



Journal of Tourism and Gastronomy Studies

Journal homepage: www.jotags.org



Destinasyonların Sahip Olduğu Gastronomi Kimliğine Bir Bakış; Manisa Örneği (An Overview to the Gastronomy Identity of Destinations; Manisa Sample)

*Ceyhan AKYOL^a

^a Artvin Çoruh University, Arhavi Vocational High School, Department of Tourism and Travel Agency, Artvin/Turkey

Anahtar Kelimeler

Gastronomi
Manisa
Gastronomi turizmi

Öz

Ege Bölgesinin ülke turizmindeki payının fazla olmasıyla birlikte, bu paydan bölgenin iç kesimleri yeteri kadar yararlanamamaktadır. Kıyı turizmi ağırlıklı olan bölgenin iç kesimlerinde farklı turizm potansiyeline sahip destinasyonlar ve bu destinasyonların sahip olduğu turistik değerler mevcuttur. Manisa destinasyonu, alternatif turizm değerleri ve farklı turizm türleri kapsamında değerlendirilebilecek birçok gastronomi değerine sahiptir. İl sınırları içerisinde yer alan ilçe, belediye ve köylerin kendi coğrafyalarına özgü gastronomi unsurları bulunmaktadır. Bu yöre ve bölgelerde bulunan çiftlik, bağ, bahçe, köy, yayla gibi alanlarda; kırsal ve kültürel yaşam, yöresel köy mutfakları, yerel etkinlikler, geleneksel tarım gibi miras ve değerler, çiftlik turizmi, köy turizmi, yayla turizmi gibi turizm çeşitleri kapsamında değerlendirilebilecek gastronomik faaliyetler bulunmaktadır. Bu çalışmanın amacı, yapılan çeşitli çalışmaları irdeleyerek, Manisa'nın sahip olduğu gastronomi unsurlarına ve gastronomi turizm değerlerine yönelik dikkat çekmek ve bu konuda bir bakış açısı oluşturabilmektir. Ege Bölgesi genelinde ve Manisa özelinde yapılan gastronomi turizmi çalışmalarına katkı sağlamak, konu ile ilgili oluşturulan literatüre eklemelerde bulunabilmek ve öneriler getirebilmek çalışmanın önem arz eden konu başlıklarıdır.

Keywords

Gastronomy
Manisa
Gastronomy tourism

Abstract

As the share of the Aegean region in the country tourism is high, the inner parts of this region are not able to benefit as much. Coastal tourism is predominant in the inner parts of the region with different tourism potential destinations and tourist attractions that these destinations are available. Manisa destination has many gastronomic values that can be evaluated within the scope of alternative tourism values and different tourism types in the world. The district, municipality and the villagers located within the provincial borders have gastronomic elements specific to their geographical area. In the areas such as farms, vineyards, gardens, villages, plateaus in these regions and regions; rural and cultural life, local village kitchens, local events, heritage and values such as traditional agriculture, farming tourism, village tourism, highland tourism. The aim of this study is to draw attention to the gastronomic elements that Manisa possesses and the values of gastronomic tourism and to create a perspective on this issue by examining the various studies made. It is important to contribute to gastronomic tourism studies conducted in the Aegean region and Manisa in particular, to be able to find the literature related to the subject and to make suggestions.

* Sorumlu Yazar.

E-posta: ceyhunakyol@artvin.edu.tr (C. Akyol)

GİRİŞ

Zengin bir mutfak kültürüne sahip olan Türkiye, gastronomi turizmi potansiyeli yüksek bir destinasyondur. Ülkenin hemen hemen her bölgesi, gerek barındırdığı farklı medeniyetlerden, gerekse de coğrafi şartlardan dolayı çeşitli yiyecek ve içecek kültürlerine ev sahipliği yapmaktadır. Bulunduğu konum itibarıyla tarihi çok eskilere dayanan Ege Bölgesi, farklı medeniyetlere ve kültürler ev sahipliği yapmıştır. Bu medeniyet ve kültür birikimi, insanların yaşamlarına farklılıklar ve yenilikler getirmiş, özellikle de yiyecek-içecek ve mutfak kültürlerine önemli katkılar sağlamıştır. Sahip olunan bu birikim, Manisa ve çevresinin yiyecek içecek ve mutfak kültürünü oluşturmuştur.

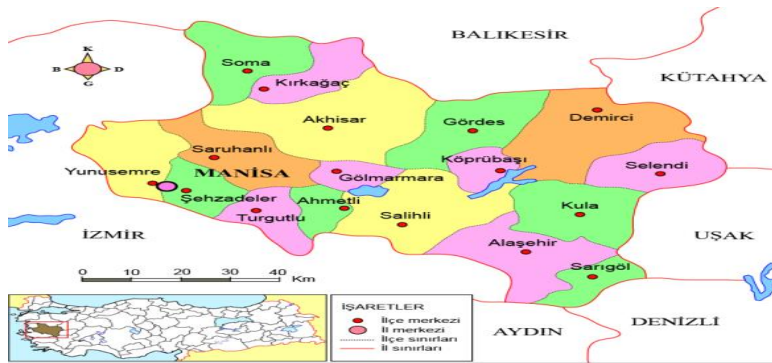
Mutfak kültürü, destinasyonların kapsamlı, bütünsel ve özgün kültürel yapılarını ifade etmektedir. Her bir yörede tüketilen yiyecek-içecek çeşitlerini; bu çeşitlerin hazırlanma, pişirilme, saklanma ve tüketilme biçimlerini; bu aktivitelerle ilgili mekânları, ekipmanları, araç ve gereçleri; yeme-içme geleneklerini ve bunların doğrultusunda gelişen inanış ve uygulamaların tamamını kapsamaktadır (Arıkan, 2016, s. vii).

Zirai, ticari ve sanayi endüstrileri açısından ülkemizin gelişmiş illeri arasında yer alan Manisa ve ilçelerinin doğal yapısı ve tarım potansiyeli; alternatif turizm türleri arasında sayılabileceğimiz kırsal, çiftlik, yayla, köy, tarım, eko, doğa gibi turizm türleri açısından oldukça elverişlidir. İl, zengin tarihi ve kültürel değerlerin yanında, önemli gastronomik unsurları da barındırmaktadır. Bu çalışmada, Manisa destinasyonunda gastronomi turizmi açısından önem arz eden yöre ve bölgeler incelenecek, bu alanların bölge coğrafyasına sunduğu yöresel tatlar, üretimler ve diğer yerel ürünler gastronomi penceresinden değerlendirilecektir.

MANİSA VE ÇEVRESİ

Manisa, Ege Bölgesi'nde, Spil Dağı eteklerinde kurulmuş bir il merkezidir. İl, rivayete göre, "Magnetler" tarafından kurulmuş ve ismini de buradan almıştır. Yunanlılar, Romalılar ve Bizanslılar çağında varlığını sürdürmüştür, Saruhanlıların 1313 yıllarında yöreye hâkim olmasıyla birlikte Türklerin idaresine girmiştir. Osmanlılarla Saruhanlıları arasında birkaç kez el değiştiren şehir, 15. Yüzyılın başlarında Osmanlı topraklarına katılmıştır. 17-18. Yüzyılda Karaosmanoğulları'nın merkezliğini de yapan şehir Cumhuriyet döneminde vilayet haline gelmiştir (Deniz, 1992, s. 17). Paleolitik, Lidya, Helenistik, Roma, Bizans, Saruhan Beyliği ve Osmanlı İmparatorluğu dönemlerine ait birçok doğal zenginlik ve tarihi dokuya sahip olan Manisa ve çevresi, Saruhanlı Beyliği döneminde beylik merkezi, Osmanlı İmparatorluğu döneminde ise Saruhan Sancağı ve bir dönem de Saruhan Eyaleti olmak üzere, hemen her dönem idari, iktisadi ve kültürel önemini korumuştur (TKDK, 2015, s. 45).

Şekil 1. Manisa İli Haritası



Kaynak: cografyaharita.com, 2017

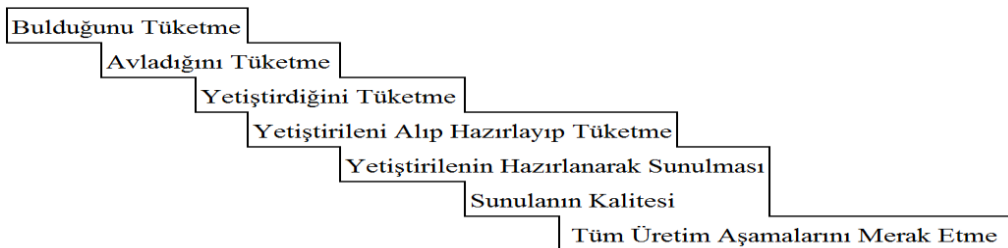
Topraklarının büyük bir bölümü Gediz Havzası içinde, küçük bir bölümü de kuzey batıda Ege (Bakır çay) Havzası içinde bulunan Manisa ili, doğudan Uşak ve Kütahya, batıdan İzmir, kuzeyden Balıkesir, güneyden Aydın, güneydoğudan da Denizli illeri ile çevrilidir. Akdeniz iklimi ve doğuya doğru karasal iklim görülen ilde bitki örtüsü; batıdan doğuya ova bitkileri, makiler, ormanlar ve alpin bitkilerinden oluşmaktadır (TKDK, 2015, s. 33). Manisa il sınırlarının önemli bir kısmını oluşturan Gediz Ovası ülkemizin en verimli topraklarındandır. Ekilebilir alanların genişliğinin yanı sıra, uygun iklim koşulları ve sulama imkânları sayesinde tarımın gelişmiş olduğu Manisa, tarımsal üretim açısından da ülkemizin önemli illeri arasındadır (Geyikçi, 2013, s. 472). Manisa coğrafyasında, iklim özellikleri ve sulanabilir alanların genişliği nedeniyle, yöre ekonomisinde önem arz eden ürünler yer almaktadır. Yörenin en tanınmış ürünü çekirdeksiz üzümdür. Manisa’da üretilen çekirdeksiz üzüm, ülke ihracat kalemlerinden birisidir (Kaçan, 2014, s. 2). Gediz Ovası’nda dünyanın en kaliteli çekirdeksiz üzümleri yetişmekte, ülkenin kuru üzüm üretiminin % 89’u, yaş üzüm üretiminin ise % 31’i bu alanda gerçekleşmektedir. Bir diğer önemli ürün de antik dönemden bu yana yörede yetiştirildiği bilinen zeytindir. Bağ, bahçe bitkileri içinde üzümünden sonra ikinci sırayı alan zeytin, daha çok Akhisar, Kırkağaç, Merkez ve Saruhanlı ilçelerinde görülmekte, ülke üretiminin % 8’i (TKDK, 2015, s. 36), dünya zeytin üretiminin ise % 1,2’si buradan sağlanmaktadır (Uçkun, 2017, s. 3). Manisa ili ayrıca bölgede mısır üretiminde en fazla verim alınan ildir (Sabancı, 2016, s. 4).

Osmanlı İmparatorluğu döneminde Şehzade Sancağı konumunda bulunan Manisa, bu özelliğinden dolayı Batı Anadolu’nun en zengin kültürel, tarihi ve turistik potansiyele sahip destinasyonudur. Antik kentler, mimari yapılar, arkeolojik ve etnografik eserler, şifalı sular, müze ve ören yerleri, milli park ve dağlar, alternatif turizm türlerine ev sahipliği yapan alanlar Manisa destinasyonunda yerli ve yabancı ziyaretçilere birbirinden farklı çekim alanları yaratmaktadır. İnanç turizmi, dağ turizmi, flora turizmi, ekoturizm, av turizmi, sağlık turizmi, foto safari, tarihsel ve kültürel değerler, Manisa sınırları içerisinde görülen turizm çeşitlerindendir (Aydıner, 2010, s. 123). Akhisar, Demirci, Gölarmara, Gördes, Kula, Salihli, Sarıgöl, Alaşehir, Ahmetli, Yunusemre, Köprübaşı ilçelerinin yanı sıra; Zeytinliova, Süleymanlı, Yunt Dağı, Gökeyüp, Büyükbelen, Sarıgöl, İshakçelebi, Sancaklıbozköy, Urganlı gibi yerleşim yerleri ile Tekelioğlu, Darkale, Türkmen, Gelenbe, Köseler, Kemerdamları, Piyadeler, Kavaklıdere, Bakır, Caferbey, Beylikli, Çaltılı, Durasıllı, Mersindere, Ahmetağa, Çullugörece, Gökçe, Hacırâhmanlı, Güzelköy, Seyitoba, Sancaklığdecik, Akçapınar, Dalbahçe, Yaylaköy, Gülbahçe gibi köyler de Manisa ilinde özellikle gastronomi unsurlarına sahip bölgeler olarak ön plana çıkmaktadır.

GASTRONOMİ VE GASTRONOMİ TURİZMİ

Gastronomi, yiyecek hazırlama ve insan beslenmesinin duysal niteliklerini bir bütün olarak keşfetmek, tatmak, deneyimlemek, araştırmak, anlamak ve yazmaktır (Lilholt, 2015, s. 4). Hem yemek pişirme hem de gıda bilimi olan gastronomi, yemekle profesyonel anlamda ilgilenen bir bireyin ilgi alanına giren bir turizm olgusudur.

Şekil 2. Gastronominin Gelişimi



Kaynak: Yazar tarafından (Uçkun, 2017, s. 17)’den oluşturulmuştur

Dünya kültürlerinin en önemlilerinden olan mutfak ile yemek kültürü ve lezzetlerini tanıma amacıyla gerçekleştirilen turizm hareketleri ‘gastronomi turizmi’ olarak adlandırılmaktadır. Alternatif turizm türlerinden biri olarak değerlendirilen bu turizm türünde en belirleyici unsur yeme-içme ve mutfak kültürüdür. Gastronomi turizmi adı altında yapılan seyahatlerde, yerli ve yabancı ziyaretçiler aynı zamanda bölgenin doğası ve kültürü ile de tanışma fırsatı bulmaktadırlar (Uğurlu ve Yılmaz, 2017, s. 38). Dünyada gastronomi turizmi potansiyeline sahip ülkeler aynı zamanda mutfak kültürü zengin olan ülkelerdir. İtalya, Fransa, Türkiye, Çin ve Kuzey Afrika ülkeleri bu konuda öne çıkan destinasyonlar olarak göze çarpmaktadır (Canbolat, 2017, s. 8). Gastronomiyi meydana getiren en önemli unsurlar; kültür ile kültürün aynası olan lezzettir. Toplumların sahip olduğu kültürler onların yiyecek-içecek kültürlerine de yansımakta ve sahip olunan lezzetler çeşitlilik göstererek gastronominin gelişimine katkı sağlamaktadır. Yaşanılan coğrafyadaki bölge farklılıkları da toplumların yeme-içme kültüründe geniş bir lezzet yelpazesi sunmaktadır. Ayrıca, bu coğrafyalarda görülen farklı iklim türleri toplumların yeme-içme kültürünü ve lezzet anlayışını da çeşitlendirmektedir (Yayla ve Aktaş, 2017, s. 233).

YÖNTEM

Çalışma, nitel araştırma yöntem ve teknikleri kullanılarak yapılandırılmıştır. Araştırmada benimsenen yaklaşım, doküman incelemesi ve alanyazın taraması yöntemidir. Tek başına ya da diğer veri toplama yöntemleri ile de kullanılabilen (Yıldırım ve Şimşek, 2006, s. 187) doküman incelemesi yöntemi aracılığıyla resmî ya da özel kayıtlar toplanabilmekte, sistematik olarak incelenmesinden yararlanılmakta ve konu ile ilgili ayrıntılı bir analiz imkânı sağlanmaktadır (Biçer, 2017, s. 239). Alanyazın taraması yöntemi ise konu ile ilgili daha önce yapılmış çalışmaların araştırılması, tespit edilmesi, okunması, tasnif edilmesi, özetlenmesi ve sentez edilmesi gibi aşamaları içermektedir (Demirci, 2014, s. 73). Çalışmanın amacı, Ege Bölgesindeki turizm pastasında kıyı turizmine nazaran daha az pay alan iç kesimlerdeki turizm çeşitlerini çoğaltmak, bu doğrultuda alternatif turizm türlerinin bölgeye olan katkısını artırmak, bu amaç doğrultusunda da özellikle bölgeye özgü potansiyel gastronomi unsurlarını ortaya çıkarmaktır. Çalışma kapsamında, Ege Bölgesi genelinde ve Manisa ili özelindeki potansiyel gastronomi unsurları ve gastronomi turizmi değerleri ile ilgili araştırmalar içerik analizi tekniği kullanılarak incelenmiştir. İçerik analizinde temel amaç, elde edilen verileri açıklayabilecek kavramlara ve ilişkilere ulaşmaktır (Selçuk, vd., 2014, s. 433). Araştırılan bilginin yaygın hale getirilmesi, sonraki araştırmaların, politikaların, uygulamaların ve kamu algısının oluşturulmasında önemli bir rolü bulunan (Suri ve Clarke, 2009, s. 406) bu araştırma tekniğinin temelinde yapılan işlem, benzer verileri belirli kavram ve yönelimler çerçevesinde bir araya getirmek ve bunları okuyucunun anlayabileceği bir biçimde yorumlamasına yardımcı olmaktır (Yıldırım ve Şimşek, 2008, s. 84).

MANİSA VE ÇEVRESİNİN GASTRONOMİ UNSURLARI

Ege Bölgesindeki coğrafi özellik farklılıkları, coğrafya içerisindeki bölgelerin yeme-içme kültürüne yansımış olsa da ortak yiyecek-içecek ürünlerine sıkça rastlanılmaktadır. Bölgenin en önemli ortak yemekleri, yapılış ve içeriklerinde ufak farklılıklar olsa da keşkek ve tarhana çorbasıdır. Pişirme yöntemleri açısından bölge incelendiğinde ise; özellikle Ege Denizine kıyısı olan yörelerde zeytinyağlılar ve ot yemeklerinin yoğun olması sebebiyle genelde buharda pişirme, haşlama, kavurma gibi hafif pişirme yöntemleri kullanılmaktadır. Bölgenin iç kesimlerinde ise daha çok ocakta pişirme, kavurma, kızartma, haşlama gibi pişirme yöntemleri tercih edilmektedir (Özdoğan, 2016, s. 192). Kula usulü tarhana, kulak, oba ve ovmeç çorbaları; sinkonta, şevket-i bostan, sebzeli kebab ve sirkeli havuç gibi sebze ve ot yemekleri; yaprak sarması; Manisa (bohça) kebabı, Kula güveci, Alaşehir kapaması, Kula kapama gibi kırmızı et yemekleri;

Akhisar, odun, üzüm kötüsü, Kırkağaç, Salihli odun gibi köfte yemeği çeşitleri; garın gubar gibi sakatat yemekleri; simit ekmeği, ekmek dolması gibi ekmek çeşitleri ile kabaklı pide, Kula şekerli pidesi, su böreği, yağlı tuzlu pide, ebe çöreği, kıymalı canfes böreği, patlıcan pidesi gibi hamur işleri; nohutlu mantı; eşek helvası, börülce tarator, kuru fasulye piyazı gibi salata, turşu ve mezeler ile şaşa helva, hoşmerim, kaymaklı kadayıf, şambali, mantar gibi tatlılar Manisa destinasyonuna özgü lezzet ve yöresel tatlardır (Şengül, 2015, s. 88). Mesir Macunu ve Mesir Festivali ile Manisa Şifahanesi gibi Osmanlı kültürünü ve geleneklerini yaşatmaya çalışan etkinliklerin halen devam ettiği Manisa'da (manisakulturturizm.gov.tr, 2018; Döner ve Tepeci, 2014, s. 782), destinasyon bünyesinde faaliyet gösteren yiyecek-içecek işletmelerinde Osmanlı mutfağından lezzetlere halen ulaşılmaktadır.

Çalışmanın bu bölümünde Manisa ilinin gastronomi değerlerine sahip yöre ve bölgeler detaylıca incelenerek, bu alanların gastronomi turizmi potansiyelleri irdelenmekte (TKDK, 2015, s. 58-59), ilgili yöre ve bölgelerin gastronomik açıdan değerli yeme-içme unsurlarının ortaya çıkarılmasına çalışılmaktadır.

Akhisar: Sofralık yeşil zeytin üretiminde ülkenin önde gelen üretim merkezlerinden olan ilçe, özellikle domat zeytini ile bilinmektedir (Bozkurt, 2013, s. 8). İlçede doğal yaşam ve sağlıklı beslenme potansiyeline sahip olan Zeytinliova, göletiyle ünlü kırsal bir alandır. Kent insanı için stresten uzak bir zaman vaat eden bu bölge, doğa içinde yer alması, çiftlik aktivitelerine fırsat oluşturmaları ve rekreatif faaliyetlerin yanı sıra gastronomi turizmi potansiyeli ile de dikkat çekmektedir. Musaca, Karaköy, Gökçeahmet, Musalar, Süleymanlı, Akselendi ve Medar gibi yerleşimler, doğal güzellikleri ve özellikle flora-fauna potansiyeli açısından önemli değerlere ev sahipliği yapan alanlardır. Tarım, doğa, çiftlik, köy yaşamı gibi aktivitelerin gerçekleştirilebileceği bu bölgelerde; bağ, bahçe, ahır, ağıl, kümes gibi tarımsal üretim alanları ile küçük ölçekli ve geleneksel gıda işleme tesisleri gibi faaliyet alanlarını ziyaret etmenin yanı sıra kapama, katmer, keşkek, Akhisar köfte, sura ve bumar yemeklerinin sunulduğu yeme içme tesisleri ilçenin gastronomi turizmi açısından potansiyel değerleridir.

Demirci: Başlıca geçim kaynağı tarım ve hayvancılık olan ilçede, turizm değeri olan Sidas Antik Kenti ve Saraycık Kaplıcalarında alternatif turizm türlerinin birçoğunun gerçekleştirilebilme potansiyeli bulunmaktadır. Doğa, tarım, sağlık ve kültür turizmleri kapsamında yürüyüş, kamping, foto-safari, ev pansiyonculuğu gibi faaliyetlerin yapılabileceği bölgede yer alan sağlık tesisleri çiftlik, konaklama ve yeme-içme tesisleri gastronomi açısından pazarlama etkinliklerine sahip işletmelerdir. İlçeye özgü keşkek ile kebab özellikle düğün yemeklerinin sunumlarında yer alan yöresel tatlardır. İlçenin turizm açısından öne çıkan diğer bölgeleri Çağılar, Kılavuzlar ve Yiğitler yerleşim alanlarıdır. Geleneksel kırsal yaşam alanlarını bünyesinde barındıran bu bölgede; sağlık, doğa, tarım ve kültür turizmi bileşenleriyle ekolojik tarım, dağ ve yayla gezileri, mağara gezisi, yamaç paraşütü, foto-safari, yürüyüş gibi etkinlikler, bölgedeki rekreatif ve sportif aktivite tesisleri ile konaklama işletmelerinin gastronomik unsurları ile çeşitlenebilmektedir.

Gölmarmara: İsmi çok yakınındaki göl ve mermer ocaklarından alan ilçede yaşayanlar, bölgenin sahip olduğu verimli topraklarda yetişen pamuk, üzüm, kavun, karpuz, lahana, mısır, zeytin ve her türlü sebze ile geçimlerini sağlamaktadır. Laledağ, Akpınar Kaynak Suyu, Bintepe Kral Mezarları gibi yerleşimlere sahip olan ilçe, bu alanların turizm potansiyelleri sayesinde yerli ve yabancı misafirlere ev sahipliği yapma fırsatına sahiptir. Göl, doğa, rekreasyon, av, tarım, çiftlik gibi turizm unsurlarını barındıran bu alanlar, balık tutma, avlanma, piknik, kuş gözlemciliği, kamping, foto-safari gibi turizm potansiyellerine sahiptir. Ayrıca bu yerleşimlerde bulunan rekreasyon, yeme-içme ve dinlenme, konaklama ve çiftlik tesisleri gastronomi ile organik tarım faaliyetleri için uygun ortam oluşturmaktadır.

Gördes: Halı dokumacılığı geleneğiyle ünlü olan ilçe bu özelliğiyle önemli turizm etkinliklerine ev sahipliği yapmaktadır. Diğer yandan, sahip olunan kiraz, elma ve ayva gibi ürünlerin yetiştiriciliği ilçede gastronomi alanında önemli potansiyel değerler olarak göze çarpmaktadır.

Kırkağaç: Verimli topraklara sahip olan ilçede, özellikle kavun ön plana çıkmaktadır. Ülke çapında tadıyla ve dayanıklılığıyla bilinen bu ürün ilçenin ekonomik anlamda en önemli tarım ürünüdür. Kırkağaç'ın ekonomik yönden ikinci önemli tarımsal ürünü ise zeytindir. Yuntdağların kuzey batı yamacına yaslanmış durumda bulunan ilçe, Saruhanlıdan başlayarak Akhisar ilçesi Zeytinliova mahallesi gibi yerleşim yerlerini içinde bulunduran zeytin koridorunun devamı niteliğinde olup geniş bir zeytin yetiştirme alanına sahiptir. Bakır Mahallesinde bulunan 1650 yıllık Anıt zeytin ağacı yörede zeytin kültürünün tarihi geçmişini yansıtmaktadır. Bu özelliği sayesinde yörede, gastronomi ve tarım turizmi kapsamında zeytinin tarihi ve bugünü üzerine ilgi çekici tanıtımların gerçekleştirilebilme potansiyeli bulunmaktadır. Ayrıca İzmir- İstanbul karayolu üzerinde bulunan Gelenbe yerleşim birimi, yöresel ürün tanıtım ve satış tesislerinin oldukça talep görebileceği bir özellik arz etmektedir.

Kula: Anadolu'daki son volkan patlamalarının yaşandığı en ilginç jeolojik oluşumları barındıran ilçe, sahip olduğu önemli türbe, cami ve bu eserlerin süslemeleri ile değerli kültür ve inanç turizmi unsurlarına sahiptir. Jeopark alanı, termal turizm merkezleri ve geleneksel kırsal yaşam dokularını barındıran ilçede yöresel ürün tanıtım ve satış noktaları bulunmaktadır. Bu açıdan ilçe, gastronomi turizmini ön plana çıkartabilecek bir potansiyele sahiptir.

Salihli: Sardes Antik Kenti, verimli Gediz Ovası, Adala Kanyonu, Artemis Tapınağı gibi önemli turizm değerlerine sahip olan ilçe, özellikle kültür ve inanç turizmi açısından elverişli pazarlama ağına sahiptir. Diğer yandan organik tarım üretimi ve kırsal yaşam geleneklerinin sürdüğü Tekelioğlu ve Kemerdamları gibi yerleşimler başta gastronomi olmak üzere, eko, çiftlik, tarım, doğa ve köy turizmi konseptlerine elverişli alan ve uygulamalara olanak sağlamaktadır. Salihli destinasyonunda gastronomi açısından en önemli alanlardan birisi Gölarmara Gölü kıyısındaki Tekelioğlu Köyü'dür. Yıllar önce başlatılan organik tarım yetiştiriciliği, köyü örnek bir eko-köye çevirmiş, böylelikle köyün yerli ve yabancı turistlerce tercih etmesi sağlanmıştır. Özellikle köy civarındaki Lidya krallarına ait 90 civarında kral mezarları (tümülüsler), 30 km. mesafedeki Lidya uygarlığına ait Sardes Antik Kenti ile Kurşunlu ve Çamur jeotermal kaynak sularında bulunan sağlık turizm tesislerinin Tekelioğlu köyüne yakın olması, bu yerleşimi sadece gastronomi turizmi değil, alternatif turizm türlerinin birçoğu kapsamında ön plana çıkarmaktadır. Salihli ilçesinin gastronomi turizmi açısından bir başka değerli bölgesi ise Gökeyüp kasabasıdır. Burada güveç adı verilen ve topraktan yapılan çeşitli yemek kapları üretilmektedir. Gökeyüp, geleneksel kırsal yaşamla beraber, çilek üreticiliği ve sürdürdüğü çömlek yapıcılığı ile kültür turizmi, köy turizmi potansiyeli taşımaktadır. Bu bölgede üretilen toprak kaplarda yapılan yöresel yemeklerin sunulacağı lokantaların kurulması, el sanatları atölyeleri, hediyelik eşya üretim ve satış tesisleri bu yerleşim birimini turizm alanında ön plana çıkartabilecek seçeneklerdir.

Soma: İlçedeki kömür havzaları, tarım arazilerini sınırlandırmıştır. Darkale Köyü ve Eğnez Yaylası aynı zamanda Manisa zeytin koridorunun Yuntdağı kuzey ucunu içine alan bölümdür. Bu yöre özellikle gastronomi turizmi açısından önemli alternatiflere sahiptir. Soma'nın ilk yerleşim yeri olan Darkale Köyü geçmişten günümüze gelenek ve görenekleriyle yaşayan bir köy olup, Osmanlı mutfağının tüm özelliklerini bu köye has çorbalarda, yemeklerde ve tatlılarda görmek mümkündür.

Yunusemre: Manisa'nın 2014 yılında büyükşehir statüsüne geçmesi sonucu il merkezinin iki ilçeye ayrılmasıyla kurulan Yunusemre; Manisa'nın en kalabalık ilçe nüfusuna sahiptir (tuik.gov.tr, 2018). Kırsal turizm açısından önemli eserlere sahip olan ilçede en bilinen bölge Yuntdağları Bölgesidir. Kırsal yerleşimin ağırlıklı olduğu bölgede dağlık alan,

ilginç doğal oluşumlar, mahallî orman rekreasyonları, Aigai Antik Kenti, Türkmen Şelalesi, yöreye özgü mimari taş evler, göletler, halı-kilim dokumacılığı ve geleneksel kırsal yaşam dikkat çekmektedir. Diğer bir turistik yerleşim bölgesi ise Türkmen Köyü'dür. Köy ve çevresinde pekmez, önemli bir besin kaynağıdır. Köyde ayrıca "Bağbozumu Şenliği" gibi etkinlikler yapılmaktadır. Öte yandan soyut kültürel miras dikkate alındığında; yağmur duasına çıkılması, dua sonrasında yemekler yapılması, hayır yemeklerinin çok yaygın olması, mevlüt âdetinin yerel halk kültüründe önemli bir yer tutması turistlere sunulabilecek etkinliklerdir. Bağcılık, pekmez, üzüm sırası, zeytinyağı, peynir, köy tavukçuluğu gibi yerel üretim değerlerine sahip köyde, bu doğrultudaki girişimlerin değerlendirilmesi ile yapılabilecek tesisler ekonomiyi olumlu yönde etkileyecek ve köyün gelişmesine katkı sağlayacaktır. Tüm bu unsurlar dikkate alındığında Türkmen Köyü'nde trekking, doğa yürüyüşü, ev pansiyonculuğu, bağcılık, zeytincilik gibi etkinliklerin yanı sıra tarım, doğa, pekmez üretimi ve köy ekmek fırınları gastronomi turizmi açısından yöreye olanak sağlayıcı faaliyetler arasındadır.

Gastronomi unsurları ve gastronomi turizmi değerleri kapsamında coğrafi işaretli ürünler de büyük önem arz etmektedir. Yöresel tatların gelecek nesiller için sürdürülebilmesinde coğrafi işaretlerin önemi büyüktür. Coğrafi işaret uygulamaları ile ürünün aslından sıyrılıp bozulmasının engellenmesi, yörenin ve ürünlerin bu işaret sayesinde yurt içi ve yurt dışında kolayca tanıtılması amaçlanmaktadır (Özkaya, vd., 2013, s. 16). Coğrafi işarete sahip ürünler, geleneksel değerleri ilgi odağı haline getirmekte olup kültür mirası olarak da değerlendirilmektedir. Coğrafi işaretlerin katkıları ilgili coğrafyayla sınırlı kalmamakta, hem üreticiler hem de tüketiciler bu işaret yoluyla koruma altına alınmaktadır. Bu yüzden coğrafi işaretler, bölgesel kalkınma sürecinde de önemli rol oynama potansiyeline sahiptir. Ayrıca ürünlerin kalitesini tescil ederek markalaşmasını sağlayan coğrafi işaretler bu yönüyle de yöresel ürünleri turistik bir değere dönüştürme potansiyeli taşımaktadır (Deviren ve Yıldız, 2017, s. 512). Çalışma alanı olan Manisa iline özgü coğrafi işaretli ürünler; Akhisar Domat Zeytini (Manisa), Akhisar Uslu Zeytini (Manisa), Kırkağaç Kavunu (Manisa), Salihli Kirazı (Manisa), Salihli Odun Köfte (Manisa), Ege Sultani Üzümlü (Manisa tüm ilçeleri ile İzmir ve Denizli'nin bazı ilçeleri) şeklinde sıralanmaktadır. Manisa Mesir Macununun (Manisa) ise coğrafi işaret başvuru ilan süresi devam etmektedir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2017, s. 4).

SONUÇ VE ÖNERİLER

Ege Bölgesinin ülke turizmindeki payı oldukça fazladır. Kıyı turizmi ağırlıklı olan bölgenin iç kesimlerinde de turizm potansiyeline sahip destinasyon ve ürünleri bulunmaktadır. Manisa ili ve çevresi de bu potansiyele katkı sağlayabilecek değerlere sahiptir. İlin sahip olduğu iklim koşulları (sıcaklık değerleri, aldığı yağış miktarları, aldığı rüzgârlar), yeryüzü şekilleri (dağlar, yaylalar, vadiler, akarsular, göller), flora ve fauna değerleri, jeolojik yapı, yeraltı zenginlikleri gibi değerler destinasyona turistik çekim gücü kazandıran doğal çevre özellikleridir. Mesire yerleri, içmeler ve kaplıcalar, kuş alanları, avcılık olanakları gibi faaliyetler ilin doğal turistik değerleridir. Tarihsel ve kültürel değerler olarak da arkeolojik, doğal, tarihi ve kentsel sit alanları ilin kayda değer turistik potansiyel unsurlarıdır.

Şehrin tarihsel kökleri çok eski tarihlere giden Manisa, mitolojik örgülerle güçlendirilmiş bir eskiçağ tarihine sahiptir. Bunun yanı sıra kentin, "Şehr-i Şehzade" unvanını kazanmasını sağlayan ortaçağ tarihi Manisa'nın bilinirliğini olumlu yönde etkilemektedir. Günümüzde ise İzmir kentine yakınlığıyla limana yakın bir sanayi bölgesi olan, aktif ticari yaşamına sahip, doğası, tarihi, dini ve kültürel varlıklarıyla da birçok turizm sahasına sahip bir destinasyondur. Tarihi ve doğal güzellikleri, ören yerleri, müzesi, Spil Dağı Milli Parkı ve mesir şenlikleri ile her geçen yıl daha fazla turistin ilgisini çeken, diğer yandan da Financial Times tarafından 2004 yılında "Avrupa'da geleceğin en uygun yatırım kenti"

seçilen Manisa tarımsal, sanayi ve ticari açıdan da önemli illerimizdendir (Arkant, 2013, s. 61). İlimin elverişli olması sayesinde çok sayıda tarım ürününü yetiştiği Manisa ilinde zeytin, üzüm, kiraz, mısır ve kavun ön plana çıkan ürünlerdir. Zeytin; meyvesi, yağı ve posası ile insan hayatına önemli derecede katkı sağlamasının yanı sıra ekonomik, kültürel ve sosyal boyutlarda da etkili bir besindir. Bu konuda önemli bir potansiyele sahip olan Manisa, zeytin üretimi ve yetiştiriciliği konumunda Ege Bölgesinin önde gelen illerinden biridir. Özellikle son yıllarda zeytin ve zeytinyağının insan sağlığına olan olumlu etkilerinin görsel, yazılı ve sanal medyada sıkça yer alması, ürünün tüketime olan ilgisini artırmıştır. zmn farklı üretim türlerinin ön plana çıktığı il, kiraz yetiştiriciliğinde, Ege Bölgesinde alan ve üretim bakımından İzmir'den sonra gelmektedir (Tngşl, 2015, s. 4). Mısır üretiminin verimli olduğu il, kavun üretiminde ülkede dördüncü sırada yer almaktadır (manisakulturturizm.gov. tr, 2018). Araştırma neticesinde Manisa ve coğrafyasının ön plana çıkan yöresel tatlarını ve gastronomi unsurlarını řu şekilde sıralamak mümkündür;

Akhisar ilçesi kapama, katmer, keşkek, köfte, sura, bumbar yemekleri, paa orbası, domat ve uslu zeytinleri bilinmektedir. Çekirdeksiz (Sultani) zm ile Alaşehir; keşkeği ve kebabı ile Demirci; iftlik ve balıkçılık tesislerinin yanı sıra organik tarım faaliyetleri ile de Gölmarmara n plana çıkan yerleşim yerleridir. Kiraz, elma ve ayva gibi ürünlerin yetiştiriciliği ile Gördes; dayanıklı ve lezzetli kavun ürününün yanı sıra Gelenbe yerleşim birimi ile Kırkağaç; kiraz ve odun köftesinin yanı sıra Gökeyüp kasabası ile de Salihli ilçelerinin tanınırlığı bulunmaktadır. Selendi Yrk kültürü ile, Soma ilçesi ilk yerleşim yeri olan Darkale Köyü ile, Yunusemre ilçesi de Türkmen Köyü ile bilinmektedir. Tüm bu yöresel tat ve gastronomi unsurları gastronomi turizmi açısından yöreye olanak sağlamakta, yerli ve yabancı ziyaretçilere alternatif sunmaktadır. İktisadi katkısının yanında kültürel ve yerel kimliğin de gelişmesine katkıda bulunan, yöresel değerlerin bölgesel, ulusal ve uluslararası boyutta bilinirliğinin artmasını sağlayan, tüm bu sebeplerle bölge kalkınmasına etki eden gastronomi turizmi, il turizminin de gelişmesini sağlamaktadır. Bu bilgiler neticesinde çalışmanın bu kısmında, Manisa ilinde faaliyet gösteren turizm endüstrisi aktörlerine, yerel paydaşlara ve konu ile ilgili benzer çalışma yapacak araştırmacılara öneriler sunulmaktadır.

Endüstri Temsilcilerine: Kıyı turizminden pay alamayan Manisa ve yöresi için alternatif turizm çeşitlerinin uygulanmasına ve yaygınlaştırılmasına turizm endüstrisinde faaliyet gösteren işletmeler tarafından ağırlık verilmelidir. Bu yöndeki çalışmaların gerçekleştirilmesi, turizm endüstrisinde faaliyet gösteren işletmeler için bir seçenekten ziyade zorunluluk halini almıştır. Tarihi, kültürel ve sosyal birçok turizm değerine sahip Manisa ilini tercih eden yerli ve yabancı misafirlere yönelik turizm işletmeleri tarafından gerçekleştirilecek alternatif tüketim uygulamaları, yöreye gelen turistlerin kalış sürelerini çoğaltacak, harcama oranlarını artıracaktır. Örneğin, bölge ile ilgili araştırmalar göstermektedir ki (Diken ve Tepeci, 2017; zleyen ve Tepeci, 2017); Manisa'da yöresel yemeklerin bilinirliği azdır ve yeme-içme hizmeti sunan turizm işletmelerinin menülerinde az sayıda yöresel yemek yer almaktadır. Bu doğrultuda, Manisa destinasyonunda faaliyet gösteren yeme-içme işletmelerinin bölgeyi ziyaret eden misafirlere farklılık yaratabilmeleri için yöre tatlarını işletmelerine yansıtmaları gerekmektedir. Bu işletmelerde yöresel lezzetler tanıtılmalı, yöreye özgü yiyecek-içecek seçenekleri artırılmalı, işletmeleri tercih eden yerli ve yabancı misafirler bu tatlara yönlendirilmelidir.

Yerel Paydaşlar: Manisa ve çevresindeki turizm hareketlerinin çoğalması, yerli ve yabancı ziyaretçilerin geceleme sayılarının artırılması için yerel halka, bölgede faaliyet gösteren kültür ve turizm müdürlüklerine, sivil toplum kuruluşları ile yerel yönetimlere de önemli işler düşmektedir. İl ve ilçelerde yaşayanlar, özellikle yöre mutfaklarının önemli bir gastronomi turizmi olduğunun farkına varmalıdır. Gastronomi kültürünün tanıtımı ve bilinirliğinin artırılmasına yönelik faaliyetlerin desteklenmesi gerekmektedir. Ülkemizde sadece belli bölgeler veya sadece Manisa değil, tüm Anadolu gastronomi turizminin farkına varmalıdır. Turizm faaliyetlerini destekleyici yerel etkinliklerin çoğalması amacıyla

özellikle yiyecek-içecek işletmelerinin artmasının sağlanması gerekmektedir. Böylece yerel gastronomik tatların pazarlanması mümkün hale gelebilecektir. Örneğin, Çorum'da Hitit Mutfağı ile ilgili yapılan çalışmalardan sonra ilde Hitit zamanında yapılan ekmeklerin satışı başlamıştır. Konu ile ilgili en azından bir farkındalık yaratılmıştır. Bir diğer gastronomi merkezi Gaziantep, Anadolu'daki tüm illere örnek çalışmalar içerisinde yer almaktadır. Yapılan derlemeler, toplanan yemek tarifleri, üniversitenin desteği gibi faaliyetler neticesinde, yöre mutfağı ile ilgili yiyecek-içecek işletmelerinin açılmaya başlandığı görülmüştür. Gaziantep yemek kültürünün, sadece kebab ve etten oluşmadığı farklı tespit ve uygulamalarla kamuoyuna yansıtılmıştır. Başka illerin de bu gibi örnekleri kendi şehirlerinde uygulamaları gerekmektedir (Söz, 2017, s. 85). Manisa ili, sahip olduğu kendine özgü yerel tatlara yönelik buna benzer çalışmalar içerisinde yer almalıdır. Konu ile ilgili TKDK bünyesinde tıbbi ve aromatik bitki yetiştiriciliği, çiftlik kurulumu, peynir yapımı, kırmızıbiber üretimi, arıcılık, haşhaş, kekik, adaçayı, nane, dereotu, anason, çörekotu yetiştiriciliği, sarımsak üretimi, süt üretimi, tavuk yetiştirme, zeytinyağı üretimi, zeytin işleme, besicilik, kuru domates işleme gibi konular projelendirilmektedir. Diğer yandan, Zafer Kalkınma Ajansının il ve yöre kapsamında değerlendirilmesi mümkün birçok destek programı mevcuttur. Bölgesel Potansiyelin Harekete Geçirilmesi (BPHGMDP), Odak Sektörler (ODAK), Sürdürülebilir Kırsal ve Kentsel Altyapı (SÜKAP), Sosyal Altyapı (SAMDP), Sosyal Kalkınma (SKMDP), Rekabetçi KOBİ (RKMDP), Turizm, Enerji ve Çevre Altyapı (TEÇDP), Sanayide Rekabetçiliğin Geliştirilmesi (SAREP), Sosyal Kalkınma ve Beşeri Gelişme Altyapı (SOBEP), Sürdürülebilir Çevre Altyapı (SÜÇEP), Yenilikçi KOBİ (YKMDP) gibi mali destek programları kapsamında Manisa özelinde özellikle turizm ve gastronomi başlıklarında mali destek sağlayıcı projeler geliştirilmelidir.

Akademisyenlere: İlin tarihi, kültürel, sosyal ve turistik değerlerinin ön plana çıkartıldığı bilimsel çalışmaların sayısı artırılmalıdır. Bu çalışmalarda özellikle gastronomi turizmi ön plana çıkartılmalı, turizm endüstrisi içerisinde yer alan tüm aktörlerle işbirliği içerisinde teorik ve uygulamalı çalışmalara ağırlık verilmelidir. Yerel halkın, yörede hizmet veren yönetimlerin, sivil toplum kuruluşlarının, işletmelerin, yerli ve yabancı ziyaretçilerin görüşlerinin alındığı akademik araştırmalar, ilin gastronomi turizmi potansiyelini ve gastronomi unsurlarının hangi yönlerden ön plana çıkartılması gerektiğini ortaya koyacaktır. Manisa ili ve ilçelerinde yetişen ürünlerle ilgili farklı başlıklar ve içeriklerle oluşturulabilecek bölgesel, ulusal hatta uluslararası katılımlı projeler gerçekleştirilmelidir. Bu çalışmalarda farkındalıklar yaratılmalı, geleneksellikler korunmalı, yerel değerler ön plana çıkarılmalıdır.

Sonuç olarak; turizm endüstrisi temsilcileri, yerel paydaşlar ve akademisyenlerden oluşturulabilecek ve etkin bir görev paylaşımı yapılabilecek bir destinasyon modelinde destinasyon ile ilgili tüm kişi, kurum ve kuruluşlar yöreye destek verecek, bölgenin turizm hareketlerinin çoğalmasına katkı sağlayacaktır. Özellikle yerli ve yabancı ziyaretçilerin ilgi göstereceği gastronomi temalı aktivitelerin artırılması, Manisa ve çevresinin global turizm gelişmelerini dikkate alarak kendine özgü bir destinasyon yaratma çabaları il turizmine katkı sağlayacak adımlardır. Gerçekleştirilebilecek tüm bu faaliyetler ve bu yönde atılabilecek adımlar, bölge mutfağı ile yöreye özgü gastronomi unsurlarının koordineli bir biçimde tanıtımının sağlanmasını ve konu ile ilgili ortak çalışmaların hayata geçirilmesini sağlayacaktır. Böyle bir ortamda Manisa destinasyonu Ege Bölgesindeki turizm rakamlarından daha fazla pay alacaktır.

KAYNAKÇA

- Arıkan, A., D. (2016). *Dünya Mutfakları-II*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayını No: 3395.
- Arkant, S. (2013). *Hediyelik eşya kapsamında Manisa markasının yaratılması*. Yüksek Lisans Tezi, İzmir, Dokuz Eylül Üniversitesi.
- Aydınyer, M. (2010). *Manisa kent merkezi ve yakın çevresinin peyzaj mimarlığı açısından değerlendirilmesi*. Yüksek Lisans Tezi, Ankara, Ankara Üniversitesi.

- Biçer, N. (2017). Yabancılar Türkçe öğretimi alanında yayınlanan makaleler üzerine bir analiz çalışması. *Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*. 27, 236-247.
- Bozkurt, G. (2013). *Ege Bölgesinde yetişen başlıca zeytin çeşitlerinden elde edilen zeytinyağlarının çeşit ve orijininin dna analizleri ile belirlenmesi üzerine araştırmalar*. Doktora Tezi, İzmir, Ege Üniversitesi.
- Canbolat, C. (2017). *Hatay ilinde yaşayan farklı dini inançlara mensup bireylerin gastronomik etkileşimi*. Yüksek Lisans Tezi, Ankara, Gazi Üniversitesi.
- Coğrafya Harita. (2018). Manisa İli Haritası. http://cografyaharita.com/haritalarim/4l_manisa_ili_haritasi.png (erişim 10.02.2018).
- Demirci, A. (2014). Literatür Taraması. *Coğrafya Araştırma Yöntemleri*, Edit. Yılmaz Arı ve İlhan Kaya, Balıkesir: Coğrafyacılar Derneği.
- Deniz, B. (1992). Manisa Yöresi Köy Ev Mimarisi. *Arkeoloji Sanat Tarihi Dergisi*. 6, 17-46. <http://www.dlir.org/archive/items/show/1582> (erişim 05.01.2018).
- Deviren, N., V. ve Yıldız, O. (2017). Coğrafi işaretlerin bölgesel turizm açısından değerlendirilmesi: Muğla örneği. *The Journal of Academic Social Science Studies (JASSS)*. 62, 511-523.
- Diken, B. ve Tepeci, M. (2017). Determination of the Effects of Grapes and Grape Products on the Development of (Gastronomic) Tourism in Manisa. 3rd International Gastronomic Tourism Congress, December 7-9, İzmir, 110-123.
- Döner, B., G. ve Tepeci, M. (2014). Manisa Mesir Macunu Festivali Ziyaretçilerinin Festivale Katılım Nedenleri ve Memnuniyet Düzeylerini Etkileyen Unsurların Belirlenmesi. 15. Ulusal Turizm Kongresi, 13-16 Kasım, Ankara, 782-795.
- Geyikçi, U., B. (2013). Manisa ilinin üzüm üretimindeki durumunun tespitine yönelik alan araştırması ve gzft analizi. *Celal Bayar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*. 11 (3), 468-487.
- Kaçan, K. (2014). *Ege Bölgesi geleneksel ve organik bağ alanlarında bulunan yabancı otların belirlenmesi ile alternatif mücadele yöntemlerinin araştırılması*. Doktora Tezi, Aydın, Adnan Menderes Üniversitesi.
- Kültür ve Turizm Bakanlığı Manisa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (2018). <http://www.manisakulturturizm.gov.tr/TR,151843/genel-bilgi-ve-tarihce.html> (erişim 21.02.2018).
- Kültür ve Turizm Bakanlığı Manisa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (2018). <http://www.manisakulturturizm.gov.tr/TR,151860/sifa-sehri.html> (erişim 09.01.2018).
- Lilholt, A. (2015). *Entomological Gastronomy*. North Carolina: Lulu.com Yayınevi.
- Özdoğan, O., N. (2016). Ege Bölgesi'nin Yöresel Mutfağı. *Yöresel Mutfaklar*, Edit. Ebru Zencir, Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Özleyen, E. ve Tepeci, M. (2017). Manisa'da Yöresel Yemeklerin ve Lezzetlerin Turizmin Gelişimine Katkısının Belirlenmesi. *Turizm Akademik Dergisi*, 4 (2), 139-152.
- Özkaya, F., D., Sünnetçioğlu, S. ve Can, A. (2013). Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Hareketliliğinde Coğrafi İşaretlemenin Rolü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*. 1 (1), 13-20.
- Sabancı, S. (2016). *Ege Bölgesinde yetiştirilen bazı mısır (zea mays l.) çeşitlerinin verim, kalite ve antioksidan aktivitelerinin belirlenmesi*. Yüksek Lisans Tezi, Aydın, Adnan Menderes Üniversitesi.
- Selçuk, Z., Palancı, M., Kandemir, M., ve Dünder, H. (2014). Eğitim ve Bilim Dergisinde Yayımlanan Araştırmaların Eğilimleri: İçerik Analizi. *Eğitim ve Bilim*. 39 (173), 430-453.
- Söz, C. (2017). Söyleşi – Nedim Atilla. *Gastronomi Dergisi*, 125 (4), 84-86.
- Suri, H. ve Clarke, D. (2009). Advancements in Research Synthesis Methods: From a Methodologically Inclusive Perspective. *Review of Educational Research*. 79 (1), 395-430.
- Şengül, S. (2015). Yöresel yemekler. *Ege Bölgesi mutfak kültürü ve yöresel yemekleri*. (ss. 73-94). TRAMEP (Trakya Bölgesindeki Yiyecek İçecek Mesleki Eğitim Okullarında Kalitenin Arttırılması).
- Tarım ve Kırsal Kalkınmayı Destekleme Kurumu. (2015). IPARD Programı ile Manisa'da Kırsal Turizmin Geliştirilmesi Stratejileri Projesi. Manisa: Ajans Renk Ltd. Şti.
- Töngüşlü, M. (2015). *Ege Bölgesi kiraz alanlarında leucostoma spp. izolatlarının virülenslik ve dsRNA varlığı yönünden incelenmesi*. Yüksek Lisans Tezi, Aydın, Adnan Menderes Üniversitesi.
- Türk Patent ve Marka Kurumu. (2017). Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni. 2017/2. <http://www.turkpatent.gov.tr> (erişim 05.01.2018).
- Türkiye İstatistik Kurumu. (2017). İl ve İlçe Merkezleri ile Belde ve Köyler Nüfusu. <https://biruni.tuik.gov.tr/bolgeselistatistik/tabloyilSutunGetir.do?durum=acKapa&menuNo=16&altMenuGoster=1#> (erişim 05.01.2018).
- Uçkun, A., A. (2017). *Ahmetli/Manisa yöresindeki farklı zeytin çeşitlerinde kimyasal seyretime uygulamalarının meyve verim ve kalite özellikleri üzerine etkileri*. Doktora Tezi, İzmir, Ege Üniversitesi.
- Uçuk, C. (2017). *Gastronomide tabak tasarım teknikleri ve yenilikçi sunum anlayışları*. Yüksek Lisans Tezi, Gaziantep, Gaziantep Üniversitesi.
- Uğurlu, K. ve Yılmaz, N. (2017). Bağ Turizminde Girişimcilik: Arcadia Bağları ve Bakucha Hotel&Spa Örneği. 1. Uluslararası Turizmin Geleceği Kongresi (Futourism) Bildiriler Kitabı, 28-30 Eylül, Mersin, 38-46.
- Yayla, Ö. ve Aktaş, S., G. (2017). Türk Mutfağında Lezzet Bölgelerinin Belirlenmesi: Adana-Osmaniye-Kahramanmaraş Örneği. 1. Uluslararası Turizmin Geleceği Kongresi (Futourism) Bildiriler Kitabı, 28-30 Eylül, Mersin, 231-241.
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2008). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri (6.Baskı)*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2005). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri (5.Baskı)*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.