

YEREL PAYDAŞLARIN YÖRESEL ÜRÜNLERİN ENDÜSTRİYEL ALANDA ÜRETİLMESİNE YÖNELİK BAKIŞ AÇILARI: AKÇAKOCA ÖRNEĞİ*

Ramazan KAYA**
Emrah ÖZTÜRK***
Fırat ATBAŞ****
Zeynep MESCI*****

Özet

Bu araştırmanın amacı Akçakoca'daki yöresel ürünlerin endüstriyel alanda üretilebilmesine yönelik yerel paydaşların bakış açılarını ortaya koymaktadır. Araştırmanın çalışma grubunu Akçakoca'daki yerel paydaşlar oluşturmaktadır. Bu kapsamda yöresel ürün üreten işletmeler, yiyecek içecek işletmeleri, yerel yönetimler, dernekler, sanayi ve ticaret odası olmak üzere yerel paydaşlar ziyaret edilmiş, 12 katılımcıdan yöresel ürünlerin neler olabileceği ve bunların endüstriyel alanda üretilebilmesi konusunda görüşler alınmıştır. Nitel araştırma kapsamında, veriler yüz yüze görüşme tekniği ile elde edilmiştir. Katılımcılardan elde edilen veriler betimsel analiz tekniği ile analiz edilmiştir. Araştırma sonucunda yerel paydaşların yöresel ürünler hakkında bilgi sahibi oldukları, yeni yöresel ürünlerin geliştirilmesi, mevcut coğrafi işareti alınmış ürünlerin dışında başka yöresel ürünlerin de coğrafi işaretinin alınabileceği ve yöresel ürünlerin endüstriyel alanda üretilerek daha fazla yarar sağlayabileceği görüşleri ortaya çıkmıştır.

Anahtar Kelimeler: Akçakoca, Yöresel Ürün, Coğrafi İşaretli Ürün, Turizm, Yerel Paydaşlar

Jel Kodları: Z00, D20, Z39, Z30, H00

* Bu çalışma, Düzce Üniversitesi BAP-2021.15.01.1165 numaralı Bilimsel Araştırma Projesiyle desteklenmiştir.

** Düzce Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, DÜZCE, E-mail: ramazankaya@duzce.edu.tr ORCID: 0000-0002-0068-4196

*** Düzce Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, DÜZCE, E-mail: emrahozturk@duzce.edu.tr ORCID: 0000-0002-6523-7645

**** Düzce Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, DÜZCE, E-mail: firatatbas@duzce.edu.tr ORCID: 0000-0002-7124-9060

***** Düzce Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, DÜZCE, E-mail: zeynepmesci@duzce.edu.tr ORCID: 0000-0003-0697-9005

Alındığı Tarih : 19.02.2024

Kabul Edildiği Tarih : 11.06.2024

Açık Erişim Tarihi : 28.06.2024

Local Stakeholders' Perspectives On The Industrial Production Of Local Products: Akçakoca Example

Abstract

The objective of this study is to explore the viewpoints of local stakeholders concerning the industrial production of local products within the Akçakoca region. The study's population comprises local stakeholders residing in Akçakoca. In this context, visits were made to various local stakeholders, such as local product manufacturers, food and beverage businesses, local government representatives, associations, and chambers of industry and commerce. Opinions were gathered from a total of 12 participants regarding the potential types of local products and the methods of industrial production within the area. The qualitative research collected data through face-to-face interviews, and the information obtained from participants was analyzed using descriptive analysis techniques. The research findings indicate that local stakeholders have knowledge about regional products, suggest the development of new regional products, and propose that other regional products beyond those with existing geographical indications could also obtain geographical indications. Additionally, they believe that industrial production of regional products could lead to greater benefits.

Kay Words: Akçakoca, Local Product, Geographically Indicated Product Tourism, Local Stakeholders

Jel Codes: Z00, D20, Z39, Z30, H00

Giriş

Toplumların beslenme alışkanlıkları ile geçmişleri arasında sıkı bir ilişki vardır. Bu alışkanlıklar geçmişten bugüne süre gelen tecrübeler sonucu oluşmaktadır. Bir yandan doyumsuzluk hissi, diğer taraftan iletişim teknolojisindeki yaşanan gelişmeler insanları yeme içme konusunda sürekli yeni tatlar deneyip, tecrübeler edinmeye yöneltmektedir. Bu bağlamda yapılan araştırmalar son yıllarda yöresel ürünlere olan talebin hızla arttığını göstermektedir (Duru ve Seçer, 2019; Apak ve Gürbüz, 2018). Özellikle yerli turistler tarafından yöresel ürünler doğal, taze ve daha lezzetli olarak algılandığında tercih edilmekte, hatta bu ürünlere daha fazla bir ödeme yapıldığı görülmektedir (Kelemci Schneider & Ceritoğlu, 2010). Yeni üretim ve sunum yöntemleriyle yöresel ürünler kendilerine olan ilgiyi çekmeyi başarmakta ve markalaşarak ciddi bir ekonomik değer haline gelebilmektedir.

Bugün dünyada ve Türkiye'deki yöresel ürünler incelendiğinde, bu tür ürünlerin bulunduğu bölgelerde birçok sektörü etkilediği ve bölgenin ekonomisinde lokomotif bir

etkisinin olduğu görülmektedir (DAP, 2016). Yöresel ürünlere yönelik artan talep tüm yiyecek-içecek sektörüne önemli katkılar sunarak, buldukları bölgelerin o ürünlerle hatırlanmasını sağlamakta ve böylece bölgesel kalkınma için çok önemli bir araç haline gelebilmektedirler. Bugün gerek dünyada gerekse de ülkemizde bölgesel kalkınmaya her zamankinden çok daha fazla önem verilmektedir. Ülkemizim her bölgesinde çok sayıda özgün yöresel ürünün bulunması ve bu ürünlerin markalaştırılarak bölge ekonomisine olan katkısı düşünüldüğünde yöresel ürünlerin ticarileştirilmesi oldukça önemli bir konu haline gelmiştir. Bu tarz ürünlerin buldukları bölgelere ekonomik getiri sağlamanın yanında bölgenin turizm ve tanıtımı noktasında da önemli yararlar sağladığı bilinmektedir.

Akçakoca çok sayıda yöresel ürüne sahip olmasına rağmen, endüstriyel alanda üretilen yöresel ürüne yeterince sahip değildir. Bu bağlamda Akçakoca'ya ait yöresel ürünlerin endüstriyel alanda üretilmesi ve yeni yöresel ürünlerin geliştirilmesi, ilçenin ekonomik kalkınmasına, işgücü istihdamına ve sosyal hayatına önemli katkılar sağlayacaktır. Ayrıca yöresel ürünlerin endüstriyel hale getirilmesi ve ticarileştirmesinde de nitelikli işgücü ihtiyacı oldukça önemli bir konu olarak karşımıza çıkmaktadır. Çünkü yöresel ürünlerin ekonomik değerlerinin geliştirilmesinde yetiştirilmiş iş gücünün payı çok büyüktür. Benzer şekilde nitelikli işgücü ile yerel üreticiler kaynaklarını daha etkin kullanma, ürettikleri yöresel ürünleri ticarileştirme ve daha yüksek katma değer elde etme olanaklarına sahip olacaktır.

Son yıllarda yöresel ürünlere olan ilginin artması sayesinde Akçakoca'da üretilen yöresel ürünler, bölgenin kültürel mirasını öne çıkarmak konusunda önemli rol oynamaktadır. Diğer taraftan, yörede yaşayan insanların, bölgelerine ait ürünlerin kültürel ve geleneksel değerlerinin korunması noktasında hassasiyetleri olabilmektedir. Bu hassasiyet nedeniyle endüstriyel üretime geçilmesi hususunda çekinceler olabilmektedir. Endüstriyel üretim sürecinde bu değerlerin de göz önünde bulundurulması önemlidir. Bu bağlamda araştırmanın genel amacı, Akçakoca'da yöresel ürünlerin endüstriyel alanda üretilmesinde yerel paydaşlarının bakış açılarını ortaya koymaktır. Yerel paydaşların bakış açılarının incelenmesi ile yöresel ürünlerin yörede üretilmesi, geliştirilmesi ve turizme kazandırılması noktasında da görüşleri ortaya çıkarmak amaçlanmaktadır.

1. Kavramsal Çerçeve

1.1. Yöresel Ürün

“Yöresel ürün” teriminin birden fazla ve bazen birbiriyle çelişen tanımları vardır. Çoğu durumda bu, gıdanın tüketiciye fiziksel olarak yakın bir yerde yetiştirildiği anlamına

gelmektedir (örneğin, satış noktasından birkaç kilometre uzakta, aynı şehirde veya aynı eyalette üretilmiştir) (Martinez vd, 2010). Aynı zamanda yöresel ürün, alternatif bir gıda pazarında satılan gıda anlamına da gelmektedir (Smithers vd., 2008). Ayrıca, yöresel ürün belirli bir yerin kendine has özelliklerini taşıyan veya belirli bir yerel kültürel değer veya önem taşıyan yiyeceklere de atıfta bulunabilir (Coelho, 2018). Terimin özneliği nedeniyle bazı hükümetler yöresel ürünün anlamını standartlaştırmaya karar vermiştir. Örneğin, ABD Kongresi'nin 2008 yılında kabul ettiği “Gıda, Koruma ve Enerji Yasası” tanımına göre, bir ürün, (a) kat edilen toplam mesafenin 400 km'den az olması durumunda veya (b) ürün pazarlandığı yörede üretiliyorsa “yerel veya bölgesel olarak üretilen tarımsal gıda ürünü” olarak kabul edilebilir (Martinez ve ark., 2010).

Yöresel ürünler, yetiştirildikleri yerin doğal koşulları veya beşerî faktörünün bilgi, deneyim ve üretim teknikleri sonucu ortaya çıkan özgün gıda ve el işi ürünlerden oluşmaktadır (Hoşcan, 2018). Diğer bir tanıma göre yöresel ürünler, farklı yörelerde üretilen ve üretildiği yöreye özgü tat, aroma ve bileşim gibi özelliklere sahip olan özgün ürünler şeklinde ifade edilmiştir (Duru & Seçer 2019). “Tarihi bir derinliği olan ve varlıklarını belirli bir süredir buldukları yerde sürdüren ve yerel kültürün önemli bir parçasını oluşturan yöresel ürünler paylaşılan ortak becerilere dayanmakta ve üretildikleri yöre ile aralarında çok güçlü bir bağ bulunmaktadır” (Tekelioğlu, 2010: 33). Bu bağlamda yöresel ürünler; yöreye özgü gıdalar (bitkisel, hayvansal, işlenmiş), el işi ürünler, sebze ve meyveler gibi ürünlerden oluşmaktadır (Kelemci Schneider & Ceritoğlu, 2010; Hoşcan, 2018). Ayrıca Türkiye’de ve dünyada birçok ürün (Anzer balı, Malatya kayısısı, Kayseri mantısı, İznik çinisi, Rokfor (Roquefort) peyniri gibi) yetiştigi coğrafyanın adıyla bilinmektedir.

Yöresel ürünleri korumak; hayvanlar, bitkiler, bitki toplulukları, mikrobiyal ekosistemler, peynirlerin olgunlaştığı yerler ve peyzajlar gibi çeşitli yerel ekosistemleri farklı düzeylerde korumak anlamına gelmektedir (Bérard & Marchenay, 2006). Küreselleşmenin sonucu tüketim şekillerinin giderek birbirine benzemesi ve hızlı yemek kültürüne artan ilgi yöresel ürünleri yok olma tehlikesi ile karşı karşıya bırakmaktadır (Başat, ve ark., 2017). Bununla beraber genetiği ile oynanmış gıdaların başta obezite olmak üzere çeşitli hastalıklara yol açması tüketicilerin doğal beslenme konusunda daha hassas davranmalarına neden olmaktadır. Tüketiciler; tazeliği, tadı ve yüksek kalitesi vb. nedenlerle yöresel ürünlere gittikçe daha fazla ilgi göstermektedir (Naspetti & Bodini, 2008). Buna göre yöresel ürünlerin yok

olmasının önüne geçmek, özgünlüğünün korunarak ekonomik değere dönüştürülmesi için coğrafi işaret ile tescillenmesi önem arz etmektedir.

Türk Patent ve Marka Kurumu (2022), coğrafi işaret kavramını “tüketiciler için ürünün kaynağını, karakteristik özelliklerini ve ürünün söz konusu karakteristik özellikleri ile coğrafi alan arasındaki bağlantıyı gösteren ve garanti eden kalite işaretidir” olarak tanımlamıştır. Yöresel ürünler, üretildiği bölgenin yerel halkına ekonomik kazanç sağlamanın yanı sıra o bölgeyi turizm açısından çekim merkezi haline getirebilmektedir. Ancak yöresel ürünlerin bu kazanımları için kalite, tasarım, tat ve paketleme biçiminde sürdürülebilir bir standardın olması gerekmektedir. Bu bağlamda coğrafi işaretler ürünlerin standartlarının ve kalitesinin teminatı olma özelliği taşımaktadır (Yalçın, 2013). Öte yandan yöresel ürünlerin tescillenerek özelliklerinin korunması tek başına üründen beklenen ekonomik kazancı sağlamaya yetmemektedir. Hacim olarak büyük miktarda üretimin mümkün olmadığı geleneksel üretim yöntemlerine alternatif yöntemlerin bulunarak ürünlerin geniş pazarlara ulaştırılması gerekmektedir (Altuntaş, 2016). Bu bağlamda yöresel ürünlerin tat, kalite ve diğer standartlardan ödün vermemek koşuluyla endüstriyel şekilde üretilmesi; bu ürünlerin daha geniş tüketici kesimi tarafından tadılmasını ve tanınmasını sağlayacaktır (Sarıçoban & Karakaya, 2004). Yöresel ürünlerin geniş kesimler tarafından tanınması bu ürünlerin ulusal, hatta uluslararası pazarlarda talep edilmesini sağlayacaktır. Artan talebi karşılamak için de yöresel ürünlerin üretimi için nitelikli işgücü ihtiyacı ortaya çıkacaktır.

1.2. Akçakoca İlçesine Özgü Yöresel Ürünler

Akçakoca, Manav kültürünün yanı sıra Doğu Karadenizli, Laz, Çerkez, Abhaz ve Gürcü kültürlerinin bir araya gelmesiyle kendine has zengin bir kültür mozaiği oluşturmayı başaran ilçedir (Akçakoca Belediyesi, 2023a). Bu bağlamda Akçakoca'nın birçok farklı kültürlerden nüfusun buluşma noktası olması zengin sayılabilecek yöresel yemek çeşitliliğinin ortaya çıkmasını sağlamıştır. Bu araştırmada Akçakoca'ya ait yöresel ürünler olarak yöreye özgü yöresel yiyecekler ele alınmıştır.

Akçakoca'da yemek kültürü; Çerkez ve Abhaza kültürü, Karadeniz kültürü ve Manav Türkleri kültürlerine özgü yemeklerden oluşmaktadır. Çerkez ve Abazalara ait Çerkez mantısı, Çi börek, mısır unundan yaptıkları Mamursa, Çerkez tavuğu, Lepsi (bir tür tavuk yemeği) başlıca lezzetleri arasında yer almaktadır. Mısır, mancar ve fasulye Karadeniz kültürü geleneksel mutfağının baş malzemeleri arasında sayılmaktadır. Karadeniz kültürüne ait mancarlı pide, fasulye içi ile pişirilen mancar tepelemesi, mancar dolması, kaldirik kavurması,

turşu kavurması, fasulye yemeği, Laz böreği, mısır ekmeği, Hıtır denilen mısır çorbası ve şekerli bir fındık türü olan damat fındığı önde gelen yöresel yemeklerdir. Manav Türkleri kültürü yemeklerinde ise hamurdan yapılan tatlıları Melengüceği, Höşmelim veya Höşmerim (tava böreği), Dartı denilen süt kaymağı en ünlü yemek ve tatlılardandır (Düzce Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2010; Akçakoca Belediyesi, 2023b). Bu sayılan yemeklerin dışında Akçakoca'da balık, fındık, dağ çileği, kaldirik otu, karalahana, kabak tatlısı, mısır ekmeği, kestane, kestane balı, keş, cennet (Trabzon) hurması gibi yiyecekler de yöresel ürün olarak tüketilmektedir.

1.3. Akçakoca İlçesine Özgü Coğrafi İşaretli Ürünler

Düzce İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü'nün girişimleri ile belirgin nitelikli özdeşleşmiş ürünler için Türk Patent ve Marka Kurumu'na 12.09.2017 tarihinde başvuru yapılmıştır. Başvurucu sonucunda Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından Coğrafi İşaret olarak "Akçakoca Mancarlı Pide" 29.12.2017 tarihinde Mahreç işareti olarak tescillenmiştir. "Akçakoca Melengüceği Tatlısı" da yine 12.09.2017 tarihinde başvurularak 18.12.2017 tarihinde Mahreç işareti olarak tescillenmiştir. "Akçakoca Sarı Fındığı" için 18.08.2017 tarihinde yapılan başvurunun 27.02.2019 tarihinde menşei adı tescillenmiştir (Düzce İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, 2022). "Akçakoca Kaplandede Kestanesi" ise 19.01.2022 Akçakoca Ticaret ve Sanayi Odası tarafından başvurusu yapılmış 25.08.2022 tarihinde Mahreç işareti olarak tescillenmiştir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2023).

1.3.1. Akçakoca mancarlı pide

Mancarlı pide, Akçakoca ilçesinin Yukarı Mahallesi'nde yaşayan Manav Türkleri'nin yaptığı bir çeşit hamur işi olarak bilinmektedir. Osmanlı Dönemi'nden kalan mancarlı pide, Akçakoca köylerinde hala yapılmaya devam etmektedir. Mancarlı pide vejetaryen bir ürün olup, mancar otu diye tabir edilen pazı veya ıspanak gibi yeşillikler kullanılarak yapılmaktadır. Pişmiş mancarlı pide 35-40 cm uzunluğunda 15 cm genişliğinde ve 0,5 cm kalınlığında yarım ay şeklinde olup, üzeri hamurla kapatılarak taş fırında veya odun ateşi üzerinde sacda pişirilir ve fırından çıkarıldıktan sonra üzerine tereyağı sürülerek ayran ile servis edilir (Düzce İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2022a).

1.3.2. Akçakoca Melengüceği tatlısı

Akçakoca Melengüceği Tatlısı, Orta Asya'dan göç ederek Akçakoca'ya yerleşen ve "Manav" olarak adlandırılan Türklerin halen devam ettirdiği 700 yıllık geçmişe sahip bir lezzettir. Akçakoca Melengüceği Tatlısı Osmanlı Saray Mutfağına da girmiş lezzetlerden

birisidir. Tatlıya "Melen küçük ekmeği" anlamında "Melengüççeği" adı verildiği rivayet edilmektedir. Melen Nehri kenarında yetiştirilen mandaların sütünün kaymağının işlenmesi ile elde edilen ve "dartı" olarak adlandırılan iç malzemesi, tatlıya asıl lezzetini veren yöresel bir tattır. Akçakoca Melengüççeği Tatlısı, Akçakoca'da yaşayan Manavlar tarafından halen geleneksel hali korunarak yaşatılan bir lezzettir. Geçmiş tarihlerde bu tatlının şerbetlenmemiş kuru hali ile Manavların birbirlerini ziyaretleri esnasında ikram ettikleri bir yiyecek olduğu rivayet edilmektedir. Tatlı halen yörede özellikle düğünlerde ve bayramlarda yapılarak ikram edilmektedir. Ayrıca ilçedeki çeşitli restoranlarda ve Tarihi Yukarı Mahalle Pazarı'nda gelen turistlere satışı gerçekleştirilmektedir (Düzce İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2022b).

1.3.3. Akçakoca sarı fındığı

Akçakoca ilçesinde yetişen sarı fındık (mincane) çeşidi fındığın yağ oranı aralığı 48,08-63,46 iken yağ asitlerinden oleik asit miktarı aralığı 81,70-83,57 ve linoleik asit miktarı aralığı 7,32-9,57 olarak belirlenmiştir. Linoleik asit miktarı açısından Akçakoca Sarı Fındığının Giresun'da yetiştirilen sarı fındık çeşidinden daha yüksek olduğu tespit edilmiştir. Akçakoca Sarı Fındığının ülkemizde diğer illerde yetişen sarı fındık (mincane) çeşidinin değerleriyle yapılan karşılaştırmasında yağ oranının düşük olmasına rağmen temel yağ asidi olan oleik asit ve özellikle linoleik asit miktarının; ayrıca aminoasitlerden aspartik asit ve histidin miktarının daha yüksek olduğu belirlenmiştir. Amino asit miktarı bakımından yapılan incelemede Akçakoca Sarı Fındığının 100 gramında 2292 mg aspartik asit, 689 mg ise histidin bulunmuştur (Düzce İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2022c).

1.3.4. Akçakoca Kaplandede kestanesi

Akçakoca Kaplandede Kestanesi; ince kabuklu olmakla beraber boyut olarak ufak ve dış kabuk rengi parlak kahverengi ve tonlarındadır. Akçakoca ilçesi sınırlarındaki Kaplandede Dağının yüksek kesimlerinde her yıl eylül/ekim ayı ile birlikte olgunlaşır ve toplanmaya başlanır. Bu sebeple Akçakoca ilçesinde ürün Akçakoca Kaplandede Kestanesi olarak bilinir. Ayrıca yetiştirilmesi coğrafi sınırlar içerisinde doğal olarak yetişen kestane ağaçları, kestane bahçesi ve bahçe sınırlarındaki ağaç ya da ağaçlar şeklindedir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2023).

3. Araştırmanın Yöntemi

Bu araştırmanın amacı Akçakoca'daki yöresel ürünlerin endüstriyel alanda üretilebilmesine yönelik yerel paydaşların bakış açılarını ortaya koymaktır. Bu genel amaç doğrultusunda cevap aranan sorular aşağıda yer almaktadır;

- Akçakoca'ya ait yöresel ürünler nelerdir?
- Akçakoca'ya ait coğrafi işaret alınabilecek yöresel ürünler hangileridir?
- Akçakoca'ya ait hangi yöresel ürünler endüstriyel alanda üretilebilir?
- Akçakoca'ya ait yöresel ürünler endüstriyel alanda nasıl üretilebilir?

Araştırmanın evrenini Akçakoca'daki yerel paydaşlar oluşturmaktadır. Yerel paydaşlar içerisinde yöresel ürün sunan restoranlar, yöresel ürün üreten ve satışını yapan işletmeler, kaymakamlık, belediye, ticaret ve sanayi odası, Akçakoca Turizm Tanıtma Derneği, Akçakoca Tarihi Mahalle ve Çevresi Kültür Dayanışma Turizm Derneği bulunmaktadır. Bu kapsamda yerel paydaşlar ziyaret edilerek yöresel ürünlerin neler olabileceği konusunda görüşler alınmıştır. Araştırmada bu çalışma grubunun seçilmesinin temel nedeni görüşülen katılımcıların bölge hakkında detaylı bilgi sahibi olmalarıdır. Evren ulaşılabilir büyüklükte olduğu için örneklem belirlenmemiştir.

Araştırmada, Akçakoca'daki yöresel ürünlerin endüstriyel alanda üretilebilmesine yönelik yerel paydaşların görüşlerini ortaya koymada keşifsel ve derinlemesine bilgi elde etmek amacıyla nitel araştırma yöntemi uygulanmıştır. Araştırmaya yönelik veriler yarı yapılandırılmış görüşme formu kapsamında görüşme tekniği ile elde edilmiştir. Bu araştırmada yarı yapılandırılmış görüşme tekniğinin tercih edilmesinde, araştırma konusu ile ilgili derinlemesine bilgi elde etmek, görüşme yapılan kişilerin görüşleri doğrultusunda araştırma konusuyla ilgili yeni fikirlerin ve bilgilerin ortaya çıkarılmak istenmesi, sınırlı ve ulaşılabilir sayıda yerel paydaşların görüşleri doğrultusunda yöresel ürünlerin endüstriyel alanda üretilip üretilmeyeceğini ortaya çıkarmak yer almaktadır. Ayrıca yarı yapılandırılmış görüşme; araştırmacıya görüşmenin gidişatına göre, yeni soru sorma, soruların sıralamasını değiştirme ve duruma göre bazı soruların atlanmasında esneklik sağladığı (Yıldırım & Şimşek, 2006) için veri toplama aracı olarak tercih edilmiştir.

Araştırma konusuyla ilgili gerekli literatür taraması yapıldıktan sonra oluşturulan yarı yapılandırılmış görüşme formu içerisinde 10 adet soru yer almaktadır. Sorular geliştirilirken alanında uzman 3 akademisyenden görüş alınmıştır. Görüşmeler için yerel paydaşlardan oluşan katılımcılarla tek tek iletişime geçilmiştir. Katılımcıların uygun olduğu gün, saat ve mekânda görüşmeleri gerçekleştirmek için randevular alınmıştır. Görüşmeler katılımcıların uygun olduğu gün ve saatte kendilerinin belirlediği mekânlarda gerçekleştirilmiştir. Toplamda 12 katılımcı görüşme talebini kabul etmiş ve randevu vermiştir. Ulaşılan diğer katılımcılar yoğunluk ve görüşme yapmak istememelerini gerekçe göstererek görüşme talebini

reddetmişlerdir. Verilerin eksiksiz bir şekilde elde edilmesi için görüşmeler katılımcılardan izin alınarak ses kayıt cihazı ile kayıt altına alınmıştır. Ancak 12 katılımcıdan iki katılımcı ses kaydının alınmasını istememiş, bir katılımcı da rahatsız olduğu için ses kaydı alınamamış not tutulmuştur. Görüşmeler 03-27 Aralık 2022 tarihleri arasında yüz yüze gerçekleştirilmiştir. Görüşmeler ortalama 45 dakika sürmüştür. Görüşmelerde literatür incelemesine dayanılarak oluşturulan açık uçlu sorularda aşağıdaki konular hakkında bilgilerine başvurulmuştur.

Görüşülen kişilerin isimleri araştırma etiği gereği saklı tutulmuş olup “Katılımcı 1, Katılımcı 2 şeklinde” 1’den 12’ye kadar rakam verilerek kodlanmıştır. Görüşmeler sonunda elde edilen veriler betimsel analiz tekniği ile sorulan sorular kapsamında temalar oluşturularak analiz edilmiştir. Sorulan sorular kapsamında oluşturulan her boyut altında her katılımcının cevabına yer verilmiştir. Verilerin inandırıcılığını sağlamak için katılımcıların cevaplarından doğrudan alıntılar yapılmıştır. Böylece betimsel analizle elde edilen veriler düzenlenmiş ve yorumlanmıştır.

Nitel araştırmada geçerlilik, araştırmacının belirli prosedürleri kullanarak bulguların doğruluğunu kontrol etmesi anlamına gelirken; güvenilirlik ise araştırmacının yaklaşımının farklı araştırmacılar ve farklı projeler arasında tutarlı olduğunu göstermektedir (Creswell, 2009). Bu kapsamda toplanan verilerin ayrıntılı olarak rapor edilmesi, araştırmacının sonuçlara nasıl ulaştığını açıklaması, bulguların kendi içerisinde tutarlı ve anlamlı olması, bulguların bir bütünlük oluşturması, bulguların daha önce oluşturulan kavramsal çerçeveye uyumlu olması, bulguların benzer ortamlarda test edilebilme kolaylığının olması araştırmacının geçerliliğini sağlamak için gerçekleştirilmiştir. Öte yandan araştırma yöntemi ve aşamalarının (süreçlerin) ayrıntılı bir biçimde tanımlanmış olması, veri toplama, işleme, analiz etme, yorumlama ve sonuçlara ulaşma konularında ayrıntılı bilgi verilmesi, araştırmada elde edilen veriler ile sonuçların uyum içinde olması, verilerin analizinde (betimsel analiz) katılımcı ifadelerinden doğrudan alıntı yapılması gibi faktörler araştırma sonuçlarının güvenilirliğini sağlamak için gerçekleştirilmiştir.

4. Bulgular

Araştırmanın bu bölümünde yerel paydaşlarla yapılan görüşmeler sonucunda, araştırma konusuyla ilgili sorulan her soruya yönelik katılımcıların görüşlerini içeren araştırma bulguları sunulmuştur. Bu kapsamda yapılan görüşmede sorulan 10 soru çerçevesinde 10 analiz boyutu oluşturulmuştur. Bu boyutlar doğrultusunda sorulan sorulara ve katılımcıların verdikleri

cevaplara bulgularda yer verilmiştir. Katılımcılara sorulan görüşme soruları aşağıda yer almaktadır;

1. Yöresel ürün denilince aklınıza neler geliyor? Yöresel ürün hakkındaki düşüncelerinizi paylaşabilir misiniz?
2. Akçakoca'ya ait yöresel ürünler hakkında bilgi verebilir misiniz?
3. Akçakoca'ya ait yöresel ürünlere başka şehirlerde ya da yörelerde rastladınız mı? Rastladıysanız nerelerde?
4. Akçakoca'ya ait coğrafi işareti alınması gerektiğini düşündüğünüz yöresel ürünler var mı? Varsa hangileri olabilir?
5. Akçakoca'ya ait coğrafi işareti alınan yöresel ürünlerin yeterince üretildiğini düşünüyor musunuz? Neden?
6. Akçakoca'ya ait hangi yöresel ürünler endüstriyel alanda üretilmeli?
7. Akçakoca'ya ait yöresel ürünleri endüstriyel alanda üretilebilecek bir işletme ya da kurum var mı? Bunların bu üretimi yapabilecek altyapı imkanları konusunda neler düşünüyorsunuz?
8. Akçakoca'ya ait yöresel ürünlerin endüstriyel alanda üretilmesinde Akçakoca Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulunun rolü ne olabilir?
9. Akçakoca'ya ait yöresel ürünlerin endüstriyel alanda üretilmesi için hangi kurum ve kuruluşlar iş birliği içinde olmalı?
10. Akçakoca'ya ait yöresel ürünlerin endüstriyel alanda üretilmesinin Akçakoca'ya olumlu ve olumsuz etkileri neler olabilir?

Tablo 3.1'de yapılan görüşmelerden elde edilen bilgiler doğrultusunda katılımcılara ait cinsiyet, yaş, eğitim durumu ve işletmelerdeki pozisyonlarına yönelik bilgilere yer verilmiştir.

Tablo 1. Katılımcılara Yönelik Bilgiler

Katılımcılar	Cinsiyet	Yaş	Eğitim Durumu	İşletmedeki Pozisyonları
Katılımcı 1	Kadın	46	İlkokul	İşletme Sahibi
Katılımcı 2	Kadın	59	Lisans	Dernek Başkanı
Katılımcı 3	Erkek	32	Lisans	İşletme Sahibi
Katılımcı 4	Kadın	50	Lise	İşletme Yöneticisi
Katılımcı 5	Erkek	34	Lisans	İşletme Yöneticisi
Katılımcı 6	Erkek	52	İlkokul	İşletme Sahibi

Katılımcı 7	Erkek	61	Lise	İşletme Sahibi
Katılımcı 8	Erkek	44	Lisansüstü	Yerel Yönetici
Katılımcı 9	Erkek	47	Lisans	Genel Sekreter
Katılımcı 10	Erkek	45	Lise	İşletme Sahibi/ Dernek Başkanı
Katılımcı 11	Kadın	56	Ön Lisans	Kültür ve Sosyal İşler Müdürü
Katılımcı 12	Kadın	38	Lisansüstü	İşletme Sahibi

Tablo 1’de görüldüğü gibi araştırmaya 7 erkek, 5 kadın katılımcı katılmıştır. Katılımcıların yaş aralığı 32 ile 61 arasında olup çoğunluğu 40 yaş üzerindedir. Katılımcıların 2 tanesi ilkokul, 3 tanesi lise, 1 tanesi ön lisans, 4 tanesi lisans, 2 tanesi ise lisansüstü eğitim düzeyine sahiptir. Katılımcılardan 2 tanesi dernek başkanı, 5 tanesi işletme sahibi, 2 tanesi işletme yöneticisi, 1 tanesi yerel yönetici, 1 tanesi genel sekreter ve 1 tanesi ise kültür ve sosyal işler müdürüdür.

4.1. Yöresel Ürün Farkındalığına Yönelik Bulgular

Araştırmaya katılan katılımcıların yöresel ürünler konusundaki farkındalıklarını anlamak için “Yöresel ürün denilince aklınıza neler geliyor? Yöresel ürün hakkındaki düşüncelerinizi paylaşabilir mısınız?” sorusu sorulmuştur. Katılımcıların tamamı yöresel ürün konusuna yönelik görüşlerini bildirmişlerdir. Bu görüşler tablo 3.2’de yer almaktadır.

Tablo 2. Yöresel Ürün Farkındalığı

Katılımcılar	Katılımcı görüşleri
Katılımcı 1	“Yöresel ürün geçmişimizden bugüne gelen, geçmişten kalan, babaannelerimizin, anneannelerimizin lezzetlerini bugüne taşımak” -yöresel yiyecek ve içecekler
Katılımcı 2	“Yöresel ürün denince kültürel olarak etnik kökenlerine göre ayrılan ürün”- yöresel yiyecek ve içecekler
Katılımcı 3	“Yöreye özgü ürün”- yöresel yiyecekler
Katılımcı 4	“Yöreye özgü ürün- yöresel yiyecekler ve el sanatları”
Katılımcı 5	“Yöreye özgü ürün- yöresel yiyecekler”
Katılımcı 6	“Yöresel denince geçmişimizden gelen ve isim yapmış yemek geleneğini devam ettirmek”- yöresel yiyecekler’
Katılımcı 7	“Yöresel ürün esas olarak yöreye ait olan geçmişten itibaren o yöreye ait olup günümüze ulaşan ürünler”- yöresel yiyecekler’
Katılımcı 8	“Bölgeye has, geçmişten gelen kullanılan tüketilen ürün”- yöresel yiyecekler

Katılımcı 9	“El emeğiyle üretilmiş bulunduğu bölgeye mal edilmiş ürünler”- yöresel yiyecekler
Katılımcı 10	“Yörenin tarımına ve kültürüne uygun ürünler”- yöresel yiyecekler
Katılımcı 11	“Coğrafi işaret almış il veya ilçelerin kendi buldukları bölgede üretilen farklı damak tadı olan lezzetlerdir”- yöresel yiyecekler
Katılımcı 12	“Yöresel ürün bir şehrin mutfağına ait bir yemek çeşidi, yahut o iklimde ve bölgede yetişen coğrafi işaretli bir bitki, meyve veya sebzedir”- yöresel yiyecekler

Tablo 3.2’de görüldüğü gibi katılımcıların tamamı yöresel ürünü bir yöreye “özgü ürün” yani “yiyecekler” olarak ifade etmektedirler. Ancak Katılımcı 4, yöresel ürünleri yiyeceklerle ek olarak yöreye özgü olan “el sanatları” olarak da görmektedir. Katılımcı 11 ve Katılımcı 12 ise yöresel ürünleri ifade ederken “coğrafi işaret almış ürünler” olarak da tanımlamışlardır.

4.2. Akçakoca’ya Ait Yöresel Ürünlere Yönelik Bulgular

Araştırmaya katılan katılımcılara “Akçakoca’ya ait yöresel ürünler hakkında bilgi verebilir misiniz?” sorusu sorulmuştur. Katılımcıların tamamı Akçakoca’ya ait yöresel ürünlere yönelik görüşlerini bildirmişlerdir. Bu görüşler tablo 3.3’te yer almaktadır.

Tablo 3. Akçakoca’ya Ait Yöresel Ürünler

Katılımcılar	Katılımcı Görüşleri
Katılımcı 1	Melengüceği, mancarlı pide, fındık, kaşık makarna, erişte, kuskus, tarhana, kızılıcak tarhanası, kızılıcak suyu
Katılımcı 2	Erişte, kaşık makarnası, mancarlı pide, Melengüceği tatlısı, sarı fındık, kızılıcak suyu, Hemşin armutu, incir uyutması (sütlacı), erikli et
Katılımcı 3	Melengüceği tatlısı, mancarlı pide, fındıklı tahin helvası, tarhana, kuskus, fındık, Akçakoca kolonyası, dağ çileği, dağ çileği reçeli
Katılımcı 4	Melengüceği tatlısı, mancarlı pide, fındık, kaşık makarnası, etli yaprak sarması ve dağ çileği
Katılımcı 5	Fındık, fındık kolonyası, fındık helvası ve Akçakoca köy ekmeği
Katılımcı 6	Melengüceği tatlısı, kuymak, mısır ekmeği, mancarlı pide, dağ çileği reçeli, fındık, enişte fındığı (şekerli fındık)
Katılımcı 7	Melengüceği tatlısı, üzüm yaprağından etli dolma, keşli makarna (erişte), kızılıcak tarhanası, mancarlı pide, sarı fındık, kuskus, mıradın (koca yemiş)
Katılımcı 8	Fındık, kestane balı, dağ çileği, balık, kaldirik, mısır unu, pekmez, hurma, Melengüceği tatlısı, mancarlı pide
Katılımcı 9	Melengüceği, mancarlı pide ve Akçakoca sarı fındık gibi coğrafi işareti olan ürünlerle, mıhlama, karalahana, erişte
Katılımcı 10	Mancarlı pide, Melengüceği tatlısı, sarı fındık, kaşık makarnası, tarhana
Katılımcı 11	Melengüceği, fındık, mancarlı pide, keşli kaygana, kaşık makarnası
Katılımcı 12	Fındık, dağ çileği, kestane, Melengüceği tatlısı, Laz böreği, kabak tatlısı, mancarlı pide, mısır ekmeği, etli mancar sarması, kaldirik kavurması, köy ekmeği, keşli cevizli köy makarnası

Tablo 3.3'te katılımcılardan alınan görüşler çerçevesinde Akçakoca'ya ait yöresel ürünler yer almaktadır. Katılımcı 5 dışındaki katılımcıların hepsi “Melengüceği tatlısı”, “mancarlı pide” ve “findık”, gibi ürünlerin Akçakoca'ya özgü yöresel ürünler olduğunu ifade etmişlerdir. Bu üç ürün dışında Katılımcı 1, kaşık makarnası, erişte, kuskus, tarhana, kızılıcık tarhanası ve kızılıcık suyunun; Katılımcı 2, erişte, kaşık makarnası, kızılıcık suyu, Hemşin Armutu, incir uyutması (sütlacı) ve erikli etin; Katılımcı 3, findıklı tahin helvası, tarhana, kuskus, Akçakoca Kolonyası, dağ çileği ve dağ çileği reçelinin; Katılımcı 4, kaşık makarnası, etli yaprak sarması ve dağ çileğinin; Katılımcı 6, kuymak, mısır ekmeği, dağ çileği reçeli, erişte findığının (şekerli findık); Katılımcı 7, üzüm yaprağından etli dolma, keşli makarna (erişte), kızılıcık tarhanası, balık, kuskus, mıradının (koca yemiş); Katılımcı 8, kestane balı, dağ çileği, balık, kaldirik, mısır unu, pekmez, hurmanın; Katılımcı 9, mıhlama, karalahana ve eriştenin; Katılımcı 10; kaşık makarnası ve tarhana; Katılımcı 11, keşli kaygana ve kaşık makarnası; Katılımcı 12, dağ çileği, kestane, Laz böreği, kabak tatlısı, mısır ekmeği, etli mancar sarması, kaldirik kavurması, köy ekmeği ve keşli cevizli köy makarnasının Akçakoca'nın yöresel ürünleri olduğunu ifade etmişlerdir. Öte yandan Katılımcı 5 ise findık, findık kolonyası, findık helvası ve Akçakoca köy ekmeğinin Akçakoca'nın yöresel ürünleri olduğunu belirtmiştir.

4.3. Akçakoca'ya Ait Yöresel Ürünlerin Başka Şehir ya da Yörelerde Rastlanılmasına Yönelik Bulgular

Araştırmaya katılan katılımcılara “Akçakoca'ya ait yöresel ürünlere başka şehirlerde ya da yörelerde rastladınız mı? Rastladıysanız nerelerde?” sorusu sorulmuştur. Katılımcıların tamamı yöneltilen soruya yönelik görüşlerini bildirmişlerdir. Bu görüşler tablo 3.4' te yer almaktadır.

Tablo 4. Akçakoca'ya Ait Yöresel Ürünlerin Başka Şehir ya da Yörelerde Rastlanılması

Katılımcılar	Katılımcı Görüşleri
Katılımcı 1	Hiç rastlamadım
Katılımcı 2	Rastlamadım
Katılımcı 3	Rastlamadım
Katılımcı 4	Rastlamadım
Katılımcı 5	Rastlamadım
Katılımcı 6	Rastladım, Karadeniz insanının olduğu her yerde vardır.
Katılımcı 7	Sakarya-Göynük, Kütahya vs. rastladım ama kısmen farklı Akçakoca ürünlerinden

Katılımcı 8	Fındık, balık ve kestane balına Karadeniz bölgesinde rastladım, Melengüçceğine rastlamadım
Katılımcı 9	Melengüçceği, mancarlı pide ve Akçakoca Sarı Fındık gibi coğrafi işareti olan ürünlere rastlamadım
Katılımcı 10	Karabük, Bolu, Sakarya gibi illerde rastladım
Katılımcı 11	Rastlamadım
Katılımcı 12	Karadeniz Bölgesinin genelinde yer alıyor

Tablo 3.4’te de görüldüğü gibi Katılımcı 1, Katılımcı 2, Katılımcı 3, Katılımcı 4, Katılımcı 5 ve Katılımcı 11 Akçakoca’ya ait yöresel ürünlerin başka şehir ya da yörelerde rastlamadıklarını ifade etmişlerdir. Katılımcı 6 “rastladığını” ve Karadeniz insanının olduğu her yerde olduğunu; Katılımcı 7 Sakarya-Göynük, Kütahya vs. rastladığını ama Akçakoca ürünlerinden kısmen farklı olduğunu; Katılımcı 8, fındık, balık ve kestane balına Karadeniz bölgesinde rastladığına, Melengüçceğine hiçbir yerde rastlamadığını; Katılımcı 9, Melengüçceği, mancarlı pide ve Akçakoca Sarı Fındık gibi coğrafi işareti olan ürünlere rastlamadığını; Katılımcı 10, Karabük, Bolu, Sakarya gibi illerde rastladığını; ve Katılımcı 12 ise bu ürünlerin Karadeniz Bölgesinin genelinde yer aldığını ifade etmişlerdir.

4.4. Akçakoca’ya Ait Coğrafi İşaret Alması Düşünülen Ürün Farkındalığına Yönelik Bulgular

Araştırmaya katılan katılımcılara “Akçakoca’ya ait coğrafi işaret alınması gerektiğini düşündüğünüz yöresel ürünler var mı? Varsa hangileri olabilir?” sorusu sorulmuştur. Katılımcıların tamamı yöneltilen soruya yönelik görüşlerini bildirmişlerdir. Bu görüşler tablo 3.5’te yer almaktadır

Tablo 5. Akçakoca’ya Ait Coğrafi İşaret Alması Düşünülen Ürünler

Katılımcılar	Katılımcı Görüşleri
Katılımcı 1	Kızılıklık suyu, Akçakoca tarhanası (içeriği, baharatı ve aroması özel)
Katılımcı 2	Kızılıklık suyu, kaşık makarnası, Hemşin armutu, incir uyutması (sütlacı), erikli et
Katılımcı 3	Akçakoca (findık) helvası, dağ çileği reçeli ve kestane balı
Katılımcı 4	Dağ çileği reçeli
Katılımcı 5	Akçakoca fındık helvası, Akçakoca ekmeği
Katılımcı 6	Fındıkla ilgili ürünler, enişte fındığı (şekerli fındık), dağ çileği reçeli
Katılımcı 7	Kızılıklık şurubu, mıyradım (kocayemiş) ve mıyradım (kocayemiş) marmelatı
Katılımcı 8	Akçakoca (findık) helvası ve hurma kurutması

Katılımcı 9	Kaplandede kestanesi
Katılımcı 10	Cennet hurması ve kurutması, elma kurutması, kocayemiş
Katılımcı 11	Etlı erik, sütlü incir (sütlacı)
Katılımcı 12	Kestane balı, dağ çileği, kivi, sarmaşık böğürtlen, kızılıcık, kestane, ata tohumu mısıır, şekerli fıındık, kızılıcık tarhanası.

Tablo 3.5'te da görüldüğü gibi Katılımcı 1, kızılıcık suyu ve Akçakoca tarhanasının; Katılımcı 2, kızılıcık suyu, kaşık makarnası, Hemşin armudu, incir uyutması (sütlacı), erikli etin; Katılımcı 3, Akçakoca helvası, dađ çileği reçeli ve kestane balının; Katılımcı 4, dađ çileği reçelinin; Katılımcı 5, Akçakoca fıındık helvası ve Akçakoca ekmeğinin; Katılımcı 6, fıındıkla ilgili ürünler, enište fıındığı (şekerli fıındık) ve dađ çileği reçelinin; Katılımcı 7, kızılıcık şurubu, mııradım (kocayemiş) ve mııradım (kocayemiş) marmeladının; Katılımcı 8, Akçakoca (fıındık) helvası ve hurma kurutmasının; Katılımcı 9, Kaplandede kestanenin; Katılımcı 10, cennet hurması ve kurutması, elma kurutması ve kocayemişin; Katılımcı 11, etli erik ve sütlü incir (sütlacı) ve Katılımcı 12 ise kestane balı, dađ çileği, kivi, sarmaşık böğürtlen, kızılıcık, kestane, ata tohumu mısıır, şekerli fıındık ve kızılıcık tarhanasının coğrafi işareti almasını gerektiğini belirtmişlerdir.

4.5. Akçakoca'ya Ait Coğrafi İşaretili Yöresel Ürünlerin Yeterince Üretilip Üretilmediđine Yönelik Bulgular

Araştırmaya katılan katılımcılara “Akçakoca'ya ait coğrafi işareti alınan yöresel ürünlerin yeterince üretildiğini düşünüyor musunuz? Neden?” sorusu sorulmuştur. Katılımcıların tamamı yöneltilen soruya yönelik görüşlerini bildirmişlerdir. Bu görüşler tablo 3.6'da yer almaktadır.

Tablo 6. Akçakoca'ya Ait Coğrafi İşaretili Yöresel Ürünlerin Yeterince Üretilip Üretilmediği

Katılımcılar	Katılımcı Görüşleri
Katılımcı 1	Yeterince üretiyoruz, örneğin; 5000 adet Melengüceği yapıp Ankara'ya fuara götürdük
Katılımcı 2	Sarı Fıındık üretiliyor, ancak Melengüceği tatlısı ve mancarlı pide yeterince üretilmiyor
Katılımcı 3	Yeterince üretiliyor
Katılımcı 4	Yeterince üretiliyor. Eskiden üretim ve satış azdı. Günümüzde ise yöresel ürünlere yönelik farkındalık arttı
Katılımcı 5	Yeterince üretiliyor, ancak daha fazla üretilmesinde fayda var
Katılımcı 6	Yeterince üretilmiyor. Üretilmesi gerektiğini düşünüyorum

Katılımcı 7	Üretimi yeterince yapılmıyor. Üretilmemesinin sebebi yöresel ürün işi yapanlar ihtiyaç duydukça yapıyor. Diğer taraftan bazıları da yapmak istiyor ancak imkanları yetersiz kalıyor
Katılımcı 8	Fındık ve mancarlı pidenin üretimi yeterli ancak Melengüceği tatlısı yeterli değil, çünkü ilgisizlik ve sahiplenilmemiş. Tatlının yeterince tanıtımı ve reklamı yapılamıyor
Katılımcı 9	Yeterince üretildiğini düşünmüyorum. Pazarlama konusunda yetersizlik var
Katılımcı 10	Yeterince üretilmiyor. İşlenmiyor ve tanıtımı yapılmıyor. Arz talep meselesi
Katılımcı 11	Yeterince üretilmiyor. Çünkü mahallede tarihi çarşıda yemek sunumu yapılan yemek evleri ve kafe tarzı yerlerde sadece Cumartesi ve Pazar üretimi yapılmakta
Katılımcı 12	Yeterli üretilmiyor. Üretimin arz/talep dengesi gözetilerek yapılması gerektiğinden ilçenin yoğun zamanlarında yeteli olmuyor, stoklu çalışılmalı

Tablo 3.6’da görüldüğü gibi Katılımcı 1, Katılımcı 3, Katılımcı 4 ve Katılımcı 5 coğrafi işareti alınan yöresel ürünlerin yeterince üretildiğini ifade ederken; Katılımcı 6, 7, 9, 10, 11 ve Katılımcı 12 ise yeterince üretilmediğini ifade etmişlerdir. Katılımcı 2, sarı fındığın yeterince üretildiğini, ancak Melengüceği tatlısı ve mancarlı pidenin yeterince üretilmediğini belirtmiştir. Katılımcı 8 ise, fındık ve mancarlı pidenin üretiminin yeterli ancak Melengüceği tatlısının yeterli olmadığını, nedenin ise ilgisizlik ve sahiplenilmemek olduğunu ifade etmiştir.

4.6. Akçakoca’ya Ait Yöresel Ürünlerin Endüstriyel Alanda Üretilmesine Yönelik Bulgular

Araştırmaya katılan katılımcılara “Akçakoca’ya ait hangi yöresel ürünler endüstriyel alanda üretilmeli?” sorusu sorulmuştur. Katılımcıların tamamı yöneltilen soruya yönelik görüşlerini bildirmişlerdir. Bu görüşler tablo 3.7’de yer almaktadır.

Tablo 7. Akçakoca’ya Ait Yöresel Ürünlerin Endüstriyel Alanda Üretilmesi

Katılımcılar	Katılımcı Görüşleri
Katılımcı 1	Fındık kullanılarak farklı ürünler üretilir. Örneğin, kahveli fındık, tarçınlı fındık gibi
Katılımcı 2	Mancarlı pide, Melengüceği tatlısını dondurma ile birleştirecek bir ürünün yanı sıra Melengüceği tatlısı, sarı fındık, kahveli fındık, tarçınlı fındık
Katılımcı 3	Kestane balı veya dağ çileği reçelinin yöresel üretimi sınırlıdır, endüstriyel ürüne dönüştürülebilir, ancak iş yöresellikten çıkmamalıdır
Katılımcı 4	Dağ çileği reçeli ve kaşık makarna endüstriyel şekilde üretilmelidir
Katılımcı 5	Akçakoca (Yılmaz Köy) ekmeği

Katılımcı 6	Melengüçceği tatlısı, dağ çileği reçeli, fındık lokumu, kabak cezerye
Katılımcı 7	Erişte makarnası, tarhana, kuskus, kızılıcık tarhanası
Katılımcı 8	Kestane, fındık, Melengüçceği tatlısı ve Akçakoca helvası üretilebilir
Katılımcı 9	Mancarlı pide, fındık, kestane ve Melengüçceği tatlısı olabilir
Katılımcı 10	Cennet hurması kurutması, Melengüçceği tatlısı
Katılımcı 11	Melengüçceği tatlısı, çiğ ve kavrulmuş fındık
Katılımcı 12	Melengüçceği tatlısı, dağ çileği reçeli, kızılıcık tarhanası

Tablo 3.7’de görüldüğü gibi Katılımcı 1, fındık kullanılarak kahveli fındık, tarçanlı fındık gibi farklı ürünlerin; Katılımcı 2, mancarlı pide, Melengüçceği, sarı fındık, kahveli fındık, tarçanlı fındık gibi ürünlerin; Katılımcı 3, kestane balı veya dağ çileği reçelinin; Katılımcı 4, dağ çileği reçeli ve kaşık makarnanın; Katılımcı 5, Akçakoca (Yılmaz Köy) ekmeğinin; Katılımcı 6, Melengüçceği tatlısı, dağ çileği reçeli, fındık lokumu ve kabak cezeryesinin; Katılımcı 7, erişte makarnası, tarhana, kuskus, kızılıcık tarhanasının, Katılımcı 8, kestane, fındık, Melengüçceği ve Akçakoca helvasının; Katılımcı 9, mancarlı pide, fındık, kestane ve Melengüçceği tatlısının; Katılımcı 10, cennet hurması kurutması ve Melengüçceği tatlısının; Katılımcı 11, Melengüçceği tatlısı, çiğ ve kavrulmuş fındığın ve Katılımcı 12 ise Melengüçceği tatlısı, dağ çileği reçeli ve kızılıcık tarhanasının endüstriyel olarak üretilebileceği konusunda görüş bildirmişlerdir.

4.7. Akçakoca’ya Ait Yöresel Ürünleri Endüstriyel Alanda Üretilebilecek İşletme ya da Kurumlar ve Bunların Üretimi Yapabilecek Altyapı İmkanlarına Yönelik Bulgular

Araştırmaya katılan katılımcılara “Akçakoca’ya ait yöresel ürünleri endüstriyel alanda üretilebilecek bir işletme ya da kurum var mı? Bunların bu üretimi yapabilecek altyapı imkanları konusunda neler düşünüyorsunuz?” sorusu sorulmuştur. Katılımcıların tamamı yöneltilen soruya yönelik görüşlerini bildirmişlerdir. Bu görüşler tablo 3.8’de yer almaktadır.

Tablo 8. Akçakoca’ya Ait Yöresel Ürünleri Endüstriyel Alanda Üretilebilecek İşletme ya da Kurumlar ve Altyapı İmkanları

Katılımcılar	Katılımcı Görüşleri
Katılımcı 1	Akçakoca Bakır Tencereliler Kadın Üretim ve İşletme Kooperatifi kuruldu
Katılımcı 2	Akçakoca Bakır Tencereliler Kadın Üretim ve İşletme Kooperatifi, Akçakoca Tic. ve San. Odası, Fındık entegre tesisleri (Fındıklı İşletmesi). Bu kurumların üretecek insan gücü var. Ayrıca örneğin, Fındıklı işletmesinin ekonomik gücü ve entelektüel sermayesi ve bağlantıları var
Katılımcı 3	Pazar olursa pek de kurum ve kuruluşa da ihtiyaç yok, işletmeler kendileri de üretilebilir

Katılımcı 4	Şu an yok
Katılımcı 5	Fiskobirlik, Hamsi Restaurant, Belediye, Kaymakamlık, Akçakoca Tic. ve San. Odası. Altyapı şu an yeterli değil, ancak elbirliği ile bu işin altından kalkabilirler
Katılımcı 6	Fındık fabrikaları
Katılımcı 7	Şu an öyle bir işletme yok. Ancak son zamanlarda evlerde atölye şeklinde üretim yapıyor
Katılımcı 8	Herhangi bir işletme veya kurum yok. Altyapıları da yok. Ancak yukarı mahalle derneğinin kurduğu kooperatif üretim yapabilir. Eski cezaevi üretim yapılacak tesise dönüştürülüyor
Katılımcı 9	Bir işletme yok ama üniversitesi mutfağında üretilip, ürün geliştirilebilir. Ticarileştirilmesi ve pazarlanması noktasında TSO ve kaymakamlık destek olabilir
Katılımcı 10	Tam olarak yok ama küçük çaplı üreten atölyeler ve yukarı mahalle derneği gibi dernekler var
Katılımcı 11	İşletme veya kurum yok
Katılımcı 12	Özel bir iki firma vardı fakat sanırım istenilen arza ulaşamadığından küçülmeye gittiklerini öğrenmiştim. Yerel Yönetimlerin destekleriyle Kadın Kooperatifi kurularak daha sistematik hale getirilebilir

Tablo 3.8’de görüldüğü gibi Katılımcı 1, Akçakoca Bakır Tencereliler Kadın Üretim ve İşletme Kooperatifi’nin kurulduğunu; Katılımcı 2 de benzer şekilde Akçakoca Bakır Tencereliler Kadın Üretim ve İşletme Kooperatifi, Akçakoca Tic. ve San. Odası, Fındık entegre tesisleri (Fındıklı İşletmesi) gibi işletme ve kurumların olduğunu ve bu kurumların üretecek insan gücünün olduğunu; Katılımcı 3, Pazar olursa pek de kurum ve kuruluşa da ihtiyaç olmadığını, işletmelerin kendilerinin üretebileceğini; Katılımcı 4 şu an olmadığını; Katılımcı 5, Fiskobirlik, Hamsi Restaurant, Belediye, Kaymakamlık, Akçakoca Tic. ve San. Odası’nın olduğunu; altyapının şu an yeterli olmadığını, ancak işbirliği ile bu kurumların yapabileceğini; Katılımcı 6, fındık fabrikalarının yapabileceğini; Katılımcı 7, şu an öyle bir işletmenin olmadığını ancak son zamanlarda evlerde atölye şeklinde üretim yapıldığını; Katılımcı 8, herhangi bir işletme veya kurumun ve altyapının olmadığını, ancak yukarı mahalle derneğinin kurduğu kooperatifin üretim yapabileceğini; Katılımcı 9, bir işletmenin olmadığını ama üniversitesi mutfağında üretilip, ürün geliştirilebileceğini, ticarileştirilmesi ve pazarlanması noktasında TSO ve Kaymakamlığın destek olabileceğini; Katılımcı 10, tam olarak olmadığını ama küçük çaplı üreten atölye ve yukarı mahalle derneği gibi derneklerin olduğunu; Katılımcı 11, işletme veya kurumun olmadığını; ve Katılımcı 12 ise özel bir iki firmanın olduğunu

istenilen arza ulaşamadığı için küçülmeye gittiğini, ancak yerel yönetimlerin destekleriyle Kadın Kooperatifi kurularak daha sistematik hale getirilebileceğini ifade etmiştir.

4.8. Akçakoca'ya Ait Yöresel Ürünlerin Endüstriyel Alanda Üretilmesinde Akçakoca Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulunun Rolüne Yönelik Bulgular

Araştırmaya katılan katılımcılara “Akçakoca'ya ait yöresel ürünlerin endüstriyel alanda üretilmesinde Akçakoca Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulunun rolü ne olabilir?” sorusu sorulmuştur. Katılımcıların tamamı yöneltilen soruya yönelik görüşlerini bildirmişlerdir. Bu görüşler tablo 3.9'da yer almaktadır.

Tablo 9. Akçakoca'ya Ait Yöresel Ürünlerin Endüstriyel Alanda Üretilmesinde Akçakoca Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulunun Rolü

Katılımcılar	Katılımcı Görüşleri
Katılımcı 1	Ürünlerin daha uzun süre bozulmadan korunması ile ilgili okuldaki gıda mühendisleri, gastronomi hocaları yardımcı olabilir, ürünlerin deneme üretimlerinde gastronomi mutfağından yararlanabilir. Ayrıca tanıtım konusunda bize yardımcı olabilir
Katılımcı 2	Yöresel ürünlerin üretilmesi sürecinin araştırma aşamasında laboratuvar imkânlarını sunma, danışmanlık ve ürünlerin raf ömrünün doğal olarak uzatılması ve tanıtım konusunda bilgi birikimini konularında rol üstlenebilir
Katılımcı 3	Akçakoca Turizm İşletmeciliği tanıtımda ve üniversite mutfağında yeni ürün geliştirmede rol üstlenebilir. Bu ürünler üretilirken öğrenciler de aldıkları nitelikli eğitimler sonucunda kalifiye hale gelir
Katılımcı 4	Akçakoca Turizm İşletmeciliği hem tanıtımda ve ürün geliştirme denemelerinde yardımcı olabilir
Katılımcı 5	Üniversite hem tanıtım hem de sunum konusunda yardımcı olabilir. Üretim konusunda da yönlendirme (danışmanlık) yapabilir
Katılımcı 6	Üniversite tanıtım ve sunum konusunda yardımcı olabilir. Üniversite ile işletmeler arasında iş birliğinin artırılması gerekir
Katılımcı 7	Üniversite pazarlama, üretim ve iş birliği eğitimleri verebilir
Katılımcı 8	Üniversitenin rolü eğitim, akademik ve bilimsel katkı sağlamak olabilir. Ayrıca gastronomi bölümü mutfağında ürün çeşitliliği ve sunum şekli geliştirebilir
Katılımcı 9	Eğitim ve ürün geliştirme noktasında üniversite mutfağına büyük görev düşüyor. Yeni ürünler üniversite mutfağında denenerek oluşturulabilir. Bu yiyeceklerin yapımının eğitimi verilebilir ve yiyeceklerin sunumu yapılıp geliştirilebilir

Katılımcı 10	Üniversite ürün oluşturmada planlama yapabilir. Gastronomi mutfağında ürün geliştirme ve eğitim verme rolü olmalı
Katılımcı 11	Ürünlerin tanıtım ve çeşitlendirilmesinde katkısı olabilir
Katılımcı 12	Mektepli ve Alaylı birlikteliğini sağlayarak çok başarılı ürünlere imza atılabilir

Tablo 4.9’da görüldüğü gibi Akçakoca Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulunun Katılımcı 1 ve Katılımcı 2 ürünlerin uzun süre bozulmaması, yeni ürün denemeleri ve tanıtım konusunda; Katılımcı 3 ve Katılımcı 4, tanıtımda ve üniversite mutfağında yeni ürün geliştirmede; Katılımcı 5, üniversite tanıtım, sunum ve üretim yönlendirme (danışmanlık) konusunda; Katılımcı 6, tanıtım, sunum ve işletmeler arasında iş birliğinin sağlanmasında; Katılımcı 7, pazarlama, üretim ve iş birliği eğitimlerinde; Katılımcı 8, eğitim, akademik ve bilimsel katkı sağlama, ürün çeşitliliği ve sunum şekli geliştirmede; Katılımcı 9, eğitim ve ürün geliştirme noktasında; Katılımcı 10, ürün oluşturmada planlama, mutfakla ürün geliştirme ve eğitim vermede; Katılımcı 11, Ürünlerin tanıtım ve çeşitlendirilmesinde; Katılımcı 12 ise Mektepli ve Alaylı birlikteliğini sağlayarak çok başarılı ürünlerin çıkarılmasında rolünün olduğunu ifade etmişlerdir.

4.9. Yöresel Ürünlerin Endüstriyel Alanda Üretilmesinde İş Birliği İçinde Olan Kurum ve Kuruluşlar ile Yapılması Gerekenlere Yönelik Bulgular

Araştırmaya katılan katılımcılara “Akçakoca’ya ait yöresel ürünlerin endüstriyel alanda üretilmesi için hangi kurum ve kuruluşlar iş birliği içinde olmalı?” sorusu sorulmuştur. Katılımcıların tamamı yöneltilen soruya yönelik görüşlerini bildirmişlerdir. Bu görüşler tablo 3.10’da yer almaktadır.

Tablo 10. Yöresel Ürünlerin Endüstriyel Alanda Üretilmesinde İş Birliği İçinde Olan Kurum ve Kuruluşlar

Katılımcılar	Katılımcı Görüşleri
Katılımcı 1	Belediye, Kaymakamlık, Üniversite ve sahipleri Akçakocalı olan ancak başka yerlerde faaliyette bulunan işletmeler
Katılımcı 2	Belediye, Kaymakamlık, Akçakoca Tic. ve San. Odası, Köylere Hizmet Götürme Birliği, Akçakoca Ziraat Odası, Üniversite, Esnaf ve Sanatkarlar Odası
Katılımcı 3	Turizm Lisesi ve Üniversite olabilir. Onun dışında resmî kurumlar tanıtımı yapabilirler
Katılımcı 4	Belediye, üniversite, turizm işletmeleri

Katılımcı 5	Valilik, Kaymakamlık, Belediye, İlçe Tarım, Akçakoca Tic. ve San. Odası ve Üniversite bir araya gelerek iş birliği içinde olmalı. Bu birliktelik hem üretim konusunda hem de tanıtım anlamında çalışmalar yapabilirler
Katılımcı 6	Turizm İşletmeleri, Belediye ve Üniversite başta olmak üzere birçok kurum iş birliği içinde olmalı
Katılımcı 7	Kaymakamlık (denetleyici), Esnaf Odası, Ticaret ve Sanayi Odası, Belediye, Muhtar ve azaları
Katılımcı 8	Kaymakamlık, Belediye, Ticaret ve Sanayi Odası, üniversite, Meslek liseleri, yukarı mahalle derneği
Katılımcı 9	Üniversite, Belediye, Kaymakamlık, Tic. ve San. Odası
Katılımcı 10	Ziraat Odası, Kaymakamlık, İlçe Tarım Müdürlüğü, turizm derneği, ticaret ve sanayi Odası, üniversite ve esnaf bir araya gelebilir.
Katılımcı 11	Kaymakamlık, Belediye, Ticaret ve Sanayi Odası, Esnaf Derneği
Katılımcı 12	Üniversite, Yerel Yönetimler, Halkın içinden deneyimli kişiler

Tablo 3.10’da görüldüğü gibi Katılımcı 1, Belediye, Kaymakamlık, Üniversite ve sahipleri Akçakocalı olan ancak başka yerlerde faaliyette bulunan işletmeler; Katılımcı 2, Belediye, Kaymakamlık, Akçakoca Tic. ve San. Odası, Köylere Hizmet Götürme Birliği, Akçakoca Ziraat Odası, Üniversite, Esnaf ve Sanatkarlar Odası; Katılımcı 3, Turizm Lisesi ve Üniversite; Katılımcı 4 ve Katılımcı 6, Belediye, üniversite, turizm işletmeleri; Katılımcı 5, Valilik, Kaymakamlık, Belediye, İlçe Tarım, Akçakoca Tic. ve San. Odası ve Üniversite; Katılımcı 7, Kaymakamlık (denetleyici), Esnaf Odası, Ticaret ve Sanayi Odası, Belediye, Muhtar ve azaları; Katılımcı 8, Kaymakamlık, Belediye, Ticaret ve Sanayi Odası, üniversite, Meslek liseleri, yukarı mahalle derneği; Katılımcı 9, Üniversite, Belediye, Kaymakamlık, Ticaret ve Sanayi Odası; Katılımcı 10, Ziraat Odası, kaymakamlık, İlçe Tarım Müdürlüğü, turizm derneği, ticaret ve sanayi Odası, üniversite ve esnaf; Katılımcı 11, Kaymakamlık, Belediye, Ticaret ve Sanayi Odası, Esnaf Derneği; ve Katılımcı 12 ise Üniversite, yerel yönetimler, halkın içinden deneyimli kişilerin işbirliği içinde olabilmeleri konusunda görüş bildirmişlerdir.

4.10. Akçakoca’ya Ait Yöresel Ürünlerin Endüstriyel Alanda Üretilmesinin Akçakoca’ya Olumlu ve Olumsuz Etkilerine Yönelik Bulgular

Araştırmaya katılan katılımcılara “Akçakoca’ya ait yöresel ürünlerin endüstriyel alanda üretilmesinin Akçakoca’ya olumlu ve olumsuz etkileri neler olabilir?” sorusu sorulmuştur. Katılımcıların tamamı yöneltilen soruya yönelik görüşlerini bildirmişlerdir. Bu görüşler tablo 3.11’de yer almaktadır.

Tablo 11. Akçakoca'ya Ait Yöresel Ürünlerin Endüstriyel Alanda Üretilmesinin Akçakoca'ya Olumlu ve Olumsuz Etkileri

Katılımcılar	Katılımcı Görüşleri
Katılımcı 1	Olumlu etkileri; gelir, istihdam ve tanıtıma katkısı olur. Kadınların gelir elde etmesi sonucu bilinç düzeyleri artınca aile karar alma sürecine katılır Olumsuz etkileri; ürünlerin özgünlüğü bozulabilir. Tanınırlığın sonucu olası turist sayısının artması geleneklerimizi bozabilir. Fabrikaların artması sera gazı salınımının artmasına ve dolayısıyla çevreye olumsuz etkilere neden olabilir. Ayrıca fabrikalarda üretilecek ürünler için gerekli sebze ve meyvelerin artırılması için ilaç kullanımına, dolayısıyla çevreye olumsuz etkilere neden olabilir
Katılımcı 2	Olumlu olarak gelir artışı, tanınırlık, artan gelir aile üyeleri daha iyi anlayabilir. Benzer şekilde gelir sonucu artan bilinç düzeyi bilinçli tarımın (az ilaç kullanımı) yapılmasına neden olabilir. Olumsuz olarak ise; ürünlerin özgünlüğü bozulabilir, fazla ilaç kullanımı ve endüstrileşme sonucu sera gazı salınımı çevreye zararı, kültürel yozlaşmaya neden olabilir
Katılımcı 3	Olumlu olarak gelir artışı, tanıtım olur. Olumsuz bir şey olacağını düşünmüyorum
Katılımcı 4	Olumlu olarak gelir artışı ile istihdam artışı ve tanıtım olur. Olumsuz bir şey olacağını düşünmüyorum
Katılımcı 5	Olumlu olarak gelir artışı, tanınırlık, gelen turist sayısı artar, istihdam artışı sağlar. Olumsuz bir şey olacağını düşünmüyorum
Katılımcı 6	Olumlu olarak gelir kaynağı olur, sosyal açıdan sınıflar arası denge sağlar. Ayrıca tanınırlık açısından faydası olur. Olumsuz bir etkisinin olacağını düşünmüyorum
Katılımcı 7	Olumlu olarak insanlar kendini sorgular, girişimciliği ortaya çıkarır
Katılımcı 8	Olumlu etkileri; istihdam, ekonomik gelir, katma değer ve tanıtım noktasında olur. Olumsuz etkileri ise kaliteyi bozma noktasında olabilir
Katılımcı 9	Olumlu olarak farklı tatlar ve yönlerin geliştirilmesi açısından yeni ürünler ortaya çıkabilir, yöresel ürünlerin ülke ve dünya çapında tanınmasına neden olabilir Olumsuz ise kalitenin ve tadın bozulması gibi eksiklikler olabilir
Katılımcı 10	Olumlu olarak ekonomiye katkı sağlanır, gelir sağlanır ve istihdam oluşturur.

Olumsuz etki ise ürünler üretilirken yerel işletmelere rakip işletmeler ortaya çıkabilir ve yerel işletmeler onlarla rekabet etmek için karşı karşıya kalabilir.

Katılımcı 11 Yurt içi ve yurt dışında da Akçakoca'nın tanıtımı, daha çok yerli ve yabancı turistin gelmesiyle gelir artışı ve istihdamının artırılması

Katılımcı 12 Şehrin tanıtımına ve kalkınmasına katkı sağlar

Tablo 3.11'de görüldüğü gibi katılımcıların tamamı Akçakoca'ya ait yöresel ürünlerin endüstriyel alanda üretilmesinin Akçakoca'ya olumlu etkilerinin olabileceğini dile getirmişlerdir. Katılımcılar olumlu etkilerin genellikle tanıtım, gelir, istihdam ve girişimcilik açısından olabileceğini ifade etmişlerdir. Öte yandan Katılımcı 1 ve Katılımcı 2 ürünlerin orijinalliği bozma, fazla ilaç kullanımı, endüstrileşme sonucu sera gazı salınımı çevreye zararı ve kültürel yozlaşma; Katılımcı 8 kalitenin bozulması; Katılımcı 9, kalitenin ve tadın bozulması ve Katılımcı 10 ise ürünler üretilirken yerel işletmelere rakip olacak işletmelerle rekabet etmede karşı karşıya gelme gibi olumsuz etkilere neden olabileceğini ifade etmişlerdir.

5. Tartışma ve Sonuçlar

Günümüzde iletişim alanında yaşanan gelişmeler farklı toplumların tüketim şekillerinin giderek birbirine benzemesine ve hızlı yemek kültürüne olan ilginin artmasına neden olmuştur. Bu durum yöresel ürünlerin yok olmayla karşı karşıya kalma riskini ortaya çıkarmıştır (Başat, ve ark., 2017). Bununla birlikte her sorun birtakım fırsatları da beraberinde getirmiştir. Çünkü gerek tüketicilerin refah seviyesindeki gelişmeler gerekse tüketicilerde artan bilinç doğal ve yöresel ürünlere doğru bir yönelime neden olmuştur (Naspetti & Bodini, 2008). Bu noktada yöresel ürün üreticileri artan bu talebi karşılamanın yanı sıra ürünlerinin doğal halini bozmadan raf ömrünü uzatmak ve bu ürünleri küresel pazarlara ulaştırmak için yoğun bir uğraş içine girmişlerdir. Yöresel ürün pazarı her geçen gün daha önem kazanmasından dolayı dünyanın farklı bölgelerinde olduğu gibi ülkemizde de birçok yerde bulunan yörenin karakteristik özelliklerini taşıyan ürünler için coğrafi işaret alınarak tescillenmiştir. Akçakoca, çok sayıda farklı kültürlerden nüfusun buluşma noktası olduğundan yöresel ürün açısından bir zenginliğe sahiptir. Hâlihazırda, Melengüceği Tatlısı, mancarlı pide, sarı fındık ve Akçakoca Kaplandede kestanesi olmak üzere coğrafi işaret olarak tescillenen dört ürünü bulunmakta olup; daha fazla ürününün tescili için çalışmalar devam etmektedir (Düzce İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2022d).

Bu bölümde araştırma kapsamında ulaşılmaması hedeflenen çıktılar görüşülen kişilerden elde edilen veriler doğrultusunda tartışılmıştır. Katılımcılardan elde edilen veriler kapsamında

görüülen yerel paydaşların yöresel ürünlere ilişkin farkındalık düzeyinin yüksek olduğu ve Akçakoca'nın yöresel ürünler hakkında bilgi sahibi olduğu anlaşılmıştır. Çünkü katılımcılar yöresel ürünleri, genellikle yöresel yiyecek ve coğrafi işaretli ürün olarak ifade etmişlerdir. Bu da yerel paydaşların Akçakoca'nın yöresel ürünlerine yönelik olumlu bir bakış açısına sahip olduklarını göstermektedir. Akhan (2022) yılında tüketicilerin yöresel ürünlere yönelik tutumlarını değerlendirmek için yapmış olduğu araştırmanın sonuçlarında tüketicilerin yöresel ürünlere yönelik olumlu tutuma sahip oldukları ve söz konusu ürünlere yönelik satın alma eğilimlerini olumlu yönde olduğunu ortaya koymuştur. Bu kapsamda Akhan (2022), tüketicilerin yöresel ürünlere olumlu bakışını ortaya koyarken, araştırmamızın sonuçları da Akçakoca'daki paydaşların yöresel ürünlere olumlu bakış açılarını ortaya koymakta ve bu bakımdan ilgili çalışma ile benzerlik göstermektedir.

Araştırma sonucunda, mancarlı pide, Melengüceği tatlısı ve sarı fındığın yanı sıra kestane balı, Akçakoca helvası, dağ çileği reçeli, kaşık makarna, kızılıcak tarhanası ve Akçakoca köy ekmeği gibi ürünlerin Akçakoca'nın en çok bilinen yöresel ürünleri olduğu anlaşılmaktadır. Bu ürünler içerisinde Akçakoca helvası endüstriyel alanda üretilirken, Melengüceği tatlısı, kestane balı, dağ çileği reçeli gibi yöresel ürünlerin de endüstriyel alanda üretilebileceği sonucu da ortaya çıkmaktadır. Ayrıca, Akçakoca'nın mevcut ürünlerden yeni yöresel ürünlerin geliştirilebilecek zengin bir potansiyelinin olduğu (örneğin; kahveli fındık, tarçınlı fındık, kabak cezerye) tespit edilmiştir. Ayrıca endüstriyel üretime geçişin ürünlerin yöresellik izlerinin kaybolmasına neden olabileceği ile ilgili endişeler olsa da yöresel ürünlere ilişkin farkındalığın olduğu ortaya çıkmıştır.

Araştırmaya ait başka bir sonuçta Akçakoca'ya ait bazı yöresel ürünlerin özellikle Melengüceği tatlısının başka şehir ya da yörelerde genel olarak bilinmediği ve bu ürünlere rastlanılmadığı ortaya çıkmıştır. Bu durumda Akçakoca'ya ait bu yöresel ürünün bölge dışında yeterince tanınmadığı ve tüketilmediği anlaşılmaktadır. Ancak diğer taraftan coğrafi işaret almış özgün ve eşsiz bir yöresel ürün olması açısından önem taşımaktadır. Bu sonuca bağlı olarak Akçakoca'ya ait coğrafi işareti alınan yöresel ürünlerin de yeterince üretilmediği ortaya çıkmıştır. Bunun sebebi el emeği ile üretilen ürünlerin miktar olarak sınırlı olması ve sadece Tarihi Yukarı Mahalle Pazarında cumartesi ve pazar günleri gelen turistlere satışın yapılmasından anlaşılmaktadır.

Araştırmada ulaşılan genel sonuç ise yerel paydaşların Akçakoca'da yöresel ürünlerin endüstriyel alanda üretilmesine ve yeni yöresel ürünlerin geliştirilmesine yönelik olumlu bir

bakış açısına sahip olmaları ve endüstriyel üretime istekli olmalarıdır. Özellikle kestane, fındık, Melengüceği tatlısı, dağ çileği reçeli gibi yöresel ürünlerin endüstriyel alanda üretilebileceği sonucu ortaya çıkmıştır. Bu üretim kapsamında Akçakoca'nın yöresel ürünlerinin ülke geneline yayılması sağlanarak Akçakoca'nın gelir, istihdam ve tanınırlığına önemli katkı sağlayacağı beklenmektedir. Bu sonuçlar daha önce literatürde ulaşılan sonuçlarla (Yalçın, 2013; Altuntaş, 2016; Coelho ve ark. 2018) benzerlik göstermektedir. Öte yandan Akçakoca'ya ait yöresel ürünleri endüstriyel alanda üretecek işletmelerin ve Düzce Valiliği, Akçakoca Kaymakamlığı, Akçakoca Belediyesi, Düzce Üniversite, Akçakoca Tic. ve San. Odası, Akçakoca Ziraat Odası, Akçakoca Esnaf ve Sanatkarlar Odası, dernek ve kooperatifler gibi çeşitli kurumlarla iş birliği içinde üretim yapma ihtiyacı ortaya çıkmıştır. Ayrıca Akçakoca'ya ait yöresel ürünlerin endüstriyel alanda üretilmesinde Akçakoca Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulunun gerek sahip olduğu akademik, laboratuvar ve mutfak altyapısı, nitelikli öğrencileri ve gerekse kamu gücü ile çok önemli işlevleri yerine getirebileceği beklentisi söz konusudur.

Çalışma kapsamında katılımcılardan elde edilen verilerin analizi sonucu elde edilen bulgulardan yöresel ürün üreten işletmelerin ve diğer paydaşların yöresel ürünler hakkında bilgi sahibi oldukları, yeni yöresel ürünlerin geliştirilmesi, mevcut coğrafi işareti alınmış ürünler (Melengüceği Tatlısı, mancarlı pide. sarı fındık, Kaplandede kestanesi) dışında başka yöresel ürünlerin coğrafi işaretinin alınmasını ve yöresel ürünlerin endüstriyel alanda üretilerek daha fazla yarar sağlamayı istedikleri ortaya çıkmıştır. Gerek Akçakoca'nın yöresel ürün potansiyeli gerekse katılımcıların yöresel ürünler hakkındaki bu farkındalık ve duyarlılıkları bu çalışmanın amacına ulaşılması noktasında önemli ipuçları vermektedir. Diğer taraftan Akçakoca'ya ait yöresel ürünlerin henüz başka yerlerde rastlanmaması ve yeterince üretilmemesi yörenin bu alanda sürecin başında olduğunu göstermektedir. Ayrıca elde edilen sonuçlar kapsamında yerel paydaşlar arasında yeterli iş birliğinin gelişmediği görülmüştür. Bu bağlamda kamu ve özel sektör iş birliği ile potansiyel yatırımcıların bulunması ve desteklenmesi istenen amaçlara ulaşılmasını kolaylaştıracağı düşünülmektedir. Araştırma bulgularından ulaşılan diğer bir sonuç ise Akçakoca Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulunun sahip olduğu akademik potansiyel ve uygulama mutfağı ile yeni yöresel ürünlerin geliştirilmesi, nitelikli işgücü için eğitimler verilmesi ve tanıtım dâhil bu sürecin her aşamasında çok önemli işlevler yerine getirebileceğidir. Son olarak, yöresel ürünlerin endüstriyel alanda üretiminin özellikle ekonomik açıdan olumlu etkilerinin olacağı ancak sosyal ve çevresel anlamda ise olumlu etkilerinin yanında birtakım olumsuz etkilerinin de olacağı sonucuna ulaşılmıştır. Bu araştırma Yalçın (2013) tarafından yapılan çalışmanın sonucuyla benzerlik göstermektedir.

Kaynakça

- Akçakoca Belediyesi. (2023a). *Kültür, Örf ve Adetler*, <https://www.akcakoca.bel.tr/kultur-orf-ve-adetler> (E.T. 01.12.2023).
- Akçakoca Belediyesi. (2023b). *Yemek*, <https://www.akcakoca.bel.tr/yemek> (E.T. 01.12.2023).
- Akhan, E. C. (2022). Tüketicilerin Yöresel Ürünlere Yönelik Tutumları: Öncül ve Ardıllar Bağlamında Temel Kavramsallaştırma, Yayınlanmamış Doktora Tezi, Bursa Uludağ Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Bursa.
- Altuntaş, A. (2016). Yöresel Gıdaların Yerel Ekonomik Kalkınmaya Katkıları: Ankara İli Araştırması. *Yayınlanmamış Doktora Tezi*. Ankara Üniversitesi, Ankara.
- Apak, Ö. C. ve Gürbüz, A. (2018). Turistlerin yöresel gıda ürünlerine ilgi düzeyleri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(2), 334- 349.
- Bérard, L., and Marchenay, P. (2006). Local products and geographical indications taking account of local knowledge and biodiversity. *International Social Science Journal*, 58(187), 109–116.
- Creswell, W. J. (2009). *Research design: Qualitative, quantitative, and mixed methods approaches* (3rd ed.). Thousand Oaks, CA: Sage.
- DAP. (2016). DAP Bölgesi Yöresel Ürünlerini Ticarileştirme Stratejilerinin Belirlenmesi Projesi Raporu, <https://www.kalkinmakutuphanesi.gov.tr/assets/upload/dosyalar/2-dap-bolgesi-yoresel-urunlerini-ticarilestirme-stratejilerinin-belirlenmesi.pdf> (E.T. 15.10.2022).
- Duru, S. ve Seçer, A. (2019). Geleneksel gıda ürünlerini satın alma davranışları ve tutumları: Mersin ili örneği. *Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 50 (1): 1-10.
- Düzce İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (2022a). *Akçakoca Mancarlı Pide*, <https://duzce.ktb.gov.tr/TR-249199/akcakoca-mancarli-pide.html> (E.T. 21.10.2022)
- Düzce İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (2022b). *Akçakoca Melengüceği Tatlısı*, <https://duzce.ktb.gov.tr/TR-249198/akcakoca-melengucegi-tatlisi.html>(E.T. 21.10.2022).
- Düzce İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (2022c). *Akçakoca Sarı Fındığı*, <https://duzce.ktb.gov.tr/TR-249200/akcakoca-sari-findigi.html>(E.T. 21.10.2022).

- Düzce İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2022d). Coğrafi İşaretli Ürünler, <https://duzce.ktb.gov.tr/TR-249197/cograf-i-isaretli-urunler.html> (E.T. 21.10.2022).
- Düzce İl Tarım ve Orman Müdürlüğü. (2022). Coğrafi İşaret Tescil Belgeleri Törenle İl Müdürlüğümüze Takdim Edildi, <https://duzce.tarimorman.gov.tr/Haber/648/Cograf-i-Isaret-Tescil-Belgeleri-Torenle-Il-Mudurlugumuze-Takdim-Edildi> (E.T. 20.10.2022)
- Düzce Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, (2010), Akçakoca Etnografik Kültür Envanteri, <https://duzce.ktb.gov.tr/Eklenti/59378,akcakoca-etnografik-kultur-envanterikitabipdf.pdf?0&tag1=7DE94E12F087ECC12118D326EC1ECCB778D97D1A> (E.T. 11.10.2022).
- Hoşcan, N. (2018). Küreselleşme sürecinde yöresel gastronomik ürünlerin üretiminde ve pazarlanmasında kooperatifçilik üzerine bir model önerisi, *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek1), 390-413.
<https://duzce.ktb.gov.tr/TR-249198/akcakoca-melenguccegi-tatlisi.html> (E.T. 21.10.2022)
- Kelemci Schneider, G. ve Ceritoğlu, A. B. (2010). Yöresel Ürün İmajının Tüketici Satınalma Davranışı ve Yüksek Fiyat Ödeme Eğilimi Üzerindeki Etkisi- İstanbul İlinde Bir Uygulama," *Pazarlama ve Pazarlama Araştırmaları Dergisi*, 6: 29-52.
- Martinez, S., Hand, M., Pra, M.D., Pollack, S., Ralston, K., Smith, T., Vogel, S. Clark, S., Lohr, L., Low, S. ve Newman, C. (2010). Local food systems concepts, impacts, and issues. USDA-Economic Research Service, Washington, DC, ABD.
- Naspetti, S. ve Bodini, A. (2008). Consumer Perception of Local and Organic Products: Substitution or Complementary Goods? *The International Journal of Interdisciplinary Social Sciences: Annual Review*, 3: 111-122.
- Sarıçoban, C. ve Karakaya, M. (2004). Geleneksel gıdalardan köpük helvanın endüstriyel ölçekte üretimi. *Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*, 23-24 Eylül 2004, s.23-24, Van.
- Smithers, J. Lamarche, J. ve Joseph, A.E. (2008). Unpacking the terms of engagement with local food at the Farmers' market: insights from Ontario. *Journal of Rural Studies* 24: 337-350
- Tekelioğlu, Y. (2010). Yöresel Ürünler, Coğrafi İşaretler ve Türkiye Uygulamaları, *Gastro Dergisi*, 59: 118-121.



- Töre Başat, H., Sandıkçı, M. ve Çelik, S. (2017). Gastronomik Kimlik Oluşturmada Yöresel Ürünlerin Rolü: Ürünlerin Satış ve Pazarlanmasına Yönelik Bir Örnek Olay İncelemesi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5/Special issue2: 64-76.
- Türk Patent ve Marka Kurumu, (2023), Akçakoca Kaplandede Kestanesi, <https://ci.turkpatent.gov.tr/cograf-i-isaretler/detay/5984>. (E.T. 01.12.2023).
- Türk Patent ve Marka Kurumu. (2022). Coğrafi İşaret Nedir? <https://ci.turkpatent.gov.tr/sayfa/co% C4% 9Fraf-i-% C5% 9Faret-nedir> (E.T. 17.10.2022)
- Yalçın, B. (2013). Yöresel Ürünlerin Pazarlanması Üzerine Değerlendirmeler, *Akdeniz Sanat Dergisi*, 6(11): 205-213.
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2006). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri* (6. Baskı). Ankara: Seçkin Yayıncılık.

EXTENSİVE SUMMARY

LOCAL STAKEHOLDERS' PERSPECTIVES ON THE INDUSTRIAL PRODUCTION OF LOCAL PRODUCTS: AKÇAKOCA EXAMPLE

Introduction

There exists a close relationship between the nutritional habits of societies and their history. These habits are shaped by experiences from the past to the present. On one hand, the feeling of dissatisfaction and, on the other hand, advancements in communication technology encourage people to continuously explore new tastes and gain experiences related to food and drink. Research indicates that the demand for local products has surged in recent years (Duru & Seçer, 2019; Apak & Gürbüz, 2018). Local products are particularly favored by tourists because they are perceived as natural, fresh, and more flavorful, leading some to pay a premium for these items (Kelemci Schneider & Ceritoğlu, 2010).

Despite having numerous local products, Akçakoca lacks sufficient industrial production of these items. Addressing this gap by industrializing Akçakoca's local products and developing new ones would significantly contribute to the district's economic growth, employment opportunities, and social well-being. Additionally, the availability of skilled labor is crucial for successfully commercializing local products.

In recent years, the growing interest in local products has played a vital role in showcasing the cultural heritage of the Akçakoca region. However, residents may be sensitive about preserving the cultural and traditional values associated with their local products. Consequently, there might be reservations about initiating industrial production. It is essential to consider these values during the industrial production process. The research aims to uncover local stakeholders' perspectives on industrializing and developing local products in Akçakoca, as well as their potential integration into tourism.

Method

The aim of this research is to explore the perspectives of local stakeholders regarding the industrial production of local products in Akçakoca. The research population comprises various local stakeholders, including restaurants offering local products, businesses engaged in local product production and sales, the district governorship, municipality, chamber of commerce and industry, Akçakoca Tourism Promotion Association, and the Akçakoca Historical Neighborhood and Surroundings Culture Solidarity Tourism Association.

For this study, a qualitative research method was employed to obtain in-depth insights into the opinions of local stakeholders regarding industrial production. Data were collected through semi-structured interviews. A total of 12 participants accepted the interview request and scheduled appointments. Some other participants declined the interview due to their busy schedules or unwillingness to participate. To ensure comprehensive data collection, interviews were recorded with participants' permission. However, two participants preferred not to be recorded, and one participant could not be recorded due to discomfort, resulting in manual note-taking.

The face-to-face interviews took place between December 3rd and 27th, 2022, with an average duration of 45-50 minutes. During the interviews, participants were asked open-ended questions based on a literature review. To maintain confidentiality, interviewees' names were coded as "Participant 1," "Participant 2," and so on, using numerical identifiers. The data obtained from the interviews were analyzed using descriptive analysis techniques, creating dimensions based on the questions posed. Each participant's responses were categorized within these dimensions.

Results

In our research, 7 male and 5 female participants actively took part. Their ages ranged from 32 to 61, with the majority being over 40 years old. Among the participants, 2 had primary school education, 3 had high school education, 1 held an associate degree, 4 had completed undergraduate studies, and 2 had graduate education. The roles of the participants varied: 2 were association presidents, 5 were business owners, 2 were business managers, 1 was a local manager, 1 served as the general secretary, and 1 was responsible for cultural and social affairs.

Regarding the first question, all participants defined local products as items specific to a region, primarily referring to food. However, Participant 4 expanded this definition to include unique regional handicrafts alongside food products. Participants 11 and 12 specifically emphasized that local products should have received geographical indication status.

Moving to the second question, the opinions of our participants highlighted several local products specific to Akçakoca. Notably, "Melengüceği dessert," "beetroot pita," and "hazelnuts" were frequently mentioned.

Regarding the third question, 6 participants reported not encountering Akçakoca's local products in other cities or regions, while the remaining 6 had partial exposure to these products in different provinces.

The fourth question focused on geographical indications. Most participants agreed that local products like cranberry juice, kasik pasta, wild strawberry jam, and dried persimmons deserved geographical indication recognition.

When it came to the sufficiency of local products with geographical indications (question five), 4 participants believed they were adequately produced, while 6 felt otherwise.

Participants expressed their views on industrial production in response to the sixth question. They identified beetroot pita, Melengüççeği, yellow hazelnuts, coffee hazelnuts, cinnamon hazelnuts, chestnut honey, wild strawberry jam, and kasik pasta as suitable candidates for industrial production.

Regarding potential contributors to industrial production (question seven), organizations such as Akçakoca Bakir Tencereliler Women's Production and Business Cooperative, Akçakoca Chamber of Commerce and Industry, the local university, the municipality, and the district governorate were mentioned.

The eighth question explored the role of Akçakoca Tourism Management and Hotel Management School. Most participants believed it could contribute to industrial production through promotion, new product development, and training.

In terms of cooperation (question nine), participants highlighted the importance of collaboration among the Municipality, District Governorate, University, Akçakoca Chamber of Commerce and Industry, and the Chamber of Merchants and Craftsmen.

Finally, participants agreed that industrial production of Akçakoca's local products would positively impact the region, particularly in terms of promotion, income, employment, and entrepreneurship.

Conclusion

The research findings indicate that local stakeholders in Akçakoca hold a positive perspective regarding the industrial production of local products and the development of new ones. Notably, chestnuts, hazelnuts, Melengüççeği dessert, and wild strawberry jam are identified as viable candidates for industrial production. By promoting these local products, Akçakoca can enhance its income, employment opportunities, and overall recognition. These results align with previous studies (Yalçın, 2013; Altuntaş, 2016; Coelho et al., 2018).

Furthermore, collaboration between enterprises and various institutions—such as Düzce Governorship, Akçakoca District Governorate, Akçakoca Municipality, Düzce University,



Akçakoca Chamber of Commerce and Industry, Akçakoca Chamber of Agriculture, Akçakoca Chamber of Tradesmen and Craftsmen, as well as associations and cooperatives—is essential for successful industrial production of Akçakoca’s local products. Additionally, Akçakoca Tourism Management and Hotel Management School, with its academic resources, laboratory facilities, and qualified students, is expected to play a crucial role in this endeavor.