



## Bölge Gastronomi Turizmi Üzerine Yöresel Ürün Festivallerinin Etkisi: Urla Örneği (The Impact of Local Product Festivals on Regional Gastronomy Tourism: Case of Urla)

\*Gözde TÜRKÖZ BAKIRCI<sup>a</sup>, Turgay BUCAK<sup>a</sup>, K. Nazan TURHAN<sup>b</sup>

<sup>a</sup> Dokuz Eylül University, Seferihisar Fevziye Hepkon School of Applied Science, İzmir/Turkey

<sup>b</sup> İzmir Ekonomi University, Faculty of Engineering, İzmir/Turkey

### Anahtar Kelimeler

Turizm  
Gastronomi  
Urla  
Enginar  
Festival

### Öz

Yemek kültürü ve çeşitliliğinin turizme olan katkısının oldukça fazla olduğu tartışılmaz bir gerçektir. Bölgeye özgü yemeklerin tanıtımının yapılması ve bu konuda iletişim araçlarının kullanılması, bölgenin gastronomi turizmine olan katkısını arttırmaktadır. Günümüzde yerel ürünlerin tanıtımına yönelik faaliyetler önem kazanmaktadır. Bu çerçevede festival, şenlik gibi yerel organizasyonlar düzenlenerek bölgenin tanıtımının yapılması ve bölgeyi ziyaret eden kişi sayısının artırılması amaçlanmaktadır. Tarihi antik çağlara dayanan Urla'da yöresel birçok ürün bulunmaktadır. Bu ürünlere Urla sakız enginarı, Urla kınalı banya, Nohutalan kavunu, Urla karası, Urla hurma zeytini, radika, şevketibostan, Balıklıova kurabiyesi, çalkama, Özbek keşkeği ve Urla katmeri örnek olarak verilebilir. Bölgedeki enginar üretimi ve tarımsal gelişimi harekete geçirmek aynı zamanda bölge gastronomi turizmini olumlu yönde geliştirmek amacı ile Urla'da 2015 yılından itibaren her yıl "Enginar Festivali" düzenlenmektedir. Bu çalışmada yöresel ürün festivallerinin bölge gastronomi turizmi üzerine etkilerinin araştırılması amacı ile "Uluslararası Urla Enginar Festivali" örneği ele alınarak değerlendirme yapılmıştır. Festival düzenleyicisi konumundaki yerel yöneticiler ve paydaşlar ile yarı yapılandırılmış görüşme tekniği uygulanarak somut etkilerin ortaya çıkarılmasına çalışılmıştır.

### Keywords

Tourism  
Gastronomy  
Urla  
Artichoke  
Festival

### Abstract

The importance of the contribution of food culture and diversity to tourism is indisputable fact. The publicity of region-specific food and the use of communication tools in this area increase the contribution of the region to gastronomy tourism. Nowadays, activities to promote local products have been gained importance. It is aimed to promote the region and increase the number of people visiting the region by organizing local organizations such as festivals and carnivals within this scope. There are a lot of regional food products in Urla whose history based on ancient ages. Examples of these products are Urla mastic artichoke, Urla kinali orka, Nohutalan melon, Urla karasi, Urla date olive, dandelion, cnicus, Balıklıova cookies, Calkama, Ozbek Kashkek and Urla katmeri. The "Artichoke Festival" is been held every year since 2015 in Urla with the aim of promoting artichoke production and agricultural development in the region as well as developing regional gastronomic tourism positively. In this study, it was evaluated by taking the example of "International Urla Artichoke Festival" to research the effect of regional product festivals on the regional gastronomic tourism. It has been tried to reveal concrete effects by applying a semi-structured interview technique with local managers and stakeholders being festival organizers.

\* Sorumlu Yazar.

E-posta: [gozde.turkoz@deu.edu.tr](mailto:gozde.turkoz@deu.edu.tr) (G. T. Bakırcı),

## **GİRİŞ**

Gastronomi turizmi; özel bir yemek türünü tatmak veya bir yemeğin üretilmesini görmek amacıyla yiyecek üreticilerini, yemek festivallerini, restoranları ve özel alanları ziyaret etmek şeklinde tanımlanabilir (Hall vd., 2003). Bölge kültürü ve yemekleri arasındaki ilişkiyi inceleyen bu alan; kültürel kimliği ve mirası yansıtmakla beraber yerel destinasyonlar için rekabet avantajı sağlamada etkili bir araç olmaktadır (Çalışkan, 2013). Rekabet avantajı sağlayabilmek için birçok çekicilik unsurunu bünyesinde bulundurması gereken destinasyonlar için festivaller, bölgeye turist çekmek için önem arz eden organizasyonlar arasında yer almaktadır (Şengül ve Genç, 2016).

Festival organizasyonları, turizm faaliyetleri için gelen ziyaretçilere destinasyonun rutin seyri dışında etkinlik ortaya koyduğu gibi sadece festivale katılım amacıyla da olsa yeni turizm talebi oluşmasını sağlamaktadır. Yöresel festivallerin en önemli özelliklerinden birisi de toplum odaklı olmasıdır (Getz ve Frisby, 1990; Butcher, 1993; Janiskee, 1994). Festivallerin hedef kitlesi öncelikle yerel halk, daha sonra gelen ziyaretçilerdir.

Yapılan bazı araştırmalar festival, fuar ve gösteri gibi yemek festivallerinin kendi başlarına çok önemli ekonomik etkiye sahip olduğunu ortaya koymaktadır. Örneğin, ABD'deki Charleston Şarap ve Yemek Festivali, 2011 yılında yerel ekonomiye 7,3 milyon dolar ile rekor bir ekonomik katkı sağlamıştır. Böylece aynı festivalden bir önceki yıla göre 2 milyon doların üzerinde bir gelir elde edilmiştir. Charleston'da ortalama turist harcamasının 764 dolar olduğu ve turistlerin % 80'inden fazlasının bu şehre özellikle festival için geldiği tespit edilmiştir (Bird, 2011).

Festivaller yerel ürünlere olan ilgiyi arttırmakta bunun yanı sıra turist kalış sürelerini uzatabilmekte, kültürel gelişim sağlamak ve yöre insanının yaşam kalitesini arttırmaktadır (Küçük,2017).

## **URLA VE MUTFAK KÜLTÜRÜ**

Doğal ve tarihi zenginliğinin yanında, Urla denince akla gelen yöresel ürünler arasında meşhur katmeri, kınalı bamyası, oğlak dolması, patlıcan sarması, Urla güveci, Urla mantısı, zeytinyağlı enginar dolması, yöresel otlarla hazırlanmış çalkama, kekik turşusu, bohça böreği, Balıklıova un kurabiyesi, damat helvası yer alır (Urla'da Yaşam, 2017).

Turizm hareketlenmesini etkileyen faktörlerden biri yöresel mutfak kültürünün yer aldığı etkinliklerdir. Etkinlikler; içerikleri, faaliyet alanları ile turizm sektörüne canlılık getiren, sosyal-kültürel anlamda etkinliğin gerçekleştirildiği bölgeye ve bölge halkına önemli derecede katkı sağlayan, farkındalığı gün geçtikçe artan faaliyetlerdir (Bucak ve Aracı, 2013). Özellikle ulusal ve uluslararası festivaller bölge turizmüne önemli katkı sağlamaktadır. Festivaller ile yöreye para akışı sağlanmakta, medyanın ilgisi çekilmekte ve bölgedeki diğer hizmetlere talep (konaklama gibi) artmaktadır (Gül, vd., 2013).

Festivaller yörenin özel günlerine ya da kültürel unsurlarına bağlı olarak gerçekleştirilebildiği gibi tek bir ürüne özgün olarak da gerçekleştirilebilmektedir (Şengül ve Genç, 2016). Urla bölgesi birçok festivale ev sahipliği yapmaktadır. Bunlar arasında; Uluslararası Enginar Festivali, Oyuk Festivali olarak adlandırılan tarla korkulukları festivali, Ot Festivali, Bağ Bozumu Şenlikleri ve Kavun Festivali sayılabilir (Egemen Urla Yaşam Dergisi, 2017: 16).

## URLA ENGİNAR FESTİVALİ

Enginar (*Cynara scolymus* L.), Akdeniz kökenli bir tür olup bu havzada yer alan tüm ülkelerde yabancı formlarının bulunduğu bilinmektedir. Bazı kaynaklarda enginarın yabancı formlarının yapraklarının değerlendirildiğine ilişkin ilk bilgilerin M.Ö. 300 yıllarına kadar uzandığı görülmektedir (Eser vd., 2006). Besin değeri oldukça yüksek olan enginar, içerdiği besin maddelerinin zenginliği bakımından sebze ve meyveler arasında ilk sıralarda yer almaktadır (Ryder vd., 1983).

Urla bölgesindeki enginar üretimi ve tarımsal gelişimi harekete geçirmek amacı ile 2015 yılından itibaren Enginar Festivali düzenlenmeye başlanmıştır. İlk 02-03 Mayıs 2015 tarihinde düzenlenen festivalin, ikincisi 29-30 Nisan, 1 Mayıs 2016 tarihinde gerçekleştirilmiştir. Urla Belediyesi'nden alınan bilgiye göre, 28-30 Nisan 2017 tarihinde gerçekleşen 3. Uluslararası Enginar Festivali'nde yaklaşık 4.500.000-5.000.000 adet enginar satışı gerçekleşmiştir. Enginar tüketimindeki değişikliğin daha iyi görülmesi açısından bölgede en fazla ziyaretçiye hizmet veren iki lokanta olan Beğendik Abi ve Şafak Lokantalarının enginar tüketimine ait veriler Tablo 1. de belirtilmiştir.

**Tablo.1** Bölgede Faaliyet Gösteren İki Lokantaya Ait Enginar Tüketimleri

Kuruluş	Festivalden bir hafta önce				Festival süresince			
	21.04.2017	22.04.2017	23.04.2017	<b>Toplam</b>	28.04.2017	29.04.2017	30.04.2017	<b>Toplam</b>
Beğendik Abi	84	185	164	<b>433</b>	1399	2086	1515	<b>5000</b>
Şafak Lokantası	80	100	90	<b>270</b>	2220	3300	2480	<b>8000</b>

İlçe Emniyet Müdürlüğü'nden alınan kayıtlı bilgilere göre festivalden bir hafta önce 775 kişi konaklarırken festival süresince konaklayan kişi sayısının 1380 olduğu görülmüştür. Bu çerçevede konaklamada %78 oranında artış olmuştur. 3.Uluslararası Enginar Festivali'nin düzenlendiği tarihlerde otoyoldan 250.000 araç, eski karayolu olarak bilinen Altinyol'dan 45.000 aracın bölgeye giriş yaptığı bilgisi alınmıştır.

## ARAŞTIRMA

Bu çalışmada yöresel ürün festivallerinin bölge gastronomi turizmi üzerine etkilerini araştırmak üzere Uluslararası Urla Enginar Festivali örneği incelenmiştir. "Uluslararası Urla Enginar Festivali'nin bölge gastronomi turizmine ne yönde etkisi olmuştur?" araştırma sorusuna cevap aranmıştır. Çalışmada disiplinler arası bütüncül bir bakış açısı esas alınarak, araştırma problemini yorumlayıcı bir yaklaşımla incelemeyi benimseyen nitel araştırma yöntemine başvurulmuş ve nitel veri toplama araçlarından görüşme tekniği kullanılmıştır. Görüşmeler sırasında ses kayıt cihazı kullanılmış, ayrıca notlar tutulmuştur. Araştırma kısmında 10 sorudan oluşan yarı yapılandırılmış görüşme formu yardımı ile on katılımcı ile yüz yüze görüşme yapılmıştır. Çalışmaya derinlik ve zenginlik kazandırması açısından gerekli görülen durumlarda görüşme formu dışında ilave sorularda sorulmuştur. Alınan ses kayıtları ve notlar yazılı hale getirilerek elde edilen verilere içerik analizi uygulanmıştır. Katılımcılar ile yapılan görüşmelerin ortalama süresi 30-45 dakikadır.

Araştırmaya katılan on katılımcı aşağıdaki gibi kodlanmıştır.

K1: Urla Kaymakamlığı

K2: Urla Belediye Başkanlığı

K3: İzmir İl Kültür Turizm Müdürlüğü Tanıtma Şubesi

K4: İzmir Büyükşehir Belediyesi Dış İlişkiler ve Turizm Şube Müdürlüğü

K5: İzmir Ekonomi Üniversitesi Uygulamalı Yönetim Birimleri MYOF

K6: Urla Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü

K7: Urla Ziraat Odası

K8: Urla Esnaf ve Sanatkarlar Odası

K9: Urla Belediyesi Kadın ve Aile Hizmetleri Müdürlüğü

K10: Urla Kadın Girişimi Üretim ve İşletme Kooperatifi

Değerlendirme ve bulgularda, katılımcıların vermiş oldukları cevaplar bu kodlara göre yansıtılmıştır.

Araştırmanın kısıtlılığı ise; 1. ve 2. Uluslararası Enginar Festivali çıktıklarına, değerlendirme ve karşılaştırma yapılabilecek verilere ulaşamamış olmasıdır.

## **BULGULAR**

Yapılan çalışmada katılımcılara yöneltilen 10 soruya verdikleri cevaplardan elde edilen bulgular aşağıda belirtilmiştir.

**Urla gastronomi turizmi hakkında bilgi verir misiniz?** sorusu ile ilgili olarak K2; Urla'da yaşayan kesimin Boşnak, Giritli, Pomak, Arnavut, Selanikli ve yerlisi olmak üzere farklı kültürlerden oluştuğunu bu nedenle mutfak kültürünün de zengin olduğu bilgisini vermiştir. Boşnak mantısı, Arnavut böreği, lorlu girit tatlısı, Urla güveci, zeytinyağlı ot yemeklerinin çok meşhur olduğunu belirtmiştir. K4 ise bölgenin genel durumunu değerlendirerek soruya “Karaburun, Çeşme, Urla, Seferihisar ve Güzelbahçe ilçelerinden oluşan Yarımada'nın planlı gelişmesi ve kalkınması hedefiyle hazırlanan “İzmir Yarımada Sürdürülebilir Kalkınma Stratejisi”nin bir parçası da destinasyonların markalaşmasıdır. Bütün yarımada özelikle mübadillerin etkisiyle zaman içinde zenginleşmiş bir mutfak kültürü hakimdir. Urla turistik değeri, doğal güzellikleri, konumu ve yerel lezzetleri ile gastronomi alanında önemli bir ilçedir. 8 bin 600 hektarlık tarım alanına sahip olan Urla, başta zeytin yetiştiriciliği olmak üzere, üzüm, bamyası ve son yıllarda üretimi artmakta olan enginar ile tarımsal anlamda da öne çıkmaktadır. Mevcut potansiyelin bir turizm ürününe dönüştürülerek bölge kalkınmasına fayda sağlamak amacıyla Urla'da gastronomi turizminin desteklenmesi planlanmaktadır.” cevabını vermiştir. K7; gastronomi turizmi aracılığıyla bölgede yetiştirilen sakız enginarının festival alanında yer verilmesine ve üretiminin desteklenmesine önem verdiklerini ifade etmiştir. Urla'nın gastronomi zenginliğinin bir kadın dayanışması ürünü olduğunu belirten K9 bu soruyu “Urla'nın insan mozaığı gibi lezzetleri de çeşit çeşit. Giritliler otları, Özbekliler-Balıklıovalılar deniz ürünlerini, Arnavutlar, Boşnaklar hamur işlerini, Karadenizliler tereyağlıları, tatlıları; yerel yemek alışkanlıklarıyla birleşerek her biri tadına doyum olmaz yemeklerimizi ortaya çıkarmış. Birbirlerine gezmeye, güne giden kadınlar birbirlerinden aldıkları tarifleri kendi alışkanlıklarıyla şekillendirmiş. Bilgiler, tarifler, lezzet sırları saklanmamış paylaşılmış. Uzun yıllar sonunda otların, deniz ürünlerinin, etlerin, baharatların, hamur işlerinin, tahılların harmanlandığı

böylesine güçlü bir mutfak zenginliği oluşmuş. Bize de bu dayanışmayı sürdürerek, Urla'nın lezzetlerini tüm dünyaya tanıtmak kalıyor.” şeklinde cevaplamıştır. K10 ise; yerelden aldıkları tariflerle hazırladıkları enginarlı boşnak böreği, enginar konservesi, enginar reçeli ve enginarlı pilavın gastronomik zenginliği artırdığını, bu etkinliğin gün yüzüne çıkmamış tarifleri ortaya çıkardığını ifade etmiştir.

**Urla gastronomi turizminin tanıtımı ve gelişmesi için kurum olarak ne tür faaliyetlerde bulunuyorsunuz?** sorusu hakkında K2; Uluslararası Urla Enginar Festivali dışında gastronomi turizminin tanıtımı ve gelişmesi için Geleneksel Bağbozumu Şenlikleri, Boşnak köyünde düzenlenen Nohutalan Kavun Festivali, Özbek Mart Dokuzu Ot Festivali, Gülbahçe Arnavut Böreği Festivali gibi birçok etkinlik düzenlediklerini belirtmiştir. Ayrıca gastronomi ile ilgili panel, fuar ve toplantılarda yer alıp Urla'nın gastronomi gücünü anlattıklarını iletmiştir. K3 ise “Çeşitli ülkelerden Müşavirliklerimiz aracılığıyla seçilerek ülkemize gönderilen basın mensupları, tur operatörleri, yazılı ve görsel medya mensupları, TV kanalları, gurme yemek yazarları, ve Bakanlık konuklarını ağırlama programları kapsamında Urla'ya da ağırlık vermekteyiz. Klazomenai Antik Yağ İşliği'nden başlayarak, zeytin ve zeytinyağının tarihçesini en iyi şekilde anlatan Köstem Zeytin Müzesi, Urla Üzüm Bağları (Şarapçılık), sadece Urla değil aynı coğrafi bölge ve yemek kültürü kapsamında; ot çeşitleri, sebze ve meyvesi, deniz ürünleri ve süt ürünleri, kısaca zeytinyağının hakim olduğu sağlıklı yemek çeşitlerini deneyimleyip (bazen yapımına da katılarak) tatmaları, ülkemiz ve yöremizi ülkelerinde iyi ve olumlu tanıtmaları için uzman rehberler eşliğinde yürütülen titiz programlar yapmaktayız.” bilgisini vermiştir. K4 soru ile ilgili olarak “İzmir Büyükşehir Belediyesi Gastronomi turizmi alanında, “Tarladan Sofraya” ve “Tarladan Okula” modelini hayata geçirmek üzere gıda güvenliğini sağlama çalışmaları yapmakta, yarımada pazarları çatısı altında yerel hizmet noktaları oluşturmakta ve tematik pazarların yanı sıra tarım eğitimleri ve yerel ürün coğrafi işaret tescilleri de bu çalışmalara hizmet etmektedir. Diğer kurum ve kuruluşlar ile iş birliği içinde Urla enginar festivali gibi uluslararası etkinliklerle bölgenin Gastronomi Turizmi Destinasyonu olarak markalaşmasına maddi destek vermektedir. Ulusal ve uluslararası tanıtım mecraları, video, reklam, billboard, dergi ve gazete ilanları, radyo spotları aracılığıyla etkinliğin bilinirliğini sağlamaktadır.” cevabını vermiştir. K5 ise soruyu “Bu sene 3.'sü gerçekleşen Uluslararası Urla Enginar Festivali 2014 yılında İzmir Ekonomi Üniversitesi Mutfak Sanatları ve Yönetimi Bölümü tarafından hazırlanan, Kültür ve Turizm Bakanlığı tanıtma fonundan destek alan bir projedir. 3 senedir tüm festivalin ulusal ve uluslararası iş birlikleri, katılımcıları ve tüm programı yine İzmir Ekonomi Üniversitesi MSYB tarafından hazırlanmakta ve uygulanmaktadır.” şeklinde yanıtlamıştır. K6 soru ile ilgili olarak ev ekonomisi kapsamında kadınlara enginar reçeli gibi çeşitli ürünlerin yapımını gidip istedikleri yerde öğrenme imkânı sağladıklarını, Urla Enginar festivalinde de bu kapsamda desteklerinin olduğunu ifade etmişlerdir. K7, İzmir Kalkınma Ajansı (İZKA) kapsamında “Urla Bağ Yolu ile Antik Kültürüne Kavuşuyor” proje ortağı olarak sadece bağcılık ve şarap üretimi değil, aynı zamanda agro-turizm ve buna bağlı olarak ülkemizde yeni gelişmekte olan eno-turizm, şarap turizmi, bağ turizmine de hizmet eden, içinde şaraphane, restoran ve konaklama tesisi de barındıran bir yapıdaki işletmeleri içeren Urla Bağ Yolu Rotası'nı hazırlayarak büyük bir gala yemeği ile tanıtımını yaptık. Ayrıca ilçemizdeki restoran ve turizm sektöründe nitelikli personel sayısının artırılması amacıyla Aşçılık Kursu açarak Millî Eğitim Bakanlığı onaylı Aşçılık sertifikalı ustalar yetiştiriyoruz. Geçtiğimiz yıl 30 kişi, bu yıl 55 kişi Usta Aşçı olurken, 26 kişi Pastacılık Ustası olarak Urla'daki gastronomi sektöründe yerini aldı. Merkez mahallemizde ve köylerimizde Geleneksel Gıda İşleme

Yöntemleri Kursu açarak kaliteli ürün elde edilmesi için tüm eğitim taleplerini değerlendiriyoruz.” şeklinde soruyu cevaplamıştır.

**1.ve 2. Urla Enginar Festivali hakkında bilgi verir misiniz?** şeklindeki soruya katılımcıların ortak cevabı; Festivale beklenilenin üzerinde bir ilginin olduğu, özellikle de esnafın organizasyondan çok memnun kaldığı şeklindedir. K1; beklenmedik ilgi nedeniyle trafik gibi konularda bazı sıkıntıların yaşandığını dile getirmiştir. Festivalin ardından yaptıkları değerlendirmelerde, ileride yapılacak etkinliklerde üreticiyi daha ön plana çıkaracak şekilde organizasyon yapılanmasının sağlanması gerektiği sonucuna ulaşılmıştır. Enginarın yanı sıra Urla mutfağı ve Urla lezzetlerine de yer verilmesinin gerekliliğini ifade etmişlerdir. K3 soruyu kapsamlı ele alarak cevaplamıştır: “Önemli bir Üniversitemizin Mutfak Sanatları Bölümü olarak bu konuda Büyükşehir Belediyesi ile son derece kurumsal bir çalışma gerçekleştirildiği gözlemlenmektedir. Enginar Festivalinin yerel halk arasında kalıcı olarak sahiplenilmesi ve ürünün yetiştirilmesi, tarımsal sorunlarda gelişime ve yeniliğe açık inovatif uygulamaların araştırılmasını teşvik edeceğini umuyoruz. Urlalılar başta olmak üzere tüm yarımada sakinlerine ve doğal olarak İzmir’e daha fazla katkı sağlayabilecek potansiyele sahip bir etkinlik olarak, sürdürülebilir turizm prensibinden yola çıkılması ve yerelliğin koruma altına alınması ve bu prensibin bölge mimarisinde, altyapı ve üstyapı çalışmalarında da göz önüne alınmasının yararlı olacağını düşünüyoruz. Bu anlamda ilçedeki yeme-içme mekanlarının her birinin özel hizmet standartları doğrultusunda Urla= Yaşanacak, Sakin, Huzurlu, Sağlıklı, Özgün ilçenin bir parçası olarak marka değerini sahiplenmeleri bu değeri gelecek nesillere aktarılmasını sağlayacaktır. İlçede faaliyette bulunan sanatseverlerin çalışmaları, festival süresince eserleri ve yaptıkları etkinlikler renk katmakta ve festival dışında da sanat sokağı ile yaşatılmakta. Bu çalışmalara yurtdışı paydaşlarla, kardeş ilçeler-beldeler-sanatçılarla uluslararası boyut kazandırılmasının da yararlı olacağı düşünülmektedir.” K5 ise; İzmir kentinin Reseau Delice "Network of the Good Food Cities of the Word" ağına katılımı sonrası projelendirilen festivalin katılımcı profilinin %50 oranında yabancı ağırlıklı olduğu ve 30'dan fazla gastronomik etkinliğin yer aldığı, yerel halkın katılımı ile gerçekleşen en büyük gastronomik açık hava etkinliği olduğunu belirtmiştir. K6 soruyu değerlendirirken enginar ürünlerinin sürekliliğinin sağlanamadığı konusunu vurgulamış, enginar içeren ürünlerin soğuk hava deposu gibi alt yapı eksikliklerinden dolayı muhafaza edilemediği bilgisini vermiştir. Ayrıca devlet tarafından sağlanan hibelerin yeteri kadar değerlendirilemediğini de belirtmiştir. K7 ise; ilk festivalde katılım oranının düşük olduğunu, fakat her seferinde katılımın daha da arttığını, bunun nedeninin enginarın bilinirliğinin artması ve Urla'nın popülaritesinin yükselmesi olduğunu iletmiştir. Festival sonrası Tunceli, İstanbul ve Ankara gibi illerden enginar talepleri geldiğini de belirtmiştir. K8; 1.Enginar Festivali'nde ufak tefek aksaklıklar yaşanmasına rağmen güzel bir festival olduğunu, ancak 2.'de aksaklıklar giderilmesi gerekirken daha çoğaldığını iletmiştir. K9 soru ile ilgili cevabını “1. Uluslararası Urla Enginar Festivali kapsamında İzmir'in ilçesi Urla'yı enginar ile bütünleştirmek hedef olarak alınmıştır. Gastronomi turizmini yaygınlaştırmak amacı ile uluslararası düzenlenecek festival kapsamında enginar yetiştiricilerini bilgilendirmek, halkın dikkatini ve ilgisini çekmek için çalıştaylar, yarışmalar, seminerler düzenlenmiştir. Son yıllarda sosyal medyanın insan yaşamındaki etkisi düşünülerek de sosyal ağlar yardımı ile blog yazarları da davet edilerek bu paylaşım artırılmıştır.” şeklinde vermiştir. K10 ise soruya; “1. Festival; daha yerel, Urla'ya ait ürünlerin bulunduğu çok daha özgün ve amaca uygundur. 2. Festival; farklı bölgelerden, gerçek üretici olmayan, doğal ürünlerin önceki yıla göre daha az olduğu, görsel olarak da daha karmaşık olan bir düzenlemeydi. Konseptte daha uygun daha yerel, Urla'nın dokusuna,

kültürüne uygun olmaya devam etmelidir. 3. Festival; tamamen Urla'nın doğal konsepti dışına çıkan, her yerde karşımıza çıkan bir panayır havasında geçti." cevabını vermiştir.

**2017 yılında yapılan 3. Uluslararası Urla Enginar Festivali'ne hangi konularda katkınız oldu?** şeklindeki soruya K1; daha önce yapılan festivallerdeki deneyimlerden faydalanılarak yaşanan trafik sorununa çözüm olarak okul alanlarının otopark olarak kullanıma açılmasına destek olduklarını ifade etmişlerdir. K2 ise festivale katkılarını şu şekilde sıralanmıştır; "festivalin etkinlik alanlarının belirlenmesi, etkinlikler için ilgili organizasyon şirketleri, firmalarla görüşülüp hazırlıkların yapılması ve takip edilmesi, yurt içinden gelecek olan konukların konaklama ve transfer işlemleri ve karşılanmasının organize edilmesi, yurt dışından gelecek olan şeflerin transferi, konaklaması ve karşılaması, stant başvurularının duyurulması, alınması, stantların etkinlik alanlarına yerleşiminin sağlanması, stant sahiplerine gerekli bilgilerin verilmesi, stantların numaralandırılması, masa örtülerinin ve önlüklerin temini ve dağıtımı, etkinlik alanlarının görsellerinin hazırlanması, asılması, kortejin organize edilmesi, gerekli görsellerin hazırlanması". K3; etkinliğin hem Bakanlığın hem de İl Müdürlüğünün web sitesinde Yerel Etkinlikler Takvimi'nde yer aldığını, daha çok ziyaretçinin katılımı için duyurusunun yapıldığını ifade ederken K4 soruyu şu şekilde cevaplandırmıştır; "Düzenlenen tüm Uluslararası Enginar Festivallerine, kurumsal kimlik ve yayınların oluşturulması, tanıtım, reklam alanlarında katkı sağlamıştır. İzmir Büyükşehir Belediye'sinin Gurme Kentler Ağı DELİCE üyeliği kapsamında yabancı şefler davet edilerek enginar içerikli menüler hazırlayıp sunmaları sağlanmıştır. Özellikle bu yıl İzmir Büyükşehir Belediyesi davetleriyle, İzmir Turizm Tanıtma Vakfı (İZTAV)'nın ev sahipliği ve Hürriyet Gazetesi ile Türkiye Seyahat Acenteleri Birliği'nin (TÜRSAB) iş birliğinde düzenlenen 'İzmir'i Keşfet' programı, Türkiye'nin önemli turizmcileriyle gazetecilerini İzmir'de buluşturmuştur. Uluslararası Enginar Festivali ve Urla'da Şarap tadımı gezilerini kapsayan bir program dâhilinde İzmir'in tanıtımı yapılmıştır. Bunların yanı sıra İZFAŞ tarafından her yıl düzenlenen Travel Turkey Uluslararası Turizm Fuarı ve Konferansı kapsamında 3 yıldır yabancı konuşmacı, şef, basın ve uzmanların katılımıyla düzenlenmekte olan "Gastronomi Turizmi Kongresi" kentimizin gastronomi turizmi potansiyellerini her yönüyle ortaya koymakta ve uluslararası düzeyde tanıtmaktadır." K5 ilgili soruyu "Tüm sponsor görüşmeleri ve anlaşmaları, tüm içerik, sosyal medya yönetimi, programın oluşturulması ve uygulanması tarafımızca yapılmıştır." şeklinde cevaplandırmıştır. K7; bölgedeki üreticileri korumak adına tezgahların sadece yerli üreticiye verilmesine özen gösterdiklerini, enginarların Urla'ya geliş gidişleri ile ilgili kontrolleri gerçekleştirdiklerini belirtmiştir. Ayrıca üreticileri uzmanlar aracılığıyla Festival'den 10 gün önce ilaçlama yapmamaları konusunda uyararak gerekli önlemleri aldıklarını ifade etmişlerdir. K9; ilgili soruyu "Festivalin hazırlık aşamasından kapanışına kadar tüm alanlardaki çalışmalar kurumumuzca yapılmıştır." şeklinde cevaplamıştır. K10 ise Festival kapsamına uygun şekilde, enginar konseptinin yer aldığı, el emeği ile değişik tekstil ve tasarım ürünlerinin hazırlandığını, ayrıca mutfak alanında tamamen doğal, enginarlı yemeklerin üretildiğini belirtmiştir.

**Urla Enginar Festivali hakkında gözlemlerinizi nelerdir?** sorusu ile ilgili olarak K1 organizasyonun huzur içinde geçtiğini ve bir sorun olmadan üçüncüsünün de tamamlandığı bilgisini vermiştir. K3 ise "Festivaller, yöre ve bölge tanıtımında ulusal ve uluslararası düzeyde en etkin tanıtım organizasyonlarıdır. Birçok iş kolunun katılımıyla yöreye ekonomik anlamda katkı sağlar. Yörenin bilinirliğini artırır, halkın daha çok bilinçlenmesini, ürününün değerlendirilmesini sağlar." cevabını vermiştir. K5 festivalin, Urla'ya artı değer katan, markalaşmasına katkı sağlayan,

gastro-turist çekmeye yönelik önemli bir etkinlik olduğunu belirtmiştir. K6; festivalin bölge tanıtımı açısından çok büyük bir öneme sahip olduğunu, ancak festivalin bitimi sonrası Urla'ya katkı sağlamadığını ve festival süresince sunulan ürünlerin fiyatlarının çok yüksek olduğunu bildirmiştir. Tarlada çok fazla enginar kaldığını ve değerlendirilemediğini, talep fazlası üretim yapıldığını da eklemiştir. Gastronomi turizmi açısından hiçbir katkısı olmadığını düşünmektedir. K7; üreticinin festivalden büyük miktarda gelir elde ettiğini iletmiştir. K8 ise festivalde Urla esnafı olarak sadece çarşı esnafının iş yaptığını diğer esnaflara katkı sağlamadığını belirtmiştir. Ayrıca “Enginar festivallerimiz düzensiz, plansız yapılan aksaklıkların her yıl daha da çoğalması nedeniyle bize herhangi bir katkı sağlamamasına sebep olmuştur.” cevabını vermiştir. K10 soruyu “Ülkemizde festival temaları genellikle “esnafın yüzü gülmesi” odaklı, satış-tüketim döngüsü konseptinde planlanmaktadır. Festivalimizin ana amacı da yerel ve küçük üreticiye hizmet etmek çünkü yerel üretim farklılıktır, kültürdür. Küçük üreticiler birlik olup, özgün ürünleri sergiler ve tanıtırlar. Amacımıza uygun planlama ve organize olabilmek önemli. Daha gelişmek çok büyümek anlamına gelmez. El emeği, özgün, Urla'yı temsil eden gerçek üreticilerin olduğu iyi tasarımı, fikir-çözüm odaklı çalışmamız gerekmektedir.” şeklinde cevaplamıştır.

**Urla Enginar Festivali'ne katkı sağlayan kurumlar sizce yeterli midir? Değil ise hangi kurum ve kuruluşların bulunmasını tercih edersiniz?** sorusuna K2; kurumların yeterli olduğunu, K3 ise diğer yetiştirici ilçelerin de festivalin kapsamına alınması, ilçe belediyelerinin de katkısının sağlanmasını belirtmiştir. İzmir Ekonomi Üniversitesi dışındaki diğer üniversitelerinde katkı sağlamasını, İZKA, İZTAV gibi kurumların desteğinin sağlanması ve bizzat orada bulunmalarında yarar gördüklerini eklemiştir. K5; “Uluslararası Urla Enginar Festivali Bakanlık'a proje olarak sunulurken destek olacak kurumlar belirlenerek yola çıkılmıştır. Bu doğrultuda ilerlenmektedir. Çözüm ortağı olarak farklı kurum ve kuruluşlardan destek alınsa da projeyi yazarken belirtilen kurumlara sadık kalınmıştır. Proje sahibi ve paydaşları şu şekildedir; İzmir Ekonomi Üniversitesi, İzmir Büyükşehir Belediyesi, Urla Belediyesi ve Reseau Delice'dir.” cevabını vermiştir. K6; Çevre Müdürlüğü'nün ve Sağlık Bakanlığı'nın da bu festivale destek vermesi gerektiğini düşünmektedir. K7 ise, ilk olarak Tarım Bakanlığı'nın bu festivalin içine girmesi gerektiğini Sağlık Bakanlığı'nın, Turizm Bakanlığı'nın ve Çevre Bakanlığı'nın da bu festivalinin içine girip birlikte hareket etmeleri gerektiğini belirtmiştir. K8; enginar festivaline katkı sağlayan kurumların yeterli olmadığını kurulan komisyonda mutlaka ilçe Sivil Toplum Kuruluşlarına ve Emniyet Müdürlüğü'nün bulunması gerektiğini iletmiştir.

**Urla Enginar Festivali tanıtımının yeteri kadar yapıldığını düşünüyor musunuz?** sorusu ile ilgili olarak verilen cevaplardan Tablo 2 oluşturulmuştur.

**Tablo.2** Urla Enginar Festivali Tanıtımının Yeterliliği

Katılımcılar	Yeterli	Kısmen Yeterli	Yetersiz
K1	X		
K2	X		
K3		X	
K4	X		
K5	X		
K6	X		
K7	X		
K8		X	
K9	X		
K10			X



Tablo 2'ye göre yedi katılımcı festival tanıtımının “Yeterli” olduğunu, K3 ve K8 “Kısmen Yeterli” olduğunu, K10 ise “Yetersiz” olduğunu ifade etmişlerdir. K3 ulusal ve uluslararası tanıtıma yönelmeye hazır bir etkinlik olduğunu, sanatsal faaliyetler, yurt dışından getirilecek sanatçı ve orkestraların gösteri ve konserleriyle sesini daha geniş kitlelere de duyurabileceğini iletmiştir. K8 ise %70 oranında tanıtımının yapılabildiği düşüncesindedir. K10 tanıtımların yerel düzeyde kaldığını, ulusal çapta bir tanıtım olması gerektiğini ve örnek olarak çok izlenen kanallarda reklam tanıtımı yapılabileceğini belirtmiştir.

**Uluslararası Urla Enginar Festivali'nin Urla gastronomi turizmine katkısı nelerdir?** sorusu hakkında verilen cevaplar değerlendirilerek Tablo 3 de yer verilmiştir.

**Tablo.3** Urla Enginar Festivali'nin Urla Gastronomi Turizmine Katkıları

Katkı sağlanan alan	K1	K2	K3	K4	K5	K6	K7	K8	K9	K10
Tanıtım		X		X	X		X	X	X	X
Bilinirlik		X					X	X	X	X
Farkındalık		X						X	X	
Yerli üreticiyi teşvik			X	X			X			
Yerli halkı bilinçlendirme				X						
Kültürel aktarım		X			X				X	x
Kültürel değerleri sahiplenme		X			X				X	
Marka değeri katma			X							
Yerel ürünleri sahiplenme (sertifikasyon, coğrafi işaretleme gibi)			X							
Girişimcilik			X						X	

Katılımcıların %70'i tanıtım konusunda düzenlenen Festivalin önemli derecede katkısı olduğunu ve %50'si farkındalık oluşturduğunu belirtmiştir. K6 ise Festival dışı dönemlerde enginar ve ürünlerinin bulunabilirliği ile ilgili sorun yaşanması sebebi ile Festivalin gastronomi turizmi açısından hiçbir katkısı olmadığını düşünmektedir.

**2018 yılında yapılması planlanan 4. Uluslararası Urla Enginar Festivali için görüş ve yorumlarınız nelerdir?** ile ilgili soruya K1; “Urla’ya nitelikli turizm tesisleri kazandırmak gerekiyor. Çünkü bu tür organizasyonlarda birkaç tane konaklama tesisimizin olması gerekiyor. İleride medya iletişim sponsorluğu anlamında belki bir ulusal kanalın projeye dahil edilmesi düşünülebilir.” cevabını vermiştir. K2; her geçen yıl festivalin çıtasını yükselterek devam ettiğini, 2018 yılında dördüncüsü planlanan festivalin bir önceki yıllara göre daha başarılı olacağını düşündüklerini iletmiştir. K3; gastronomi turizmi açısından ve diğer zenginliklerin bilinirliğinin sağlanması açısından festivalin katkısının artacağını belirtmiştir. K7; enginar ekim alanları ile üreticilerin gelirinin artacağı cevabını paylaşmıştır. K10; festival yerleşim planlamasının daha detaylı çalışılması gerektiğini, stant alanlarının gıda, tasarım-tekstil ve tarım üreticisi gibi belli bölümlere ayrılmasının daha iyi olacağı önerisinde bulunmuştur.

**Uluslararası Urla Enginar Festivali'nin içeriği ne yönde zenginleştirilebilir?** sorusu hakkında K1; düzenlenen festivalin gastronomiye eser kazandırması gerektiğini düşünmektedir. Festival bünyesinde ünlü gurmeler ile söyleşiler yapılarak seminerlere döndürülebileceğini belirtmiştir. Mutfak ile ilgili kitaplar yazılarak enginar kitabının yazılmasının iyi olacağını iletmiştir. K2 ise “Enginar Festivalimize katılan yabancı şeflerin ülke çeşitliliği artırılabilir. Yurtdışında yayın yapan gurme ve gastronomi televizyon kanalları davet edilebilir. Yabancı gurmeler, yabancı bloggerlar davet edilebilir.” cevabını vermiştir. K3 ise “zaten birçok ünlü şefin katılımıyla

yapılan programlar, yurt dışından davet edilecek gurme programı yapımcısı ulusal televizyon kanallarının canlı yayınları ve medya yazarlarının katkılarıyla zenginleşebilir. Festival programına yöre gezileri ve yurt dışından katılacak sanatçıların sanatsal etkinlikleri eklenerek ilgi arttırılabilir.” bilgisini vermiştir. K6 soru ile ilgili olarak “Katılımın çok olması sebebi ile trafik kitlendi araçlar için sorunlar oldu insanlar sırt sırta yürümek zorunda kaldı ama gelen insanlar bir daha tercih etmeye bilir çünkü yüzlerini yıkayacak yer bulamadılar, yemek yiyecek yer bulamadılar. Fiyatlar üç katına çıktı. Bunlar kontrol edilebilirdi. Belediye, bizler, sağlık personeli gerekli destek ve denetimlerle vatandaşa huzur getirebilirdik. Urla’yı hiç görmemiş insanlar, Urla’yı gördü ama katkı bu kadar oldu. Uzun vadede bir getirisi olması gerek. İnsanları enginar için getirtip enginarı tarlada çürütüyorsanız bir şey diyemem artık.” bilgisini paylaşmıştır. K7; halkın sadece damak zevkine değil, sanatsal etkinliklerle hem görsel hem de duygusal yönlerine hitap edilmesi gerektiğini düşünmektedir. K10; kültür ayağının geliştirilmesi gerektiğini belirtmiştir.

## **SONUÇ**

Urla’da 2015 yılından itibaren düzenlenen Uluslararası Urla Enginar Festivali ile enginar üretimi ve satışları önemli ölçüde arttırılmış ve üreticinin sorunlarına dikkat çekilmiştir (Uluslararası Urla Enginar Festivali, 2017). Bununla birlikte gastronomik öneme sahip bir ürün olan enginarın doğru, güvenilir üretimi ve işlenmesi hakkında halk bilgilendirilmiş ve hem insan sağlığı açısından hem de mutfak uygulamaları açısından Türkiye’de ve uluslararası boyutta tanıtımı sağlamıştır (Turhan, 2015). Ayrıca geleneksel kullanımının dışında farklı tarifler ile enginarın Türk Mutfak Kültürü’ndeki kullanımı arttırılmış, yurt dışından katılan şefler ile gastronomi turizmine önemli ölçüde katkı sağlanmıştır. Çalışma sonunda önerilecek konular ise şu şekildedir;

- Festivale katkı sağlayan kurumların desteği ve sayısı arttırılmalıdır.
- Urla Enginar Festivali’nde sunulan enginar içerikli ürünlerin festival dışındaki zamanlarda da ulaşılabilirliği ve muhafazası için stratejiler geliştirilmelidir.
- Sosyal medya aracılığı ile Urla gastronomisi ile ilgili etkin bir reklam ve tanıtım stratejisi uygulanmalıdır.
- Konaklama ile ilgili hizmet verecek kuruluşlara kapasitenin arttırılması için destek verilmelidir.
- Festival içeriğinde ürün hijyeninin ve halk sağlığının sağlanması amacı ile gerekli denetimler arttırılmalıdır.
- Katılımcıların kişisel ihtiyaçlarını görebileceği alt ve üst yapı olanakları geliştirilmelidir.
- Urla mutfak kültürünü tanıtan, mutfak zenginliğini öne çıkaran web sayfası tasarımlarına önem verilmeli, bu konuda web tasarımı uzmanlarından destek alınmalıdır.

## **KAYNAKÇA**

Bird, A. (2011). WINE + FOOD = RECORD YEAR: Event's Economic Impact Highest Ever, Analysis Finds, Charleston Post and Courier, 14 April 2011, [http://www.crda.org/news/local\\_news/wine\\_\\_\\_food\\_\\_\\_record\\_year\\_\\_event\\_s\\_economic\\_impact\\_highest\\_ever\\_\\_\\_analysis\\_finds-1582](http://www.crda.org/news/local_news/wine___food___record_year__event_s_economic_impact_highest_ever___analysis_finds-1582), [Erişim Tarihi: 06.07.2017].

Bucak, T. ve Aracı, Ü.E. (2013). Türkiye’de Gastronomi Turizmi Üzerine Genel Bir Değerlendirme, Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi Cilt: 16, ss. 30.

- Butcher, H. (1993). *Introductions: Some Examples and Definition, Community and Public Policy*, (Ed: H. Butcher, A Glen P. Henderson ve J. Smith), Pluto Press, London.
- Egemen Urla Yaşam Dergisi, Nisan-Mayıs 2017 Sayı:8 Yıl:2 ss. 16-17.
- Eser, B., İlbi, H. ve Uğur, A. (2006). *Enginar Yetiştiriciliği*. Hasad Yayıncılık, ISBN:975-8377-45-5, İstanbul, 64 s.
- Getz, D. ve Frisby, W. (1990). *A Study of the Role of Municipalities in Developing Festivals and Special Events in Ontario*, Department of Recreation and Leisure Studies, University of Waterloo, Waterloo.
- Gül, K., Erdem, B. ve Gül, M. (2013). *Yerel Festivallerin Etkinliğine Bağlı Ziyaretçi Kazanımları: Sındırgı Yağcıbedir Festivali Örneği*, Süleyman Demirel Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi, Cilt: 18, ss. 2.
- Hall., M. C., Sharples, L., Mitchell, R., Macionis, N. ve Cambourne, B. (2003). *Food tourism around the world: development, management and markets*. Butterworth-Heinemann: Elsevier .
- Janiskee, R. (1994). *Some Macro-Scale Growth Trends in America's Community Festival Industry*, *Festival Management and Event Tourism*, 2(1), ss. 10-14.
- Küçük, M. (2017). *Kültür Turizmi Kapsamında Yer Alan Festival Etkinliklerinin Yerel Kalkınmaya Katkısı: Uluslararası Beyşehir Göl Festivali Üzerine Bir Araştırma*, [<http://unikop.org/makale/ks13-4-02.pdf>] (Erişim 02 Ağustos 2017).
- Ryder, E.J., Devos, N.E. ve Bari, M.A. (1983). *The globe artichoke (Cynara scolymus L.)*. *HortScience*, Vol. 18(5): ss.646-653.
- Şengül, S. ve Genç, K. (2016). *Festival Turizmi Kapsamında Yöresel Mutfak Kültürünün Destekleyici Ürün Olarak Kullanılması: Mudurnu İpekyolu Kültür Sanat ve Turizm Festivali Örneği*, *Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, Sayı 23, ss.79-89.
- Turhan, K.N. (2015). *Enginar*, *Apelasyon Dergisi*, Sayı: 18, Mayıs 2015, (<http://www.apelasyon.com/Yazi/257-enginar>).
- Uluslararası Urla Enginar Festivali, 2017. [<http://Urlaenginarfestivali.com>] (Erişim 06 Temmuz 2017).
- Urla İlçe Emniyet Müdürlüğü, 2017. Görüşme notları. (10 Temmuz 2017).
- Urla'da Yaşam, 2017. [<http://urladayasam.com/urlada-yemek/>] (Erişim 07 Temmuz 2017).