



MUĞLA GASTRONOMİ HARİTASI (THE GASTRONOMIC MAP OF MUĞLA)**

Şaban KARGİGLİOĞLU^{1*} (orcid.org/ 0000-0002-8952-7225)

Emre TEMÜR² (orcid.org/ 0000-0002-7583-7556)

¹Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Muğla, Türkiye.

²Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Yiyecek İçecek İşletmeciliği Bölümü, Muğla, Türkiye.

Özet

Dünya’da en çok tercih edilen on ülke arasında yer alan Türkiye, genel anlamda deniz-kum-güneş üçlüsü için ziyaret edilmekle birlikte kültür turizmi için de hayli talep görmektedir. Türkiye’nin en fazla ziyaret edilen şehirlerine sıralı olarak bakıldığında ise, İstanbul, Antalya ve Muğla’nın ilk üçte yer aldığı görülmektedir. Muğla’yı ziyaret eden turistlerin ilk başta; Bodrum, Datça, Fethiye, Marmaris ilçelerini deniz-kum-güneş öncelikli tercih ettikleri görülmekle birlikte çoğunlukla her şey dahil hizmet sunan konaklama işletmelerinde konakladıkları söylenebilmektedir. Son yıllarda butik oteller, glamping, kamp-karavan ve hostellerde konaklamanın özellikle ege bölgesinde yaygınlaştığını söyleyebiliriz. Muğla’nın dört mevsim turizm hedefine uygun bir destinasyon olduğu düşünülmektedir. Muğla mutfak kültürünün; genellikle sebzeler, yabani ot çeşitleri, yörede yetişen mantar çeşitleri, göce tarhanası, zeytin, zeytinyağı, çam balı ve deniz ürünlerinden oluştuğu bilinmektedir. Muğla ilinin coğrafi işaretli ürünleri incelendiğinde; Muğla Köftesi, Muğla Göce Tarhanası, Muğla Saraylısı, Muğla Çam Balı, Marmaris Çam Balı, Milas Zeytinyağı, Milas Yağlı Zeytini, Milas Tepsi Böreği, Kavaklıdere Cevizi ve Bodrum Mandarin olduğu görülmüştür. Bu araştırmanın amacını, Muğla ilinin mutfak kültürüne ait yiyecek ve içeceklerin literatür taraması ve sonrasında hazırlanan görüşme formları aracılığıyla Muğla Gastronomi Turizmi Haritasının hazırlanması oluşturmaktadır. Araştırmada nitel veri toplama tekniği uygulanmıştır. Hazırlanan gastronomi turizmi haritasının, İl Kültür Turizm Müdürlüğü başta olmak üzere kamu kurumları ve turizm işletmelerince kullanılabileceği düşünülmektedir.

Anahtar Kelimeler: Muğla, Gastronomi, Turizm, Gastronomi Turizmi, Gastronomi Haritası.

Abstract

Turkey, which is among the ten most preferred countries in the world, is not only visited for the sea-sand-sun trio in general, but also highly demanded for its cultural tourism. It is seen that Istanbul, Antalya and Muğla consecutively are in the top three of the most visited cities in Turkey. Although it is seen that the tourists visiting Muğla especially Bodrum, Datça, Fethiye, Marmaris districts prefer sea-sand-sun first, it can be said that they mostly stay in accommodation establishments that offer all-inclusive service. In recent years, we can say that accommodation in boutique hotels, glamping, camping-caravans and hostels has become widespread especially in the Aegean region. Moreover, it is thought that Muğla is suitable for four seasons tourism. Muğla cuisine culture is known for its vegetables, wild herbs, mushrooms grown in the region, goce tarhana, olives, olive oil, pine honey and seafood. On the other hand, Muğla Meatballs, Muğla Goce Tarhanası, Muğla Saraylısı, Muğla Pine Honey, Marmaris Pine Honey, Milas Olive Oil, Milas Oily Olive, Milas Tray Pastry, Kavaklıdere Walnut and Bodrum Mandarin are seen as geographical indication products of Muğla province. The purpose of this research is to prepare the Muğla Gastronomy Tourism Map through the literature review of the food and beverages belonging to the culinary culture of Muğla and the interview forms prepared afterwards. Qualitative data collection technique was used in the research. It is thought that the prepared gastronomic tourism map can be used by tourism enterprises, public institutions and especially the Provincial Directorate of Culture and Tourism.

Anahtar Kelimeler: Muğla, Gastronomy, Tourism, Gastronomy Tourism, Gastronomy Map.

** Bu makale, TÜBİTAK 2209-A Üniversite Öğrencileri Araştırma Projeleri Destekleme Programı tarafından desteklenen ve yürütücülüğünü Emre Temür, danışmanlığını Dr. Öğr. Üyesi Şaban Kargiglioğlu’nun yaptığı “Muğla İli Gastronomi Turizmi Haritasının Hazırlanması” başlıklı projeden üretilmiştir.

* Sorumlu yazar: sabankargiglioglu@mu.edu.tr

DOI: 10.33083/joghat.2022.195

Giriş

Gastronomi turizmine katılanların sayısının günden güne arttığı gözlemlenmektedir. Ülkeden ülkeye gastronomi turizmine verilen önem ve izlenen politikalarda farklılıklar olduğu görülmekte bu anlamda markalaşmak isteyen bölge yöneticileri de çeşitli çalışmalar yapmaktadır. Türkiye sahip olduğu mutfak kültürü değeri, yedi bölgede yetiştirilen tarım ürünleri, su ürünleri, yemek ve içecek çeşitliliği, aşçılık ile gastronomi ve mutfak sanatları mezunu yetişmiş insan gücü, gelen turist sayısı ile gastronomi açısından marka değeri yüksek bir destinasyondur. Ege Bölgesi içinde yer alan şehirlere bakıldığında bulunduğu konum sonucunda her birinin farklılıklar barındırdığı görülmektedir. Kütahya, Afyonkarahisar, Uşak, Manisa, Denizli ile Aydın, Muğla ve İzmir’le karşılaştırıldığında deniz etkisiyle birlikte iklimsel farklılıkların mutfak kültürünü de etkilediği görülmektedir.

Bu araştırmanın amacını, turizmi dört mevsime yayma hedefi doğrultusunda Muğla ilinin mutfak kültürüne ait yiyecek ve içeceklerin literatür taraması ve sonrasında hazırlanan görüşme formları aracılığıyla Muğla Gastronomi Turizmi Haritasının hazırlanması oluşturmaktadır. Konunun önemini ise, Türkiye’nin en fazla ziyaret edilen ilk üç şehirden biri olan Muğla’nın gastronomi turizmi özelinde ön plana çıkartılabilmesinin sağlanması oluşturmaktadır. Literatür taraması sonucunda da Muğla ili gastronomi turizmine yönelik sınırlı sayıda çalışmanın olması araştırmanın gerekçelerinden bir diğeridir. Çalışmada Muğla’daki turizm çeşitliliğinden, Muğla’daki turizm hareketliliğinden, Muğla mutfak kültürü ve gastronomi turizminden bahsedilmiştir. Hazırlanan görüşme formuyla ilgili bilgiler yöntem kısmında verilmiş olup görüşme formunun çıktıları bulgular kısmında sunulmuştur. Sonuç kısmında ise görüşmeler sonucunda hazırlanan Muğla gastronomi haritasıyla ilgili bilgilere yer verilmiş ve Muğla’da gastronomi turizminin geliştirilmesi adına öneriler sunulmuştur.

Kavramsal Çerçeve

Çalışmanın bu kısmında Muğla’da turizm kaynakları ile Muğla’nın gastronomi kaynaklarından bahsedilecektir.

Muğla’da Turizm

Muğla ilinin neredeyse tüm ilçelerinde (Bodrum, Dalaman, Datça, Fethiye, Kavaklıdere, Köyceğiz, Marmaris, Menteşe, Milas, Ortaca, Seydikemer, Ula, Yatağan) turizm potansiyelinin bulunduğu gözlemlenmiştir. Muğla’daki ilçelerin turizm destinasyonları olması sayesinde ekonomilerinin turizme bağlı olduğu bilinmektedir, ancak Menteşe’de (Muğla merkez ilçesi) bu durum tam tersi olarak göze çarpmaktadır. Menteşe de yaşayanların turizmin dolaylı etkisinden olumlu olarak yararlınsa da bunun yeteri kadar olmadığı görülmektedir (Çolak Yıldız ve Çalışkan, 2018). Farklı açıdan bakıldığında ise, Muğla’nın özellikle bazı ilçelerinde yüksek sezon dönemlerinde taşıma kapasitesinin üzerinde kişinin ağırlanması nedeniyle turizmin ekonomik, sosyo-kültürel ve çevresel anlamda negatif etkileri daha yoğun bir şekilde yaşanmaktadır (Dalan ve Arıkan Saltık, 2021). Muğla ilindeki seyahat acenteleri, Konaklama işletmeleri verileri, Muğla İlinde Yer Alan UNESCO Dünya Miras Listesi, 2012- 2022 Yılları Arasında Muğla Hudut Kapılarından Giriş Yapan Yabancı Turistlerin Yıllara Göre Dağılımına ait bilgiler aşağıda paylaşılmıştır.

Tablo 1. Muğla İlindeki Seyahat Acenteleri Verileri

İlçe	Sayı
Bodrum	235
Dalaman	18
Datça	12
Fethiye	272
Kavaklıdere	1
Köyceğiz	5
Marmaris	252
Menteşe	11
Milas	8
Ortaca	32
Seydikemer	1
Ula	3
Yatağan	1
Toplam	851

Kaynak: T.C. Muğla İl Kültür Turizm Müdürlüğü (2022).

Tablo 1'e bakıldığında Muğla ilinde faaliyet gösteren seyahat acentelerine ilişkin sayısal bilgiler görülmektedir. En yüksek seyahat acentesine sahip ilk üç ilçe sıralı olarak; Fethiye, Marmaris, Bodrum'dur. Muğla'nın her ilçesinde en az bir seyahat acentesi bulunması turizmin bütünsel olarak çok yönlü şekilde ilde yapıldığına kanıt niteliğindedir.

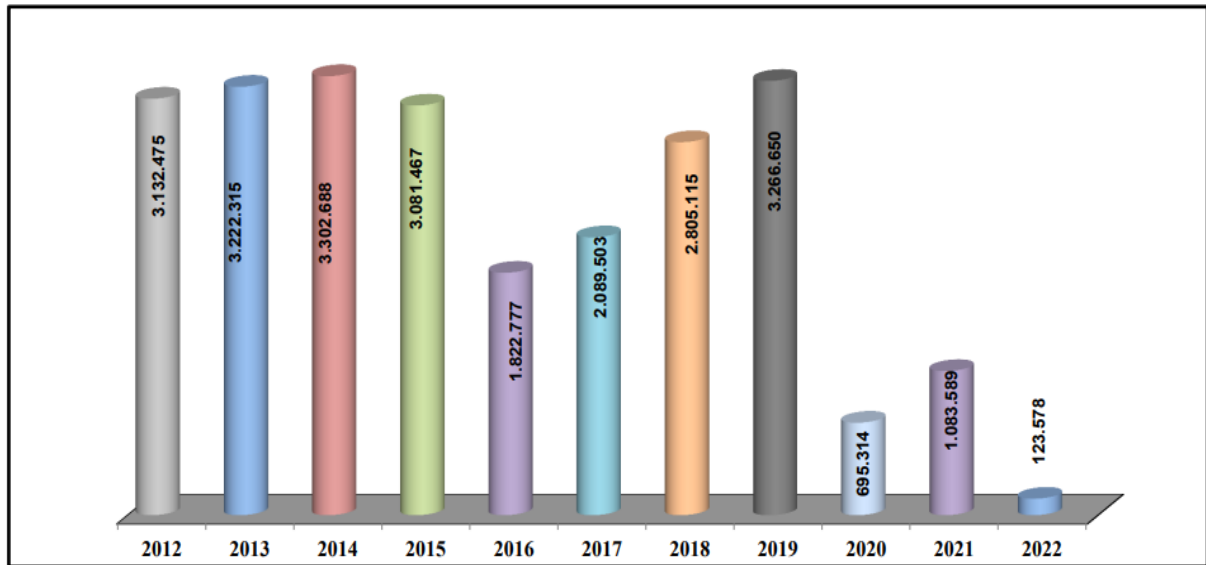
Tablo 2. Muğla İlindeki Konaklama İşletmeleri Verileri

İlçe	İşletme Belgeli			Yatırım Belgeli		
	Oda	Yatak	Tesis Sayısı	Oda	Yatak	Tesis Sayısı
Bodrum	20,338	44,575	169	4,154	9,976	36
Dalaman	243	486	2	125	166	1
Datça	583	1227	12	445	990	3
Fethiye	8,277	17,951	73	255	518	8
Kavaklıdere	-	-	-	-	-	-
Köyceğiz	401	845	3	-	-	-
Marmaris	15,640	32,553	121	323	698	6
Menteşe	420	832	7	-	-	-
Milas	2,140	4,482	15	-	-	-
Ortaca	2,665	5,441	17	78	156	2
Seydikemer	-	-	-	82	164	1
Ula	242	524	6	-	-	-
Yatağan	-	-	-	20	40	1
Toplam	50,949	108,916	425	5,482	12,708	58

Tablo 2'de Muğla ilindeki yatırım belgeli ve işletme belgeli konaklama tesislerine ilişkin sayısal bilgilere yer verildiği görülmektedir. Yatırım belgeli ve işletme belgeli toplam 483 konaklama işletmesinin 56,431 oda ile toplam 121,624 yatak kapasitesi mevcuttur. En fazla konaklama tesisinin Bodrum ilçesinde yer aldığı ve sırasıyla Marmaris ile Fethiye'nin takip ettiği görülmektedir. Kavaklıdere, Seydikemer ve Yatağan'da işletme belgeli tesis yer almazken, Kavaklıdere, Köyceğiz, Mentese, Milas ve Ula'da yatırım belgeli tesisin bulunmadığı görülmektedir. Yatak kapasitesi ile tesis sayısının bu üç ilçede yoğunlaşmasında Dalaman Havalimanı ile Milas Bodrum Havalimanı'nın etkisi oldukça yüksektir.

Tablo 3. 2012- 2022 Yılları Arasında Muğla Hudut Kapılarından Giriş Yapan Yabancı Turistlerin Yıllara Göre Dağılımı

YILLAR	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022
SAYILAR	3.132.475	3.222.315	3.302.688	3.081.467	1.822.777	2.089.503	2.805.115	3.266.650	695.314	1.083.589	123.578
ARTIŞ %	-1,6%	2,9%	2,5%	-6,7%	-40,8%	14,6%	34,2%	16,5%	-78,7%	55,8%	-82,2%



Kaynak: T.C. Muğla İl Kültür Turizm Müdürlüğü (2022).

Tablo 3’de Türkiye Cumhuriyeti Muğla İl Kültür Turizm Müdürlüğü tarafından yayınlanan 2012-2022 yılları arasındaki yabancı turist istatistikleri yukarıdaki tabloda sunulmuştur. Tabloda 2012 yılında üç milyondan fazla turistin geldiği Muğla’da, 2015 yılından sonra düşüş yaşandığı görülmektedir. 2015’de şehre gelen yabancı turist sayısının yeniden 2019 yılında yakalandığı ancak 2019’dan sonra COVID-19 pandemisinin uluslararası turizm hareketliliğine olumsuz etkisiyle birlikte tüm Dünya’da ve ülkemizde olduğu gibi Muğla’ya gelen yabancı turist sayısındaki düşüş tabloda görülmektedir. Tablodaki 2022 yılı verileri ise, yılın ilk dört ayında şehre gelen yabancı turist sayısını göstermektedir.

Tablo 4. Muğla İlinde Yer Alan UNESCO Dünya Miras Listesindeki Yerler

1	Fethiye, Kumluova, Letoon Antik Kenti	1988	Asıl Liste
2	Bodrum, Bodrum Kalesi	2016	Geçici Liste
3	Yatağan, Stratonikeia Antik Kenti	2015	Geçici Liste
4	Köyceğiz, Kaunos Antik Kenti	2014	Geçici Liste
5	Milas, Hekatomnos Anıt Mezarı ve Kutsal Alanı	2012	Geçici Liste
6	Milas, Beçin Ortaçağ Kenti	2012	Geçici Liste
7	Likya Uygurluğu Antik Kentleri (Pınara Antik Kenti- Tlos Antik Kenti)	2009	Geçici Liste

Kaynak: T.C. Muğla İl Kültür Turizm Müdürlüğü (2022).

Tablo 4’de, Muğla ilinde yer alan UNESCO Dünya mirası listesindeki alanlara yer verilmiştir. Letoon Antik Kenti’nin, Muğla’dan listeye eklenen ilk eser olduğu ve asıl listedeki tek yer olduğu görülmektedir. Son olarak, 2016 yılında Bodrum Kalesi’nin geçici listeye eklendiği görülmektedir.

Muğla’da Gastronomi Turizmi Kaynakları

Yiyecek ve içeceklerin bir bölgenin yerel değerlerini yansıtmada önemli rolü bulunmaktadır. Bu kültürel değerlerin yaşatılıp korunması, o kültürün yaşatılmasıyla eşdeğer niteliktedir. Yerel yiyecek ve içeceklerin bölgesel kalkınmanın turizm odaklı gelişmesinde bir kimlik olarak kullanılabilmesi, üreticiler ve işletmeciler tarafından bir kaynak özelliğindedir (İnce, Gök vd., 2020).

Ege bölgesinin en fazla ziyaret edilen şehri olan Muğla; konumu, doğal, kültürel ve tarihi güzellikleriyle ve barındırdığı gastronomik unsurlarla gastronomi turizmi için önemli bir potansiyele sahiptir. Coğrafi konumu, geçmişten günümüze kadar süreç içerisinde aldığı ve hala almakta olduğu göçler sonucunda elde edilen bilgi birikiminin de etkisiyle farklı pişirme yöntemleri ve araç gereçlerin kullanıldığı zengin mutfak kültürüne sahiptir (Ön Esen ve Kılıç, 2020).

Muğla yemeklerine genel olarak bakıldığında; Keşkek, Yoğurtlama, Muğla Kebabı, Muğla Saraylısı, Muğla Tarhanası, Çökertme Kebabı ilk akla gelen yemeklerdir. Coğrafi olarak yayıldığı alan düşünüldüğünde, Muğla mutfak kültüründe otların ve deniz ürünlerinin önemli yer tuttuğu derece özellikle küçükbaş (Oğlak, Keçi) olmak üzere etlerinde önemli yeri bulunmaktadır. Deniz kenarındaki ilçelerde, deniz ürünleri, otlar, zeytinyağlılar ve kızartmalar yoğun olarak pişirilirken karasal olarak daha baskın olan ilçelerde ot, et yemekleri ve sebze yemeklerinin olduğu görülmektedir.

Muğla’nın geleneksel lezzetlerinin yaşatılmasına ve tanınmasına katkı sağlaması amacıyla; Muğla Valiliği’nin katkılarıyla, Muğla İl Kültür Turizm Müdürlüğü’nün yürütücü olarak içinde yer aldığı projenin çıktısı Muğla Mutfağı Muğla Yemek kitabı olmuştur. Tablo 5’de bu kitap içerisindeki yemek isimlerine yer verilmiştir.

Tablo 5. Muğla’ya Özgü Yiyecek ve İçeceklerden Bazıları

Bodrum Mandarini	Kıyam
Fethiye Kaya İnciri	Damat Tatlısı
Fethiye Tahini	Mürdümük Çorbası
Kavaklıdere Cevizi	Karaville (Salyangoz) Yemeği
Marmaris Çam Balı	Bademli Tavuk Yemeği
Milas Tepsi Böreği	Kara Sokkan Balığı
Milas Yağlı Zeytin	Borana
Milas Zeytinyağı	Dingil Çorbası
Muğla Göce Tarhanası	Üfelemeç Çorbası
Muğla Köftesi	Tarhana Çorbası
Muğla Saraylısı	Arabaşı Çorbası
Muğla Çam Balı	Çökertme Kebabı
Galli Patlıcan	Keşkek
Börülce Teltoru	Sakızdırick Köftesi

Sac Böreği	Kabak Çiçeği Dolması
Börülce Çorbası	Taze Fasulye Ekşimesi
Ekşili Balık	Çıntar Kızartması
Ekşili Tavuk	Leğen Böreği
Milas köftesi	Çitirmek
Milas ciğeri	Döş Dolması
Marmaris Kurabiyesi	Kefal Dolması
Milas Çaykaması	Sulu Kebap
Muğla Halkası	Yağlı Patlıcan Yemeği
Gerdan Tatlısı	

Kaynak: Muğla Mutfağı Muğla Yemek Kitabı

Gastronomik zenginliklere sahip olan yerlerin bu zenginliklerini korumak ve gelecek nesillere aktarmak amacıyla coğrafi işaretleme yapmaları, o yere gelecek olan turist sayısına da doğrudan etki etmektedir (Suna ve Uçuk, 2018). Coğrafi işaretli ürünler kapsamında gerçekleştirilebilecek gastronomi turları; günümüz gastronomi turlarına anlamlı bir öneri getireceği öngörülmektedir.

Son dönemde ticaret odası ve diğer kuruluşların destekleriyle coğrafi işaret başvurularının arttığı gözlemlenmiştir. Muğla ilinde şu ana kadar coğrafi işaret alınmış yiyecek içecekler; Bodrum Mandarini, Fethiye Kaya İnciri, Fethiye Tahini, Kavaklıdere Cevizi, Marmaris Çam Balı, Milas Tepsi Böreği, Milas Yağlı Zeytin, Milas Zeytinyağı, Muğla Göce Tarhanası, Muğla Köftesi, Muğla Saraylısı, Muğla Çam Balı ve Köyceğiz Portakalıdır. Yiyecek ve içecek anlamında coğrafi işaretli ürünlere sahip olan kentte bu gastronomik ürünlere yönelik festivallerde düzenlenmektedir.

Festivallerin gastronomik açıdan önemli bir potansiyele sahip olmakla birlikte destinasyona önemli katkıları olduğu görülmektedir (Batıbeki ve Taşpınar, 2021). Festivallerin destinasyon yemek imaj algısının güçlendirilmesinde ve destinasyon imajının iyileştirilmesinde önemli olduğu görülmektedir (Keskin ve Sezen, 2022). Muğla'nın gastronomi turizmi konusunda imajına yardımcı olacak donelerden birisinin de gastronomi temalı festivaller olduğu düşünülmektedir. Bodrum Mandalina Festivali, Muğla Tarhana Festivali, Bodrum Acı Ot Festivali, Bodrum Hamsi Festivali, Dalyan Kefal Balığı Festivali, Bodrum Uluslararası Peynir Festivali, Göcek Ot Festivali, Datça Badem Çiçeği Festivali ve Fethiye Nif Kiraz Festivali bu festivallere örnek gösterilebilir.

Son olarak Muğla'nın düğün yemekleri konusunda da gastronomi turizmi konusunda markalaşabilecek konumda olduğu gözlemlenmiştir. Özellikle 19-20 Ağustos 2022 tarihinde Slow Food Community (Yavaş Yemek Topluluğu), Muğla-Food & Travel Sustainability (Muğla- Yemek & Seyahat Sürdürülebilirlik) öncülüğünde düzenlenen Geleneksel Muğla Düğün Yemekleri Festivali Muğla'nın gastronomi turizminde destinasyon marka değerini arttıracak bir değer olduğu düşünülmektedir. İlk kez düzenlenen festivale hem yerel halk hem de çevre illerden katılımın yoğun olduğu, yerel ve ulusal basında yer alan haberlerin olumlu olduğu görülmüştür.

Yöntem

Araştırmanın amacı, Muğla mutfak kültürüne ait yiyecek ve içecekleri, festivalleri, gastronomi müzelerini araştırarak Muğla Gastronomi haritasının hazırlanmasıdır. Bu amaçla öncelikle, Muğla mutfak kültürüne ait literatür taraması gerçekleştirilmiştir. İlgili bilimsel yayınların dışında çevrimiçi yayınlar, gazeteler, blog yazılarının kontrolünün ardından görüşme soruları hazırlanmaya başlamıştır. Araştırma yöntemi olarak, nitel araştırma yöntemi kullanılmış, buna bağlı olarak nitel veri toplama araçlarından görüşme tekniği ve doküman analizi uygulanmıştır.

Araştırmanın evrenini Muğla ilinde yaşayan yerel halk, Muğla'da faaliyet gösteren turizm konusunda eğitim kurumlarının çalışanları, Muğla ilindeki yiyecek içecek işletmesi çalışanları, Muğla'da faaliyet gösteren gastronomi dernekleri yöneticileri oluşturmaktadır. Bu bağlamda kasti (kararsal) örnekleme tekniği kullanılarak 01.02.2022-01.05.2022 tarihleri arasında toplam 20 kişiye ulaşılmış, görüşmeler katılımcıların çalıştıkları kurumlara ve ilçelere gidilerek yüz yüze yarı yapılandırılmış görüşme formu olarak uygulanmıştır. Yapılan tüm görüşmeler yazılı olarak kayıt altına alınmıştır. Görüşme formunda yöneltilen her bir soru için alınan cevaplar kategorize edilmiştir. Betimsel analiz yapılırken önceden belirlenen 3 tema ve kodları kullanılmıştır. Bu tema ve kodlar şöyledir;

Tablo 6. Araştırmanın Temaları ve Kodları

Tema	Kod
Muğla’da Gastronomi, Gastronomi Turizmi Hakkında düşünceler	<ul style="list-style-type: none"> Muğla ilinde düzenlenen yiyecek içecek festivalleri hakkında düşünceler Muğla ilinden satın alınacak gastronomik hediyelik eşyalar hakkında bilgiler Muğla ilinin gastronomi turizmi potansiyeli ile ilgili düşünceler
Muğla Mutfak Kültürü	<ul style="list-style-type: none"> Bölgeye ait endemik bitkiler hakkında düşünceler Muğla iline ait coğrafi işaretler hakkında düşünceler Muğla iline ait yöresel yiyecek ve içecekler
Muğla İli gastronomi turizmi ile ilgili beklenti, istek ve öneriler	<ul style="list-style-type: none"> Muğla gastronomi turizmi faaliyetlerine yönelik yapılabilecekler Muğla’da gastronomi turizmiyle ilgili karşılaşılan en önemli problemler Sizce Muğla’ya gelen gastro turistlerin mutlaka tercih etmesi gereken ilçeler, satın alınması gereken ürünler, ziyaret edilmesi gereken yerler

Görüşme formu toplamda sekiz sorudan oluşmaktadır. Araştırmaya katılanlara yöneltilen sorular:

1. Katılımcıların demografik bilgileri (Yaş, cinsiyet, eğitim durumu, vb.)
2. Muğla ilinde düzenlenen yiyecek içecek festivalleri hakkında bilginiz var mı?
3. Muğla ilinin gastronomi turizmi potansiyeli ile ilgili ne düşünüyorsunuz?
4. Muğla ilinden satın alınacak gastronomik hediyelik eşyalar nelerdir, neler olabilir?
5. Bölgeye ait endemik bitkiler hakkında bilginiz var mı?
6. Muğla iline ait coğrafi işaretler hakkında bilginiz var mı?
7. Muğla iline ait yöresel yiyecek ve içecekler nelerdir?
8. Muğla ilindeki turizm faaliyetleri ile ilgili neler yapılması gerektiğini düşünüyorsunuz?

Bu araştırmada kullanılan verilerin toplanabilmesi için gerekli olan etik kurul izin belgesi Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Etik Kurulu 27.12.2021 tarihi ve 70 karar numarası ile alınmıştır. Sorulara verilen cevaplar doğrultusunda bulgular ve sonuç kısmında değerlendirmeler yapılmıştır.

Bulgular

Muğla mutfak kültürüne ait yiyecek ve içecekleri, coğrafi işaretli ürünleri, gastronomi müzeleri ile gastronomi festivallerinin incelenerek Muğla gastronomi haritasının hazırlanması amacıyla yapılan bu araştırmada, elde edilen bulgular önceden belirlenmiş temalar ve kodlamalarla alt başlıklar altında verilmiştir. Ayrıca görüşme yapılan kişilere ait demografik bilgiler tabloda sunulmuştur.

Tablo 7. Katılımcıların Demografik Bilgileri

		Kişi Sayısı	Yüzde
Cinsiyet	Kadın	11	%55
	Erkek	9	%45
Yaş	18-24	3	%15
	25-34	8	%40
	35-44	3	%15
	45-54	4	%20
	55-64	2	%10
	65 ve üzeri	0	-
Yaşanılan İlçe	Bodrum	7	%35
	Fethiye	1	%5
	Köyceğiz	1	%5
	Menteşe	9	%45
	Ortaca	1	%5
	Ula	1	%5
Eğitim Durumu	Lise	2	%10
	Ön lisans	3	%15
	Lisans	8	%40
	Lisansüstü	6	%30
Toplam		20	%100

Araştırmaya katılmayı kabul eden katılımcılar cinsiyetleri açısından incelendiğinde oranların birbirine yakın olduğu görülmektedir. Yaş değişkenine göre bakıldığında ise %40 oranında 25-34 yaş aralığında olduğu, en düşük oranın %10 ile 55-64 yaş aralığında bir kişinin olduğu ve 65 yaş üzerinde kimseyle görüşme gerçekleştirilmediği görülmektedir. Eğitim düzeylerine bakıldığında ise, %40 oranında 8 kişinin lisans ve %30 oranında 6 kişinin lisansüstü eğitime sahip bireylerin çalışmaya katıldığı, %10 oranındaki 2 kişinin lise düzeyinde diplomaya sahip olduğu görülmektedir. Katılımcıların yaşadıkları ilçelere göre dağılımında ise %45 oranı ile 9 kişinin Menteşe ilçesinde yaşadığı onu sırasıyla %35 oranıyla Bodrum ilçesinin takip ettiği görülmektedir. Fethiye, Köyceğiz, Ortaca, Ula'dan ise birer katılımcı ile görüşme yapılmıştır.

Tema 1: Muğla'da Gastronomi, Gastronomi Turizmi Hakkında Düşünceler

Çalışmanın birinci teması olan Muğla'da gastronomi, gastronomi turizmi hakkında düşünceler kısmında; Muğla ilinde düzenlenen yiyecek içecek festivalleri hakkında düşünceler, Muğla ilinden satın alınacak gastronomik hediyelik eşyalar hakkında bilgiler, Muğla ilinin gastronomi turizmi potansiyeli ile ilgili düşünceler ile ilgili sorulara verilen yanıtlar incelenmiştir.

Katılımcıların Muğla ilinde düzenlenen yiyecek içecek festivalleri hakkında bilginiz var mı? Sorusuna verdikleri yanıtlar incelendiğinde;

Katılımcı 2. 'Evet. Tarhana festivali, Zeytin hasat festivali, Mandalina hasat festivali, Hamsi festivali, Badem Çiçeği festivali, Acı Ot festivali, Kuzu göbeği festivali.'

Katılımcı 6. 'Evet. Bodrum Mandalini festivali, Datça Badem Çiçeği festivali'

Katılımcı 18. 'Evet. Bodrum Mandalina Festivali, Muğla Tarhana Festivali, Bodrum Acı Ot Festivali, Bodrum Hamsi Festivali, Dalyan Kefal Balığı Festivali, Bodrum Uluslararası Peynir Festivali, Göcek Ot Festivali, Datça Badem Çiçeği Festivali ve Fethiye Nif Kiraz Festivali bildiğim festivaller arasında.'

Katılımcıların genel olarak görüşme sorusuna verdikleri yanıtlar incelendiğinde neredeyse tüm katılımcıların Muğla'da düzenlenen festivaller hakkında bilgisi olduğu görülmüştür.

Katılımcıların Muğla ilinden satın alınacak gastronomik hediyelik eşyalar nelerdir, neler olabilir? Sorusuna verdikleri yanıtlar incelendiğinde;

Katılımcı 3. 'Genellikle bir yere giderken, Muğla Göce Tarhanası, Adaçayı, Marmaris çam balı almayı tercih ediyorum.'

Katılımcı 8. 'Zeytinyağı, Bodrum mandarini, tarhana, ege otlarını hediyelik olarak düşünüyorum.'

Katılımcı 11. 'İlk aklıma gelenler; Muğla/Marmaris çam balı, Milas zeytinyağı, Bodrum mandarini, Çitirmek, Kekik, Adaçayı, Susam, Portakal, Bergamot.'

Katılımcı 12. 'Bodrum mandalinalı lokum, mandalinalı çikolata, Datça bademi, Muğla gazozları.'

Katılımcı 16. 'Muğla ilinden satın alınacak gastronomik hediyelik eşyalar; zeytinyağı, sıgla yağı, çam balı, mandalina lokumu, satsuma lokumu, Datça nurlu bademi, Datça acıbadem kahvesi, Datça badem ezmesi, zeytin reçeli, portakal ve mandalina reçeli, kurutulmuş kuzugöbeği, kurutulmuş çıntar, Kavaklıdere cevizi, Göce Tarhanası, Un tarhanası, Kuru Börülce vb.'

Katılımcıların Muğla'dan ayrılırken satın aldığı ya da satın alabileceği şeklinde yanıtladığı gastronomik ürünlerin başında Marmaris Çam Balı olduğu, zeytinyağı, badem, bodrum mandalinalı lokumunda oldukça fazla tercih edildiği görülmüştür.

Katılımcıların Muğla ilinin gastronomi turizmi potansiyeli ile ilgili ne düşünüyorsunuz? Sorusuna verdikleri yanıtlar incelendiğinde;

Katılımcı 1. 'Muğla ili gastronomi turizmi açısından zengin ve yöresel mutfağı açısından lezzetli sürdürülebilir dört mevsim turizmi canlandırabilecek bir yapıya sahiptir. Turizm potansiyelinin artırılabilmesi için daha çok tanıtımlar ve organizasyonlar sağlanarak canlanmasına, franchise işletmeler yerine yöresel butik işletmelere yer verilmesi her restoranda en az iki çeşit yöresel yemeğin menü kapsamında yer alması gerektiğini düşünüyorum.'

Katılımcı 5. 'Gerek coğrafi konumu ve iklim şartları gerekse ülkenin turistik cazibe merkezi olarak kabul edilmesinden dolayı şehrin yüksek turizm potansiyelinin aynı şekilde gastronomi turizmi için de geçerli olduğunu düşünüyorum. Son yıllarda coğrafi işaret kavramının halk tarafından öğrenilmesiyle birlikte coğrafi

işaretleli ürünlerin bulunduğu destinasyonlara ziyaretler de arttı. Bu bağlamda gastronomi turizmi açısından ele alındığında Muğla ilinin deniz turizminin yanında son yıllarda gastronomi festivalleri ve yöresel yemek etkinlikleri ile bölgenin turistik imajına katma değer sağladığını düşünüyorum.'

Katılımcı 9. 'Leziz yemek kültürü olduğu için yüksek bir potansiyele sahip olduğunu düşünüyorum. Muğla'da düzenlenen festivallerin uluslararası ölçekte planlanması gerekmektedir.'

Katılımcı 17. 'Gelişime açık ve desteklenmesi gerektiğini düşünüyorum.'

Katılımcı 19. 'Daha fazla yatırım ve tanıtım yapılmalıdır.'

Katılımcı 20. 'Daha fazla kişiye ulaşılması öğretilmesi için daha fazla festival vb. etkinlikler düzenlenmelidir.'

Katılımcılar Muğla ilinin gastronomi potansiyelinin yüksek olduğunu düşünmektedirler. Katılımcıların genelinde gastronomi turizminden beklentilerinin yüksek olduğu da görülmüştür.

Tema 2: Muğla Mutfak Kültürü

Çalışmanın ikinci teması olan Muğla Mutfak Kültürü kısmında; Bölgeye ait endemik bitkiler hakkında düşünceler, Muğla iline ait coğrafi işaretler hakkında düşünceler, Muğla iline ait yöresel yiyecek ve içecekler ile ilgili sorulara verilen yanıtlar incelenmiştir.

Katılımcıların Bölgeye ait endemik bitkiler hakkında bilginiz var mı? Sorusuna verdikleri yanıtlar incelendiğinde;

Katılımcı 1. 'Bodrum mandarini, Sığla'

Katılımcı 4. 'Evet. Bölgede 417 endemik tür bulunmaktadır. Bunlardan bazıları; kekik, defne, adaçayı, keçiboynuzu, salep, meşe palamudu, sığla ağacı, salep, limon otu, karabuğday, sakız, lavanta, hünnap vb.'

Katılımcı 16. 'Kekik, Katran, Kızılçam, Muğla adaçayı'

Katılımcıların bölgeye ait endemik bitkileri genel olarak bildiği bazı bitkilerin endemik olup olmadığı konusunda çekinceleri olduğu gözlemlenmiştir.

Katılımcıların Muğla iline ait coğrafi işaretler hakkında bilginiz var mı? Sorusuna verdikleri yanıtlar incelendiğinde;

Katılımcı 1. 'Evet, Bodrum mandarini, Marmaris çam balı, Fethiye kaya inciri'

Katılımcı 4. 'Evet, Muğla Köftesi, Muğla Göce Tarhanası, Muğla Saraylısı, Muğla Beyaz Mermeri, Kavaklıdere Cevizi, Memecik Zeytinyağı, Milas Kilimi vb.'

Katılımcı 7. 'Evet, Datça Bademi, Ula Sarımsağı, Fethiye Kaya İnciri, Çam Balı, Susam, Bodrum Mandarini, Ula Kirazı.'

Katılımcı 18. 'Coğrafi işaret tescilli ürünleri takip ediyorum. Fethiye Tahini ve inciri, Bodrum Mandarini, Marmaris ve Muğla Çam Balı, Kavaklıdere Cevizi, Milas Yağlı Zeytini ve Zeytinyağı, Milas Tepsi Böreği, Muğla Köftesi, Muğla Saraylısı, Göce tarhanası, Milas halısı, Muğla Mermeri, Fethiye Kayaköy Kilimi tescilli olarak bildiğim ürünler.'

Katılımcı 20. 'Evet, Badem, Kavaklıdere cevizi, tarhana, Bodrum mandarini.'

Katılımcıların verdikleri yanıtlar doğrultusunda, genelinde coğrafi işaretli ürünler konusunda bilgi düzeyinin yüksek olduğu görülmektedir.

Katılımcıların Muğla iline ait yöresel yiyecek ve içecekler nelerdir? Sorusuna verdikleri yanıtlar incelendiğinde;

Katılımcı 5. 'Muğla köftesi, Muğla Kebabı ve Saraylısı, Ekşili Tavuk, Yoğurtlama, Keşkek, Göce tarhanası, Muğla Gazozu, Muğla Simidi'

Katılımcı 8. 'Keşkek, gemici pilavı, tarhana, çökertme kebabı'

Katılımcı 10. 'Hardimya, Arapsaçı Kavurması, Muğla Halkalısı, Südürme, Milas Çaykaması, Börülce Ekşilemesi,'

Katılımcı 16. 'Sakızdırık köfte, Muğla kebabı, karaville'

Katılımcı 18. ‘Muğla Göce tarhanası, kuzukulağı, ebeğömece, tilkişen, dalagan otu, börüceli tarhana çorbası, Muğla halkası, Muğla Saraylısı, Memecik Zeytinyağı ve zeytinleri, Milas yağlı zeytini, çekişte zeytin, lokum pilavı, keşkek, etli nohut, Fethiye susamı ve tahini, otlu tepsi böreği, sac böreği, çaykama, kalburabastı, çökertme kebabı, vekilharç, kanlı kavurma, Datça bademi, Kavaklıdere cevizi, Marmaris yer fıstığı, Marmaris Çam Balı, Muğla çam balı, Köyceğiz portakalı, Kabak çiçeği dolması, ekşili köfte, Üzümlü şarabı.’

Katılımcıların Muğla iline ait yöresel yemekler konusunda da bilgi düzeyi oldukça yüksektir. Özellikle belirttiklerine göre Muğla’da özellikle evlerde yöresel yemeklerin yapılıp, mutfak geleneğinin sürdürüldüğü belirtilmiştir.

Tema 3: Muğla İli Gastronomi Turizmi ile İlgili Beklenti, İstek ve Öneriler

Çalışmanın üçüncü teması olan Muğla İli Gastronomi Turizmi ile İlgili Beklenti, İstek ve Öneriler kısmında; Muğla gastronomi turizmi faaliyetlerine yönelik yapılabilecekler, Muğla’da gastronomi turizmiyle ilgili karşılaşılan en önemli problemler, Sizce Muğla’ya gelen gastro turistlerin mutlaka tercih etmesi gereken ilçeler, satın alınması gereken ürünler, ziyaret edilmesi gereken yerler neresidir sorularına verilen yanıtlar incelenmiştir.

Katılımcıların Muğla Gastronomi Turizmi Faaliyetlerine Yönelik Yapılabilecekler Nelerdir? Sorusuna verdikleri yanıtlar incelendiğinde;

Katılımcı 4. ‘Portal oluşturulmalı, gastronomi turizmi ile ilgili erişime açık olmalı ve tanıtım faaliyetleri arttırılmalı, yerli turistlere yönelik çalışma, iç pazarın gelişimi sağlanıp rotalar oluşturulmalı diye düşünüyorum.’

Katılımcı 9. ‘Gastronomi turizmi, tarım turizmi ile birlikte düşünülmeli ve yapılaşmanın önüne geçilmeli.’

Katılımcı 11. ‘Dünyanın turizm cazibesi konumunda olan Muğla’nın gastronomi özelinde de turistik bir hedef olarak daha etkili ve yaygın şekilde tanıtılmasının gerekli olduğunu düşünüyorum.’

Katılımcı 16. ‘Muğla iline özgü yiyecek ve içeceklerin servis edildiği Muğla mutfak merkezi kurulmalı. Muğla kültür evi, zahire pazarı ve arasta gibi yerlerin bulunduğu eski Muğla’nın turizm için değerlendirilmesi, turistik cazibe merkezi haline getirilmesi ve rekreasyon alanlarının geliştirilmesi gerekmektedir.’

Katılımcı 18. ‘Muğla’da düzenlenen gastronomi festivallerini yerel halk da dâhil geniş bir kitle tarafından bilinmemesi ve buna bağlı olarak yeterli katılımın sağlanamaması tanıtım ve pazarlama faaliyetlerine odaklanılması gerektiği sonucunu ortaya koyuyor. Turistik ilçelerde yeme, içme ve konaklama fiyatlarındaki fahiş fiyatların da makul seviyelere indirgenmesinin yerli ve yabancı turist ziyaretini arttıracaklarını ve dolayısıyla bölgenin turizm gelirlerine olumlu katkılar sağlayacağını düşünüyorum.’

Katılımcı 19. ‘Muğla ilinde turizm faaliyetleri için yöresel ürünlerin araştırılmasına, yöresel ürünlerin tanıtılmasına, ürünlerle ve yöresel motif dokularla ilgili sergiler ve belgeseller hazırlanmasına, kadın üreticilerle söyleşiler düzenlenmesine ve röportajlar yapılmasına, yöresel ürün (organik ürün) tanıtım stantlarının ve işletmelerinin kurulmasına, yöresel ve coğrafi işaretli tüm ürünlerin birçok noktada satışının ve tanıtımının yapılmasına, festivallerin daha çok zenginleştirilmesine, hasat zamanı turlar düzenlenmesine vb. faaliyetlerin harekete geçirilmesi gerektiğini düşünüyorum.’

Katılımcıların bu soruya yönelik oldukça yapıcı önerileri bulunmaktadır. Muğla mutfak merkezinin kurulması, Muğla tanıtımlarında Muğla’ya özgü gastronomik öğelerin kullanılması ve gastronomi festivallerinin uluslararasılaştırılması gerektiği en çarpıcı öneriler olmuştur.

Katılımcıların Muğla’da Gastronomi Turizmiyle İlgili Karşılaşılan En Önemli Problemler Nelerdir? Sorusuna Verdikleri Yanıtlar İncelendiğinde;

Katılımcı 3. ‘Muğla mutfak kültürü içinde barındırdığı çeşitlilik ile her ne kadar zengin olsa da Muğla mutfak kültürüne ait yiyecek ve içecekleri sunan işletmeler neredeyse hiç yok diye düşünüyorum.’

Katılımcı 14. ‘Gastronomi konusunda zeytinyağı, bal ve mandalina dışında marka olabilecek o kadar fazla ürün varken tanıtım ve pazarlama konusunda insanların aklında kalabilen bu üç ürünü geçmemektedir.’

Katılımcı 17. ‘Lise ve üniversitelerdeki ilgili bölümlerin gastronomi turizmini olumlu etkilemesi gerekirken yiyecek içecek işletmeleri ile konaklama işletmelerinin personel seçiminde ve çalışma koşulları konusundaki olumsuzlukları göz ardı edilmeyecek gerçeklerdir.’

Katılımcı 19. ‘Türkiye’nin neredeyse genelindeki konaklama tercihlerinde her şey dahil pansiyon tipinin Muğla’da da tercih ediliyor olması.’

Katılımcıların gastronomi turizmine karşı Muğla’da gördükleri problemler ise, Muğla mutfak kültürüne ait yiyecek içecek sunan işletmelerin az olması ve çok fazla gastronomik ürüne sahip kentin birkaç ürünle bilinmesidir.

Katılımcıların Muğla’ya Gelen Gastro Turistlerin Mutlaka Tercih Etmesi Gereken İlgeler, Satın Alınması Gereken Ürünler, Ziyaret Edilmesi Gereken Yerler Neresidir? Sorusuna Verdikleri Yanıtlar İncelendiğinde;

Katılımcı 6. ‘Özellikle, gastro festivallere katılabilirler. Bodrum mandalina festivali ve Slowfood Bodrum’un düzenlediği olduğu Slowcheese etkinliğinin gastro turistlere hitap ettiğini düşünüyorum.’

Katılımcı 8. ‘Ulaşılabilirlik, düzenlenen etkinlikler ve yiyecek içecek işletmeleri açısından bakıldığında Bodrum ve Milas ziyaret edilebilir. Bodrum’daki çikolata müzesi gezilebilir, Milas zeytini, zeytinyağı ile ilgili ürünler ve Bodrum mandarininden üretilen ürünler satın alınabilir.’

Katılımcı 15. ‘Datça Bademi, Ula Sarımsağı, Fethiye Kaya İnciri, Çam Balı, Susam, Bodrum Mandarini, Ula Kirazı coğrafi işaretli ürünler olduğundan satın alınabilir. Menteşe’de Muğla Kebabı, Muğla Köftesi ve Muğla Saraylısının tadına bakabilirler.’

Katılımcı 16. ‘Marmaris Kapurcuk ve Marmaris Bal Evi ziyaret edilebilir. Datça Badem Çiçeği Festivaline katılabilir. Ayrıca Akyaka’daki yiyecek içecek işletmelerinin bazılarının menülerinde yer alan istilacı balık türlerinden yapılan yemekler tadılabilir. Kuzugöbeği mantarı ile ilgili teknik gezilere ve yemek yapım atölyelerine katılabilirler.’

Katılımcıların Muğla’ya gelecek gastro turistleri önerileri ise, gastronomi festivallerine katılmaları gerektiği, coğrafi işaretli ürünlerle yöresel yemeklerin tadılması gerektiği ve Muğla’dan dönerken mutlaka Dünyaca ünlü Marmaris Çam Balı satın almaları gerektiğidir.

Resim 1. Muğla Gastronomi Haritası



Kaynak: Yazarlar tarafından hazırlanmıştır.

Sonuç ve Öneriler

Tüm dünyada gastronomi turizmine yapılan yatırımlar, eğitim öğretim programlarının oluşturulması, uygulanan satış ve pazarlama yaklaşımları, oluşturulan tur programları, devlet ve yerel yönetimlerin sağladığı destekler gibi farklı enstrümanlarla bu turizm türünü tercih eden turistlerin ilk seçeneği olacak destinasyon olma yönünde adımlar atılmaktadır. Muğla, her ilçesinde turizm hareketliliğinin yaşanabileceği çok farklı turizm çeşidinin aynı anda yapılabileceği ve ulaşılabilirliğinin yüksek olması nedeniyle Türkiye'nin en fazla ziyaret edilen şehirlerinden birisi olma özelliğini göstermektedir.

Kentte turizm kadar önemli bir diğer iş kolu ise tarımdır. Doğal ve kültürel dokusu, yetiştirilen tarım ürünleri ve geçmişten günümüze gelen bilgi birikimi, kullanılan pişirme-saklama yöntemleri gibi pek çok değişken Muğla'nın turizm türleri içerisinde gastronomi turizminden yeterince faydalanamadığı açıkça görülmektedir. Bu çalışma ile birlikte Muğla mutfak kültürüne ait coğrafi işaretli ürünlerin, Muğla yemeklerinin ve kentte düzenlenen gastronomi festivallerini bir harita ile sunmak amaçlanmıştır. Bu amaç doğrultusunda ve proje bütçesinin el verdiği ölçüde bilimsel çalışmalar gözden geçirilerek bir görüşme formu oluşturulmuş ve uygulanan görüşme formunun çıktıları ve bilimsel yayınlardaki veriler ışığında bir harita hazırlanmıştır.

Toplamda altı ilçeden yirmi kişiye uygulanan görüşme formları neticesinde, Muğla'nın gastronomi turizmi potansiyeliyle ilgili olarak; gelişime açık olduğu, daha fazla yatırım ve desteğe ihtiyaç duyulduğu, düzenlenen festivallerin uluslararası ölçekte planlanması, zengin mutfak kültürüne ev sahipliği yaptığı düşünülmektedir. Var olan birikimin açığa çıkartılması için biraz çaba harcanmasının yeterli olacağı görüşü savunulmaktadır. Muğla'da düzenlenen gastronomi festivallerine yönelik gelen yanıtlardan en çarpıcı olan ise, coğrafi işarete sahip "Bodrum Mandalini" ve "Datça Bademi" ürünlere yönelik yapılan Bodrum Mandalina Festivali ve Datça Badem Çiçeği Festivali'nin tüm katılımcılarının cevaplarında yer alması olmuştur.

Muğla ilinden satın alınacak gastronomik hediyelik eşyalarda ise, diğer şehirlere nazaran Muğla'da sadece direkt olarak yiyecek ve içecek ürünlerinin söylenmiş olması dikkat çekici olmuştur. Hiçbir katılımcı

hazırlama, pişirme ya da sunumla ilgili olarak kullanılan bir araç gereç vb. söylememiştir. Genel olarak, Marmaris Çam Balı, Zeytinyağı ve Bodrum Mandarinini yanıtı verilmiştir.

Bölgeye ait endemik bitkilerle ilgili olarak ise; bir katılımcı Muğla'ya ait 417 ait endemik bitkinin olduğundan bahsetmiştir. En fazla sözü edilen ise Sığıla olmuştur. Ayrıca, Sığıla ile ilgili yapılan yöresel yemeklerden de bahsedilmiştir. Muğla iline ait coğrafi işaretlerle ilgili soruya ise katılımcıların büyük çoğunluğunun bilgisi olduğu görülmektedir.

Muğla iline ait en çok bahsedilen coğrafi işaretli ürünler; Bodrum Mandarinini, Marmaris Çam Balı ve Datça Bademi olmuştur. Ayrıca coğrafi işaretli ürünlerle ilgili olarak düzenlenen Bodrum Mandalina Festivali'nden bahsedilmiştir. Muğla iline ait yöresel yiyecek içeceklerle ilgili olarak, Keşkek, Muğla Saraylısı, Muğla Kebabı ve Muğla Köftesi en çok bahsedilenlerdir. Bu konuyla ilgili olarak katılımcılar, Muğla'ya ait yiyecek içecekleri sunan yiyecek içecek işletmelerinin az olmasından yakınmışlar ve bu durumun Muğla'daki gastronomi turizmi açısından olumsuzluk olarak görmekteydiler.

Muğla ili gastronomi turizmi faaliyetlerine yönelik neler yapılabileceğiyle ilgili olarak; gastronomi turizminin tarım turizmiyle birlikte düşünülmesi gerektiğini, etkin ve yaygın tanıtım faaliyetlerinin yapılmasını, bir portal oluşturularak gastronomik faaliyetlere yer verilmesine, Muğla mutfak merkezi adı altında eğitim öğretim faaliyetleri ve Muğla yemekleri sunan bir işletme açılmasına, düzenlenecek festivallerin en yakından en uzağa belli bir süre öncesinden duyurulmasına, Muğla'ya has ürünlerle ar-ge faaliyetlerinin yürütülmesine yönelik öneriler geliştirmişlerdir.

Muğla'da gastronomi turizmiyle ilgili karşılaşılan sorunlara dair; Muğla'ya özgü yiyecek içecek sunan işletme sayısının az olması, çok sayıda marka ürüne sahip iken bal, mandalina ve zeytinyağındaki markalaşmanın dahi yeterli olmadığını, turizm işletmelerinde turizmle ilgili eğitim görmüş personel seçiminin yaygın olmaması, Muğla'daki konaklama işletmelerinin büyük çoğunluğunda her şey dahil pansiyon tipinin uygulanıyor olması gibi yanıtlar alınmıştır.

Muğla'ya gelen gastro turistlerin tercih edebileceği ilçelerle ilgili olarak Muğla'nın tüm ilçeleri cevabı ağırlık göstermektedir. Kentte düzenlenen Datça Badem Çiçeği ve Bodrum Mandalina Festivali en çok önerilen festivallerdendir. Muğla'ya gelenlerin mutlaka denemesi gereken lezzetler ise Muğla Kebabı, Muğla Saraylısı, Keşkek ve Ege otları olarak belirtilmiştir. Muğla'da satın alınabilecek gastronomik ürünler olarak da Datça Bademi, Ula Sarımsağı, Marmaris Çam Balı, Bodrum Mandarinini önerilmektedir.

Sonuç olarak bu çalışmanın çıktılarının yerel yönetimlere, turizm işletmecilerine, seyahat acentelerinin hazırlayacakları tur programlarına yön gösterebileceği düşünülmektedir. Daha yüksek bütçeli ve çok paydaşlı bir projeye çalışmanın genişletilebileceği düşünülmektedir.

Kaynakça

- Batıbeki, S. E., & Taşpınar, O. (2021). Planlı Davranış Teorisi Çerçevesinde Turistlerin Gastronomi Festivallerine Katılma Niyeti. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9(3), 1820-1835.
- Çolak Yıldız, E. & Çalışkan, U. (2018). Turizme Yakın Ama Turizmden Uzak Yerel Halkın Turizme Bakışı: Muğla Menteşe İlçesi Örneği. *Trakya Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 20 (2), 223-243. Doi: 10.26468/Trakyasobed.455847.
- Dalan, C. & Arıkan Saltık, I. (2021). Paydaşların Bakış Açısıyla Muğla İli Sağlık Turizmi, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(2): 1451-1473.
- İnce, C., Gök, T. ve diğerleri. (2020). Kırgızistan Gastronomi Haritası. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(3): 360-382.
- Kargiglioğlu, Ş., Erkol Bayram, G. & Çetin, Y. (2019). Gastronomi Turlarının Coğrafi İşaretli Ürünler Aracılığı ile Oluşturulması: Batı Karadeniz Turları Örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research*, 624-639.
- Keskin, E., & Sezen, N. (2022). Gastronomi festivalleri, yemek imajı ve destinasyon imajı arasındaki ilişkiler: Hatay örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10(2), 856-881.
- Muğla İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2022). <https://mugla.ktb.gov.tr/TR-271321/seyahat-acentalari.html>
- Muğla İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2022). <https://mugla.ktb.gov.tr/TR-155825/dunya-miras-listesinde-mugla.html>

- Muğla İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2022). <https://mugla.ktb.gov.tr/TR-271320/konaklama-tesisleri.html>
- Muğla İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2022). <https://mugla.ktb.gov.tr/Eklenti/92071,yatirim-belgeli-t-2021-aralikpdf.pdf?0>
- Muğla İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (Muğla Mutfağı Muğla Yemek Kitabı) <https://www.kulturportali.gov.tr/mrepo/eKitap/eb-MuglaMutfagi/>
- Ön Esen, F. ve Kılıç, B. (2020). Muğla Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Turist Rehberlerinin Bakış Açısıyla İncelenmesi, *Sosyal, Beşerî ve İdari Bilimler Dergisi*, 3(10): 814-834.
- Suna, B. ve Uçuk, C. (2018). Coğrafi İşaret ile Tescil Edilmiş Ürüne Sahip Olmanın Destinasyon Pazarlamasına Etkisi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(3), 100-118.