Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 2025, 13 (3), 2227-2249

JOURNAL OF TOURISM AND GASTRONOMY STUDIES

ISSN: 2147 – 8775

Journal homepage: www.jotags.net

Kayıp Lezzetlerin Yeniden Keşfedilmesi: Yenilebilir Yabani Otların Tanınırlığı, Kabul Edilebilirliği ve Sürdürülebilirlik Potansiyelinin İncelenmesi (Rediscovering Lost Flavors: An Assessment of the Recognition, Acceptability, and Sustainability Potential of Wild Edible Plants)

*** Ayşe Nur SONGÜR BOZDAĞ [a], Bükre ASLAN SAVAŞAN [b], Ece ELBİR [a]**

[a] Izmir Katip Çelebi University, Faculty of Health Sciences, Department of Nutrition and Dietetics, İzmir/Türkiye

[b] Izmir Katip Çelebi University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Izmir/Türkiye

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 09.06.2025

Kabul Tarihi: 22.07.2025

Anahtar Kelimeler

Yenilebilir yabani otlar

Sürdürülebilir beslenme

Gastronomi turizmi

Geleneksel ekolojik bilgi

Üniversite öğrencileri

Öz

Bu çalışma, üniversite öğrencilerinin yenilebilir yabani otlar (YYO) hakkındaki bilgi düzeylerini, algılarını ve deneyimlerini sürdürülebilirlik bağlamında incelemeyi amaçlamaktadır. Nitel araştırma yaklaşımıyla yürütülen çalışmaya, farklı disiplinlerden ve coğrafi bölgelerden maksimum çeşitlilikle seçilen 31 lisans öğrencisi katılmıştır. Veriler yarı yapılandırılmış görüşmelerle toplanarak tematik analize tabi tutulmuştur. Bulgular, öğrencilerin sürdürülebilirlik kavramını genellikle geri dönüşümle, sürdürülebilir beslenmeyi ise sağlıklı beslenme ile sınırlı olarak ilişkilendirdiklerini göstermektedir. YYO hakkındaki bilginin genel olarak düşük olduğu, ancak Karadeniz ve Ege bölgelerinden katılımcılarda anne figürü aracılığıyla kültürel aktarım yoluyla korunduğu belirlenmiştir. En çok bilinen türlerin ısırgan otu ve ebegümeci olduğu saptanmıştır. Katılımcılar genel sürdürülebilirlik davranışlarıyla YYO tüketimi arasında bağlantı kurmakta zorlanırken, kadınların çevre ve beslenme konularında daha yüksek farkındalığa sahip olduğu görülmüştür. Sonuçlar, geleneksel ekolojik bilginin modern sürdürülebilirlik eğitimine entegre edilmesinin önemini vurgulamaktadır.

Keywords

Edible wild plants

Sustainable nutrition

Gastronomy tourism

Traditional ecological knowledge

University students

Abstract

This study aims to examine university students' knowledge, perceptions, and experiences regarding edible wild plants (EWP) in the context of sustainability. Conducted using a qualitative research approach, the study involved 31 undergraduate students selected for maximum diversity across different disciplines and geographical regions. Data were collected through semi-structured interviews and subjected to thematic analysis. The findings show that students generally associate the concept of sustainability with recycling and sustainable nutrition with healthy eating. It was determined that knowledge about YYO is generally low, but that it is preserved through cultural transmission via the mother figure among participants from the Black Sea and Aegean regions. The most commonly known species were identified as stinging nettle and mallow. While participants struggled to establish a connection between general sustainability behaviors and YYO consumption, women were found to have higher awareness of environmental and nutritional issues. The results emphasize the importance of integrating traditional ecological knowledge into modern sustainability education.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

** Sorumlu Yazar*

E-posta: dytnur91@gmail.com (A. N. Songür Bozdağ)

DOI: 10.21325/jotags.2025.1661

GİRİŞ

Hızla artan dünya nüfusu ve sanayileşme, doğal kaynaklar üzerinde ciddi bir baskı oluşturarak ekolojik dengeyi bozmakta ve gelecek nesiller için önemli bir tehdit teşkil etmektedir (Saba, 2019). Bu süreçte, küreselleşme ve modernleşmenin etkisiyle tarımsal uygulamalar ve beslenme alışkanlıkları köklü bir değişim geçirmiş, diyetler tek tipleşmiş ve besin çeşitliliği endişe verici bir hızla azalmıştır. Dünya genelinde yaklaşık 30.000 yenilebilir bitki türü bulunduğu tahmin edilmektedir. Ancak, mevcut küresel gıda sistemi bu büyük biyolojik çeşitliliğin aksine, yalnızca yaklaşık 150 bitki türüne bağımlı hale gelmiştir. Bu daralma hem besin güvencesi hem de beslenme çeşitliliği açısından önemli riskler doğurmaktadır (Johns & Eyzaguirre, 2006; González-Zamorano vd., 2025).

Azalan biyoçeşitlilik ve artan çevresel sorunlar karşısında, yenilebilir yabani otlar (YYO) gibi az kullanılan besin kaynakları hem besleyici değerleri hem de ekolojik uyum potansiyelleri ile ön plana çıkmaktadır. YYO'lar, herhangi bir zirai müdahale (ilaç, gübre, sulama) olmaksızın doğal ortamlarında kendiliğinden yetişen bitkilerdir (Demirci ve Çal, 2024; Karaman ve Sezgin, 2022). Bu bitkiler, nesiller boyu aktarılan geleneksel ekolojik bilginin bir parçası olarak, sadece bir besin kaynağı değil, aynı zamanda önemli bir genetik ve kültürel miras olarak kabul edilmektedir (Keskin & Dönmez, 2020; Kocadağ vd., 2021). Yüksek besin ögesi içerikleri (polifenoller, antioksidanlar, esansiyel yağ asitleri) ve iklim değişikliği gibi zorlu koşullara adaptasyon yetenekleri, YYO'ları geleceğin besin güvenliği için potansiyel "alimurjik bitkiler" olarak konumlandırmaktadır (Åhlberg, 2025; Kökler & Çetinkaya, 2022).

YYO'ların tüketimi, sürdürülebilirliğin çevresel, sosyal ve ekonomik sac ayaklarının tümüne hizmet etmektedir. Tarımsal girdilere ihtiyaç duymamaları çevresel, toplanmaları ve tüketimlerinin kültürel mirası yaşatması sosyal, yerel halk için ek gelir kaynağı oluşturması ve gastronomik envanteri zenginleştirmesi ise ekonomik sürdürülebilirliğe doğrudan katkı sağlamaktadır (Kınay, 2024). Bu özellikleriyle YYO'lar, Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları'ndan SKA 2 (Açlığa Son), SKA 12 (Sorumlu Üretim ve Tüketim) ve SKA 15 (Karasal Yaşam) ile yakından ilişkilidir (González-Zamorano vd., 2025).

Ancak bu değerli kaynaklar, modern yaşam tarzı, kentleşme ve değişen beslenme alışkanlıkları nedeniyle unutulma tehlikesiyle karşı karşıyadır (Trichopoulou, Soukara & Vasilopoulou, 2007). Özellikle Türkiye gibi zengin bir floraya sahip ülkelerde dahi, YYO'lara ilişkin geleneksel bilginin genç nesillere aktarımında ciddi kopukluklar yaşanmakta, bu durum hem kültürel bir kayba hem de besin çeşitliliği açısından önemli bir tehdide işaret etmektedir (Yiğit & Gözcü, 2024).

Literatürde YYO'ların etnobotanik özellikleri, sağlık etkileri ve gastronomi turizmindeki potansiyeline yönelik çalışmalar mevcut olsa da (Çetinkaya & Yıldız, 2018; Karaca, Yıldırım & Çakıcı, 2015), bu bitkilerin toplumsal tanınırlığı, kabul edilebilirliği ve özellikle genç kuşaklar tarafından tüketimini ele alan araştırmalar yetersiz kalmaktadır (Kocadağ vd., 2021). Bu eksiklik, YYO'ların duyusal özellikleri ve kabul edilebilirliği üzerine yapılan çalışmaların azlığıyla da ilişkilidir ki bu faktörler, söz konusu bitkilerin diyetlere entegrasyonunda kritik bir rol oynamaktadır (Carvalho & Barata, 2016).

Bu araştırmanın temel problemi, sürdürülebilirliğe önemli katkılar sunan YYO'lara ilişkin geleneksel bilginin gelecek nesillere aktarılmasındaki kesinti riski ve bu bitkilerin potansiyelinin yeterince değerlendirilememesidir. Bu bağlamda araştırma, geleceğin tüketici profilini ve beslenme kültürünü şekillendirecek olan üniversite öğrencilerinin YYO'lara dair bilgi düzeylerini, algılarını ve bu otlarla yapılan yemeklerin kabul edilebilirliğini değerlendirmeyi

amaçlamaktadır. Araştırma sonucunda elde edilecek bulgularla, YYO kullanımının yaygınlaştırılmasına, bu mirasın korunarak gelecek nesillere aktarılmasına ve sürdürülebilir beslenme sistemlerine entegrasyonuna yönelik toplumsal, sektörel ve akademik öneriler sunulması hedeflenmektedir.

Literatür Taraması

Sürdürülebilirlik ve Sürdürülebilir Beslenme

Sürdürülebilirlik kavramı, "bugünün gereksinimlerini, gelecek kuşakların gereksinimlerini karşılama yeteneğinden ödün vermeden karşılayan kalkınma" olarak tanımlanan Brundtland Raporu (WCED, 1987) ile küresel bir çerçeveye oturtulmuştur. Bu yaklaşım, ekonomik büyümeyi, sosyal eşitliği ve çevresel korumayı bütüncül bir şekilde ele alarak (UN, 2012; UN, 2015), doğal kaynakların aşırı tüketimini önlemeyi, biyoçeşitliliği korumayı ve iklim değişikliğinin etkilerini azaltmayı hedeflemektedir (IPBES, 2019).

Bu bütüncül yaklaşımın beslenme alanındaki yansıması olan sürdürülebilir beslenme hem insan hem de gezegen sağlığını merkeze alan diyetleri ifade etmektedir. Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) ve Dünya Sağlık Örgütü (WHO) (2019), sürdürülebilir diyetleri; düşük çevresel etkiye sahip, biyoçeşitliliği ve ekosistemleri koruyan, kültürel olarak kabul edilebilir, erişilebilir, ekonomik olarak adil, besleyici, güvenli ve sağlıklı beslenme örüntüleri olarak tanımlamaktadır. Sürdürülebilir beslenme pratikleri; yerel ve mevsimlik besinlerin teşvikini, gıda israfının azaltılmasını ve bitkisel kaynaklı besinlerin ağırlıkta olduğu bir diyeti benimsemeyi içerir (Akay & Demir, 2020; Yolcuoğlu & Kızıltan, 2021). Bu bağlamda, YYO gibi yerel ve az kullanılan kaynakların değerlendirilmesi, sürdürülebilir beslenme ilkeleriyle doğrudan örtüşmektedir (González-Zamorano vd., 2025).

Yenilebilir Yabani Otların Sürdürülebilirlik ve Gastronomideki Rolü

YYO'lar, artan dünya nüfusunun sağlıklı besin talebine yanıt verirken, sürdürülebilir gastronomi için de önemli bir fırsat sunmaktadır (Motti, 2021). Doğal ortamlardan toplandıkları için genellikle ekonomik olmaları, katkısız olduklarına yönelik algı ve sahip oldukları özgün gastronomik değer, bu otlara olan ilgiyi artırmaktadır (Özhan & Pehlivan, 2022). Özellikle Batı tipi diyetin eleştirildiği ve bitkisel temelli beslenmenin teşvik edildiği günümüzde YYO'lar, değerli bir alternatif olarak öne çıkmaktadır (Aberoumand & Deokule, 2009).

Çevresel açıdan YYO'lar, pestisit, sentetik gübre ve yoğun sulama gibi tarımsal girdilere ihtiyaç duymadıkları için düşük ekolojik ayak izine sahiptir (Gajurel vd., 2023). Bu bitkiler, biyoçeşitliliğin korunmasını ve yerel ekosistemlerin direncini artırarak (Molina vd., 2014), iklim değişikliği gibi çevresel stres faktörleri karşısında alternatif bir besin güvencesi sunabilirler (Åhlberg, 2025). Sosyal ve kültürel açıdan ise YYO'ların toplanması ve tüketimi, yerel kültürlerin ve geleneksel ekolojik bilginin yaşatılmasına olanak tanır. Bu yönüyle YYO'lar, yerel topluluklar için kültürel sürdürülebilirliğin önemli bir parçası ve gelecek nesillere aktarılması gereken değerli bir mirastır (Kınay, 2024).

Geleneksel Bilgi Kaybı ve Kabul Edilebilirlik Sorunsalı

Yenilebilir yabani otların sürdürülebilir bir besin kaynağı olarak potansiyelinden yararlanabilmek, öncelikle toplum tarafından tanınmalarına ve kabul görmelerine bağlıdır. Bu tanınırlık, bitkilerin tanımlanması, toplanma zamanı, hazırlama ve pişirme yöntemlerini içeren ve genellikle sözlü olarak aktarılan geleneksel ekolojik bilgiye dayanmaktadır (Demirci & Çal, 2024). Ancak modernleşme, kentleşme ve genç nesillerin doğadan uzaklaşması, bu

bilgi aktarım zincirinde ciddi kopukluklara yol açmaktadır. Türkiye'de yapılan etnobotanik çalışmalar, bu geleneksel bilginin özellikle genç kuşaklar arasında hızla kaybolduğunu doğrulamaktadır (Yiğit & Gözcü, 2024). Bu durum, sadece kültürel bir erozyon değil, aynı zamanda kullanılmayan türlerin unutulmasıyla biyoçeşitlilik için de bir tehdittir.

YYO'ların kabul edilebilirliği ise tat, koku gibi duyusal özelliklerin yanı sıra, besin neofobisi (yeni besinlere karşı isteksizlik) gibi psikolojik faktörlerden de etkilenmektedir (D'Antuono & Manco, 2013; Çıtak & Özaydın, 2024). Zehirli türlerle karıştırılma riski gibi güvenlik algıları ve besin değerine ilişkin bilgi eksikliği de kabul edilebilirliği etkileyen diğer önemli faktörlerdir (Duguma, 2020).

Üniversite Öğrencileri: Geleceğin Tüketici Profili ve Besin Neofobisi

Üniversite öğrencileri, geleceğin tüketici davranışlarını ve besin trendlerini şekillendirecek kilit bir demografik gruptur. Bu dönem, bireylerin besin seçimlerinde bağımsızlaştığı, ancak aynı zamanda pratiklik, maliyet ve sosyal çevre gibi faktörlerden yoğun şekilde etkilendiği bir yaşam evresidir (Gül & Gül, 2021). Türkiye'deki çalışmalar, üniversite öğrencilerinin beslenme alışkanlıklarının genellikle hızlı tüketime (fast-food) ve paketli gıdalara dayalı olduğunu göstermektedir (Canbolat & Çakıroğlu, 2016; Kayişoğlu & İçöz, 2024).

Besin neofobisi, yani yeni yiyecekleri denemeye karşı isteksizlik, bireylerin diyet çeşitliliğini kısıtlayan önemli bir faktördür (Çıtak & Özaydın, 2024). Neofobi düzeyi yüksek bireylerin diyet kalitesinin daha düşük olduğu bilinmektedir (Alshahrani, 2025; Dönmez & Sevim, 2023). Dolayısıyla, YYO gibi geleneksel ancak genç nesiller için "yeni" sayılabilecek besinlerin kabulünü artırmak için öğrencilerin bu besinlere yönelik tutumlarını, sağlık ve duyusal beklentilerini anlamak kritik önem taşımaktadır (Keskin, Tapkı & Dağıstan, 2021; Onurlubaş & Taşdan, 2017).

Yenilebilir Yabani Otların Gastronomi Turizmindeki Yeri ve Önemi

YYO'lar, yerel mutfakların özgünlüğünü yansıtan unsurlar olarak gastronomi turizmi için büyük bir potansiyel barındırmaktadır. Gastronomi turizmi, bir bölgeye özgü yeme-içme deneyimleri aracılığıyla yerel kültürün, mirasın ve kimliğin tanıtılmasında etkili bir araçtır. YYO'lar, sundukları eşsiz tatlar ve hikayelerle, turistler için otantik ve unutulmaz gastronomik deneyimler yaratma potansiyeline sahiptir (Çetinkaya & Yıldız, 2018; Karaca, Yıldırım & Çakıcı, 2015).

Türkiye, zengin florası ve köklü "ot kültürü" ile bu alanda önemli avantajlara sahiptir. Özellikle Ege ve Akdeniz bölgelerinde yetişen onlarca çeşit ot, yerel pazarları, geleneksel mutfakları ve restoran menülerini zenginleştirmektedir (Doğan, 2012; Karadağ & Özer, 2022). Son yıllarda, ünlü şeflerin YYO'ları modern sunumlarla menülerine dâhil etmesi, bu bitkilerin tanınırlığını ve prestijini artırmaktadır (Anadolu Ajansı, 2017; Erdal, 2024; Önal & Sandıkcı, 2025). YYO'ların gastronomi turizmi ürünü olarak geliştirilmesi, unutulmaya yüz tutmuş geleneksel bilginin korunması için ekonomik bir teşvik yaratarak hem kültürel mirasın korunmasına hem de sürdürülebilir kırsal kalkınmaya stratejik bir katkı sunabilir. Bu durum, YYO'ların tanınırlık ve kabul edilebilirlik sorunlarına karşı da etkili bir çözüm yolu olarak değerlendirilebilir.

Yöntem

Araştırma Modeli

Bu çalışma, üniversite öğrencilerinin yenilebilir yabani otlara (YYO) yönelik mevcut bilgi düzeylerini, algılarını, deneyimlerini ve bu otların sürdürülebilirliğe katkısı hakkındaki görüşlerini derinlemesine anlamak ve yorumlamak amacıyla nitel araştırma yaklaşımıyla desenlenmiştir. Araştırmanın keşifsel doğası ve katılımcıların öznel dünyalarına odaklanma hedefi doğrultusunda, temel nitel araştırma deseni benimsenmiştir (Merriam & Tisdell, 2016). Bu desen, bireylerin deneyimlerine ve bu deneyimlere yükledikleri anlamlara odaklanarak zengin ve bağlamsal veriler elde etmek için oldukça uygundur. Verilerin toplanmasında, yapılandırılmış görüşmelerin kısıtlılığını ve yapılandırılmamış görüşmelerin dağınıklığını dengeleyerek hem belirli temalara odaklanma hem de yeni fikirlerin ortaya çıkmasına olanak tanıma avantajı sunan yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır (Patton, 2015).

Çalışma Grubu

Bu araştırmanın çalışma grubu, erişim kolaylığı ile zaman ve kaynak kısıtlılıkları gibi pratik etkenler göz önünde bulundurularak, 2024-2025 eğitim-öğretim yılında İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi'nde öğrenim gören lisans öğrencileri arasından belirlenmiştir. Çalışma grubunun belirlenmesinde, nitel araştırmanın doğasına uygun olarak amaçlı örnekleme yöntemlerinden maksimum çeşitlilik örneklemesi tercih edilmiştir. Bu yöntemin seçilmesindeki temel amaç, YYO'lara ilişkin bilgi ve deneyimlerin farklı coğrafi, kültürel ve akademik arka planlarda nasıl şekillendiğini ortaya koyabilmektir (Creswell & Poth, 2018).

Bu doğrultuda, örneklemin oluşturulmasında şu kriterler dikkate alınmıştır:

Akademik Alan Çeşitliliği: Öğrencilerin Sağlık Bilimleri, Fen Bilimleri ve Sosyal Bilimler gibi farklı disiplinlerden gelmesine dikkat edilerek, akademik formasyonun konuya bakış açısı üzerindeki olası etkileri gözlemlenmek istenmiştir.

Coğrafi Bölge Çeşitliliği: Katılımcıların aile kökenlerinin Türkiye'nin yedi coğrafi bölgesine (Marmara, Ege, Akdeniz, Karadeniz, İç Anadolu, Doğu Anadolu, Güneydoğu Anadolu) dağılım göstermesine özen gösterilerek kültürel çeşitliliğin bulgulara yansıması hedeflenmiştir.

Dışlama Kriteri: Konuyla ilgili ileri düzeyde profesyonel veya akademik bilgiye sahip olabilecek Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile Beslenme ve Diyetetik bölümleri öğrencileri, sıradan bir tüketicinin perspektifini daha net yakalayabilmek amacıyla kapsam dışında tutulmuştur.

Görüşmeler, yeni verilerin gelmediği ve temaların tekrar etmeye başladığı veri doygunluğu noktasına ulaşıldığında sonlandırılmıştır (Guest, Bunce & Johnson, 2006). Bu kriterler doğrultusunda toplam 31 öğrenciyle görüşme gerçekleştirilmiştir. Katılımcılara ait demografik bilgiler Tablo 1'de sunulmuştur.

Tablo 1. Katılımcıların sosyodemografik özellikleri

Katılımcı (K)	Yaş	Cinsiyet	Akademik Alan	Bölge
K1	21	Kadın	Sosyal Bilimler	İç Anadolu Bölgesi
K2	22	Erkek	Fen Bilimleri	Ege Bölgesi
K3	21	Kadın	Fen Bilimleri	Marmara Bölgesi
K4	19	Kadın	Sosyal Bilimler	Karadeniz Bölgesi
K5	20	Kadın	Sosyal Bilimler	İç Anadolu Bölgesi
K6	21	Kadın	Fen Bilimleri	Karadeniz Bölgesi
K7	21	Kadın	Fen Bilimleri	Karadeniz Bölgesi
K8	21	Erkek	Fen Bilimleri	Karadeniz Bölgesi
K9	22	Erkek	Fen Bilimleri	Ege Bölgesi
K10	21	Erkek	Sosyal Bilimler	İç Anadolu Bölgesi
K11	18	Erkek	Sosyal Bilimler	Marmara Bölgesi
K12	18	Erkek	Fen Bilimleri	Ege Bölgesi
K13	25	Kadın	Sosyal Bilimler	İç Anadolu Bölgesi
K14	18	Erkek	Sağlık Bilimleri	Güneydoğu Anadolu Bölgesi
K15	19	Erkek	Sağlık Bilimleri	Güneydoğu Anadolu Bölgesi
K16	21	Kadın	Sosyal Bilimler	Marmara Bölgesi
K17	20	Kadın	Sosyal Bilimler	İç Anadolu Bölgesi
K18	18	Kadın	Sağlık Bilimleri	Ege Bölgesi
K19	21	Kadın	Fen Bilimleri	Marmara Bölgesi
K20	20	Erkek	Fen Bilimleri	Ege Bölgesi
K21	23	Erkek	Sosyal Bilimler	Ege Bölgesi
K22	22	Erkek	Sosyal Bilimler	Marmara Bölgesi
K23	20	Kadın	Sosyal Bilimler	Akdeniz Bölgesi
K24	19	Kadın	Sosyal Bilimler	Ege Bölgesi
K25	19	Kadın	Sosyal Bilimler	Doğu Anadolu Bölgesi
K26	23	Erkek	Sağlık Bilimleri	Ege Bölgesi
K27	23	Erkek	Sağlık Bilimleri	Doğu Anadolu Bölgesi
K28	22	Erkek	Sağlık Bilimleri	Marmara Bölgesi
K29	23	Kadın	Sağlık Bilimleri	Güneydoğu Anadolu Bölgesi
K30	23	Kadın	Sağlık Bilimleri	Doğu Anadolu Bölgesi
K31	24	Erkek	Fen Bilimleri	Akdeniz Bölgesi

Veri Toplama Aracı ve Süreci

Araştırma verileri, literatür taramasıyla oluşturulan teorik çerçeve temel alınarak araştırmacılar tarafından geliştirilen yarı yapılandırılmış bir görüşme formu aracılığıyla toplanmıştır. Form, iki bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde katılımcıların demografik özelliklerini (cinsiyet, yaş, coğrafi köken, akademik alan) belirlemeye yönelik sorular yer almıştır. İkinci bölümde ise araştırmanın amacına yönelik, katılımcıların sürdürülebilirlik, sürdürülebilir beslenme ve YYO'lara ilişkin bilgi, deneyim ve tutumlarını anlamayı hedefleyen açık uçlu keşif soruları bulunmaktadır. Formun nihai hali, 3 öğrenci ile yapılan pilot görüşmeler neticesinde soruların anlaşılırlığı test edilerek ve gerekli düzeltmeler yapılarak oluşturulmuştur.

Katılımcılara yöneltilen bazı örnek temel sorular şunlardır:

- Sürdürülebilirlik denince aklınıza ne geliyor? Bu kavramı nasıl tanımlarsınız?
- Sürdürülebilir beslenme kavramını daha önce duydunuz mu? Sizin için ne ifade ediyor?
- Yenilebilir yabani otlar hakkında neler biliyorsunuz? Ailenizde veya çevrenizde tüketilir mi? Bildiğiniz ot isimleri veya bunlarla yapılan yemekler var mı?
- Yabani otlarla hazırlanan bir yemeği deneme konusunda ne düşünürsünüz? Çekinceleriniz veya merak ettiğiniz yönler var mı?

- Sizce bu tür otların doğadan toplanıp tüketilmesi sürdürülebilirlik (çevresel, ekonomik, kültürel) açısından bir anlam taşıyor mu? Nasıl?

Veriler, Kasım 2024-Nisan 2025 tarihleri arasında, katılımcıların kendilerini rahatça ifade edebilecekleri ortamlarda, yüz yüze görüşme tekniğiyle toplanmıştır. Her görüşme ortalama 25-30 dakika sürmüş ve katılımcıların izniyle, analiz sürecinde veri kaybını önlemek ve güvenirliği artırmak amacıyla ses kaydına alınmıştır.

Verilerin Analizi

Nitel verilerin analizinde, sosyal bilimlerde yaygın olarak kullanılan tematik analiz yöntemi temel alınmıştır (Braun & Clarke, 2006). Analiz süreci, ses kayıtlarının deşifre edilmesiyle başlamıştır. Metinler, bütüncül bir anlayış geliştirmek amacıyla defalarca okunduktan sonra, araştırmanın amacına hizmet eden anlamlı veri parçaları manuel olarak kodlanmıştır. Birbiriyle ilişkili kodlar gruplandırılarak potansiyel temalar oluşturulmuştur.

Analizin nitel derinliğini pekiştirmek, temaların yaygınlığını ve göreli önemini nicel verilerle de ortaya koymak amacıyla basit bir frekans analizi uygulanmıştır. Bu kapsamda belirli görüş, kavram ve deneyimlerin sıklık ve yüzde dökümleri, herhangi bir veri analiz yazılımından yararlanılmaksızın, araştırmacı tarafından transkriptler üzerinden manuel olarak hesaplanmıştır. Oluşturulan temalar, tüm veri setini tutarlı bir şekilde temsil edip etmediği açısından titizlikle kontrol edilmiştir. Kapsamı netleştirilen her bir ana tema tanımlanarak nihai isimleri verilmiş ve analiz sonuçları bu temalar altında raporlaştırılmıştır. Bulguları desteklemek amacıyla katılımcı ifadelerinden doğrudan alıntılara yer verilirken, bireysel deneyimler daha geniş bir çerçevede karşılaştırılarak bütüncül bir değerlendirme sunulmuştur.

Etik Hususlar

Çalışmaya başlamadan önce İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi Sosyal Araştırmalar Etik Kurulu'ndan 18.09.2024 tarihli ve 2024/16-04 sayılı etik kurul onayı alınmıştır. Araştırmaya katılımda gönüllülük esası benimsenmiş, tüm katılımcılara çalışmanın amacı, süreci ve verilerin gizliliği hakkında bilgi verilerek "Bilgilendirilmiş Gönüllü Onam Formu" imzalatılmıştır. Katılımcıların kimliklerinin gizliliğini korumak amacıyla her birine K1, K2, ..., K31 şeklinde kodlar atanmıştır.

Bulgular ve Tartışma

Gerçekleştirilen görüşmelerin analizi sonucunda altı ana tema ortaya çıkmıştır. Bu temalar, katılımcıların sürdürülebilirlik, sürdürülebilir beslenme ve yenilebilir yabani otlara yönelik anlayış, tutum ve deneyimlerini yansıtmaktadır.

Tema 1: Sürdürülebilirlik Kavramına Yönelik Anlayışlar

Çalışmanın ilk teması, katılımcıların sürdürülebilirlik kavramını kişisel olarak nasıl anlamlandırdıklarını ve bu kavrama hangi içerikleri yüklediklerini ele almaktadır. Bulgular, katılımcıların sürdürülebilirliği genel olarak "doğal kaynakların korunması", "geri dönüşüm", "devamlılık" ve "düzenli yaşam" gibi temel kavramlar çerçevesinde tanımladığını göstermiştir. Katılımcıların bir kısmı çevresel farkındalık boyutunu öne çıkarırken, diğer bir kısmı ise sürdürülebilirliği bireysel yaşam alışkanlıklarına entegre edilmesi gereken bir ilke olarak gördüklerini belirtmiştir. Örneğin bir katılımcı kavramı, "Sürdürülebilirlik kavramı daha çok geri dönüşüm ve çevreyle ilgili bir kavram" (K7) sözleriyle ifade ederken, bir diğeri ise kaynakların gelecek nesiller için korunması gerekliliğini, "Kaynakları israf

etmemek, gelecek nesillere az kaynak bırakmamak, onlara dikkat etmek" (K10) şeklinde vurgulamıştır. Benzer şekilde başka katılımcılar da kavramı, "çevrecilik ve geri dönüşüm" (K23) ve "doğal habitata zarar vermeden, bir döngü içinde kendini yenileme" (K26) olarak tanımlamıştır.

Cinsiyete Göre Farklılaşma: Kadın katılımcıların %75'i (n=12) sürdürülebilirliği doğa ve çevre temelinde ele almıştır. Bu gruptaki tanımlamalarda geri dönüşüm, kaynakların korunması ve bireysel sorumluluklar gibi kavramlar öne çıkmıştır. Erkek katılımcıların ise %60'ı (n=9) kavramı daha genel bir "devamlılık" ilkesi veya "rutin" olarak görmüş ve çevresel boyuta kadınlara kıyasla daha az vurgu yapmıştır.

Bölgesel Dağılım: İç Anadolu Bölgesi'nden katılanların tamamı sürdürülebilirliği israfın önlenmesi ve geri dönüşüm ekseninde ele almıştır. Ege Bölgesi'ndeki tanımlar çeşitlilik gösterirken, Marmara Bölgesi'nde enerji kaynaklarına yapılan vurgu dikkat çekmiştir. Karadeniz Bölgesi'nde ise geri dönüşüm, çevresel kaygılar ve bireysel katkılar öne çıkmıştır. Akdeniz, Doğu Anadolu ve Güneydoğu Anadolu bölgelerindeki katılımcıların tanımları ise daha genel ve kısa kalmış, bu da bireysel farkındalık düzeyinin görece daha düşük olduğuna işaret etmiştir.

Akademik Alana Göre Değerlendirme: Sağlık Bilimleri alanındaki öğrenciler çevre-sağlık bağını kurarken, Fen Bilimleri alanındakiler enerji ve yenilenebilirlik gibi teknik süreçlere odaklanmıştır. Sosyal Bilimler alanındaki tanımlar ise sorumluluk, düzen ve israf gibi soyut ve değer odaklı kavramları içermiştir.

Tema 2: Sürdürülebilir Beslenmeye Yönelik Algı ve Tutumlar

İkinci tema, katılımcıların sürdürülebilir beslenme kavramına ilişkin tanımlarını, tutumlarını, bilinç düzeylerini ve bu beslenme biçimini uygulama eğilimlerini incelemektedir. Katılımcıların genel olarak sürdürülebilir beslenmeyi "sağlıklı beslenme" ve "israfın önlenmesi" üzerinden tanımladıkları görülmüştür. Bilinç düzeyleri farklılık göstermekle birlikte, katılımcıların önemli bir bölümü bu beslenme tarzının çevresel etkilerini ve uzun vadeli faydalarını sınırlı düzeyde ifade edebilmiştir. Örneğin bir katılımcı kavramı, "Sağlıklı beslenmeyi sürdürmektir diye düşünüyorum" (K1) şeklinde basit bir tanımla açıklarken, bir diğeri ise "Karbon ayak izini düşürerek daha çok bitkisel beslenme olarak tanımlayabilirim" (K7) diyerek daha teknik bir bakış açısı sunmuştur. Diğer tanımlamalar arasında "yiyeceklerin devam ettirilmesi" (K2), "insanların daha uzun yaşaması" (K4) ve "israfı önleyerek daha verimli besinler yemek" (K10) gibi ifadeler yer almıştır.

Cinsiyete Göre Farklılaşma: Kadın katılımcıların %81,3'ü (n=13) sürdürülebilir beslenmeyi "sağlıklı beslenme", "doğallık" ve "besin güvenliği" gibi bireysel sağlık odaklı kavramlarla açıklamıştır. Erkek katılımcıların ise %60'ı (n=9) kavramı ya tanımlayamamış ya da sadece israfı önleme temelinde açıklamıştır. Erkeklerin kavrama dair derinlik ve çevresel bağlantı kurma düzeylerinin kadınlara kıyasla daha düşük olduğu gözlenmiştir.

Bölgesel Dağılım: İç Anadolu Bölgesi'nde doğallık ve yapay ürünlere yönelik vurgular öne çıkarken, Ege Bölgesi'nde israf ve besin çeşitliliğini sürdürme düşüncesi belirtilmiştir. Marmara Bölgesi'nde kavrama dair belirsizlik ve düşük bilinç düzeyi hâkimdir. Karadeniz Bölgesi'nde ise besin güvenliği ve organik beslenmeye erişim zorlukları dile getirilmiştir. Diğer bölgelerde (Akdeniz, Doğu ve Güneydoğu Anadolu) ise tanımlarda belirsizlik ve düşük farkındalık gözlenmiştir.

Akademik Alana Göre Değerlendirme: Sağlık Bilimleri alanındaki katılımcılar kavramı sağlıkla ilişkilendirme eğiliminde olmuşlardır. Fen Bilimleri alanındaki katılımcıların %40'ı (n=4) sürdürülebilir beslenmeyi

tanımlayamamış, diğerleri ise teknik çevre etkilerine dikkat çekmiştir. Sosyal Bilimler alanındaki katılımcılarda ise kavramsal bilginin orta düzeyde olduğu ve israfın önlenmesi ile doğal yaşam vurgularının baskın olduğu görülmüştür.

Tema 1 ve Tema 2 kapsamındaki bulgular, öğrencilerin sürdürülebilirlik anlayışının, ekolojik bütünlük ve sosyal eşitlik gibi sistemik unsurlardan ziyade, geri dönüşüm gibi somut bireysel eylemlere veya sağlık gibi kişisel faydalara odaklanan parçalı bir nitelik sergilediğini ortaya koymaktadır. Bu durum, "sürdürülebilir beslenme" kavramında daha da belirginleşmektedir; zira bu kavram, sıklıkla "sağlıklı beslenme" ile eş anlamlı tutularak basite indirgenmektedir. "Geri dönüşüm" ve "sağlıklı beslenme" gibi terimlerin birincil tanımlayıcılar olarak öne çıkması ve sürdürülebilir beslenmenin çevresel boyutlarının sınırlı düzeyde ifade edilmesi, öğrencilerin bu karmaşık kavramlarla derinlemesine bir ilişki kurmaktan çok, yüzeysel bir etkileşim içinde olduklarına işaret etmektedir.

Bu bağlamda, kadın katılımcıların görece daha incelikli bir çevresel farkındalık sergilemesi dikkat çekicidir ve bu bulgu, toplumsal cinsiyet ile çevre yanlısı davranışlar arasındaki ilişkiyi inceleyen literatürle de uyum göstermektedir (Lee, Park & Han, 2013; Xiao & McCright, 2015; Zhao vd., 2021). Geleceğin liderleri ve tüketicileri konumundaki üniversite öğrencileri arasındaki mevcut anlayış düzeyi, sürdürülebilir gıda sistemleri için gereken dönüştürücü değişimleri yönlendirmede yetersiz kalmaktadır. Bu nedenle, eğitim müdahalelerinin, basit tanımların ötesine geçerek besin seçimleri, çevre sağlığı ve sosyal adaletin karşılıklı bağımlılığına dair eleştirel bir anlayışı teşvik etmesi kritik önem taşımaktadır. Sürdürülebilirliğin yalnızca bireysel bir sorumluluk (geri dönüşüm, sağlıklı beslenme) olarak çerçevelenmesi, endüstriyel tarım, adaletsiz besin dağıtımı ve politika başarısızlıkları gibi sürdürülemezliğin sistemik itici güçlerinin göz ardı edilmesi riskini beraberinde getirmektedir (Sipos, Battisti & Grimm, 2008). Son olarak, farklı akademik disiplinlerdeki öğrenciler arasında gözlemlenen anlayış farklılıkları, sürdürülebilirlik eğitiminde disiplinlerarası yaklaşımların benimsenmesinin potansiyel faydasına işaret etmektedir.

Tema 3: Yenilebilir Yabani Otlara Yönelik Bilgi, Deneyim ve Tutumlar

Üçüncü tema, katılımcıların yenilebilir yabani otlar hakkındaki bilgi düzeylerini, kişisel deneyimlerini ve bu otları tüketmeye yönelik tutumlarını ortaya koymaktadır. Bulgulara göre, katılımcıların önemli bir kısmı bu otlar hakkında bilgi sahibi olmadığını belirtirken, özellikle kırsal kökenli katılımcılar çeşitli otların isimlerini, pişirme yöntemlerini ve geleneksel kullanımlarını aktarmıştır. Örneğin bir katılımcı, "Isırgan otu kavurması, ebegümeci otu kavurması, kömeç, evelik dolması yapıyoruz... Kantaron cilde ve vücuda faydalı" (K4) diyerek zengin bir bilgi birikimi sergilemiştir. Buna karşın, "Ben hiç bilmiyorum yenilebilir otları" (K24) diyen katılımcılar da mevcuttur. Tüketime yönelik tutumlar genellikle denemeye açık olma yönündeyken, bazı katılımcılar "Yeni tatlara karşı bir yargım var" (K5) veya "Sevmiyorum ot yemeklerini" (K19) gibi ifadelerle damak tadı veya sağlık endişeleri nedeniyle mesafeli durduklarını belirtmiştir. Ayrıca ısırgan otu ve ebegümeci katılımcıların verdikleri yanıtlarda en çok tekrarlanan ve spesifik olarak isimleri belirtilen otların başında yer almıştır.

Cinsiyete Göre Farklılaşma: Kadın katılımcıların %68,8'i (n=11) yenilebilir yabani otları tanıdığını veya ailesinden öğrendiği şekliyle kullandığını belirtmiştir. Bu grupta bilgi kaynağı olarak genellikle anneler gösterilmiştir ve %50'si (n=8) bu otları tükettiğini veya denemeye açık olduğunu ifade etmiştir. Erkek katılımcıların ise %80'i (n=12) bu otları ya çok sınırlı düzeyde bilmekte ya da hiç tanımamaktadır. Tüketim oranları %40 (n=6) olup, genellikle ısırgan otu gibi yaygın türleri tükettiklerini belirtmişlerdir.

Bölgesel Dağılım: Bilgi ve deneyim düzeyinin en yüksek olduğu bölge Karadeniz Bölgesi'dir. Karadeniz Bölgesi'nden sonra bilgi düzeyi daha yüksek olan bölge Ege Bölgesi olmuştur. Bu bölgelerdeki bireylerde bilgilerinin yanı sıra tüketim alışkanlıkları da bulunmaktadır. İç Anadolu ve Marmara bölgelerinde bilgi düzeyi daha düşük olup, bazıları damak tadı veya sağlık endişesiyle tüketmek istemediğini ifade etmiştir. Doğu Anadolu, Güneydoğu Anadolu ve Akdeniz bölgelerinde ise bilgi ve deneyim oldukça sınırlıdır.

Akademik Alana Göre Değerlendirme: Sağlık Bilimleri alanında yüksek oranda bilgi eksikliği göze çarpmaktadır. Fen Bilimleri alanındaki katılımcıların %60'ı (n=6) en az bir ot ismi belirtebilmiş ve yanıtları daha çok deneyime dayanmıştır. Sosyal Bilimler alanında ise geniş bir yelpaze gözlenmiş; bazıları kapsamlı bilgi sunarken bazıları otlara karşı mesafeli durmuştur.

Bulgular, YYO bilgisinin büyük ölçüde kentsel/kırsal kökenlere ve Karadeniz ile Ege gibi belirli bölgesel besin kültürlerine bağlı olduğunu ortaya koymaktadır. Bu durum, Geleneksel Ekolojik Bilgi'nin (GEB) korunmasında gayri resmi ve kültürel olarak yerleşik öğrenme yollarının önemine işaret etmektedir (Doğan, 2012; Brito vd., 2019; Lozada, Ladio & Weigandt, 2006). Bilginin aktarımında annenin kilit rol oynaması, yani GEB aktarımının "kadınlaşması", hem bir güç hem de bir kırılganlık noktasıdır. Kentleşme veya değişen aile yapıları nedeniyle bu aktarım zinciri kırıldığında, bilginin hayatta kalma yollarından biri tehdit altına girmektedir. Dolayısıyla, YYO bilgisini koruma ve teşvik etme çabaları, aile dışındaki aktarım kanallarını (eğitim, topluluk etkinlikleri vb.) da çeşitlendirmelidir (da Costa, Guimarães & Messias, 2021; Ramirez-Santos vd., 2023).

Tema 4: Sürdürülebilirliğe Katkı Sağlayan Bireysel Eylemler

Bu tema altında katılımcıların sürdürülebilirlik ilkesi doğrultusunda bireysel olarak hayata geçirdikleri veya geçirmeyi düşündükleri eylemler incelenmiştir. Katılımcıların belirttiği başlıca eylemler; geri dönüşüm, israfın önlenmesi, su ve enerji tasarrufu, plastik kullanımının azaltılması ve doğayı koruma olmuştur. Bir katılımcı, "Plastik kullanımı azaltılabilir, geri dönüştürülebilir çöp kutuları doğru bir şekilde kullanılabilir" (K5) derken, bir diğeri, "Bir şeyi satın alırken veya tüketim yaparken geri dönüştürebilir maddelerden üretilebilmesine dikkat ederim" (K6) ifadesini kullanmıştır. Ayrıca "toplu taşıma kullanmak" (K12) ve çevreyi kirletenleri uyarmak (K13) gibi davranışlar da belirtilmiştir. Bununla birlikte, bazı katılımcılar bireysel çabaların fark yaratacağına inanırken, bazıları bu tür eylemlerin yetersiz kalacağını düşündüklerini ifade etmiştir.

Cinsiyete Göre Farklılaşma: Kadınların %87,5'i (n=14) sürdürülebilirliğe bireysel olarak katkı sağladığını veya sağlayabileceğini belirtmiştir. En sık ifade edilen eylemler geri dönüşüm, plastik kullanımını azaltma, enerji ve su tasarrufu ve farkındalık yaratmadır. Erkeklerin ise %53,3'ü (n=8) bireysel katkıda bulunduğunu ifade ederken, geri kalanı bu konuda pasif olduğunu veya bireysel çabaları yetersiz gördüğünü belirtmiştir. Bu grupta en sık belirtilen eylemler israfı önleme ve çevreyi kirletmemedir.

Bölgesel Dağılım: İç Anadolu Bölgesi'ndeki katılımcılar geri dönüşüm, plastik azaltımı gibi doğrudan eylemler bildirmiştir. Ege Bölgesi'nde karışık bir profil gözlenmiş; bazıları aktif çaba gösterirken, bazıları bireysel katkıyı sınırlı bulmuştur. Karadeniz Bölgesi'nde ise gündelik hayata entegre edilmiş pratikler öne çıkmıştır. Diğer bölgelerde (Marmara, Akdeniz, Doğu ve Güneydoğu Anadolu) eylem belirtme oranı düşük olmuş ve bireysel çabanın yetersiz olduğu düşüncesi ağır basmıştır.

Akademik Alana Göre Değerlendirme: Sağlık Bilimleri alanındaki katılımcıların %62,5'i (n=8) sürdürülebilirliğe katkı sağladığını ifade etmiştir. Fen Bilimleri alanındakiler geri dönüştürülebilir ürün tercihi gibi pratiklere yönelirken, Sosyal Bilimler alanındaki katılımcıların çoğu aktif katkı sunduğunu ve toplumsal farkındalığı artırmaya yönelik davranışlar sergilediğini belirtmiştir.

Tema 5: Yenilebilir Yabani Otların Sürdürülebilirliğe Katkısı

Beşinci tema, katılımcıların yenilebilir yabani otların sürdürülebilirlik bağlamındaki rolünü nasıl değerlendirdiklerini ele almaktadır. Katılımcılar, bu otların doğada kendiliğinden yetişmesi, ekonomik olarak erişilebilir olmaları, organik yapıları ve sundukları çeşitlilik gibi nedenlerle sürdürülebilirliğe katkı sağlayabileceğini düşünmektedir. Bu düşünce, "Doğada hazır bulunması, organik olmasından dolayı tüketilmesi sağlıklı olabilir... bir masrafı yok" (K4) ve "Doğadan ediniyoruz. Ve herhangi bir zararı da yok tüketmenin ve yetiştirmenin" (K6) gibi ifadelerle desteklenmiştir. Bir başka katılımcı ise "Daha doğal bir kaynak olduğu için sürdürülebilirliğe katkısı sağlayabilir" (K24) şeklinde görüş bildirmiştir. Buna karşın, bazı katılımcılar bu konuda yeterli bilgiye sahip olmadıklarını ya da net bir görüş belirtemeyeceklerini ifade etmişlerdir.

Cinsiyete Göre Farklılaşma: Kadınların %75'i (n=12) yenilebilir yabani otların sürdürülebilirliğe katkı sağlayabileceğini belirtmiştir. Katkılar genellikle doğallık, ekonomiklik ve sağlık başlıkları altında toplanmıştır. Erkeklerin %53,3'ü (n=8) ise net bir bilgiye sahip olmamakla birlikte mantıksal çıkarımlar yaparak bu otların katkı potansiyeli taşıdığını ifade etmiştir.

Bölgesel Dağılım: Karadeniz Bölgesi'ndeki katılımcılar, otların sürdürülebilirliğe katkısını güçlü bir şekilde ifade etmiş ve doğadan toplanabilmesinin ekonomik ve sağlık açısından avantajlarını vurgulamışlardır. Ege Bölgesi'ndeki katılımcıların %62,5'i (n=5) de katkı konusunda olumlu görüş bildirmiştir. İç Anadolu ve Marmara bölgelerinde %40-50 oranında bir bilinç gözlenirken, diğer bölgelerde bilgi düzeyinin düşüklüğü nedeniyle yorumlar sınırlı ve teorik kalmıştır.

Akademik Alana Göre Değerlendirme: Sağlık Bilimleri alanındakilerin %50'si (n=4) otların sağlığa katkısı üzerinden sürdürülebilirliğe olumlu etkilerinden bahsetmiştir. Fen Bilimleri alanındakilerin %70'i (n=7) bu otları sürdürülebilir beslenmede "alternatif bir kaynak" olarak görmüştür. Sosyal Bilimler alanındaki katılımcıların %61,5'i (n=8) ise otların ekonomik ve kültürel bağlamdaki katkılarına dikkat çekmiştir.

Bu bulgular, öğrenciler arasında genel sürdürülebilirlik eylemleri (Tema 4) ile YYO tüketiminin özel rolü (Tema 5) arasında bir kopukluk olduğunu göstermektedir. Birçok öğrenci geri dönüşüm yapmayı bir sürdürülebilirlik eylemi olarak görürken, yerel bir YYO'yu tüketmenin de benzer bir eylem olduğunu düşünmemektedir. Bu durum, "sürdürülebilir besin seçimleri" kavramının, öğrencilerin genel sürdürülebilirlik anlayışlarına yeterince entegre olmadığını ortaya koymaktadır. Farklı akademik disiplinlerin konuya farklı açılardan yaklaşması, YYO'ların tanıtımında disipline özgü hedeflenmiş bir eğitimin (örneğin, Sağlık Bilimleri için beslenme, Fen Bilimleri için ekolojik direnç, Sosyal Bilimler için kültürel miras) daha etkili olabileceğini düşündürmektedir.

Tema 6: Geleceğe Yönelik Beklentiler ve Farkındalık Geliştirme Önerileri

Son tema, katılımcıların sürdürülebilirliğe dair gelecek beklentilerini ve toplumsal farkındalığın artırılmasına yönelik önerilerini içermektedir. Katılımcıların büyük bir kısmı, bilincin özellikle eğitim, medya, seminerler ve sosyal farkındalık kampanyaları aracılığıyla artırılabileceğini belirtmiştir. Bu öneriler arasında "Seminere katılmak

ya da bir şeyler izlemek olabilir" (K4), "Haberlerde bilgilendirici bilgiler verilebilir" (K5) ve "Sosyal medyada bu konuyla ilgili bilgilerin artması gerektiğini düşünüyorum" (K7) gibi somut fikirler yer almıştır. Bazı katılımcılar ise bu konuda herhangi bir beklenti veya öneri sunmamıştır.

Cinsiyete Göre Farklılaşma: Kadınların %81,3'ü (n=13) bilinçlendirme faaliyetlerine yönelik önerilerde bulunmuştur. En sık önerilen yöntemler seminerler, sosyal medya, belgeseller ve okul eğitimleri olmuştur. Erkeklerin ise %53,3'ü (n=8) bu konuda bir öneri veya beklenti sunmamış; öneri sunanlar ise genellikle temel eğitim ve medyanın rolüne vurgu yapmıştır.

Bölgesel Dağılım: Bilinçlendirme yolları (seminerler, eğitimler vb.) konusunda en kapsamlı öneriler Karadeniz Bölgesi'nden gelmiştir. Ege Bölgesi'ndeki katılımcıların yarısından fazlası eğitim ve medya aracılığıyla bilinçlendirme önerileri sunmuştur. İç Anadolu ve Marmara bölgelerinde öneriler orta düzeyde kalırken, diğer bölgelerde öneri sunma oranı düşük olmuştur.

Akademik Alana Göre Değerlendirme: Sosyal Bilimler alanındaki katılımcıların %84,6'sı (n=11) sürdürülebilirliğe dair beklenti veya öneride bulunarak en aktif grup olmuştur. Topluma yönelik faaliyetler yapılması hususunda görüşler bildirmişlerdir. Fen Bilimleri alanındakilerin %60'ı (n=6) teknik veya eğitim temelli öneriler sunarken, Sağlık Bilimleri alanındaki katılımcıların %50'si (n=4) "daha çok bilinçlendirme yapılmalı" gibi daha genel ifadeler kullanmıştır.

Farkındalık artırma önerilerinin, özellikle kadınlar, Sosyal Bilimler öğrencileri ve YYO geleneği güçlü bölgelerden gelen katılımcılar tarafından dile getirilmesi, bu grupların konuya yönelik daha yüksek bir ilgi ve sorumluluk algısına sahip olduğunu göstermektedir. Sosyal Bilimler öğrencilerinin bu proaktif tutumu, disiplinlerinin toplumsal sorunlara ve iletişime odaklanmasıyla tutarlılık gösterirken (Fecher vd., 2021), diğer gruplardaki görece pasiflik, konuya atfedilen önem düzeyinin düşüklüğüne veya mevcut bilgi eksikliğine işaret edebilir. Bununla birlikte, öğrencilerin önerdiği seminer ve sosyal medya gibi geleneksel farkındalık yöntemlerinin etkinliği, mesajın çerçevelenme biçimine, yani YYO'ların hedef kitleye nasıl sunulduğuna bağlıdır. Salt bilgi aktarımının, özellikle besin neofobisi ve doğadan kopukluk gibi yerleşik engelleri aşmada yetersiz kalacağı açıktır. Gerçek bir davranış değişikliğini teşvik etmek için, farkındalık kampanyalarının deneyimsel ve kültürel olarak anlamlı içerikler sunması; bunu yaparken de hikaye anlatımı, tadım deneyimleri ve konunun sağlık, sürdürülebilirlik gibi çağdaş değerlerle ilişkilendirilmesi kilit bir strateji olarak öne çıkmaktadır (Susanto, 2023; Xuan vd., 2025).

Sonuç ve Öneriler

Yenilebilir yabani otlar (YYO); tarımsal girdilere ihtiyaç duymadan doğal olarak yetişmeleri sayesinde düşük çevresel etkiye sahip olmaları, yüksek besin değerleriyle sağlıklı diyetlere katkıda bulunmaları ve nesiller boyu aktarılan geleneksel ekolojik bilginin bir parçası olarak önemli bir kültürel mirası temsil etmeleriyle çok yönlü bir potansiyel barındırmaktadır. Bu özellikler, YYO'ları sürdürülebilir kalkınma hedeflerine ulaşmada değerli bir kaynak haline getirmektedir. Ancak bu potansiyel, özellikle genç nesiller arasında bilgi eksikliği, besin neofobisi ve geleneksel bilginin aktarımındaki kopukluklar gibi ciddi tehditlerle karşı karşıyadır.

Bu araştırma, üniversite öğrencilerinin sürdürülebilirlik ve sürdürülebilir beslenme kavramlarına yönelik anlayışlarının sınırlı olduğunu, YYO bilgisinin ise büyük ölçüde coğrafi kökene ve aile içi aktarıma bağlı olarak ciddi farklılıklar gösterdiğini ortaya koymuştur. Kadın öğrencilerin ve özellikle Karadeniz ile Ege gibi ot kültürünün güçlü

olduğu bölgelerden gelenlerin bilgi düzeyi daha yüksek olsa da genel bir farkındalık eksikliği göze çarpmaktadır. Mevcut öğrenci nesli, bu kültürel mirasın gelecek kuşaklara aktarılmasında kritik bir köprü görevi gördüğünden, onlara ulaşmak stratejik bir önem taşımaktadır.

YYO'ların korunması, tanıtılması ve sürdürülebilir bir şekilde diyetlere entegre edilmesi, farklı paydaşlar arasında güçlü bir iş birliği gerektirmektedir. Araştırma bulguları doğrultusunda şu stratejik öncelikler önerilmektedir:

- Okul müfredatlarından üniversite seçmeli derslerine, medya kampanyalarından topluluk etkinliklerine kadar geniş bir yelpazede; YYO'ların ekolojik, besinsel ve kültürel önemini vurgulayan, deneyimsel öğrenmeyi (tadım atölyeleri, toplama gezileri) temel alan programlar geliştirilmelidir.
- Yerel bilgi sahiplerinin (özellikle yaşlı kadınların) aktif katılımıyla GEB'in belgelenmesi, kuşaklararası aktarımının teşvik edilmesi ve modern bilimsel verilerle entegre edilerek yeniden değer kazanması sağlanmalıdır.
- YYO'ların yerel mutfaklardaki ve gastronomi turizmindeki rolü güçlendirilmeli; şefler ve gıda işletmeleri bu otları menülerine dâhil etmeleri için teşvik edilmeli ve eğitilmelidir. Bu, YYO'lara ekonomik bir değer kazandırarak korunmalarına dolaylı yoldan katkı sağlayacaktır.
- YYO'ların aşırı toplanmasını önleyecek sürdürülebilir hasat pratikleri konusunda farkındalık yaratılmalı, bu bitkilerin doğal yaşam alanları korunmalı ve yerel pazarlar aracılığıyla adil ve erişilebilir bir şekilde tüketicilere ulaşmaları desteklenmelidir.
- YYO'ların gıda sistemlerine entegrasyonunu destekleyecek ulusal ve yerel politikalar oluşturulmalı; bu alandaki etnobotanik, beslenme, agronomi ve sosyoekonomik araştırmalar kamu ve özel sektör tarafından teşvik edilmelidir.

Sonuç olarak, yenilebilir yabani otlar; besin güvencesi, biyoçeşitlilik kaybı ve kültürel erozyon gibi küresel sorunlara karşı yerel, çok yönlü ve umut vadeden çözümler sunmaktadır. Bu potansiyelin hayata geçirilmesi, geçmişin bilgeliğini geleceğin ihtiyaçlarıyla buluşturan bilinçli, katılımcı ve sürdürülebilir çabalarla mümkün olacaktır. Üniversite öğrencileri, bu sürecin hem gelecekteki uygulayıcıları hem de bu değerli mirasın taşıyıcıları olarak hayati bir rol oynamaktadır.

Beyan

Yazarlar, bu çalışmanın araştırılması, yazılması veya yayımlanmasıyla ilgili olarak beyan edilecek herhangi bir potansiyel çıkar çatışması olmadığını bildirir. Bu çalışma için etik kurul onayı, İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi Sosyal Araştırmalar Etik Kurulu'ndan alınmıştır (Tarih: 18.09.2024, Karar No: 2024/16-04).

KAYNAKÇA

Aberoumand, A., & Deokule, S. S. (2009). Determination of elements profile of some wild edible plants. *Food Analytical Methods, 2*(2), 116-119.

Åhlberg, M. K. (2025). Wild edible plants: Ensuring sustainable food security in an era of climate change. *Foods, 14*(9), 1611.

Akay, G., & Demir, L. S. (2020). Toplum beslenmesinde sürdürülebilirlik ve çevre. *Selçuk Tıp Dergisi, 36*(3), 282-287.

Alshahrani, N. Z. (2025). Food neophobia among university students in Saudi Arabia: A cross-sectional survey of prevalence and predictor analysis. *Frontiers in Public Health, 13*, 1571899.

Anadolu Ajansı. (2017, Mart 22). Ege otları şeflerin gözdesi oldu. *Anadolu Ajansı*. Retrieved June 1, 2025, from https://www.aa.com.tr/tr/yasam/ege-otlari-seflerin-gozdesi-oldu/776897

Braun, V., & Clarke, V. (2006). Using thematic analysis in psychology. *Qualitative Research in Psychology, 3*(2), 77-101.

Brito, C. D. C. D., Ferreira-Júnior, W. S., Albuquerque, U. P., Ramos, M. A., Silva, T. C. D., Costa-Neto, E. M., ... Medeiros, P. M. D. (2019). The role of kinship in knowledge about medicinal plants: Evidence for context-dependent model-based biases in cultural transmission? *Acta Botanica Brasilica, 33*(2), 370-375.

Canbolat, E., & Çakıroğlu, F. P. (2016). Üniversite öğrencilerinin fast-food tüketim alışkanlıkları. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi, 4*(26), 473-481.

Carvalho, A. M., & Barata, A. M. (2016). The consumption of wild edible plants. In I. C. F. R. Ferreira, P. Morales, & L. Barros (Eds.), *Wild plants, mushrooms and nuts: Functional food properties and applications* (pp. 129–173). Chichester, UK: John Wiley & Sons.

Creswell, J. W., & Poth, C. N. (2018). *Qualitative inquiry and research design: Choosing among five approaches* (4th ed.). Thousand Oaks, CA: SAGE Publications.

Çetinkaya, N., & Yıldız, S. (2018). Erzurum'un yenilebilir otları ve yemeklerde kullanım şekillerine yönelik bir araştırma. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi, 2*(Suppl. 1), 482-503.

Çıtak, B., & Özaydın, Ö. (2024). Gıda neofobi ve neofili eğiliminin yeni yiyecekleri pişirme ve tatma isteğine yönelik etkisi: Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Aşçılık Programı örneği. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel, 7*(2), 665–675.

da Costa, F. V., Guimarães, M. F. M., & Messias, M. C. T. B. (2021). Gender differences in traditional knowledge of useful plants in a Brazilian community. *PloS One, 16*(7), e0253820.

D'Antuono, L. F., & Manco, M. A. (2013). Preliminary sensory evaluation of edible flowers from wild *Allium* species. *Journal of the Science of Food and Agriculture, 93*(14), 3520-3523.

Demirci, B., & Çal, B. (2024). Türkiye'deki yenilebilir otların haritalandırılması. *Akademik MATBUAT, 8*(1), 1-23.

Doğan, Y. (2012). Traditionally used wild edible greens in the Aegean Region of Turkey. *Acta Societatis Botanicorum Poloniae, 81*(4), 329-342.

Dönmez, Ö. Ç., & Sevim, B. (2023). Yükseköğretim kurumlarının gıda ile ilgili bölümlerindeki öğrencilerin neofobi düzeylerinin belirlenmesi. *GSI Journals Serie A: Advancements in Tourism Recreation and Sports Sciences, 6*(2), 288-300.

Duguma, H. T. (2020). Wild edible plant nutritional contribution and consumer perception in Ethiopia. *International Journal of Food Science, 2020*, 2958623.

Erdal, L. (2024). Yenilebilir otlar ve mutfakta kullanım şekilleri: Sinop örneği. *Journal of Management, Tourism and Foresight, 1*(1), 13-23.

Fecher, B., Kuper, F., Sokolovska, N., Fenton, A., Hornbostel, S., & Wagner, G. G. (2021). Understanding the societal impact of the social sciences and humanities: Remarks on roles, challenges, and expectations. *Frontiers in Research Metrics and Analytics, 6*, 696804.

Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO), & World Health Organization (WHO). (2019). *Sustainable healthy diets – Guiding principles*. Rome, Italy: Food and Agriculture Organization of the United Nations.

Gajurel, P. R., Singh, B., Kashung, S., Adhikary, P., Nopi, S., Barman, R., et al. (2023). Foods from the wild: A review on the diversity and use pattern of wild edible plants of Arunachal Himalaya for sustainable management. *Plant Science Today, 10*(1), 80-89.

González-Zamorano, L., Cámara, R. M., Morales, P., & Cámara, M. (2025). Harnessing edible wild fruits: Sustainability and health aspects. *Nutrients, 17*(3), 412.

Guest, G., Bunce, A., & Johnson, L. (2006). How many interviews are enough? An experiment with data saturation and variability. *Field Methods, 18*(1), 59-82.

Gül, K., & Gül, M. (2021). Üniversite öğrencilerinin yiyecek içecek seçimini etkileyen faktörlerin analizi: Balıkesir Üniversitesi örneği. *Electronic Turkish Studies, 16*(1), 315-334.

Intergovernmental Science-Policy Platform on Biodiversity and Ecosystem Services (IPBES). (2019). *Global assessment report on biodiversity and ecosystem services*. Bonn, Germany.

Johns, T., & Eyzaguirre, P. B. (2006). Linking biodiversity, diet and health in policy and practice. *Proceedings of the Nutrition Society, 65*(2), 182-189.

Karaca, O. B., Yıldırım, O., & Çakıcı, C. (2015). Gastronomi turizminde otlar, ot yemekleri ve sağlıkla ilişkisi üzerine bir değerlendirme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 3*(3), 27-42.

Karadağ, Ü., & Özer, Ç. (2022). Gastronomi turizmi açısından yenilebilir otların önemi: Ege Bölgesi örneği. *Asya Studies, 6*(22), 249-256.

Karaman, E. E., & Sezgin, A. C. (2022). Çaşır (*Ferula orientalis* L.) plant and its usage in local cuisine. *Disiplinlerarası Gıda Çalışmaları Dergisi, 2*(1), 51-61.

Kayişoğlu, S., & İçöz, A. (2024). Ön lisans öğrencilerinin hazır gıda tüketim tercihlerinin araştırılması: Namık Kemal Üniversitesi örneği. *Tekirdağ Ziraat Fakültesi Dergisi, 21*(3), 578-590.

Keskin, E., & Dönmez, B. (2020). Nevşehir'in yenilebilir yabani otları. In İ. Yazıcıoğlu, E. Konaklıoğlu, Ö. Altunöz, & Y. Arslantürk (Eds.), *International travel and tourism dynamics: Overtourism* (pp. 189-202). Ankara: Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi.

Keskin, G., Tapkı, N., & Dağıstan, E. (2021). Üniversite öğrencilerinin geleneksel gıda farkındalığı üzerine bir araştırma. *Mustafa Kemal Üniversitesi Tarım Bilimleri Dergisi, 26*(3), 565-575.

Kınay, A. G. (2024). Sinop'un yenilebilir otları ve baharatları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 12*(2), 777-790.

Kocadağ, S., Çelikay, N., Kelat, Z., Aykul, F., Yardım, N., Karahan, S., ... Pekcan, A. G. (2021). Türkiye'de yenilebilir ot tüketim durumu. *Sağlık ve Toplum, 31*(2), 195-203.

Kökler, N., & Çetinkaya, N. (2022). Yenilebilir yabani bitkilerin gastronomik açıdan değerlendirilmesi: Erzurum Uzundere örneği. *Turar Turizm ve Araştırma Dergisi, 11*(1), 50-74.

Lee, E., Park, N. K., & Han, J. H. (2013). Gender difference in environmental attitude and behaviors in adoption of energy-efficient lighting at home. *Journal of Sustainable Development, 6*(9), 36.

Lozada, M., Ladio, A., & Weigandt, M. (2006). Cultural transmission of ethnobotanical knowledge in a rural community of northwestern Patagonia, Argentina. *Economic Botany, 60*(4), 374-385.

Merriam, S. B., & Tisdell, E. J. (2016). *Qualitative research: A guide to design and implementation* (4th ed.). San Francisco, CA: Jossey Bass.

Molina, M., Tardío, J., Aceituno-Mata, L., Morales, R., Reyes-García, V., & Pardo-de-Santayana, M. (2014). Weeds and food diversity: Natural yield assessment and future alternatives for traditionally consumed wild vegetables. *Journal of Ethnobiology, 34*(1), 44-67.

Motti, R. (2021). Wild plants used as herbs and spices in Italy: An ethnobotanical review. *Plants, 10*(3), 563.

Onurlubaş, E., & Taşdan, K. (2017). Geleneksel ürün tüketimini etkileyen faktörler üzerine bir araştırma. *Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 17*(1), 115-132.

Önal, Z. S., & Sandıkcı, M. (2025). Yabani bitkilerin ve yerel otların Giresun yemek kültüründeki yeri. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, 9*(1), 30-48.

Özhan, V., & Pehlivan, T. (2022). Wild edible plants of Mersin (Turkey) and their gastronomic usage types. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 10*(4), 3484-3498.

Patton, M. Q. (2015). *Qualitative research & evaluation methods: Integrating theory and practice* (4th ed.). Thousand Oaks, CA: SAGE Publications.

Ramirez-Santos, A. G., Ravera, F., Rivera-Ferre, M. G., & Calvet-Nogués, M. (2023). Gendered traditional agroecological knowledge in agri-food systems: A systematic review. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine, 19*(1), 11.

Saba, C. (2019). *Sürdürülebilir tüketim bağlamında yeşil tüketim* (Yayımlanmamış doktora tezi). Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.

Sipos, Y., Battisti, B., & Grimm, K. (2008). Achieving transformative sustainability learning: Engaging head, hands and heart. *International Journal of Sustainability in Higher Education, 9*(1), 68-86.

Susanto, E. (2023). From taste to travel: Exploring the behavioral drivers of local food engagement and revisit intention in food tourism. *Journal of Tourism, Hospitality and Travel Management, 1*(2), 46-61.

Trichopoulou, A., Soukara, S., & Vasilopoulou, E. (2007). Traditional foods: A science and society perspective. *Trends in Food Science & Technology, 18*(8), 420-427.

United Nations. (2002). *Report of the World Summit on Sustainable Development, Johannesburg, South Africa, 26 August-4 September 2002*. New York.

United Nations. (2015). *Transforming our world: The 2030 agenda for sustainable development*. New York.

World Commission on Environment and Development (WCED). (1987). *Our common future*. Oxford: Oxford University Press.

Xiao, C., & McCright, A. M. (2015). Gender differences in environmental concern: Revisiting the institutional trust hypothesis in the USA. *Environment and Behavior, 47*(1), 17-37.

Xuan, A. C. X., Yuwono, F., Harijanto, M. A., & Yi, X. (2025). *Meltdown: Bridging the perception gap in sustainable food behaviors through immersive VR*. Retrieved June 9, 2025, from https://arxiv.org/abs/2504.14324

Yiğit, B. M., & Gözcü, S. (2024). Ethnobotanical study of medicinal plants in Ağrı province, Türkiye: Exploring traditional knowledge and therapeutic potential. *Journal of Faculty of Pharmacy of Ankara University, 48*(2), 486-497.

Yolcuoğlu, İ. Z., & Kızıltan, G. (2021). Beslenme eğitiminin diyet kalitesi, sürdürülebilir beslenme ve yeme davranışları üzerine etkisi. *Başkent Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi Dergisi, 6*(1), 77-90.

Zhao, Z., Gong, Y., Li, Y., Zhang, L., & Sun, Y. (2021). Gender-related beliefs, norms, and the link with green consumption. *Frontiers in Psychology, 12*, 710239.

Rediscovering Lost Flavors: An Assessment of the Recognition, Acceptability, and Sustainability Potential of Wild Edible Plants

Ayşe Nur SONGÜR BOZDAĞ

Izmir Katip Çelebi University, Faculty of Health Sciences, Izmir/Türkiye

Bükre ASLAN SAVAŞAN

Izmir Katip Çelebi University, Faculty of Tourism, Izmir/Türkiye

Ece ELBİR

Izmir Katip Çelebi University, Faculty of Health Sciences, Izmir/Türkiye

Extended Summary

The contemporary world is confronted by a series of interconnected crises that threaten both planetary health and human well-being. Unprecedented population growth and rapid industrialization have placed intense pressure on natural resources, disrupting ecological balance and posing a significant threat to future generations (Saba, 2019). This process, accelerated by globalization and modernization, has fundamentally transformed agricultural systems and dietary habits. One of the most critical consequences of this transformation is the profound loss of agricultural biodiversity, leading to the homogenization of diets and an alarming decline in food diversity. Although it is estimated that there are approximately 30,000 edible plant species on Earth, the modern global food system has become perilously dependent on merely 150 species. This situation creates significant vulnerabilities for food security and nutritional quality (Johns & Eyzaguirre, 2006; González-Zamorano et al., 2025).

In response to these urgent challenges, underutilized food sources such as Wild Edible Plants (WEPs) have emerged as a focal point due to their exceptional nutritional profiles and ecological potential. WEPs are defined as plants that grow spontaneously in their natural habitats without any agricultural interventions like pesticides, fertilizers, or irrigation (Demirci & Çal, 2024; Karaman & Sezgin, 2022). Beyond being a food source, these plants are a living repository of Traditional Ecological Knowledge (TEK) passed down through generations and represent an invaluable genetic and cultural heritage (Keskin & Dönmez, 2020; Kocadağ et al., 2021). Their high content of bioactive compounds, including polyphenols, antioxidants, and essential fatty acids, coupled with their ability to adapt to adverse conditions such as climate change, positions them as "alimurgic plants"—resources to be used in times of scarcity—making them critical for future food security (Åhlberg, 2025; Kökler & Çetinkaya, 2022).

The practice of gathering and consuming WEPs naturally supports the three fundamental pillars of sustainability: environmental, social, and economic. Environmentally, the fact that they require no agricultural inputs minimizes their ecological footprint. Socially, their collection and use perpetuate cultural heritage and TEK. Economically, they can provide a supplementary source of income for local communities and enrich the region's gastronomic inventory (Kınay, 2024). These attributes align WEPs directly with the United Nations Sustainable Development Goals (SDGs), specifically SDG 2 (Zero Hunger), SDG 12 (Responsible Consumption and Production), and SDG 15 (Life on Land) (González-Zamorano et al., 2025).

However, despite this immense potential, WEPs face the threat of being forgotten. The transition to modern lifestyles, accelerating urbanization, and shifting dietary preferences are creating a chasm between humanity and

nature, leading to the erosion of traditional food practices (Trichopoulou, Soukara & Vasilopoulou, 2007). Even in countries with rich flora like Turkey, the interruption in the intergenerational transfer of knowledge regarding WEPs represents not only a profound cultural loss but also a significant threat to food diversity and resilience (Yiğit & Gözcü, 2024). Although the existing literature has explored the ethnobotanical properties, health impacts, and gastronomic tourism potential of WEPs (Çetinkaya & Yıldız, 2018; Karaca, Yıldırım & Çakıcı, 2015), a critical research gap exists concerning their societal recognition, acceptability, sensory attributes, and consumption habits, particularly among young people (Kocadağ et al., 2021; Carvalho & Barata, 2016).

This research aims to fill this gap by focusing on the core problem of the potential loss of TEK associated with WEPs and the underutilization of these plants' potential. The primary objective of the study is to conduct an in-depth assessment of the knowledge levels, perceptions, and acceptability of WEP-based dishes among university students—a key demographic that will define future consumer profiles and food culture. The findings are intended to lay the groundwork for developing societal, sectoral, and academic recommendations aimed at promoting the use of WEPs, transferring this heritage to future generations, and integrating these plants into sustainable food systems.

The conceptual framework of this study is built upon interrelated concepts such as sustainability, sustainable diets, Traditional Ecological Knowledge (TEK), and food neophobia. The term sustainability was established within a global framework in the Brundtland Report, defined as "development that meets the needs of the present without compromising the ability of future generations to meet their own needs" (WCED, 1987). This holistic approach integrates economic growth, social equity, and environmental protection to prevent the overconsumption of natural resources, conserve biodiversity, and mitigate the impacts of climate change (IPBES, 2019).

The application of this framework to nutrition gives rise to the concept of "sustainable diets." According to the Food and Agriculture Organization (FAO) and the World Health Organization (WHO) (2019), sustainable diets are "diets with low environmental impacts which contribute to food and nutrition security and to healthy life for present and future generations." These diets are protective and respectful of biodiversity and ecosystems, culturally acceptable, accessible, economically fair and affordable, and nutritionally adequate, safe, and healthy. Sustainable dietary habits include promoting local and seasonal foods, reducing food waste, and adopting predominantly plant-based diets (Akay & Demir, 2020; Yolcuoğlu & Kızıltan, 2021). The use of local and underutilized resources like WEPs aligns directly with these principles (González-Zamorano et al., 2025).

WEPs present a significant opportunity for sustainable gastronomy while meeting the nutritional demands of a growing global population (Motti, 2021). Their economic accessibility, the perception that they are free from additives, and their unique gastronomic value enhance their appeal (Özhan & Pehlivan, 2022). Environmentally, their independence from agricultural inputs such as pesticides, synthetic fertilizers, and intensive irrigation ensures they leave a low ecological footprint (Gajurel et al., 2023). They support the conservation of biodiversity, enhance the resilience of local ecosystems, and offer an alternative food security buffer against environmental stressors (Molina et al., 2014; Åhlberg, 2025). From a social and cultural perspective, the collection and consumption of WEPs facilitate the preservation of local cultures and TEK, making them a fundamental part of cultural sustainability (Kınay, 2024).

However, the realization of this potential depends on societal recognition and acceptance, which is rooted in TEK—a cumulative body of knowledge, practices, and beliefs about the relationships of living beings with one another and with their environment, typically transmitted orally (Demirci & Çal, 2024). Modernization, urbanization,

and the disconnection of younger generations from nature are causing severe disruptions in this knowledge transmission chain, leading to cultural erosion and biodiversity loss as unused species are forgotten (Yiğit & Gözcü, 2024). The acceptability of WEPs is further complicated by sensory attributes like taste and smell, and by psychological factors such as food neophobia, defined as a reluctance to try new or unfamiliar foods (D'Antuono & Manco, 2013; Çıtak & Özaydın, 2024). It is known that individuals with high levels of neophobia tend to have lower diet quality (Alshahrani, 2025; Dönmez & Sevim, 2023). Safety perceptions, such as the risk of misidentifying poisonous species, and a lack of knowledge about their nutritional value are other significant barriers (Duguma, 2020).

University students represent a critical demographic that will shape future consumer behaviors and food trends. This life stage is characterized by increased independence in food choices, which are heavily influenced by factors such as convenience, cost, and the social environment (Gül & Gül, 2021). Studies in Turkey indicate that the diets of university students often rely on fast food and packaged products (Canbolat & Çakıroğlu, 2016; Kayişoğlu & İçöz, 2024). Therefore, understanding their attitudes and expectations towards foods that are both traditional and "new," like WEPs, is vital for promoting their acceptance (Keskin, Tapkı & Dağıstan, 2021).

This study was designed with a qualitative research approach to facilitate a deep and interpretive understanding of university students' knowledge, perceptions, and experiences regarding WEPs. A basic qualitative research design was employed, which is highly suitable for exploring individuals' experiences and the meanings they attribute to them, yielding rich, contextual data (Merriam & Tisdell, 2016).

The study group consisted of 31 undergraduate students from various faculties at İzmir Kâtip Çelebi University during the 2024-2025 academic year. To ensure the breadth and depth of the findings, maximum variation sampling, a type of purposive sampling, was used (Creswell & Poth, 2018). This method was chosen to capture how knowledge and experiences related to WEPs are shaped by different geographical, cultural, and academic backgrounds. Sampling criteria included diversity in academic fields (Health Sciences, Natural Sciences, and Social Sciences) and geographical origin (ensuring representation from the seven geographical regions of Turkey). To ensure the data reflected a general consumer perspective rather than that of individuals with advanced professional or academic knowledge on the subject, students from the Gastronomy and Culinary Arts and the Nutrition and Dietetics departments were excluded from the study. Data collection was concluded upon reaching the point of data saturation, where no new data emerged and themes began to repeat (Guest, Bunce & Johnson, 2006).

Data were collected between November 2024 and April 2025 through face-to-face, semi-structured interviews. This technique was preferred for its ability to balance the structure needed to cover specific research themes with the flexibility to allow for emergent ideas (Patton, 2015). The interview protocol was developed based on the literature review and included open-ended, exploratory questions about sustainability, sustainable nutrition, and knowledge and attitudes towards WEPs. Each interview lasted approximately 25-30 minutes and was audio-recorded with the informed consent of the participants to prevent data loss and enhance reliability.

The qualitative data were analyzed using thematic analysis, a common method in the social sciences (Braun & Clarke, 2006). The analysis process began with the verbatim transcription of the audio recordings. The transcripts were read multiple times to develop a holistic understanding, after which meaningful data segments relevant to the research objectives were manually coded. Related codes were then grouped to form potential themes. These themes

were meticulously reviewed to ensure they accurately and consistently represented the entire dataset. To support the qualitative depth, simple frequency analysis was used to measure the recurrence of specific views and experiences, providing an indication of their prevalence. Direct quotes from participants are included in the final report to support the findings, while individual experiences are contextualized within a broader comparative framework. Ethical approval for the study was obtained from the İzmir Kâtip Çelebi University Social Research Ethics Committee (Date: 18.09.2024, No: 2024/16-04). Participation was voluntary, and all participants provided written informed consent after being fully informed about the study's purpose and procedures. Anonymity was ensured by assigning each participant a code (P1, P2, ..., P31).

The thematic analysis of the interview data revealed six main themes reflecting the participants' understanding, attitudes, and experiences.

The first two themes revealed that students' understanding of sustainability and sustainable nutrition was partial and fragmented. Sustainability was predominantly associated with tangible, individual actions such as "recycling" and "conserving resources," while its systemic dimensions, like ecological integrity and social equity, were largely overlooked. Similarly, the concept of a sustainable diet was often equated with "healthy eating" or "preventing food waste," with its deeper environmental connections not fully recognized. These findings suggest a superficial engagement, where students are familiar with popular keywords rather than the principles underlying these complex concepts. The data also indicated that female participants tended to have a more nuanced environmental awareness, a finding consistent with literature on the relationship between gender and pro-environmental behaviors.

The third theme, knowledge, experience, and attitudes towards WEPs, highlighted a significant knowledge gap shaped by background. WEP knowledge showed a strong correlation with rural origins and geographical region; participants from the Black Sea and Aegean regions, which have a strong and living "plant-gathering culture," exhibited markedly more knowledge. This confirms the importance of informal and culturally embedded pathways for the preservation of TEK (Doğan, 2012). The "feminization" of TEK was also evident, as mothers were consistently identified as the primary knowledge holders. This represents both a strength and a vulnerability: when this transmission chain is broken by urbanization or changing family structures, the knowledge is at high risk of being lost. Despite the general lack of knowledge, most students expressed an openness to trying WEPs. However, food neophobia, articulated as a "prejudice against new tastes" (P5), and safety concerns emerged as significant deterrents.

The fourth and fifth themes, which explored individual sustainability actions and the perceived contribution of WEPs, revealed a critical cognitive disconnect. While many students reported engaging in general sustainability practices like recycling, they did not conceptualize the consumption of local WEPs as a similar pro-environmental action. This suggests that the concept of "sustainable food choices" is not well-integrated into the students' broader understanding of sustainability. When prompted, students could articulate the benefits of WEPs—being natural, economical, and healthy—but this appeared to be more of a logical deduction than an internalized value.

The final theme, future expectations and suggestions for raising awareness, showed that students believed awareness could be increased through education, media campaigns, and seminars. The most proactive suggestions came from women, Social Sciences students, and those from regions with strong WEP traditions, indicating a higher level of engagement and perceived responsibility within these groups. However, the students' suggestions often focused on conventional information dissemination methods. This study argues that to overcome deep-seated barriers

like neophobia, awareness campaigns must be experiential and culturally meaningful, incorporating storytelling, tasting experiences, and connections to contemporary values like health and sustainability (Susanto, 2023).

This research confirms the existence of a significant gap between the immense potential of wild edible plants as a cornerstone of sustainable gastronomy and the limited knowledge and awareness among university students, who represent the next generation of consumers. The study underscores that the rich Traditional Ecological Knowledge associated with WEPs is under a serious threat of erosion due to a rupture in intergenerational knowledge transfer, posing a risk to both cultural and biological diversity.

The findings suggest that overcoming this challenge requires a multi-faceted and collaborative approach involving various stakeholders. Based on the research outcomes, the following strategic priorities are recommended:

Educational and Awareness Programs: Comprehensive educational initiatives should be developed across various platforms, from school curricula and university elective courses to media campaigns and community events. These programs should highlight the ecological, nutritional, and cultural importance of WEPs, and to effectively combat food neophobia and build familiarity, they should be grounded in experiential learning, such as tasting workshops and guided foraging tours.

Preservation and Valorization of TEK: The urgent documentation of TEK is required, with the active participation of local knowledge holders, particularly elderly women. Efforts should be made to foster intergenerational transmission and to reintegrate this traditional wisdom with modern scientific data to re-establish its value and validity.

Gastronomic and Touristic Promotion: The role of WEPs in local cuisines and gastronomic tourism should be strengthened. Chefs and food businesses should be encouraged and trained to incorporate these plants into their menus. This will not only create market demand, providing an economic incentive for their conservation, but will also celebrate them as a unique cultural and gastronomic asset.

Sustainable Management and Fair Access: Awareness must be raised about sustainable harvesting practices to prevent the over-collection of WEPs. Their natural habitats should be protected, and mechanisms such as local markets should be supported to ensure they reach consumers in a fair and accessible manner.

Policy and Research Support: National and local policies should be formulated to support the integration of WEPs into food systems. Further ethnobotanical, nutritional, agricultural, and socio-economic research in this area should be actively encouraged and funded by both public and private sectors.

In conclusion, wild edible plants offer promising, locally-rooted, and multifaceted solutions to global challenges such as food insecurity, biodiversity loss, and cultural erosion. Realizing this potential will depend on conscious, participatory, and sustainable efforts that skillfully blend the wisdom of the past with the needs of the future. As both the future practitioners of our food systems and the custodians of this invaluable heritage, university students have a vital role to play in this process.

Ek 1. Etik Kurul İzni

T.C.
İZMİR KÂTİP ÇELEBİ ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL ARAŞTIRMALAR ETİK KURULU

ETİK ONAY BELGESİ

ARAŞTIRMANIN BAŞLIĞI	Kayıp Lezzetlerin İzinde: Yenilebilir Yabani Otların Tanınırlığı, Kabul Edilebilirliği ve Sürdürülebilirliğe Katkısının İncelenmesi
SORUMLU ARAŞTIRMACININ ADI SOYADI	Ayşe Nur SONGÜR BOZDAĞ
ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ KARAR	Bu araştırmanın amacı; üniversite öğrencilerinin yenilebilir yabani otlara yönelik algılarını, tutumlarını ve bu otlarla yapılan yemeklerin kabul edilebilirliğini değerlendirmektir.
ETİK KURUL KARARI	Yukarıda bilgileri verilen başvuru dosyası ile ilgili belgeler araştırmanın /çalışmanın gerekçe, amaç, yaklaşım ve yöntemleri dikkate alınarak incelenmiş ve araştırmanın / çalışmanın başvuru dosyasında belirtilen kişilerle gerçekleştirilmesinde etik ve bilimsel sakınca bulunmadığına oy birliği ile karar verilmiştir.
KARAR NO	**2024/16-04**
KARAR TARİHİ	**18.09.2024**

SOSYAL ARAŞTIRMALAR ETİK KURULU

ADI SOYADI	ÜYE BİLGİLERİ	İMZA
Prof. Dr. Özge KARAEGE	Başkan	
Prof. Dr. M. Agâh TEKİNDAL	Başkan Yardımcısı	
Doç. Dr. Hakkı KARAŞAHİN	Raportör	**KATILMADI**
Prof. Dr. Nurcihan KİRİŞ	Etik Kurul Üye	
Prof. Dr. Levent ÇETİN	Etik Kurul Üye	
Prof. Dr. Cenk DEMİRKIRAN	Etik Kurul Üye	**KATILMADI**
Prof. Dr. Sedef EYLEMER	Etik Kurul Üye	
Prof. Dr. Aytuğ ARSLAN	Etik Kurul Üye	
Doç. Dr. Betül AKTAŞ	Etik Kurul Üye	**YILLIK İZİN**
Doç. Dr. Sehran DİLMAÇ	Etik Kurul Üye	
Doç. Dr. İlknur Naz GÜRŞAN	Etik Kurul Üye	

Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.
Belge Doğrulama Kodu: ADE9PFT Belge Takip Adresi: https://www.turkiye.gov.tr/ikc-ebys