



Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, Vol. 6, Issue 2, 339-356, 2022
Giresun'a Ait Coğrafi İşaretli Görele Dondurmasının Tüketiciler Tarafından Değerlendirilmesi Üzerine Bir
Araştırma

Emel EKİNCİ, İlkay GÖK

GİRESUN'A AİT COĞRAFI İŞARETLİ GÖRELE DONDURMASININ TÜKETİCİLER TARAFINDAN DEĞERLENDİRİLMESİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA¹

A Research on The Evaluation of Giresun's Geographical Marked Relative Ice Cream By Consumers *

*Emel EKİNCİ



** İlkay GÖK



Yazar İletişim Bilgileri

* emel_ekinci92@windowslive.com

** ilkay.gok@okan.edu.tr

ÖZET

Bu araştırma, Türkiye'nin coğrafi işaret olarak tescillenmiş ikinci dondurması olan Giresun iline ait Görele Dondurmasının tüketiciler tarafından değerlendirilmesi amacıyla yapılmıştır. Bunun için Giresun'un Görele ilçesinde 2020 yılı Ağustos ve Ekim ayları arasında Görele Dondurması tüketen 37 kişiyle nitel araştırma yöntemlerinden olan derinlemesine mülakat tekniği kullanılarak yüz yüze görüşme yapılmış ve veriler elde edilmiştir. Elde edilen verilerin değerlendirilmesi sonucunda Türkiye'de yalnızca Giresun'un Görele ilçesinde üretilen Görele Dondurmasının yörede tanındığı, şehir dışında tüketilemediği fakat Görele'de üretilip gurbetteki Giresunluların yaşadığı şehirlerde de tüketilmek istendiği, içine herhangi bir meyve veya çikolatalı katkı koyulmaması gerektiği, gastronomi turizmi bakımından kullanılabilmesi için daha fazla tanıtım yapılması gerektiği gibi sonuçlar ortaya koyulmuştur. Yapımında kullanılan meyan kökü özütü, sunumunda kullanılan kar/buz ve tuz karışımı, yumuşak ve köpük gibi sunabilmek amacıyla gerekli ustalık becerisi bu dondurmanın ayırt edici özellikleridir. Gastronomi turizmi amacıyla Görele Dondurmasını tanıtıcı festivaller, reklamlar yapılması katılımcılar tarafından dile getirilmekle birlikte yerel yönetimlerin bu ürünü tanıtmak anlamında daha fazla reklam yapmaları gerektiği görüşü ortaya çıkmıştır.

Anahtar Kelimeler: Görele Dondurması, Coğrafi İşaret, Gastronomi Turizmi, Giresun

ABSTRACT

This research was carried out in order to evaluate the Görele Ice Cream of Giresun province, which is the second ice cream registered with geographical indication in Turkey, by consumers. For this purpose, between August and October 2020 in Giresun, Görele face-to-face interviews were made using the in-depth interview technique, which is one of the qualitative research methods, 37 people who consumed this ice cream and data were obtained. As a result of the evaluation of the data obtained, Görele Ice Cream, which is produced only in the Görele district of Giresun in Turkey, is known in the region, cannot be consumed outside the city, but is produced in Görele and is desired to be consumed in the cities where the people of Giresun live abroad, no fruit or chocolate additives should be added, and it can be used in terms of gastronomy tourism. The results have been revealed as more publicity is needed for. The licorice essence used in its preparation, the snow/ice and salt mixture used in its presentation, and the mastery required to present it as soft and foamy are the distinguishing features of this ice cream. Although the participants expressed that the promotion of Görele Ice Cream at festivals and advertisements for gastronomic tourism, the opinion that local governments should make more advertisements to promote this product has emerged.

Keywords: Görele Ice Cream, Geographical Indication, Gastronomy Tourism, Giresun

¹ Bu çalışma, "Giresun'a Ait Coğrafi İşaretli Görele Dondurması ve Bu Dondurmanın Gastronomi Turizmi Bağlamında Değerlendirilmesi" adlı tezden üretilmiştir.



1.GİRİŞ

Türkiye'nin kuzeydoğu sahilinde bulunan illerinden bir tanesi olan Giresun'un, Doğu Karadeniz Dağları'nın kuzey kesiminde kalan alanları dört mevsim bol yağış alan ve ılıman özellikteki iklimi ile yeşil bir bitki örtüsüne sahip olup Karadeniz ikliminin özelliklerini taşıırken, güney tarafında kalan alanlar ise karasal iklim özelliği taşımaktadır (Giresun Valiliği, 2020). Bu özelliklerin sonucu olarak tarımı yapılan veya yabani olarak doğadan toplanan meyve, sebze, ot ve mantarlar sahil tarafında yöre mutfağının temel bileşenlerini oluşturmaktadır. Bol miktarda bulunan yeşillik, yöre halkının kendi ihtiyacına yetecek kadar süt, tereyağı, peynir ve yoğurt gibi ürünleri üretmesi amacıyla büyükbaş hayvan yetiştirmesine de olanak sağlamaktadır. İç ve yüksek kesimlerde ise daha çok küçükbaş hayvancılık yaygındır. Tüm bu etkenler Giresun'a ait bazı yerel gastronomik değerleri ortaya çıkartmıştır (Giresun Valiliği, 2020). Coğrafi işaret olarak tescillenen fındık çeşitleri gibi bazı gastronomik ürünler, yöreye ekonomik katkı sağlarken diğerlerinin de gastronomi turizmi bağlamında kullanılması yöreye daha fazla ekonomik gelir sağlama anlamında önemlidir. Kişinin seyahat amacının veya seyahat etmekteki ilk koşulunun gastronomi olduğu turizm çeşidi olan gastronomi turizmi, yiyeceklerin tarladan başlayıp sofraya gelene kadar ki bütün aşamalar ve bu aşamaları deneyimlemek olarak tanımlandığı gibi özel şeflere, özel restoranlara, yeme içme ile alakalı özel festivallere yapılan ziyaretleri de kapsamaktadır (Gürsoy, 2017; Sarıışık ve Özbay, 2015). Bölgesel kalkınmayı destekleyen gastronomi turizmi, yörenin veya bölgenin bilinirliğini de arttırmaktadır. Türkiye'de coğrafi işaretli olan veya olmayan yöresel ürünlerin tanıtımı anlamında birçok bilimsel çalışma bulunduğu gibi bu ürünlerin tanıtımının yanında gastronomi turizmi bağlamında kullanımını araştırmak için de birçok akademik çalışma ortaya koyulmuştur. Fakat Giresun'da üretilen ve Türkiye'nin ikinci coğrafi işaretli dondurması olma özelliğine sahip Görele Dondurması hakkında sadece bir adet bilimsel çalışmaya rastlanılmıştır.

Bu çalışmada, 2019 yılında coğrafi işaret olarak tescillenen Giresun iline ait bir gastronomik değer olan Görele Dondurmasının tüketiciler tarafından değerlendirilmesi ve gastronomi turizmi bakımından bilinirliğini ortaya koymak amaçlanmıştır. Böylece Türkiye'de ve Dünya'da tanıtımı yapılabilecek olan Görele Dondurması sayesinde yörenin bir alternatif turizm çeşidi olan gastronomi turizmini ekonomik kalkınma aracı olarak kullanabileceği düşünülmektedir.

2.KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Gastronomi ilk olarak yiyecek içecek hazırlama olarak tanımlansa da zamanla sanatsal bir kavram olarak değişiklik göstermiştir. Benzer fakat birçok tanımı olan gastronomi, zorunlu ihtiyacın yanında sosyo-kültürel bir ihtiyaca dönüşmesi, tanımın evrimini göstermektedir. Gıda bilimi, yemek sanatı ve lezzetin yenilikçiliğinin birleşmesiyle beslenme zevkini ortaya çıkarmıştır.

Gastronomi, etimolojik olarak incelendiğinde Yunanca "gastro" (mide) ile "nomos" (yasa, kural) sözcüklerinin kelime anlamlarının birleşmesiyle oluşan, Fransızcadan dilimize geçmiş bir kelimedir (Sarıışık, 2019). Türk Dil Kurumu gastronomi terimini "yemeği iyi yeme merakı" ve "sağlığa uygun, iyi düzenlenmiş, hoş ve lezzetli mutfak, yemek düzeni sistemi" olarak tanımlamaktadır (Türk Dil Kurumu, 2020). 1960'lı yıllardan sonra dünya üzerinde gelişen sosyo ekonomik, teknolojik ve endüstriyel değişimler turizm endüstrisinde de kendini göstermiştir. Bu değişim turizm sektöründe yalnızca turist sayısı ve elde edilen gelirin artması olarak değil turist tercihlerinde de değişiklikler meydana getirmiştir (Özkaya,



Sünnetçioğlu ve Can, 2013). Bu değişim alternatif turizm çeşitlerinin ortaya çıkmasına sebep olmuştur. Söz konusu alternatif turizm çeşitlerinden bir tanesi de gastronomi turizmidir.

Turizm ve gastronomi arasındaki ilişki turistlerin yeni tatları deneyimleme, farklı mutfak kültürlerini tanıma, gezerken gözlemleme ve öğrenme istekleri ile gelişen bir olgudur (Sarıışık, 2019). Sarıışık ve Özbay (2015)'a göre gastronomi turizminin ön koşulu, seyahat amaçlarından bir tanesinin veya ilk koşulunun gastronomi olmasıdır. Aynı araştırmacılar, yiyeceklerin hasattan başlayıp tüketicinin önüne yemek olarak gelene kadar geçen süreçteki bir veya birden çok işlemi de gastronomi turizminin bir tanımı olarak kabul etmektedir.

Yemek yemek zorunlu bir ihtiyaç olması nedeniyle turistler, seyahatlerinde buldukları yerin mutfak kültürünü tanıma olanağı yakalamaktadırlar. Bu durum gastronomi değerlerinin turizmin ayrılmaz bir parçası olduğunu göstermekte ve gastronomi turizminin gelişimine sebep olmaktadır. Küreselleşme, kentleşme ve hızlı nüfus artışı sebebiyle beslenme alışkanlığı değişerek hızlı tüketim boyutuna ulaşmıştır. Fakat artık günümüzde tüketiciler daha bilinçli davranmaya başlayarak doğal ve geleneksel olarak üretilen gıdalara doğru yönelmektedirler. Bu durum bölge kalkınması açısından oldukça önemli bir yere sahip olmaya başlamıştır. Yerel lezzeti korumak ve gelecek nesillere aktarmak gastronomi turizmi kapsamında yöreye oldukça önemli bir etki sağlamaktadır. Bu kapsamda bölgede sürdürülebilir turizm algısının oluşturulması, yöresel olarak üretilen ürünlerin korunması, ilgi çekici konuma gelmesi ve bu değerlerin gelişimine de destek olacaktır (Gürsoy, 2017).

Karadeniz'in coğrafi özellikleri sebebiyle ve engebeli bir arazi yapısında olması, tarımın hayvancılıktan ziyade bahçe yetiştiriciliği ve balıkçılık olarak gelişmesine olanak sağlamıştır. Bölgenin iklimi ve yağış rejimi, bitki örtüsünün, meyve ve sebzelerin ayrıca yenilebilir otların çeşitliliğini sağlamaktadır (Giresun İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2020). Her toplum kendi içinde mutfak kültürü oluşturmuş ve bunu benimsemiştir. Giresun mutfağı ise Karadeniz'in doğal koşullarına bağlı olarak gelişmiş bir mutfaktır. Nemli ve ılıman bir iklime sahip olması, yetişen bitkilerin kolaylıkla kendini yenilemesi avantajını sağlamaktadır. Sebze olarak en fazla karalahana, patates, fasulye, bezelye ve kabak gibi ürünler yetişmekte ve tüketilmektedir (Şahin, Bağcı, Özlü ve Usta, 2017).

Giresun mutfak kültürünün en önemli ayırt edici özelliği mutfak kültürünün vejetaryen mutfağa da hitap ediyor olmasıdır. Bol miktarda sebze, doğal otsu bitkiler, çok yıllık bitkilerin yaprakları, yenilebilir yabani mantarlar ve diken uçlarının bulunması Giresun mutfağının bu öne çıkan özelliğidir. Bölgede sıklıkla yapılan çorbalar genellikle ot ve bakliyatlar kullanılarak yapılmaktadır. Bunlar; karalahana çorbası, mısır çorbası, darı çorbası, mendek çorbası, fındık unu çorbası, kuzukulağı çorbası, çalı çileği çorbası, karakabak çorbası, ayranlı çorba ve buğday çorbasıdır (Sezgin ve Ayyıldız, 2019). Yemek ve turşu olarak en fazla tüketilen otlar; ısırgan, mendek (baldıran), galdirik, madımak, ezeltere, sakarca, hoşkırın, höngül, merulcan (dikenucu)'dır. Ayrıca çeşitleri bulunan ve kendiliğinden yetişen mantarlarda yörede tüketilen ürünlerdendir. Bahar ve yaz aylarında toplanan mantar, sebze ve otlar taze olarak tüketilmelerinin yanı sıra kurutulmuş, dondurularak veya turşusu yapılarakta kışa hazırlık olarak muhafaza edilmektedir. Aynı şekilde bölgede yetişen meyvelerden olan kiraz, taflan, kızılılık, armut, incir, çalı çileği, elma, üzüm, muşmula gibi tarımı yapılan veya yabani olarak yetişen meyvelerden reçel, pekmez, komposto ve meyve kurusu yapılmaktadır (Şahin vd., 2017). Yörede taze fasulye ve bezelye bolca bulunmaktadır ve bu sebeple yaygın olarak fasulye yemekleri



yapılmaktadır. Bunlar; piyaz, fasulye yemeği, fasulye kavurma, fasulye turşu kavurması, fasulye diblesi ve fırın fasulyesi yemekleridir (Sezgin ve Ayyıldız, 2019).

Taze olarak veya salamurası yapılarak saklanan sebze, meyve ve mantarların kavrulularak tüketilmesi Giresun mutfağının en önemli yemeklerini sunmaya sebep olmaktadır. Kavrulularak yapılan ve tüketilen yemeklere, fasulye turşusu kavurması, yeşil domates tuzlusu kavurması, mantar kavurması, taflan tuzlusu kavurması, galdirik kavurma, merevcen (diken ucu) kavurması, kiraz tuzlusu kavurması örnek olarak verilebilir. Sıklıkla tüketilen diğer yemekler; etli ve etsiz pancar (karalahana) sarması, karalahana döşemesi, merevcen (diken ucu) mücveri, hamsi böreği, karalâhana diblesi, sakarca kızartması, yağlaş, pezik (pazı mücveri), pezik döşemesi, kabalak dolması, kabalak yoğurtlaması, acı mantar yahnisi, gelecoş, fındıklı köfte, madımak yemeği, ısırgan yemeği, keşkek ve siron'dur.

Yayla ve köyde hayvancılık üretimine bağlı olarak elde edilen süttten, süt ürünleri de yapılmaktadır. Bölge halkı genellikle kendi yaptığı süt ürünlerini tüketmekte kendi yapamıyorsa da aynı şekilde köy veya ilçe pazarından o yöreye ait ürünü satın alarak tüketmektedir. Daha çok köy beyaz peyniri, deri tulumu, küp peyniri, çökelek ve minzi peyniri yapılmaktadır. Yapılan küp peyniri ile çökelekler genellikle yöresel olarak güveçlerde toprağa gömülerek kışa saklanırlar (Giresun İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2020; Sezgin ve Ayyıldız, 2019).

Giresun denilince ilk akla gelen besin maddesi hiç şüphesiz fındıktır. Türkiye'nin fındık üretiminde özel bir konuma sahip olan Giresun'un yemeklerinde fındığın kullanım alanı genellikle pasta, tatlı ve çerezlik amaçla olmaktadır. Giresun'da yapılan tatlılar genellikle fındık kullanılarak yapılmaktadır. Bunlar; fındıklı burma tatlısı, fındıklı kadayıf, kadayıf, darı unu helvası, samaksa, pestil, sütlü kabak ve yöre de oldukça meşhur olan Giresun Pastasıdır (Sezgin ve Ayyıldız, 2019; Giresun İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2020).

Karadeniz'in önemli bir tahıl ürünü olan mısır, Giresun için de önemli bir yere sahiptir. Bölge insanının büyük çoğunluğunun bahçesinde mutlaka mısır üretimi yaptığı görülmektedir. Genellikle taş fırın kullanılarak kurutulan mısır, güneş ışığına maruz bırakılarak da kurutulmaktadır. Bölgede birçok yemeğin içerisinde mısır unu kullanılmaktadır. Özellikle mısırdan yapılan yiyeceklere; mısır ekmeği ve çeşitleri, mısır çorbası, sütlü darı (mısır) çorbası, kuymak, yarma mısır çorbası, tatlılara ise; mısır unu helvası, kavut, haviçi örnek olarak verilebilir (Şimşek ve Şen, 2020).

Sahip olduğu muhteşem doğasının katkısıyla yetişen sebze ve otların yanında Karadeniz'in yöreye sunmuş olduğu bir diğer güzellik ise balıktır. Öyle ki balık hemen hemen her evde severek tüketilen, bol olmasının vermiş olduğu avantaj sebebiyle yöre insanının birçok denemesiyle farklı tariflerini oluşturduğu bir besin maddesidir. Sadece kızartma, fırın, buğulama olarak tüketmenin yanında böreği ve çorbası da yapılmaktadır. Hamsinin bol olması nedeniyle en fazla tüketilen balık çeşidi hamsidir. Sonrasında ise sırasıyla mezzit, istavrit, barbun, kefal, lüfer, palamut ve alabalık gelmektedir. Giresun'da yapılan balık yemekleri; hamsi çıtlatma, hamsi kızartma, hamsi buğulama, hamsi böreği, hamsi sebzeli, hamsi salatası, çalar buğulama, barbun buğulama, alabalık kızartma, mezzit tava, kefal prasti (sirkeli)'dir (Giresun Yemekleri, 2008).

Mutfak kültürü bakımından oldukça zengin ve gelişmiş olan Giresun şehrine özel gastronomik ürünlerin bir kısmı coğrafi işaret olarak tescillenmiştir. Tescillenen bu ürünler şehrin ekonomik kalkınmasına katkı sağlamaktadır. Türk Patent Enstitüsü coğrafi işaret



verileri incelendiğinde Giresun iline ait 10 adet tescilli ürün olduğu gözlemlenmiştir. Bunlardan 9 tanesi gastronomik üründür ve bunlar sırasıyla; Giresun Tombul Fındığı (Menşe adı), Piraziz Elması (Menşe adı), Çamoluk Şeker Kuru Fasulyesi (Menşe adı), Görele Dondurması (Menşe adı), Giresun Sivri Fındığı (Menşe adı), Giresun Kalıncara Fındığı/Giresun Karası (Menşe adı), Giresun Fındık Ezmesi (Mahreç işareti), Alucra Oğlak Kebabı (Mahreç işareti) ve Çavuşlu Ekmeği (Mahreç işareti)' dir. Tescilli olan 1 tanesi ise yöresel ürün olma özelliği taşımaktadır ve bu ürün ise Tamzara Dokuması (Mahreç işareti)' dir (TPE, 2020). Görele Belediyesince yapılan başvuru sonucunda 21.06.2019 tarihinde coğrafi işaret ile tescillenen Görele Dondurması, Maraş Dondurmasından sonra Türkiye'de coğrafi işaret tescili alan ikinci dondurma olma özelliği taşımaktadır (Şen, 2016; TPE, 2021). Yapımında kullanılan meyan kökü suyu, sunumunun geleneksel yöntemlerden olan fiçı içerisinde yapılması ve sunum yapılırken dövülerek yumuşatılması Görele Dondurmasını diğer dondurmalarından ayıran özellikleri olarak ortaya çıkmaktadır (TPE, 2021).

Görele Dondurması ile alakalı yapılması planlanan bu çalışmaya benzer yapılan diğer çalışmalarda coğrafi işaretli ürünler ve bu ürünlerin gastronomi turizmi bağlamında kullanılmasıyla alakalı elde edilen sonuçlar şu şekildedir;

Gökovalı (2007)'nin yaptığı bir çalışmaya göre Türkiye'deki coğrafi işaretli ürünler yeterince korunamamakta ve Türkiye, coğrafi işaretli ürünlerden yeterince ekonomik kazanç sağlayamamaktadır. Moschini, Menapace ve Pick (2008), sertifikalandırılmış ürünlerin yüksek kaliteli olduğu ve üreticilerin ekonomik olarak refah artışı yaşadığı, esas fayda sağlayan kesimin tüketiciler olduğu sonucunu ortaya koymuştur.

Schneider ve Ceritoğlu (2010) ise yöresel gıdaların satın alınmasında kalite ve markalaşmış bir ürüne daha yüksek ödeme yapılabileceğini belirtmişlerdir. Coğrafi işaretli gıdaların tercih edilmesine yönelik Zuluğ (2010)'un yaptığı bir çalışmada, coğrafi işaretli Ayvalık Zeytinyağına olan talebin coğrafi işaretli olmayan diğer zeytinyağlarından %58, coğrafi işaretli Ezine Peyniri' ne olan talebin ise coğrafi işareti olmayan muadil diğer peynirlerden %43 fazla olduğu tespit edilmiştir.

Kahramanmaraş ilinde yapılan ve 384 kişinin cevapladığı bir anket yapan Meral ve Şahin (2013), görüştükları kişilerin %76.3'ünün coğrafi işaretli gıdanın ne olduğunu bilmediklerini görmüşlerdir. Coğrafi işaretli ürünler hakkında kendilerine bilgi verildikten sonra tüketicilerin %58.9'u coğrafi işaretle tescillenmiş bir gıdaya daha fazla para ödeyeceklerini belirtmişlerdir. Trakya'da bulunan Tekirdağ, Edirne ve Kırklareli illerine ziyaret gerçekleştiren kişiler arasında coğrafi işaretli ürünlerin destinasyon pazarlamasındaki rolü üzerine yapılan çalışmaya katılanların büyük çoğunluğu yerel gastronomik lezzetlerin coğrafi işaret almasının bölge kalkınması ve ürünün gelecek nesillere korunarak aktarılmasında önemli olduğunu belirtmişlerdir (Karakulak, 2016).

Durusoy (2017) tarafından coğrafi işaretli yerel bir lezzet olan Kars Kaşarı örneğini kullanarak coğrafi işaretli gastronomik ürünlerin bölge halkı tarafından algılanması üzerine bir çalışma yapılmıştır. 18-60 yaş arası toplam 745 kişinin katıldığı bu çalışmada bölge halkının coğrafi işaretli ürünlere ilgisinin olduğu ortaya koyulmuştur. Özellikle hayvancılığın çok fazla gelişmiş olduğu yörede peynircilik faaliyetlerinin halk için önemli bir ekonomik girdi olmasının yanında bir yaşam biçimi, kültürel bir olgu olduğu sonucu ortaya çıkmıştır.



Eren (2018) tarafından Kapadokya'da yapılan bir araştırmada çalışmaya katılan ziyaretçilerin çoğunluğu coğrafi işaretli ürünlerin gastronomik destinasyonun pazarlanması üzerinde etkisi olduğunu belirtmişlerdir. Bu ürünlerin, bölgenin tanıtımına, ekonomik kalkınmasına gastronomik kimlik kazanmasına ve bilinirliğinin artmasına sonuç olarak da bölgede istihdam artışına katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

Keskin (2019) coğrafi işaretli yöresel gıdaların turistik destinasyon pazarlamasına etkilerini Balıkesir ili üzerinden değerlendirdiği bir yüksek lisans tez çalışması yapmıştır. Bu çalışmada katılımcıların %56.3'ü coğrafi işaretli ürünlerin bir bölgenin turizm destinasyonu olarak tanıtılmasına fayda sağlayacağını belirtmişlerdir. Katılımcıların %43.5'i tatil amacıyla kullandıkları bir otelde sunulan yemeklerde coğrafi işaretli ürünlerin bulunmasının o oteli tercih etmelerinde bir neden olacağı ve yakınlarına da bu özelliğinden dolayı tavsiye edeceği görüşünü bildirmişlerdir.

Akdeniz Bölgesi'ndeki illerde bulunan yeme içme işletmelerinin menülerinde o yöreye ait tescilli 16 adet mahreç işaretli ürünün bulunmasıyla alakalı yapılan bir çalışmada bu ürünlerin menülerde yeterince yer almadığı, bölgenin ekonomik olarak kalkınmasında coğrafi işaretli ürünlerin etkisinin olabilmesi için bu ürünlerin coğrafi işaretli olarak tescil edilmesinin yeterli olmadığı sonucu ortaya koyulmaktadır (Yazıcıoğlu, Işın ve Yalçın, 2019).

Bir ürünün fiyatı coğrafi işaret ile tescil edildikten sonra artış göstermektedir. Bu durum coğrafi işaretli ürünlerin bölge ekonomisine yaptığı katkıyı ortaya koymaktadır (Temiz, 2019).

Türkiye'de coğrafi işaret ile tescillenmiş gastronomik ürünlerin gastronomi turizmi açısından kullanılabilirliği, yöre ekonomisine katkı sunması ve yerel küçük işletmelerin sürdürülebilirliğinde kullanılması ancak coğrafi işaret tescili almış ürünlerin üretimlerinin teşvik edilmesi ve devlet politikası haline gelmesiyle mümkündür. Bu ürünlerin üretim ve satışının arttırılmasını teşvik etmek yerel işletmelerin iş birliği yapmasıyla mümkün olabilmektedir (Bilge, Demirbaş ve Artukoğlu, 2019).

Cebeci ve Şen (2020) tarafından yapılan bir çalışmada Görele Dondurmasının Giresun'da beğenilerek tüketilen ve şehir dışından gelen ziyaretçiler tarafından aranan lezzetler olan Görele Pidesi, Çavuşlu Ekmeği, keser helvası ve kesme pasta gibi gastronomik lezzetlerin arasında bulunduğu ve ziyaretçilerin bu dondurmayı mutlaka deneyimlemek istediklerine yer verilmiştir. Araştırmacılar, Görele Dondurması ile ilgili yerel yönetimlere önerilerde bulunarak ürünün gelecek nesillere değişmeden aktarılması ve yörenin ekonomik anlamda bu üründen daha fazla gelir kazanması amacıyla projeler geliştirmeleri sonucunu ortaya çıkartmışlardır.

Canpolat ve Çakıroğlu (2020), Samsun mutfağını gastronomi turizmi ve coğrafi işaretleme bakımından değerlendirdikleri çalışmalarında ilde gastronomi turizmi ve coğrafi işaret ile tescillenmiş gastronomik ürünlerin farkındalığının yerel halkta çok düşük olduğunu sonucunu çıkartmışlardır. Bu sonuçtan giderek araştırmacılar, gastronomi turizmi konusunda başarı elde etmek amacıyla yerel mutfakın ilk önce yöre halkına tanıtılmasını ardından turizm paydaşlarına sunumunun yapılmasının gerektiğine yönelik kanaatlerini belirtmişlerdir.



3.YÖNTEM

Görelle dondurmasının tüketiciler açısından önemini ortaya koymak amacıyla nitel bir araştırma yapılmıştır. Giresun dondurması tüketen kişilerle derinlemesine mülakat şeklinde gerçekleştirilen bu nitel araştırma için hazırlanan sorular coğrafi işaretle gastronomik ürünler ve Giresun mutfağı üzerine araştırmaları bulunan iki akademisyen tarafından incelenmiş ve son haline getirilmiştir. Nitel araştırma yöntemlerinde olaylar bütün çıplaklığıyla ortaya koyulmakta, gözlem ve derinlemesine mülakat tekniğine dayalı görüşmeler yapılmaktadır (Yıldırım ve Şimşek,2018).

Görüşmelerden elde edilen sonuçlar nitel araştırma yöntemlerinin verileri olarak kullanılmaktadır (Neuman, 2016). Harris vd., (2009), mutfak, besin ve beslenme kültürü ile alakalı konuların anlaşılmasında nitel araştırma yöntemlerinin kullanımının önemli olduğundan bahsetmektedir. 2020 yılı Ağustos ve Ekim ayları arasında Giresun'un Görele ilçesinde bulunan dondurma sokağında, dondurma tüketen 37 kişi ile gerçekleştirilen bu çalışmada mülakatın gidişatına göre ilave sorularla konu derinlemesine anlaşılmaya çalışılmıştır. Verilen cevapların birbirine benzer olduğu görülmeye başlayınca çalışma sonlandırılmıştır. Fotoğraf, ses kayıt cihazı ve video çekimiyle kayıt altına alınan çalışma sonunda elde edilen kayıtlar daha sonra çözümlenerek metne aktarılmış ve içerik analizine tabi tutulmuştur.

4.BULGULAR ve TARTIŞMA

Görüşülen Kişilerin Demografik Özellikleri

Çalışmamıza iştirak eden katılımcılarımızın 22'si kadın ve 15'i erkek olup yaş aralıkları tablo 1 ile gösterilmiştir.

Tablo 1: Katılımcıların Yaş Aralığına Göre Dağılımı

Yaş Aralığı	n	f
18 - 30 yaş arası	8	21,62
31 - 45 yaş arası	10	27,03
46 - 60 yaş arası	11	29,73
61 yaş ve üzeri	8	21,62
Toplam	37	100
	n: sayı	f: yüzde

Tablo 1 incelendiğinde en fazla katılımcımızın olduğu yaş aralığı 45-60 yaş aralığı olup bu aralıktaki katılımcı sayımız %29.73 oranla 11 kişidir. Daha sonra sırasıyla 31-45 yaş aralığı %27.03 oran ile 10 kişi, 18 – 30 yaş aralığı ve 61 yaş ve üzeri katılımcı sayısı ise %21.62 oran ile 8'er kişidir. Çalışmamıza katılan kişilerin eğitim durumlarını gösteren tablo 2 incelendiğinde %18.92 oran ile 7 kişinin okuryazar olduğu, % 24.32 oran ile 9 kişinin lisans ve lisansüstü eğitime sahip olduğu, % 27.03 oran ile 10 kişinin ilköğretim mezunu olduğu ve % 29.73 oran ile 11 kişinin ise lise mezunu olduğu belirlenmiştir.



Tablo 2: Katılımcıların Eğitim Durumuna Göre Dağılımı

Eğitim Durumu	n	f
Okuryazar	7	18,92
İlköğretim	10	27,03
Lise	11	29,73
Lisans ve Lisansüstü	9	24,32
Toplam	37	100
	n: sayı	f: yüzde

Tablo 3'e göre katılımcılarımızın 23 kişiyile %62.16'sı Giresun ilinde dünyaya gelmiştir. 4 katılımcımız İstanbul'da 2'ser katılımcımız Bursa, Ordu, Trabzon'da 1'er katılımcımız ise Artvin, Rize, Samsun ve Zonguldak ilinde dünyaya gelmiştir.

Tablo 3: Katılımcıların Doğdukları Yere Göre Dağılımı

Doğum Yeri	n	f
Giresun	23	62,16
İstanbul	4	10,81
Bursa	2	5,41
Ordu	2	5,41
Trabzon	2	5,41
Artvin	1	2,7
Rize	1	2,7
Samsun	1	2,7
Zonguldak	1	2,7
Toplam	37	100
	n: sayı	f: yüzde

Tablo 3'e göre katılımcılarımızın %62.16'sı ile 23 kişi Giresun'da doğmuş olmasına rağmen tablo 4'e göre yalnızca %40.54'ü yani 15 kişisi Giresun'da ikamet etmektedir. Buna karşın İstanbul'da doğan 4 kişi olmasına rağmen İstanbul'da ikamet eden katılımcı sayımız %32.43 oran ile 12 kişidir. Bu durum Giresun şehrinin batıya göç veren bir şehir olduğunu göstermektedir. 2020 TÜİK verilerine göre Giresun'da 448.400 kişi yaşamakla birlikte İstanbul'da yaşayan Giresunlu sayısı 244.534 kişidir. Tüm Giresunluların memleketinde yaşadığı düşünüldüğünde şehrin nüfusu 1.142.052 kişi olacaktır (TÜİK, 2020).

Çalışmayı yaptığımız dönem hem fındık hasat dönemi hem de yaz tatili dönemi olduğu için gurbetçilerin yoğun olduğu bir dönem olmuştur. Giresun'a farklı illerden gelen katılımcı sayısı %59.46 oran ile 22 kişi olmuştur. Bu katılımcılarımızın oturduğu şehirler İstanbul'dan sonra 3 kişi ile Ordu, 2 kişi ile Bursa, 1'er kişi ise Alanya, Kocaeli, Rize, Samsun ve Zonguldak'tır.



Tablo 4: Katılımcıların İkamet Ettikleri Yere Göre Dağılımı

İkamet Yeri	n	f
Giresun	15	40,54
İstanbul	12	32,43
Ordu	3	8,11
Bursa	2	5,41
Almanya	1	2,7
Kocaeli	1	2,7
Rize	1	2,7
Samsun	1	2,7
Zonguldak	1	2,7
Toplam	37	100
	n: sayı	f: yüzde

Giresun'a Ait Gastronomik Ürünlerin Bilinirliği

Katılımcıların Giresun'da üretilen ve bu yöreye ait olduğunu düşündükleri gastronomik ürünlerin ne olduğuna dair bilgilerini öğrenmek amacıyla "Giresun'daki gastronomik ürünler nelerdir?" sorusunun cevabı aranmıştır.

Katılımcıların verdiği cevaplar Giresun fıındığı (35 kişi), hamsi kızartma (32 kişi), hamsi buğulama (31 kişi), pancar yemeği veya çorbası (31 kişi), pancar sarma (31 kişi), muhlama (kuymak) (23 kişi), Görele keser helvası (22 kişi) Görele Dondurması (22 kişi), Giresun simidi (13 kişi), kesme pasta (13 kişi), Görele Pidesi (Giresun pidesi) (13 kişi), zuluflu fasulye (fırın kurusu) (12 kişi), sakarca tavası (11 kişi), Çavuşlu ekmeği (11 kişi), fasulye turşusu (10 kişi), kiraz tuzlusu ve kavurması (9 kişi), taflan tuzlusu ve kavurması (9 kişi), mısır ekmeği (9 kişi), kokulu üzüm ve samaksa (8 kişi), ısırgan çorbası (6 kişi), kaldirik turşusu (6 kişi), pancar diblesi (2 kişi), pezik kavurması (2 kişi) şeklinde olmuştur.

Çalışmamızın konusu olan Görele Dondurması 22 kişi tarafından gastronomik ürün olarak söylenmiştir. Çalışmaya katılanların tamamı ile Görele Dondurması tüketimi esnasında görüşme yapılmıştır. Buna rağmen Görele Dondurmasını tüm katılımcıların söylememesi o anda akıllarına gelmemiş olmasından veya gastronomik ürün kavramının ne olduğunu bilmedikleri kaynaklı olduğu düşünülmektedir. Buna rağmen yörenin en büyük gelir kalemlerinden olan Giresun fıındığı tüm katılımcılar tarafından Giresun iline ait gastronomik ürün olarak belirtilmiştir. Karalahana olarak bilinen sebzeye Giresun'da pancar ismi verilmektedir. Dolayısıyla karalahanadan yapılan karalahana yemeği ve karalahana sarma yemeklerine katılımcılarımız sorduğumuz soruya karşılık pancar yemeği ve pancar sarma ismini söylemişlerdir. Giresun mutfak kültürü üzerine yapılan araştırmalarda elde edilen sonuçlara göre Giresun mutfağı vejetaryen ağırlıkta bir mutfak olarak görülmektedir.

Sezgin ve Ayyıldız (2019), Giresun mutfağının vejetaryen yönünün kuvvetli olduğunu bildirdikleri çalışması ile bizim elde ettiğimiz veriler benzerlik göstermektedir. Katılımcılarımızdan elde ettiğimiz bulgulara göre, pancar yemeği veya çorbası, pancar dolması, kesme pasta, Giresun simidi, Görele pidesi, fırın kurusu, sakarca tava, fasulye turşusu, kiraz tuzlusu veya kavurması, taflan tuzlusu veya kavurması, mısır ekmeği, kokulu



üzüm veya samaksa, ısırgan çorbası, pancar diblesi, pezik kavurması gibi gastronomik ürünler Demirel ve Ayyıldız (2017)'in yapmış olduğu çalışmadaki ürünlerle benzerdir. Gastronomi turizminin yerel halk üzerindeki algısını ve sürdürülebilirliğini ölçmek amacıyla Giresun'da yapılan bir araştırmada karalahana çorbası, fasulye turşusu, ısırgan çorbası, kiraz tuzlusu ve pancar yemeği bizim çalışmamızla benzerlik göstererek Giresun'a ait gastronomik unsurlar olarak ortaya koyulmuştur (Karahan, 2019).

Giresun'a Ait Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünlerin Bilinirliği

Çalışmamıza katılan Görele Dondurması tüketicilerinin Giresun'a ait coğrafi işaretli ürünleri bilip bilmediklerini tespit etmek amacıyla sorduğumuz "Giresun iline ait coğrafi işaretli gastronomik ürünler nelerdir?" sorusuna aldığımız cevaplar, Görele dondurması (17), Giresun fıncığı (16), şeklinde olmuştur. Verilen cevaplar değerlendirildiğinde fıncığın tür bazında değil de genelleme olarak coğrafi işaretli olduğunun bilindiği Görele Dondurması ve fıncık haricinde coğrafi işaretli ürünlerin hangilerinin olduğunun bilinmediği görülmüştür. Bu bulgulardan katılımcılarımızın coğrafi işaret kavramına çok yakın olmadıkları veya coğrafi işaretli yöresel ürünlerini bilmedikleri sonucuna ulaşılmaktadır. Fakat bu ürünleri saydığımızda katılımcılarımızın tamamı en az bir tanesini bilmiş olup coğrafi işaretli olduğunu bilmediğini ifade etmiştir.

Görele Dondurmasını Tercih Etme Sebebi

Katılımcıların her birine "Görele Dondurmasını tercih etme sebebiniz nedir?" diye açık uçlu bir soru sorulmuştur. Verdikleri cevaplar; tadını diğerlerinden farklı buluyorum ve seviyorum (10), geleneksel ve çocukluğumun dondurması (8), doğal ve sağlıklı olduğunu biliyorum (8), yöresel ürünümüz olduğu için (2), dondurma yemeyi severim (2), farklı lezzet denemek (2), süt yoğunluğunun fazla, şeker tadının az olması (2), hafif ve lezzetli olması (2), içindekileri biliyorum (2), köy ürünleri kullanıldığı için (2), alışkanlık (2), dondurulmaması (2), boğazı ağrıtmaması (1), denk gelirse yerim (1), başka dondurma yemem (1), özel dondurma sokağı olması ilgimi çeker (1), şeklinde olmuştur. Katılımcılardan 4 tanesi ise bu soruya cevap vermemiş olup 22 katılımcı 1 cevap, 7 katılımcı 2 cevap, 4 katılımcı ise 3 cevap vermiştir. Tüketicilerin Görele Dondurmasını asıl tercih sebeplerinin; diğer dondurmalara göre tadının farklı bulunması, geleneksel oluşu ve çocukluklarını anımsatan bir ürün olması ve dondurmanın doğal olarak üretildiğinin bilinip sağlıklı olduğunun düşünülmesinden kaynaklandığı tespit edilmiştir.

Onurlubaş ve Taşdan (2017), yapmış oldukları çalışmada geleneksel gıdaların tercihinde önemli etkenlerden bazılarını sağlıklı ürün olması, besleyicilik ve merak olarak bildirmektedirler. Bizim elde ettiğimiz doğal ve sağlıklı buluyorum ile farklı lezzet denemek söz konusu çalışmayla benzerlik göstermektedir. Süt yoğunluğunun fazla, şekerin az olmasını besleyicilik olarak değerlendirmemiz gerekmektedir. Buna göre besleyicilik konusunda da benzerlik bulunmaktadır. Fakat aynı araştırmacıların sonuçlarından yerleşim yeri ve aile büyükleri tükettiği için geleneksel ürünler kullanılmaktayım sonucu bizim çalışmamızla benzerlik göstermemektedir.

Görele Dondurmasını Diğer Dondurmalarından Ayıran Özellikler

Bu dondurmanın tüketiciler gözünde diğer dondurmalarından hangi farkları olduğunu ortaya koyabilmek amacıyla "Görele Dondurmasının diğer dondurmalarından farkı nedir?" diye katılımcılara sorulmuştur. Alınan cevaplar (yanında daha az verilen ve aynı anlamı taşıyan cevaplar parantez içinde belirtilmiştir) ve bu cevapları veren kişi sayıları şu şekilde olmuştur;



içeriğinde meyan kökü bulunması (daha sağlıklı olması) (12), doğal olarak yapılması (katkı maddesi bulunmaması) (11), hasta etmiyor (boğazı rahatsız etmiyor, mideye dokunmuyor) (9), kıvamının yumuşak olması (kaymak gibi, krema kıvamlı) (9), dondurulmaması (çok soğuk olmaması, ağıza buz tadı gelmemesi) (6), doğal köy ürünlerinin kullanılması (6), tadının diğerlerine göre daha güzel olması (4), bir kültürü yansıtıyor olması (yöresel ürün olması, eski bir tarihe sahip olması) (3), fabrikasyon işleminden geçmemesi (el yapımı olması) (3), satış ve sunumun otantik olması (1), ağza yağlı tat veriyor (1), hijyenik üretimi (1), sütünün bol olması (1), pek bir farkı yok (1). Kaynak kişilerce Görele Dondurmasının farkının en fazla içerisinde meyan kökü bulunması, doğal olduğu düşüncesi, boğazı rahatsız etmiyor olması ve kıvamının diğer dondurmalara göre daha yumuşak olması sebebiyle tercih edildiği görülmüştür.

Görele Dondurmasının Giresun Dışında Tüketilme İsteği

Görele dondurmasını hem daha fazla tanınması hem de yaz dönemi dışında özellikle gurbette yaşamını sürdürenler için tüketilebilirliğini öğrenmek amacıyla katılımcılara Görele dondurmasını “Giresun dışında tüketmek ister misiniz?” sorusu yöneltilmiştir. Katılımcıların soruya vermiş oldukları cevaplara göre 37 katılımcıdan 30'u Görele Dondurmasını Giresun dışında da tüketmek arzusunda olduklarını belirtmiştir. Kolay eriyeblen ve muhafazası oldukça zor olan bu dondurma çeşidinin kolay ulaşılabilir olmasını tercih ettikleri bir durum olarak vurgulamıştır. Bu soruya evet cevabı veren ve gurbette yaşayan katılımcılardan bazıları kendi yöresel mutfak ürünlerinin gurbette kolay ulaşılabilir olmasının kendilerini moral olarak rahat hissettirdiğini ve memleket hasretini dindirme yönünde yardımcı olduğunu söylemişlerdir. Olumsuz cevap vererek istemediklerini belirten 7 katılımcı ise dondurmanın şehir dışında içeriğini ve üretimini tam olarak bilmeyen kişilerce üretilecek olması durumunda Görele dondurmasının gelenekselliğini bozacağını ve yöresel olmaktan çıkacağı endişesi taşıdıklarını belirtmişlerdir. Fakat Görele’de üretilip şehir dışına pazarlandığı takdirde buna olumlu bakmışlardır. Bu amaçla gıda endüstrisinin gelişmiş olduğu günümüzde istenilen ısıya sahip ekipmanlarla dünyanın herhangi bir yerine Görele dondurmasını sevk etmek ve orada tüketilmesini sağlamak mümkündür. Bir gıdanın orijin bölgesinin dışında üretiminin tüketici tercihlerini olumsuz yönde etkilediği bildirilmiştir (Onurlubaş & Taşdan, 2017). Çalışmamıza katılan 7 tüketici Onurlubaş ve Taşdan (2017)’in bildirdiği sonuca benzer görüş belirtmiştir.

Görele Dondurmasının Kaç Yıldır Bilinirliği

Tüketicilerin Görele dondurmasını kaç yıldır bildikleri ve tükettiklerini belirlemek amacıyla katılımcılara “Kaç yıldır Görele Dondurmasını tüketmektesiniz? sorusu sorulmuştur. Katılımcılardan 3 kişi 0-1 yıl arası, 2 kişi 2-5 yıl arası, 5 kişi 6-10 yıl arası, 2 kişi 11-20 yıl arası, 10 kişi 21-30 yıl arası, 2 kişi 31-40 yıl arası ve 13 kişi ise 41 yıl ve daha uzun süre Görele Dondurmasını bildiklerini ve tükettiklerini belirtmiştir.

Katılımcılar arasından 29 yaşında olan bir tüketici, dondurmaya gününbirlik tatil için gelmesi sebebiyle görüşme yaptığımız gün tattığını ve çok beğendiğini belirtmiştir. 87 yaşındaki başka bir katılımcı ise “kendimi bildim bileli Görele dondurmasını yerim ve başka dondurma ağzıma koymam” diye belirtmiştir. Bu kişi Görele’nin yerlisi olarak çocukluğunda babası ile Görele dondurmasının üretimini gerçekleştirdiklerini ve zorluğu sebebiyle de bu işi sonlandırdıklarını belirtmiştir.



Görele Dondurmasının İsim Değeri

Çalışmaya katılan tüketicilere bu dondurmanın “Görele ismiyle olması şehrin tanıtımına veya adının duyulmasına nasıl katkı sağlar?” sorusu sorulmuştur. Bu soruya 29 katılımcı cevap vermiştir. Cevap vermeyen 8 kişi ise bir fikirleri olmadığını beyan etmişlerdir. Bu soru karşısında 22 katılımcı bu adı taşıyor olmasının Görele'nin tanınmasını sağlayacağını, 4 katılımcı ise Görele'nin bilinirliğini arttıracığını belirtmiştir. 3 katılımcı ise yıllardır bu dondurmanın var olduğunu fakat Görele'ye herhangi bir şey katmadığını, tanıtımı anlamında bir katkı sunmadığını, bundan sonra da herhangi bir getirisinin olacağını düşünmediklerini beyan etmişlerdir.

Görele Dondurmasının Çeşitlendirilmesi

Katılımcılara “Görele Dondurmasının çikolatalı, meyveli veya şu anda üretilenden farklı bir çeşitli halini tüketmek ister misiniz veya sizce üretilsin mi?” sorusu yöneltildiğinde büyük bir çoğunluğu yani 27 kaynak kişi bu dondurmanın farklı çeşidini “istemiyorum ve tüketmem” yanıtını vermiştir. Nedeni sorulduğunda ise; yöresel halinin bozulmaması gerektiğini, ilk ortaya çıktığı halinde kalması gerektiğini, çeşitlenirse sıradanlaşacağını ve orijinallliğini kaybedeceğini belirtmişlerdir. 9 kaynak kişi ise yıllardır hep aynı çeşit olduğunu, kendine has özelliklerini kaybetmeden ve yine doğal olarak üretilmek koşulu ile farklı çeşitlerinin olması gerektiğini vurgulamışlardır.

Gastronomi Turizmi Açısından Görele Dondurmasının Değerlendirilmesi

Dondurma tüketen 37 kişiye, Gastronomi turizmi bakımından Görele Dondurmasının değerlendirilmesi amacıyla ne yapılabileceği sorulmuştur. Her tüketiciden en fazla 5 madde söylemesinin istendiği bu açık uçlu soruya verilen cevaplar şu şekildedir;

Tablo 5: Görele Dondurmasının gastronomi turizmi bakımından geliştirilmesi amacıyla üreticilerden elde edilen bulgular

Değişken	n	%
Adına festival düzenlensin (Fındık mevsimine yakın)	32	86,49
Havaalanı ve otogar gibi yerlerde satışı ve tanıtımı yapılsın	30	81,08
Asıl ikametimizin bulunduğu şehirlerde de ulaşılabilir olsun ve tanıtalım	22	59,46
Yol kenarı dinlenme tesisi yapılsın, üretim ve satışı yapılsın	21	56,76
Asıl ikametimizin bulunduğu şehirlere giderken yanımızda götürebilelim ve tanıtalım	18	48,65
Büyükşehirlerde tanıtımı yapılsın	15	40,54
Turist otobüsleri dondurma sokağına gelsin	13	35,14
Yemek programlarına konu edilsin	9	24,32
Görele Dondurması adında belgesel çekimi yapılsın	7	18,92
Gurmeler davet edilsin ve ikram edilsin, tanıtımı yapılsın	3	8,11
Giresun Belediyesi ve Görele Belediyesi'nin web sitesinde tanıtılsın	3	8,11
Üniversite öğrencilerine ilk geldikleri zaman ikram edilsin	2	5,41
Giresun'a gelen turistlere tanıtım amacıyla ikram edilsin	2	5,41
Yöresel ürün fuarlarına katılım sağlansın	1	2,7
Tanıtımı ve kaynaşma adına İstanbul'da geceler düzenlensin	1	2,7



Tüketicilerin vermiş oldukları cevaplar incelendiğinde %86.49 gibi yüksek bir oran ile katılımcılar Görele Dondurması adına bir festival düzenlenmesinin gastronomi turizmi bakımından tanıtım amaçlı fayda sağlayacağını düşünmektedirler. En çok dile getirilen ikinci öneri %81.08 ile havaalanı ve otopark gibi yerlerde tanıtımının yapılması olmuştur. Gurbette yaşadıkları bilinen kişilerin verdikleri cevaplar yol kenarında satılın (%56.76), çalıştığımız şehre giderken götürebilelim ve orada tanıtım (%48.65), büyükşehirlerde tanıtım yapılın (%40.54) şeklinde olmuştur. Oranı %8.11 gibi çok düşük kalan Giresun ve Görele Belediyelerinin web sitelerinde tanıtım yapılın cevabı çok fazla dikkat çekmektedir. Bu cevap üzerine söz konusu web siteleri incelendiğinde iki belediyenin de Görele Dondurmasıyla alakalı reklam veya tanıtım anlamında bir resim veya yöresel ürün adı altında herhangi bir bilgi paylaşmadıkları görülmüştür.

Türkiye’de bulunan iki adet coğrafi işaretli dondurmadan bir tanesinin bulunduğu il ve ilçenin web sitelerinde bu bilgilerin bulunmaması olumsuz olarak değerlendirilmektedir. Günümüzde bilgi teknolojileri her alanda olduğu gibi turizm konusunda da ağırlığını hissettirmiştir. Sanal alem turistler için işletmeleri veya destinasyonları bulmak anlamında aracılık vazifesi görmektedir (Zeng vd., 2020; Yeşilyurt, Çalışkan ve Çinuçen, 2020). Bu sebeple yerel yönetimlerin bu konuya ağırlık koymaları ve konuyla ilgilenmeleri gerekmektedir.

Alaçam (2019), yaptığı araştırmada “festivallerde sunulan yöresel lezzetlerin gastronomi turizmi bağlamında olumlu etki sağladığını”, “yiycekleri yerinde veya farklı bir lokasyonda tadan gurmelerin veya turistlerin aynı yiycekleri tekrar tatmak amacıyla lokasyonu ziyaret etme eğiliminde olduklarını”, “Trabzon’un turistik destinasyonlarına yakın yerlerde konumlandırılan yeme içme tesislerindeki yöresel yemek sunumlarının gastronomik ürünlerin tanıtım bakımından önemli olduklarını” ortaya koymuştur. Araştırmacıların elde etmiş olduğu sonuçlar bu araştırmanın sonuçlarına benzerlik göstermektedir.

5.SONUÇ ve ÖNERİLER

Görele Dondurması ile ilgili bilgileri elde etmek amacıyla çalışmamız için kaynak kişi olmayı kabul eden 8 üretici ve 37 tüketici ile 2020 yılının Ağustos ve Ekim ayları arasında nitel araştırma yöntemlerinden derinlemesine mülakat yöntemi kullanılarak görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Görüşmeler sonucunda elde edilen sonuçlar şu şekilde olmuştur.

Görele Dondurması Türkiye’de yalnızca Giresun’un Görele ilçesinde üretilen Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından coğrafi işaret ile tescillenmiş gastronomik bir üründür. Bu dondurmanın Görele dışında başka bir yerde üretilmiyor olması yöresel lezzetlerin korunması anlamında çok önemli olarak değerlendirilmektedir.

Görele ilçesinde bu dondurma için bir dondurma sokağı bulunmakta ve bu dondurma sokağında yalnızca geleneksel yollarla satışı ve sunumu yapan Görele Dondurması satıcıları faaliyet göstermektedir. Özel bir sokağın bulunması ve geleneksel yollarla yapılan satış, tüketicilerin geleneksel ve otantik bir ortam yaşamaları, ilçenin turist çekmesi ve tanıtım bakımından önemli görülmektedir.

Görele Dondurması tüketicileriyle yapılan görüşmelerde 23 kişinin Giresun doğumlu olduğu fakat bunlardan 15’inin Giresun’da ikamet ettiği 8 kişinin yani %34.78’inin gurbette yaşadığı tespit edilmiştir. Bu sonuç Giresun’un göç veren bir şehir olduğunu göstermektedir. Giresun nüfusu 448.400 kişi olup, tüm Türkiye’de yaşayan Giresunlu sayısı 1.142.052 kişidir (TÜİK, 2020).



Katılımcılardan elde edilen verilere göre yörede bilinirliği en yüksek olan gastronomik ürünler Giresun fıındığı (35 kişi), hamsi kızartma (32 kişi), hamsi buğulama (31 kişi), pancar yemeği veya çorbası (31 kişi), pancar sarma (31 kişi), muhlama (kuymak) (23 kişi), keser helvası (22 kişi), Görele dondurması (22 kişi)'dir. Bu bulgular ışığında katılımcıların Giresun mutfağının hangi gastronomik ürünlerden oluştuğunu bildikleri fakat coğrafi işaretli gastronomik ürünlerden sadece Görele Dondurması (17 kişi) ve Giresun fıındığını (16 kişi) bildikleri sonucuna varılmıştır. Giresun fıındığının 35 kişi tarafından gastronomik ürün olarak bilinip coğrafi işaretli ürün olarak 16 kişinin bilmesi tüketicilerin coğrafi işaret kavramına tam anlamıyla hâkim olmadıkları ve bilmedikleri sonucunu ortaya koymaktadır. Ankara'da yapılan ve Ankara ili Çankaya İlçesi'nde Beypazarı kurusu, Çubuk turşusu, Kalecik Karası üzümü örnekleri üzerinden coğrafi işaretli ürünlerde tüketici algısını ölçmeye çalışan bir çalışmada katılımcıların %73.5'inin Ankara iline ait coğrafi işaretli ürünleri bildikleri raporlanmış olup bunların hangileri olduğunu belirtin denildiğinde toplam katılımcıların aslında %57.14'ünün ürünleri sayamadıkları belirtilmiştir. Fakat coğrafi işaretli ürünler hatırlatıldığında ise 147 katılımcıdan 53 tanesi ürünleri tükettiklerini fakat coğrafi işaretli olduklarını bilmediklerini belirtmişlerdir (Sancak, 2019). Bu çalışma bizim çalışmamızla benzerlik göstermektedir. Ayrıca coğrafi işaretli ürünlerin Giresun'a ait farklı ilçelere özel olması ve kamuoyunda yeterince bilgi paylaşılmaması, ürünlerin isimlerinin duyulmaması konusunda bir gerekçe olarak gösterilebilir.

Görele Dondurması, tüketiciler tarafından tadı beğenilen, geleneksel, doğal, sağlıklı, yöresel olması gibi sebeplerden dolayı tercih edilmektedir. Geleneksel yöntemle yapılan, sağlıklı olduğuna inanılan, doğal hammadde kullanılan, içerisinde herhangi bir bileşen bulunmayan gıdaları tüketicilerin aynı kategorideki diğer gıdalara göre tercih ettiği sonucu ortaya çıkmaktadır. Tüketicilerin %72.97'si Görele Dondurmasının farklı tat, aroma veya herhangi bir meyve ile katkılanmasını, orijinalliğini bozacağı gerekçesiyle istememekte ve sade geleneksel yöntemle üretimine devam edilmesini doğru bulmaktadır. Yapılan bir çalışmada bir yöreye ait geleneksel gıdanın yöre dışından getirilen veya asıl reçetesinde olmayan bileşenler kullanılarak üretilmesinin sağlıklı katkı maddesi kullanılsa dahi ürünün orijinalliğini bozacağını ve lezzeti olumsuz yönde etkileyeceği sonucu ortaya koyulmuştur. Bu durum bizim çalışmamızla benzerlik göstermektedir. Fakat aynı çalışmada geleneksel bir gıdanın tarifinin geliştirilmesine katılımcıların %69.6'sı kalitesini, %56.4'ü ise lezzetini arttıracığını belirtmiştir (Onurlubaş ve Taşdan, 2017). Bu sonuç ise bizim çalışmamızın aksi bir durum ortaya koymaktadır. (TPE, 2020)'ye göre bir ürünün coğrafi işaretli olması o ürünün gelenekselliğini, hammaddesi ile birlikte üretildiği yöreye ait özelliklere bağlı olarak korunmasını sağlamaktadır. Bu vurguya göre Görele Dondurması coğrafi işaret ile tescillendiği için içeriğinde herhangi bir değişiklik yapılamaz. Fakat farklı bileşenlerle aroma ve lezzet katılması sonucu benzer bir dondurma üretilmesi, farklı bir isimle piyasaya sürülmesinin önünde engel olarak durmamaktadır. Geleneksel gıda ürünlerinin farklı yöntemlerle çeşitlendirilmesi ürünün orijinalliğini bozmakta ve marka değerini düşüreceği düşünülmektedir.

Tüketicilerin tamamı Görele'de üretildiği takdirde, Görele dışında ikamet ettikleri şehirlerde bu dondurmayı tüketmek istemektedirler. Bu durumun kendilerine gurbette moral ve motivasyon kaynağı olacağını, memleket hasretini bir nebze olsun ortadan kaldıracığını belirtmişlerdir. Geleneksel yöntemle yöresel olarak üretilen bir ürünü yöresi dışında tüketmek insanlarda rahatlatma ve memleket hasreti giderme bakımından önemli bir



motivasyon kaynağı olmaktadır. Ayrıca Görele ismiyle pazarda bulunmasının ilçenin tanıtımına katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

Yapılan araştırma sonunda yerel yöneticiler, üreticiler ve akademisyenlere şu öneriler getirilmektedir,

- Görele Dondurması, Çavuşlu Ekmeği, Giresun Fındığı çeşitleri gibi farklı coğrafi işaretli ürünlere sahip olmasından dolayı marka değerini ve bilinirliğini arttırmak amacıyla yöre halkına coğrafi işaretli yöresel ürünler kavramı tanıtılmalıdır.
- Gıda sanayisinin geliştiği günümüzde Görele Dondurmasının orijinalliğini bozmadan yapılacak ar-ge çalışmaları ile Görele ilçesinde üretim tesisleri kurularak büyükşehirlere bu ürünün satışı yapılmalı, böylece yöre ve ülke ekonomisine katkıda bulunulmalıdır. Üretimin sanayileşmesi ürünün gelenekselliğini bozmayacağını düşündürmektedir. Fakat endüstriyel üretim olsa bile Görele Dondurmasının sunumunda uygulanan dövme işlemi ve sunum ekipmanlarının devam ettirilmesi gereklidir.
- 2020 Aralık ayında coğrafi işaret almış olan Çavuşlu Ekmeği, Görele ilçesine bağlı Çavuşlu beldesindeki fırınlarda üretilmektedir. Bu ekmeğin tüketilen %90'lık kısmı Karadeniz sahil yolundan geçen otobüs ve özel araçların fırınların önünde mola vermesi ile batı illerine götürülmesi şeklinde olmaktadır. (Görele Belediyesi, 2020). Buna benzer bir şekilde Görele Dondurması içinde aynı yöntem düşünülebilir. Karadeniz sahil yolunun Görele geçişine Trabzon – İstanbul istikametinde konumlandırılacak olan dinlenme tesisinde geleneksel yöntemle Görele Dondurması üretilip satılması bu ürünün tüm Türkiye’de tanınmasına katkı sağlayacak ve yerel üreticinin kalkınmasına fayda getireceği düşünülmektedir.
- Karadeniz sahil yoluna yapılacak olan dinlenme tesisinin dışında ayrıca Görele içerisine sokulacak turist otobüsleri dondurma sokağının bir turizm destinasyonu haline getirilmesi ile ilçe ekonomisine katkı sunacaktır.
- Görele Dondurmasını tanıtmak amacıyla Görele ilçesinde “Görele Dondurması Festivali” yaparak ilginin bu dondurmaya çekilmesi sağlanmalıdır. Bu festivalde dondurma yeme yarışmaları, Görele Dondurmasıyla alakalı bilimsel ve kültürel söyleşiler yapılarak, gurmeler davet edilmeli ve böylece halkın ilgisinin bu ürüne çekilmesi sağlanmalıdır.
- Görele Dondurmasının ustalık bilgisinin kaybolmaması için dondurma ustaları tarafından Halk Eğitim Müdürlüğü, belediye ve esnaf odaları koordinesinde eğitim kursları açılarak usta yetiştirilmesi sağlanmalıdır.
- Gelenekselliğin korunması bakımından bilimsel destek önemlidir. Giresun Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde Görele Dondurmasıyla alakalı bilimsel çalışmalar yapılması gerektiği düşünülmektedir.
- Görele Dondurmasını tanıtıcı broşürler hazırlanarak gastronomi turizmi bakımından hedef kitleye ulaşması sağlanmalıdır.
- DOKA (Doğu Karadeniz Kalkınma Ajansı), DOKAP (Doğu Karadeniz Bölgesel Gelişme Planı), TÜBİTAK ve AB tarafından desteklenecek projeler hazırlanmalıdır.
- Geniş kitlelere ulaşmak amacıyla kitap çıkartılmalıdır.
- Kümbet Yaylası, Mavi Göl, Giresun Adası, Giresun Kalesi, Giresun merkez meydanı gibi turistlerin fazla olabileceği turistik destinasyonlarda ürünün satışı yapılmalıdır.
- Türkiye’den ve dünyadan gurmeler davet edilerek tanıtım yapılması sağlanabilir.



KAYNAKÇA

- Alaçam, O. D. (2019). *Gastronomi turizmine Türk mutfağının etkileri Trabzon ili örneği*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). İstanbul Okan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Bilge, B., Demirbaş, N., ve Artukoğlu, M. (2019). Türkiye'de coğrafi işaretli gıda ürünlerinin gurme turizmi açısından önemi. *Tarım Ekonomisi Dergisi*, 25(1), 127-132.
- Canpolat, E., ve Çakıroğlu, F. P. (2020). Gastronomi turizmi ve coğrafi işaretleme: Samsun mutfağına yönelik bir değerlendirme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(2), 937-957.
- Cebeci, H., ve Şen, M. A. (2020). Coğrafi işaret tescilli soğuk bir lezzet: Görele dondurması, *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 4(2), 197-217.
- Demirel, H., ve Ayyıldız, S. (2017). Mutfak kültürü ve değişimi: Giresun ili örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(4), 280-298.
- Durusoy, Y. Y. (2017). *Coğrafi işaretli gastronomik ürünlerin bölge halkı tarafından algılanması üzerine analitik bir araştırma: Kars kaşarı örneği*. (Yayımlanmamış Doktora Tezi). Haliç Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Eren, F. Y. (2018). *Coğrafi işaret ile tescilli ürünlerin gastronomik destinasyonlara etkisi: Kapadokya bölgesinde bir araştırma*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Giresun İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü,
<https://giresun.ktb.gov.tr/TR-154293/coğrafi-durum.html>, (Erişim Tarihi: 15.11.2020).
- Giresun Valiliği, <http://www.giresun.gov.tr/>, (Erişim Tarihi: 10.11.2020)
- Giresun Yemekleri*. (2008). Giresun: Giresun Valiliği Kültür Yayınları.
- Gökovalı, Ü. (2007). Coğrafi işaretler ve ekonomik etkileri Türkiye örneği. *İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi*, 21(2), 141-160.
- Görele Belediyesi, <https://www.gorele.bel.tr/>, (Erişim Tarihi: 15.11.2020).
- Gürsoy, Y. (2017). Giresun merkez yöresinde gastronomi turizmi üzerine genel bir değerlendirme. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 10(51), 1297-1304.
- Harris, J. E., Glesanon, P. M., Sheean, P. M., Beto, J. A., ve Barbara. (2009). An Introduction to qualitative Research for food and nutrition professionals. *Journal of the American Dietetic Association*, 109(1), 80-90.
- Karahan, G. (2019). *Gastronomi turizminin yerel halk üzerindeki algısı ve sürdürülebilirliği: Giresun ili örneği*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). İstanbul Aydın Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Karakulak, Ç. (2016). *Coğrafi işaretleme yoluyla gastronomik kimlik oluşturma ve*



Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, Vol. 6, Issue 2, 339-356, 2022

Giresun'a Ait Coğrafi İşaretli Görele Dondurmasının Tüketiciler Tarafından Değerlendirilmesi Üzerine Bir Araştırma

Emel EKİNCİ, İlkay GÖK

gastronomik kimliğin destinasyon pazarlamasındaki rolü: Trakya örneği. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Muğla.

- Keskin, H. (2019). *Coğrafi işaretli yöresel gıdaların turistik destinasyon pazarlamasına etkileri: Balıkesir ili örneği.* (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir.
- Meral, Y., ve Şahin, A. (2013). Tüketicilerin coğrafi işaretli ürün algısı: Gemlik zeytinli örneği. *Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Doğa Bilimleri Dergisi*, 16(4), 16-24.
- Moschini, G., Menapace, L., ve Pick D. (2008). Geographical indication protection in the united states. *American Journal of Agricultural Economics*, 90(3), 794-812.
- Neuman, W. L. (2016). *Toplumsal araştırma yöntemleri nitel ve nicel yaklaşımlar 1.* Ankara: Yayın odası.
- Onurlubaş, E., ve Taşdan, K. (2017). Geleneksel ürün tüketimini etkileyen faktörler üzerine bir araştırma. *Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 17(17), 115-132.
- Özkaya, F. D., Sünnetçioğlu, S., ve Can, A. (2013). Sürdürülebilir gastronomi turizmi hareketliliğinde coğrafi işaretleme rolü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1(1), 13-20.
- Sancak, K. (2019). *Ankara ili Çankaya ilçesinde coğrafi işaretli ürünlerde tüketici algısı Beypazarı kurusu, çubuk turşusu, Kalecik karası üzümü örneği.* (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Sarıışık, M. (2019). *Gastronomi Bilimi.* Ankara: Detay yayıncılık.
- Sarıışık, M., ve Özbay, G. (2015). Gastronomi turizmi üzerine bir literatür incelemesi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 26(2), 268-278.
- Schneider, G. K., ve Ceritoğlu, A. B. (2010). Yöresel ürün imajının tüketici satın alma davranışı ve yüksek fiyat ödeme eğilimi üzerindeki etkisi – İstanbul ilinde bir uygulama. *Pazarlama ve Pazarlama Araştırmaları Dergisi*, (6), 29-52.
- Sezgin, A. C., ve Ayyıldız, S. (2019, Mart). Gastronomi alanında vejetaryen/vegan yaklaşımı: Giresun yöre mutfağının vejetaryen mutfak kapsamında incelenmesi, Uluslararası Türk-Rus dünyası akademik araştırmaları kongresi. *Siyasi Sosyal ve Kültürel Yönleriyle Türkiye ve Rusya*, (1), 505-533. Ankara: Berikan Yayınevi.
- Şahin, K., Bağcı, H. R., Özlü, T., ve Usta, S. (2017). Bulancak' da (Giresun) coğrafi özelliklerin ve yemek kültürüne etkileri. *Studies of the Ottoman Domain*, 7(13), 259-260.
- Şen, M. A. (2016). *Türkiye'nin çeşitli yörelerinden toplanan orkidelerden elde edilen saleplerin özelliklerinin belirlenmesi ve geleneksel yöntemle Maraş usulü dondurma yapımında ürün kalitesine etkilerinin araştırılması.* (Yayınlanmamış Doktora Tezi). Namık Kemal Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Tekirdağ.



Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, Vol. 6, Issue 2, 339-356, 2022
Giresun'a Ait Coğrafi İşaretli Görele Dondurmasının Tüketiciler Tarafından Değerlendirilmesi Üzerine Bir Araştırma

Emel EKİNCİ, İlkey GÖK

- Şimşek, M., ve Şen, M. A. (2020). *Lazut (Yenidünya'dan Karadeniz'e mısırın öyküsü)*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- TDK. Türk Dil Kurumu, <https://sozluk.gov.tr/>, (Erişim Tarihi: 23.11.2020).
- Temiz, T. (2019). *Konya örneğinde coğrafi işaretli ürünlerin gastronomi turizmi açısından önemi*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya.
- TPE. Türk Patent ve Marka Kurumu.
https://online.turkpatent.gov.tr/trademark-search/pub/#trademark_result_detail, (Erişim Tarihi: 25.11.2020).
- TPE. Türk Patent ve Marka Kurumu.
<https://www.turkpatent.gov.tr/TURKPATENT/>, (Erişim Tarihi: 30.12.2020).
- TPE. Türk Patent ve Marka Kurumu.
<https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/38560>, (Erişim Tarihi: 05.03.2021).
- TÜİK. <https://tuikweb.tuik.gov.tr/UstMenu.do?metod=temelist>, (Erişim Tarihi: 15.11.2020).
- 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), 861-871.
- Yeşilyurt, H., Çalışkan, C., ve Çinuçen, O. (2020). Potansiyel turizm destinasyonlarında bulunan otellerle ilgili e-şikayetlerin coğrafi bakışla değerlendirilmesi: Adıyaman örneği. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(3), 2003-2017.
- Yıldırım, A., ve Şimşek, H. (2018). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayınları.
- Zeng, G., Cao, X., Lin, Z., ve Xiao, S. H. (2020). When online reviews meet virtual reality: Effects on consumer hotel booking. *Animal of Tourism Research*, 81,1-12.
- Zuluğ, A. (2010). *Coğrafi işaretli gıdalara ilişkin tüketici tercihleri üzerine bir araştırma örneği*. (Yayımlanmamış Doktora Tezi). Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.