcı, Mutlu & Mutlu, 2019a, s.3048) ve doğada ya da tarihte yer alan bir kugu veya olaya ait anın üç boyutlu şekilde modellenip sergilendiği (Karabey Tekin, 2023, s.7) diatomal odalar gibi durağan öğeler yer almaktadır

Dinamik Sergileme Teknikleri: Elektronik rehber, video, film ve slayt gösterileri, canlı anlatıcılar, teknoloji destekli sergiler, hareketli modeller, similatörler, canlandırmalar ve ziyaretçi etkileşimli gösterimler dinamik sergileme teknikleri olarak yer almaktadır. Bu sergileme teknikleri, yardımcı işitsel ve görsel tekniklerin ziyaretçilerin öğrenmesini kolaylaştırdığı düşüncesinden yola çıkarak geliştirilmiştir. Dinamik sergileme

tekniklerinde özel hazırlanmış sistemlere gereksinim duyulmaktadır. Bununla birlikte sadece bu teknik kullanılabileceği gibi alışılmış metotlar ile de kullanılıp desteklenebilmektedir (Sandıkcı, Mutlu & Mutlu, 2019b, s.106).

Müze sergileme şekilleri hem müze hem de ziyaretçiler açısından önemli bir konu haline gelmiştir. Çalışma kapsamında da Ayvalık Zeytin Müzesi sergileme şekilleri incelenip değerlendirilmiştir.

Yöntem

Bu çalışma kapsamında nitel araştırma yöntemlerinden birincil veri toplama tekniği olarak yapılandırılmış görüşme ve gözlem teknikleri tercih edilmiştir. Gözlem tekniğinde kullanılan form Sandıkcı, Mutlu ve Mutlu (2019) 'nın yapmış oldukları çalışmalarından yola çıkılarak oluşturulmuştur. Gözlem formu kriterleri üç ana başlık altında oluşturulmuştur. Bu başlıklar müzenin genel özellikleri olarak altı maddeden, müzenin sahip olduğu imkanlar olarak dokuz maddeden ve müzenin sergileme şekilleri olarak altı maddeden oluşmaktadır. Yapılandırılmış görüşme formu dört adet sorudan oluşmakta olup uzman görüşü de alınarak ve literatürde yer alan gastronomi müzeleri üzerine yapılan çalışmalardan yararlanarak (Bekar, Arman & Sürücü, 2017; Lokman, Yarmacı & Gündül, 2022) hazırlanmıştır.

Çalışma Balıkesir ilinin Ayvalık ilçesinde yer alan Ayvalık Zeytin Müzesi'nde gerçekleştirilmiştir. Bu kapsamda ilgili yazında Ayvalık Zeytin Müzesi'ne yönelik herhangi bir çalışma olmadığı tespit edilmiştir. Müzede zeytin üretimi ve zeytinyağının elde edilmesine yönelik tarihsel süreçteki tüm aşamalara yer verilmiş olması ve aynı zamanda Ayvalık'ın ilk gastronomi temalı müzesi olmasından dolayı bu çalışma gerçekleştirilmiş olup çalışmada Ayvalık Zeytin Müzesi'nin sergileme şekillerinin tespit edilmesi amaçlanmaktadır. Ayrıca müze güncellenerek yeniden 2022 yılında açılmış olduğundan sergileme şekillerinde teknolojik anlamdaki gelişmelere yer verilip verilmediği de incelenmek istenmiştir. Bununla birlikte aşağıda yer alan soruların cevaplarına dair bilgiler alınmıştır.

1. Ayvalık Zeytin Müzesi'nin kuruluş amacı nedir?
2. Müzenin kuruluş sürecinde sergilenecek ekipman sıkıntısı yaşandı mı?
3. Müzenin tanıtılması ve turizme açılması için ulusal ve uluslararası alanda ne tür faaliyetler yürütülmektedir?
4. Turizmde çekicilik unsuru olarak müzenin önemi nedir?

Çalışmada elde edilen görüşme ve gözlem verileri için gerekli izin, müze yetkilisi ile yüz yüze görüşme sağlanamadığından dolayı telefon görüşmesi gerçekleştirilerek alınmıştır. Müze yetkilisi tarafından zaman kısıtından dolayı görüşme sorularının müze görevlisine teslim edilip, cevapların yazılı olarak alınabileceği belirtilmiştir. Bundan dolayı çalışma kapsamında yapılandırılmış görüşme soruları kullanılmıştır. Bunun sonucunda görüşme verileri müze görevlisinin yazılı cevapları ile elde edilmiştir. Gözleme dayalı veriler ise 19.04.2023 tarihinde Ayvalık Zeytin Müzesi'nde gerçekleştirilen yaklaşık iki saat süren gözlem çalışması ile müzeye ait fotoğraflar elde edilmiştir.

Çalışma için gerekli olan etik kurul izni Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Bilimsel Araştırmalar Etik Kurulu'ndan 09.03.2023 tarih ve 03/08 sayılı karar ile alınmıştır.

Bulgular

Ayvalık ismi ayva bahçesi, ayvalık anlamına gelen “Kydonia” kelimesinden gelmektedir. 20. yüzyılın başında yerli halk tamamen Rumlardan oluşurken, sadece devlet görevlilerinin Türklerden oluştuğu Ayvalık, Balıkesir ilinin bir ilçesi olarak yer almaktadır. Aynı zamanda önemli bir tarihi ve kültürel geçmişe sahip Ayvalık 2017 yılında “Ayvalık Endüstri Peyzajı” olarak “UNESCO Dünya Mirası Geçici Listesi”ne alınmıştır.

Ayvalık Zeytin Müzesi 1960’lardan 1980’lerin sonuna kadar hizmet veren “Vakıflar Zeytinyağı Fabrikası’nda” hayata geçirilmiştir. Müze 2012 yılında dönemin belediye başkanı Hasan Bülent Türközen tarafından açılmıştır. Sonrasında uzun süre kapalı kalan müze, tadilat işlemlerinin ardından yenilenerek 2022 yılında Ayvalık Belediye Başkanı Mesut Ergin tarafından yeniden hizmete açılmıştır. Günümüzde müze olarak faaliyetine devam eden fabrikada bulunan zeytin hamuru hazırlanmasında kullanılan taş ve bıçaklardan meydana gelen düzenekler, hamurun taşınmasında kullanılan arabalar, hamurdan zeytinyağı çıkarmayı sağlayan presler, kara su ile yağı birbirinden ayıran ayırıştırıcılar kullanıldıkları dönemin teknolojisini yansıtmaktadır. Müzede zeytinyağı, zeytin ve sabun üretiminde kullanılan ilkel düzenekler bilgi panoları aracılığı ile ziyaretçilere anlatılmaktadır. Müze koleksiyonu genişledikçe müzede sergilenen objelerin de sürekli yenileneceği belirtilmektedir. Müzenin sergileme şeklinde dinamik tekniklere ve mankenlere yer verilmediğinden dolayı gözlem sonucu elde edilen bulgular bilgi panoları ve stant üzeri sergileme teknikleri başlıkları altında ele alınıp değerlendirilmiştir.

Gözlem Tekniği İle Elde Edilen Bulgular

Müze yatay mimari yapıda olup tek katlıdır. Konum olarak ziyaretçilerin kolaylıkla ulaşabileceği şehir içinde, Cunda (Ali Bey) Adası yolu üzerinde yer almaktadır. Müzenin bahçe kısmında ziyaretçilerin oturabileceği ahşap masa ve banklar bulunmaktadır. Müzenin girişinde birkaç basamakla beraber engelli rampası yer almakla beraber turnike bulunmamaktadır. Ayrıca müzenin giriş bölümü cam ile kapatılmış olup bu durum içerinin daha ferah ve aydınlık olmasını sağlamak ve ziyaretçilere dinlenme alanından ada ve deniz manzarasını seyretme imkanı da sunmaktadır.

Müzenin giriş bölümünde danışma ofisi, ziyaretçiler için oturma alanı, akademisyen, edebiyat ve köşe yazarı Feyza Hepçilingirler kütüphanesi bulunmaktadır. Bununla birlikte giriş bölümünün sağ tarafında kafeterya, satış alanı, ziyaretçilere zeytin, zeytinyağı ve zeytin reçeli ikram alanı ve iki adet lavabo bulunmaktadır. Müzede yer alan ürünler geniş bir alana sahip eski fabrikada, bazılarının sonradan eklenmiş olabileceği düşünülen duvarlar ile birbiri ile iç içe yer alan üç ayrı bölümde sergilenmektedir. Bu durum ziyaretçilere müzeyi istedikleri alandan başlayarak gezme olanağı da sunmaktadır. Müze görevlisi tarafından, sergilenen ürünlerin M.Ö ve M.S. dönemlere ait oldukları belirtilmiştir. Müze içerisinde bilgi panoları haricinde ziyaretçileri yönlendirici çıkış, kafeterya ve satış alanı yönlendirme levhaları yer almaktadır. Müzede dinamik sergileme teknikleri arasında yer alan video gösterimi, kiosk ve elektronik rehber bulunmamaktadır. Ancak talep edildiğinde müze görevlisi müze ile ilgili bilgi verebilmektedir. Müze haftanın yedi günü açık olup giriş ücretsizdir. Müzenin zemini tamamen ahşap olup, duvarlar tek renk olacak şekilde boyanmıştır. Aydınlatma ise sergilenen ürünleri ve bilgi panolarını ön plana çıkaracak şekilde uygun açılar ile ayarlanmış spot lambalar ile yapılmaktadır.



Resim 1. Ayvalık Zeytin Müzesi Dış Görünümü

Sergileme Şekilleri

Ayvalık Zeytin Müzesi’nde gerçekleştirilen gözlem sonucunda durağan sergileme tekniklerinden bilgi panoları ve stant üzeri sergileme tekniklerinin kullanıldığı, dinamik sergileme tekniklerinin ise kullanılmadığı görülmüştür.

Bilgi Panoları

Müze duvarlarında bilgi panolarını destekleyici uygun görseller bulunmaktadır. Bilgi panoları herhangi bir çerçeveye sahip olmayıp, dikey şekilde konumlandırılmış olup, Türkçe açıklamalar ile İngilizce açıklamalar da yer almaktadır. Bilgi panolarında kahverengi, yeşil ve sarı renkler tercih edilmiştir.

Müzenin giriş sağ tarafında yer alan bölümün bir duvarında “Ayvalık Tarihi” başlıklı bilgi panoları ve fotoğraflar ziyaretçilere aktarılmaktadır. Diğer duvarda “Ayvalık ve Zeytin” başlığı ile Ayvalık’ta zeytin ve zeytincilik konusunda öncülük etmiş kişilere ait bilgi panoları ile fotoğraflara yer verilmiştir. Ayrıca bu bölümde zeytincilikte önemli bir yere sahip “Tayfa Başı” kavramına ait bilgi panosu ile de bu kavram açıklanmıştır. Bilgi panosunda yer alan açıklamaya göre; zeytincilik ile uğraşan ailelerde erkek çocuk dünyaya geldiğinde “tayfa başı doğdu” şeklinde müjdelenmektedir. Tayfa zeytin toplayan erkek işçi, tayfa başı da zeytin toplayanlara nezaret eden kişidir. Bu kavram, zeytinciliğin ailelerde nesilden nesile devam eden bir iş olduğunu göstermektedir. Girişin sol tarafında yer alanda bölümde “Ayvalık Zeytin Müzesi”, “Zeytin Tarihi”, “Dünyada Zeytin”, “Zeytinyağının Saklanması”, “Filtre”, “Mengene”, “Sabunculuk”, “Sabun ve Ayvalık”, “Zeytinyağı Çeşitleri” (Erken Hasat, Sızma, Natural Birinci, Natural İkinci, Rafine, Riviera), “Türkiye’de Zeytin Çeşitleri” (Ayvalık ya da Edremit yağlık, domat, Gemlik, Trilye, Memecik, Kalamata, Çekişte, Nizip Yağlık, Kilis Yağlık, Tavşan Yüreği, Sarı Ufak, Saurani) ve “Zeytin Üretimi” (Toprağı İşleme, Budama, Gübreleme, İlaçlama, Sulama, Zeytin Toplama) şeklinde başlıklar altında bilgi panoları ile detaylı bir şekilde açıklanmaktadır. Müzenin arka bölümünde ise, “Vakıflar Zeytinyağı Fabrikası” başlığı ile zeytinyağı elde etme sürecini ve kullanılan ekipmanları açıklayan bilgi panosu yer almaktadır. Ayrıca bu bölümde gözlem yapıldığı dönem Ayvalık Belediyesi’ne bağlı Hamdibey Mahalle Evi Çocuklarının “Zeytin ve Barış” temalı resim sergisinin de geçici olarak ziyaretçilere sunulduğu belirtilmiştir.



Resim 2-3. Zeytin Üretimi Aşamalarını ve Sabunculuğu Anlatan Bilgi Panoları

Stant Üzeri Sergileme

Müze de durağan sergileme tekniklerden vitrin içi sergileme tekniğinin müze de sergilenen ürünlerin boyutundan dolayı mümkün olamayacağı için tercih edilmediği düşünülmektedir. Bundan dolayı diğer durağan sergileme tekniği olan stant üzeri sergileme tekniğinin bu müze genelinde tercih edildiği görülmektedir. Bu sergileme tekniği gerek ürünlerin sergileme alanının ortasında konumlandırılması, gerek ahşap yükselti ler üzerinde, gerekse de müze olmadan önce fabrika olmasından dolayı yerleri değiştirilmeyen, değiştirilemeyen ürünlerin oldukları yerde bulunması ile gerçekleştirilmektedir. Zeytinyağı üretim aşamasında kullanılmış olan mengene ve filtre ekipmanlarının orijinal örnekleri sergileme alanının ortasına konumlandırılarak sergilenmektedir.

Ahşap zemin üzerinde bilgi panoları önünde konumlandırılan ahşap yükselti üzerinde zeytinyağının saklanması için kullanılmış olan cam zeytinyağı şişeleri, zeytinyağı küpleri ve zeytinyağı güğümleri yer almaktadır.

Sabun üretimine dair kalıba dökülüp kesilen sabunlar ile bu işlem için gerekli araç-gereç ve sabun mühürleri stant üzeri ve vitrin içi sergileme teknikleri ile ziyaretçilere sunulmaktadır.

Müzenin zeytinyağı fabrikası olduğu dönemde zeytinyağı üretiminde kullanılan kırıcılar, presler ve ayrıştırıcılar da uygun yerlerde konumlandırılmıştır. Sergilenen ürünlerin tamamının orijinal olduğu görülmüştür. Sergilenen ürünlere ait isimlikler yer almamakta olup, açıklamaları duvarlarda konumlandırılmış bilgi panoları ile yapılmaktadır. Fakat bu açıklamaların her ürün için yapılmadığı da görülmüştür.



Resim 4-5-6-7. Zeytinyağı Elde Etmede Kullanılan Ürünlerin Sergileme Şekilleri

Görüşme Tekniği İle Elde Edilen Bulgular

Çalışmada elde edilen görüşme verileri müze görevlisi Güher B. tarafından çalışma sorularının yazılı olarak cevaplandırılması ile elde edilmiştir. Ayvalık Zeytin Müzesi'nin Ayvalık'ın simgesi olan zeytin ve zeytinyağı tarihinin yerli halka ve turizmde önemli ve öne çıkan bir destinasyon haline gelen Ayvalık'a gelen ziyaretçilere tanıtılması amacıyla kurulmuş ve yeniden açılmış olduğu belirtilmiştir. Müzenin kuruluş sürecinde, öncesinde zeytinyağı fabrikası olarak faaliyet gösteren vakıflar fabrikasında hayata geçirilmesinden dolayı sergilenecek ekipmanların tedarik edilmesi ile ilgili herhangi bir sorun yaşanmamıştır. Müzenin tanıtılması ve turizme açılması kapsamında, Ayvalık Belediyesi'ne ait sosyal medya hesaplarından ve belediyenin katılmış olduğu fuarlarda tanıtım ve gerekli bilgilendirmelerin yapıldığı belirtilmiştir. Ayrıca müzenin yeniden açılışı 03.11.2022 tarihinde 17. kez Ayvalık'ta düzenlenmekte olan "Ayvalık Uluslararası Zeytin Hasat Festivali" de gerçekleştirilmiş olup bundan sonraki festivallerde de bu konuya ilişkin çeşitli faaliyetler gerçekleştirileceği düşünülmektedir. Ayvalık turizminde diğer çekicilik unsurları yanında zeytin müzesi de gelen ziyaretçilerin ilgisini çekmektedir.

Görüşme ve Gözlem Tekniği İle Elde Edilen Bulgular

Tablo 3’de çalışma kapsamında yer alan gözlem ve soru formları ile elde edilen sonuçlar yer almaktadır.

Tablo 3. Müze İle İlgili Elde Edilen Bulgular

Genel Özellikler								
Statü	Konu	Müze Türü	Konum	Mekân	Malzeme Tedarik Yöntemi			
Belediye	Zeytin Tarihi	Kültürel Miras	Şehir İçi	Eski Zeytinyağı Fabrikası	Fabrikada Yer Alan Ürünler			
Müze İmkanları								
Satış Alanı	İkram	Etkinlik Salonu	Giriş Ücreti	İnsan Faktörü (Engelli Bireylere Yönelik)	Kafeterya	Tuvalet	Görevli	Otopark
Var	Var	Yok	Yok	Yürüme Engellilere Yönelik Rampa Uygulaması	Var	Var	Var	Yok
Sergileme Teknikleri								
Dinamik Sergileme Teknikleri			Durağan Sergileme Teknikleri					
Video Gösterimi	Kiosk	Elektronik Rehber	Stant Üzeri (Vitrin)		Manken		Bilgi Panosu	
Yok	Yok	Yok	Var		Yok		Var	

Elde edilen sonuçlara göre müze, belediye tarafından zeytin tarihine yönelik kültürel miras unsurlarının ziyaretçilere yönelik sergilenmesi amacıyla eski zeytinyağı fabrikasında hizmete açılmıştır. Müze içerisinde çocuklara yönelik etkinlik salonu ve ziyaretçiler için otopark bulunmamaktadır. Otopark konusunda müze görevlisi tarafından müzenin çevresinde yeterli alan olduğu bunun içinde ayrı bir otopark alanı oluşturulmadığı açıklaması yapılmıştır. Ayrıca engelli bireylere yönelik olarak sadece yürüme engelli bireylere yönelik rampa uygulamasının yer aldığı gözlemlenmiş olup, farklı durumlarda engeli olan ziyaretçiler için yeterli düzenlemelerin olmadığı gözlemlenmiştir. Sergileme tekniklerine bakıldığında ise durağan sergileme tekniklerine stant üzeri (vitrin) ve bilgi panosunun kullanımı ile yer verildiği, dinamik sergileme tekniklerine ise yer verilmediği görülmektedir.

Sonuç, Değerlendirme ve Öneriler

Müzeler somut ya da somut olmayan kültürel mirasın korunması, devamlılığı, toplumun bilgilendirilmesi, eğitilmesi gibi pek çok konuda önemli bir yere sahiptir.

Sergileme şekillerinin yanı sıra dünyadaki gastronomi müzelerine bakıldığında konser, eğitim, sergi, turnuva gibi etkinliklerin yanı sıra ekonomik olarak dezavantajlı çocukların eğitimi, yapıların geri dönüşümü gibi sosyal sorumluluk faaliyetlerine de ev sahipliği yapan müzeler mevcuttur. Örneğin Aigle Kalesi ve Şarap Müzesi’ne (İsviçre) bakıldığında müzede seminer, düğün gibi çeşitli etkinliklerin yapıldığı belirtilmektedir. (Mankan, 2017, s.173). Buradan yola yola çıkılarak Türkiye’deki gastronomi müzelerinde de fiziksel ve diğer imkanları doğrultusunda bu tarz etkinlik ve sosyal sorumluluk projelerinin hayata geçirilmesinin olumlu sonuçlar ortaya koyacağı düşünülmektedir. Bunun yanı sıra müzeye gelen ziyaretçi sayısının artırılması, müzede kalış sürelerinin uzatılması ve özellikle de yeni kuşaklara müze gezme bilincinin kazandırılması konularında sergileme tekniklerinin de güncellenmesi, teknolojinin gelişmesine paralel olarak dinamik sergileme tekniklerine ağırlık verilmesi gerekmektedir.

Literatür araştırması sonucunda incelenen çalışmalar ile karşılaştırıldığında müzenin şehrin pazarlanmasında bir çekicilik unsuru olarak yer alması, kültürel mirasın sürdürülebilirliğinin amaçlanması, sergileme şekillerinde durağan tekniklere yer verilmiş olması gibi konularda aynı sonuçlara ulaşılmıştır.

Tablo 4. İnceleme Yapılmış Müzelerin Sergileme Teknikleri

Müze	Tema	Sergileme Şekilleri
Ayvalık Zeytin Müzesi	Zeytin ve Zeytinyağı	Durağan
Şanlıurfa Hacıbanlar Evi Mutfak Müzesi	Mutfak Kültürü	Durağan
Kahramanmaraş Tematik Uygulamalı Mutfak Müzesi	Mutfak Kültürü	Durağan
Baklava Müzesi	Baklava	Durağan
Edremit Evren Ertür Zeytinyağı Müzesi	Zeytinyağı	Durağan
Adatepe Zeytinyağı Müzesi	Zeytinyağı ve Sabun	Durağan
İstanbul Mutfak Sanatları Akademisi Gastronomi Müzesi	Mutfak Araç Gereçleri	Durağan
Pelit Çikolata Müzesi	Çikolata	Durağan, Dinamik
Dondurma Müzesi	Dondurma	Durağan, Dinamik
Antakya Tıbbi ve Aromatik Bitkiler ve Baharatlar Müzesi	Tıbbi ve Aromatik Bitki ve Baharat	Durağan, Dinamik
Emine Göğüş Mutfak Müzesi	Mutfak Kültürü	Durağan, Dinamik
Bıçak Müzesi	Bıçak	Durağan, Dinamik

Yukarıda yer alan tabloda sergileme şekilleri incelenmiş olan 12 müzede durağan sergileme şekilleri tercih edilirken, beş müzede dinamik sergileme şekilleri kullanılmıştır. Zeytin ve zeytinyağı teması özelinde bakıldığında bu çalışma haricinde Edremit Evren Ertür Zeytinyağı Müzesi ve Adatepe Zeytinyağı Müzesi'nin sergileme şekillerinin incelendiği görülmektedir. Tabloda yer alan zeytin müzelerinin kuruluşunda mekan olarak sabunhane binası ve zeytinyağı fabrikalarının tercih edildiği görülmektedir. Zeytin müzelerinin sergileme tekniklerine bakıldığında ise dinamik sergileme tekniklerine yer verilmediği, sadece durağan sergileme tekniklerinin (geleneksel yöntem) kullanıldığı sonucuna ulaşılmaktadır.

Ayvalık kültürel ve endüstriyel miras konusunda önemli değerlere sahip, özellikle son yıllarda da önemli bir turizm destinasyonu haline gelmeye başlamıştır. Çalışmada ele alınan zeytin müzesi Ayvalık'ta açılmış gastronomik anlamda kültürel mirasın tanıtılması ve sürdürülebilirliği konusunda açılmış olan ilk müze olma özelliği taşımaktadır.

Çalışmada elde edilen bulgulara göre müzede durağan sergileme tekniklerinden stant üzeri sergileme ve bilgi panolarının kullanıldığı görülmektedir. Müzede teknik ekipman ve bilgi panolarındaki açıklamaların yanı sıra zeytinciliğin bir yaşam biçimi olduğu görsel öğelerle de desteklenmektedir. Müzede yapılmış olan gözlem sonucu genel olarak sergilenen ürünlerin mekan ve müzenin kuruluş amacı ile tutarlı olduğunu göstermektedir. Müze içerisindeki aydınlatmanın yeterli olduğu, renklendirmenin bilgi panolarını ve görsel öğeleri ön plana çıkaracak şekilde tek renk olduğu ve zeminin ziyaretçilerin mekan içerisinde dolaşırken herhangi bir kısıt oluşturmayacak şekilde düzenlenmiş olduğu gözlemlenmiştir.

Çalışmada elde edilen veriler doğrultusunda geliştirilen öneriler;

- Müzede sergilenen bazı ürünlerin işlevişinin daha rahat anlaşılabilmesi için uygun yerlere isimliklerin konumlandırılması ziyaretçiler adına daha anlaşılır olacaktır.
- Durağan sergileme tekniklerinin yanı sıra dinamik sergileme tekniklerinin kullanılmaya başlanması ziyaretçiler açısından faydalı olacaktır. Müze özelinde yapılmış olan değerlendirmede yalnızca yürüme engelli bireylere yönelik rampa uygulaması olduğu bunun haricinde başka uygulamalar olmadığı

görülmüştür. Dinamik sergileme tekniklerinin kullanılması ile video gösterimi, elektronik rehber gibi uygulamaların hem müzeye hem de ziyaretçilere fayda sağlayacağı düşünülmektedir.

- Müzede tadım ve satış alanı mevcut olup, satış alanında yer alan ürünlerde çeşitliliğin artırılması faydalı olacaktır.
- Ayvalık zeytinyağına 2006 yılında 88 tescil numarası ile “Ayvalık Zeytinyağı Coğrafi İşaret” tescili, Menşe Adı olarak verilmiştir (Coğrafi İşaret, 2023). Bu tescil belgesinin ziyaretçiler ile de paylaşılması yerinde olacaktır.
- Müzelerin destinasyon çekicilik unsuru olarak yer almasında tanıtım konusuna da gereken önemin verilmesi gerekmektedir. Bundan dolayı müzeye ait bir web sitesinin ve sosyal medya hesaplarının oluşturulması, ziyaretçiler ile interaktif bir iletişimin kurulabileceği, merak ettikleri ya da edebilecekleri konulara dair gerekli bilgilere yer verilmesi gerekmektedir.
- Müze şehir içerisinde ziyaretçilerin kolaylıkla ulaşabileceği bir konumda yer almaktadır. Fakat yönlendirme tabelalarının yetersiz kaldığı düşünülerek tabela sayılarının artırılmasının faydalı olacağı düşünülmektedir.

Gastronomi müzeleri ve gastronomi müzelerinin sergileme şekillerine yönelik yapılmış çalışmalardan yola çıkılarak yapılmış olan bu çalışma ile literatüre katkı sağlanması amaçlanmıştır.

Beyan

Makalenin tüm yazarlarının makale sürecine verdikleri katkı eşittir. Yazarların bildirmesi gereken herhangi bir çıkar çatışması yoktur. Çalışma için gerekli olan etik kurul izni Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Bilimsel Araştırmalar Etik Kurulu’ndan 09.03.2023 tarih ve 03/08 sayılı karar ile alınmıştır.

KAYNAKÇA

- Ağcakaya, H., Can, İ. I. (2019). Somut olmayan kültürel miras kapsamında mutfak kültürünün sürdürülebilirliği: Türkiye’deki gastronomi müzeleri örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 3 (4) (Özel Sayı), 788-804.
- Akyürek, S., Erdem, B. (2019). Gastronomy museums as sustainable hangouts in gastronomy tourism: a gastronomy museum proposal for Gümüşhane city, Turkey. *TURIZAM*, 23 (1), 17-33.
- Arıkan Saltık, I., Yıldız, M. (2019). Kültür turizminin yeni meyvesi: zeytinyağı müzeleri üzerine bir araştırma. *Journal of Recreation and Tourism Research*, 6 (2), 147-160.
- Aşkın Uzel, R. (2018). Geleneksel mutfak kültürü ve tarımsal ürün çeşitliliğinin, üniversite öğrencileri beslenme durumu üzerine etkisi. *Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 55 (1), 37-44.
- Baycar, A. (2022). Yerel gastronomik kimlik oluşum unsuru gastronomi müzeleri olarak: Safranbolu Türk kahve müzesi örneği. *Aydın Gastronomy*, 6 (2), 119-136.
- Baycar, A. (2022). Yerel ürünlerin müze aracılığıyla turizme kazandırılması: Siirt arıcılık müze önerisi. *GSI Journals Serie A: Advancements in Tourism, Recreation and Sports Sciences (ATRSS)*, 5 (2), 242-255.

- Bekar, A., Arman, S., Sürücü, Ç. (2017). Turizmde çekicilik unsuru olarak gastronomi müzeleri: Marmaris bal evi örneği. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 5 (4), 2, 468-477.
- Bilir, Z. (2022). *Turizmde Yeni Bir Değer Gastronomi Müzeleri Olarak: Adana İli İçin Bir Öneri*. Yüksek Lisans Tezi, Necmettin Erbakan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Konya.
- Bozagcı, E. C., Çevik, A. (2021). Destinasyon çekim gücü olarak gastronomi müzeleri: Safranbolu Türk kahve müzesi örneği. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(2), 320-330.
- Coğrafi İşaret. (2023). Ayvalık Zeytinyağı Coğrafi İşareti. Erişim Tarihi 10.05.2023, <https://ayvalikto.org.tr/ayvalik-zeytinyagi-cografi-isareti/#:~:text=Ayval%20Ticaret%20Odas%C4%B1%2C%20T%C3%BCrk%20Patent,tescilini%20Men%C5%9Fe%20Ad%C4%B1%20olarak%20alm%C4%B1%C5%9Ft%C4%B1r.>
- Çakıcı, S., Sırtlı, A., Korkmaz, M. (2021). Gökçeada'ya ait gastronomik değerlerin sürdürülebilirliğinin sağlanmasına yönelik bir araştırma: gastronomi müzesi örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 5 (2), 302-335.
- Çekal, N., Doğan, E., Aktürk, H. (2022). Türkiye'de gastronomi müzeleri ve özellikleri. *Journal of Social, Humanities and Administrative Sciences*, 5 (11), 1655-1673.
- Çetin, M., Küçükkömürler S. (2019). Destinasyon çekicilik unsuru olarak gastronomi müzeleri: Oleatrium zeytin ve zeytinyağı tarihi müzesi örneği. *Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi*, 22 (1), 1-17.
- Demirci, B. (2021). Türkiye'deki gastronomi müzelerinin web sitelerinin içerik analizi, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5 (2), 1184-1199.
- Ersoy, U. (2016). *Türk Müzeciliğinde Mevcut Durum Analizi*. Müze Profesyonelleri Projesi.
- Garibaldi, R., Pozzi, A. (2021). Food museums as cultural institutions and tourist attractions: evidence from Italy. *Journal of Gastronomy and Tourism*, 5 (2), 83-94.
- Gül, M. (2022). Kahramanmaraş tematik mutfak müzesi ve dondurma müzesinin gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesi. *Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 8 (1), 312-334.
- ICOM, (2023). Museum, Erişim Tarihi 14.03.2023, <https://icom.museum/en/news/icom-approves-a-new-museum-definition/#:~:text=%E2%80%9CA%20museum%20is%20a%20not,museums%20foster%20diversity%20and%20sustainability.>
- Karabey Tekin, A. (2023). Küçük detaylarla tarihi hafızalaştıran hisart canlı tarih ve diorama müzesi. *Premium E-Journal of Social Sciences*, 7 (26), 06-15.
- Kırbaç, K. ve Bucak, T. (2022). Yerel gıda ürünlerinin sürdürülebilirliğinde gastronomi müzelerinin önemi: Kars Zavot ekomüze örneği. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6 (2), 581-603.
- Kültür ve Turizm Bakanlığı. (2023). Türkiye'de Müzecilik. <https://kvmgm.ktb.gov.tr/TR-69904/turkiye39de-muzecilik.html>. Erişim tarihi 14.3.2023.
- Lokman, U., Yarmacı, N., Güdül, H. (2022). Turizmde çekicilik unsuru olarak gastronomi müzeleri: Adatepe zeytinyağı müzesi örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10 (1), 380-399.

- Mankan, E. (2017). Destinasyon pazarlamasında çekici bir faktör olarak Türkiye'deki gastronomi müzeleri örneği. *Turkish Studies International Periodical for the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, 12 (4), 641-654.
- Mankan, E. (2017). Dünyadaki gastronomi muzeleri üzerine genel bir değerlendirme. *Turkish Studies*, 12(1), 157-176.
- Miral Çavdarlı, C., Adan Gök, Ö. (2020). Müzeler ve kültürel mirasın sürdürülebilirliği: Köstem zeytinyağı müzesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8 (3), 2241-2262.
- Önçel, S., M. Ö. Göde, (2016). *Bir İletişim Biçimi Olarak Gastronomi* içinde, Gastronomi ye Sosyolojik Bakış, (Ed: H.Yılmaz), Ankara: Detay Yayıncılık.
- Park, E., Kim, S., Xu, M. (2022). Hunger for learning or tasting? An exploratory study of food tourist motivations visiting food museum restaurants. *Tourism Recreation Research*, 47 (2), 130-144.
- Sandıkcı, M., Mutlu, A.S. & Mutlu, H. (2019a). Emine Göğüş mutfak müzesi sergileme şekilleri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(4), 3045-3059.
- Sandıkcı, M., Mutlu, A.S. ve Mutlu, H. (2019b). Mutfak müzelerinin sergileme şekilleri ve turist rehberlerinin etkisi: Şanlıurfa Hacıbanlar Evi mutfak müzesi örneği, *Turist Rehberliği Dergisi*, 2(2), 104-112.
- Sandıkcı, M., Mutlu, A. S., Mutlu, H. (2019). Türkiye'deki gastronomi müzelerinin turistik sunum farklılıkları açısından araştırılması. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 12 (68), 1210-1231.
- Sarı Gök, H., Şalvarcı, S. (2020). Türkiye'deki gastronomi temalı müzelere yönelik çevrimiçi ziyaretçi deneyimlerinin incelenmesi. *Journal of Travel and Hospitality Management*, 18 (1), 120-140.
- Savaşkan, Y., Çavuş, Ş. (2021). "Gastronomi Temalı Müzelerin Ziyaretçi Deneyimlerin İncelenmesi: Adatepe Zeytinyağı Müzesi Örneği." *Uluslararası Turizmde Yeni Jenerasyonlar ve Yeni Trendler Kongresi*, 27-28 Mayıs 2021, (93-114). Sakarya.
- Savaşkan, Y. (2021). Türkiye'deki gastronomi müzelerine genel bakış. *Turizm Çalışmaları Dergisi*, 3 (2), 61-78.
- Solmaz, Y., Dülger Altın, D. (2018). Türk mutfak kültürü ve beslenme alışkanlıkları üzerine bir değerlendirme. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1 (3), 108-124.
- Soruç, K. (2021). *Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliğinde Gastronomi Müzelerinin Rolü*. Yüksek Lisans Tezi, Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Sakarya.
- Şahin, O. ve Aydın, A. (2021). Kültürel, Gastronomik ve Turistik Değer: Muğla'da Arıcılık ve Özel Muğla Arıcılık Müzesi Örneği, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(1): 459-473.
- Şahinoğlu, Ş. (2015). *Somut Olmayan Kültürel Miras Kapsamına Farklı Bir Yaklaşım: Mutfak Müzeleri*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü İstanbul.
- Timothy, D. J. (Ed.) (2016). *Heritage Cuisines Traditions, identities and tourism*. Routledge, London and New York, 1-24.

- Yeşilyurt, H., Arıca, R. (2018). Mutfak müzesi ziyaretçilerinin deneyimlerinin incelenmesi: Emine Göğüş mutfak: müzesi örneği, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2 (1), 60-70.
- Yılmaz, H., Şenel, P. (2014). “Turistik Bir Çekicilik Olarak Gastronomi Müzeleri”. *15. Ulusal Turizm Kongresi Bildiri Kitabı*, 13-16 Kasım, 499-510. Gazi Üniversitesi, Ankara.
- Yüksel, İ. (2018). Geleneksel Urfa Evi’nin gastronomi turizmi içinde değerlendirilmesi. *Online Journal of Art and Design*, 6 (1), 1-14.

Investigation of Ayvalık Olive Museum Exhibits**Sevil ATALAY TOHUMCU**

Çanakkale Onsekiz Mart University, Graduate School of Education, Çanakkale/Türkiye

Gencay SAATCI SAVSA

Çanakkale Onsekiz Mart University, Faculty of Tourism, Çanakkale/Türkiye

Extended Abstract

Culinary culture, as a concept, describes a cultural structure that includes the preparation, cooking, storage and consumption processes of food and beverages that provide nutrition for human beings and the tools used in this process (Aşkın Uzel, 2018). However, factors such as the consumption of food and consumption habits, presentation forms of meals, table manners, changing and developing rules in the historical process and industrialisation have revealed the need for a sociological examination of eating culture (Önçel & Göde, 2016).

Hunting-gathering, agriculture, preparation of food for consumption, consumption, and the way it is consumed constitute an important part of cultural heritage. Accordingly, gastronomy museums emerge as a result of bringing cultural heritage together in a certain place (Timothy, 2016). Gastronomy museums can be defined as places that preserve the culinary culture of a region / region, inform visitors about the culinary culture and ensure the sustainability of this culture by transferring it to future generations (Akyürek & Erdem, 2019).

Gastronomy tourism is a type of tourism where multi-sensory experiences can be experienced and gastronomy museums have an important place in this experience. However, the realisation of these experiences requires more innovative and dynamic approaches in the museum environment. Exhibitions that stimulate the five senses, embodied food-related activities such as tasting (Park, Kim, & Xu, 2022), supporting the display of food-related products with technology, various workshops and cooking activities help to attract visitors' interest in the museum (Garibaldi & Pozzi, 2021). However, the way of displaying objects is as important as the objects in the museum. Museums are divided into two as static display techniques and dynamic display techniques in terms of display techniques / forms.

Within the scope of this study, structured interview and observation techniques were preferred as primary data collection techniques from qualitative research methods. The form used in the observation technique was created based on the studies of Sandıkcı, Mutlu and Mutlu (2019). The observation form criteria were formed under three main headings. These headings consist of six items as the general characteristics of the museum, nine items as the facilities of the museum, and six items as the exhibition forms of the museum. The structured interview form consists of four questions and was prepared by taking expert opinion and taking advantage of the studies on gastronomy museums in the literature (Bekar, Arman, & Sürücü, 2017; Lokman, Yarmacı & Güdül, 2022).

The study was carried out in Ayvalık Olive Museum located in Ayvalık district of Balıkesir province. In this context, it has been determined that there is no study on the Ayvalık Olive Museum in the related literature. This study was carried out because the museum includes all the stages in the historical process of olive production and olive oil production, and it is also Ayvalık's first gastronomy themed museum. In addition, since the museum was

updated and reopened in 2022, it was desired to examine whether technological developments were included in the exhibition forms. In addition, information on the answers to the following questions was obtained.

1. What is the purpose of the Ayvalık Olive Museum?
2. Was there a shortage of equipment to be exhibited during the establishment of the museum?
3. What kind of national and international activities are being carried out to promote the museum and open it to tourism?
4. What is the importance of the museum as a tourism attraction?

The necessary permission for the interview and observation data obtained in the study was obtained by making a telephone call since a face-to-face interview with the museum official could not be made. Due to time constraints, it was stated by the museum official that the interview questions could be delivered to the museum staff and the answers could be obtained in writing. As a result, the interview data were obtained with the written answers of the museum staff. Observational data were obtained from the photographs of the museum with an observation study lasting approximately two hours at the Ayvalık Olive Museum on 19.04.2023.

The olive museum in the study is the first museum opened in Ayvalık for the promotion and sustainability of cultural heritage in the gastronomic sense. According to the findings obtained in the study, it is seen that exhibition on stands and information boards, which are among the static exhibition techniques, are used in the museum. In addition to the explanations on technical equipment and information boards in the museum, the fact that olive cultivation is a way of life is also supported by visual elements. The results of the observations made in the museum show that the products exhibited in general are consistent with the space and the purpose of the establishment of the museum. It has been observed that the lighting in the museum is adequate, the colouring is monochromatic in a way to highlight the information boards and visual elements, and the floor is arranged in such a way that visitors do not create any restrictions while moving around the space.

In order to understand the function of some of the products exhibited in the museum more easily, it would be more understandable for the visitors to position the name tags in appropriate places.

In addition to static exhibition techniques, the use of dynamic exhibition techniques will be beneficial for visitors. In the evaluation made specifically for the museum, it was observed that there is only a ramp application for individuals with walking disabilities, but there are no other applications. It is thought that with the use of dynamic exhibition techniques, applications such as video display and electronic guide will benefit both the museum and the visitors.

There is a tasting and sales area in the museum, and it would be useful to increase the variety of products in the sales area.

Ayvalık olive oil received the registration of "Ayvalık Olive Oil Geographical Indication" with the registration number 88 on 10.06.2006 as a Name of Origin (Geographical Indication, 2023). It would be appropriate to share this registration certificate with visitors.

In order for museums to take place as a destination attraction element, the necessary importance should be given to promotion. Therefore, it is necessary to create a website and social media accounts of the museum, to establish an

interactive communication with the visitors, and to include the necessary information about the issues they may wonder or wonder.

The museum is located in a location that visitors can easily reach within the city. However, it is thought that the direction signs are insufficient and it is thought that it would be useful to increase the number of signboards.

Ek 1. Etik Kurul İzni



T.C.
ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ
Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Etik Kurulu
Bilimsel Araştırma Etik Kurulu



Sayı : E-84026528-050.01.04-2300062400
Konu : Başvuru İncelenmesi

13.03.2023

Sayın Doç. Dr. Gencay SAATCI SAVSA

Yürütücülüğünüzü yapmış olduğunuz 2023-YÖNP-0183 nolu projeniz ile ilgili Bilimsel Araştırmalar Etik Kurulu'nun almış olduğu 09.03.2023 tarih ve 03/08 sayılı kararı aşağıdadır.

Bilgilerinize rica ederim.

KARAR 08- Sorumlu yürütücülüğünü **Doç. Dr. Gencay SAATCI SAVSA**'nın yaptığı ve **Sevil ATALAY TOHUMCU**'nun araştırmacı olarak yer aldığı “Ayvalık Zeytin ve Zeytinyağı Galerisi Sergileme Şekillerinin İncelenmesi” başlıklı araştırmanın, ilgili **taahhüt edilen izinlerin alınması** ve Bilimsel Araştırmalar Etik Kuruluna sunulması koşulu ile Etik Kurul ilkelerine **uygun** olduğuna oy birliği ile karar verilmiştir.

Prof. Dr. Salih Zeki GENÇ
Kurul Başkanı

Belge Doğrulama Kodu: FAEAHHD

Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

Belge Takip Adresi: dogrulama.comu.edu.tr

Adres: Onsekiz Mart Üniversitesi Terzioğlu Yerleşkesi Çanakkale

Bilgi için :

Emine Ateş
Fen Bilimleri Enstitüsü Etik
Kurulu Memur
(0 286) 2180018 - 1040

Telefon No: (0 286) 2180018

Faks No:

Telefon No:

e-Posta:

İnternet Adresi: <https://www.comu.edu.tr>

Direkt Hat:

Kep Adresi: comu@hs01.kep.tr

