



# GAZIANTEP UNIVERSITY JOURNAL OF SOCIAL SCIENCES

Journal homepage: <http://dergipark.org.tr/tr/pub/jss>



Araştırma Makalesi • Research Article

DOI: 10.21547/jss.1651750

## Gastronomi Rotaları Oluşturmada Coğrafi İşaretli Ürünler: Doğu Karadeniz Örneği

*Geographically Indicated Products in Creating Gastronomy Routes: The Eastern Black Sea Example*

Yener OĞAN<sup>a</sup> İbrahim ÇEKİÇ<sup>b\*</sup>

<sup>a</sup> Doç. Dr. Kırşehir Ahi Ervan Üniversitesi Kaman Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Kırşehir / TÜRKİYE  
ORCID: 0000-0002-1523-8498

<sup>b</sup> Doç. Dr., Gaziantep İslam Bilim ve Teknoloji Üniversitesi, Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü,  
Gaziantep / TÜRKİYE  
ORCID: 0000-0001-7375-1866

### MAKALE BİLGİSİ

*Makale Geçmişi:*

Başvuru tarihi: 5 Mart 2025

Kabul tarihi: 23 Aralık 2025

*Anahtar Kelimeler:*

Gastronomi,

Coğrafi İşaret,

Gastronomi Rotası,

Doğu Karadeniz.

### ÖZ

Coğrafi işaret, belirli bir yöreye, bölgeye veya ülkeye özgü bir ürünün, o coğrafi alanla özdeşleşmiş üretim yöntemlerini, geleneksel bilgi birikimini ve ayırt edici kalite özelliklerini gösteren hukuki bir tescil sistemidir. Coğrafi işaret tescili, ürünün kökenine dayalı değerini korurken, aynı zamanda üreticinin emeğini ve bilgi birikimini de yasal güvence altına almaktadır. Bu sistemin en dikkat çeken ve yaygın uygulama alanlarından birini gastronomik ürünler oluşturmaktadır. Gastronomik açıdan özgün ve kaliteli ürünler, turizm faaliyetlerinin geliştirilmesinde kilit rol oynamaktadır. Coğrafi işaretli ürünler aracılığıyla oluşturulan gastronomi rotaları; destinasyonlara gelir artışı, turistlerin kalış süresinin uzaması, bölgesel imajın güçlenmesi, kültürel değerlerin tanıtımı, yerel markalaşma süreçlerinin hızlanması ve ziyaretçilere özgün deneyimler sunulması gibi çok boyutlu katkılar sağlamaktadır. Bu yönüyle gastronomi turizmi hem sürdürülebilir kalkınmayı desteklemekte hem de kırsal kalkınmaya doğrudan katkı sunmaktadır. Türkiye'nin kuzeydoğusunda yer alan Doğu Karadeniz Bölgesi, doğal peyzajı, iklimsel çeşitliliği ve kültürel mirasıyla önemli bir turizm potansiyeline sahiptir. Bu potansiyelin daha etkin biçimde değerlendirilmesi için bölgeye özgü coğrafi işaretli gastronomik ürünlerin turizmle bütünleştirilmesi gerekmektedir. Bu bağlamda çalışmanın amacı, söz konusu ürünlerin gastronomi rotalarının oluşturulmasındaki katkılarını değerlendirmektir. Araştırma kapsamında Artvin, Bayburt, Giresun, Gümüşhane, Ordu, Rize ve Trabzon illerine ait toplam 85 ürün incelenmiş, veriler Türk Patent ve Marka Kurumundan elde edilerek içerik analizi yöntemiyle değerlendirilmiştir. Bu kapsamda ilk olarak coğrafi işaretli gastronomik ürünler demografik özelliklerine göre gruplandırılmıştır. Ardından bu ürünler şehir özellikleri, ürün odaklı ve yemek grupları olmak üzere üç tema altında değerlendirilmiştir. Son olarak değerlendirilen temalar çerçevesinde haritalandırma tekniğine başvurularak geliştirilebilecek gastronomi rotaları önerilerinde bulunulmuştur.

### ARTICLE INFO

*Article History:*

Received: March 5, 2025

Accepted: December 23, 2025

*Keywords:*

Gastronomy,

Geographical Indication,

Gastronomy Route,

Eastern Black Sea.

### ABSTRACT

A geographical indication is a legal registration system that designates a product specific to a certain locality, region, or country, reflecting the traditional knowledge, distinctive production methods, and quality attributes associated with that geographical area. The registration of geographical indications not only preserves the value of the product based on its origin but also provides legal protection for the labor and accumulated knowledge of the producers. One of the most prominent and widespread areas of application of this system is gastronomic products. Authentic and high-quality gastronomic items play a key role in enhancing tourism activities. Gastronomy routes developed through geographically indicated products offer multifaceted contributions to destinations, including increased economic income, extended tourist stays, strengthened regional image, promotion of cultural values, accelerated local branding processes, and provision of unique visitor experiences. In this regard, gastronomy tourism supports sustainable development while directly contributing to rural development. The Eastern Black Sea Region, located in the northeastern part of Turkey, possesses significant tourism potential with its natural landscapes, climatic diversity, and cultural heritage. To harness this potential more effectively, it is essential to integrate geographically indicated gastronomic products unique to the region into tourism activities. Accordingly, the aim of this study is to evaluate the contribution of these products to the creation of gastronomy routes. Within the scope of the research, a total of 85 products from the provinces of Artvin, Bayburt, Giresun, Gümüşhane, Ordu, Rize, and Trabzon were analyzed. The data were obtained from the Turkish Patent and Trademark Office and examined through content analysis. First, the geographically indicated gastronomic products were grouped according to their demographic characteristics. Subsequently, the products were evaluated under three thematic categories: urban characteristics, product-focused criteria, and food groups. Finally, based on these thematic evaluations, mapping techniques were employed to propose potential gastronomy route suggestions.

\* Sorumlu yazar/Corresponding author.  
e-posta: [ibrahim.cekic@gibtu.edu.tr](mailto:ibrahim.cekic@gibtu.edu.tr)

## EXTENDED ABSTRACT

The study was conducted to examine the role of geographically indicated products in the creation of gastronomy routes in the Eastern Black Sea Region. The findings reveal that the certification of local gastronomic products with geographical indications presents significant opportunities for both the preservation of cultural heritage and regional economic development. As fundamental elements reflecting the gastronomic identity and culinary culture of the Eastern Black Sea, geographically indicated products play a crucial role in shaping the region's gastronomy routes. The fact that the majority (76.47%) of the registered geographical indication products in the Eastern Black Sea Region have been certified with the designation of origin indicates that these products embody the natural and cultural richness of the region. The study shows that bakery and pastry products, dough-based dishes, and desserts constitute the highest proportion of registered products (29.41%), followed by dishes and soups (23.53%) and agricultural products (22.35%). Geographically indicated gastronomic products offer unique experiences to tourists visiting the region through their traditional flavors and authentic recipes. This diversity serves as a strong foundation for the formation of gastronomy routes in the Eastern Black Sea Region. The findings also demonstrate that the gastronomic characteristics of the provinces in the region differ from one another. Ordu stands out with its helva, beans, pickles, collard green dishes, and kavurma. Giresun offers hazelnuts, desserts, apples, black mulberries, kid goat kebab, and ice cream. Trabzon is known for its dairy products, pide, and meatballs. Bayburt is recognized for its soups and stuffed dishes, while Gümüşhane is distinguished by its bread, kete, and molasses. Rize is prominent for its dough-based dishes, honey, muhlama, and stuffed dishes, while Artvin differentiates itself with honey and Laz pastry. This diversity enables the creation of complementary gastronomy routes among the provinces.

The study also highlights that geographically indicated products can serve as a key tool in developing and promoting the region's gastronomic potential. Gastronomy routes in the region can be structured around three main themes: city-specific characteristics, product-oriented routes, and dish-group-based routes. City-specific gastronomy routes emphasize both the similarities and differences in the gastronomic features of each province. Developing gastronomy routes within cities could contribute to the creation of a comprehensive regional route. Product-oriented gastronomy routes present significant opportunities for promoting local products and traditional flavors. For instance, the honey route could feature five different types of honey from Artvin, Rize, and Bayburt, while the cheese route could highlight three different cheese varieties from Rize, Trabzon, and Gümüşhane. These routes offer tourists unique gastronomic experiences. Dish-group-based gastronomy routes, on the other hand, emphasize the variety of regional dishes and their complementary characteristics. For example, the bread route could introduce different types of bread produced in Artvin, Rize, Giresun, and Ordu, while the pide route could showcase the diverse pide varieties in Ordu, Trabzon, and Rize. The vegetable and herb dishes route could focus on the traditional vegetable dishes of Ordu and Rize.

The region's seafood, particularly anchovy and salmon, also holds significant potential for gastronomy tourism. While anchovy has a central role in the region's culinary culture, seafood products need to be promoted more effectively. Additionally, with the increasing importance of salmon farming and exports in recent years, Rize and its surroundings have become a major hub for aquaculture. Integrating these products into gastronomy tourism could make the region a more attractive destination for visitors. Furthermore, ethnic cuisines, cultural interactions, and culinary events should be considered when developing gastronomy routes. Based on these findings, the following gastronomy routes should be established in the region: Dairy and Dairy Products Route, Cheese Route, Vegan Route, Pide Route, Dough-Based Dishes Route, Natural Products Route, Exchange Cuisine Route, Ethnic Cuisine Route, Healthy Eating Route, A Meal in the Black Sea Route, Breakfast Route, Fish Route, Salmon Route, and Anchovy Route.

In conclusion, the Eastern Black Sea Region possesses great potential for gastronomy tourism. However, for this potential to be utilized more effectively, greater emphasis should be placed on the promotion of local gastronomic products. The integration of geographically indicated products and traditional dishes into the tourism sector would contribute to the region's economic development. In this context, improving existing gastronomy routes and creating new ones could make the region a more attractive destination for gastronomy tourism. Throughout this process, preserving and promoting the region's unique gastronomic identity should be supported by sustainable tourism practices.

By expanding on these routes, the region can become a more prominent gastronomic destination, fostering both tourism and the preservation of its cultural and culinary heritage. With continued development and promotion of the region's gastronomic offerings, it is possible to transform the Eastern Black Sea Region into a key hub for culinary tourism.

## Giriş

Gastronomi, beslenme alışkanlığının yanı sıra, toplumların kültürel kimliklerini ve değerlerini yansıtan önemli bir ifade biçimidir (Karaeper, 2024). Gastronomi turizmi, günümüzde hem turistik destinasyonların cazibesini artıran hem de ekonomik büyümeyi ve kültürel kalkınmayı destekleyen stratejik bir alan olarak dikkat çekmektedir (eki ve Aksoy, 2021). Yerel mutfaklar ve geleneksel ürünlerin tanıtılması, destinasyonların özgün kimliklerini vurgulamakta, turistlerin seyahat deneyimlerini zenginleştirmekte ve bu destinasyonların ulusal ve uluslararası ölçekte marka değerini güçlendirmektedir (Tikkanen, 2007; Torusdağ vd., 2022). Özellikle yerel mutfak unsurlarını temel alan gastronomi rotaları, turistlerin ilgi odağı haline gelerek, deneyim odaklı bir turizm anlayışının gelişmesine katkı sağlamaktadır. Bu kapsamda coğrafi işaretler, belirli bir bölgeye özgü ürünlerin kalite, özgünlük ve geleneksel üretim yöntemleriyle ilişkilendirilerek korunmasını ve tanıtılmasını mümkün kılan bir tescil sistemi olarak önem kazanmaktadır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2024). Coğrafi işaretli ürünler, yerel üreticilere ekonomik katkı sağlamanın ötesinde, somut olmayan kültürel mirasın korunması açısından da kritik bir role sahiptir. Bu ürünlerin turistik birer cazibe unsuru olarak değerlendirilmesi, destinasyonların sürdürülebilir turizm politikaları geliştirmesi için bir temel oluşturmaktadır (Kaya, 2023). Ayrıca, gastronomi rotalarında coğrafi işaretli ürünlerin kullanılması, destinasyonların çekiciliğini artırırken kültürel zenginliklerin korunmasına ve gelecek nesillere aktarılmasına olanak tanımaktadır.

Zengin ve çeşitli gastronomik mirasıyla Türkiye, coğrafi işaretli ürünler açısından önemli bir potansiyele sahiptir. Bu ürünlerin gastronomi turizmiyle entegre edilmesi, turistik destinasyonların ekonomik ve sosyal kalkınmasını destekleyecek bir araç sunmaktadır (Kan, vd., 2012). Bu bağlamda, Türkiye'nin kuzeydoğusunda yer alan Doğu Karadeniz Bölgesi, hem doğal güzellikleri hem de zengin kültürel mirasıyla dikkat çeken önemli bir bölgedir. Artvin, Bayburt, Giresun, Gümüşhane, Ordu, Rize ve Trabzon illerini kapsayan bölge, kendine özgü gastronomik zenginlikleriyle ön plana çıkmaktadır. Bölgedeki coğrafi işaretli ürünler, gastronomi turizmi bağlamında değerlendirildiğinde, bölgenin kültürel kimliğini ve turizm potansiyelini güçlendiren temel unsurlar arasında yer almaktadır. Bu kapsamda çalışmanın amacını Doğu Karadeniz Bölgesi'ndeki coğrafi işaretli ürünlerin gastronomi rotaları oluşturulmasındaki rolünü incelemek oluşturmaktadır. Nitel araştırma yöntemi sürecinin benimsendiği çalışmada, Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından tescillenmiş 85 coğrafi işaretli gastronomik ürün içerik analizi tekniğiyle incelenmiştir. İçerik analizi sonucunda elde edilen bulgular, bu ürünlerin bölgesel turizme olası katkılarını ortaya koymayı amaçlamaktadır. Ayrıca çalışmanın Doğu Karadeniz Bölgesi'nin turizm potansiyelini geliştirmeye yönelik politika önerilerine katkı sağlması ve gastronomi turizmi ile coğrafi işaretler arasındaki etkileşim hakkında yeni bir perspektif sunması hedeflenmektedir.

## Kavramsal Çerçeve

### Gastronomi Rotası

Gastronomi rotaları, bir destinasyonun mutfak kültürünü, yemek geleneklerini ve yerel lezzetleri keşfetmek amacıyla oluşturulan özel güzergâhlardır. Bu rotalar, yalnızca bir bölgenin gastronomik değerlerinin tanıtılmasıyla kalmaz, aynı zamanda o bölgenin kültürel ve tarihi kimliğini de yansıtarak ziyaretçilere çok yönlü bir deneyim sunar (Başoda vd., 2018). Yerel mutfaklar, yemek tarifleri ve pişirme teknikleri, bir bölgenin kültürünü ve sosyal yapısını en iyi şekilde ortaya koyan unsurlardır (Bezirgan ve Koç, 2014). Gastronomi rotaları, turistlere bu unsurları tanıtarak, bölgenin özgün kimliğini pekiştirmek ve ekonomik değer yaratmak için önemli bir araç haline gelir. Bir gastronomi rotasının temel amacı, ziyaretçilere sadece lezzetli yemekler sunmak değil, aynı zamanda bu yemeklerin üretim süreçlerini, tarihsel ve kültürel

arka planlarını anlamalarına olanak tanımaktır. Bu rotalar, turistlerin geleneksel yemeklerin tadını çıkarmasına, yerel restoranları deneyimlemesine ve yerel halk ile etkileşime girmesine fırsat tanır (Gazelci ve Aksoy, 2024). Gastronomi turizmi, bu deneyimi duygusal, kültürel ve eğitimsel bir boyuta taşır, böylece ziyaretçiler, sadece bir yeri ziyaret etmekle kalmaz, aynı zamanda o yerin kültürel dokusunu da keşfederler.

Gastronomi rotalarının ekonomik katkıları da oldukça büyüktür. Bu tür rotalar, yerel ekonomiyi canlandıran ve yerel üreticilere fayda sağlayan önemli bir mekanizma olarak işlev görür (Duda, 2024). Turistlerin gastronomi rotaları boyunca, yerel pazarlara, restoranlara ve üretim tesislerine yaptığı ziyaretler, hem yerel işgücünün istihdamını artırır hem de bölgesel ekonomik kalkınmaya katkıda bulunur. Aynı zamanda, gastronomi rotalarının sürdürülebilir kalkınma açısından da önemli bir rolü vardır. Bu rotalar, yerel kültürün tanıtılmasına ve korunmasına yardımcı olurken, çevresel etkilerin minimize edilmesini sağlayacak şekilde tasarlanabilir. Bir gastronomi rotası oluşturulurken, sadece mutfak unsurları değil, aynı zamanda o bölgenin doğal, tarihi ve kültürel kaynakları da dikkate alınmalıdır (Belber ve Kamış, 2022). Gastronomi rotaları, bu anlamda, sadece yemekleri tatmak isteyenler için değil, aynı zamanda bölgenin kültürel mirasıyla ilgilenen, tarihî ve doğal zenginlikleri keşfetmek isteyenler için de cazip bir seçenek oluşturmaktadır. Gastronomi rotalarının etkili bir biçimde uygulanabilmesi için, turizm yönetimi, kültürel miras yönetimi ve pazarlama alanlarında disiplinler arası bir yaklaşım gereklidir. Sonuç olarak, gastronomi rotaları, yalnızca bölgesel turizmin kalkınması açısından değil, aynı zamanda kültürel mirasın korunması ve sürdürülebilir kalkınma açısından da stratejik bir öneme sahiptir. Bu rotaların doğru bir şekilde tasarlanması, hem yerel halkın refahını artırabilir hem de bölgenin dünya çapında tanınan bir turistik destinasyon haline gelmesine katkı sağlayabilir.

### **Doğu Karadeniz Bölümü**

Adını Türkiye'nin kuzeyinde yer alan denizden alan, Karadeniz Bölgesi, Sakarya Ovası'nın doğusundan Gürcistan sınırına kadar uzanan geniş bir coğrafyayı kapsamaktadır. Türkiye topraklarının %18'ini(146.178 kilometrekare) kaplayan Türkiye'nin bölge yedi coğrafi bölgesinden biridir. Bölge kendi içerisinde "Batı, Orta ve Doğu" olmak üzere üç bölümden oluşmaktadır (Oğan ve Büyükyılmaz, 2020). Doğu Karadeniz Bölümü, Türkiye'nin kuzeydoğusunda yer alan ve Trabzon, Rize, Artvin, Giresun, Ordu, Gümüşhane ve Bayburt illerini kapsayan bir coğrafyadır (Aslan vd., 2021). Bu bölge, sahip olduğu doğal ve kültürel zenginliklerle, Türkiye'nin gastronomik kimliğinde özel bir yere sahiptir. Bölgenin mutfak kültürü, coğrafi ve iklimsel koşulların etkisiyle şekillenmiş olup, yerel tarım, hayvancılık ve balıkçılık faaliyetleri gastronomik mirası derinden etkilemiştir. Aynı zamanda, bölgedeki toplumsal yapının ve geleneklerin de mutfak kültürü üzerinde belirleyici bir etkisi bulunmaktadır.

Doğu Karadeniz'de yetiştirilen tarımsal ürünler, mutfak kültürünün temel unsurlarını oluşturur. Trabzon ve Rize'de mısır, çay ve fındık gibi ürünler ön plana çıkarken (DOKA, 2025; Rize Valiliği, 2022), Artvin'de bu ürünlerin yanı sıra kestane balı üretimi dikkat çekmektedir (Okan ve Köse, 2022). Giresun, Türkiye'nin en önemli fındık üretim merkezlerinden biri olup, Ordu'da balıkçılık ve doğal bitkilerin yemeklerdeki kullanımı yaygındır (Demirel ve Ayyıldız, 2017; Demirses vd., 2023). Gümüşhane ise zengin flora çeşitliliği ile öne çıkmaktadır (Fidan vd., 2013). Bölgenin geleneksel mutfağı, yerel ürünlerin farklı pişirme ve saklama yöntemleriyle işlenmesine dayanır. Örneğin, Trabzon'un kuymak yemeği, Rize'nin Laz böreği ve Artvin'in puuko gibi yemekleri, bu coğrafyaya özgü malzemelerin yaratıcılıkla harmanlanmasını yansıtır (Şen, 2020; Gözelce, 2021; Oğan ve Özkaya, 2021) . Bayburt'un lor dolması ve yaprak mantısı gibi yöresel tatları ise bölgenin mutfak çeşitliliğine katkı sağlayan özgün lezzetlerdir (Yılmaz, 2019). Bölge genelinde yaygın olarak kullanılan hamsi, kara

lahana, mısır unu ve süt ürünleri, hem yerel mutfağın temel yapı taşlarıdır hem de bölgenin gastronomik karakterini oluşturur.

## Yöntem

Bu araştırma, gastronomi rotalarının oluşturulmasında coğrafi işaretli ürünlerin incelenmesi amacıyla yapılmaktadır. Nitel araştırma yöntemi yaklaşımının benimsendiği araştırma, betimsel bir araştırma olma özelliği taşımaktadır. Betimsel araştırmalarda mevcut durum objektif bir şekilde tanımlanmaya çalışılmakta ve araştırılan konuya ilişkin derinlemesine inceleme yapılabilmektedir (Demir, 2024). Örneklem grubunun belirlenmesinde küme tipi örnekleme tekniğinden yararlanılmıştır. Küme tipi örnekleme tekniğinde benzer özelliklerin bulunduğu unsurlardan etkili ve doğru veriler elde edilebilmek amacıyla alt kümeler belirlenmektedir (Kılıç, 2013). Bu kapsamda araştırmaya Türkiye'nin Doğu Karadeniz bölümü ve bu bölümde yer alan Artvin, Bayburt, Giresun, Gümüşhane, Ordu, Rize ve Trabzon illeri dahil edilmiştir (Harita 1).

**Harita 1:** Türkiye'nin Doğu Karadeniz Bölümü



\*Araştırma Sahası, (URL-1)

Araştırmada ikincil kaynaklardan yararlanılmakta olup, gastronomi rotaları oluşturmada coğrafi işaretli ürünler bütüncül bir bakış açısıyla betimlenerek sentezlenmektedir (Wach ve Ward, 2013). Doğu Karadeniz bölümünde yer alan illerin coğrafi işaretli ürünlerine ait veriler, Türk Patent ve Marka Kurumunun veri tabanında 01.12.2024 tarihi itibarıyla yapılan tarama sonucunda elde edilmiştir. Araştırmada Artvin, Bayburt, Giresun, Gümüşhane, Ordu, Rize ve Trabzon illerinde coğrafi işaretli toplam 94 ürün incelenmiştir. Bu ürünlerden gastronomik ürün özelliği taşıyan 85 coğrafi işaretli ürün değerlendirilmeye alınmıştır (Tablo 1).

**Tablo 1:** Doğu Karadeniz'in coğrafi işaretli gastronomik ürünleri (n=85)

Ürün Adı	Ürün Grubu	Ürün İli
Gümüşhane Kuşburnu Nektarı	Alkolsüz içecekler	Gümüşhane
Arhavi Kestane Balı, Hatıla Balı		Artvin
Bayburt Balı	Bal	Bayburt
Anzer Balı, Ayder Balı		Rize
Gümüşhane Dut Pestili, Gümüşhane Kömesi	Çikolata, şekerleme ve türevi ürünler	Gümüşhane
Giresun Fındık Ezmesi		Giresun
Bayburt Taşı		Bayburt
Şiran Kök Pekmezi	Diğer ürünler	Gümüşhane
Rize Çayı, İyidere Pileki Taşı		Rize

Hopa Hamsili Ekmeği, Hopa Laz Böreği, Şavşat Ketesi		Artvin
Bayburt Ketesi, Bayburt Süt Böreği, Bayburt Tatlı Çorba		Bayburt
Gümüşhane Ekmeği, Sironu, Kelkit Ketesi, Kürtün Araköy Ekmeği		Gümüşhane
Giresun Fındık Ezmeli Kadayıf Tatlısı, Çavuşlu Ekmeği		Giresun
Kabataş Helvası, Mesudiye Kuru Ekmeği / Goliti, Ordu Fındıklı	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri,	Ordu
Burma Tatlısı, Perşembe Ceviz Helvası, Ordu Pidesi / Ordu Yağlısı	hamur işleri, tatlılar	Ordu
Derepazarı Pidesi, Rize Baston Ekmek, Rize Enişte Lokumu, Rize		Rize
Pepeçurası, Rize Simidi		Rize
Hamsiköy Sütlaç, Sürmene Pidesi, Vakfikebir Ekmeği		Trabzon
Gümüşhane Dölek Güveci	Halılar, kilimler ve dokumalar	Gümüşhane
Sürmene Bıçağı	dışında kalan el sanatı ürünleri	Trabzon
Görelle Dondurması	Dondurmalar ve yenilebilir buzlar	Giresun
Rize Kavurması	İşlenmiş İşlenmemiş Et Ürünleri	Rize
Borçka Demir Elması		Artvin
Aydıntepe Şeker Fasulyesi		Bayburt
Gümüşhane Şeker Fasulyesi, Kelkit Şeker Fasulyesi		Gümüşhane
Giresun Isırganı, Giresun Kalınkara Fındığı / Karası, Sivri Fındığı,		Giresun
Tombul Fındığı, Piraziz Elması, Çamoluk Şeker Kuru Fasulyesi,	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve	Giresun
Şebinkarahisar Karadutu	sebzeler ile mantarlar	Giresun
Akkuş Şeker Fasulyesi, Gürgentepe Çakıldak Fındığı, Gürgentepe		Ordu
Çoban Fasulyesi, Ordu Kivisi, Ordu Taflan Turşusu, Ordu Yayla		Ordu
Pancar Turşusu / Dürme Turşusu		Ordu
Arsin Foşa Fındığı, Yomra Elması		Trabzon
Gümüşhane Deleme Peyniri		Gümüşhane
Çayeli Koloti Peyniri	Peynirler	Rize
Vakfikebir Külek Peyniri		Trabzon
Tonya Tereyağı	Tereyağı dâhil katı ve sıvı yağlar	Trabzon
Puçuko		Artvin
Bayburt Ekşi Lahana, Bayburt Kara Pancar Yemeği, Bayburt Kavut		Bayburt
Çorbası, Bayburt Lor Dolması, Bayburt Yalancı Dolma		Bayburt
Alucra Oğlak Kebabı		Giresun
Ordu Galdirik Kavurması, Melocan Kavurması, Pancar Çorbası /		Ordu
Karalahana Çorbası, Sakarca Mihlaması, Tostu, Zeytinyağlı	Yemekler ve çorbalar	Ordu
Karalahana Sarması / Pancar Sarması, İçli Tava, Yalıköy Köftesi		Ordu
Rize Etli Kara Lahana Sarması, Rize Muhlaması, Çayeli Kuru		Rize
Fasulye Yemeği		Rize
Akçaabat Köftesi, Trabzon Kuymağı		Trabzon

Araştırmanın temel problemini Doğu Karadeniz’de gastronomi rotalarının oluşturulmasında coğrafi işaretli ürünlerin rolünü belirlemektedir. Bu sayede Doğu Karadeniz’in turizm potansiyelini geliştirmek amacıyla gastronomi rotaları önerileri getirilerek bölgeye ekonomik ve kültürel faydalar sağlanmak istenmektedir. Bu doğrultuda Doğu Karadeniz bölümüne ilişkin aşağıda belirtilen sorulara cevap aranmaktadır.

- Bölgede yer alan coğrafi işaretli gastronomik ürünler nelerdir?
- Coğrafi işaretli gastronomik ürünlerin demografik dağılımı nasıldır?
- Coğrafi işaretli gastronomik ürünlerde benzer özellikler nelerdir?
- Coğrafi işaretli gastronomik ürünler tamamlayıcı özellikler içermekte midir?
- Coğrafi işaretli gastronomik ürünlere yönelik hangi rotalar oluşturulabilir?

Araştırma, Türkiye’nin Doğu Karadeniz bölümü ve bu bölümde yer alan Artvin, Bayburt, Giresun, Gümüşhane, Ordu, Rize ve Trabzon illeri özelinde yapılmakta olup toplam 7 ili kapsamaktadır. Bu illere ait coğrafi işaretli gastronomik ürünleri tespit edilerek gastronomi rotaları geliştirilmiştir. Araştırma verileri içerik analizine tabi tutulmuştur. Bu kapsamda ilk olarak araştırmaya konu olan coğrafi işaretli gastronomik ürünlerin yıllar, mahreç işareti/mense adı, iller ve ürün grupları olmak üzere demografik özelliklerine göre gruplandırılmıştır. Ardından gastronomi rotalarının geliştirilmesi adına coğrafi işaretli gastronomik ürünler toplam üç tema altında değerlendirilmiştir. Bu temalar şehir özellikleri, ürün ve yemek grupları odaklı şeklinde belirlenerek gerçekleştirilmiştir.

**Tablo 2:** Temalar ve gastronomi rotalarına ilişkin aranan özellikler

<i>Tema adı</i>	<i>zellikleri</i>
şehir zellikleri	İllere göre ne çıkan ürünlere yönelik rotalar ve her bir şehir özelinde oluşturulabilecek rotalar
rn odaklı	Tek başına gastronomi rotası oluşturma potansiyeli olan ürünler ve ürünlerin benzerliklerine göre oluşturulabilecek rotalar
Yemek grubu	Yemeklerin zelliklerine oluşturulabilecek rotalar ve ürünlerin birbirini destekleyici özelliklerine göre oluşturulabilecek rotalar

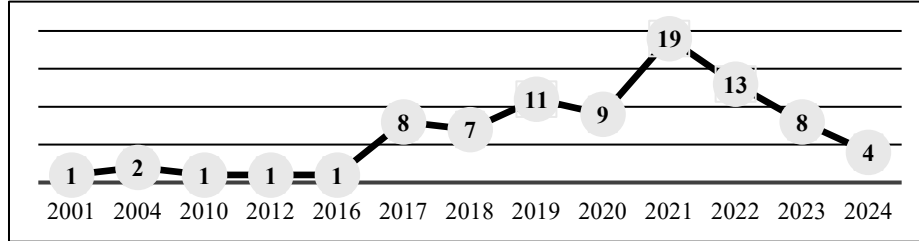
Tablo 2’de belirlenen temalar doğrultusunda yapılan değerlendirmelere ilişkin haritalandırmalar yapılarak gastronomi rotaları nerileri geliştirilmiştir.

### Bulgular

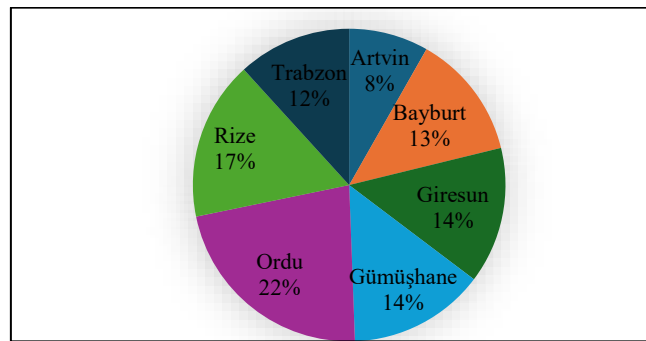
#### Coğrafi İşaretili Gastronomik rnlerin Demografik zellikleri

Doğu Karadeniz bölümünde yer alan Artvin, Bayburt, Giresun, Gümüşhane, Ordu, Rize ve Trabzon illerinin coğrafi işaretili gastronomik ürünlerine ilişkin yıl, mahreç işareti/menşe adı, il ve ürün grubu bazında demografik özellikler şekiller yardımıyla sunulmaktadır.

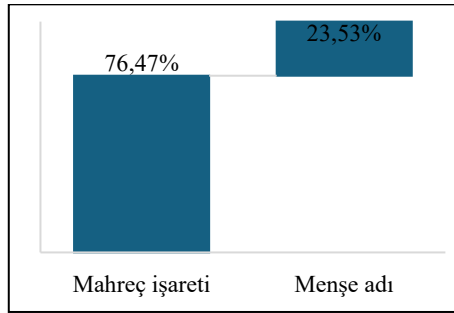
şekil 1’de gastronomik ürünlerin tescil yılına ait bilgiler incelendiğinde ilk ürünün 2001 yılında alındığı grlmektedir. 2016 yılından sonra tescilli ürün sayılarında önemli bir artış grlmektedir. En fazla tescil alınan yıl ise 2021 (19 ürün) olarak göze çarpmaktadır. Doğu Karadeniz’de ürünlerin yıllara göre dağılımında son on yıllık periyod içerisinde coğrafi işaretili ürünlere yönelik önemli çalışmaların yapıldığı söylenebilmektedir.

**şekil 1:** Doğu Karadeniz’de coğrafi işaretili gastronomik ürünlerin yıllara göre dağılımı

şekil 2’de coğrafi işaretili gastronomik ürünlerin illere göre dağılımına yer verilmektedir. şekil 2 incelendiğinde en az ürün olarak %8’ini Artvin (7 rn) iken, en fazla ürün olarak %22’sini Ordu (19 rn) ili bulundurmaktadır. %17’si Rize (14 rn), %14’ Gümüşhane ve Giresun (12’şer ürün), %13’ Bayburt (11 rn) ve %12’si Trabzon (10 rn) olmak üzere Ordu ilini takip etmektedir. Gastronomik ürünlere göre dağılım incelendiğinde illerin ürün sayılarında birbirine yakın dağılım gösterdiği grlmektedir.

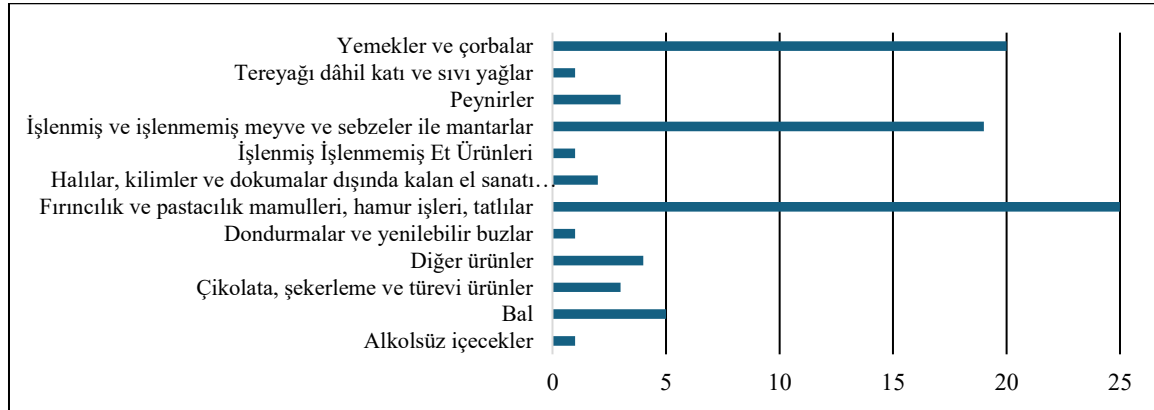
**şekil 2:** Doğu Karadeniz’de coğrafi işaretili gastronomik ürünlerin illere göre dağılımı

Őekil 3'te coğrafi işaretli gastronomik ürünlerin mahreç işareti ve menŐe adına göre dağılımlarına yer verilmektedir. Őekil 3 incelendiğinde %76,47'si mahreç işareti (65 ürün) ve %23,53' menŐe adı (20 ürün) olarak tescil işareti almıŐtır.



Őekil 3: Coğrafi işaretli gastronomik ürünlerin mahreç işareti/menŐe adına göre dağılımlarını

Őekil 4'de coğrafi işaretli gastronomik ürünlerin ürün grupları bazında dağılımlarını yer almaktadır. Gastronomik zellikli ürünlerin gruplarına göre dağılımlarını incelendiğinde en fazla ürünü Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar (25 ürün) rn grubu barındırmaktadır. Bu rn grubunu yemekler ve çorbalar (20 ürün) ile işlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar (19 ürün) takip etmektedir. Dolayısıyla %75,29'lık bir bölümü (54 ürün) yemek, hamur işi ve tarımsal ürün özellikli unsurlar oluŐurmaktadır. Bu bağlamda bölge hem yemek hem de ürün üzerine yönelik gastronomi rotalarına uygun bir özellik taşımaktadır. Ayrıca bal, peynir ve pekmez gibi benzer özelliklere sahip ürün gruplarına yönelik de gastronomi rotaları geliştirilebilir.



Őekil 4: Coğrafi işaretli gastronomik ürünlerin ürün gruplarına göre dağılımlarını

### Gastronomi Rotalarını OluŐurmada Coğrafi İŞaretli rnler

Doğu Karadeniz bölümünde yer alan Artvin, Bayburt, Giresun, Gümüşhane, Ordu, Rize ve Trabzon illerinin coğrafi işaretli gastronomik rnleri Şehir zellikleri, ürün odaklı ve yemek grupları bakımından üç tema altında incelenmektedir. Bu temalara ilişkin gastronomi rotaları haritalandırmalar yapılarak sunulmaktadır.

#### Şehir zelliklerine Göre Gastronomi Rotalarını

Doğu Karadeniz bölümünde oluşturulabilecek gastronomi rotalarına ilişkin birinci tema ürünlerin bulunduğu Őehirlere olan bakış açısıdır. Şehir zellikleri teması çerçevesinde amaç Artvin, Bayburt, Giresun, Gümüşhane, Ordu, Rize ve Trabzon illeri kendi özelinde değerlendirerek oluşturulması muhtemel gastronomi rotaları haritalandırılmaktadır (Harita 2).



Harita 2’de Artvin, Bayburt, Giresun, Gümüşhane, Ordu, Rize ve Trabzon illerinde yer alan coğrafi işaretli gastronomik ürünlere yer verilmiştir.

Ordu ilinde helva çeşitleri, turşu türleri, fasulye ürünleri, sebze ve ot yemekleri, karalahana yemekleri, kavurma türleri öne çıkan gastronomik ürünlerdir. Bu doğrultuda çeşitli yemeklerin yer aldığı Ordu ilinde öğün ve yöresel menü noktasında odaklanarak gastronomi rotaları geliştirilebilir.

Giresun ili incelendiğinde başta fındık türleri olmak üzere fındıkla yapılan tatlı ürünler, elma ve karadut gibi meyveler, oğlak kebabı ve dondurma ürünleri ile farklılaştığı görülmektedir. Dolayısıyla Giresun’da fındık ürünlerine yoğunlaşmanın yanında diğer ürünlerle de desteklenebilecek rotalara yer verilmesi önerilmektedir.

Doğu Karadeniz’in ortasında bulunan illerden Trabzon ilinde coğrafi işaretli gastronomik ürünlerden külek peyniri, tereyağı, sütlaç, kuymak gibi süt ve süt ürünleri karakteristik özellikler olarak dikkat çekmektedir. Bunun yanı sıra köfte, pide, ekmek ürünlerinin de önemli bir yeri vardır. Bu kapsamda süt ve süt ürünleri ile bölge içerisinde farklılaşan Trabzon’da gastronomi rotaları bağlamında fırsata çevrilmesi gerekmektedir.

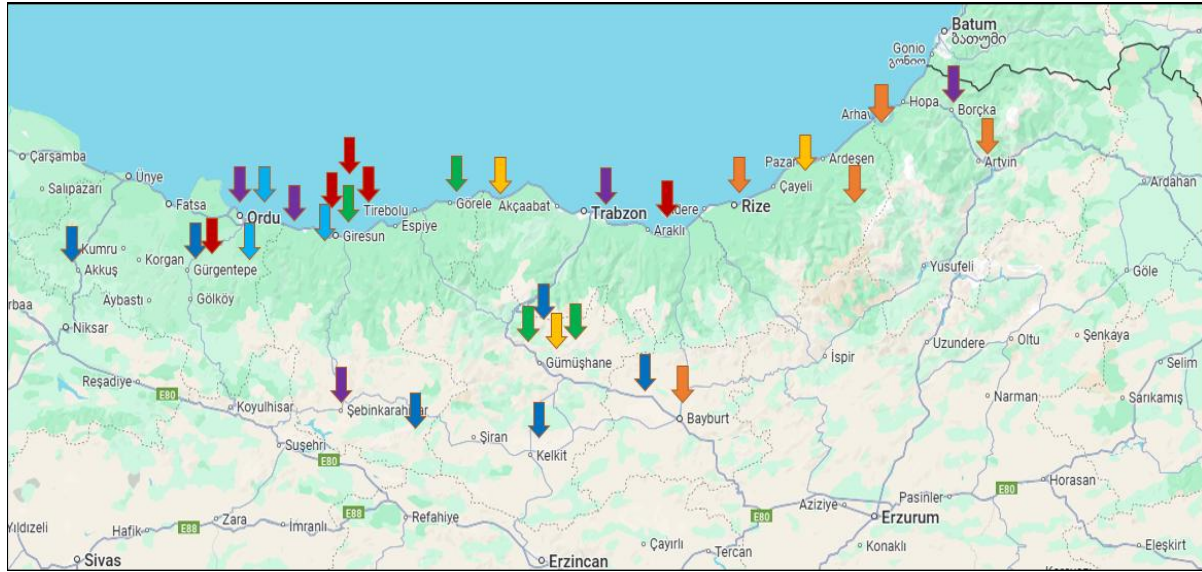
Trabzon ilinin iç kesimlerine doğru diğer bir ifadeyle güneyinde Bayburt ve Gümüşhane illeri yer almaktadır. Bu kesimde yer alan illerin çorba, pancar, dolma yemekleri ile ön plana çıkarken Gümüşhane ilinde ekmek çeşitleri, kete gibi hamur işi özellikli ürünlerin yanı sıra meyvelerden elde edilen pekmez ve nektar ürünleri önemli bir yere sahiptir. Bu kapsamda Trabzon, Gümüşhane ve Bayburt üçgeninde ürünlerin birbirini tamamlama özellikleri göz önünde bulundurularak alternatif gastronomi rotaları oluşturulabilir.

Rize ili incelendiğinde, ilk olarak ekmek, pide ve simit gibi hamur işi ürünlerin yanı sıra bal çeşitleri, peynir ve lokum gibi ürünlerin; ayrıca muhlama, pepeura, sarma, kuru fasulye ve kavurma gibi yemeklerin öne çıktığı görülmektedir. Dolayısıyla, Rize’de hem hamur işi hem öğün hem de ürün odaklı gastronomi rotalarının oluşturulmasına elverişli bir durum bulunmaktadır.

Son olarak Artvin ilinde bal çeşitleri dikkat çekmektedir. Bu durum bölgenin doğal yapısından kaynaklanmaktadır. Bunun yanı sıra kurutulmuş fasulye yemeği, Laz böreği, hamsili ekmek, kete, elma gibi farklı özellikte gastronomik ürünler yer almaktadır. Dolayısıyla bölgede doğal yapıyı öne çıkarılarak ve coğrafi işaretli ürünlerin çeşitlendirilerek yöre içinde potansiyel gastronomi rotaları geliştirilebilir.








### ***Ürün Odaklı Gastronomi Rotaları***

Doğu Karadeniz bölümünde oluşturulabilecek gastronomi rotalarına ilişkin ikinci tema ürün odaklı bakış açısıdır. Ürün odaklı tema çerçevesinde amaç tek başına gastronomi rotası oluşturma potansiyeli ve birbirine benzer özelliklere sahip ürünlere odaklanılmaktadır. Bu kapsamda öne çıkan ürünler gruplandırılarak oluşturulması muhtemel gastronomi rotaları haritalandırılmaktadır (Harita 3).

**Harita 3: Ürün Odaklı Oluşturulabilecek Gastronomi Rotaları**

Haritalandırma ile öne çıkan ürünlerle ilgili oluşturulabilecek toplam yedi rota belirlenmiştir. Bu rotalar Harita 3'te renklendirme tekniği ile işaretlenerek “Bal, Peynir, Tatlı, Fasulye, Sebze, Meyve ve Fındık” rotaları olmak üzere Tablo 3'te açıklanmaktadır.

**Tablo 3: Ürün Odaklı Oluşturulabilecek Gastronomi Rotaları**

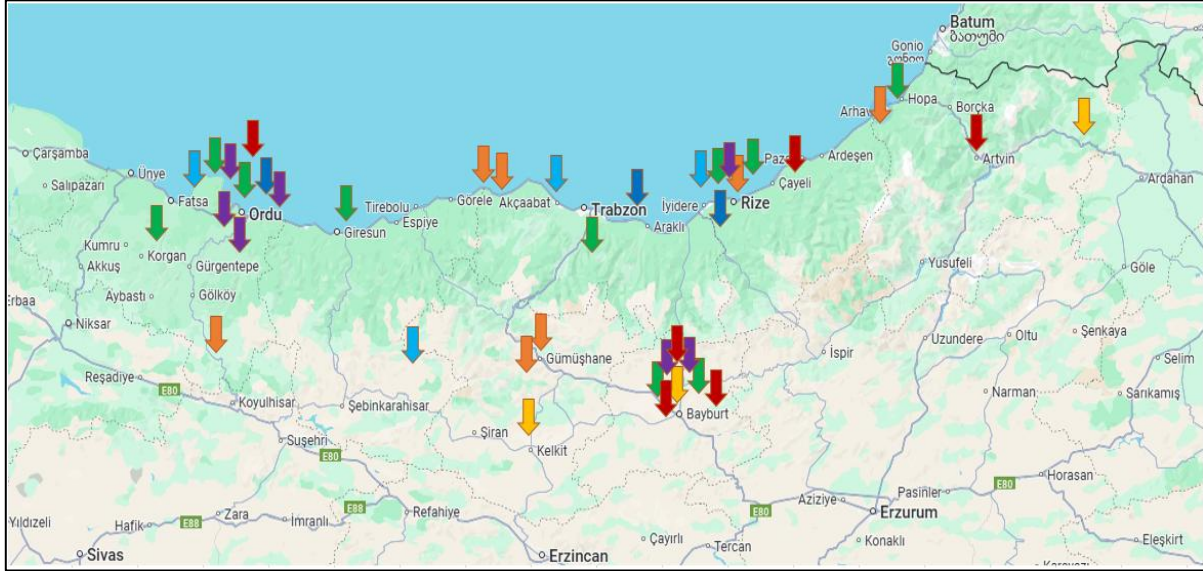
 Bal Rotası	Artvin, Rize ve Bayburt olmak üzere beş tane bal ürünü ön plana çıkmaktadır. (Arhavi Kestane Balı, Hatıla Balı, Bayburt Balı, Anzer Balı, Ayder Balı)
 Peynir Rotası	Rize, Trabzon ve Gümüşhane olmak üzere üç farklı peynir türü bulunmaktadır. (Gümüşhane Deleme Peyniri, Çayeli Koloti Peyniri, Vakfikebir Külek Peyniri)
 Tatlı Ürün Rotası	Gümüşhane (2) ve Giresun (2) olmak üzere dört farklı tatlı ürünü ön plana çıkmaktadır. (Gümüşhane Dut Pestili ve Kömesi, Giresun Fındık Ezmesi, Görele Dondurması)
 Fasulye Rotası	Ordu (2), Gümüşhane (2), Bayburt ve Giresun olmak üzere 6 tane fasulye türü bulunur. (Aydintepe Şeker Fasulyesi, Gümüşhane Şeker Fasulyesi, Kelkit Şeker Fasulyesi, Çamoluk Şeker Kuru Fasulyesi, Akkuş Şeker Fasulyesi, Gürgentepe Çoban Fasulyesi)
 Sebze Rotası	Ordu (2) ve Giresun olmak üzere 3 çeşit sebze ve ot ürünü yer almaktadır. (Giresun Isırganı, Ordu Taflan Turşusu, Ordu Yayla Pancarı Turşusu)
 Meyve Rotası	Artvin, Trabzon, Giresun, (2) ve Ordu olmak üzere 5 meyve ön plandadır. (Borçka Demir Elması, Yomra Elması, Piraziz Elması, Şebinkarahisar Karadutu, Ordu Kivisi)
 Fındık Rotası	Giresun (3), Ordu ve Trabzon olmak üzere beş farklı fındık türü yer almaktadır. (Giresun Kalınkara Fındığı /Giresun Karası, Giresun Sivri Fındığı, Giresun Tombul Fındığı, Arsin Foşa Fındığı Gürgentepe Çakıldak Fındığı)

Tablo 3 incelendiğinde, ürün odaklı olarak oluşturulabilecek pek çok unsurun bulunduğu görölmektedir. Özellikle bu ürünler, bölgeyi ziyaret eden turistler açısından hediyelik eşya, hatıra, doğal ürün ve sağlıklı beslenme unsurlarıyla önem taşımaktadır. Dolayısıyla, gastronomi turizmi açısından bölgenin güçlü yönlerini oluşturmaktadır. Bu ürünlerin niceliksel olarak sayısının artırılması ve niteliksel olarak işlenerek değeri yüksektilmesi, gelir yaratıcı özelliklerinin yöre ekonomisine kazandırılması açısından büyük önem taşımaktadır. Ayrıca, bölgede mevcut coğrafi işaretli ürünler ile coğrafi işaret almaya aday potansiyele sahip ürünlerin de gastronomi turizmine entegre edilmesi gerekmektedir.

### Yemek Gruplarına Göre Gastronomi Rotaları



Doğu Karadeniz bölümünde oluşturulabilecek gastronomi rotalarına ilişkin üçüncü tema yemek grubu bakış açısıdır. Yemek grubu teması çerçevesinde amaç yemeklerin tamamlayıcılık özellikleri bağlamında gastronomi rotası oluşturma potansiyeli olan ürünlere odaklanılmaktadır. Bu kapsamda öne çıkan yemekler öğün bazında gruplandırılarak oluşturulması muhtemel gastronomi rotaları haritalandırılmaktadır (Harita 4).

**Harita 4:** Yemek Grubu Odaklı Oluşturulabilecek Gastronomi Rotaları



Haritalandırma ile öne çıkan ürünlerle ilgili oluşturulabilecek toplam yedi rota belirlenmiştir. Bu rotalar Harita 3’te renklendirme tekniği ile işaretlenerek “*Ekmek, Kete, Tatlı, Pide, Et ve Köfte Yemeği, Sebze ve Ot Yemekleri, Çorba ve Yemek*” rotaları olmak üzere Tablo 4’te açıklanmaktadır.

**Tablo 4:** Yemek Grubu Odaklı Oluşturulabilecek Gastronomi Rotaları

 Ekmek Rotası	Artvin, Rize, Gümüşhane (2), Trabzon, Giresun ve Ordu yedi tane ekmek türü ön plana çıkmaktadır. (Hopa Hamsili Ekmeği, Gümüşhane Ekmeği, Kürtün Araköy Ekmeği, Çavuşlu Ekmeği, Mesudiye Kuru Ekmeği, Rize Baston Ekmek, Vakfikebir Ekmeği)
 Kete Rotası	Artvin, Bayburt ve Gümüşhane olma üzere üç farklı kete türü bulunmaktadır. (Şavşat Ketesi, Bayburt Ketesi, Kelkit Ketesi)
 Tatlı Rotası	Artvin, Bayburt (2), Trabzon, Rize (2), Giresun ve Ordu (3) olmak üzere on farklı farklı tatlı çeşidi ön plana çıkmaktadır. (Hopa Laz Böreği, Bayburt Süt Böreği, Hamsiköy Sütlaçı, Rize Enişte Lokumu ve Pepeçurası, Bayburt Tatlı Çorba, Giresun Fındık Ezmeli Kadayıf Tatlısı, Ordu Fındıklı Burma Tatlısı, Perşembe Ceviz Helvası, Kabataş Helvası)
 Pide Rotası	Ordu, Trabzon ve Rize olmak üzere 3 tane pide türü bulunmaktadır. (Ordu Pidesi / Ordu Yağlısı, Der pazarı Pidesi ve Sürmene Pidesi)
 Et ve Köfte Rotası	Giresun, Rize, Trabzon ve Ordu olmak üzere 4 çeşit et ve köfte yemeği yer almaktadır. (Alucra Oğlak Kebabı, Rize Kavurması, Yalıköy Köftesi, Akçaabat Köftesi)
 Sebze ve Ot Yemeği Rotası	Ordu (4), Baybur (2) ve Rize olmak üzere 7 tane sebze ve et yemekleri ön plana çıkmaktadır. (Ordu Galdirik Kavurması, Ordu Melocan Kavurması, Sakarca Mıhlaması, Zeytinyağlı Karalahana Sarması, Rize Etlı Kara Lahana Sarması, Bayburt Lor Dolması ve Yalancı Dolma)
 Yemek ve Çorba Rotası	Bayburt (3), Artvin, Rize ve Ordu olmak üzere 6 farklı çorba ve ana yemek türü yer almaktadır. (Ordu Pancar Çorbası, Bayburt Kara Pancar Yemeği, Kavut Çorbası, Ekşi Lahana, Puçuko, Çayeli Kuru Fasulye Yemeği)

Tablo 4 incelendiğinde, yemek grubu odaklı olarak oluşturulabilecek pek çok yemek unsurunun bulunduğu grlmektedir. Özellikle bu yemekler, bölgeyi ziyaret eden turistler açısından hem temel bir ihtiyaç olan yeme-içme faaliyetinin karşılanması hem de yöresel lezzetleri deneyimleme fırsatı sunması bakımından önem taşımaktadır. Bölgede gastronomi turizmi açısından mevcut yemek çeşitliliği, bölgenin önemli bir potansiyele sahip olduğunu ortaya koymaktadır. Bu yemek grupları, hem kendi ilerinde benzer özellikler taşıdıkları hem de birbirleriyle tamamlayıcılık sağlayabildikleri için gastronomik açıdan mutlaka değerlendirilmelidir. Örneğin, bu yemek gruplarını içeren menüler, öğün planlamaları ya da vegan ve sağlıklı beslenme temalı yemeklerle ilişkilendirilerek etkili bir pazarlama aracı olarak sunulabilir.

Yemek gruplarında ne çıkan bir diğer husus pancar, karalahana gibi yöreye özgü otlardan yapılan ürünlerin çeşitliliğidir. Bu kapsamda işletme menülerinde yer almasının yanı sıra bu ürünler özelinde festival, etkinlik gibi çeşitli organizasyonlar düzenlenerek yöre gastronomisi geliştirilmelidir. Bu kapsamda mübadil mutfağı, etnik mutfak, su ürünleri, hamsi şenliği, gastronomi günleri, yöresel yemek yarışmaları gibi farklı diğer etkinliklere de yer verilerek gastronomi turizmi bağlamında değerlendirilmelidir.

Doğu Karadeniz tatlı ve tuzlu su kaynakları sebebiyle önemli bir su ürünleri potansiyeline sahip ancak su ürünleriyle ilgili ürünlerin (hamsili ekmek, ili tava) sayısı oldukça sınırlıdır. Özellikle hamsinin en az elli çeşit ürününün yapıldığı bölgede bu ürünlerin sınırlı olması ve gastronomik açıdan değerlendirilmemesi düşündürücüdür. Yine bu bölge son zamanlarda somon yetiştiriciliği ve ihracatı bağlamında önemli bir kültür balıkçılığı merkezi haline dönüşmüştür. Bölgede bunun gibi hem doğal hem de kültürü yapılan su ürünlerine ait unsurların gastronomi turizmine kazandırılması gerekmektedir. Bu rnlerin niceliksel olarak sayısının artırılması, niteliksel olarak da işlenerek değerinin artırılması ile gelir yaratıcı özelliklerinin mutlaka yöre ekonomisine kazandırılması gerekmektedir. Ayrıca bölgede coğrafi işaretili diğer ürünler ve coğrafi işaret almaya potansiyel özellikler taşıyan ürünlerinde de gastronomi turizmine entegre edilmesi önem arz etmektedir. Bu kapsamda “*Süt ve Süt rnleri, Peynir Rotası, Vegan Rota, Pide Rotası, Hamur İşi Rotası, Doğal rnler Rotası, Mübadil Rotası, Etnik Mutfak Rotası, Sağlıklı Beslenme Rotası, Karadeniz’de Bir ğn Yemek Rotası, Kahvaltı Rotası, Balık Rotası, Somon Rotası, Hamsi Rotası vb.*” olmak üzere mevcut rotaların geliştirilmesi ve diğer turizm rotaları ile ilgili çalışmalar yapılmalıdır.

### Sonuç ve neriler

Bu araştırma, Doğu Karadeniz Bölgesi’nin gastronomi rotalarının oluşturulmasında coğrafi işaretili ürünlerin rolünü incelemek amacıyla gerçekleştirilmiştir. Araştırma bulguları, bölgedeki yerel gastronomik ürünlerin, coğrafi işaretilerle tescillenmiş olmasının hem kültürel mirasın korunması hem de bölgesel ekonominin kalkınması açısından önemli fırsatlar sunduğunu ortaya koymaktadır. Coğrafi işaretili rnler, Doğu Karadeniz’in gastronomik kimliğini ve mutfak kültürünü yansıtan temel unsurlar olarak, bölgedeki gastronomi rotalarının şekillendirilmesinde kritik bir rol oynamaktadır. Doğu Karadeniz Bölgesi’nde tescillenmiş gastronomik coğrafi işaretili ürünlerin büyük çoğunluğunun (%76,47) mahreç işaretili ile tescillenmiş olması, bu ürünlerin bölgenin doğal ve kültürel zenginliklerini taşıdığını göstermektedir. Araştırmada, en fazla tescillenen ürünlerin fırıncılık ve pastacılık ürünleri, hamur işleri ve tatlılar (%29,41) olduğu görülürken, yemekler ve çorbalar (%23,53) ile tarımsal ürünler (%22,35) ikinci sırada yer almaktadır. Coğrafi işaretili gastronomik ürünler, geleneksel lezzetleri ve özgün tarifleriyle bölgeyi ziyaret eden turistlere eşsiz bir deneyim sunmaktadır. Dolayısıyla bu eşitlilik, Doğu Karadeniz Bölgesi’nde gastronomi rotalarının oluşturulmasında önemli bir temel sunmaktadır.

Araştırma bulguları, bölgedeki illerin gastronomik özelliklerinin birbirinden farklılaştığını ortaya koymaktadır. Ordu; helva, fasulye, turşu, karalahana yemekleri ve kavurma ile öne çıkmaktadır. Giresun, fındık, tatlılar, elma, karadut, oğlak kebabı ve dondurma gibi ürünleriyle dikkat çekmektedir. Trabzon, süt ürünleri, pide ve köfte ile tanınmaktadır. Bayburt, orba ve dolma çeşitleriyle; Gümüşhane ise ekmek, kete ve pekmez ile öne çıkmaktadır. Rize, hamur işleri, bal, muhlama ve sarma ile ön plana çıkarken; Artvin, bal ve Laz böreği ile farklılaşmaktadır. Bu eşitlilik, iller arasında tamamlayıcı nitelikte gastronomi rotalarının oluşturulmasına imkn sağlamaktadır.

Bu araştırma, bölgedeki gastronomik potansiyelin geliştirilmesi ve tanıtılmasında coğrafi işaretili ürünlerin önemli bir araç olarak kullanılabilceğini de ortaya koymaktadır. Bölgedeki gastronomi rotaları, üç ana tema üzerinden şekillendirilebilir: şehir özellikleri, ürün odaklı ve yemek grubu odaklı rotalar. şehir özellikleri gastronomi rotaları, bölgede bulunan illerin hem benzer hem de farklı gastronomik özelliklere sahip olduğunu ortaya koymaktadır. Dolayısıyla şehirlerdeki gastronomi rotalarının geliştirilmesi bölgede bütünsel bir rota oluşturulmasına zemin hazırlaması muhtemeldir. rn odaklı gastronomi rotaları, bölgedeki yerel ürünlerin ve geleneksel lezzetlerin tanıtılması için büyük fırsatlar sunmaktadır. Örneğin, bal rotasında Artvin, Rize ve Bayburt illerinden beş farklı bal türü tanıtılabilirken, peynir rotasında Rize, Trabzon ve Gümüşhane illerinden üç farklı peynir türü vurgulanabilir. Bu tür rotalar, bölgeyi ziyaret eden turistlere benzersiz bir gastronomik deneyim sunabilir. Yemek grubu odaklı gastronomi rotaları ise, bölgedeki yemek çeşitliliğini ve yemeklerin tamamlayıcı özelliklerini ön plana çıkaracaktır. Örneğin, ekmek rotasında Artvin, Rize, Giresun ve Ordu illerinde üretilen farklı ekmek eşitleri tanıtılabilirken; pide rotasında Ordu, Trabzon ve Rize illerinde üretilen farklı pide eşitleri ne çıkarılabilir. Sebze ve ot yemekleri rotasında ise Ordu ve Rize'nin yöresel sebze yemekleri tanıtılabilir.

Bölgedeki su ürünleri, özellikle hamsi ve somon gibi deniz ürünleri de gastronomi turizmi açısından önemli bir potansiyel taşımaktadır. Hamsi, bölge mutfağında merkezi bir yere sahipken, su ürünlerinin gastronomik açıdan daha etkin bir şekilde tanıtılması gerekmektedir. Ayrıca, son yıllarda somon yetiştiriciliği ve ihracatı ile Rize ve çevresi, önemli bir kültür balıılığı merkezi haline gelmiştir. Bu rnlerin gastronomi turizmine entegre edilmesi, bölgeyi daha fazla turistin ilgisini çekecek bir destinasyon haline getirebilir. Bunun yanı sıra bölgedeki etnik mutfaklar, kültürel etkileşim, etkinlikler olmak üzere mutfağa ilişkin unsurların gastronomi rotaları kapsamında değerlendirilmesi önemlidir. Dolayısıyla tüm bu bulgular ışığında bölgede geliştirilmesi gereken ve oluşturulması muhtemel gastronomi rotaları řu şekilde sıralanabilir.

- Süt ve Süt rnleri,
- Peynir Rotası,
- Vegan Rota,
- Pide Rotası,
- Hamur İşi Rotası,
- Doğal rnler Rotası,
- Mübadil Rotası,
- Etnik Mutfak Rotası,
- Sağlıklı Beslenme Rotası,
- Karadeniz'de Bir ğn Yemek Rotası,
- Kahvaltı Rotası,
- Balık Rotası,
- Somon Rotası,
- Hamsi Rotası

Sonuç olarak, Doğu Karadeniz Bölgesi'nin gastronomi turizmi açısından büyük bir potansiyele sahip olduğu, ancak bu potansiyelin daha etkin bir şekilde kullanılabilmesi için yerel gastronomik ürünlerin tanıtımına daha fazla önem verilmesi gerektiği vurgulanmaktadır. Coğrafi işaretli ürünlerin ve yöresel yemeklerin turizm sektörüne entegre edilmesi, bölgenin ekonomik kalkınmasına katkı sağlayacaktır. Bu bağlamda, mevcut gastronomi rotalarının geliştirilmesi ve yeni rotaların oluşturulması, bölgeyi gastronomi turizmi açısından cazip bir destinasyon haline getirebilir. Bu süreçte, bölgenin özgün gastronomik kimliğinin korunması ve tanıtılması, sürdürülebilir turizm uygulamaları ile desteklenmelidir.

### Kaynakça

- Aslan, E. ř., Taşdemir, E., Yazar, A. E. (2021). Doğu Karadeniz şehirlerine yönelik marka şehir tutumları üzerine bir araştırma. *Selçuk İletişim*, 14(2), 606-633.
- Başoda, A., Aylan, S., Kılışhan, R., Acar, Y. (2018). Gastronomi uzmanlığı, turları ve rehberliği: Kavramsal bir ereve. *Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 11(3), 1809-1926.
- Belber, B. G., Kamış, M. D. (2022). Gastronomi turizminin sürdürülebilirliğinde gastronomi rotalarının önemi. *Cukurova 8th International Scientific Researches Conference*, 15-17 Nisan 2022, Adana.
- Bezirgan, M., Koç, F. (2014). Yerel mutfakların destinasyona yönelik aidiyet oluşumuna etkisi: Cunda adası örneği. *Journal of International Social Research*, 7(34), 917-928.
- Çekiç, İ., Aksoy, M. (2021). Gaziantep ve Hatay illerini ziyaret eden yerli turistlerin mutfak imajı algı düzeylerine yönelik karşılaştırma bir araştırma. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 9(4), 3064- 3078.
- Demir, E. (2024). Sosyal bilimlerde nitel araştırma teknikleri üzerine betimsel bir alışma. *Uludağ Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 25(46), 313-328.
- Demirel, H., Ayyıldız, S. (2017). Mutfak kültürü ve değişimi; Giresun ili örneği. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 5(4), 280-298.
- Demirses, İ., Kement, Ü., Hüsem, B. Z. (2023). Ordu ili gastronomi kimliği ve mutfak kültürüne yönelik değerlendirme: amaş örneği. *Dicle Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 13(26), 662-696.
- DOKA (2024). Tanıtım destek ve yatırım stratejisi Trabzon. <https://www.doka.org.tr/dosyalar/editor/files/trabzon-ili-yatirim-destek-ve-tanitim-stratejisi.pdf>. Erişim Tarihi: 22.12.2024
- Duda, T. (2024). Culinary heritage routes as a part of regional identity and original tourist product. *European Research Studies Journal*, 27(4B), 941-948.
- Fidan, M. S., Öz, A., Adanur, H., Turan, B. (2013). Gümüşhane yöresinde yetişen bazı önemli odun dışı orman ürünleri ve kullanım miktarları. Gümüşhane Üniversitesi. *Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 3(2).
- Gazelci, S. C., Aksoy, M. (2024). Türkiye'de oluşturulan teorik gastronomi rotalarının bibliyometrik analizi. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 21(1), 149-167.
- Gözelce, D. K. (2021). İşlevsel halkbilimi kuramı bağlamında Rize sofrası kültürü. *Culture and Civilization*, 1(1), 51-77.
- Kan, M., Gülçubuk, B., Küçükçongar, M. (2012). Coğrafi işaretlerin kırsal turizmde kullanılma olanakları. *Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, (1), 93-101.
- Karaeper, E. İ. (2024). Yemek ve kültür ilişkisi bağlamında balkan restoranlarının menü içerik analizi. *Kent Akademisi*, 17(5), 1975-1994. <https://doi.org/10.35674/kent.1433018>.
- Kaya, M. (2023). Coğrafi İşaretli ürünlerin sürdürülebilirlik açısından değerlendirilmesi: Samsun örneği. *Mavi Atlas*, 11(1), 105-119.

- Kılıç, S. (2013). Sampling methods. *Journal of Mood Disorders*, 3(1), 44-46. <https://doi.org/10.5455/jmood.20130325011730>
- Oğan, Y., Bykyılmaz, S. (2020). Karadeniz Bölgesinin coğrafi işaretli gastronomik rnleri. *Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research*, 4(3), 337-354. <https://doi.org/10.32958/gastoria.800387>
- Oğan, Y., zkaya, F. (2021). Artvin ilindeki yiyecek ve içecek işletmelerinde yöresel yemekler. *Tourism and Recreation*, 3(1), 85-92.
- Okan, T., Köse, C. (2022). Türkiye’de bölgesel farklılıklar kapsamında kestaneye dayalı faydalanmanın sosyoekonomik boyutu. *Bartın Orman Fakültesi Dergisi*, 24(3), 591-608.
- Rize Valiliği (2022). Rize ili 2021 yılı evre durum raporu. <https://webdosya.csb.gov.tr/db/ced/icerikler/rize-ilcdr-2021-20220706105111.pdf>  
Erişim Tarihi: 20.12.2024
- şen, M. A. (2020). Gastronomi turizmi kapsamında Trabzon mutfağına özgü bir rn “Kuymak”. *Karadeniz İncelemeleri Dergisi*, 15(29), 251-268.
- Tikkanen, I. (2007). Maslow’s hierarchy and food tourism in Finland: five cases. *British Food Journal*. 109(9), 721-734.
- Torusdağ, G. B., nem, E. ., Sami, F., Kızıldemir, . (2022). Yerel mutfakların gastronomi turizmi çerçevesinde değerlendirilmesi. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 5(1), 66-82.
- Türk Patent ve Marka Kurumu (2024). Coğrafi işaret ve geleneksel ürün adı. <https://www.turkpatent.gov.tr/cografi-isaret> (E.T. 12.12.2024).
- URL-1: Türkiye Siyasi Haritası, <https://ogretmensosyalbilgiler.wordpress.com/2020/02/21/turkiye-siyasi-haritalari/> Erişim Tarihi: 11.12.2024
- URL-2: Artvin İli Haritası, <https://s.milimaj.com/others/image/harita/artvin-ili-haritasi.png>  
Erişim Tarihi: 11.12.2024
- URL-3: Rize İli Haritası, <https://s.milimaj.com/others/image/harita/rize-ili-haritasi.png> Erişim Tarihi: 11.12.2024
- URL-4: Trabzon İli Haritası, <https://s.milimaj.com/others/image/harita/trabzon-ili-haritasi.png>  
Erişim Tarihi: 11.12.2024
- URL-5: Giresun İli Haritası, <https://s.milimaj.com/others/image/harita/giresun-ili-haritasi.png>  
Erişim Tarihi: 11.12.2024
- URL-6: Bayburt İli Haritası, <https://s.milimaj.com/others/image/harita/bayburt-ili-haritasi.png>  
Erişim Tarihi: 11.12.2024
- URL-7: Ordu İli Haritası, <https://s.milimaj.com/others/image/harita/ordu-ili-haritasi.png>  
Erişim Tarihi: 11.12.2024
- URL-8: Gümüşhane İli Haritası, <https://s.milimaj.com/others/image/harita/gumushane-ili-haritasi.png> Erişim Tarihi: 11.12.2024
- Yılmaz, . (2019). Yöresel yemeklerin yerel restoranlarda sunulma düzeyi: Bayburt rneği. *Bayburt Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi*, 2(2), 225-230.
- Wach, E., Ward, R. (2013). Learning about qualitative document analysis. *IDS Practice Paper in Brief*, 13, 1-11.