

Yerel Ürünlerin Müze Aracılığıyla Turizme Kazandırılması: Siirt Arıcılık Müze Önerisi*

Abdullah BAYCAR, Siirt Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, abaycar@siirt.edu.tr, Siirt, Türkiye, ORCID: 0000-0003-4995-2275

Öz

Arı müzeleri ve bal evleri; yapıldığı yerin kültürünü yansıtan obje ve uygulamaları ihtiva eden kültür varlıkları olmalarının yanında hobi arıcılık uygulamaları gibi rekreasyon faaliyetlerin yapılabildiği yerlerdir. Bu anlamda modern müzecilikte diğer gastronomi müzeleri gibi arıcılık müzeleri turist ve öğrenci ziyaretleri için popüler konseptlerdir. Ayrıca gastronomi müzelerinin yerel ürün ve mutfakların tanıtılmasına, mahsul ve mamullerin markalaşmalarına, turizm faaliyetleriyle bütünleştirilerek yeni gelir kapılarının oluşmalarına imkân sağladıkları belirlenmiştir. Çin'den sonra dünyanın en önemli bal üreticisi olan ülkemizin bal üretiminin %2,3'ünü tek başına Siirt karşılamaktadır. Dünyanın önemli arıcılık yörelerinden biri olmasına rağmen Siirt'in ekonomik gelir bakımından kazancı diğer yörelerin kazanç oranlarına göre oldukça azdır. Bu durumun sebepleri; mahsulün işlenmeksizin hammadde olarak satılması, yetersiz tanıtım, markalaşma eksikliği ve başka faaliyetlerle bütünleştirilememesi gibi etmenler sıralanabilir. Bu çalışmadaki amaç; önemli bir potansiyel ihtiva etmesine rağmen arıcılıktan yeteri kadar ekonomik kazanç elde edilmemesinin önündeki engel olan tanıtım, markalaşma ve farklı aktivitelerle bütünleşmeyi sağlayarak bal ve arıcılık temalı gastronomi müzesi önerisini bilimsel çerçevede ele almaktır. Çalışmada; müze önerisinin önemini belirlemenin yanında içeriği ile ilgili önerilerde bulunulmuştur. Müze içerik önerisi dünyadaki benzer örneklerle bakılarak yörenin spesifik niteliklerini yansıtacak şekilde sunulmuştur.

Anahtar Kelimeler: Siirt, arıcılık müzesi, gastronomik kimlik, yerel ürün

Promoting Local Products in Tourism through Museum: Siirt Beekeeping Museum Proposal

Abstract

Bee museums and honey houses are cultural assets containing objects and practices reflecting the local culture. Recreational activities like hobby beekeeping can be carried out. Like other gastronomic museums, they are popular destinations for tourists. Gastronomy museums allow the promotion and branding of local products and cuisines. They create new income sources by integrating the local products with tourism activities. Siirt accounts for 2.3% of the honey production of Turkey, an important honey producer in the world, second right after China. Despite being one of the important beekeeping regions, Siirt's economic income remains low compared to other regions because of insufficient promotion, lack of branding, and inability to integrate it with other activities. This study proposes a gastronomy museum with the theme of honey and beekeeping in a scientific framework. It combines beekeeping with other activities and promotes local brands. In addition to presenting the significance of such a museum, this study contains suggestions regarding the museum's content. The museum's content is presented by analysing such museums worldwide with specific local features.

Keywords: Siirt, beekeeping museum, gastronomic identity, local product

*Bu çalışma, TR Dizin etik kurul izni gerektiren çalışma grubunda yer almamaktadır.

1. Giriş

Müzeler; yeni konsept, tasarım, içerik ve etkinliklerle sürekli işlevlerini artırmaktadırlar (Chepurda & Tomiuk, 2020). Allan'ın (1963) müzeler için yaptığı "koleksiyonların; inceleme, etüt ve zevk almak amacıyla yerleştirildiği bina" tanımı günümüz için yetersiz kalmaktadır. Nitekim günümüzde spesifik konseptte müzeler; lokal kimlik oluşturma, kurumsal hafıza, eğitim-öğretim, farkındalık, rekreasyon, itibar, tanıtım ve markalaşma gibi birçok ilave işlev amaçlı kurulmaktadır (Duffy, 2001; Gupta vd., 2014; Hooper-Greenhill, 1999; Riza vd., 2012; Rounds, 2006). Gastronomi müzeleri; yöresel ürün ve mutfaklarını tanıtan, tadımlama olanağı veren, ürünlerin satışına imkân tanıyan yapılardır (Kim vd., 2020). Aynı zamanda bu tür müzeler yerel gastronomik kimlik oluşum ve sürdürülebilirliğini güçlendirmektedir (Can & Ağcakaya, 2019).

Yeme ve yemek lezzet profilleri, tarifleri, bileşenleri, teknikleri, füzyonu, dizaynı, biçimleri ve görgü kuralları gibi birçok faktörün birleşimi olan gastronomik kimlik Harrington'a (2005) göre kültür (gelenek, tarih, değerler, inanç, etnik çeşitlilik, deneyimler, kabiliyet ve inovasyonlar vb.) ve çevrenin (coğrafya, iklim, ürün adaptasyonları, yerel ürünler, mikroklima ve yeni ürünler vb.) etkileşimden teşekkül etmektedir. Gastronomik kimlik Hjalager ve Richards'ın (2002) sınıflandırmasına göre dört aşamadan oluşmaktadır. Bu sınıflandırmaya göre ilk basamak, yerel gelişim aşaması olup ürünlerin yerel nitelikte kalıp yöre insanına hitap ettiği aşamadır. İkinci aşama, yatay gelişim aşamasıdır ki bu aşamada ürünlerin yöresel teknik ve standartlarla işlenip pazarlandığı aşamadır. Yatay gelişim aşaması ve üst aşamalarda ki unsurlar yöre dışı (turist ve ticaretle başka yörelere) insanlara da sunulmaktadır. Üçüncü basamak, dikey gelişim aşamasıdır. Bu aşamada ürünlerin başka bir turizm faaliyetiyle (rekreasyon yemek festivalleri, yemek yarışmaları vb.) bütünleşip sunulduğu aşamadır. Kültürel varlık olan müzelerin yemekle bütünleştiği gastronomi müzeleri bu aşamadaki elementlerdendir. En üst basamak olan çapraz (köşegen) gelişim aşaması bütün unsurların oluşturduğu atmosferle ün saldığı, bilinirliğinin olduğu, markalaştığı ve sürdürülebilir (eğitim, kurs, çırak-usta vb. yapı ve organizasyonlar) yapının olduğu aşamadır. Gastronomi müzeleri, bu konum ve faydaların yanında, yörenin tanıtımına teması doğrultusunda markalaşmasına olanak sağlamaktadırlar (Özkaya & Kaya, 2021). Arının; insan için gizemli yaşantısı, sağlık için faydalı ürünleri, bakım-yetiştiriciliği hobi olma gibi birçok faktörden dolayı ilgi çekicidir. Nitekim arı ve yaşantısı birçok belgesel filme konu olmasının yanı sıra ürünleri gıda, kimya, eczacılık, çevre, sanat gibi birçok sektörde kullanım olanağı sağlamışlardır (Mizrahi & Lensky, 2013).

Gastronomi ve rekreasyon faaliyeti olarak arıcılık ve arı ürünleri açık hava arı müzeleri ve bal evleriyle ideal konsept barındırmaktadır. Arı müzeleri ve bal evleriyle ziyaretçiler; arı yaşantısını, arı dansını, insan ve çevreyle ilişkisini müşahade etme imkânı yakalamanın yanında bal mumundan şekiller üretme, arıcılık malzemelerini kullanma ve arı ürünleri üretme rekreasyon faaliyetlerini deneyimleme olanakları elde edebilirler (Wos, 2014). Binlerce yıldır yetiştiriciliğin oluşturduğu kültürel birikiminin yanında, arıcılığın tarihi süreç içerisinde değişim ve gelişimi, malzeme ve ekipmanlar üzerinde etüt edilebilmektedir. Bu tür müzelerin sıradan eğitim ortamı olan sınıfın dışına etkinlik olarak katılması da söz konusudur (Chepurda & Tomiuk, 2020). Bu faydalardan dolayı son yıllarda yetiştiriciliğinin yaygın olarak yapıldığı yerlerde arı ve bal müzelerinin kurulduğu görülmektedir (Jones, 2013; Şahin & Aydın, 2021; Tol, 2018; Wos, 2014). Bu müzelerin hem yörenin hem de o yöre ürünlerinin tanıtımına büyük katkı sağladığı belirtilmektedir (Saner vd., 2018).

Siirt nicelik olarak önemli bir arıcılık merkezlerinden olmasına rağmen ekonomik kazanç oranı düşüktür (Karahana & Özbakır, 2020). Arıcılığın yapıldığı yerlerin diğer gelir kaynaklarına uygun olmaması, kırsal kalkınmayı arıcılık üzerinden kurgulanmasını zorunlu tutmaktadır (Kutlu & Gül, 2021). Arıcılık müzelerinin gastronomi turizmine arıcılıkla bütünleşik bir imkân sağlayacağı gibi, arıcılık ürünlerine katma değer sağlayacağı da beklenmektedir. Bu beklentiler çerçevesinde, bu çalışmada Siirt'e arıcılık müzesi kurulum önerisi oluşturulmuştur. Yöreyle kurulacak arıcılık müzesiyle hem arıcılığın katma değerinin artırılması hem de konveksiyonel turizm faaliyetlerine alternatif olarak gelişen gastronomi turizminden pay elde edilmesinin sağlanması amaçlanmıştır.

2. Literatür Taraması-Kavramsal Çerçeve

Yiyeceklerin tüketim süreci boyunca müşterilerin duyu ve duygularını harekete geçirerek tüketimin anlamlandırılması pazarlamada avantajlar sağlamaktadır. Bu anlamda gastronomi müzeleriyle ziyaretçilerin duyu ve duygularının tatminini sağlama işleviyle önem ifade etmektedirler. Müzeler gerek obje ve tekniklerin gelişimini gerekse tarihi gizemi sunma, öğretme ve farklı güdülerini tatmin etmede önemli işlevlere sahiptir. Bunun yanında gastronomi müzeleri kültürel mirasın yeniden işlevsel duruma getirilmesi ile deneyim sağlama olanaklarına elverişli yapılardır (Öztürk & Aytaç, 2021; Sandıkçı vd., 2019; Şahan, 2005).

Mahiyeti; tarım, kültür ve turizmin kombinasyonu olan gastronominin bir çekicilik ve deneyim olarak pazarlanmasına ve konumlandırılmasına fırsat sağlamaktır. Gastronomi; tarımın sunduğu ürüne kültürel, tarihi ve otantiklik kazandırarak söz konusu ürünü turizmin bir elementi olarak şekillendirmektedir. Bu etkileşimin neticesinde, bu üç alan birbirine değer kazandırmaktadır. Turizm tarımsal ürünlerin katma değerini artırırken tarım ise turizme kaliteli ürünler sunmaktadır (Yüncü, 2010). Bu ilişki hem dünyada hem de ülkemizde önemli birçok kırsal ürünün gastronomi müzeleriyle bütünleştirilmesini sağlamıştır. Nitekim dünyada gastronomi temalı 150'den fazla müze, ülkemizde ise sekiz adet müze bulunmaktadır (Mankan, 2017). Gastronomi müzeleri ulusal gastronominin kültürünün korunmasını sağlayan önemli unsurlardır (Hjalager & Richards, 2002). Gaziantep yerel mutfağının korunması, gelecek nesillere aktarılması, ziyaretçilere tanıtılması ve dünyaca markalaşmasına katkı sağlamak amacıyla kurulan Emine Göğüş Mutfak Müzesinin ziyaretçi deneyimleri Yeşilyurt ve Arıca (2018) tarafından incelenmiştir. Yüksel (2018), Şanlıurfa yöresi mutfağının sergilendiği Geleneksel Urfa Evi'nin gastronomi turizminde önemli bir yere sahip olduğunu, turist harcama ve memnuniyetini artırdığını belirlemiştir. Sandıkçı vd. (2019) ise mutfak malzemelerin sergilenmesinde turist rehberlerinin önemli bir etkisi olduğunu, Şanlıurfa Hacıbanlar Evi Mutfak Müzesi örneğiyle belirlemişlerdir. Bozağcı & Çevik (2021) gastronomi temalı kahve müzesinin destinasyon çekim gücünü artırdığını ifade etmişlerdir. Derebaşı (2013) ülkemizin arıcılık yetiştiriciliğinin önemli bir merkezlerinden biri olan Ordu yöresi için arı ve arı ürünleri figürleriyle, heykel, totem, maket ve konferans salonları ihtiva eden bir kompleks önermiştir. Kurulması önerilen bu komplekste, arıcılık deneyimi kazandırabilecek deneme kovanlarının ilave edileceği ifade edilmiştir. Ayrıca bu komplekste genel ve spesifik eğitim materyalleri, akıllı tahta sistemi, sunum ekipmanlarını kapsayacak şekilde çerçevelenmiştir.

2863 sayılı Kültür ve Tabiat Varlıklarını Koruma Kanunu'nun 26. maddesi doğrultusunda, müze statüsüne henüz ulaşamamış bu işleve sahip yapılarla beraber Türkiye'deki gastronomi müze sayısı 30'u geçmektedir. Lakin mevcut müzeler Türkiye'nin çok yönlü ve zengin içerikli gastronomi kimliğine karşın yetersiz kaldığı iddia edilebilmektedir (Can & Ağcakaya, 2019; Ceyhun Sezgin & Akbiyuk, 2021; Demirci, 2021; Mankan, 2017; Sandıkçı vd., 2019). Genel olarak Türkiye'deki müze yetersizliğine karşın birçok müze önerisi geliştirilmiştir.

Çakıcı vd.'in (2021) gastronomik değerlerinin sürdürülebilirliği açısından Gökçeada'ya gastronomi müzesi kurulması önerisinde bulunmuşlardır. Bu öneri kapsamında, yöreye ait gastronomik unsurların ve bu unsurlar sürdürülebilirliğine muhtemel faydaları vurgulanmaya çalışılmıştır. Sivil toplum kuruluşları, turizm işletmeleri, kamu kurumları ve yerel halkla yapılan görüşmeler sözcük sıklık analizi ve betimsel analiz yöntemiyle ölçülmüştür. Çalışmada yöreye has yerel reçetelerin, mutfak araç-gereçlerinin ve yerel kıyafetlerin toplanması ve öneride bulunulan müzede sergilenmesi ön plana çıkmıştır. Beeland diye isimlendirilen müze ve diğer eklentilerini barındıran kompleks vesilesiyle yöre turizmine gereklilik vurgulanmıştır. Bu öneriyle gastronomi müze ilavesiyle ekonomik gelişim, destinasyon imajı, mutfak kültürü ve yerel paydaşlar üzerinde çeşitli olumlu etkilerin beklendiği ifade edilmiştir.

Sav (2017) tarihi binaların işlevsel duruma getirilmesi kapsamında Lefkoşa kent müzesi önerisinde bulunmuştur. Uğurlu ve Uğurlu (2020) ise, ortak kültürün korunması için tekstil müzesi önerisinde bulunmuş göçebe kültürün korunmasına faydası öngörülmüştür. Külük'ün (2019) Çorum ilinde gezici

bavul müze model önerisinde bulunmuştur. Söz konusu bu bavul müze önerisinin öğrencilere faydalı, eğlenceli rekreasyon faaliyeti sunduğu tespit edilmiştir. Öztürk ve Aytaç (2021) kültürel mirasın önemli parçası olan tarihi yapılara işlev kazandırılması amacıyla yaptıkları çalışmada Söğüt Tarihi İpek Fabrikası'nın müze yapılması önerisini geliştirmişlerdir.

Gastronomi müzelerinin bir çeşidi olan arı ve bal müzelerinin diğer müzeler gibi birçok fonksiyonu mevcuttur. Bu fonksiyonlarından biri, yöre kültürünün korunması ve arı ürünlerin markalaşmasına sağladıkları faydadır. Nitekim Türkiye'de kurulu olan üç müzenin ikisi, üretim miktarının ülkenin en yüksek üretim miktarına sahip ilk beş de yer alan Muğla (1) ve Aydın (4) illerinde kurulmuştur. Diğeri de aynı şekilde üretim miktarının yüksek olduğu yer olan İstanbul'dadır. Siirt'in arıcılığın yoğun yapıldığı ilk on il içerisinde yer alıyor olması, yörenin müze kurulum potansiyelinin elverişli olduğunu göstermektedir. Marmaris Bal Evi'nin, dünyanın çam balının büyük bir kısmını karşılayan ülkemizin bu çeşit balın tanıtımına katkı yaparak uluslararası boyutta markalaşmasını sağladığı saptanmıştır (Bekar vd., 2017). Söz konusu çalışmayla 2012 yılında yöreye özgü çam balını tanıtmak ve bölge turizme kazandırmak amacıyla gastronomi müzesinin turizmde çekicilik unsuru olarak kullanılması ve turizm faaliyetlerindeki önemi araştırılmıştır. Marmaris Bal Evi aracılığıyla çam balını ön plana çıkarma amaçlamıştır. Bu yapıda arı ve arıcılık ile ilgili modern ve geleneksel obje ve semboller sergilenmektedir. Polonezköy Arıcılık Müzesinde; ana arı ızgarası, bal süzme makinesi ve arıcılıkla ilgili araç, fotoğraf ve objelerin yanı sıra Polonezköy'ün kestane balı satışı da yapılmakta böylece ürün markalaşması sağlanmaktadır (Şahin & Aydın, 2021).

Çine Arıcılık Müzesiyle, yöredeki arı yetiştiriciliği kültürü korunmaktadır. Müze mağazası aracılığıyla satışı yapılan yerel balların daha kıymetli olma algısı oluşturmak ürünlerin prestiji artırılmaktadır. Ayrıca, söz konusu bu müzede gastronomi kimliğinin sürdürülebilirliğinin sağlanması için eğitim ve kurslar düzenlenmektedir (Üreten, 2011).

Saner vd.'ne (2018) göre, tüketicilere arı çiftliklerini, arı ürünleri üretim yerlerini, arıcılık müzelerini, açık hava müzelerini gezdirmek güven duygusu oluşturmakta, tanıtım ve markalaşmaya olanak sağlamaktadır. Balın diğer kültürel ve turistik unsurlarla (bal evleri, bal festivali, üretici pazarları) entegre edilmesi katma değerini artırmaktadır. İnternet ve posta siparişi, doğrudan restoranlara ve kurumlara (okul, hastane, yurtlar, askeriye vb.) satışı yönelik topluluk destekli tarım ve agro-turizm faaliyetleri gibi diğer pazarlama elementleri ile daha ideal ekonomik kazanç elde edilebilir.

Gerek arıcılık müzelerinde gerek diğer gastronomi müzelerinin yanı sıra alanyazında yer alan müze önerilerinde önemli hususlar aşağıdaki gibi sıralanmıştır;

- Gastronomi müzelerinin estetik faktörünün ziyaretçileri etkilemede en önemli etmen olduğu çevrimiçi yorumlardan saptanmıştır (Sarı-Gök & Şalvarcı, 2021).
- Durağan sergileme şekillerinin kullanıldığı, dinamik sergileme şekillerine daha az yer verildiği belirlenmiş, ziyaret edilen müzelerin bir kısmında satış alanı, kafeterya, etkinlik salonu gibi alanlar bulunmasına rağmen, genel olarak sunulan imkânların yetersiz olduğu tespit edilmiştir (Sandıkçı vd., 2019).
- Son yıllarda gastronomi müzelerine ilgi ve alaka artmıştır (Şahin & Aydın, 2021).
- Yemek ve içeceklerle alakalı gerek geçmişte kullanılan alet, ekipman ve cihazlar gerekse yiyecek ve içeceklerin tadımına imkân veren eğlenceli müzelerdir (Yılmaz & Şenel, 2014).
- Bu tür müzelerde; müze bölümü, açık hava müzesi, eğitim birimi, sunum odaları, küçük teşhir amaçlı bir dolun alanı ve satış birimi bulunmaktadır (Bekar vd., 2017).
- Gastronomi müzelerinde yerel ve ulusal unsurlar öne plana çıkarılmaktadır (Chepurda & Tomiuk, 2020).
- Arıcılık müzeleri rekreasyon ve eğitim faaliyetlerine mekân olarak kullanılmaktadır (Satur vd., 2015).
- Gastronomi müzeleri; mutfak kültürlerinin tanıtılması, korunması ve sürdürülebilirliğinin sağlanması açısından önemli bir unsurdur (Ceyhun-Sezgin & Akbiyuk, 2021).

Ayrıca, bu tür müzeler çevrimiçi erişimde kendilerine yer bulmuş Sanal Arıcılık Müzesi kurulmuştur. Bu müzede geçmişe ve güncele ait arı ve bal işlemede kullanılan malzemelere yer verilmiştir. Osmanlı ve Cumhuriyet dönemine ait arıcılık ve arılar üzerine yazılan kitapları, açıklamaları olmaksızın, temel bilgileriyle tanıtmakta ve Arıcılık Müzeleri'nin internet sayfalarının adreslerine yer vermektedir (Şahin & Aydın, 2021). Siirt arıcılık müzesi önerisi, diğer arıcılık müzeleri ve müze önerilerindeki başarılı ve ilgi çekici unsurlar göz önünde göz alınarak hazırlanmıştır.

3. Yöntem

Çalışma alanı olarak, çok eski zamanlardan beri arıcılığın yoğun şekilde yapıldığı ve bu yoğunluğun neticesi olarak arıcılık ve arı ürünleri alanında somut ve somut olmayan bir kültür birikimine erişen Siirt (Günhal, 2008) yöresi belirlenmiştir. Araştırmada Uğurlu ve Uğurlu'nun (2020) Tekstil Müzesi önerisinin modifiye edilmiş yöntemi kullanılmıştır. Yöntemin modifikasyonu sonucu araştırma aşamalı olarak yürütülerek müze önerisi derlemesi yapılmıştır. İlk aşamada; ulusal ve uluslararası benzer müzelerin, web siteleri, reklam ve tanıtım materyalleri, bu müzelerle ilgili basılı ve dijital kaynak taraması yapılmıştır. İkinci aşamada; Siirt'te özgü arıcılık ile ilgili daha önce kullanılmış ve halen kullanılmakta olan alet, ekipman ve malzemeler incelenmiştir. Kullanılan objelerin özellikleri, kullanım amaç, fonksiyon ve tarihi hakkında bilgiler ikincil kaynaklardan derlenmiştir. Ayrıca objelerin farklı müzelerdeki (Marmaris Bal Evi, Özel Muğla Arıcılık Müzesi, Çine Arıcılık Müzesi) örnekleri incelenerek çıkarımlar yapılmıştır. Bu çıkarımlarda müzenin yerelliği yansıtacak özgün bir yapıya sahip olması göz önünde bulundurulmuştur. Araştırmanın üçüncü aşamasında ise arı ve ürünleriyle ilgili Siirt yöresine ait lokal nitelikteki ürünlerin markalaştırma ve pazarlanma çoklu amaçları doğrultusunda müze kısımlandırılma taslağı geliştirilmiştir.

Okan'ın (2018) koleksiyon, kafe, müze mağazası, ses, rekreasyon faaliyetleri, görsel sunumlar, eğitim alanları gibi çok yönlü geliştirildiği müze önerisinde günümüz müzecilik anlayışındaki yaklaşımlar ve müze oluşumunu etkileyen unsurları; mimari, eğitim, küratör, sanallık, imitasyon obje, işletme, psikoloji, teknik donanım (havalandırma, depolama, güvenlik sistemleri, restorasyon, koleksiyon, arşiv, envanter, aydınlatma) şeklinde sıralanmıştır. Bu çalışma neticesinde geliştirilen Siirt arı müzesi önerisinde söz konusu bu etmenlerin Okan'ın (2018) çalışmasında yer aldığı gibi bulgular kısmında yer almasına önem gösterilmiştir. Arı müzeleri ve bal evlerinden esinlenerek yöresel unsurları ön plana çıkacak bir konseptte müze senaryosu üzerine detaylandırılan proje önerisi oluşturulmuştur (Sav, 2017).

4. Bulgular

Gıda ve Tarım Örgütü'nün (FAO-Food and Agriculture Organization) verilerine göre 1,5-1,7 milyon tonluk bal üretiminin %25'ini tek başına Çin yapmaktadır. Türkiye yıllık 94 bin tonluk üretimle Çin'den sonra ikinci sırada yer almaktadır. Sırasıyla dünya bal üreticileri; Arjantin, Ukrayna, Rusya, ABD, Hindistan, Meksika, Etiyopya, İran, Brezilya, Kanada, İspanya, Tanzanya ve Romanya şeklinde sıralanmaktadır (Yiğit, 2016). Çalışmanın ilk aşamasından elde edilen veriler benzer müze ve bal evleriyle ilgili çıkarımlardır. Arıcılık ve bal ile ilgili müzelerin tamamının arıcılığın yoğun şekilde yapıldığı ulusal ve/veya uluslararası ünlü lokal orjinli ballara sahip yörelerde lokalize oldukları belirlenmiştir (Tablo 1). Dünyada turist ve öğrencilere hizmet eden 100'ün üzerinde arı ve bal ile ilgili alet, ekipman, malzeme, koleksiyon vb. içerik sergileyen müze mevcuttur (Apiservices, 2022; Crane, 1979; Wikimedia Commons, 2022).

Tablo 1. Ülkemizde ve dünyadaki arıcılık müzeleri

Müze Adı	Yeri	Teması
----------	------	--------

Çin Arı Müzesi (Bee Museum Of China)	Pekin – Çin	Arıcılık
Çin Arıcılık Müzesi (Apicultural Museum China)	Pekin – Çin	Arıcılık
Çin Bal Arısı Müzesi (China Honey Bee Museum)	Pekin – Çin	Arıcılık
Marmaris Bal Evi Müzesi	Muğla – Türkiye	Bal
Polonezköy Arıcılık Müzesi	İstanbul – Türkiye	Arıcılık
Çine Arıcılık Müzesi	Aydın – Türkiye	Arıcılık
World's Bees Museum	Malakka – Malezya	
Ooty Beekeeping Museum	Udhagamandalam – Hindistan	Arıcılık
Litvanya Antik Arıcılık Müzesi (Lithuanian Museum of Ancient Beekeeping)	Stripeikiai – Litvanya	Arıcılık
Arıcılık Müzesi (The Museum of Apiculture)	Radovljica – Slovenya	Arıcılık
Zivanovic Arıcılık ve Şarap Mahzeni Müzesi (Museum of Beekeeping and Wine Cellar Zivanovic)	Sremski Karlovci – Sırbistan	Arıcılık ve Şarap
World's Bees Museum	Melaka – Malezya	
Ulusal Arıcılık Müzesi (National Beekeeping Museum)	Kiev – Ukrayna	Arıcılık
Arıcılık Müzesi (Cebelarski Muzej) [Beekeeping Museum (Cebelarski Muzej)]	Radovljica – Slovenya	Arıcılık
Arıcılık Müzesi (Beekeeping Museum)	Feucht, Bavaria – Almanya	Arıcılık
Radovljica Belediyesi Müzeleri (Radovljica Municipality Museums)	Radovljica – Slovenya	Arıcılık
Arı Müzesi (Bee Museum)	Pastida – Yunanistan	Arıcılık
Arı Müzesi, Bal evi (Bee Museum, The Honey House)	Yuanshan – Tayvan	Bal ve Arıcılık
Arı, kovan havası, arıcılık ve apiterapi (Bee & Bee Air - beekeeping & apitherapy)	Watchfield – Birleşik Krallık	Apiterapi ve mini müze

Tarihi birikimle güncel birçok adet, gelenek, uygulama ve ritüelde kendine yer bulan arıcılık ve arı ürünleri; somut birikimin yanında, somut olmayan kültürel mirasta yer bulmuş olduğuna dair bulgular söz konusu bu müzelerde sergilenmektedir. Ülkemiz ve dünyadaki bu mahiyetteki bal evleri ve arı müzelerinin içeriklerinde;

- Arkeolojik bulgular; arı ve bal hasatıyla ilgili duvar yazıları, arı fosilleri, arı motifli metal sikke ve madalyonlar vb.,
- Tarihi ve güncel arıcılık araç ve gereçleri; kovan, arıcı kıyafeti, el demiri, çıta, bal saklama kapları, sır alma aparatları, süzme cihazları, ana arı üretim yüksükleri, körük, bal mumu işleme ekipmanları, polen tuzakları, polen kurutma dolapları, perga kalemi, propolis ızgarası, larva transfer kalemi, vb. malzeme, cihaz ve ekipmanlar,
- Arı serenleri, çadırlar ve korunaklar vb.,
- Rekreasyon faaliyetleri; bal hasadı, kovan gözlemeleri, arı dansı izlenimleri vb.,
- Apiterapi; arı zehri uygulamaları, arı ürünleri (apılarnil, arı sütü, perga, propolis, polen, bal vb.), kovan havası, arı kovan masajı vb.,
- Arı avcılığı, arı yetiştiriciliği ve hasadını canlandırmaları bal mumu heykel ve senaryoları,
- Arı çeşitleri ve gelişim aşamaları figürasyonları (yumurta, larva ve pupa aşamalarının maketleri), arı heykelleri vb.,
- Arıcılık ile ilgili resim ve görsel sanat eserleri,

- Arıcılık ile ilgili pul, para, belge vb.,
- Müze kütüphanesi,
- Müze mağazası,
- Müze kafesi gibi varlık ve hizmetler sunulmaktadır (Collection of Collections, 2022; Goût, 2011; Jones, 2013; Şuligoj, 2021; Şahin & Aydın, 2021; Topal vd., 2021; Tol, 2018; Wongsiri vd., 2000).

İkinci aşama bu müze ve bal evlerindeki varlıkların Siirt yerel nitelikleri özgü bir konsept oluşturacak uyarlamasıdır. Bu bağlamda Siirt Arı Müzesi konseptine uygun bazı görsel sunumlara arı vızıltısının işitsel olarak sunulma önerisi getirilmiştir. Okan'ın (2018) çok yönlü geliştirildiği müze önerisinde etkileyen unsurlardan biri işitsel unsurlar olarak ifade edilmiştir. Arı vızıltısının müzeye dâhil edilmesi içerikle uygunluk göstermekte ve işletme etmeniyle deneyimi pekiştiren bir unsur olacağı tahmin edilmektedir. Ülkemizde ikisi (Arıcılık Müzesi ve Adnan Menderes Üniv. Çine Arıcılık Müzesi) 2863 sayılı Kültür ve Tabiat Varlıklarını Koruma Kanunu'nun 26. Maddesi doğrultusunda Kültür Bakanlığı'nun özel müze statüsünde tanınmış toplam üç tane (Marmaris Bal Evi) bu mahiyette yapı mevcuttur (Bekar vd., 2017; T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı 2021). Arıcılık müzelerinin, belli bir yöreye özgü olan bal çeşidinin (çam balı) tanıtım ve pazarlamasına katkı sağladığı gerçeğinden hareketle (Bekar vd., 2017) önerilen müzenin Siirt'e özgü balların tanıtım ve pazarlanmasında da aynı etkiyi göstereceği ön görülmektedir. Nitekim gerek Türkiye'deki gerekse dünyadaki benzer müzeler konusundaki çalışmalar bu müzelerin yöresel ürünleri ön plana çıkarmada etkili olduğunu belirtmektedir (Bekar vd., 2017; Jones, 2013; Topal vd., 2021). Yapılan araştırmada para, bayrak, sancak ve pul gibi milli sembollerde de yer alan arı ve arıcılık figürlerinin, bu tür müzelerin objelerin içinde yer aldığı belirlenmiştir (Topal vd., 2021). Söz konusu Siirt Arıcılık Müzesinde bu tür objelerin varlığına yer verilmesi öneriler içerisinde yer almaktadır.

Saha çalışmalarıyla yapılan gözlemler sonucunda, Siirt'e özgü tarihi kalıntılar, arıcılık malzemeleri ve soyut varlıkların bir müzede sergilenecek birikime sahip olduğu saptanmıştır. Tarihi ve güncel kovan türleri (sepet, balcık, toprak, ahşap vb.), arıcılık körüğü (metal, toprak vb.), bal kapları (fıçı, testi, teneke vb.), arıcı kıyafetleri, bal kaşıkları, arıcı belgeleri, polen tuzakları, bal süzme makinaları, el demirleri, ana arı üretim malzemeleri (aşı kalemi, ana arı yüksükleri vb.), propolis tuzakları, ham petek üretim makinaları, perga toplama aparatları bu malzemelerden bazılarıdır. Yöreye ait bal ve arıcılıkla ilgili atasözü, deyim, hikâye, ninni, örf, adet, gelenek ve görenekler ise soyut varlıklardan bazılarıdır. Bu önerilen müzede soyut varlıkların metin, karikatür, animasyon, oyun ve bal mumu canlandırmalarıyla yer almasının faydalı olacağı düşünülmektedir.

Müze olarak kullanılacak yapıların simgesel, kültürel, işlevsel, mekânsal vb. nitelikleriyle korumaya değer tarihi yapılardan tercih edilmesi bu tür binaların yeniden kullanım yoluyla sürdürülebilirliğinin sağlanması, sosyokültürel, sosyoekonomik ve sosyopolitik açıdan önem arz etmektedir (Sav, 2017). Kent kimliğinde pay sahibi bu tür yapılar; toplumsal bellek, kentsel, mimari ve kültürel miras açısından da dikkate değer olarak önemlidir. Bu niteliklere haiz Siirt'e özgü olarak kullanılacak birçok yapının bölgede var olduğu söylenebilir. Saha çalışmalarıyla bu yapılardan bir tanesinin; Koday vd.'nin (2017) Siirt yöresinin tarihi öz mimarisi diye belirlediği *cas* malzemelerden yapılmış tarihi Siirt Vali Konağı olduğu tespit edilmiştir. Metruk bir vaziyette bulunan yapının bu amaçla değerlendirilmesi ve işlevsel duruma getirilmesi diğer kültürel unsurların bütünleştirilmesini sağlayarak Garda ve Karaçor'un (2016) turizm için kullandığı çoklu fayda ilkesine ideal örnek teşkil edecektir. Siirt'te kurulması önerilen müzenin içeriğinin yerel ve küresel unsurları yansıtabilecek sürdürülebilir bir yapıya ulaşması için yedi bölüm ve açık arı çiftliğinden oluşacak şekilde bölümlendirilmesi planlanmıştır. Hali hazırda turizm potansiyeli olup işlevsel kullanılmayan Tarihi Tillo *cas* evleri (Sönmez, 2012), Hadervis Kilisesi, Mir Yakup Manastırı (Özgen, 2012), Siirt merkez ilçe *cas* evleri (Özgen & Karadoğan, 2009) müze binası olmaya aday diğer yapılar olarak zikredilebilir.

Araştırmanın üçüncü aşaması Siirt yöresine ait lokal nitelikteki müze kısımlandırılma taslağının geliştirilmesidir. Söz konusu müze yedi kapalı kısım ve arı çiftliği barındıran bahçe olacak şekilde tasarlanmıştır.

Birinci kısım: Siirt'in yöresel arıcılık malzeme ve ekipmanlarının yer alacağı kısımdır. Karakovan [söğüt çubukları, nar çubukları, hayvan gübresi ve topraktan silindir şeklinde yapılan kovan (Günhal, 2008)], kovan korunakları, arıcı kıyafetleri, el demirleri vb. yöreye has malzemeler ve canlandırmaların olduğu kısımdır. Bu kısımda yöreye has olan çiçek balına katkı sağlayan nektarlı bitkilerin ve çiçeklerinin [üçgül, yonca, adaçayı, kekik, ballıbaba, peygamber çiçeği, geven, engerek otu, sığır dili, fiğ, kenger (Türk Patent & Marka Kurumu, 2003) farklı gelişim aşamalarındaki formları sergilenecektir.

İkinci kısım: Öğrenci ve turistlere hizmet sunan birçok müzede yer verilen arı yaşamı, gelişimi ve ürünlerin sentezini figüre eden maket ve görsellerin sunulduğu kısımdır (Inspirock, 2022). Bu kısımda arı hareketleri, psikolojisi ve vızıltısının duyuşsal, görsel ve işitsel şekilde sunulacaktır. Farklı türlere (Kafkas, Anadolu, İtalyan vb.) ait erkek, dişi ve ana arı koleksiyonlarına da bu kısımda yer verilecektir. Arı türlerinin niteliklerinin bilgilendirici ekranlarla sergilenmesi önerilmektedir.

Üçüncü kısım: Arıcılık ile ilgili ulusal sembol, simge vb. unsurların olduğu kısımdır. Arıcı belgeleri, arı figürlü para, pul, bayrak vb. eşyaların sergilendiği yerdir ki ulusal ve uluslararası birçok materyal ve obje birimi söz konusudur (Topal vd., 2021). Bu kısım ilgili resim, fotoğraf ve tablolarla duvarları zenginleştirilecektir.

Dördüncü kısım: Müze kütüphanesinin olduğu kısımdır. Nitekim çağdaş eğitim kanallarından biri müzelerdir (Çetin, 2002). Bu bölümde tarihi ve güncel dokümanlara yer verilecektir. Bilimsel, yarı akademik ve popüler matbu ve online kaynaklara erişim sağlanacak kısımdır.

Beşinci kısım: Arı ürünleri (bal, polen, perga, arı sütü, propolis bal mumu vb.), arıcılık malzemeleri ve müze aksesuarların satıldığı mağaza kısmıdır. Müzeleri ziyaret eden konukların gördükleri ve beğendikleri eserlerin aksesuarlarını bir anı olarak almak istemeleri (Eti & Erdiren, 2019) ihtiyacına cevap vermesi açısından müze mağazaları önem taşımaktadır.

Altıncı kısım: Çocuk ve yetişkinlere ait arı yaşamı, bakımı ve yetiştiriciliği, çevreyle ilişkisi ve ekolojik döngüye katkısı ile ilgili bilgi ve oyunların (puzzle gibi) rekreatif faaliyetlerle deneyimlenebildiği kısımdır. Bu bölümün çocuk ve öğrenci ziyaretçilerin, bal mumundan farklı obje ve kremleri yapabilecekleri bir atölye temasında dizayn edilmesi önerilmektedir. Böylece müzenin, çocukların daha çok ilgisini çekmesi ve gezi esnasında eğlenceli vakit geçirme şansına sahip olmaları öngörülmektedir (Cengiz, 2006).

Yedinci kısım: Apiterapi uygulamaların profesyonel sağlık çalışanlarıyla sunulduğu kısımdır. Siirt ilinin sağlık potansiyeli (özel sağlık kuruluşları, devlet hastanesi ve Siirt Üniversitesi Tıp Fakültesi vb.) göz önünde bulundurulduğunda, apiterapi hizmetlerinin kurulmasıyla önemli talebin karşılanacağı tahmin edilmektedir. Müze içeriğindeki apiterapi kısmında; apiair (kovan havası), kovan masaj yatakları, arı zehri uygulamalarının tıbbi personel tarafından sağlanması tasarlanmaktadır.

Müze bahçesinde açık arı çiftliğinin bulunmasının ise rekreasyon faaliyetlerini zenginleştirileceği düşünülmektedir. Bu kısım, gerekli güvenlik tedbirleri alındıktan sonra ziyaretçilerin kovan içini gözlemlene imkânı elde etmelerine olanak sağlandığı bölümdür. Bu kısımda, rehberler eşliğinde arıcılığı deneyimleme şansının sağlanması ön görülmektedir. Avrupa ve Çin'deki birçok arı müzesinde bu hizmet sunulmaktadır. Açık arı çiftliğinin bu tür müzelere ilgiyi artırdığı belirtilmektedir (Şahin & Aydın, 2021).

Kurumsallaşma sürecinde olan müzelerin kendilerini ifade ettikleri küratöryel hizmetleri hayati önem taşımaktadır (Polat, 2018). Bu açıdan kurulması önerilen müzenin kurumsallaşma sürecini tamamlayana kadar olan süreçte küratör barındırması öneriler arasında yer almaktadır. Ayrıca gastronomi müzelerin estetiği ziyaretçiler üzerindeki etkisinin önemi (Sarı-Gök & Şalvarcı, 2021) esas alınarak müze donatılarının iç ve dış mimari estetiğine önem verilmesi tavsiye edilmektedir.

5. Tartışma ve Sonuç

Hjalager ve Richards'a (2002) göre gastronomi müzeleri; yerel ürün ve yemeklerin (veya içeceklerin) başka bir turizm faaliyetiyle bütünleşmesi sonucu teşekkül eden yerel gastronomik kimlik unsurlarıdır. Bu

bağlamda önerilen bal müzesi yörenin gastronomik kimliğinde bir öge olarak yer alacağı çıkarımda bulunulabilir. Bunun yanında Mankan'ın (2017) yaptığı çalışma neticesinde gastronomi müzeleri gibi kültürel varlıkların turizm unsuru olarak yöre imajı ve destinasyon pazarlamasında motivasyon kaynağı olduğu sonucuna ulaşmıştır. Aynı şekilde Çetin ve Küçükkömürler'in (2019) yaptığı araştırmada 2012 yılında gastronomi müzesi olarak faaliyete başlayan Oleatrium Zeytin ve Zeytinyağı Tarihi Müzesi'nin kurulduğu yörenin (Kuşadası) turizm faaliyetine canlılık ve sıra dışılık sağlaması neticesinde turist sayısında artışa sebep olduğu saptanmıştır. Çalışmamız kapsamında kurulması önerilen arı müzesi ile zeytin yağı müzesi buldukları coğrafyanın kültür ve ekonomisine paralel niteliğe sahip oldukları göz önünde bulundurulduğunda olası müzenin aynı etkiyi göstereceği tahmin edilmektedir.

Çalışmamızla benzer öneriyi Gökçeada'nın yerel ürün ve yemeklerin sürdürülebilirliğinin sağlanmasına yönelik gastronomi müzesi şeklinde araştıran Çakıcı vd. (2021) çalışmasında müzenin kurulması halinde turizme katkı sağlayacağı sonucuna ulaşmıştır. Aynı çalışmada söz konusu müzeyle yörenin turizm paydaşları üzerine olumlu etki oluşacağı, ekonomik ve destinasyon imajını olumlu yönde etkileyeceği saptanmıştır. Bekar, vd.'nin (2017) Marmaris Bal Evi'nin yerel ürün tercihinde çekicilik unsuru olduğunu açığa çıkardığı araştırmaya konu ürünün çalışmamızla aynı olması bakımından öngörülen kazanımlar uyumlu bulunmuştur. Akyürek ve Erdem'in (2019) köklü Gümüşhane mutfağının gelecek nesillere aktarılmasını sağlamak amacıyla önerdikleri gastronomi müzesinin ayrıca yörenin turizme de katkı sağlayacağını ifade etmişlerdir.

Ülkemizde gastronomi ürünleri dışında da bazı müze önerileri geliştirilmiş sosyal, kültürel, ekonomik ve psikolojik bazı kazanımlar umulmuştur. Apollonia ad Rhyndacum Nekropolü Açık Hava Müzesi (Akova, 2019), Lefkoşa Kent Müzesi (Sav, 2017), Tekstil Müzesi (Uğurlu & Uğurlu, 2020), Başkent Üniversitesi Müzesi (Çiftçioğlu & Hersek, 2021), Sanal Müze (Bulut & Uzun, 2021), Masal Müzesi (Apak, 2018) önerileri bu araştırmalardan bazılarıdır. Bu önerilerin ekseriyetinde yerellik göz önünde bulundurulmuştur. Kurulmuş olan müzelerin sağlamış oldukları avantajlar bu önerilerin beklentilerini destekler niteliktedir. Nitekim Safranbolu Türk Kahve Müzesi dahil edildiği turizm destinasyonun cazibesini artırmıştır (Bozagcı & Çevik, 2021). Aynı şekilde ülkemizin ilk gastronomi müzesi olma niteliğine sahip Emine Göğüş Mutfak Müzesini ziyaret edenlerin deneyimden memnun ayrıldıkları saptanmıştır (Yeşilyurt & Arıca, 2018).

Ülkemiz dışında da aynı şekilde benzer şekilde gastronomi temalı müzeler rağbet görmektedir. Değişik tarım ürünleri müzeleri (Fransa ve Mısır), Ekmek Müzesi (Almanya), Çay Müzesi (Çin), Şarap Müzesi (İsviçre, Amerika, Kıbrıs) bu tür müzelerin popüler örnekleridir (Sezgin & Sanlier, 2018). Aynı şekilde dünyanın farklı yerlerinde müze önerileri bilimsel çalışmalara konu olmuştur. Ohio'da kurulması önerilen Tarihi Ulusal Jeep Müzesi (Historic Jeep Museum by the city of Toledo, Ohio) bu örneklerden birisidir (Xie, 2006).

Gastronomi müzeleri, kırsal kesimin önemli geçim kaynağı olan tarım ve hayvancılığı turizm faaliyetleriyle bütünleştirmektedir. Bu bağlamda gastronomi müzeleri, yerel ürün ve mutfakların tanıtım ve markalaşmalarına önemli katkılar sağlamaktadır. Arıcılık faaliyetlerinin tarıma elverişli olmayan coğrafyalarda ön plana çıkması alternatif ek bir gelir kazandırması açısından önemli bulunmuştur. Müzeler somut ve somut olmayan kültürel varlıkları muhafaza etmek açısından önem taşımaktadırlar. Ürün ve yemeklere ait kültürel mirası muhafaza etmekle gastronomi kimliğini teşekkül ettirmek açısından ayrıca önemlidir. Arıcılığın, Siirt kırsalının yıllardır önemli geçim kaynaklarından olmasından dolayı, yörenin önemli bir kültürel birikime ulaşmasını sağlamıştır. Söz konusu birikimin korunması ve ekonomik bir kazanca dönüştürülmesi bakımından, arıcılık müzesi önem kazanmaktadır. Modern gastronomi müzeleri turistlere hizmet ettiği gibi yöre sakinlerinin de aynı şekilde kültürel ve zevkli zaman geçirebilecekleri rekreasyon faaliyetleriyle donatılmaktadırlar. Bu çalışmada turistlerin, öğrenci ve diğer sakinlerin yerel kültürü deneyimleyebilecekleri, arı ve arıcılık faaliyetlerini öğrenebilecekleri bir konseptin yanı sıra arıcılık yapabilecekleri, arı ürünlerini işleyebilecekleri aktiviteleri ihtiva eden, uygulanabilir, pratik bir müze önerisinde bulunulmuştur. Bu öneriler içerisinde bilimsel tespitlerle geliştirilen maketler, yöresel yetiştiricilik-hasadın yine arı ürünü olan bal mumuyla sergileneceği

koleksiyonların yanında, lokal unsurlarla düzenlenecek öneriler yer almaktadır. Bu şekilde Siirt'e bal ve arıcılık müzesi önerisinin hayata geçirilmesiyle;

- Lokal balın tanıtılması ve markalaşması,
- Kırsal ekonomiye turizm gelirinin eklenmesi,
- Kültürel mirasın korunması ve gelecek kuşaklara aktarılması,
- Öğrenci ve diğer sakinlere ek rekreasyon faaliyetinin oluşturulması

gibi, çoklu fayda sağlayacağı düşünülmekte, turistlerin yörede daha fazla zaman geçirip yöreye daha fazla ekonomik gelir sağlayacağı da öngörülmektedir.

Teşekkür ve Bilgi Notu

Destek Bilgi: Bu çalışmanın hazırlanması süresince herhangi bir bireyden ya da kurumdan aynî ya da nakdî bir yardım/destek alınmamıştır.

Etik Onayı: Makalede, ulusal ve uluslararası araştırma ve yayın etiğine uyulduğunu yazarlar beyan eder. Aksi bir durumun tespiti halinde **GSI Journals Serie A: Advancements in Tourism Recreation and Sports Sciences Dergisinin** hiçbir sorumluluğu olmayıp, tüm sorumluluk makale yazarlarına aittir.

Etik Kurul Onayı: Bu çalışma, TR Dizin etik kurul izni gerektiren çalışma grubunda yer almamaktadır.

Çıkar Çatışması: Makalede herhangi bir çıkar çatışması ya da kazancı yoktur.

Araştırmacıların Katkı Oranı: Çalışma, tek yazarın katkısı ile hazırlanmıştır. Katkı oranları: 1. Yazar = %100

Kaynaklar

- Ap, J., & Crompton, J. L. (1998). Developing and Testing A Tourism Impact Scale. *Journal of Travel Akova*, A. (2019). Kültür Varlıklarının Korunması ve Sergilenmesi Kapsamında: Apollonia Ad Rhyndacum Nekropolü Açık Hava Müze Önerisi, Bursa Uludağ Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi.
- Akyürek, S., & Erdem, B. (2019). Gastronomy Museums as Sustainable Hangouts in Gastronomy Tourism: A Gastronomy Museum Proposal for Gümüşhane City, Turkey. *Turizam*, 23(1), 17-33.
- Allan, D. A. (1963). Personel, Müzelerin Teşkilatlanması: Pratik Öğütler, 81-97, Türk Tarih Kurumu Basımevi, Ankara.
- Apak, F. T. (2018) Halk Bilimi Müzeciliğinde Yeni Bir Müze Önerisi: Kırk Odalı Masal Müzesi. *Studies of The Ottoman Domain (Osmanlı Hakimiyet Sahası Çalışmaları)*, 8(14), 179-194.
- Apiservices, (2022). Erişim Linki: <https://www.apiservices.biz/en/databases/beekeeping-museums> (Erişim Tarihi: 10.02.2022).
- Bekar, A., Arman, S. & Sürücü, Ç. (2017). Turizmde çekicilik unsuru olarak gastronomi müzeleri: Marmaris bal evi örneği. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 5(42), 468-477
- Bozagcı, E. C., & Çevik, A. (2021). Destinasyon Çekim Gücü Olarak Gastronomi Müzeleri: Safranbolu Türk Kahve Müzesi Örneği. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(2), 320-330.
- Bulut, P., & Uzun, E. B. (2021). Sanal Müzeler ve Yaratıcı Drama için Bir Atölye Önerisi: Müze Sınıfa Geliyor!. *Yaratıcı Drama Dergisi*, 16(1), 131-156.
- Can, İ. İ., & Ağcakaya, H. (2019). Somut Olmayan Kültürel Miras Kapsamında Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliği: Türkiye'deki Gastronomi Müzeleri Örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 3(4), 788-804.

- Baycar, A. (2022). Yerel Ürünlerin Müze Aracılığıyla Turizme Kazandırılması: Siirt Arıcılık Müze Önerisi. *GSI Journals Serie A: Advancements in Tourism, Recreation and Sports Sciences (ATRSS)*, 5 (2): 242-255
- Cengiz, A. (2006). Müze pazarlaması: Pazarlama Karması Elemanlarının Müzelere Uyarlanması. *Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 15(1), 87-108.
- Ceyhun-Sezgin, A., & Akbıyık, T. (2021). Dünyadaki Gastronomi Müzelerinin Tematik Analizi (Thematic Analysis of Gastronomy). *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9(1), 153-184.
- Chepurda, H., & Tomiuk, S. I. (2020). Museum as an Object of Local Tourism Activities. Туристичний та готельно-ресторанний бізнес в Україні: проблеми розвитку та регулювання: матеріали XI Міжнародної науково-практичної конференції, Черкаси, 19–20 березня 2020 року: у 2-х томах. Т. 2, 107-108.
- Collection of Collections, (2022). Beekeeping Museum,Ooty. Collection of Collections: Unusual Museums in India Erişim Linki: <https://unusualcollections.wordpress.com/2016/04/24/beekeeping-museumooty/> (Erişim tarihi: 10.02.2022).
- Crane, E. (1979). Directory of the World's Beekeeping Museums. *Bee World*, 60(1), 9-23.
- Çakıcı, S., Korkmaz, M., & Sırtlı, A. (2021). Gökçeada'ya Ait Gastronomik Değerlerin Sürdürülebilirliğinin Sağlanmasına Yönelik Bir Araştırma: Gastronomi Müzesi Önerisi. *Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research*, 5(2), 302-335.
- Çetin, M., & Küçükkömürler, S. (2019). Destinasyon Çekicilik Unsuru Olarak Gastronomi Müzeleri: Oleatrium Zeytin ve Zeytinyağı Tarihi Müzesi Örneği. *Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi*, 22(1), 1-17.
- Çetin, Y. (2002). Çağdaş Eğitimde Müze Eğitiminin Rolü ve Önemi. *Güzel Sanatlar Enstitüsü Dergisi*, (8).
- Çiftçioğlu, D., & Hersek, C. M. (2021). Çağdaş Müzecilik Bağlamında Başkent Üniversitesi Müzesi Model Önerisi. *Sanat Yazıları*, (45), 507-522.
- Demirci, B. (2021). Türkiye'deki Gastronomi Müzelerinin Web Sitelerinin İçerik Analizi. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(2), 1184-1199.
- Derebaşı, E. (2013). Arıcılık Sektörünün Karşılaştırmalı Analizi; İspanya Örneği. *Arıcılık Araştırma Dergisi*, 5(10), 34-39.
- Duffy, T. M. (2001). Museums of 'Human Suffering' and the Struggle for Human Rights. *Museum International*, 53(1), 10-16.
- Eti, H. S. & Erdiren, Y. O. (2019). Müze Pazarlamasında Müze Mağazacılığının Önemi Üzerine Bir Değerlendirme. *Sosyal, Beşerî ve İdari Bilimler Alanında Araştırma ve Değerlendirmeler*, Cilt-1 41-50.
- Garda, B., & Karaçor, S. (2016). Yeni Turistik Eğilimler: Antalya İli Örneği. *Yönetim ve Ekonomi: Celal Bayar Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 23(3), 605-622.
- Goût, J. (2011). Successful Small Rural Private Museum: Good Receipts From the Living Museum of Beekeeping in Loiret. *Espaces, Tourisme & Loisirs*, (293), 34-37.
- Gupta, R. K., Reybroeck, W., van Veen, J. W. & Gupta, A. (2014). *Beekeeping for Poverty Alleviation and Livelihood Security. Vol. 1: Technological Aspects of Beekeeping* (Springer, 2014)
- Günhal, E. (2008). *Siirt Pervari' de Kültürel Hayat* Marmara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul.
- Harrington, R. J. (2005). Defining Gastronomic Identity: The Impact of Environment and Culture on Prevailing Components, Texture and Flavors in Wine and Food. *Journal Of Culinary Science & Technology*, 4(2-3), 129-152.
- Hjalager, A. M., & Richards, G. (Eds.). (2002). *Tourism and Gastronomy* (Vol. 11). London: Routledge.
- Hooper-Greenhill, E. (Ed.). (1999). *The Educational Role of the Museum*. Psychology Press.

- Baycar, A. (2022). Yerel Ürünlerin Müze Aracılığıyla Turizme Kazandırılması: Siirt Arıcılık Müze Önerisi. *GSI Journals Serie A: Advancements in Tourism, Recreation and Sports Sciences (ATRSS)*, 5 (2): 242-255
- İnspirock, (2022). Bee Museum, Pastida Erişim Linki: <https://www.inspirock.com/greece/pastida/bee-museum-a486193159> (Erişim tarihi: 11.02.2022)
- Jones, R. (2013). A Short History of Beekeeping in the Ukraine. *Bee World*, 90(1), 12-14.
- Karahan, Ş., & Özbakır, G. Ö. (2020). Güneydoğu Anadolu'da Arıcılık Faaliyetlerinin ve Bal Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi. *Türk Tarım ve Doğa Bilimleri Dergisi*, 7(4), 1148-1158.
- Kim, S., Park, E., & Xu, M. (2020). Beyond the Authentic Taste: The Tourist Experience at a Food Museum Restaurant. *Tourism Management Perspectives*, 36, 100749. art. No. 100749.
- Koday, S., Koday, Z., & Kızıllan, Y. (2017). Siirt İlinde Bir Mesken Kültürü: Cas Evleri. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 21(4), 1369-1385.
- Kutlu, M. A., & Gül, A. (2021). Siirt İli Pervari İlçesi Arıcılığı, Hastalıklarının Tanınırlıkları ve Koloni Kayıpları Üzerine Bir Çalışma. *ADYUTAYAM Dergisi*, 9(1), 13-21.
- Külük, C. Ş. (2019). Sanatı Müze Duvarlarının Ötesine Taşıyan Bavul Müzeler. *İdil Sanat ve Dil Dergisi*, 8(61), 1209-1222.
- Mankan, E. (2017). Destinasyon Pazarlamasında Çekici Bir Faktör Olarak Türkiye'ki Gastronomi Müzeleri Örneği. *Electronic Turkish Studies*, 12(4). 641-654
- Mizrahi, A., & Lensky, Y. (Eds.). (2013). *Bee Products: Properties, Applications, and Apitherapy*. Springer Science & Business Media.
- Okan, B. (2018). Günümüz Müzecilik Anlayışındaki Yaklaşımlar ve Müze Oluşumunu Etkileyen Unsurlar. *Tykhe Sanat ve Tasarım Dergisi*, 3(4), 215-242.
- Özgen, N. (2012). Siirt'in İnanç Turizmi Mekânları: Ziyaret (Veysel Karani) ve Tillo (Aydınlar) Örnekleri. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 17(27), 251-272.
- Özgen, N., & Karadoğan, S. (2009). Siirt Şehrinin Kuruluşu ve Gelişimi. *Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 19(2), 61-81.
- Özkaya, F. D., Kaya, Ü. C. (2021). Gastronomi Turizmi Tanıtım Modeli Açısından Türk Mutfağı Tanıtım Faaliyetleri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, Özel Sayı: 5, 250-260
- Öztürk, G. B., & Aytaç, A. İ. (2021). Kültürel Mirasın Yeniden İşlevlendirilmesi ile Deneyim Merkezi Yaratma: Söğüt Tarihi İpek Fabrikası Önerisi. *Uluslararası Disiplinlerarası ve Kültürlerarası Sanat*, 6(12), 136-154.
- Polat, M. (2008). Türkiye'deki Özel Müzelerde Küratöryel Etkinliğin İncelenmesi. *Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Yıldız Teknik Üniversitesi, İstanbul*.
- Rıza, M., Doratlı, N., & Faslı, M. (2012). City Branding and Identity. *Procedia-Social and Behavioral Sciences*, 35, 293-300.
- Rounds, J. (2006). Doing Identity Work in Museums. *Curator: The Museum Journal*, 49(2), 133-150.
- Samur, A. O., Kocıyigit, S., İnci, E., Aydoğan, S., & Baydilek, N. B. (2015). impact of museum education on 60-72 months children's scientific processing skills, social skills and perception of museum. *International Journal of Academic Research*, 7(2), 231-236.
- Sandıkçı, M., Mutlu, A. S., & Mutlu, H. (2019). Türkiye'deki Gastronomi Müzelerinin Turistik Sunum Farklılıkları Açısından Araştırılması. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 12(68), 1210-1231.
- Saner, G., Adanacıoğlu, H., & Naseri, Z. (2018). Türkiye'de Bal Arzı ve Talebi İçin Öngörü. *Tarım Ekonomisi Dergisi*, 24(1), 43-52.
- Sarı-Gök, H., & Şalvarcı, S. (2021). Türkiye'deki Gastronomi Temalı Müzelere Yönelik Çevrimiçi Ziyaretçi Deneyimlerinin İncelenmesi. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 18(1), 120-140.

- Baycar, A. (2022). Yerel Ürünlerin Müze Aracılığıyla Turizme Kazandırılması: Siirt Arıcılık Müze Önerisi. *GSI Journals Serie A: Advancements in Tourism, Recreation and Sports Sciences (ATRSS)*, 5 (2): 242-255
- Sav, S. (2017). Bir yeniden kullanım önerisi olarak Lefkoşa kent müzesi. İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi.
- Sezgin, A. C. & Şanlıer N. (2018). Sürdürülebilir Turizm Kapsamında Gastronomi Müzelerinin Değerlendirilmesi. *İnsan, Toplum ve Spor Bilimleri Araştırma Örnekleri*, 215.
- Sönmez, M. (2012). Tillo (Siirt) İlçesi'nin Kültürel Turizm Potansiyeli. *Türk coğrafya dergisi*, (59), 27-44.
- Şuligoj, M. (2021). Origins and development of apitherapy and apitourism. *Journal of Apicultural Research*, 60(3), 369-374.
- Şahan, M. (2005). Müze ve eğitim. *Türk Eğitim Bilimleri Dergisi*, 3(4), 487-501.
- Şahin, Ö., & Aydın, A. (2021). Kültürel, Gastronomik ve Turistik Değer: Muğla'da Arıcılık ve Özel Muğla Arıcılık Müzesi Örneği. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(1), 459-473.
- T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, (2021) Özel Müzeler (Erişim Linki: <https://kvmgm.ktb.gov.tr/TR-135633/ozel-muzeler.html>) (Erişim Tarihi: 26.01.2022).
- Tol, T. (2018). Around the Bloc: Ethnocosmology, Beekeeping Museum Beckon Tourists to Lithuania. *Transitions Online*, (04/10), 18-19.
- Topal, E., Adamchuk, L., Negri, I., Kösoğlu, M., Papa, G., Dârjan, M. S., Cornea-Cipcigan, M., & Mărgăoan, R. (2021). Traces of Honeybees, Api-Tourism and Beekeeping: From Past to Present. *Sustainability*, 13(21), 11659.
- Türk Patent ve Marka Kurumu, (2003). Pervari Balı, Tescil No: 59, Dosya No: C2003/017 Başvuru No: C2003/017.
- Uğurlu, A., & Uğurlu, S. S. (2020). Tekstil Müzesi Önerisi. *Folklor Akademi Dergisi*, 3(4), 289-310.
- Üreten, H. (2011). Eski Anadolu'da Arı ve Bal, *History Studies International Journal of History* 3(3), 363-382.
- Wikimedia Commons, (2022). Category: Beekeeping Museums, Erişim Linki: https://commons.wikimedia.org/wiki/Category:Beekeeping_museums?uselang=de (Erişim Tarihi: 10.02.2022).
- Wongsiri, S., & Chanchao, C., Deowanish, S., Aemprapa, S., Chaiyawong, T., Petersen, S., & Leepitakrat, S. (2000). Honey Bee Diversity and Beekeeping in Thailand. *Bee World*, 81(1), 20-29.
- Wos, B. (2014). Api-tourism in Europe. *Journal of Environmental and Tourism Analyses*, 2(1), 66.
- Xie, P. F. (2006). Developing industrial heritage tourism: A case study of the proposed jeep museum in Toledo, Ohio. *Tourism management*, 27(6), 1321-1330.
- Yeşilyurt, H., & Arıca, R. (2018). Mutfak Müzesi Ziyaretçilerinin Deneyimlerinin İncelenmesi: Emine Göğüş Mutfak Müzesi Örneği. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(1), 60-70.
- Yılmaz, H., & Şenel, P. (2014). Turistik Bir Çekicilik Olarak Gastronomi Müzeleri, 499-510. İçinde: Kılıçlar, A. (Ed.), 15. Ulusal Turizm Kongresi, Engelsiz Turizm Kongre Kitabı, G.Ü., Turizm Fakültesi: Ankara.
- Yigit, A. (2016). Gıda coğrafyası. Baharatlar. Eskişehir, Turkey: T.C. Anadolu Üniversitesi Yayını No: 3274, Açıköğretim Fakültesi Yayını No: 2137.
- Yüksel, İ. (2018). Geleneksel Urfa Evi'nin Gastronomi Turizmi İçinde Değerlendirilmesi. *Online Journal of Art and Design*, 6(1), 1-14.
- Yüncü, H. R. (2009). Sürdürülebilir Turizm Açısından Gastronomi Turizmi ve Perşembe Yaylası, 10. Aybastı-Kabataş Kurultayı, Eskişehir.

