

Kayseri Hürmetçi Sazlığı'nın coğrafi işaretli ürün potansiyeli ve gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesi

Osman Özer
ÖZET

Gastronomi turizminde ürün pazarlaması açısından fark oluşturmada önemli noktalardan biriside coğrafi işaretli ürünlerinin çeşitliliği ile bu ürünleri bünyesinde bulundurmasıdır. Hürmetçi Sazlığı'nın bu konuda elinde bulundurduğu potansiyelinin fazla olması bu çalışmaya yön vererek çalışmanın yapılması konusunda belirleyici unsur olmuştur. Hürmetçi Sazlığı içerisinde barındırdığı geniş otlakları, zengin botanik yapısıyla, Akdeniz mandası familyasına dahil olan Anadolu Mandasının yetiştiriciliğinin verimli ve organik bir biçimde yapıldığı için gastronomi turizminin hammadde kaynağıdır. Gastronomik ürünlerin çeşitliliği ve özgünlüğünden dolayı gastronomi turizmi açısından önemli bir potansiyeldir. Bu ürünlerin işlenip tarladan çatala olan sürecini en doğal haliyle gözlemleme ve uygulama imkânı sunarak, gastronomi turizmi için önemli bir uğrak noktası olmaya adaydır. Özellikle bölgede üretilen Hürmetçi Manda Kaymağı, Hürmetçi Manda Yoğurdu, Hürmetçi Manda Tereyağı, Hürmetçi Manda Peyniri, Hürmetçi Manda Süt Reçeli, Hürmetçi Manda Kreması, Hürmetçi Manda Kavurması, Hürmetçi Manda Sucuğu ve Hürmetçi Manda Pastırması'nın yanında şu anda üretilmeyen ama üretilmesiyle ayrıca bir önem kazanacak olan Hürmetçi Manda Tarağı ile coğrafi işaretli ürünlere başvurusu yapılabilecek birçok potansiyeli içerisinde barındırmaktadır. Çalışmada; literatür taraması ile alan gezisi yöntemi kullanılarak, öncelikle gastronomi turizmi ve coğrafi işaretli ürünler kavramları irdelenmiştir. Akabinde manda yetiştiriciliği ve mamulleri incelenmiştir. Sonrasında Hürmetçi Sazlığı'nın gastronomi turizmi ve coğrafi işaretli ürünler açısından sosyo-ekonomik potansiyeli değerlendirilmiştir. Son olarak bulgular ışığında önerilerde bulunulmuştur.

Anahtar Kelime: Gastronomi Turizmi, Coğrafi İşaret, Manda, Kayseri, Hürmetçi Sazlığı, Anadolu Mandası
Gönderilme Tarihi:11.05.2021; Kabul Tarihi:13.08.2021. Derleme Makalesi

Evaluation of Kayseri Hürmetçi Reeds in terms of geographical indications and gastronomy tourism potential

ABSTRACT

One of the important points in making a difference in terms of product marketing in gastronomic tourism is the diversity of geographical indication products and the inclusion of these products. The fact that Hürmetçi Reeds has a high potential in this regard has been the determining factor in carrying out the study by directing this study. Hürmetçi Reeds is the raw material of gastronomic tourism because of its wide grasslands, rich botanical structure, and the cultivation of the Anatolian Buffalo (Mediterranean Mandate), which is included in the Mediterranean water buffalo family, in an efficient and organic way. Due to the diversity and originality of gastronomic products, it is an important potential in terms of gastronomic tourism. It is a candidate to be an important stopping point for gastronomy tourism by providing the opportunity to observe and apply the process of processing these products from field to fork in their most natural form. In particular, the production of Hürmetçi Buffalo Cream, Hürmetçi Buffalo Yogurt, Hürmetçi Buffalo Butter, Hürmetçi Buffalo Cheese, Hürmetçi Buffalo Milk Jam, Hürmetçi Buffalo Cream, Hürmetçi Buffalo Roast, Hürmetçi Buffalo Sujuk and Hürmetçi Buffalo Pastrami will gain importance as well as production. With the Hürmetçi Buffalo Comb, which is one of the leading companies in the world, it contains many potentials that can be applied to geographically marked products. In the study; First of all, the concepts of gastronomic tourism and geographically marked products were examined by using the field trip method with a literature review. Subsequently, buffalo breeding and its products were examined. Afterwards, the socio-economic potential of Hürmetçi Reeds in terms of gastronomy tourism and geographical indication products was evaluated. Finally, recommendations were made in the light of the findings.

Keywords: Gastronomy Tourism, Geographical Indication, Buffalo, Kayseri, Hürmetçi Reeds, Mediterranean Mandate

Submitted:11.05.2021; Accepted:13.08.2021. Review Paper

Osman Özer Necmettin Erbakan 0000-0001-8543-0664 osman-ozar@hotmail.co.uk Turkey
Üniversitesi

*Sorumlu Yazar

Giriş

Gastronomi Turizmi

Gastronomi kavramı üzerine fazlaca tanımlama bulunmaktadır. Temeli Antik Yunan dönemine kadar uzanan kavramın, 9.yy'ın sonlarına doğru doğru Charles Monselet tarafından “bütün şart ve yaşlarda tadılabilen sanat” olarak tanımlandığı görülmektedir (Wilkins ve Hill, 1994: 35). Süreçte Joseph Bercholux yazdığı “Gastronomi ya da Tarladan Sofraya İnsan (Gastronomie ou L’Homme des champs a Table)” adlı eseriyle 1801 yılı itibariyle literatürde yerini alır almaz ardından 1803 yılında Croze Magnan tarafından yazılan “Gastronomi Paris’te (Gastronomie a Paris)” adlı eser yayımlanmış ve literatür genişlemeye başlamıştır. İlk resmi çalışma Fransız Jean Anthelme Brillat Savarin tarafından “Tat Fizyolojisi” ile literatürdeki yerini sağlamlaştırmıştır (Kivela ve Croots, 2006; Zengin, Uyar ve Erkol, 2015).

Günümüzde gastronomi kavramının ekonomik bir unsur olarak turizme kazandırılmasından sonra gastronomi turizmi kavramı ortaya çıkmış ve literatürdeki yerini almıştır. Akabinde literatürde ve sosyal hayatta bu iki kavramın yaygın olarak birbirinin yerine kullanıldığı görülmektedir. Her ne kadar birbirinin yerine kullanılsa da gastronomi turizmi; öncelikle yapılan tüm faaliyetlerin ekonomik çıktıya sahip olma şartı ile beraber, “farklı kültürlerin lezzetlerini araştırmak, yiyecek ve içeceklerle ilgili festivallere katılmak, bölgelere ait geleneksel üretim, sunum ve tüketim yöntemlerini öğrenmek, deneyimlemek ve amacıyla aktivitelere katılmak amaçlı yapılan turizm” türüdür (Ignatov, 2003; Üzümcü, 2018: 16). Görüldüğü üzere gastronomiyi gastronomi turizminden ayıran husus ekonomik getiridir. Gastronomi turizmi; “yerel kültürün bir parçası (yöresel ve geleneksel yemekler) olarak, bölgesel turizmi geliştirmede, rekabete yönelik pazarlamada, yerel tarım ve dolayısıyla ekonomik gelişimde önemli rol oynaması ile turistlerin tükettiği yiyecek-içecek ile alakalı tüm ürün ve hizmetleri” kapsamaktadır (Yüncü, 2010: 32). Tanımlamalar ve araştırmalar ışığında gastronomi turizminin ulusal ve yerel kalkınmaya etkisinin ne derece yüksek olduğu görülmektedir. Bu bağlamda yerel, yöresel ve geleneksel gastronomik unsurların ve ürünlerin korunması ile bu unsurlara koruma ve kaynak sağlayan, bölge insanın refahı düzeyini artırmak için coğrafi işaretli ürünler sisteminin önemi yüksektir.

Coğrafi İşaret Sistemi

Fikri sınai mülkiyet hakları, geniş anlamıyla “endüstriyel, bilimsel, edebi ve sanatsal bir fikir oluşumuyla meydana gelen ürünlere ait yasal hakları ifade etmekte olup, bunlardan biride bir ürünün yetiştigi ve/veya üretildiği coğrafyayı nitelendiren “Coğrafi İşaret” kavramıdır (Doğan, 2015: 59).

Coğrafi işaret sistemi, dünyada ilk defa 19 yy’ın sonuna doğru gündeme gelmiş ve Fransa’da 20 yy’ın başlarında “Appellation D’origine Controlée (AOC)” olarak ilk defa uygulanmıştır (Suratno, 2004; Yazıcıoğlu vd, 2019). Coğrafi işaretler, ayırt edici işaretler arasında geçmişi en eskiye dayanandır (Polat Üzümcü vd, 2017) Türkiye’de coğrafi işaretli ürünler ilk olarak Kocaeli ilinin Hereke İpek Halısı; 21.06.1996 tarihinde, C1996/001 dosya numarası ile gündeme gelmiştir. Yapılan başvuru Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından, 14.11.1997 tarihinde türü Mahreç İşareti olarak ve ürün grubu Halılar ve Kilimler olarak tescillenmiştir. Türkiye’nin Coğrafi İşaret (Cİ) sıralamasında birinci sırayı almaktadır. Bu süreç 25. sıraya kadar Halılar ve Kilimler olarak devam etmiştir. İlk gastronomik (içecek) coğrafi işaretli ürün ise, Türkiye’nin geneline ait olan 14.11.1997 tarihinde tescillenmiş ve yine ilk olarak Menşe Adı almış, “Biralalar ve Diğer Alkollü İçkiler” ürün grubunda yer alan Türk Rakısıdır. Bir diğer gastronomik (yiyecek) coğrafi işaretli ürün ise Gaziantep’e ait olan, 17.05.2000 tescillenmiş, Menşe Adı türünde ve “İşlenmiş ve İşlenmemiş Meyve ve Sebzeler ile Mantarlar” ürün grubunda olan Antep Fıstığı’dır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2021).

Türkiye'nin farklı coğrafi işaretli ürün potansiyelini, "zengin bir kültürel mirasa sahip olması, coğrafi konumunun uygunluğu ve elverişli iklim kuşağında bulunması" sağlamaktadır (Hazarhun ve Tepeci, 2018: 373). Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından coğrafi işaretli ürünler "temel olarak benzerlerinden farklılaşmış ve bu farkı kaynaklandığı yöreye borçlu olan bir yöresel ürün adı" olarak tanımlanmıştır. Bu bağlamda bilinen adı, belirgin bir niteliği veya farklı özellikleri açısından geçmişi bulunduğu bölge, yöre, köy, ilçe, il veya ülke ile homojenize olmuş bir mamulü gösteren işaret olarak tanımlamak mümkündür. Coğrafi işaretler Menşe Adı ve Mahreç İşareti olmak üzere ikiye ayrılmıştır. Sınırları belirlenmiş, tüm veya asıl özelliklerini buldukları yöreden almış, üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerin tamamı sadece ait oldukları yörede gerçekleşen mamuller Menşe Adı almaktadırlar. Mahreç İşareti ise sınırları belirlenmiş, tüm veya asıl özelliklerini buldukları yöreden almış, üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerin en az birinin ait oldukları yörede gerçekleşen mamuller için kullanılmaktadır. Bunun haricinde bilinirliğini geleneksel olarak en az otuz yıl süreyle ispatlayan ve gerekli şartların en az birini karşılayan ürünler için Geleneksel Ürün Adı kullanımı mümkündür (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2021).

Coğrafi işaret kapsamında nitelenmesi için mamullerin bazı şartları bulundurması gerekmektedir. Bu şartlar şu şekilde sıralanabilir (Kan vd, 2012; Sarıipek ve Çevik, 2020).

- Ürün; Coğrafi işaretin bir ürünü belirtmesi gerekir. Coğrafi işaret bir ürünün aslını belirtmeye ve diğer ürünlerden ayırt etmeye yarar.
- İşaret; Kullanıldıkları ürünlerin üzerinde bulunan isim ile farklılaştırmaya ayırt etmeye yarar.
- Bir coğrafya aitlik; Sınırlarının belirlenmiş bir coğrafyadan kaynaklanan ürünleri ayırt etmeye yarar.
- Karakteristik olması; Buldukları yöreye göre farklı özellikleriyle ve türevlerine göre farklılıklarını ayırt etmeye yarar.
- Karakteristiği ve yöresel kökeni arasında bağlantı olması; Kültürel mirasın korunması ve ürünlerin özellikleri hakkında tüketicileri bilgilendirip karar verme süreçlerinde etkiler.

Türk patent ve marka kurumunun verilerine göre 2021 yılı mayıs ayı itibarıyla coğrafi işaret sistemine toplam 1472 adet ürün kayıtlıdır. Bu ürünler tescilli ve başvuru olarak iki başlık altında toplanmıştır. Tescilli ürünler 728 adet olup başvuru halindeki ürünler ise 744 adettir. Gün geçtikçe yerel yönetimler, sanayi ve ticaret odaları, yerel halk, üniversiteler ve sivil toplum kuruluşları yörelerindeki, bölgelerindeki ve ellerindeki değerleri fark edip keşfetmeleriyle beraber başvuruların sayısı peyderpey artmaktadır.

Coğrafi işaretler günümüzde birçok ürünün orijinalliği ve kalitesi bakımından tüketicileri korumak amaçlı yöresel, yerel, geleneksel ürünlere güven duyulmasını sağlamaktadır. Bununla beraber yerel halkın yaşadığı kırsal bölgelerin gelişimi ile soyut-somut kültürel mirasın korunması için ekonomik ve yasal bir zemin oluşturduğu araştırmalarla gösterilmiştir (Bozgeyik, 2009; Durlu Özkaya vd, 2013).

Araştırmanın Yöntemi

Araştırmanın Amacı ve Önemi

Çalışmada Kayseri merkeze yaklaşık 15 km mesafede Erciyes Dağı'nın eteklerinde, Hacılar ve İncesu ilçelerine bağlı ve Hürmetçi, Karpuzsekisi, Dokuzpınar, Gelbula, Saraycık ile Örenşehir mahalleleri sınırları içerisinde bulunan Hürmetçi Sazlığı'nın coğrafi işaretli ürünler ve gastronomi turizm potansiyelinin incelenmesi amaçlanmıştır. Araştırma sonuçları ile birlikte; bölgeye ait manda yetiştiriciliği ve manda ürünlerinin fırsat potansiyeline farkındalık oluşturarak bunları bölge için avantaja dönüştürme şansı sunması bakımından önem taşıyacağı öngörülmektedir. Araştırmanın önerileri ile bölgeye ait coğrafi işaretli ürünler

oluşturulmasına katkı sağlanacağı ve araştırmanın kılavuzluğuyla Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından tescillenebileceği düşünüldüğünden dolayı, araştırmaya ayrıca önem kattığı düşünülmektedir.

Araştırma kapsamında alan gezisi ve literatür araştırması yapılmıştır. Öncelikle literatür taramasında internet kaynakları, kitaplar ve makaleler incelenmiştir. Özellikle coğrafi işaretler hakkında güncel bilgiye sahip olmak için Türk Patent ve Marka Kurumu'nun web sayfası incelenmiştir. Manda yetiştiriciliği için yerli ve yabancı makaleler incelenmiştir. Ayrıca Hürmetçi Sazlığı'na belli periyotlarda gidilmiş ve Hürmetçi Sazlığı'nda yapılan manda yetiştiriciliği izlenmiştir. Böylece coğrafi işaretli olabilecek olan gastronomik unsurların potansiyeli hakkında bilgi elde edilmiştir. Bu kapsamda elde edilen bilgiler doğrultusunda Hürmetçi Sazlığı'nın mevcut durumu ve turizm potansiyeli, coğrafi işaretli ürünler ve gastronomi turizmi bakımından ortaya çıkartılmaya çalışılmıştır.



Fotoğraf 1. Hürmetçi Sazlığı ve Hürmetçi Manda Ürünleri

Kaynak: Özer, 2021

Bulgular ve Değerlendirme

Alan gezileri ve literatür araştırmaları ışığında Hürmetçi Sazlığı'nın gastronomi turizmi ve coğrafi işaretli ürünler açısından potansiyelinin değerlendirilmesinde; literatür kısmında gastronomi turizmi ve coğrafi

işaret kavramları incelenmiş, bulgular kısmında ilk olarak Hürmetçi Sazlığı'nın coğrafyası, ikinci olarak mandanın morfolojik özellikleri ve ürünleri, üçüncü olarak coğrafi işaretli ürünler için potansiyeli, son olarak bölgenin gastronomi turizmi açısından güçlü ve zayıf yönleri, tehditler ve fırsatlar ortaya koyulmaya çalışılmıştır.

Hürmetçi Sazlığı'nın Coğrafyası

Kızılırmak havzası içerisinde 3100 hektarlık sulak alan büyüklüğü ile toplam tescilli alan büyüklüğü (ha) 15713 hektar olan ve “Ulusal Öneme Haiz Sulak Alanlar” statüsüne sahip, mevsimsel yağışlar ve Erciyes dağının karların erimesiyle beraber suyla dolan Hürmetçi Sazlığı (Karasaz) sulak alanı, Kayseri şehir merkezinin yaklaşık 13 km güneybatısına konumlanmaktadır. Hacılar ve İncesu ilçelerinin sınırları içerisinde yer almaktadır. Saraycık, Örenşehir, Dokuzpınar, Hürmetçi, Karpuzsekisi, Gelbula, Organize Sanayi mahalleleri (Şekil:1) arasında kalan ekosistem, 2004 yılında dokuz Ramsar kriterinden birini taşıdığı için Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından uluslararası öneme sahip bir sulak alan olarak tanımlanmıştır. Sulak ve mera alanlarının genişliği ile manda sürülerinin rahatça yaşayıp üreyebileceği bir alan konumundadır (Tarım ve Orman Bakanlığı, 2021).

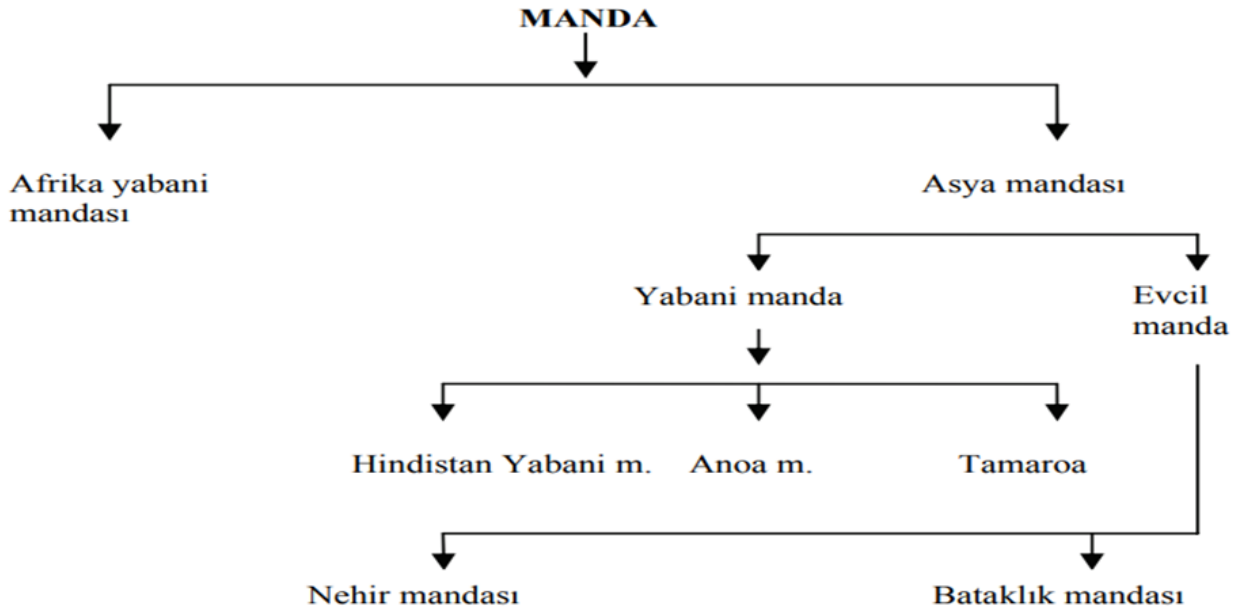


Şekil 1. Hürmetçi Sazlığı'nın Uydu Görüntüsü

Kaynak: Tarım ve Orman Bakanlığı: 2021

Manda Hakkında Genel Veriler

Manda, dünyada tamamına yakını Asya kıtasında bulunan (%96.4), başta süt olmak üzere, et, deri ve iş gücünden yararlanmak üzere yetiştirilen Bovidae ailesine dahil bir türdür. Mandalar, değişik çevre koşullarına uyum sağlayabilen, düşük kaliteli ve ucuz kaba yemleri değerlendirebilen oldukça uyumlu hayvanlardır (Yılmaz, 2013). Hindistan (% 55), Pakistan (% 17) ve Çin (% 13) dünya manda varlığının % 85'ini elinde bulundurmaktadır. Avrupa kıtasında ise özellikle İtalya modern tekniklerle manda yetiştiriciliğinin yapıldığı model ülkelerden biri olup organik manda yetiştiriciliğinde de önemli bir eğilim öngörülmektedir (Sarıözkan, 2011; Yılmaz ve Kara, 2019; USDA, 2021).

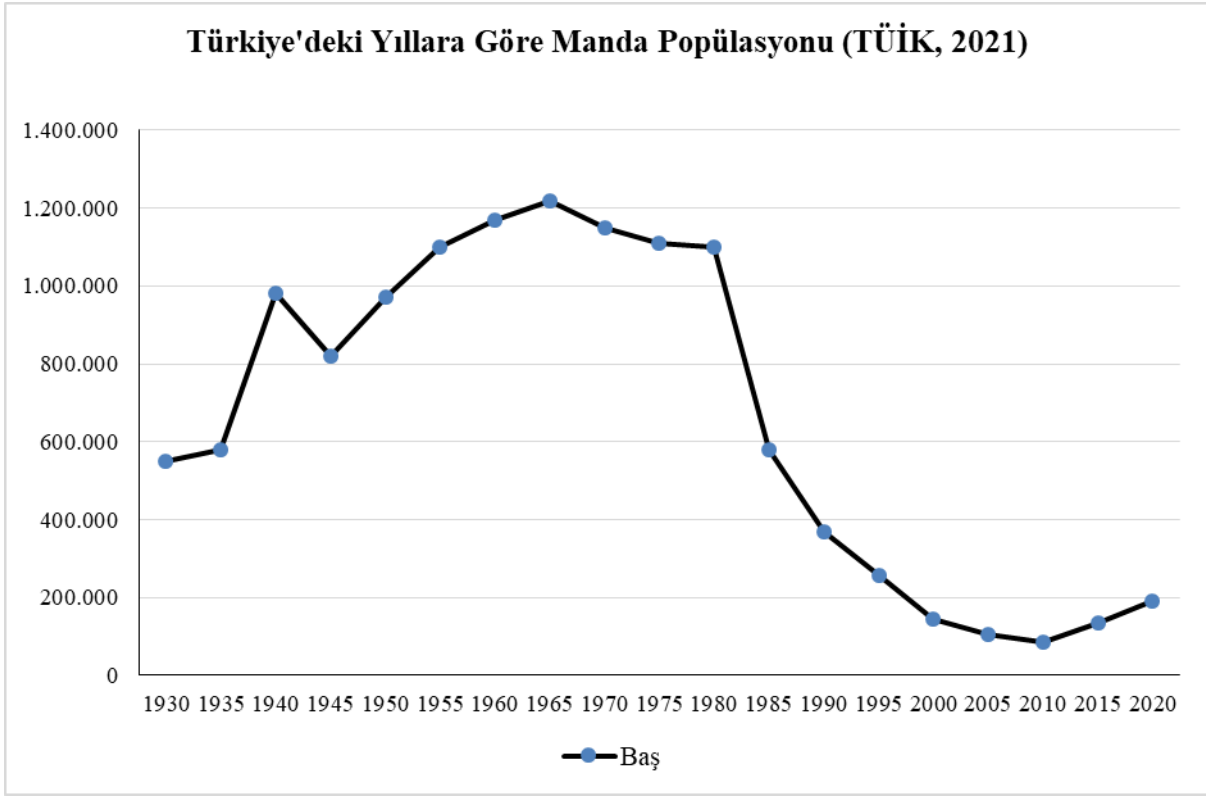


Şekil 2. Manda Irk Ağacı

Kaynak: Ligda, 1998; Yılmaz, 2013.

Mandalar, Afrika yabani mandası ve Asya mandası olarak gruplandırılmaktadırlar. Evcil ve yabani olarak 70'in üzerinde ayrı ırkı bulunan mandalardan evcil olanlar “Nehir (Irmak, Sazlık) Mandası (River Buffalo)” ve “Bataklık Mandası (Swamp Buffalo)” olarak iki gruba ayrılır. Bataklık Mandası daha çok işgücü yönünde gelişmiş olup, süt verimleri oldukça az, ancak yavrularına yetecek kadardır. Bu mandalar Güneybatı Çin, Burma Assam Laos, Vietnam, Tayland, Malezya, Endonezya ve Filipinler’de bulunur (Ziauddin ve Rao, 1991). Bataklık grubu mandalar yarım daire şeklinde büyük boynuzları ile karakterize olan tek bir ırk, ancak çok sayıda tip ve varyete ihtiva etmektedir (Yılmaz, 2013).

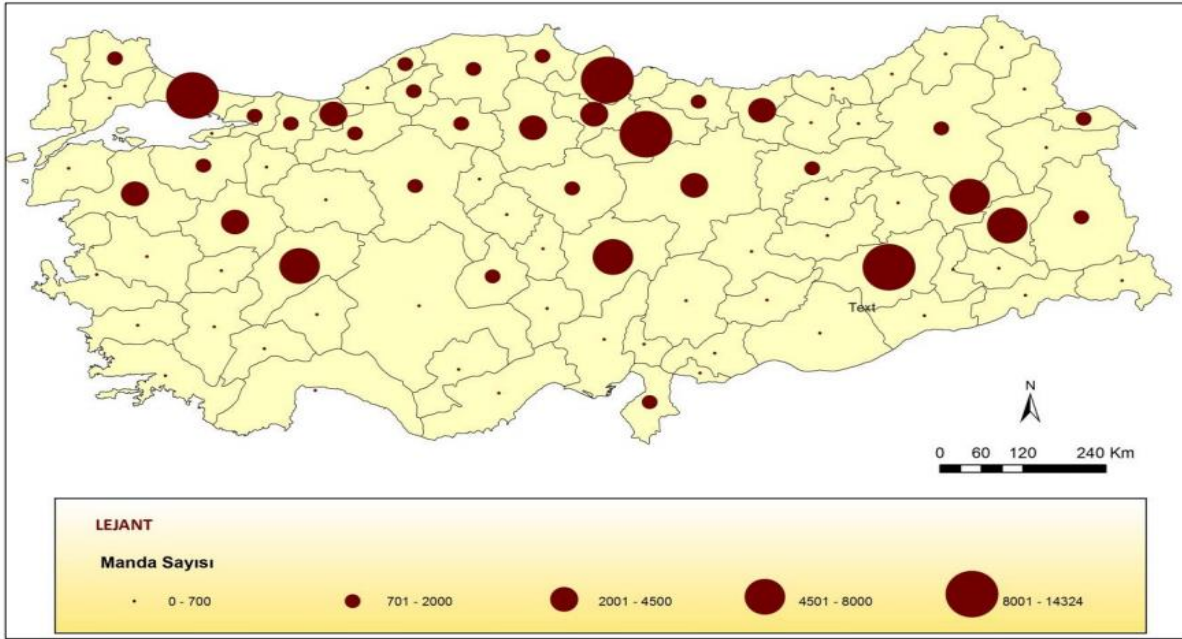
Nehir Mandası en fazla Hindistan ve Güneybatı Asya’da bulunmaktadır (Soysal, 2013). Türkiye’deki mandalar, nehir mandalarının alt grubu olan Akdeniz mandalarından köken alıp, Anadolu Mandası olarak adlandırılmaktadır (Soysal vd, 2005; Yılmaz, 2013). Türkiye yerli mandaları da bu gruba girmektedir. Nehir mandaları temiz suyu tercih etmektedirler (Yılmaz, 2013). Nehir mandalarının birçok çeşidi bulunmaktadır. Bunlardan bazıları, Nilli-Ravi, Murrah, Kundi, Surti, Jafarabadi, Meksana, Toda, Khuzestan, Bhadawari, Malaii ve Akdeniz Mandalarıdır.



Şekil 3. Türkiye'nin 1930-2021 Yılları Manda Populasyonu

Kaynak: TÜİK, 2021

Türkiye'deki mandalar ise Akdeniz mandaları grubunda, nehir mandaları içinde yer alan Anadolu mandası ırkıdır (Soysal, 2013). Anadolu mandası; Tarım ve Orman Bakanlığı, Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü (TAGEM) tarafından 2004 yılı itibariyle ırk tescili yapılmış ve tanımlanmıştır (Anonim, 2004). Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK)'nin 2019 verilerine göre Türkiye manda varlığı 184.192 baştır (TÜİK, 2021). Türkiye'de 70'ler ve 80'lerde 1 milyon baştan fazla manda varlığından bahsedilirken, istatistiği tutulabilen en düşük sayısı 2007 yılına gelindiğinde 84.705 başa kadar düşmüştür. Türkiye'deki 1 milyon başın üzerindeki manda sayısındaki keskin düşüş, son derece kaygı verici olduğu görülmesinin yanında, mandaların yok olma tehlikesiyle karşı karşıya kalmasına yol açmıştır (Sarıözkan, 2011). Devletin bu durumu fark etmesiyle beraber "Halk Elinde Manda Islahı" projesi hayata geçirilmiştir. Bununla birlikte son yıllarda Türkiye'deki manda varlığındaki artış umut verici bulunmakta ve özellikle projenin önemli bir katkı sağladığı düşünülmektedir. Manda popülasyonunun kötü gidişine dur demek amaçlı, 2008 yılında manda yetiştiriciliğinin yapıldığı illerde Damızlık Manda Yetiştiricileri Birliklerinin kurulmasının teşvik edilmesi önemli adımlar olarak değerlendirilebilir. Bu yapılan işlerden sonra manda popülasyonunun artmasıyla beraber, 2012 yılında Türkiye Damızlık Manda Yetiştiricileri Merkez Birliği kurulması bu hayvancılık kolunun örgütlenmesinde önemli bir adım olmuştur (Soysal, 2013; Yılmaz ve Kara, 2019).



Şekil 4. Türkiye'deki Manda Populasyonunun Dağılımı

Kaynak: Şahin, 2015: 26; TÜİK, 2021

Türkiye'de manda yetiştiriciliği Karadeniz Bölgesi kıyı şeridinde Samsun ve Tokat'ta, Marmara'nın genelinde, Doğu Anadolu'da Muş, Kars ve Sivas'ta, Güney Doğu Anadolu Bölgesi'nde Diyarbakır'da, Ege Bölgesi'nde Afyonkarahisar'da yapılmaktadır (Atasever ve Erdem, 2008). Ayrıca İç Anadolu bölgesinde ise Kayseri'de yapılmaktadır. Ülkemizde ekseri sürü anlamına gelen manda ismiyle bilinmekle beraber, bölgelere göre “camış, camız, kömüş, dombey/donbay/tonbay, gedek, medek (dişiler için), yaşar (malaklar için) ve su sığırı” gibi isimler de verilmektedir (Şahin, 2015: 22). Aşağıda TÜİK verileri düzenlenmiş, bir araya getirilmiş ve uyarlanmış, Türkiye'nin son 30 yılındaki manda istatistikleri verilmiştir (TÜİK, 2021).

Tablo 1. Türkiye Manda İstatistikleri

Yıllar	Manda Sayısı Buffaloes	Sağılan Hayvan Sayısı Number of Animals Milked	Süt Milk	Kesilen Hayvan Sayısı Number of Slaughtered Animals	Et Üretim Miktarı Quantity of Meat Production
	(Baş - Head)	(Baş - Head)	(Ton-Tons)	(Baş - Heads)	(Ton-Tons)
1991	366 150	171 082	161 348	59 913	8 803
1992	352 410	165 087	155 660	54 500	7 967
1993	316 000	148 014	140 385	50 300	7 131
1994	305 000	150 034	143 606	56 705	8 162
1995	255 000	122 372	114 534	38 310	6 094
1996	235 000	113 729	108 194	20 100	3 140
1997	194 000	92 206	86 700	36 296	5 640
1998	176 000	84 893	79 815	27 257	4 762
1999	165 000	79 973	75 243	28 240	5 196
2000	146 000	69 602	67 330	23 518	4 047
2001	138 000	65 356	63 327	12 514	2 295
2002	121 077	51 626	50 925	10 110	1 630
2003	113 356	57 378	48 778	9 521	1 709
2004	103 900	39 362	39 279	9 858	1 950
2005	104 965	38 205	38 058	8 920	1 577

2006	100 516	36 553	36 358	9 658	1 774
2007	84 705	30 460	30 375	9 532	1 988
2008	86 297	31 440	31 422	7 251	1 334
2009	87 207	32 361	32 443	4 857	1 005
2010	84 726	35 362	35 487	15 720	3 387
2011	97 632	40 218	40 372	7 255	1 615
2012	107 435	46 959	46 989	7 426	1 736
2013	117 591	51 940	51 947	2 403	336
2014	122 114	54 891	54 803	2 176	526
2015	133 766	62 999	62 761	1 391	326
2016	142 073	63 329	63 085	1 499	351
2017	161 439	69 497	69 401	6 123	1 339
2018	178 397	75 882	75 742	1 880	402
2019	184 192	79 333	79 341	338	73

Kaynak: TÜİK, 2021

Günümüzde manda ürünleri istatistiklerine baktığımızda 2019 yılında Türkiye’de 184.192 baş mandanın 79.333 başın sağılışından 79.341 ton süt elde edilebilmiştir. Bunun yanında 338 baş manda kesilerek toplamda 73 ton et elde edilmiştir. (TÜİK, 2021). Eski potansiyelinden çok uzak olsa da yıldan yıla yukarıya doğru bir ivme kazanması önemlidir. Manda yetiştiriciliği ile ilgili çalışmaların artmasıyla bu sürecin daha hızlı ilerleyebileceği düşünülmektedir. Bu çalışmanın amaçlarından birisi manda yetiştiriciliğine dikkat çekerek öncelikle yerel ekonomik değer oluşturması sonrasında ise ülke ekonomisine katkıda bulunmasını desteklemektir.

Manda Ürünleri ve Sosyo-Ekonomik Açından Potansiyeli

Manda başlangıçta fiziksel yapısından dolayı gücünden yararlanan bir çiftlik hayvanıyken, hatta bir kısım bölgelerde “Canlı Traktör” (Living Tractor) olarak nitelenirken (Cockrill, 1966: 535), günün gelişmeleriyle beraber özellikle gelişmiş ülkelerde sütü, eti ve derisi için yetiştirilen bir çiftlik hayvanı haline dönüştürülmüştür. Lezzet ve besin değeri yüksekliğinden, yoğurt, kaymak, tereyağı ve sucuk gibi işlenmiş bazı ürünlerinin fazla rağbet görmesi mandanın eti ve sütü için yetiştirilmesi eğilimini artırmıştır. Teknoloji ve bilimin gelişmesiyle beraber sadece manda sayısını artırmanın önemli olmadığı, bunun yanında mandaların farklı açılardan özgün ürünlerinin en iyi şekilde değerlendirilmesi üzerinde durulması gereken önemli bir husustur.

İnsanların beslenme eğilimleri organik ve besin değeri yüksek besinlere yönelmeye başlamasından bu yana manda ve manda ürünleri, üretici ve tüketicilere önemli seçenekler sunmaktadır (Demiryürek, 2004). Mandanın süt verimlerini nedeniyle yetiştirildikleri bölgelerin ekonomisinde önemli bir yer tutmaktadırlar. Manda sütü içerisindeki kuru madde ve yağ oranının yüksekliği ile diğer hayvanların sütlerinden ayrılmaktadır. Ayrıntılı olarak Tablo 2’de verileri görülmektedir.

Tablo 2. Sütlerin Karşılaştırılması

Tür	Su	Kuru madde	Protein	Yağ	Laktöz	Mineral Madde	Kolesterol (mg)
Manda	82.0	17.7	4.15	7.85	4.8	0.77	8
İnek	87.5	12.4	3.4	3.65	4.65	0.75	14
Koyun	82.9	17.2	5.4	6.25	4.55	0.88	11
Keçi	87.1	13.0	3.7	4.1	4.45	0.8	10

Kaynak: Atasever ve Erdem, 2008: 61; Pamuk ve Gürler, 2010: 50; Şahin, 2015: 27

Manda sütü genellikle peynir ve yoğurt üretiminde kullanılmakla birlikte bazı ülkelerde inek sütü ile karıştırılarak içme sütü şeklinde üretilerek tüketildiği bilinmektedir. Mandanın ineğe kıyasla süt verimi oldukça düşük, laktasyon süresi daha kısadır. Vitamin ve minerallerce zengin manda sütü diğer sütler içerisinde en yağlı aynı zamanda da laktoz oranı en yüksek olanıdır. Yağ oranındaki bu zenginlik sütün işlenmesi ile elde edilen başta tereyağı olmak üzere lüle kaymağı ve yoğurt oluşumunda kendine has bir aroma katmakta ve farklı sütlerden elde edilen türevlerine kıyasla daha çok talep edilmesine neden olmaktadır. Manda sütündeki yağ oranının diğer sütlerin yağ oranlarına göre yüksek ve yağın renginin beyaz oluşu nedeniyle süt endüstrisinde önemli bir yer tutmaktadır. Bu özelliğinden dolayı Türkiye'nin birçok yerinde manda sütü, krema ve lüle kaymağı üretiminde büyük talep kazanmasına neden olmuştur (Eralp ve İzmen, 1967). Manda sütü inek sütü gibi çeşitli tereyağı, kaymak, sert ve yumuşak peynir, yoğun süt, dondurma, yoğurt gibi birçok ürüne işlenir. Manda sütünün zengin içeriği onu çeşitli işlemler için uygun kılmaktadır. Bir kilo peynir yapmak için “peynir ustası 8 kg sığır sütü kullanırken, 5 kg manda sütüne gerek duymaktadır. Benzer şekilde 1 kg tereyağ için 14 kg inek sütü gerekirken, 10 kg manda sütü” yetmektedir (Yılmaz, 2013: 3). Bu sayede inek ve diğer çiftlik hayvanlara oranla daha fazla ekonomik getiri sağlamaktadır.

Beyazlığıyla tanınmış olan peyniri İtalya'da mozzarella adıyla ünlenmiş ve klasik olmuştur. Literatüre mozeralla peynir olarak geçmiştir. Dünyanın farklı yerlerinde manda peyniri; Irak'ta “gemir” adıyla bilinmektedir. İtalya'da mozeralla adıyla da bilinmektedir. Mısır'da tuzlu peynir, Bulgaristan'da “pecorini” peyniri manda sütünden yapılmaktadır. “Venezuela'da Apyra nehri havzasındaki bir manda sürüsünün sütünden elde mozzarella, normallerinin iki misli fiyatıyla pazarlanmakta ve satılmaktadır” (Soysal, 2006: 245). Ayrıca Fransa'ya ait coğrafi işaretli peynirler diğer peynirlere göre % 30 oranında daha yüksek fiyata alıcı bulmaktadır (Karaca, 2016).

TÜİK verilerine bakıldığında et için kesilen manda sadece 338 baş mandadan toplamda 73 tondur. Bu durum iki şekilde değerlendirilmesi mümkündür. Birinci durumda damızlık bırakılması ve süt ürünleri için hayatlarının son zamanlarına kadar değerlendirilmesi açısından doğru görülmektedir. İkincisi ise lezzetli ve taze etin elde edilmesi durumunda verimsiz olduğu görülmektedir. Birinci durumda etin randıman ve kalitesi düşük olmaktadır. Oysaki ikinci durumda genç iken kesildiğinde dana etine yakın kalitede ve yağsız et verdiği bilinmektedir. Manda eti yağsız olması yanında koyu renkte oluşu ile sucuk yapımında kaliteyi artırıcı bir özelliğe sahiptir (Şekerden, 2001). Geçmişte yapılan yerli ve yabancı araştırmalara bakıldığında verilerin genellikle manda etinin kalitesiz ve lezzetsiz olduğu yönde olduğu görülmektedir. Günümüzdeki manda ile ilgili yapılan araştırmaların fazlaşması ve detaylı olarak yapılması ile eski olumsuz yargısını son bulmuştur. Tablo 5'te değerler ayrıntılı şekilde verilmiştir.

Tablo 3. Manda ve Sığır Etinin Bileşenleri (100 gr.)

Bileşen	Manda	Sığır
Kalori (kcal)	131.0	289.0
Protein (gr)	26.8	24.0
Yağ (gr)	1.8	21.0
Kolesterol (gr)	61.0	90.0
Mineral (mg)	641.8	584.0
Vitamin (mg)	21.0	18.5

Kaynak: Soysal, 2006: 245; Şahin, 2015: 31

Mandanın derisinin oldukça dayanıklı ve kalın olması çoğu gön ürünü için aranan hammadde olmaktadır. Ortalama 400 – 450 kg. ağırlığındaki bir mandadan 30 kg. deri elde edilebilmektedir. İşlenmeden önce manda derisinin ortalama kalınlığı 6 – 7 mm. civarındadır (Kök, 1996: 19). Ayakkabı başta olmak üzere

döşemelik, çanta, cüzdan, sandalet, kayış, koşum takımları yanı sıra geleneksel ürünlerimiz olan kışpet/kışpet adı verilen ve yağlı güreşlerin en önemli malzemesi olan giysi ile yemeni adı verilen ve manda derisinden yapılan bir çeşit ayakkabı (Gaziantep, Kilis, Hatay civarında) imalinde de kullanılmaktadır (Şahin, 2015). Özellikle İtalyanların ayakkabı sektöründe lüks üretimlerinde manda derisini kullandıkları bilinmektedir. Manda derisi gibi özel bir hammaddenin üretimi ve pazarlanması konusunda Avrupa dericiliğinde oldukça önemli bir yeri bulunan Türkiye'nin İtalya gibi ünlü moda markaları oluşturulması gereklidir. Bunun yanı sıra deri sektöre yönelik tedbirler alması da gerekmektedir.

Mandanın et, süt ve derisi dışında kalan ürünleri de kullanılmaktadır. Bunlardan başlıcası yeşil enerji olan Biyogaz'dır. Biyogaz; "organik maddelerin oksijensiz ortamda fermente edilerek bunlardan metan (% 60 – 70) ve karbondioksit elde edilmesi ile sağlanan yeşil enerji kaynaklarından birisidir" (Şahin, 2015: 32). Bir manda günde ortalama 18 kg kadar dışkı üretebilmektedir ve bunun %74'ü nemden meydana gelmektedir (Yılmaz, 2013). Mandanın genelde yetiştirildiği Hindistan ve Pakistan'da manda dışkısı kurutulmuş gübre yapıldıktan sonra basit bir işlemle geçirilerek elde edilen biyogaz, yetiştiriciliğinin yapıldığı bölgedeki kırsal nüfusun enerji ihtiyacının bir kısmını yemek pişirme ve gaz lambası gibi karşılayabilmektedir. Zirai amaçla gübre olarak özellikle gül yetiştiriciliği alanın da kullanılmaktadır (Şahin, 2015).

"Mandanın kullanılan bir diğer bölümü de boynuzudur. Kıymetli ve nadide olan manda boynuzundan farklı ürünler elde edilmektedir. Isıtma işlemine tabi tutulduğunda kolayca işlenebilmektedir. Manda boynuzu ustaları boynuzu işleyerek çeşitli fonksiyonel kullanım eşyasını imal edebilmektedirler. Bunlardan bazıları; bıçak, çakı, kabza, tarak, düğme, kaval ağızlığı, başpare adı verilen ney ağızlığı ve süs eşyası olarak saymak mümkündür. Manda boynuzundan yapılan bıçak ve tarağın ayrı önemi vardır. Günümüzde geleneksel yöntemlerle manda boynuzundan bıçak ve tarak yapan usta sayısının 10 kişiyi geçmediği tahmin edilmektedir. Manda tarağı geçmişte bit ile mücadelede tercih edildiğinden "Bit tarağı" olarak bilinmekteydi. Manda boynuzu işleyen ustaların sayısının giderek azalması ürünlerin günümüzde ulaşılması güç duruma getirmiştir. Ürünlerin tekrar gündeme getirilmesi ile başta turizm vesilesiyle otantik ürünlerin talep görmesi, bir avantaj değerlendirilebilir. Manda mamulü saracıye ürünler ile boynuzundan elde edilen el yapımı ürünler mutlaka desteklenmeli ve de koruma altına alınmalıdır" (Şahin, 2015: 32).

Florida Üniversitesi bilim insanları mandayı "Amerika'nın gelecekteki çiftlik hayvanı" olarak tanımlamaktadırlar (Ziauddin ve Rao, 1991). Türkiye'de manda kimi bölgelere kaymak üretimi ön planda olup kimi bölgelerde ise peynir ve tereyağı üretimi ile ön planda olmaktadır. Ancak üretici ve tüketicilerin manda ürünlerini tam anlamıyla tanımaması nedeniyle henüz yeterince popülerize edilememiştir. Mandanın et, süt, boynuz, gübre ve derisi hepsi bir ekonomik unsurdur. Hürmetçi Sazlığı bölgesinde manda çok yönlülüğüyle yerel halkın aile ekonomisinde büyük rol oynadığı ve istifade yönlerinin çeşitliliğiyle gastronomi turizmine ve coğrafi işaretli ürünler potansiyeline sahip olduğu için araştırma konusu yapılmıştır.

Gastronomi Turizmi ve Coğrafi İşaretli Ürünler Açısından Kayseri Hürmetçi Sazlığı'nın Potansiyelinin Değerlendirilmesi

"Gastronomi turizminin temel odaklama aracı farklı ve ender bir yiyecek- içecek çeşidini tadımlamak veya herhangi bir yiyecek-içeceğin üretilmesini görme maksadıyla, yiyecek-içecek üreticilerini, restoranları, kafeleri, fırınları, şarap evlerini, imalathaneleri, yiyecek-içecek festivallerini ve gastronomi ile alakalı diğer alanları harcama odaklı ziyarette bulunmaktır. Bu ziyarette bölgeye özgü bir yemeği veya içeceği tadımlamak, yemeklerin ve içeceklerin kendilerine has üretim süreçlerini gözlemlemek ya da ziyaret edilen yörede ün

yapmış işin ustasının elinden yemek veya içmek de gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmektedir”. (Hall vd, 2003: 60). Bu olay herhangi bir yiyecek-içecek işletmesine günü birlik yapılan otantik, yöresel, yerel, geleneksel yiyecek- içecekler için seyahatler veya gidilen mesafelerde yine gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmektedir. Bir destinasyonun seçiminde o bölgenin yöresel, yerel, geleneksel yiyecek-içecekleri, turistlerin yaşadığı deneyimde fazlaca etkili olduğu görülmektedir (McKercher, Okumuş ve Okumuş, 2008: 137).

Destinasyon veya gidilecek yer seçiminde bölgenin yöresel, yerel, geleneksel yiyecek-içeceklerinin önemi turizm sektörü tarafından anlaşılmasıyla başlamasıyla beraber gerek ulusal gerekse uluslararası turizm pazarının yönü mikro bölgelere ait yöresel, geleneksel, yerel, değerlere çevrilmeye başlamıştır. Bundan dolayı her ülkenin ekonomik getiri için kullanabilecekleri yöresel, yerel, geleneksel değerlerini tescilletip markalaşma ve pazarlama aracı olarak kullanması dünya turizm sektöründe yaygınca izlediği ulusal turizm politikalarından biri haline gelmiştir (Orhan, 2010). Bu izlenen politikalar ile yöresel, yerel, geleneksel ürünleri ve yerel kültürün korunması ile bölge halkının kalkınmasının desteklenmesi gerekliliğini gündeme gelmiştir. Yöresel, yerel, geleneksel yiyecek-içeceklerin nesilden nesle aktararak sürdürülebilirliği için ürünleri koruma altına almak için oluşturulan coğrafi işaret sistemi önemli yer tutmaktadır. Coğrafi işaret sistemi ile koruma altına alınan, ürünlerin orijinalliğinin bozulmadan ulusal ve uluslararası turizm pazarında bilinirliğinin oluşturmada güçlü bir rolü olduğunu söylemek mümkündür. Örneğin Kayseri ilinin ulusal ve uluslararası gastronomi turizminde tanınırlığında coğrafi işaretli ürünleri Kayseri pastırması ve Kayseri Mantısı önemli rol oynamaktadır.

Kayseri ilinin 21.05.2021 tarihi itibarıyla mevcut coğrafi işaretli ürün sayısı 21 adettir. Tablo 4’te gösterilen bu coğrafi işaretli ürünlerin 16 tanesi tescillenmiş ürünler olup 5 tanesi başvuru aşamasındadır. Başvuru aşamasındaki ürünler; Develi Gaceri, Kayseri Katmeri, Kayseri Tandır Böreği, Kayseri Yağlaması ve Özvatan Çömlek Peyniridir. Bu ürünlerinde en kısa zamanda tescilleneceği düşünülmektedir. Bu araştırmanın yapıldığı süreçte, Kayseri ilinin en son coğrafi işaretli ürünü Pınarbaşı Uzunyayla Çerkes Peyniri 12.04.2021 tarihinde tescillenmiştir.

Tablo 4. Kayseri İline Ait Coğrafi İşaretli Ürünler

Coğrafi İşaretin Adı	Dosya Numarası	Başvuru Tarihi	Tescil Numarası	Tescil Tarihi	Türü	Ürün grubu	İl	Başvuru Yapan/Tescil Ettiren	Durumu
Akışla Gilaburusu	C2016/098	22.09.2016	669	12.02.2021	Menşe Adı	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar	Kayseri	Akışla Belediyesi	Tescilli
Bünyan Halısı	C1996/009	21.06.1996	5	14.11.1997	Mahreç İşareti	Halılar ve kilimler	Kayseri	Bünyan Belediyesi	Tescilli
Bünyan Gilaburusu	C2017/011	16.02.2017	389	22.10.2018	Menşe Adı	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar	Kayseri	Bünyan Belediyesi	Tescilli
Develi Cıvıklısı	C2004/011	17.09.2004	110	26.03.2009	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar	Kayseri	Develi Belediyesi	Tescilli
Develi Gaceri	C2021/030	26.01.2021	-		Menşe Adı	Diğer ürünler	Kayseri	Develi Belediyesi	Başvuru
Erkilet Kedi Bacağı	C2017/160	19.10.2017	561	8.10.2020	Mahreç İşareti	Çikolata, şekerleme ve türevi ürünler	Kayseri	Kocasınan Belediyesi	Tescilli

Kayseri Cırgalan Biberi	C2019/005	18.01.2019	557	6.10.2020	Menşe Adı	Yiyecekler için çeşni/lezzet vericiler, soslar ve tuz	Kayseri	Kocasinan Belediyesi	Tescilli
Kayseri Katmeri	C2021/000084	26.02.2021	-		Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	Kayseri	Kayseri Ticaret Odası	Başvuru
Kayseri Mantısı	C2006/011	22.05.2006	113	10.06.2009	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar	Kayseri	Kayseri Ticaret Odası	Tescilli
Kayseri Pastırması	C2000/008	13.09.2000	36	25.06.2002	Menşe Adı	İşlenmiş İşlenmemiş Et Ürünleri	Kayseri	Kayseri Ticaret Odası	Tescilli
Kayseri Sucuğu	C2000/007	13.09.2000	35	25.06.2002	Menşe Adı	İşlenmiş İşlenmemiş Et Ürünleri	Kayseri	Kayseri Ticaret Odası	Tescilli
Kayseri Tandır Böreği	C2021/000092	2.03.2021	-		Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	Kayseri	Kayseri Ticaret Odası	Başvuru
Kayseri Yağlaması	C2021/000093	2.03.2021	-		Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	Kayseri	Kayseri Ticaret Odası	Başvuru
Pınarbaşı Uzunyayla Çerkes Peyniri	C2020/045	6.02.2020	724	14.04.2021	Menşe Adı	Peynirler	Kayseri	Pınarbaşı Belediyesi	Tescilli
Soğanlı Bez Bebekleri	C2003/014	28.04.2003	64	5.01.2005	Mahreç İşareti	Halılar, kilimler ve dokumalar dışında kalan el sanatı ürünleri	Kayseri	Yeşilhisar Kaymakamlığı	Tescilli
Tomarza Kabak Çekirdeği	C2011/043	11.07.2011	185	23.09.2014	Menşe Adı	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar	Kayseri	Tomarza İlçesi Kabak (Kabak Çekirdeği) Üreticileri Birliği	Tescilli
Yahyalı El Halısı	C1996/023	21.06.1996	18	14.11.1997	Mahreç İşareti	Halılar ve kilimler	Kayseri	Yahyalı Belediyesi	Tescilli
Yamula Pathıcanı	C2007/016	27.11.2007	138	25.02.2010	Menşe Adı	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar	Kayseri	S.S. Yemliha Tarımsal Kalkınma Kooperatifi	Tescilli
Özvatan Çiçek Balı	C2018/184	18.09.2018	593	16.11.2020	Menşe Adı	Bal	Kayseri	Kayseri Özvatan Kaymakamlığı	Tescilli
Özvatan Çömlük Peyniri	C2018/183	18.09.2018	-		Mahreç İşareti	Peynirler	Kayseri	Kayseri Özvatan Kaymakamlığı	Başvuru
İncesu Karaevrek Üzüümü	C2014/062	22.09.2014	198	26.08.2016	Menşe Adı	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar	Kayseri	İncesu Belediyesi	Tescilli

Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu, 2021

Kayseri'nin ilk coğrafi işaretli yöresel, yerel, geleneksel ürünleri Bünyan El Halısı ve Yahyalı El Halısı 14.11.1997 tarihinde tescillenmiştir. İlk gastronomik unsur olana coğrafi işaretli ürünleri ise Kayseri Sucuğu ve Kayseri Pastırması 25.06.2002 tarihinde Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından tescillenmiştir. Kayseri köklü tarihi geçmişi, farklı kültürlerle, medeniyetlere ev sahipliği yapması, zengin coğrafyası, biyoçeşitliliği, tarımsal alanları ve iklimlerin tam olarak yaşanması ile elinde bulundurduğu yöresel, yerel, geleneksel değerler çok zengin bir ildir. Kayseri ili her zaman farklı bilimsel çalışmaların yapılabileceği keşfedilmeye sahip bir bölgedir. Bu çalışmada bu zengin coğrafyanın sadece küçük bir kısmı ele alınmıştır. Araştırma Hürmetçi Sazlığı ile sınırlı bırakılmıştır. Hürmetçi Sazlığı elinde bulundurduğu zengin tarımsal ve sulak alanları ile manda yetiştiriciliği bakımında çok uygun bir alandır. Alan gezisi sırasında yerel halka ile görüşmeler sonucunda ulaşılan bilgilere göre; kesin bir tarih belli olmamakla birlikte teknolojinin ve bilişimin bu kadar gelişmediği, iş olanaklarının bu kadar çeşitli olmadığı dönemlerde, yerel halkın ekonomik ve besin ihtiyaçlarını karşılamak için tarımsal ve hayvansal faaliyetlerde bulunduğu zamanlardan bu yana Hürmetçi Sazlığında manda yetiştiriciliği yapılmakta olduğu bilinmektedir. Manda yetiştiriciliği ve ürünlerinin imalatı ile bu derece uğraşan bölgenin ürünlerinin coğrafi işaretli olması, bölgenin kalkınması, ürünlerin korunması ve kültürel değerlere sahip çıkılması bakımından son derece önemli bir husustur.

Türk Patent ve Marka Kurumunun verilerine dayanarak Türkiye'deki manda menşeli ürünleri incelediğimizde, 21.05.2021 tarihine kadar coğrafi işaretleme sistemine kayıtlı sadece 9 adet ürün olduğu tespit edilmiştir. Türkiye'deki manda menşeli üretiminin oldukça az olduğu görülmektedir. Bu ürünlerin 7 tanesi tescillenmiş olup 2 tanesinin halen başvuru süreci devam etmektedir. Tescillenmiş olan manda menşeli ürünler Afyon Kaymağı, Afyon Kaymaklı Ekmek Kadayıfı, Afyon Lokumu, Afyon Pastırması, Bafra Kaymaklı Lokum, Bolu Manda Kaymağı, Çaycuma Manda Yoğurdu Tablo 5'te gösterilmiştir. Aynı tabloya baktığımız yine başvuru sürecinde olan, Afyon Manda Yoğurdu / Afyonkarahisar Manda Yoğurdu ve Kandıra Manda Yoğurdu görülmektedir.

Tablo 5. Türkiye'deki Manda Menşeli Coğrafi İşaretli Ürünler

Coğrafi İşaretin Adı	Dosya Numarası	Başvuru Tarihi	Tescil No	Tescil Tarihi	Türü	Ürün grubu	İl	Başvuru Yapan/Tescil Ettiren	Durumu
Afyon Kaymağı	C2003/030	31.12.2003	115	10.07.2009	Menşe Adı	Peynirler ve tereyağı dışında kalan süt ürünleri	Afyonkarahisar	Afyon Ticaret Odası	Tescilli
Afyon Kaymaklı Ekmek Kadayıfı	C2017/117	15.08.2017	473	11.12.2019	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	Afyonkarahisar	Afyonkarahisar Belediyesi	Tescilli
Afyon Lokumu	C2017/082	7.08.2017	655	25.01.2021	Mahreç İşareti	Çikolata, şekerleme ve türevi ürünler	Afyonkarahisar	Afyonkarahisar Belediyesi	Tescilli
Afyon Pastırması	C2003/028	31.12.2003	73	38566	Mahreç İşareti	İşlenmiş İşlenmemiş Et Ürünleri	Afyonkarahisar	Afyonkarahisar Ticaret ve Sanayi Odası	Tescilli
Afyon Manda Yoğurdu / Afyonkarahisar Manda Yoğurdu	C2019/083	16.07.2019	-		Menşe Adı	Peynirler ve tereyağı dışında kalan süt ürünleri	Afyonkarahisar	Afyonkarahisar Ticaret ve Sanayi Odası	Başvuru

Bafra Kaymaklı Lokum	C2017/199	23.11.2017	482	28.01.2020	Mahreç İşareti	Çikolata, şekerleme ve tereyağı ürünleri	Samsun	Bafra Ticaret ve Sanayi Odası	Tescilli
Bolu Manda Kaymağı	C2019/047	26.04.2019	556	5.10.2020	Mahreç İşareti	Peynirler ve tereyağı dışında kalan süt ürünleri	Bolu	Bolu Ticaret ve Sanayi Odası	Tescilli
Çaycuma Manda Yoğurdu	C2018/015	15.01.2018	496	8.05.2020	Menşe Adı	Peynirler ve tereyağı dışında kalan süt ürünleri	Zonguldak	Çaycuma Ticaret ve Sanayi Odası	Tescilli
Kandıra Manda Yoğurdu	C2020/235	20.08.2020	-		Menşe Adı	Peynirler ve tereyağı dışında kalan süt ürünleri	Kocaeli	Kocaeli Ticaret Odası	Başvuru

Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu, 2021

Yüzerce yıllık geçmişi olan ve bu süreçte yerel, yöresel, geleneksel çok sayıda ürünün elde edildiği manda üreticiliğinde çok daha fazla ürünün coğrafi işaretli ürünler kapsamına alınarak değerlendirilmesi mümkündür. Araştırma süresince tespit edilebilen coğrafi işaret sisteminde yer alması gereken ürünlere örnek olarak Afyon Kaymak Şekeri, Afyon Manda Peyniri, Bafra Manda Yoğurdu, Silivri Manda Yoğurdu, Kırklareli Manda Yoğurdu, Samsun Manda Tereyağı, Silivri Manda Tereyağı, Giresun Manda Peyniri verilebilir. Özellikle manda yetiştiriciliğinin yoğun olarak yapıldığı ve ürün geliştirme potansiyelinin yüksek olduğu Samsun, Sinop, Muş, Bitlis, Diyarbakır, Afyon, Balıkesir, Çorum, Amasya, Sivas ve Kayseri’de manda menşeli ürünlerin çeşitlendirilerek coğrafi işaretli ürünler kapsamına sokulabilecek niteliktedir.

Coğrafi işaretli bir ürünün bulunduğu bölgeyi ve yerel halkı ne şekilde kalkındırdığına ve tanıttığına en güzel örneklerden birisi Fransa’nın Rokfor bölgesinde üretilen Rokfor Peynirini vermek mümkündür. Dünyaca tanınan bu coğrafi işaretli ürün sayesinde hem bölgenin tanıtımını küresel olarak yapılmış hem de ürünün satışı, peynirin üretimin izlemek ve yerinde tatmak için bölgeye gelen gastronomi turizmi meraklılarının bölgeye bıraktığı turizm gelirleri ile bölgedeki yerel halkın ekonomisi yüksek refah düzeyine erişmiştir. Toplumsal bilinç, yerel yönetimlerin desteği ile Hürmetçi Sazlığı’nın da aynı şekilde örnek alınarak Rokfor bölgesinin yakaladığı turizm potansiyelini ve ürün marka değerini yakalaması mümkün olabilecektir. Bu bilinç ve destek ile sazlığı tanıtmak, marka değeri oluşturmak ve kalkındırmak mümkün olacaktır. Öyle ki Hürmetçi Sazlığındaki yaşayan mandalardan birden fazla ürün çeşitliliği elde edilmesi mümkündür. Böylelikle bölgenin ürün çeşitliliği beraber yerel halkın gelirleri artırarak ve ülke tanıtımında önemli bir rol oynayabilecektir.

Sonuç

Araştırma bölgesi olan Kayseri iline bağlı İncesu ve Hacılar belediyeleri içerisinde yer alan Hürmetçi Sazlığı manda yetiştiriciliği ve ürünleri bakımından zengin bir alandır. Kayseri İl Tarım ve Orman Müdürlüğü’nün verilerine göre Kayseri Hürmetçi Sazlığındaki manda sayının 6.476 adet olduğu belirtilmiştir (Tarım ve Orman Bakanlığı, 2021). Tescilli alanının yüz ölçümü 15713 hektar olan Hürmetçi Sazlığını yaşam olarak manda yaşam yoğunluğunun en fazla olduğu yer olduğunu söylemek mümkündür. Bu denli manda popülasyonunun ve yetiştiriciliğinin yoğun ve manda menşeli ürünlerinin fazla olduğu bölgenin bu tarihe kadar coğrafi işaretli bir ürünün bulunmaması hem gastronomi turizmi hem de Kayserinin tanıtımı için büyük eksikliklerdir. Sazlıktaki manda sütünden üretilen mamuller manda yoğurdu, manda kaymağı, manda tereyağı,

manda kreması, manda peyniri ve manda süt reçelidir. Manda etinden üretilen mamuller ise manda pastırması, manda sucuğu ve manda etinin yalın halde kullanılmasıdır. Bununla beraber bölgede kaybolmaya yüz tutmuş olan manda derisinden üretilen kemer, çanta, ayakkabı gibi günlük kullanım malzemeleri ve manda boynuzundan yapılan tarak, bıçak gibi hediyelik eşyaların bypass edilerek tekrar üretimine başlanması yerel halkın kalınması ve turistik ürün çeşitliliği açısından oldukça önemlidir. Coğrafi işaretli ürün olarak değerlendirilmesi pek mümkün olmayan manda tezeği çok yaygın olmamakla beraber yerel halkın ısınma enerjisinin bir kısmını karşılamaktadır. Özellikle mera arazisinde ağaç ve çalı çırpının çok az bulunmasından dolayı manda sürülerini güden çobanların arazide bulunduğu sürece yemekleri pişirme ve ısınma ihtiyacını karşılamakta kullanılmaktadır. Mandanın tepeden tırnağa üreticileri, yerel halk ve yerel yönetimler için önemli olduğu görülmektedir.

Sazlık çevresinde yaşayan yerel halk sahibi olduğu mandaların kendi tüketim ihtiyacı dışındaki sütünden lüle kaymağı manda yoğurdu, manda tereyağı ve manda peyniri yaparak taze ve günlük olarak bölgedeki marketlere vermekte veya perakende olarak kendisi organize sanayi bölgesinde satmaktadır. Bu duruma daha düzenli bir sistem getirmek adına sazlık çevresindeki yerel halk kendi aralarında bir kooperatif kurarak hem kültürel değerlere sahip çıkabilirler hem de bölgeyi daha güçlü hala getirebilecekleri ön görülmektedir.

Hürmetçi Manda ürünlerinin sürdürülebilirliği, marka oluşumu, coğrafi işaretli ürünler sisteminde tescillenmesi, farklı ürünler kazandırılması ve daha kapsamlı korunması adına Erciyes Üniversitesi'nin veterinerlik ve ziraat fakültelerinin ilgili bölümleri ile gıda mühendisli bölümünün ortak ve sekronize çalışmalarıyla üniversite içerisinde veya dış bir yerleşkede manda yetiştiriciliği ve mamullerini kapsan projeler, çalışmalar hatta sadece manda yetiştiriciliği ve mamulleri adı altında bir bölüm veya merkez kurulmalıdır. Bu önerinin bir örneği Afyon Kocatepe Üniversitesi Veteriner Fakültesi tarafından uygulanmıştır. Afyonkarahisar için büyük bir değer oluşturulan Afyon Kocatepe Üniversitesi Veteriner Fakültesi Eğitim Araştırma ve Uygulama Çiftliği 18 aylık bir sürede kurulmuş ve açılışı 3 Mart 2014 yapılmıştır (Kandır, 2014; AKÜ, 2021). Erciyes Üniversitesi'nde kurulacak bu bölümün kurulması Kayseri'deki manda yetiştiriciliği ve mamullerine bilimsel bir anlamda da katabilecektir.

Hürmetçi Sazlığındaki yerel, yöresel, geleneksel manda ürünlerinin aslının korunarak turizme ve ticarete kazandırılması, bozulma (orijinalliğini kaybetme) tehlikesi ve kültürel geçmişi yitirmesi gibi hususlardan dolayı sazlığa has ürünlerin coğrafi işaret sistemine dahil edilip, koruma altına alınması gereklidir. Bu hususta en büyük görev başta yerel yönetimlere düşmektedir. Sonrasında bölgenin ticaret odası, sanayi odası, üniversite ve sivil toplum kuruluşları gibi önde gelen kuruluşları tarafından sahiplenilerek gerekli desteklerin verilmesi gerekmektedir.

Bu desteklemeler ışığında sazlığın coğrafi işaretli olabilecek ürünleri; Hürmetçi Manda Yoğurdu, Hürmetçi Manda Kaymağı, Hürmetçi Manda Tereyağı, Hürmetçi Manda Peyniri, Hürmetçi Manda Kavurması, Hürmetçi Manda Pastırması ve Hürmetçi Manda Sucuğu'dur. Bununla beraber Türkiye'de şimdiye kadar hiç tescil almamış manda kreması ve manda süt reçelini, Hürmetçi Manda Kreması ve Hürmetçi Manda Süt Reçeli adı altında tescillenmesi çok önem taşımaktadır. Manda kreması günlük yemeklerin yapımının büyük bir kısmında kullanmak mümkün olduğundan dolayı, ürünün marka değerini oluşturmak ve yükseltmek çok daha kolay olacaktır. Manda süt reçeli de endemikliğinden dolayı dikkat çekecek ve bölgenin gastronomi turizminin pazarlanmasında etkin bir rol oynayabilecek potansiyeldedir. Ayrıca manda eti ve sütünün dışındaki günlük

kullanım ve hediyeelik eşyaların yayımlaşmasıyla bu ürünlerde coğrafi işaretli ürünler sistemine dahil edilmesi söz konusu olabilecektir. Örneğin manda boynuzundan yapılmış bit tarağını Hürmetçi Manda Boynuzu Bit Tarağı olarak tescillenmesi mümkün olacaktır. Teknoloji ve Sanayi Bakanlığı'na bağlı Türk Patent ve Marka Kurumu'na öncelikle Kayseri Büyük Şehir Belediyesi, Hacılar Belediyesi, Hacılar Kaymakamlığı, İncesu Belediyesi, İncesu Kaymakamlığı, Kayseri Ticaret Odası, Kayseri Sanayi Odası, Kayseri Ticaret Borsası veya kurulması önerilen Hürmetçi Manda Yetiştiriciliği Kooperatifi tarafından acilen başvuruları başlatılmalıdır. Kayseri ili bir bütün olarak elindeki kültürel, doğal ve turizm ürünlerinin bilincine vararak bunları ön plana çıkartmalıdır.

Sonuç olarak Hürmetçi Sazlığı kendisi ve içinde bulundurduğu öğelerle öncelikle Kayseri sonrasında Türkiye için önemli bir değerdir. Bu değer hem hayvancılık, hem tarım hem de turizmin kontrollü çevreye duyarlı bir şekilde gelişerek öncelikle yerel halka sonrasında Kayseri iline sosyo-ekonomik katkı sağlayabilecek bir alandır.

Bu çalışmanın bundan sonraki, gastronomi turizmi, coğrafi işaretli ürünler, kırsal turizm, manda ürünleri, manda yetiştiriciliği, Hürmetçi Sazlığı ve Kayseri alanındaki bilimsel çalışmalara destek vereceği ve kaynak oluşturacağı ön görülmektedir.

Kaynakça

- Afyon Kocatepe Üniversitesi (AKÜ), (2021). Retrieved May, 12, 2021 from <https://ciflik.aku.edu.tr/tanitim/>
- Anonim, (2004). Yerli hayvan ırk ve hatlarının tescili hakkında tebliğ (2004/39). 12 Aralık 2004 Tarih ve 25668 Sayılı Resmi Gazete, Ankara.
- Atasever, S. & Erdem, H. (2008). Manda yetiştiriciliği ve Türkiye'deki geleceği, *Ondokuz Mayıs Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 23 (1), 59-64.
- Bozgeyik, H. (2009). *Coğrafi işaretlerin kullanımı ve denetimi, Antep Baklavası'nın coğrafi işaret olarak tescili üzerine*, Ankara Barosu Yayınları, 9, 9-21.
- Cockrill, R. W. (1966). A note on the hair whorles of the water buffalo reprinted from the veterinary record, (November 5 th, 1966), Rome, Italy, 179 (19), 535.
- Demiryürek, K. (2004). Dünya ve Türkiye'de organik tarım. *Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 8(3/4), 63-71.
- Doğan, B. (2015). Coğrafi işaret korumasının gelişmekte olan ülkeler için önemi. *NWSA-Social Sciences*, 3C0128, 10, (2), 58-75. <http://dx.doi.org/10.12739/NWSA.2015.10.2.3C0128>
- Durlu-Özkaya, F., Sünnetçioğlu, S. & Can, A. (2013). Sürdürülebilir gastronomi turizmi hareketliliğinde coğrafi işaretlemenin rolü, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1(1), 13-20.
- Eralp, M. & İzmen, C. (1967). *Lüle kaymağı üzerinde araştırmalar*, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi, Yayın No: 291, Ankara.
- Hall, M. C., Sharples, L., Mitchell R., Macionis, N. & Cambourne B. (2003). *Food tourism around the world: development, management and markets*, Butterworth-Heinemann: Elsevier.
- Hazarhun, E. & Tepeci, M. (2018). Coğrafi işarete sahip olan yöresel ürün ve yemeklerin Manisa'nın gastronomi turizminin gelişimine katkısı, *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(1), 371-389.
- Ignatov, E. (2003). The Canadian culinary tourists: how well do we know them?, Unpublished Master Thesis, University of Waterloo, Kanada.
- Kan, M., Gülçubuk, B. & Küçükçongar, M. (2012). Coğrafi işaretlerin kırsal turizmde kullanılma olanakları, *KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 14 (22), 93- 101.
- Kandır, E. H. (2014). Afyon Kocatepe Üniversitesinden manda yetiştiriciliğine modern bir yaklaşım, *Göller Bölgesi Aylık Hakemli Ekonomi ve Kültür Dergisi Ayrıntı*, 2 (12), 39-42.
- Karaca, O. B. (2016). Geleneksel peynirlerimizin gastronomi turizmindeki önemi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 4(2), 17-39.

- Kivela, J. & Crotts, J.C. (2006). Tourism and gastronomy: Gastronomy's influence on how tourists experience a destination, *Journal of Hospitality and Tourism Research*, 30, 354-77.
- Ligda, D. (1998). Water Buffalo. New prospects for an under utilized animal production naturel academy. Retrieved May, 8, 2021, from <http://ww2.netnitco.net/users/djligda/wbfacts2.htm>
- McKrecher, B., Okumuş F., & Okumuş, B. (2008). Food tourism as a viable market segment: It's all how you cook the numbers, *Journal of Travel & Tourism Marketing*, 25 (2), 137-148.
- Orhan, A. (2010). Yerel değerlerin turizm ürününe dönüştürülmesinde "coğrafi işaretlerin" kullanımı: İzmit Pişmaniyesi örneği, *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 21 (2), 243-254.
- Özer, O. (2021). Fotoğraflar, Hürmetçi Sazlığı ve Hürmetçi Manda Ürünleri. Canon 650 D.
- Pamuk, Ş. & Gürler, Z. (2010). Manda sütünden gelen lezzet: Mozzeralla, *Kocatepe Veteriner Dergisi*, 3 (1), 49-53.
- Polat Üzümcü, T., Alyakut Ö. & Adalet Akpulat N. (2017). Coğrafi işaretleme kapsamında Kocaeli gastronomik ürünlerinin değerlendirilmesi, *KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 19 (28): 132-140.
- Sarıipek, S. & Çevik, S. (2020). Oraların nesi meşhur: Şehir pazarlamasında coğrafi işaret tescilli ürünler *OPUS-Uluslararası Toplum Araştırmaları Dergisi*, 16 (32), 4907-4938. DOI: 10.26466/opus.772918
- Sarıözkan, S., (2011). Türkiye'de manda yetiştiriciliğinin önemi, *Kafkas Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi*, 17 (1), 163-166
- Soysal, M. İ., Gürcan, E. K. & Tuna Y. T. (2005). İstanbul Silivri ilçesi Danamandıra köyünde manda yetiştiriciliği üzerine bir araştırma, *Tekirdağ Ziraat Fakültesi Dergisi*, 2 (1), 73-78.
- Soysal, M. İ. (2006). *Manda ve ürünleri üretimi*, Ders Notları, Tekirdağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Zootečni Bölümü, 245. Tekirdağ.
- Soysal, M. İ., (2013). Anatolian water buffaloes husbandry in Turkey, *Buffalo Bulletin*, 32 (Special Issue 1), 293-309.
- Suratno, B. (2004). Protection of geographical indications, *IP Management Review*, 87-93.
- Şahin, G. (2015). Türkiye zirai hayatında manda (*bubalus bubalis*) yetiştiriciliği ve manda ürünlerinin değerlendirilmesi, *İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Coğrafya Dergisi*, (31), 14-40.
- Şekerden, Ö. (2001). *Büyükbaş hayvan yetiştirme (manda yetiştiriciliği) kitabı*, Temizyürek Ofset Matbaacılık, Hatay.
- Tarım ve Orman Bakanlığı (2021). Retrieved May, 10, 2021 from <https://kayseri.tarimorman.gov.tr/Menu/82/Hayvancilik>
- Türk Patent ve Marka Kurumu (2021). Retrieved May, 21, 2021 from, <https://ci.turkpatent.gov.tr/veri-tabani>
- Türkiye İstatistik Kurumu, (TÜİK), (2021). Retrieved May 5, 2021, from <https://data.TÜİK.gov.tr/Bulten/Index?p=Hayvansal-Uretim-Istatistikleri-Haziran-2020-33874>
- United States Department of Agriculture (USDA), (2012). Animal Production Data. Retrieved May, 12, 2021, from <http://www.usda.gov/wps/portal/usda/usdahome>.
- Üzümcü, O. O. (2018). Gastronomi kültürü ve gastronomi turizmi açısından Likya bölgesini ziyaret eden turistler üzerine bir inceleme, Yüksek Lisans Tezi, Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları ABD, Gaziantep.
- Wilkins, J. & Hill, S. (1994). *The life of luxury, prospect books*, Blackawton, Totnes.
- Yılmaz, A. & Kara, M. A. (2019). Dünyada ve Türkiye'de manda yetiştiriciliğinin durumu ve geleceği, *Türkiye Tarımsal Araştırmalar Dergisi - Turkish Journal of Agricultural Research* 6(3), 356-363.
- Yılmaz, Ş. (2013). Afyonkarahisar yöresi manda yetiştiriciliği; Küçükçobanlı köyü örneği, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Adnan Menderes Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Zootečni Anabilim Dalı, Aydın.
- Yazıcıoğlu, İ., Işın, A. & Yalçın, E. (2019). Coğrafi işaretli ürünlerin gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesi: Akdeniz bölgesi örneği, *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 3 (4) (Özel Sayı), 861-871.
- Yüncü, H. (2010). Sürdürülebilir turizm açısından gastronomi turizmi ve Perşembe Yaylası, *10. Aybastı-Kabataş Kurultayı*, Yerel Değerlerce Yayla Turizmi İçinde Şengel, S. (Ed.) Detay Anatolia Akademik Yayıncılık, Ankara, 28-38.
- Zengin, B., Uyar, H. & Erkol, G. (2015). Gastronomi turizmi üzerine kavramsal bir inceleme, *Ulusal Turizm Kongresi*, 511-524, Gazi Üniversitesi, Ankara.

Ziauddin, K. & Rao, D.N. (1991). Buffalo a Potential Source of Meat Animal Livestock Adviser, *Hutchinson* 16 (12).



Journal of Tourism Research Institute

ISSN: 2718-0093

Etik Kurul Kararı ile ilgili beyan

Araştırmanız etik kurul izni gerektiriyorsa, aşağıdaki bilgileri doldurunuz.

Lütfen beyanı yaptığınızı belirtmek için kutucuğu işaretleyin.	<input type="checkbox"/> Yazar(lar) Beyanı: Bu çalışmanın yazarı(ları) olarak, insan katılımcıların yer aldığı çalışmalarda gerçekleştirilen tüm prosedürlerin, kurumsal ve/veya ulusal araştırma komitesinin etik standartlarına ve 1964 Helsinki bildirgesine ve daha sonraki değişikliklerine veya karşılaştırılabilir etik standartlara uygun olduğunu beyan ederim(iz).
--	--

Etik kurul kararı veren kurum	_____
-------------------------------	-------

Etik kurul karar tarihi	_____
-------------------------	-------

Etik kurul karar sayı no	_____
--------------------------	-------

Araştırmanız etik kurul izni gerektirmiyorsa, nedenini aşağıdaki seçeneklerden birini tercih ederek belirtiniz.

Bu çalışmanın yöntemi için etik kurul izni gerekmemektedir.

Bu çalışmadaki veri toplama süreci 1 Ocak 2020 tarihinden önce gerçekleşmiştir.

Yazar Katkısına İlişkin Bilgi

Yazar(lar) beyanı	<input checked="" type="checkbox"/> Bu çalışmadaki bulunan yazarların katkı oranlarının aşağıda belirtilen şekilde olduğunu beyan ederim(iz).
-------------------	---

1. Yazar katkı oranı	%100
----------------------	------