



Yeniden İşlevlendirilen Endüstri Mirasının Edremit Körfezindeki Zeytin Temalı Müzeler Üzerinden İncelenmesi*

Investigation of the Re-functionalized Industrial Heritage through Olive Themed Museums in Edremit Gulf

Ayşegül AĞAN¹, Nilgün KARAMAN²

Özet

Endüstri 20. yüzyılın ikinci yarısından itibaren endüstri mirasının korunması gerekliliği tartışmalarıyla birlikte, bu yapıların onarımı, restorasyonu ve yeniden işlevlendirilmesi önem kazanmıştır. Özellikle son yıllarda, Edremit Körfezi'ndeki endüstri mirasının korunmasına yönelik somut adımlar atılmakta, otel, restoran, konut gibi farklı işlevlerin yanı sıra, geleneksel üretim tekniklerini ve zeytinyağı üretim süreçlerini sergileyen tematik müze işlevleri de verilmektedir. Bu tematik müzeler, eski üretim aletlerini sergileyerek ziyaretçilere bölgenin tarihsel kimliğini ve geleneksel yöntemlerini tanıtmayı amaçlamaktadır. Zeytin hasadı festivalleri ve gastronomi turları ile birleşen bu yenilikler, turistlerin yerel lezzetleri deneyimlemesine ve kültürel zenginliği keşfetmesine olanak sağlayarak bölge turizmine katkıda bulunmaktadır. Bu çalışmanın temel araştırma konusu, Edremit Körfezi'nde zeytin temalı müze olarak yeniden işlevlendirilen endüstri yapılarının, özgünlük ve bütünlük değerleri üzerindeki dönüşüm etkilerinin incelenmesidir. Söz konusu endüstri yapılarının yeniden işlevlendirilme sürecinde geçirdiği dönüşümün, yapıların özgün mimari özelliklerini ve tarihi bütünlüğünü ne ölçüde koruduğunu değerlendirmeyi amaçlayan bu çalışma, ayrıca yeniden işlevlendirilmenin bölge turizmine ve kültürel mirasının korunmasına olan katkılarını da incelemektedir. Çalışmada, nitel araştırma yöntemleri kullanılmıştır. Bu kapsamda, yeniden işlevlendirilen endüstri yapılarının mevcut durumları yerinde incelenerek yapının mimari özellikleri ve geçirdiği dönüşümler detaylı olarak belgelenmiş, konuyla ilgili uzmanlarla görüşmeler yapılmış ve ilgili literatür taranarak elde edilen bulgular analiz edilmiştir.

Anahtar Sözcükler: Endüstri Mirası, Zeytin, Yeniden işlevlendirme, Tematik müze, Edremit Körfezi

Abstract

Industrial Since the second half of the 20th century, with the discussions on the necessity of preserving industrial heritage, the repair, restoration and re-functionalization of these buildings have gained importance. Especially in recent years, concrete steps have been taken towards the preservation of the industrial heritage in the Gulf of Edremit, and in addition to different functions such as hotels, restaurants and residences, thematic museums that exhibit traditional production techniques and olive oil production processes are also provided. These

¹Balıkesir Üniversitesi, Mimarlık Fakültesi, Balıkesir
²Balıkesir Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Balıkesir

ORCID:

A.A.: 0000-0002-7083-0961

N.K.: 0000-0002-7067-0427

Corresponding Author:

Ayşegül AĞAN

Email:

aysegulagann@gmail.com

Citation: Ağan, A. ve Karaman, N. (2025). Yeniden işlevlendirilen endüstri mirasının Edremit Körfezi'ndeki zeytin temalı müzeler üzerinden incelenmesi. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 15 (2), 249-264.

Submitted: 28.02.2025.

Accepted: 21.05.2025

*Bu çalışma, 28-30 Kasım 2024 tarihlerinde düzenlenen 5. Uluslararası Turizmde Mimarlık ve Kültürel Miras Kongresi'nde sözlü olarak sunulan Edremit Körfezindeki Yeniden İşlevlendirilen Endüstri Mirasının Zeytin/Zeytinyağı Temalı Müzeler Üzerinden İncelenmesi başlıklı bildiriden hazırlanmıştır.

thematic museums aim to introduce visitors to the historical identity and traditional methods of the region by displaying old production tools. These innovations, combined with olive harvest festivals and gastronomy tours, contribute to regional tourism by allowing tourists to experience local flavors and discover cultural richness. The main research topic of this study is to examine the transformation effects on the authenticity and integrity values of industrial buildings that have been re-functionalized as olive-themed museums in Edremit Bay. This study aims to evaluate the extent to which the transformation of these industrial buildings during the re-functionalization process preserves the original architectural features and historical integrity of the buildings, and also examines the contributions of re-functionalization to regional tourism and the protection of cultural heritage. Qualitative research methods were used in the study. In this context, the current conditions of the repurposed industrial buildings were examined on site, the architectural features and transformations of the buildings were documented in detail, interviews were conducted with experts on the subject, and the findings obtained by reviewing the relevant literature were analyzed.

Keywords: Industrial Heritage, Olive, Refunctioning, Thematic museum, Edremit Gulf

1. GİRİŞ

Zeytin ağacı, insanlık tarihiyle yaşıt olan ve dünya bitki mirasının en kıymetli hazinelerinden biridir. Barışı, özgürlüğü ve kutsallığı temsil eden bu kadim bitki, meyvesinden yağına, dalından yaprağına ve çekirdeğine kadar her parçasıyla hayat veren bir şifa kaynağıdır (Aksoy Biber ve Bal Onur, 2022). Oleaceae familyasına mensup olan zeytin ağacının adı, kökenini Yunanca elaea ve Latince olea sözcüklerinden alır. Boyu genellikle 2 ila 10 metre arasında değişmekle birlikte, bazı durumlarda 15-20 metreye kadar ulaşabilir. Meyveleri, başlangıçta yeşil renkte olup ekim ve kasım aylarında morlaşarak olgunlaşır (Kaplan ve Arıhan, 2012). Ortalama yaşam süresi 300-400 yıl olan zeytin ağacı, kuraklık koşullarına karşı gösterdiği yüksek direnç sayesinde 2000 yıla kadar yaşayabilen, kalın gövdeli ve dayanıklı bir türdür (Gökşen ve Burkay, 2020).

Yapılan araştırmalar, zeytin yaprağı fosilleri ve çekirdek kalıntılarının 50.000 yıl öncesine dayandığını göstermektedir. Zeytinin atası sayılan yabani zeytin ağacı *Olea europaea oleaster*, ilk olarak Anadolu'da ortaya çıkmış ve zamanla Yunanistan, İtalya, Afrika, İspanya, Fransa ve Amerika gibi farklı bölgelere yayılmıştır (Erdal vd., 2020). Oleaceae familyasının *Olea* cinsine ait otuz türden biri olan *Olea europaea*, iki alt türe ayrılmaktadır: yabani zeytin (*Olea europaea oleaster*) ve kültüre alınmış zeytin (*Olea europaea sativa*). Araştırmalar, zeytin ağacının milattan önce 10.000 yılına kadar Doğu Akdeniz havzasının doğal bitki örtüsünün bir parçası olduğunu göstermektedir (Eskiyörük, 2016). Barışın ve bereketin sembolü haline gelen zeytinin asıl yurdunun, Anadolu'nun çeşitli bölgelerinde, özellikle güneyde Akdeniz kıyısında, Toros Dağları'nın eteklerinde, Antalya ve İçel illerinde, batıda Muğla ve Aydın Çine gibi yerlerde, doğada kendiliğinde yetişen ve çoğalarak artan yabani zeytin ağaçlarının var olması, bölgedeki zeytin ağaçlarının tarihi kökenlerini işaret etmektedir. Bafa ve Kuşadası yörelerinde yabani zeytin ağaçlarının büyük yoğunluk göstererek adeta orman formasyonu oluşturması, ayrıca İzmir Çeşme, Çanakkale, Balıkesir ve Bursa gibi daha kuzey bölgelerinde de yer yer zeytin ağaçlarının görülmesi, zeytin ağacının anayurdu olarak günümüz Türkiye'sinin olabileceğini düşündürmektedir (Küçükkömürler ve Ekmen, 2008).

Dünya genelindeki zeytin ağaçlarının %97'si, Türkiye'nin de yer aldığı Akdeniz kıyısındaki ülkelerde bulunmaktadır. Bu ülkeler arasında İspanya, İtalya, Yunanistan, Türkiye, Tunus, Suriye, Fas, Mısır, Portekiz ve Fransa gibi ülkeler yer almaktadır. Türkiye, iklim ve coğrafi özellikleri açısından, İtalya, İspanya, Yunanistan, Suriye ve Tunus gibi diğer Akdeniz ülkeleriyle birlikte zeytin ve zeytinyağı üretiminde küresel liderlerden biridir. (Özkaya vd., 2018). Türkiye'deki tarım arazilerinin %2,2'si ve bağ-bahçe alanlarının %22'si zeytinliklerden oluşur. Ekonomik değeri yüksek olan zeytin, uzun ömürlü bir bitki olması nedeniyle üreticiler için vazgeçilmezdir. Üretim genellikle küçük aile işletmelerinde ve küçük parsellerde yapılmaktadır. Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde Mardin ve Şırnak gibi illerde de zeytin üretimi önemli bir yer tutmaktadır. Ayrıca

Türkiye’de zeytincilik, Akdeniz ikliminin etkili olduğu kıyı bölgelerinde yaygın olup Ege, Marmara, Akdeniz bölgelerinde yoğun olarak yapılmaktadır. Sektörde yaklaşık 400 bin aile ve 1 milyon tarım işçisi çalışmakta olup, bu iş gücünün büyük bir kısmı Akdeniz ve Ege bölgelerinde yer almaktadır (Efe vd., 2013).

Zeytin ağacı, Akdeniz coğrafyasının hem ekolojik hem de kültürel peyzajında derin izler bırakmış, tarih boyunca yerel ekonomilerin şekillenmesinde belirleyici bir unsur olmuştur. Zeytin ve zeytinyağı üretimi, yalnızca tarımsal bir faaliyet değil; aynı zamanda gastronomi turizmi, agroturizm ve kültürel miras turizmi açısından önemli bir potansiyel taşımaktadır. Özellikle Ege ve Akdeniz kıyılarında, zeytinyağı üretim merkezleri, geleneksel taş baskı atölyeleri ve zeytin hasadı festivalleri, ziyaretçilere otantik deneyimler sunarak sürdürülebilir turizme katkı sağlamaktadır (Saltık ve Çeken, 2017).

Edremit Körfezi, Türkiye’nin Ege Bölgesi’nde yer alan ve zeytin yetiştiriciliğinin yoğun olduğu bir bölgedir (Aybar, 1944). Bölgenin tarihi ve ekonomik kimliği, büyük ölçüde zeytin ve zeytinyağı üretimine dayanmaktadır. Bölgenin önemli antik yerleşimlerinden Adramytteion’da yapılan arkeolojik kazıların sunduğu bulgular, Edremit Körfezi’nde en azından iki bin yıldan beridir zeytin üretildiğini göstermektedir (Yetkin, 1957; Özdemir, 2000). Bölgede birçok alanda ve konut bahçelerinde kayadan oyma zeytin ezme çanaklarına ve zeytinyağı elde etme tekniklerine ait araçların görülmesi geçmişten günümüze kadar üretimin çeşitli ölçeklerde yapıldığına işaret etmektedir.

Osmanlı devrinde İstanbul’un zeytinyağı ve sabun ihtiyacı, çoğu vakıf arazisi olan Edremit yöresindeki zeytinliklerinden, yörenin giderleri de zeytin gelirinden karşılanmıştır (Akın, 2015). 20. yüzyılın ilk yarısında, Ayvalık ve Edremit iskeleleri diğer büyük şehirlere de zeytinyağı gönderilen ihracat limanları haline gelmiştir. Körfezdeki çok sayıda iskele, bu ticarete önemli rol oynayarak yerel ekonomiye büyük katkı yapmış ve refah düzeyinin yükselmesini sağlamıştır. Edremit’ten İstanbul’a giden ürünlerin başında zeytin, zeytinyağı ve sabun gelmiştir (Akın, 2015). Yağ fabrikalarının kıyı boyunca sıralandığı Edremit Körfezi’nde yağ ticareti eskiden beri deniz yolu ile yapılmıştır. Bu nedenle kıyılarda ufaklı irili çok sayıda işlik, sabunhane ve fabrika kurulmuştur. Bu yapılar, bölgenin ekonomik, kültürel ve hatta sosyal yaşantısını şekillendiren önemli unsurlarından biri olmuştur. Günümüzde çoğu atıl durumda olan zeytincilik ve zeytinyağı üretiminin mekansal yansıması olan eski zeytinyağı fabrika ve işlikleri endüstriyel miras niteliği taşımaktadır. Bu eski endüstriyel tesislerin tarihsel ve ekonomik modele uygun şekilde yeniden işlevlendirilerek kullanılması hem kültürel mirasın korunması hem de turizm açısından önemli fırsatlar sunmaktadır (Kabasakal, 2004). Son 20 yılda bölgedeki bazı endüstri yapıları konaklama, ticaret ve sergileme amaçlı farklı fonksiyonlar verilerek yeniden işlevlendirilmiştir. Bu çalışmada, kendi kendini sergileyen mekanlar haline dönüştürülen zeytin/zeytinyağı temalı müzeler incelenmiştir.

Zeytin temalı müzeler, antik zamanlardan günümüze dek gelişmiş olan zeytinyağı yapım tekniklerini, tarihsel süreç içindeki zeytinyağı üretimlerini anlatan ve özel koleksiyonların sergilendiği müze olarak bilinmektedir (Arıkan Saltık ve Yıldız, 2019). Zeytinyağı müzelerinin Dünya genelinde yerleşim yerleri incelendiğinde, zeytin üretiminin yaygın bir şekilde gerçekleştiği Akdeniz havzasında bir kümelenmenin olduğu görülmektedir (Gür, 2017). Uluslararası Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi (UZZK) listesinde toplam 40 adet zeytinyağı müzesi yer almaktadır (<https://www.internationaloliveoil.org/>, Erişim tarihi: 15.01.2025).

Çalışma kapsamında farklı ölçekteki; Adatape Zeytinyağı Müzesi, Evren Ertür Tarihi Zeytinyağı Aletleri Galerisi ve Mehmet Akyalı Tarihi Zeytinyağı Fabrikası Gezi Alanı incelenmiştir. Söz konusu farklılıklar, yapı ve yapı gruplarının biçim, fonksiyon ve zeytinyağı sıkım işlevini gören donatıların durumu ile ilgilidir. Çalışmada, bu üç yapının özgün formunu ve

orijinal donatısının durumları irdelenerek yeniden işlevlendirme sürecinde geçirdiklerin dönüşüm incelenmektedir.

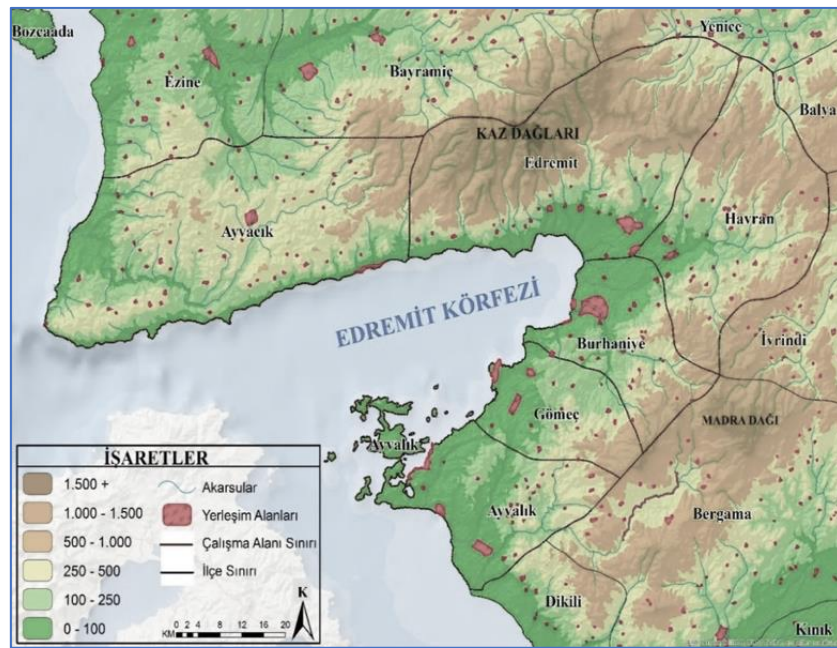
2. EDREMIT KÖRFEZİ'NDE ZEYTİN VE ZEYTİNCİLİK FAALİYETLERİ

Balıkesir'de zeytin üretimi ağırlıklı olarak Ege Denizi kıyısında bulunan Edremit, Havran, Burhaniye, Gömeç ve Ayvalık ilçelerinde yoğunlaşmıştır. Balıkesir, Marmara kıyılarından Kapıdağ Yarımadası'na kadar uzanan geniş zeytinlikleriyle Türkiye'nin önde gelen zeytin üretim bölgelerindendir ve 12 milyon zeytin ağacına ev sahipliği yapmaktadır. Özellikle Edremit Körfezi çevresindeki Ayvalık/Edremit tipi zeytin, dünyanın en kaliteli yağlık zeytinlerinden biri olarak kabul edilmekte ve bölgedeki butik zeytin ve zeytinyağı üretiminin temel kaynağını oluşturmaktadır. Marmara ve Kuzey Ege'nin birleşim noktası olan Balıkesir, özel iklim ve toprak yapısıyla zeytin tarımına elverişli bir bölge olup, monokültür halinde yetiştirilen zeytin, bölge halkının büyük çoğunluğunun geçim kaynağını teşkil etmektedir (Aksoy Biber ve Bal Onur, 2022).

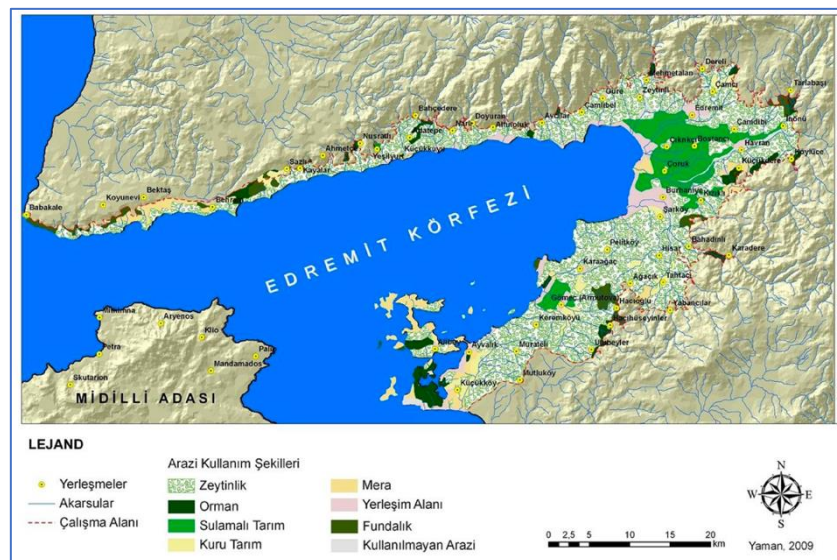
Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi'nin 2022 yılı verilerine göre, Türkiye'de meyve veren zeytin ağacı sayısı 167.652.603'e ulaşmaktadır, bu da ülke ekonomisi açısından büyük bir öneme sahiptir. Balıkesir ili, Türkiye'nin zeytincilik açısından önemli merkezlerinden biri olup, 11.402.687 meyve veren zeytin ağacı ile ülke genelindeki toplam meyve veren zeytin ağaçlarının %6.8'ini barındırmaktadır. Ayrıca, Edremit Körfezi Bölgesi (Edremit, Havran, Burhaniye, Gömeç ve Ayvalık) ise 9.697.909 meyve veren zeytin ağacı ile Balıkesir ilinin toplam zeytin ağaçlarının %85.05'ini kapsamaktadır (Sakin, 2024).

Körfez bölgesinde, ağırlıklı olarak zeytinyağı üretimi yapılan alanda günümüzde aktif çalışan 107 zeytinyağı fabrikası bulunmaktadır. Ayvalık/Edremit cinsi zeytin, bölgedeki zeytinliklerin büyük kısmını kaplamakta olup, bu türden elde edilen zeytinyağı, güçlü duyuşal özelliklere ve yüksek kaliteye sahiptir. Aynı tür, sofralık zeytin olarak da yaygın şekilde tercih edilmekte ve farklı tatlandırma yöntemleriyle işlenmektedir. Ayvalık, Burhaniye ve Edremit zeytinyağları, ayrıca Edremit Körfezi yeşil çizik zeytini coğrafi işaret tescilinden faydalanmakta olup, TARIŞ tarafından "Kuzey Ege Zeytinyağları" adı altında bölge coğrafi işaret tescili alınmıştır. Geleneksel tarım yapan küçük aile üreticilerinin çoğunluğu, ürünlerini TARIŞ'e bağlı kooperatifler aracılığıyla değerlendirmektedir (Aksoy Biber ve Bal Onur, 2022).

Coğrafi olarak Edremit körfezi; Ege Denizi'nin kuzeyinde; batıda Babakale'den başlayıp güneyde Sarımsaklı ile sonlanmaktadır. Çanakkale'nin Ayvacık ilçesi ile Balıkesir'in Edremit, Havran, Burhaniye, Gömeç ve Ayvalık ilçelerinin kıyı şeridi kapsamaktadır (şekil 1). Türkiye'nin önemli zeytin ve zeytinyağı üretim alanlarından birisi olan Edremit Körfezi'nde zeytinliklerin çok geniş bir yayılım alanına sahip olduğu görülmektedir. Körfezin kuzeyinde Babakale'den Havran Ovası'na kadar kıyı boyunca yamaçlarda bir kuşak halinde uzanış gösteren zeytinlikler, Havran Ovası ve güneyde Sarımsaklı'ya kadar uzanan bölümde iç topoğrafyanın da etkisi ile kıyılardan iç kesimlere doğru yayılmaktadır (şekil 2).



Şekil 1. Edremit Körfezi'ndeki İlçeler
Kaynak: (Gökmen, 2019)



Şekil 2. Edremit Körfezi'ndeki Zeytinlik Alanları

Kaynak: (Yaman Kocadağlı, 2009)

2.1. Zeytincilik Endüstrisi

Betimsel Zeytinyağı üretim süreci temel olarak kırma, sıkma/ezme ve ayırıştırma olmak üzere üç aşamadan oluşmaktadır. Bugünkü zeytinyağı üretim aşamaları ile milattan önceki üretim aşamaları temelde aynı olmakla beraber zeytinyağı üretilirken kullanılan alet ve gereçler teknolojinin gelişmesiyle değişmiştir. Zeytin ağacının meyvesi olan zeytinden yağ üretilmesi bir takım mekanik işlemler sonrasında gerçekleşmektedir.

Antik dönemde kullanılan el aletleri; kaldıraçlı baskı (şekil 3-a), trapetum (şekil 3-b) ve vidalı baskı kollu sistemidir (şekil 3-c) (Vossen, 2007; Efe vd, 2011). Bilinen en eski yöntemlerden vidalı baskı kollu sistemin diğer adı olan mengene Edremit Körfezi'nde de sıklıkla kullanılmıştır. 1800'lerin son çeyreğinde Edremit Körfezi'nde 50'ye yakın mengene olduğu bilinmektedir. Bu

mengeneler, bulundukları bölgeye göre farklı mimari özelliklerdedir ve buharlı sistemlere geçiş yapılarına kadar kullanılmıştır (Manisa ve Yerliyurt, 2013).



Şekil 3. Antik Dönemde Kullanılan Aletler

Kaynak: (Yazar Arşivinden, 2024)

Önceleri hayvan gücü, insan gücü, su enerjisi ile yapılan zeytinyağı üretimi 18.yüzyılın sonlarında endüstri devrimi ile ortaya çıkan buhar enerjisinin kullanımı ile çağ atlamıştır. 19. yüzyılda buharlı sistemlere geçiş yapılmış ve zeytinyağı üretiminde buhar makinesi, kazan, su pompası, hidrolik pres gibi buhar gücüyle üretilen enerjinin kullanıldığı aletler kullanılmaya başlanmıştır. Buharla çalışan aletlerin kullanılması ile yağhane ve işliklerde yapılan geleneksel üretimin yetersiz kalması nedeniyle daha hızlı ve daha çok üretim yapılabilmesi için fabrikalar inşa edilmiş ve yağhanelerdeki ekipmanlar fabrika binalarına taşınmıştır. Buharlı makineleri ısıtmak için ocak ve ortaya çıkan dumanı tahliye etmek için bacalar inşa edilmiş ve bu bacalar zamanla yapıların mimari karakteristiğini oluşturmuştur (Şekil 4) (Uçar, 2014). 20. yüzyılın ikinci yarısında buhar gücü yerine elektrik enerjisinin yaygınlaşması ile buharlı sistemle çalışan üretim araçlarını barındıran yağhane ve fabrikaların üretimde yetersiz kalması nedeniyle aynı yüzyılın sonlarına doğru eski önemlerini kaybederek kapatılmış ve birçoğu atıl duruma düşmüştür. Günümüzde zeytinyağı üretiminde sulu presler, kuru presler ve kesintisiz (kontinü) sistem denilen modern teknikler kullanılmaktadır.



Şekil 4. 19. Yüzyılda Ayvalık Kıyı Şeridindeki Zeytincilik Sanayisini Gösteren Belge Niteliğindeki Fotoğraf
Kaynak: (Kaptan vd., 2019)

3. ENDÜSTRİ MİRASI VE YENİDEN İŞLEVLENDİRME

Endüstri devrimi ile sosyal ve ekonomik değişimlerin başlaması ile 18.yy sonlarından itibaren üretim biçimleri ve üretim teknikleri, yaşam tarzları değişmiştir. Bu tarihlerden itibaren eski sistemlerin yerini buhar gücüyle çalışan makinelerle donatılmış üretim yapıları/alanları almıştır. 20. yüzyılın ikinci yarısından sonra elektrikle çalışan sistemlerin artması ile kullanımları ötelenen endüstri devrimine ait bu yapı, makine ve diğer oluşumların 'Kültürel Miras' envanterinin bir parçasını oluşturması ve bu doğrultuda yapı ve alanların incelenmesi gerektiği fikri doğmuş ve önceleri İngiltere’de olmak üzere tüm Avrupa’ya yayılmıştır. Bu bağlamda, endüstri mirası odaklı olarak ilk uluslararası örgüt 1978’de İngiltere’de TICCIH (The International Committee for the Conservation of Industrial Heritage / Uluslararası Endüstri Mirası Komitesi) adıyla kurulmuştur (Tanyeli, 1998; Köksal, 2012; Kayın, 2013). Komitenin kuruluş amaçları; bu yapı ve alanların üretim süreçleri ile bu süreçlerin getirdiği değişimleri kavramak, endüstriyel mirasın korunmasına yönelik farkındalığı artırmak ve yapılara yönelik koruma anlayışını yaymaktır. Bu kapsamda eski endüstriyel yapı ve alanların keşif, inceleme ve belgeleme süreçleri ‘endüstri arkeolojisi’ olarak tanımlanırken, endüstri devriminin izlerini taşıyan bu yapılara da ‘endüstri mirası’ denilmektedir (Saner, 2012). Komite, sonraları ICOMOS (International Council on Monuments and Sites) ile işbirliği yaparak The Nizhny Tagil Charter for the Industrial Heritage (Nizhny Tagil Endüstriyel Miras Tüzüğü) hazırlamış ve 2011 yılında Endüstri Mirası Sitleri, Yapıları, Alanları ve Peyzajlarının Korunması için ICOMOS-TICCIH Ortak İlkeleri yayınlamıştır. 2003 yılında yayınlanan Nizhny Tagil Endüstriyel Miras Tüzüğü’nde ‘Endüstri Mirası’ şu şekilde tanımlanmıştır;

‘..... binalar ve makineler, atölyeler, imalathaneler ve fabrikalar, madenler ile işleme ve arıtma sahaları, ambarlar ve depolar, enerji üretilen, iletilen ve kullanılan yerler, ulaştırma ve tüm altyapısı, ayrıca sanayiyle ilgili barınma, ibadet etme veya öğretim gibi sosyal faaliyetler için kullanılan yerler.....’ (Nizhny Tagil, 2003).

ERIH (The European Route of Industrial Heritage / Avrupa Endüstri Mirası Güzergahı) adlı bir dernek, endüstriyel miras konusunda TICCIH’den sonra en kapsamlı çalışmayı yürütmektedir (Köksal, 2005). Endüstri yapıları ve endüstriyel sitler, UNESCO (United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization) tarafından 1978’den beri Dünya Mirası Alanları olarak kabul edilmektedir. UNESCO doğrudan ‘Endüstri Mirası’ ifadesini kullanmasa da çok sayıda

endüstriyel yapı ve sit 1970'lerin sonlarından bu yana UNESCO Dünya Miras Listesi'ne alınarak koruma altına alınmıştır.

Endüstri yapıları, teknolojik gelişmelere uyum sağlanamadığı noktada işlevsel değerini kaybeder ve terk edilirler. Terk nedeniyle yapılar bakımsız kalmakta, yapısal olarak zarar görebilmekte ve makine tesisatları sökülerek donatılarını kaybetmektedirler. Fonksiyonlarını kaybeden bu yapılar, çevresel, toplumsal, kültürel ve ekonomik açıdan bulundukları bölgede sorun oluşturabilmektedir. Bu nedenle yeni işlev verilerek katkı varlıklarını sürdürebilmeleri sağlanmalıdır.

Eski yapıların işlev değiştirilerek kullanılmaya devam edilmesi, kültürel mirası korumanın önemli bir yoludur (Ahunbay, 2002). Bu bağlamda, yeniden işlevlendirme, kültürel mirasın sosyo-kültürel ve ekonomik değerlerini koruyarak gelecek nesillere aktarmayı hedefleyen çağdaş bir müdahale yaklaşımıdır. Endüstri mirasının yeniden işlevlendirilmesinde yapısal özellikleri, yapının tarihsel değeri, korumaya değer nitelikleri, yeniden kullanılabilme potansiyeli dikkate alınmalıdır (Altınoluk 2000). Bu kapsamda korumaya yönelik benimsenecek yaklaşımda yapının ve çevresinin fiziksel durumu, yapı ve alanın tarihsel katmanları, yapının mimari özellikleri, korunmuşluk durumu, yapı ve alanın yeniden işlevlendirme olanakları ve finansman kaynakları gibi çok fazla etken söz konusudur. Döneminde önemli bir üretim yapısı olan ve şimdilerde terkedilmiş yapıların yeniden kullanımı, endüstri mirasının sürdürülebilirliğine katkı sağlamaktadır (Kıraç, 2001; Cossons, 2012).

4. EDREMIT KÖRFEZİNDEKİ YENİDEN İŞLEVLENDİRİLEN ENDÜSTRİ MİRASI

Endüstri mirası kavramı; basit makinelerden endüstriyel anlamda üretim yapılan makineler ve bunların ekipmanları; ekipmanların yer aldığı üretim mekanları, üretime servis eden depolama, konaklama gibi işlevlerin gerçekleştiği alanlar olarak tanımlanmaktadır. Bu bağlamda Edremit'te Körfez'indeki zeytinyağı ve yan ürünlerin üretiminin yapıldığı küçük ölçekli yağhaneler, orta ve büyük ölçekli fabrikalar ve yapıların etrafındaki depolama-konaklama birimleri, sabunhaneler, üretim araç ve aletleri, makineler ve bacalar endüstriyel miras kapsamına girmektedir.

Bölgede günümüze kadar ulaşabilmiş ve kültür mirası olma özelliğine sahip 70'in üzerinde zeytinyağı işliğı ve fabrikası bulunmaktadır. Bu yapılardan 49'u ilgili Kültür ve Tabiat Varlıkları Koruma Kurulları tarafından kültür varlığı olarak tescil altına alınmış durumdadır. Geçmişten günümüze gelen birçok yağhane halen kullanım görmektedir. Büyük ölçekli fabrika yapıları ise son 20 yılda otel, ticari işletme, müze vb birçok farklı işlev verilerek kullanılagelmiştir. Yeni işlev verilen yapılardan bazıları şunlardır;

- Kırlangıç Zeytinyağı Fabrikası, ek yapılar ile Kırlangıç Alışveriş Merkezi'ne, (Şekil 5)
- Ertem Zeytinyağı Fabrikası, Rahmi Koç Müzesi'ne,
- Sabuncugil Zeytinyağı Fabrikası, zincir bir marketin şubesine,
- Emin Süner Zeytinyağı Fabrikası, butik oteline,
- Emin Kantarcı Zeytinyağı Fabrikası, kafeye dönüşmüştür.



Şekil 5. Kırilangıç Zeytinyağı Fabrikası'ndan Kırilangıç Yaşam Merkezi'ne

Kaynak: (<https://yapidergisi.com/ayvalik-kirilangic-fabrikasinin-donusumunde-sizce-bir-yanlislik-yok-mu/>
Erişim Tarihi: 27.11.2024)

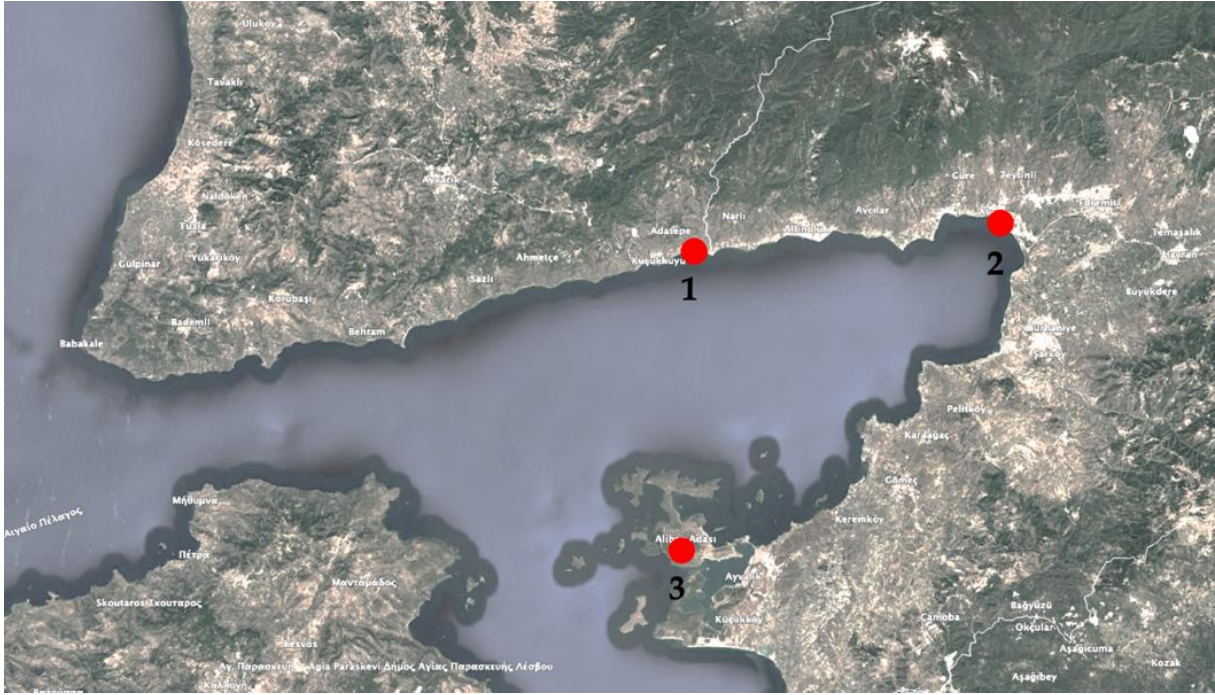
Yeni işlevleri ile çehreleri ve fonksiyonları değişen bu yapıların yanı sıra zeytinyağı üretim aşama ve süreçlerini sergileyen ve özgün işlevindeki donatıları ve mekanlarına koruyarak hem tarihsel bilgi sunma hem de ziyaretçileri zeytin kültürüyle buluşturma işlevini gören tematik müze olarak da işlevlendirilen yapılar bulunmaktadır. Zeytinyağı temalı müze, sergi ve galeriden oluşan üç yapı incelenmiştir.

4.1. Zeytin/Zeytinyağı Temalı Müze Olarak İşlevlendirilen Endüstri Mirası Yapılar

Son yıllarda geleneksel müzecilik faaliyetlerinin yanı sıra, sürdürülebilir turizm anlayışı kapsamında gelişen ve farklı kültürel unsurlara odaklanan yeni müzeler kurulmaktadır. Bu kapsamda gelişen müzecilik uygulamalarından birisi de zeytin/zeytinyağı temalı müzelerdir. Bu tematik müzeler, antik çağlardan, modern teknolojiyle gerçekleştirilen günümüze kadar zeytin ve zeytinyağı üretiminin tarihsel gelişimi hakkında bilgi veren; üretimde kullanılan malzeme, alet ve araçlardan oluşan özgün koleksiyonlar ve/veya özgüne uygun yapılmış replikaların sergilendiği; işleme ve kullanım alanlarına ilişkin canlandırmaların sunulduğu alanlardır. Özgün işlevinde zeytincilik faaliyeti yapılan endüstri yapılarının dönüştürülmesi ile kurulan müzelerin yanısıra üretim ve işleme alet ve gereçlerinin taşınarak başka bir yapıda sergilendiği örnekler de mevcuttur.

Zeytin/zeytinyağı temalı müzeler olarak işlevlendirilen endüstri mirası yapılar, yalnızca mimari ve kültürel mirasın korunması açısından değil, aynı zamanda turizm disiplininin bakıldığında da önemli işlevler üstlenmektedir. Bu tür yapılar, geçmişin üretim teknolojilerini ve yaşam pratiklerini sergileyen sabit mekânlar olmanın ötesinde, ziyaretçiye katılımcı ve duyuşal deneyimler sunan dinamik turistik alanlara dönüşmektedir. Zeytinyağı müzelerinde düzenlenen zeytinyağı ürünlerinin satışı, tadım etkinlikleri, tematik rotalar ve atölye uygulamaları, bu yapıları deneyim turizmi bağlamında özgün kılarken; yapıların tarihî dokusu ve özgün mimarisi ise kültürel turizm kapsamında değer kazanmaktadır. Dolayısıyla bu müzeler, endüstri mirasının korunmasının ötesinde, yerel kimliğin turistik bir ürün hâline gelmesine aracılık eden çok işlevli mekânlara dönüşmekte; bu da onları yaşayan, sürdürülebilir cazibe merkezleri olarak konumlandırmaktadır (Gür, B., 2017; Çavdırılı ve Adan, 2020; Savaşkan ve Çavuş, 2021; Lokman, Yarmacı ve Güdül, 2022).

Çalışmanın bu bölümünde Edremit Körfezi'ndeki farklı ölçekteki zeytin/zeytinyağı temalı müze, sergi ve galeri olarak kullanılan üç endüstri yapısı incelenmiştir. Araştırma kapsamında incelenen üç zeytinyağı tesisinden ilki Çanakkale-Ayvacık ilçesindeki Adatepe Zeytinyağı Müzesi; ikincisi Balıkesir-Edremit ilçesine bağlı Akçay'daki Evren Ertür Tarihi Zeytinyağı Aletleri Galerisi; üçüncüsü ise Balıkesir-Ayvalık ilçesindeki Mehmet Akyalı Tarihi Zeytinyağı Fabrikası Gezi Alanı'dır (Şekil 6).



Şekil 6. Yapıların Körfezdeki Konumları
Kaynak: (Google Earth, erişim tarihi: 25.11.2024)

4.1.1. Adatepe Zeytinyağı Müzesi

Adatepe Zeytinyağı Müzesi, Çanakkale ili, Ayvacık ilçesi, Küçükkuyu beldesi Adatepe Mahallesi'nde konumlanmaktadır. Müze olarak işlevlendirilen sabunhane binası, fabrika, müstemilat ve işçi evlerinin de olduğu yaklaşık 10 bin metrekarelik bir arazi üzerindedir. Günümüzde 3 farklı parsel bölünmüş arazide sabunhane binası ve bahçesi 600 metrekare alan kaplamaktadır (Şekil 7).

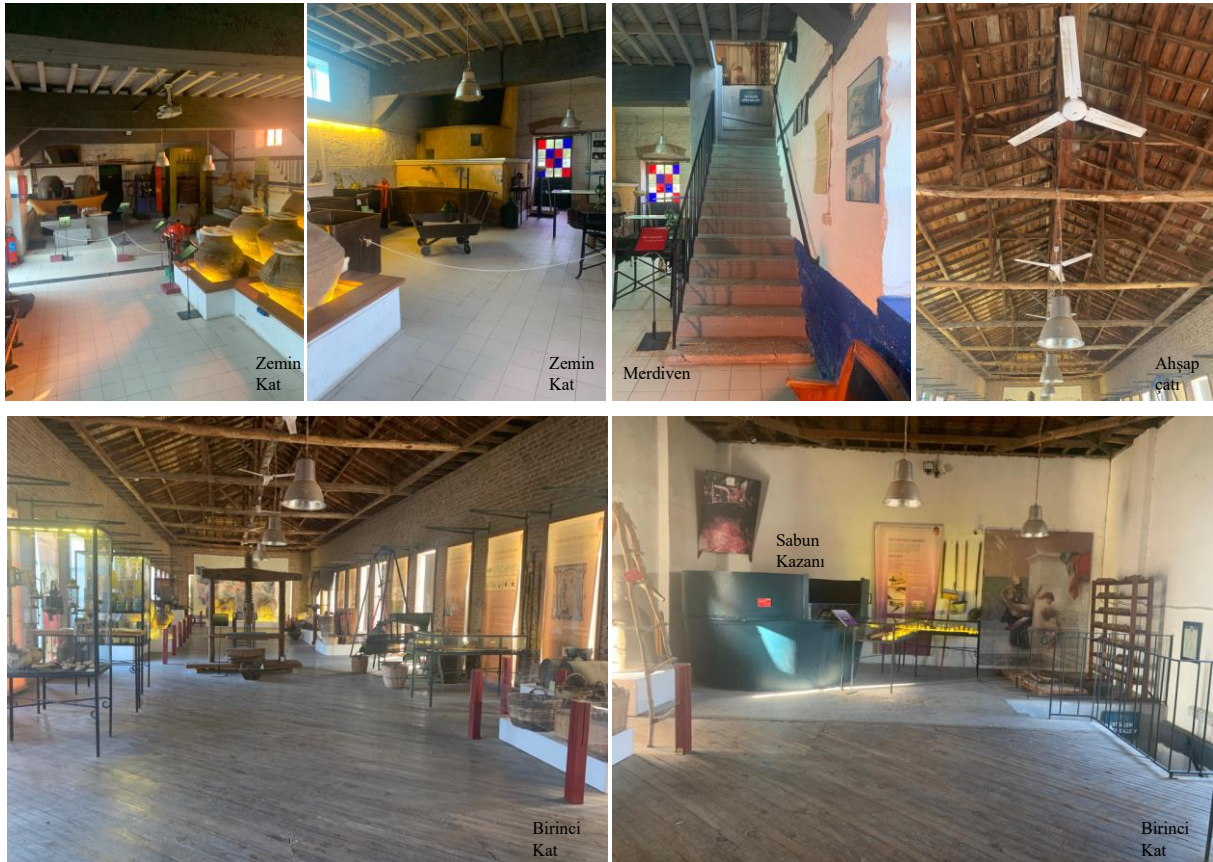


Şekil 7. Sabunhane Binası konumu
Kaynak: (Google Earth, Erişim Tarihi: 10.01.2025)

Türkiye'deki zeytinyağı temalı ilk özel müze statüsüne sahip Adatepe Zeytinyağı Müzesi 2001 yılında kurulmuştur. Müze, 1800'lü yılların sonunda inşa edilen zeytinyağı üretim tesisinin sabunhane binasının yeniden işlevlendirilmesi ile oluşturulmuştur. Zeytinyağı ve sabun üretim süreçlerinde kullanılan alet ve gereçlerin sergilendiği bir alan olan müze binasında 2010'lı yılların başına kadar zeytinyağı ve sabun üretimine de devam edilmiştir. Üretim, satış ve sergileme işlevlerini sürdürdüğü zamanlarda ziyaretçilerine farklı deneyimleri bir arada sağlaması ile ön plan çıkan müze, günümüzde sergileme ve satış fonksiyonlarını devam ettirmektedir.

Sabunhane Binası'nın kesin yapım tarihi bilinmemekle birlikte 1900'lü yılların başında inşa edildiği düşünülmektedir. 30 x 10 metre boyutlarında kagir yapım tekniği ile inşa edilmiş yapı ahşap makaslı çatı ile örtülüdür. 7-7.5 metre yüksekliğe sahip yapı zemin + 1 kattan oluşmaktadır. Yapının üzerindeki izler incelendiğinde günümüzde betonarme olan üst kat döşeme kirişlerinin özgü tasarımında ahşap olduğu anlaşılmaktadır. Zemin kat döşemesi seramik kaplama iken üst kat döşemesi ahşaptır. Zemin kat ile üst katı birbirine bağlayan dökme mozaik merdivenin yapının geçirdiği betonarme ekli onarım sırasında ahşap merdivenin sökülerek yerine yapıldığı düşünülmektedir. Kapı ve pencere açıklıkları özgün boyutunda olup 1950 sonrası bir tarihten yıllarda yapılan onarım sırasında değiştirildiği düşünülmektedir. Strüktürel olarak sağlamlığını koruyan yapının özgünlük ve bütünlüğü oldukça korunmuştur.

Yerinde yapılan incelemeler ile yeniden işlevlendirme sırasında yapıda biçimsel, fonksiyonel ve strüktürel anlamda değişiklik ve yeni eklemeler yapılmadığını belirlenmiştir. Zeytinyağı ile birlikte zeytinyağı sabununun üretim süreçlerini görselleştiren ve açıklayan alet ve gereçlerden oluşan koleksiyonun yer aldığı müze binasında sabun kazanı özgün yerinde ve biçimde korunarak sergilenmektedir (Şekil 8).



Şekil 8. Sabunhane Binası
Kaynak: (Yazar Arşivinden, 2025)

4.1.2. Evren Ertür Tarihi Zeytinyağı Aletleri Galerisi

Evren Ertür Galerisi, Balıkesir ili, Edremit ilçesi, Akçay Mahallesi'nde konumlanmaktadır. 9500 metrekarelik bir arazi üzerindeki yapı 250 metrekare taban alanına sahiptir. Arazi içinde modern yöntemlerle üretim yapılan başka bir tesis bulunmaktadır (Şekil 9). Galeri olarak işlevlendirilen yapı, 1900'lü yıllara ait yapının yıkılmasının ardından özgün yapı malzemesi ile yeniden inşa edilmiştir. Yığma tuğla tekniği ile inşa edilen yapı 25 x 10 metre boyutlarındadır. Üst örtüsünün özgünde ahşap olduğu düşünülse de günümüzdeki çatı sistemi çeliktir. Taş zemin döşemesi olan yapı tek katlı olup kat yüksekliği 5 metredir (Şekil 10). 2005 yılında Galeri olarak işlevlendirilen yapıda antik çağdan günümüze zeytincilik faaliyetlerinde kullanılan araçlar ve aletler sergilenmektedir. Bu aletlerin her biri sergilenmek üzere civardaki yapılardan ve yerleşimlerden toplanarak koleksiyon haine getirilmiştir. Yapının özgün form ve kütlesine yönelik kesi. Bilginin olmaması yapı hakkında işlevlendirme sırasında oluşabilecek değişiklik ve eklemeleri yönelik yorum yapmanın önüne geçmektedir.



Şekil 9. Galeri Binası Konumu

Kaynak: (Google Earth, Erişim Tarihi: 10.01.2025)



Şekil 10. Binanın Cephesi ve Sergileme Alanı

Kaynak: (Yazar Arşivinden, 2025)

4.1.3. Mehmet Akyalı Tarihi Zeytinyağı Fabrikası Gezi Alanı

Tarihi Zeytinyağı Fabrikası Gezi Alanı, Balıkesir ili, Ayvalık ilçesi, Cunda Adası'nda konumlanmaktadır (Şekil 11). Cunda'nın tarihi dokusunun içinde küçük üretim tesisi olan yapı bitişik nizam köşe parselde konumların ve 100 metrekarelik bir alan kaplamaktadır. Yapım tarihi kesin bilinmemekle birlikte 1900'lerin son çeyreğinde yapılmış olabileceği düşünülmektedir. Kareye yakın bir plan şemasına sahip yapı, zemin ve asma kattan oluşmaktadır. Ahşap makaslı çatı ile örtülü yapının özgününde ahşap olduğu düşünülen asma kat döşemesin dönüşüm sırasında betonarme değiştirildiği gözlenmiştir (Şekil 12).

Yerel ve küçük bir işletme olan fabrika binası 2022 yılında sergileme amacıyla gezi alanı olarak açılmıştır. Öncesinde üretim ve satışın devam ettiği tesis, bu tarihten sonra sadece satış yapılan ve aletlerin sergilendiği bir alana dönüşmüştür. Üretim sürecinde kullanılan birçok alet ve gereç özgün yerinde korunarak sergilenmektedir.



Şekil 11. Gezi Alanı konumu

Kaynak: (Google Earth, Erişim Tarihi: 10.01.2025)



Şekil 12. Binanın Cephesi ve Sergileme Alanı

Kaynak: (Yazar Arşivinden, 2025)

DEĞERLENDİRME VE SONUÇ

TICCIH (The International Committee for the Conservation of Industrial Heritage / Uluslararası Endüstri Mirası Komitesi) ve ERIH (European Route of Industrial Heritage (Avrupa Endüstri Mirası Rotası) gibi kuruluşların öngördüğü kriterler doğrultusunda Endüstri Mirasını koruma yaklaşımlarını; olduğu gibi koruma, anıtsal yaklaşımla (müze olarak) koruma, anıtsal yaklaşım ve ticari koruma ve yeniden işlevlendirme olarak sıralanabilir (şekil 13). Bu koruma yaklaşımları kavramsal olarak içiçe geçmekle birlikte yüklenen işlevler nedeniyle birbirlerinden ayrılmaktadır. Nizhny Tagil (2003) tüzüğünün bakım ve koruma başlıklı bölümünde yer alan maddelerde ise yapıların özgün işlevini sürdürebilmesi halinde modernizasyon yapılarak orijinal işlevin devam ettirilmesi, özgün endüstriyel ekipmanların yerinde korunması, yapılacak müdahalelerde yapıların plan şeması ve özgün açıklıkları değiştirilmeden ve yapıya ekstra yükler yüklemeyen tasarımlarının yapılması, yapılan müdahalelerin geri alınabilir olması ve uyarlanabilir yeni işlev verilmesi özetlenmektedir.



Şekil 13. Endüstri Mirasını Koruma Yaklaşımları

Kaynak: (Höhmman, 1992)

Çalışma kapsamında incelenen yapılarda yeniden işlevlendirme sırasında yapılan müdahaleler; mekansal kurgu, strüktürel sistem ve kütle-cephe kapsamında incelendiğinde; Küçükkuyu Adatepe Zeytinyağı Fabrikası ile Mehmet Akyalı Zeytinyağı Fabrikası'nda büyük ölçüde değişim olmadığı tespit edilmiştir. Özgün malzemesi ile yerinde yeniden inşa edilen Evren Ertür Fabrikasının ise bu değerlendirmelerin dışında tutulmasının daha anlamlı olacağı düşünülmektedir. Edremit Körfezi'nde yer alan endüstriyel miras yapıların zeytin/zeytinyağı temalı müzelere dönüştürülmesi, bölgenin kültürel ve ekonomik sürdürülebilirliğine önemli katkılar sağlamaktadır. Bu girişimler, sadece geçmiş ile geleceği buluşturmakla kalmayıp, aynı zamanda bölgenin turizm potansiyelini de artırmaktadır. Gelecekte yapılacak çalışmalarla bu alanların daha fazla ziyaretçi çekmesi ve uluslararası alanda tanınırlığının artması mümkün olacaktır. İncelenen zeytin/zeytinyağı temalı müzeler, bilgi aktarımının yanı sıra, ziyaretçilere zeytin ve zeytinyağının tarihçesi, üretim süreçleri ve kültürel önemi hakkında derinlemesine bir deneyim sunmaktadır. Bölgedeki zeytinyağı fabrikaları, sabunhane yapıları ve depolar gibi kentsel mimariyi biçimlendiren zeytin endüstrisine dayalı peyzajın, '*Ayvalık Endüstriyel Peyzajı*' olarak 2017 yılında UNESCO Dünya Mirası Geçici Listesi'ne alınmış olması bu müzelere ilgiyi artırmış ve özgün donatıları ile sergilenmelerinin daha da önem kazanmıştır. Endüstriyel yapılarını yeniden işlevlendirmenin bölge turizmine de önemli katkılar sağlamaktadır. Tarih ve kültürle yoğrulmuş bu tür müze projeleri, aynı zamanda turist çekiciliğini artırırken yerel ekonomiyi hareketlendirmekte ve bölgenin gastronomi turizmine olan ilgiyi de artırmaktadır.

Endüstriyel üretimin dönüşümüyle atıl kalan zeytinyağı fabrikalarının müzeye dönüştürülmesi, kültürel mirasın korunması ve turizme kazandırılması açısından dikkat çekici bir

uygulamadır. Yeniden işlevlendirilen bu yapılar, yalnızca geçmişin üretim pratiklerini sergilemekle kalmaz; aynı zamanda ziyaretçiye interaktif ve deneyimsel bir alan sunarak kültür turizmiyle deneyim turizmi arasında köprü kurmaktadır. Bu müzelerde düzenlenen tadım etkinlikleri, atölye çalışmaları ve hasat zamanlarına denk getirilen tematik turlar, deneyim turizminin temel unsurlarındandır. Aynı zamanda bu tür mekânlar, somut olmayan kültürel mirasın aktarımını sağlayarak miras turizmi kapsamında değerlendirilmektedir. Bu bağlamda, zeytinyağı müzeleri hem turistik çeşitliliği artırmakta hem de yerel üretim kültürünün sürdürülebilirliğine katkı sağlamaktadır.

Sonuç olarak; bu çalışmada elde edilen bulgular, Edremit Körfezi'ndeki zeytin ve zeytinyağı temalı müzelerin Edremit Körfezi'nde kültürel mirasın korunması ve tanıtılması adına önemli bir araç olduğunu göstermektedir. Bu müzeler, sadece birer tarihsel sergi alanı değil, aynı zamanda kültürel alışverişin ve turistik deneyimin bir merkezidir.

KAYNAKÇA

- Ahunbay, Z. (2002). 20.yüzyılın mimari ve endüstri mirasının korunması sempozyumu. *Mimarlık*, (308),42.
- Akın, B. (Mayıs, 2015). *Bir kentin kimliği: Ayvalık Zeytinyağı ve Sabun Fabrikaları*, (Ed.), IV. Türkiye Lisansüstü Çalışmalar Kongresi, Bildiriler Kitabı - I (Sosyoloji - Şehircilik ve Mimari), (pp.217-234).
- Aksoy Biber, N. ve Bal Onur, B. (2022). *Zeytin ülkesi Balıkesir*. Balıkesir: Balıkesir Tarım Ürünleri A.Ş. Yayınları.
- Altınoluk, Ü. 2000. Endüstri arkeolojisi kapsamındaki binalarda işlev dönüşümü. *Mimarlık Dergisi*, 292, 7-8.
- Arikan Saltık, I. ve Yıldız, M. (2019). Kültür Turizminin Yeni Meyvesi: Zeytinyağı Müzeleri Üzerine Bir Araştırma. *Journal Of Recreation And Tourism Research*, 6(2), 147-160. <https://doi.org/10.31771/Jrtr.2019.22>
- Aybar, C. (1944). Türkiye'de Zeytincilik. *Türk Coğrafya Dergisi*, (5-6), 153-165.
- Cossons, N. 2012. *Why Preserve the Industrial Heritage?: Industrial Heritage Re-Tooled The TICCIIH Guide toIndustrial Heritage Conservation*, (Ed): Douet, J., TICCIIH, Los Angeles, pp. 6-16.
- Çavdırlı, C. M., & Adan, Ö. (2020). Müzeler ve kültürel mirasın sürdürülebilirliği: Köstem Zeytinyağı Müzesi (Museums and sustainability of cultural heritage: Kostem Oliveoil Museum). *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 8(3), 2241-2262.
- Efe, R.; Soykan, A., Cürebal, İ. ve Sönmez, S. (2011). *Dünya'da, Türkiye'de, Edremit Körfezi çevresinde zeytin ve zeytinyağı*. Meta Basım Yayıncılık, İzmir.
- Efe, R., Soykan, A., Cürebal, İ. ve Sönmez, S. (2013). *Dünyada, Türkiye'de, Edremit Körfezi çevresinde zeytin ve zeytinyağı*. Edremit Belediyesi Kültür Yayınları.
- ERIH, [http:// www. ERIH.de](http://www.ERIH.de) Erişim Tarihi: 10.01.2025.
- Erdal, G., Baştuğ, D. S., ve Erdal, K. (2020). Anadolu ve Türk kültüründe zeytin. *Sosyal Bilimler Araştırma Dergisi*, 9(3), 164-169.
- Eskiyörük, D. (2016). Antik çağda zeytin ve zeytinyağı: Kilikya Bölgesi örneği. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 4(Special Issue 1), 228-243.
- Gökmen, Ö. (2019). *Edremit körfezindeki ilçelerde tarıma dayalı sanayi*, (yayınlanmamış yüksek lisans tezi), Karabük Üniversitesi.
- Gökşen, C. ve Burkay, A. O. (2020). Kilis halk kültüründe zeytin. *Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim (TEKE) Dergisi*, 9(1), 205-224.
- Gür, B. (2017). Antik Çağ'da zeytinyağı ve günümüzde zeytinyağı müzeleri. *History Studies*, 9 (2), 139-155.
- Höhmnn, R. (May, 1992). *Denkmale der industrie-museen der industrie, Museum und Denkmalpflege: Bericht über ein Internationales Symposium, Bodensee*.

- Kabasakal, S. (Ekim, 2004). *Ayvalık kent merkezinde bulunan 19. yy endüstri yapılarının yeniden işlevlendirilmesi üzerine bir çalışma*. Ege'nin İki Yakası-1: Ayvalık Kent Tarihi Çalışmaları'nda sunulan bildiri. Ayvalık, Balıkesir.
- Kaplan, M. ve Arıhan, S. K. (2012). Antikçağdan günümüze bir şifa kaynağı: Zeytin ve zeytinyağının halk tıbbında kullanımı. *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Dergisi*, 52(2), 1-15.
- Kaptan, M. S., Ergelen, F. S. ve Müjdat M. (2019). *Yılların İçinden Ayvalık*. İstanbul.
- Kayın, E. (2013). Endüstri mirasına yönelik koruma müdahalelerini değerlendirme ölçütleri ve Terkos Pompa İstasyonu. *Mimarist* (370).
- Kıraç, B.A. (2001). *Türkiye'deki tarihi sanayi yapılarının günümüz koşullarına göre yeniden değerlendirilmeleri konusunda bir yöntem araştırması*. (yayınlanmamış doktora tezi) Mimar Sinan Üniversitesi.
- Köksal, T. (2005). *İstanbul'daki endüstri mirası için koruma ve yeniden kullanım önerileri*. (yayınlanmamış doktora tezi), İstanbul Teknik Üniversitesi.
- Köksal, G. (2012). Endüstri mirasını koruma ve yeniden kullanım yaklaşımı. *Güney Mimarlık*, (8). 18-24.
- Küçükkömürler, S. ve Ekmen, Z. (2008). Barışın simgesi zeytin ve Anadolu kültürü. *ICANAS*, 38, 809-820.
- Lokman, U., Yarmacı, N., & Güdül, H. (2022). Turizmde çekicilik unsuru olarak gastronomi müzeleri: Adatepe Zeytinyağı Müzesi örneği. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 10(1), 380-399.
- Manisa, K. (2013). Endüstri Mirası Olarak Eski Zeytinyağı İşlikleri. *Mimarlık*, 369, 73-77.
- Özdemir, Z. (2000). *Adramyttion'dan efeler toprağı Edremit'e*. Ankara: Kanomat Matbaacılık.
- Özkaya, F. D., Özkaya, M. T., Tunalioglu, R., Bayar, R. ve Tunalioglu, E. (2018). Anadolu'da zeytin ve zeytinyağı yemekler rotası. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 6(Special Issue 3), 263-274.
- Sakin, G. (2024). Edremit Körfez Bölgesi (Balıkesir, Türkiye) zeytin bahçelerindeki kabuklubit (Hemiptera: Sternorrhyncha: Coccothraupidae) türleri. *Balıkesir Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 26(1), 139-148.
- Saltık, I. A., & Çeken, H. (2017). Agroturizmde yeni eğilimler: zeytinyağı turizmi. *Journal of Life Economics*, 4(4), 89-102.
- Saner, M. (2012). Endüstri mirası: kavramlar, kurumlar ve Türkiye'deki yaklaşımlar. *Planlama Dergisi*.
- Savaşkan, Y., & Çavuş, Ş. (2021). Gastronomi temalı müzelerin ziyaretçi deneyimlerinin incelenmesi: Adatepe Zeytinyağı Müzesi örneği. In 2nd International Congress of New Generations and New Trends in Tourism Proceeding Book içinde (pp. 93-114).
- Tanyeli, G. (1998). Endüstri Arkeolojisi. *Arredamento Mimarlık*, 100(2), 92-99.
- TICCIH, <https://ticcih.org/> Erişim Tarihi: 10.01.2025.
- Uçar, H. (2014). Ayvalık tarihinde zeytinyağı üretim, depolama ve satış binalarının yeri ve önemi. *Trakya Üniversitesi Mühendislik Bilimleri Dergisi*, 15 (2), 19-28.
- UNESCO, <http://www.unesco.org.tr/> Erişim Tarihi: 10.01.2025.
- UNESCO Dünya Miras Listesi, <https://whc.unesco.org/en/list/> Erişim Tarihi: 08.01.2025.
- Vossen, P. (2007). Olive oil: History, production, and characteristics of the world's classic oils. *HortScience*, 42 (5), 1093-1100.
- Yaman Kocadağı, A. (2009). Türkiye'de zeytincilik faaliyetlerinde Edremit Körfezi kıyılarının önemi. *Coğrafya Dergisi*, (19), 28-58.
- Yetkin, G. (1957). *Kuruluşundan bugüne Edremit'te olup bitenler*. Balıkesir. Türk Dili Matbaası.