



Yenilebilir Böceklerin Menülerde Kullanılması Üzerine Bir Araştırma- Kapadokya Örneği

A Research On Edible Insects Usage In Menus: The Case Of Cappadocia

Elif KAYMAZ¹
Şevki ULEMA²

¹ Arş. Gör., Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, elifkaymaz@subu.edu.tr

² Doç. Dr., Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, ulema@subu.edu.tr

Gönderilme Tarihi / Submitted : 06.12.2019

Kabul / Accepted : 25.02.2020

Özet

Çin, Japonya, Güney Kore gibi ülke turistlerinin aktif olarak turizme katılıyor olmaları, harcanabilir gelirlerin fazla olması, hızlı büyüyen nüfus yapısı bu ülkelerin turistlerini turizm pazarında önemli hale getirmektedir. Türkiye'ye bakıldığında ise Uzak Doğu'dan gelen turist sayısının diğer ülkeler ile karşılaştırıldığında oldukça düşük olduğu saptanmıştır. Bu noktada araştırmanın amacı, ülkelerinde tüketilen yenilebilir böceklerin Kapadokya'da yer alan yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde yer almasının Uzak Doğu'dan gelen turistlerin motivasyonları üzerinde etkili olup olmayacağını tespit edilmesidir. Araştırmada nitel araştırma yöntemi olan görüşme tekniğinden yarı yapılandırılmış görüşme uygulanmıştır. Araştırmada gayeli (amaçlı) örnekleme türü içerisinde yer alan kartopu örnekleme kullanılmıştır. Görüşme, Kapadokya'da yiyecek içecek işletmelerinde çalışan 17 birey ile gerçekleştirilmiştir. Veri toplama aracı olarak kullanılan görüşme formları 8 açık uçlu sorudan oluşmaktadır. Elde edilen veriler betimsel analiz ile incelenmiştir. Araştırmadan çıkartılan sonuçlara bakıldığında ise katılımcıların Uzak Doğu'dan gelen turistleri ağırladıkları ancak yenilebilir böcek tarzi ürünleri sunmadıkları görülmüştür. Bu durumun başlıca sebebinin ise Uzak Doğu'dan gelen turistlerin Türk yemeklerini denemek istemeleri olduğu tespit edilmiştir. Katılımcıların 17'si de yenilebilir böcek menüleri oluşturmayı düşünmemektedir.

Araştırmanın bir başka sonucuna göre Uzak Doğu'dan gelen turistlerden menülerde yenilebilir böceklerin bulundurulmasına ilişkin talep bulunmamaktadır. Araştırmanın neticesinde 12 katılımcı yenilebilir böceklerin menülerde yer almasının turizme hiçbir etkisinin olmayacağını ifade etmiştir. Bu noktadan yola çıkılarak menülerde bu tarz yiyeceklerin sunulmasının Uzak Doğu'dan gelen turistleri çekmeyeceğini yalnızca işletmeler için zahmetli ve maliyetli olacağı sonucuna ulaşılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Böcekler, Yenilebilir Böcekler, Gastronomi turizmi

Abstract

Tourists actively participating in tourism such as China, Japan, South Korea, high disposable income, fast-growing population structure make these countries important in the tourism market. Referring to Turkey if compared with other countries, the number of tourists from the Far East has been found to be quite low. At this point, the aim of the research is to determine whether the inclusion of edible insects consumed in their countries in the menus of the food and beverage establishments in Cappadocia will affect the motivation of the tourists coming from the Far East. In the study, semi-structured interview was applied from interview technique which is a qualitative research method. In the research, snowball sampling which is included in the purposeful sampling type was used. The interview was conducted with 17 individuals working in food and beverage establishments in Cappadocia. Interview forms used as data collection tool consist of 8 open-ended questions. The obtained data were analyzed by descriptive analysis. The results of the study showed that the participants hosted tourists from the Far East but didn't offer edible insect products. The main reason for this situation was that tourists from the Far East wanted to try Turkish food. 17 of the participants are planning to create edible insect menus. According to the results of the research, there are no requests from the Far East for the presence of edible insects in the menus. As a result of the research, 12 participants stated that the inclusion of edible insects in the menus would have no effect on tourism. From this point, it has been concluded that the provision of such food in the menus will not attract tourists from the Far East and will be troublesome and costly only for the enterprises.

Keywords: Insects, Edible Insects, Gastronomy tourism

GİRİŞ

Entomofaji, bir besin kaynağı olarak böceklerin tüketilmesidir (Aydoğan ve İncekara, 2018). Tarih içerisinde böcekler çok çeşitli sebeplerden ötürü gıda maddesi olarak kullanılmıştır. Afrika’da yaşanan kıtlıklar, Güney Amerika’da tekdüze beslenmeden kurulma isteği sonucu insanlar yenilebilir böcekleri tüketmeye başlamıştır. Uzak Doğu için ise yenilebilir böcekler, besin çeşitliliği sağlamanın yanı sıra hem ekonomilerinde hem de kültürlerinde oldukça önemli bir yere sahiptir. Öyle ki bazı Uzak Doğu ülkelerinde böcek tüketmek bir statü göstergesi haline gelmiştir (Bağrıaçık, 2009).

Çin’in yenilebilir böcek tüketimine bakıldığında 2000 yıl öncesine uzandığı görülmektedir. Çin’de 178 böcek türünün hala yaygın olarak tüketildiği tahmin edilmektedir. Çekirge, ipekböceği pupaları, yaban arıları gibi böcek türlerinin restoranlarda popüler olarak yer aldığı görülmektedir. Çin Sağlık Bakanlığı’nın ipekböceği pupalarını yeni bir gıda olarak tanıtmaya da Çin’de yenilebilir böceklerle olan ilgiyi arttırmıştır (Costa- Neto, & Dunkel, 2016; Sogari vd., 2019). Çin’in yanı sıra Kore’de (Shin vd., 2018) ve Tayland’da (Huis vd., 2013: 18) yaşayan bireylerin diyetlerinde yenilebilir böcek kullanıldığı görülmektedir. Bu noktada Çin, Kore ve Japon ülke turistlerinin turizmdeki önemi düşünüldüğünde tüketilen bu yenilebilir böceklerin Türkiye’de bulunan yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde yer alması ülkeye gelen turistlerin kendi yörelerinden yemek bulmaları ve neticesinde memnuniyetlerinin artacağı düşünülmektedir. Memnuniyeti artan turistlerin ise hem aynı yere tekrar gitme isteği artmakta hem de gönüllü bir pazarlamacı olarak çevresindekileri etkilemektedir (İpar ve Doğan, 2013). Bu araştırmanın amacı ise, Kapadokya’da yer alan yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde yenilebilir böceklerin yer almasının Uzak Doğu’dan gelen turistlerin motivasyonları üzerinde etkili olup olmadığının tespit edilmesidir.

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Çalışmanın bu bölümünde yenilebilir böcekler hakkında genel bilgiler verilmektedir.

Yenilebilir Böcekler (Entomofaji)

Entomofaji (entomophagy) Yunanca kökenli bir kelime olup “entomo” (böcek) ve “phagein” (yemek) kelimelerinin bir araya getirilmesiyle ortaya çıkmıştır. Böceklerin bir yiyecek olarak nitelendirilip tüketilmesini ifade etmektedir (Kurgun, 2017). Kısaca

yenilebilir böcek olarak tanımlanan entomofaji (entomophagy), aslında yeni bir kavram değildir. Çünkü insanlar yüzyıllardır açlıklarını giderebilmek için çeşitli bitki, hayvan ve böcekleri tüketmişlerdir (Kurgun, 2017). Özellikle hayvanları avlayabilmek için av araçlarının bulunmadığı, tarım tekniklerinin gelişmediği dönemlerde böcek tüketimi söz konusudur. Amerika ve Meksika’da mağaralarda bulunan koprolitler de bu durumu destekler niteliktedir (Mitsuhashi, 2008). Çekirge, tırtıl, ağustos böceği tüketilen bu böceklere örnek olarak gösterilebilir (Aydoğan vd., 2018).

Yenilebilen böceklerin, genellikle larva, nimf, yumurta, erginleri tüketilmektedir. Protein ve karbonhidrat yönünden oldukça zengin olması, düşük yağ oranına sahip olması, içeriğinde vitamin ve mineral bulundurması böcekleri özellikle besin bulmada zorluk çeken topluluklar için cazip bir yemek haline getirmektedir. Ancak besin değerleri bütün böceklerde aynı değildir. Böceğin türüne, beslenmesine, cinsiyetine, yaşadığı çevreye göre böceklerin besin değeri değişmektedir (Güneş vd., 2017; Kurgun, 2017; Sabuncuoğlu vd., 2018).

Sabuncuoğlu vd. (2018) araştırmasında toplam 2000 yenilebilir böcek türünün mevcut olduğu ve 113 ülkede bu böceklerin tüketildiği ifade edilmiştir. Mankan (2017) ise 24 ülkede 1783 tür böceğin insanlar tarafından tüketildiği üzerinde durmuştur. İpçak vd. (2018) araştırmasında siyah asker sineği, çekirge, un kurtları gibi türleri yenilebilen böcekler örnek olarak gösterilmiş ve Asya, Amerika, Afrika gibi ülkelere 2 milyara yakın bireyin bu böcekleri tükettiği ifade edilmiştir.

Özellikle FAO’nun (Food and Agriculture Organization, 2015) böcekleri geleceğin gıdası olarak göstermesi son yıllarda yenilebilir böceklere olan ilgiyi arttırmıştır. Raporun yayınlanmasının ardından televizyonların, gazetelerin ve pek çok derginin bu konu üzerine odaklanmaları da insanların bu yiyeceklere merak duymasına sebep olmuştur. Hatta maddi durumu iyi olan bireyler için farklı ülkelere farklı türlerde böcek sağlayan endüstriler ortaya çıkmıştır. Özellikle Fransa yenilebilir böcekler ile ilgili workshoplar, sergiler ve sempozyumlar düzenlemiştir. Londra ve Paris’te bulunan lüks restoranların menüsünde de böcekler yer almaya başlamış, ünlü şefler böceklerden lezzetli yemekler yapmışlardır. Japonya’da ise böcek ihracatı 2 katı kadar artmıştır (Mitsuhashi, 2017; Özsoy, 2017; Mankan, 2017).

Yenilebilir Böcek Türleri

Böcekler, insanlar tarafından başka bir ürünün içerisine ilave edilerek ya da doğrudan yenilebilmektedir. Başka bir ürünün içerisine ilave edilmesinin sebebi lezzet, tat, doku, aroma gibi özellikleri üzerinde olumlu etki yaratmasıdır. Koşnilin reçel, şeker, süt, peynir, çorbalara renklendirici olarak katılması; çekirge, ağustos böceği, bal arısı, örümcek, sinek gibi böceklerde bulunan kitin ve kitosanda asit düzenletici, renk koruyucu olarak yararlanılması bu duruma örnek olarak gösterilebilir (Güneş vd., 2017). Mankan'ın (2017) araştırmasında yer alan bilgiye göre Coleoptera, Lepidoptera, Orthoptera, Hymenoptera ve Hemiptera böcek türü Asya, Amerika ve Afrika ülkeleri başta olmak üzere dünyada en çok tüketilen böcek türüdür. Yenilebilir böceklerin birkaçı şu şekildedir:

Kınkanathılar (Cleoptera): Bu böceğin sadece larvası tüketilebilmektedir. Bu böcek çeşitlerinin her birinin larvasının tadı birbirinden farklıdır. İlk önce larvası kaynar suda kaynatılarak öldürme işlemi gerçekleştirilir. Ardından bacak ve kanatları ayrılır ve ateşte kızartılır. Birçok çeşidi olan cleoptera'nın en bilineni ise kırmızı palmye böceğidir. Sevilen bir böcek olup satışı bulunmaktadır (Bağrıaçık, 2009; Özer, 2018).

Kelebekler ve Güveler (lepidoptera-butterflies and Moths): Kelebek ve güveler henüz larva iken yenilmekte olup birçok ülkede tüketilmektedir. Larva halinde iken yenmesinin sebebi ise vücutlarında tüylerin bulunuyor olmasıdır. Bu türlerden Mopane tırtılı ekonomik olması sebebiyle tüketilmektedir (Bağrıaçık, 2009; Özer, 2018). Kelebek ve güveler, özellikle Afrika'da protein, yağ, mineral ve vitamin yönünden zengin olduğu için tüketilmektedir. Genellikle güneşte kurutulup yenen kelebek ve güveler Güney Afrika'da konserve şeklinde de yenilmektedir (Mankan, 2017). Avusturalya yerlileri tarafından tırtıllar oldukça önemli bir besin kaynağıdır. Afrika'da tırtıllar kurutularak ya da tütülenerek yenilmekte ve ihracatı yapılmaktadır. Çin'de de ipek yapımından sonra arta kalan ipek böceği pupaları (koza) kurutularak yenilmektedir. Özellikle pilavların yanına yakıştığı için pilav ile birlikte verilmektedir (Bağrıaçık, 2009)

Zar Kanatlılar (Hymenoptera): Özellikle karınca yumurtaları Tayland'da oldukça sevilen bir yiyecektir (Özer, 2018). Avusturalyalıların beslenmesinde önemli bir yere sahiptir. Karıncalar, çevreden topladıkları besinleri mide kısmında biriktirir. Bu nedenle karıncalar karınlarından kopartılarak yenilmektedir. Hindistan'da ise kırmızı karıncalar genellikle keklerin içerisine ilave edilir ya da çiğ olarak da tüketilebilir. Kuzey Amerika

ve Meksika gibi ülkelerde bal karıncalarının karın kısmı yenilerek bu kısımdan çeşitli şuruplar hazırlanmaktadır (Bağrıaçık, 2009).

Düz Kanatlılar (Orthoptera): Çekirgenin birçok çeşidi bulunmaktadır (Özer, 2018). Afrika'da bazı çekirge türlerinin kanatları ve bacakları ayrılarak yağda kızartılmaktadır. Uzun süre saklanmak istendiğinde ise güneşte kurutulmaktadır. Irak'ta çekirge (*Schistocerca gregaria*) tuzlu suyun içerisine atılarak pişirilir daha sonra pilav eşliğinde yenilir. Japonya'da çekirgeler şeker ile kaplanarak yenilmektedir. Özellikle kokteyllerde servis edilir (Bağrıaçık, 2009)

Benzer Kanatlılar (Homoptera): Genellikle kızartılarak yenen ağustosböcekleri, en yaygın tüketilen böcek türlerindedir (Mankan, 2017). Koşnil ise, Erzurum, Van gibi illerde kabukları kazınarak haşlanır ardından bir şurup elde edilir. Benzer bir uygulama Avusturalya'da da görülmektedir (Bağrıaçık, 2009).

Yarım Kanatlılar (Hemiptera): Geniş bir yayılıma sahip olan hemiptera türleri karasal, sucul ve yarı sucul alanlarda yaşamlarını sürdürebilmektedir. Bu türün bilinen en iyi örneği dev su böceğidir. Dev su böcekleri genellikle Tayland'da Asya yemekleri yapan dükkânlara satılmakta ve buharda pişirilerek yenilmektedir. Bu türün, kırmızıbiberli pilavı oldukça sık tüketilmektedir (Mankan, 2017).

İki Kanatlılar- Sinekler (Diptera): Afrika gibi ülkelerde göllerden toplanan göl sinekleri kurutularak çerez gibi yenmektedir (Bağrıaçık, 2009).

Ev circırı: İsveç'e özgü bir böcek olup Tayland ve çeşitli ülkelerde yetiştiriciliği başlamıştır (Özer, 2018).

Turizmde Yenilebilir Böceklerin Kullanımı

Böceklerin, yenilebilir ya da yenilemez olması esasında kültürden kültüre değişmektedir. Kimi kültürde sevmeyerek tiksinti uyandıran böcekler kimi kültürde ise oldukça lezzetli bir yiyecek olarak görülmektedir (Özer, 2018). Özellikle Asya, Afrika ve Amerika kıtalarında oldukça sık tercih edilen bir besindir. Kongo, Afrika, Zambiya, Avusturya, Japonya, Kanada ve daha birçok ülkede böceklerin gıda olarak tüketimi söz konusudur (Bağrıaçık, 2009; Özer, 2018). FAO'da yer alan bilgilere göre Afrika'da 250, Çin'de 180, Meksika'da 549 böcek türü tüketilmektedir (FAO, 2015). Yenilebilir böceklerin tüketildiği ülkelerden birkaçı şu şekildedir:

Tayland: Tayland'da yenilebilir böcekler bir statü göstergesi haline gelecek kadar benimsenmiştir. Sokaklarda ve marketlerde böcek satışı yapılmaktadır. Aynı zamanda

diğer ülkelere böcek tedarik edilmektedir. Cırcır böceği, ağaç kurdu, beyaz karınca, arı ve çekirge gibi türler yaygın olarak tükettikleri böcekler arasındadır (Mankan, 2017; Güneş vd., 2017). Amerika'da bira ve cips ile ikram edilen kızartılmış böcekler, Tayland'da genellikle bira ve patates ile birlikte servis etmektedir. Çıtır böcekler, arabalarda satışı yapılarak bir sokak lezzeti haline gelmiştir. Derin yağda kızartılan cırcırlar en çok tercih edilen yiyecek olup Golden Mountain sos ve biber ile satılmaktadır (Lilholt, 2015).

Meksika: Latin Amerika ve Meksika gibi ülkelerde küçük çekirgelerin tüketildiği görülmektedir (Özer, 2018). Çikolata kaplı çekirgeler, şeker kaplı solucanlar bulunur. Ayrıca mescal adlı alkollü içkilerinin yanında kurtçuklar servis edilmektedir (Lilholt, 2015).

Çin: Çin'de böcekler oldukça sevilen yiyeceklerdir. Kavrulmuş arı larvaları, kızarmış ipekböceği güvesi, siyah karıncalar tüketmektedirler. Arıdan çorbalar hazırlamaktadırlar (Lilholt, 2015; Özer, 2018). *Cybister limbatus* türü Çin başta olmak üzere Afrika, Meksika, Kore, Amerika gibi ülkelerde yenilmektedir (Aydoğan vd., 2018).

Brezilya: Kraliçe karıncaları Brezilya'da oldukça sevilen atıştırma malıdır. İlk başlarda sadece maddi durumu olmayan bireyler tarafından tüketilen bu atıştırma malı daha sonra ülkede her kesimden bireyin sevdiği bir yiyecek haline gelmiştir. Karıncaların kanatlarının çıkartılıp çikolataya batırılmasıyla elde edilmektedir (Lilholt, 2015).

Avustralya: Her ne kadar kentlerde böcek yeme eğilimi düşük olsa da yerli halk ve Aborjinler tarafından sevilerek tüketilmektedir (Lilholt, 2015).

Japonya: Japonya'da birçok böcek türü hazırlanıp servis edilmektedir. Burada böcek bolluğundan ötürü menülerde sıkça yer verilir. Hachi-no-ko (haşlanmış yaban arısı larvası) sangi (kızarmış ipekböceği güvesi pupaları), semi (kızartılmış ağustos böceği) yenilmektedir (Lilholt, 2015; Baker vd., 2019). Özellikle yaban arılarının sıklıkla tercih edildiği bilinmektedir (FAO, 2015).

Vietnam: Vietnam'da da çekirge ve cırcır böceği gibi böcek türlerinin hem tüketildiği hem de ihraç edildiği görülmektedir (İpçak vd., 2018).

Saruhan ve Tuncer'in (2010) ve Güneş vd. (2017) araştırmasından uyarlanan tabloya göre dünyanın farklı bölgelerinde yenilen böcekler şu şekildedir:

Tablo I: Dünyanın Değişik Bölgelerinde Yenilen Böcekler

Böcekler	Yenildiği Ülkeler
Solucanlar	Meksika, Tayland, Çin, Güney Afrika
Koşnil	Amerika, Çin ve daha pek çok ülke
Hamam böceği	Avustralya, Çin, Tayland, Meksika
Cırcır böceği	Kanada, Tayland, Kuzey Amerika
İpek böceği	Güney Kore, Çin, Japonya
Arılar	Amerika, Çin, Japonya, Doğu Afrika, Meksika
Sinekler	Kenya, Çin, Japonya, Meksika, Doğu Afrika
Örümcekler	Endonezya, Venezuela, Kamboçya
Çekirge	Kore, Çin, Japonya, Vietnam, Tayland, Jamaika, Meksika, Hindistan, Endonezya
Karıncalar	Avustralya, Brezilya, Çin, Japonya, Paraguay, Tayland, Endonezya, Japonya, Endonezya
Palmiye böceği	Çin, Japonya, Tayland, Batı Hindistan, Jamaika, Ekvator, Endonezya, Malezya, Paraguay, Peru, Filipinler
Akrep	Pekin, Tayland, Japonya, Endonezya

Yukarıdaki tabloda da görüldüğü üzere çeşitli ülkelerinde çeşitli böcekler tüketilmektedir. Özellikle Çin, Japonya, Kore gibi ülkelerin menülerinde böceklerin çok sık yer alması dikkat çekmektedir. Bu ülkelerin uluslararası seyahatlere katılımı oldukça fazla olup turizm pazarında oldukça önemli bir role sahiptir. Özellikle başta Çin olmak üzere 2020 yılında Japonya ve Güney Kore'nin turizmdeki payının artacağı tahmin edilmektedir (İbiş ve Batman, a. 2018). Işık ve Serçeoğlu (2015) araştırmasında da belirtildiği üzere Çin'in gerek nüfus oranının yüksek olması gerek dünyadaki en büyük ikinci ekonomiye sahip olması ülkeler için Çinli turistleri çekici hale getirmektedir. Aynı zamanda Çin hükümetinin yurtdışı seyahatleri için esnek yasal düzenlemeleri uygulaması da Çinli turistlerin aktif bir şekilde turizme katılmasını sağlamıştır. Aktif bir şekilde turizme katılmaları, harcanabilir gelirlerinin fazla olması ve hızlı büyüyen turist sayısı düşünüldüğünde birçok ülke bu pazardan pay elde etmek için çaba sarf etmektedir. Türkiye'ye bakıldığında ise bu turist sayısının diğer ülkeler ile karşılaştırıldığında oldukça düşük olduğu saptanmıştır (İbiş ve Batman, b.2018). Bu noktada, Uzak Doğu'dan gelen turistleri ülkeye çekmek adına bölgeye gelen turistlerin kendi mutfak kültürlerini bulmaları memnuniyetlerinin artırılmasında etkili olabileceği düşünülmüştür. Çin Halk Cumhuriyeti Başkonsolosu Cui Wei ile yapılan görüşmede Cui Wei "Çinli turist gezerken sıcak su içip, Çin yemeği tatmak ister" ifadesi bu durumu destekler niteliktedir (Airline Haber, 2018). Bu noktada Çinli Wanda Realm Beijing'in Genel Müdürü Fuat Köroğlu da Çinli turistleri Türkiye'ye çekebilmek için onların mutfak kültürüne hâkim olunması gerektiğini belirtmiştir (Habertürk, 2017). Aynı zamanda

İstanbul İl Kültür ve Turizm Müdürü Coşkun Yılmaz, Çinli turistlerin yemek yeme alışkanlıklarının Türk kültüründen farklı olduğunu bu nedenle Çin yemeklerinin yapılmasıyla turistlerin çekebileceğini ifade etmiştir. Yılmaz, 2019 yılında 1 milyon Çinli turist Türkiye'ye gelmesinin hedeflendiği ve mutfak kültürlerini Türkiye'de bulabilmeleri için Çin restoranlarının arttırılacağı üzerinde durmuştur (CNN Türk, 2018).

YÖNTEM

Araştırma Deseni

Araştırmada nitel araştırma yöntemi kullanılmış olup görüşme tekniği uygulanmıştır. Görüşmeler, verilerin sözlü iletişim ile elde edilmesi olarak tanımlanabilmektedir. Daha doğru bilgilerin elde edilmesi, katılımcıların kendilerini daha iyi ifade etmesi gibi sebeplerden dolayı araştırmada görüşme tekniği kullanılmıştır. Görüşme türlerinden yarı yapılandırılmış görüşme uygun görülmüştür. Yarı yapılan görüşmelerde, görüşme formları önceden hazırlanmış olup görüşmelerin gidişatına göre yeni sorular sorulabilir ya da soruların sorulma sırasında değişiklikler yapılabilir (Bal, 2016; Arıkan, 2018).

Katılımcılar

Araştırmada gayeli (amaçlı) örnekleme türü içerisinde yer alan kartopu örnekleme kullanılmıştır. Bu sayede ulaşılan yiyecek içecek işletmelerinden elde edilen bilgi ve tavsiyelerle diğer yiyecek içecek işletmelerine ulaşılmıştır. Araştırma için katılımcıların gönüllü olması ve Kapadokya'da yer alan yiyecek içecek işletmelerinde ya da içerisinde yiyecek içecek hizmeti bulandıran konaklama işletmelerinde çalışması ölçüt olarak belirlenmiştir (Arıkan, 2017). Toplam 17 katılımcı ile gerçekleştirilen araştırmada katılımcıların 15'i erkek 2'si ise kadındır.

Veri Toplama Aracı

Veri toplama aracı olarak yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmış olup görüşme formunda 8 açık uçlu soru sorulmuştur. Görüşmeler kaydedilmesi için katılımcılardan izin istenerek ses kaydı alınmıştır. Ses kaydı alınmasını istemeyen 4 katılımcı ile yapılan görüşmeler not edilmiştir. Görüşmeler yaklaşık 10 dakika sürmüştür.

Verilerin Analizi

Görüşme formu ile elde edilen veriler betimsel analiz ile analiz edilmiştir. Betimsel analizlerde, görüşmede sorulan sorular için farklı bireylerden yanıtlar alınır ve gelen yanıtlar belirli bir başlık altında özetlenerek değerlendirilir. Bu araştırmada da görüşmeye katılan katılımcıların sorulara verdiği yanıtlar, görüşleri, deneyimleri, önerileri üzerinde durularak analizi yapılmıştır (Akbulut, 2015).

BULGULAR VE YORUMLAR

Araştırmanın bu kısmında görüşmelerden elde edilen veriler yorumlanmıştır.

Katılımcıların “Kaç yıldır Kapadokya’da çalışıyorsunuz?” Sorusuna Verdikleri Yanıtlar

Bu soruda katılımcıların kaç yıldır Kapadokya’da yer alan yiyecek içecek işletmelerinde çalıştığı tespit edilmeye çalışılmıştır.

Tablo II: Katılımcıların “Kaç yıldır Kapadokya’da çalışıyorsunuz?” Sorusuna Verdikleri Yanıtlar

Katılımcı	İşletmede Çalıştığı Yıl Sayısı	Katılımcı	İşletmede Çalıştığı Yıl Sayısı
T.Ç.	4 yıl	O.D.	15 yıl
J.M.	4 yıl	A.D.	25 yıl
R.Y.	15- 20 yıl	F.D.	10 yıl
N.S.	8 yıl	A.Ö.	9 yıl
M.Ö.	10 ay	M.N.	10-11 yıl
D.C.	2 ay	K.A.	20 yıl
K.K.	6 yıl	M.E.	30 yıl
A.S.	6-7 yıl	F.S.	15 yıl
M.K.	28 yıl		

Tablo 2’de görüldüğü üzere M.Ö. (10 ay) ve D.C. (2 ay) haricinde diğer katılımcıların uzun süre Kapadokya’da yer alan işletmelerde çalıştıkları belirlenmiştir. Bu durum katılımcıların çalıştıkları işletmede deneyimli oldukları ve bu anlamda sorulan sorulardan daha iyi yanıtlar alındığı düşünülmektedir.

Katılımcıların “İşletmenizde Uzak Doğu’dan gelen turistleri (Japonya, Çin, Kore, Tayland) ağırlıyor musunuz?” Sorusuna Verdikleri Yanıtlar

Görüşmeye katılan 17 katılımcının 17’si de Uzak Doğu’dan gelen turistleri ağırladıkları ifade etmişlerdir. F.S. “...Ama bölgeyi bu hala getirenler Çinliler, Uzak Doğulular. Onlar olmasa bu kapasiteyi mümkün değil dolduramayız. Japon da geliyor. Ara ara Japon grupları da var. Ama Çinliler gibi değil.” şeklindeki ifadesiyle Uzak Doğu’dan gelen turistlerin Kapadokya’daki önemini anlatmaya çalışmıştır. M.Ö.’nün “Çinli çok burada çekik gözlülerin %80’i Çinli. Kalan %20 de Tayland, Tayvan, Japon, Kore onlar var ama %80 Çinli” şeklindeki ifadesi de F.S.’nin ifadesini destekler niteliktedir. Bu duruma ek olarak T.Ç. Endonezya’dan, M.E. Malezya’dan, M.Ö. ise Tayland’dan turistlerin bölgeyi ziyaret etmek için geldiklerini belirtmiştir.

Katılımcıların “İşletmenizde Uzak Doğu’dan gelen turistler için yiyecekler çıkartılıyor mu? Bu yiyeceklerin arasında yenilebilir böcekler bulunuyor mu?” Sorusuna Verdikleri Yanıtlar

Bu soruya gelen yanıtlar “Uzak Doğu’dan gelen turistler için yiyecekler çıkartmıyoruz” ve “Uzak Doğu’dan gelen turistler için yiyecekler çıkarıyoruz ama yenilebilir böcek sunmuyoruz” şeklinde kategorize edilebilir. Gelen yanıtlara göre 13 katılımcı yiyecekler çıkartmadığını daha çok yerel yiyecekler sunduklarını, 4 katılımcı ise yiyecekler çıkartıldığını ancak bunların içerisinde yenilebilir böcek bulunmadığını ifade etmiştir. Katılımcılardan 3’ü (R.Y., A.D., K.K.) gelen müşterileri kendi yiyeceklerini bulabilecekleri yerlere yönlendirdiklerini açıklamıştır.

T.Ç., J.M., M.N., F.S., M.K. midye, kalamar, karides gibi ürünlere menülerinde yer vererek Uzak Doğu’dan gelen turistlere uygun yiyecek içecekler çıkarttıklarını ifade etmişlerdir. Bu ürünlerin Uzak Doğu’dan gelmeyen müşteriler tarafından da tüketiminin mevcut olduğu görülmektedir.

Uzak Doğu’dan gelen turistler için yiyecek çıkartmayan katılımcılardan M.Ö. bu durumu “...Ama zaten dediğim gibi %90’ı tamamen Türk yemeklerini yemek istedikleri için buraya geliyorlar. O yüzden biz o böcekleri yenilebilir böcekleri yapsak bile bizim mutfağımıza, kültürümüze aykırı. Hani diyelim ki işletmemizin kâr marjını yükseltmek amaçlı olarak bile öyle bir niyetimiz olsa bile iş yapmaz. Burada o işin sürümü olmaz. Olsa da yapmayız yapsak da olmaz yani. Bizim zaten ona uygun mutfak kapasitemiz,

konseptimiz yok, onun aşçısı yok. Onun ayrı bir kültürünü, eğitimi alan bir usta olması lazım ki öyle birinin olacağını zannetmiyorum. Başka yerde bulacağınızı da zannetmem. Bence olmasında. Aykırı bir şey yani... Biz kesinlikle asla öyle bir şey aklımızdan geçmez. Karşıda çıkarım ki böyle bir şey olsa ben burada çalışmazdım. Ben şahsım adına böyle bir şeye karşıyım. Ki dediğim gibi onlar tamamen Türk yemeği yemek için geliyorlar. Onlar zaten ülkelerinde fazla fazla yiyorlar. Onunla doğmuşlar onunla büyümüşler. Burada da onu bulduklarında hiç cazip geleceğini tercih edeceklerini zannetmiyorum. Buraya gelmişken kesinlikle Türk yemeklerini yiyorlar” şeklinde ifade edilmiştir.

Katılımcıların “Cevabınız evet ise sizce yenilebilir böceklerin sunulması işletmenizi Uzak Doğu’dan gelen turistler için çekici hale getiriyor mu?” Sorusuna Verdikleri Yanıtlar

Katılımcıların (17) yenilebilir böcek sunmadıklarını ifade etmeleri üzerine bu soru etkisiz kalmıştır. Bu noktada Türkiye’de menülerinde yenilebilir böcek bulunduran yiyecek içecek işletmelerinin mevcut olmadığı da dikkate alındığında sorunun etkisiz kalmasının olağan olduğu düşünülebilir.

Katılımcıların “Cevabınız hayır ise bu yiyeceklerin bulunmamasının sebepleri nelerdir?” Sorusuna Verdikleri Yanıtlar

Katılımcıların genel olarak yenilebilir böcek bulundurmamalarını

- Uzak Doğu’dan gelen turistlerin Türk yemeklerini denemek istemeleri (4 katılımcı),
- İşletmelerde çalışan aşçıların yenilebilir böcek tarzında yemekleri yapımı, muhafaza edilmesi, servisi ile ilgili bilgisinin bulunmaması (4 katılımcı),
- Bu yemeklere ilişkin talebin bulunmaması (3 katılımcı),
- Müşterilerinin tümünün Uzak Doğu’dan gelmemesi sebebiyle sadece onların yiyebileceği yiyeceklerin çıkartılmasıyla zarar edilebileceği düşüncesi (2 katılımcı),
- Türk kültüründe yer almaması (2 katılımcı),
- Türkiye’de yenilebilir böcek temin edebilecek yerlerin bulunmaması (1 katılımcı),
- Yenilebilir böceklerin maliyetli olacağı düşüncesini (1 katılımcı) neden olarak göstermişlerdir.

M.N. ve A.R. bu noktada gelen müşterilerin Türk yemeklerini tüketmesi, Türk mutfağının tanıtılması gerektiği üzerinde durmuştur. O.D. ise diğer katılımcılardan farklı olarak Türk müşterilerinin de bulunması sebebiyle aynı kapta aynı tencerede yenilebilir böceklerin hazırlamanın uygun olmayacağına değinmiştir. Benzer bir görüşe sahip olan K.A. bu durumu *“Türk müşteri böceği gördüm mü bir daha yemek yemez Avrupalı böceği gördüğü zaman bir daha yemek yemez”* şeklinde açıklamıştır. M.E. hem bu yiyeceklere talep olmadığı için hem de herkesin hassasiyetine uygun olması adına tercih etmediklerini ifade etmiştir.

Katılımcıların “İşletmeniz Uzak Doğu’dan gelen turistler için böcek menüleri oluşturmayı düşünüyor mu?” Sorusuna Verdikleri Yanıtlar

Katılımcıların 17’si de yenilebilir böcek sunmayı planlamamaktadır. Gelen yanıtlara göre yalnızca 4 katılımcı ancak mevcut koşullar oluştuğunda (işletmeye yalnızca Uzak Doğu’dan müşterilerin gelmesi, yenilebilir böcek temin eden yerlerin bulunması vs.) düşünebileceklerini ifade etmişlerdir. Gelecekte sunmayı düşünebilecek katılımcıların yanıtlarına bakıldığında T.Ç. düşünmediğini, bunun sebebinin ise yenilebilir böcekleri tedarik edebilecek yerlerin bulunmaması olduğunu ifade ederken, R.Y., Uzak Doğu’dan gelen turist sayısında bir patlama yaşandığında düşünebileceğini, A.D. ise sadece Uzak Doğu’dan gelen turistleri ağırlayan bir işletme olsa düşünülebileceğini, K.A. bu menüleri ancak kışın çalışıp oluşturabileceğini çünkü kışın işletmeye gelen turistlerin %90’ının Çinli olduğunu ifade etmiştir.

Diğer katılımcılar ise kesin olarak yenilebilir böcek menüleri oluşturmayı düşünmemektedir. Hatta bazı katılımcılar bu duruma şiddetle karşı çıkmaktadır. Bu katılımcılardan M.Ö.’nün ifadesi şu şekildedir *“Kesinlikle asla. Onun özellikle eğitilmiş ustaları olması gerekir. O böcekleri biz nereden getireceğiz. Onları nerde muhafaza edeceğiz. Ne fiyat yazacağımız hakkında bile bir fikrimiz yok. Ben kesinlikle öyle bir şey olacağını zannetmiyorum. Mümkün değil”*

Katılımcıların “Uzak Doğu’dan gelen turistlerden kendilerine uygun menülerin oluşturulması için talep bulunuyor mu?” Sorusuna Verdikleri Yanıtlar

Görüşmeye katılan katılımcıların 17’si de işletmelerine gelen Uzak Doğu’dan gelen turistlerden yenilebilir böcek menülerinin oluşturulmasına yönelik talebin olmadığını ifade etmiştir. R.Y., A.D. ve K.K. yemek için tavsiye isteyen müşterilerini Çin, Kore restoranlarına yönlendirdiklerini ifade etmişlerdir. N.S. ise gelen turistlerin

Türk mutfağını tatmak istedikleri için talebin bulunmadığına, böyle bir şey istemediklerine değinmiştir. M.N., verilen yemekleri ayırt etmeden yediklerini sadece sabahları pirinç lapası istediklerini onun haricinde bir isteklerinin olmadığını belirtmiştir. O.D. ise talebin bulunmadığı Uzak Doğu'dan gelen turistlerin kendi yemeklerini yanlarında getirip onları tükettiğini ifade etmiştir. Ayrıca gelen müşterileri Çin, Kore restoranlarına yönlendirdiklerini ancak bu müşterilerin bu yerleri tercih etmeyip Türk restoranlarına gittiklerini izah etmiştir. A.S. de Göreme'de Çin restoranlarının bulunduğunu ancak verimli çalışmadığına değinerek böyle bir talebin bulunmadığını ifade etmiştir.

Katılımcıların “Sizce işletmelerin Uzak Doğu'dan gelen turistler için yenilebilir böcek menüler oluşturması ülkeye gelen Uzak Doğulu turist sayısını arttırır mı?” Sorusuna Verdikleri Yanıtlar

Yenilebilir böceklerin sunulmasının Kapadokya'ya Uzak Doğu'dan gelen turist sayısının arttırıp arttırmayacağına ilişkin sorulan bu soru araştırma için oldukça önemli bir soru olup katılımcılar tarafından farklı cevaplanmıştır. Katılımcılardan 4'ü yenilebilir böceklerin gelen turist sayısını arttırabileceğini düşünürken, 1 katılımcı bu konuda kararsız kalmış, 12 katılımcı ise turizme bir etkisinin olmayacağını ifade etmiştir.

Turist sayısını arttırabileceği görüşüne sahip olan T.Ç. bu görüşünü “*Getirilebilir. Daha çok çeşit daha çok turist çekme açısından bence mantıklı. Böcek tabi onlarda daha çok yeniliyor. Böcek olsa turist sayısını arttırır. Tayland, Çin yiyor.*” şeklinde ifade etmiştir

Yenilebilir böceklerin sunulmasının turizme bir faydasının bulunmayacağı düşünen katılımcılardan M.K. bu düşüncesini “*Yok alakası yok. Kesinlikle. Tavuktur, balıktır, pilavdır, çorbadır neyi yapıyorsan kaliteli olduğu müddetçe bunun içinde karides olsun veya bacak olsun diye bir düşünce yok lezzete bakıyorlar. Lezzetli olduğu müddetçe hiç etkilemez.*” şeklinde ifade etmiş ve diğer müşterilerin açık büfelerde yenilebilir böcek görmesinin kötü etki yaparak müşteri kaybına yol açacağını da eklemiştir.

F.S. ise çalıştığı otele İstanbul'dan özel olarak suşi yapan bir aşçının getirildiğini ancak otelin %80'inin Japon olmasına rağmen talebin olmadığını ifade etmiş, gelen turistlerin farklı lezzetler, tatlar, sunumlar aradığını belirtmiştir.

M.Ö. ise görüşünü “*Turist sayısının çok artacağını zannetmiyorum artacak olsa zaten kendi restoranları var burada akın akın oralari doldururlar ki ben oralarda da*

dolaşıyorum görüyorum yani öyle bir müşteri görmüyorum. Dediğim gibi hepsi Türk restoranına gidiyor. Artış olmaz ha restorana geldiğinde menüye baktığında 'bizim yemeklerimizde varmış burada' deyip tercih edebilir. Özleyebilir. Çok sevdiği bir şey vardır. Örneğin hamam böceğini, kavrulmuş tırtılı çok seviyordur 'ırtıl varmış ver bana da bir başlangıç olarak tırtıl' diyebilir ama özellikle turistlerin sayısının artacağını düşünmüyorum. Ancak masada bir tabak da bizim menümüzden olsun diye seçebilir. Ama ağırlıklı olarak bizim yemeğimiz" şeklindeki ifadesiyle izah etmiştir.

Çin restoranının sahibi olan Çinli J.M., böcek içeren ürünlerin menülerde yer almadığını zaten artık Çin'de yenilebilir böcek tarzı yemeklerin yenmediği yiyenlerin ise maddi olanaksızlıklar içerisinde olduğu belirtmiştir. Bu kişilerin yemeğe dahi parası olmadığı için turist olarak diğer ülkeleri gezemeyeceklerini ifade etmiştir. Bu durumda da yenilebilir böceklerin sunulmasının faydasız olacağı düşüncesi ortaya çıkmaktadır.

SONUÇ

Kapadokya'da yer alan yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde yenilebilir böceklerin yer almasının Uzak Doğu'dan gelen turistlerin motivasyonları üzerinde etkili olup olmadığının tespit edilmesi amacıyla gerçekleştirilen bu araştırmanın sonuçları yiyecek içecek işletmelerinde çalışan bireylerin görüşlerinden yola çıkılarak elde edilmiştir. Bu sonuçlara göre, 17 yiyecek içecek işletmesinin de Uzak Doğudan gelen turistleri ağırladıkları görülmektedir. Yiyecek içecek işletmelerden yalnızca 4'ünün menülerinde Uzak Doğu'dan gelen turistlere yönelik yemeklerinin yer aldığı ancak bu yemeklerin içerisinde yenilebilir böceklerin bulunmadığı tespit edilmiştir. İşletmelerin yenilebilir böcekleri menülerinde bulundurmamasının başlıca sebebi ise Uzak Doğu'dan gelen turistlerin Türk yemeklerini denemek istemesi, işletmelerde çalışan aşçıların yenilebilir böcek tarzında yemeklerin yapımını, muhafaza edilme koşullarını, servisini bilmemesidir.

Yiyecek içecek işletmelerinin hiçbiri (17) yenilebilir böcekleri menülerinde yer vermek istemezken bu işletmelerden 4'ü ancak gerekli şartlar sağlanırsa çıkartmayı düşünebileceklerini ifade etmiştir. Aynı şekilde 17 yiyecek içecek işletmesi de yenilebilir böceklere ilişkin talebin olmadığını ifade etmiştir. Talebin olmaması ise aslında mevcut durumda yenilebilir böceklerin menüde yer almasına gerek olmadığını göstermektedir.

Turizm açısından bakıldığında ise yiyecek içecek işletmelerinin 12'si yenilebilir böceklerin menülerde yer almasının Uzak Doğu'dan gelen turist sayısını etkilemeyeceği fikrine sahip iken 1 katılımcı bu konuda kararsız olduğunu, 4 katılımcı ise etkileyebileceğini ifade etmiştir. Kapadokya'da bulunan yiyecek içecek işletmesinde çalışan katılımcıların bilgi ve deneyimlerinden hareketle bu noktada yenilebilir böceklerin menülerde yer almasının ülkeye turist çekmede etki etmeyeceği söylenebilir. Bu noktada işletmelerin yenilebilir böcek menüleri bulundurması maliyetli ve birçok açıdan zahmetli olacağı görülmüştür.

Görüşmeler sırasında katılımcıların *“Uzak Doğu'dan gelen turistler kendi yemeklerini getiriyor”* ifadesi (O.D., M.N., M.E.) yiyecek içecek işletmelerinin Uzak Doğu'dan gelen turistlere uygun yemek çıkartmadığını ya da yerel yemeklerin tanıtımının iyi yapılmadığını düşündürmektedir. Bu nedenle işletmelere yönelik öneriler şu şekildedir:

- İşletmeler, yenilebilir böcek menüleri oluşturmaları da Uzak Doğu'dan gelen turistlerin memnuniyetlerini arttırmak için onların tüketebileceği yemekler çıkartmalıdır,
- Görüşmeler sırasında işletmelerin bir kısmının yenilebilir böcek yapımına karşı oldukları görülmüştür. Ancak yenilebilir böcek tüketimi son yıllarda giderek artış göstermektedir. Bu nedenle işletmeler gelecekte oluşabilecek taleplere karşı esneklik göstermelidir,

Yenilebilir böcek satışı ile ülkeye turist çeken İtalya'ya bakıldığında ürettiği *“casu marzu”* adında içerisinde canlı böcek larvalarının bulunduğu fermente edilmiş peyniri ile yeni tatlar keşfetmek isteyen turistleri etkilediği görülmektedir. Bu noktadan hareketle ancak Türkiye'ye özgü yenilebilir böcek türlerinin keşfedilmesi yoluyla bu böcekleri denemek isteyen turistler ülkeye çekilebilir. Bu nedenle diğer araştırmacılara Türkiye'ye özgü yenilebilir böcekleri tespit etmeleri önerilmektedir.

Aynı zamanda katılımcılardan M.N., M.E., F.S., F.D. bölgeye gelen turistlerin kendi ülkelerinden makarna (noodle), sos, kurutulmuş et gibi ürünler getirdiklerini ve bu ürünleri tükettiklerini ifade etmişlerdir. Bu noktada turistlerin kendi ülkelerinden yenilebilir böcek getirip getirmediği belirsizdir. Gelecek araştırmalarda turistlerin kendi

ülkelerinden getirdikleri ürünler, özellikle yenilebilir böcek konserveleri, detaylı olarak araştırılabilir. Mevcut durumun neofobi ile bağlantısı irdelenebilir.

KAYNAKLAR

Airline Haber. (2018). <https://www.airlinehaber.com/turkiyeye-gelen-cinli-turist-sayisi-onceki-yila-gore-yuzde-91-artti/> (Erişim Tarihi: 25 Haziran 2019).

Akbulut, Ö. (2015). <https://docplayer.biz.tr/421042-Nitel-analizler-icerik-ve-betimsel-analiz.html> (Erişim Tarihi: 21 Temmuz 2019).

Arıkan, R., (2017), *Araştırma Yöntem ve Teknikleri*, Ankara: Nobel Yayıncılık.

Aydoğan, Z. & İncekara, Ü. (2018). Preliminary Study on Edible Insect Species *Cybister limbatus* (Fabricius 1775) and Its Heavy Element Contents, *Anadolu Journal Of Aarı*, 28 (1), 94 – 99

Aydoğan, Z., İncekara, Ü. ve Gürol, A. (2018). Preliminary Study on Edible Insect Species *Cybister limbatus* (Fabricius 1775) and Its Heavy Element Contents, *Anadolu Ege Tarımsal Araştırma Enstitüsü Dergisi*, 28 (1), 94-99.

Bağrıaçık, N. (2009). Böceklerin Etnobiyolojik Önemi, *Kafkas Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi*, 2(2), 77-81.

Baker, M.A., Legendre, T.S. & Wook Kim, Y. (2019). “Edible Insect Gastronomy” *The Routledge Handbook of Gastronomic Tourism*, (Ed.: Dixit, K.S.), New York: Routledge.

Bal, H. (2016). *Nitel Araştırma yöntem ve Teknikleri (Uygulamalı-Örneklili)*, İstanbul: Sentez Yayınları.

CNN Türk. (2018). <https://www.cnnturk.com/ekonomi/turkiye/2019da-cinli-turist-hedefi-1-milyon> (Erişim Tarihi: 25 Haziran 2019).

Costa- Neto, E.M. & Dunkel, F.V. (2016). “Insect as Food: History, Culture, and Modern Use around the World” *Insects as Sustainable Food Ingredients: Production, Processing and Food Ingredients: Production, Processing and Food Applications* (Dossey,A.T., Morales-Ramos, A.J. & Rojas, M.G.), London: Elsevier.

Doğankaya, L. (2017). Balık Yemlerinde Alternatif Protein Kaynağı Arayışı: Ankara Üniversitesi’nde Alanında İlk Olan Bir Ar-Ge Projesi, *Tarım ve Mühendislik Dergisi*, 116 (117), 81-86

FAO. (2015). <http://www.fao.org/edible-insects/84627/en/> (Erişim Tarihi: 19 Temmuz 2019).

Güneş E., Sormaz, Ü. ve Nizamlioğlu, F. (2017). Gıda ve Turizm Sektöründe Böceklere Yer Var Mı?, *1. Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(1), 64-75.

Haber Türk. (2017). <https://www.haberturk.com/ekonomi/turizm/haber/1501593-turkiye-cinli-turistleri-istiyorsa-cin-yemegi-yapmali> (Erişim Tarihi: 25 Haziran 2019).

Huis, A.V., Itterbeeck, J.V., Klunder, H., Mertens, E., Halloran, A., Muir, G. & Paul Vantomme. (2013). *Edible Insects Future Prospects for Food and Feed Security*, Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations.

Işık, C. ve Serçeoğlu, N. (2015). İnovasyonel Turizm: Çin Örneği, *Bingöl Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 5 (9), 1-14.

İbiş, S. ve Batman, O. (2018a). Japonya ve Güney Kore'den İstanbul'a Gelen Turistlerin Motivasyonları ve Yeniden Ziyaret Etme Niyeti Üzerine Bir Araştırma, *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 15 (2), 246-262.

İbiş, S. Ve Batman, O. (2018b). Türkiye'ye Gelen Çinli Turistlerin Seyahat Motivasyonları Üzerine Bir Araştırma, *Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 11 (1), 455- 475.

İpçak, H.H., Özüretmen, S., Alçiçek, A., ve Özelçam, H. (2018). Alternatif Protein Kaynaklarının Hayvan Beslemede Kullanım Olanakları, *Journal of Animal Production*, 59(1), 51-58.

Kurgun, O.A., (2017). “Yenilebilir Böcekler” *Gastronomi Trendler ve Milenyum ve Ötesi* (Ed.: Kurgun, H.), Ankara: Detay Yayıncılık, ss. 255,266

Lilholt, A. (2015). *Entomological Gastronomy*, Lulu.

Mankan, E. (2017). Gastronomide Yeni Trendler- Yenilebilir Böcekler, *İnternaional Preodical for the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, 12(3), 425-440.

Mitsuhashi, J. (2008). “Entomophagy: Human Consumption of Insects” *Encyclopedia of Entomology* (Ed.: Capinera, J.L.), Germany: Springer.

Mitsuhashi, J. (2017). *Edible Insects of the World*, US Government: Taylor & Francis Group.

Özer, E.Z. (2018). “Yenilebilir Çiçekler ve Yenilebilir Böcekler” *Gastronomi ve Yiyecek Tarihi* (Ed.: Akbaba, A. Ve Çetinkaya, N.), Ankara: Detay Yayıncılık, ss,308, 326.

Özsoy, A.N., Uysal, D. ve Gökgöl, S. (2017). Rasyon Yağ İçeriğinin Sarı Un Kurdu (*Tenebrio molitor* L.) Larvalarının Gelişimine ve Vücut Yağ Asitleri Bileşenlerine Etkisi, *Süleyman Demirel Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 12(1), 85-91.

Sabuncuoğlu, K.M., Korkmaz Turgud, F. ve Şamlı, H. E. (2018). Bazı Böcek Türlerinin Yemlerde Kullanım Olanakları, *Tekirdağ Ziraat Fakültesi Dergisi*, 15(2), 73-77.

Sagori, G., Liu, A. & Li, J. (2019). “Understanding Edible Insect as Food in Western and Eastern Societies” *Environmental Health, and Business Opportunities in the New Meat Alternatives Market* (Ed.: Bogueva, D., Marinova, D., Raphaely, T., & Schmidinger, K.), United States: IGI Global.

Saruhan, İ. ve Tuncer, C. (2010). Kültürel Entomoloji, *Anadolu Tarım Bilimleri Dergisi*, 25(1), 21-27.

Shin, T., Baker, M.A. & Wook Kim, Y. (2018). “Edible Insects Uses in South Korean Gastronomy: “Korean Edible Insect Laboratory” Case Study”, *Edible Insects in Sustainable Food Systems* (Halloran, A., Flore, R., Vantomme, P. & Roos, N.), Switzerland: Springer.