

PAPER DETAILS

TITLE: Bolu İlinde Üretilen Ari Ürünlerinin Gastronomi Turizmi Kapsamında Değerlendirilmesi

AUTHORS: Semra AKAR SAHINGÖZ, Fatma INCI

PAGES: 519-533

ORIGINAL PDF URL: <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/514200>

BOLU İLİNDE ÜRETİLEN ARI ÜRÜNLERİNİN GASTRONOMİ TURİZMİ KAPSAMINDA DEĞERLENDİRİLMESİ

*UTILIZATION WITHIN the GASTRONOMIC TOURISM of
BEE PRODUCTS PRODUCED in BOLU PROVINCE*

Doç. Dr. Semra AKAR ŞAHİNGÖZ

Gazi Üniversitesi

semras@gazi.edu.tr

ORCID: 0000-0001-6727-5277

FATMA İNCİ

Gazi Üniversitesi



ABSTRACT

The beekeeping, which is a tradition of the Anatolian people, has been conducted since time immemorial in our country. It is defined as "the art of using and conducting honey bees" in accordance with particular objectives. This study aims to determine the opinions of the beekeepers about the utilization of beekeeping activities conducted in Bolu province within the gastronomic tourism. The data was collected by interviewing face to face with 25 member of the Bolu Beekeepers Association and by recording their voices. Afterwards, these records were put in writing. According to the findings, it was noticed that the beekeepers are the last people conducting this occupation and that the young is not interested in this area. It was detected that the majority of the beekeepers had not heard the terms "gastronomy" and "gastronomic tourism". After the researcher defined these terms briefly, they stated that the gastronomic tourism may have important effects on the sustainability of honey production and the development of the region. There was no other study encountered about beekeeping and gastronomic tourism in Bolu province. Therefore, the findings of this study may serve as resources for future studies.

Keywords: Bee, Bee Products, Beekeeping. Gastronomy Tourism

ÖZ

Arıcılık, Anadolu insanının bir geleneği olarak ülkemizde çok eski dönemlerden beri yapılmaktadır. Belli amaçlar doğrultusunda "bal arılarını kullanabilme ve yönetebilme sanatı" olarak tanımlanmaktadır. Planlanan bu çalışma ile

Bolu ilinde gerçekleştirilen arıcılık faaliyetlerinin gastronomic turizmi kapsamında değerlendirilmesi ile ilgili arıcıların görüşlerinin belirlenmesi amaçlanmıştır. Veriler

Bolu İli Arıcılar Birliğine üye 25 kişi ile yüz yüze görüşülerek ve ses kaydı alınarak toplanmıştır. Daha sonra bu kayıtlar yazılı hale getirilmiştir. Elde edilen bulgulara göre arıcıların ailelerinde bu mesleği sürdüren son kişiler olduğu, gençlerin bu alana ilgi duymadığı belirlenmiştir.

Arıcıların büyük bir kısmının gastronomic ve gastronomic turizmi kelimelerini duymadıkları saptanmıştır. Bu

kelimenin anlamı araştırmacı tarafından kısaca belirtildikten sonra bal üretiminin sürdürülebilirliğinde ve

bölgenin kalkınmasında gastronomic turizminin önemli etkilerinin olabileceğini söylemişlerdir. Bolu ili genelinde

arıcılık ve Gastronomic Turizmi ile ilgili bir çalışmaya rastlanmamıştır. Bu nedenle elde edilen bulgular gelecekte yapılacak diğer çalışmalara kaynak oluşturabilir.

Anahtar Kelimeler: Arı, Arı Ürünleri, Arıcılık, Gastronomic Turizmi.

GİRİŞ

Arıcılık gelişmiş ve gelişmekte olan ülkelerde çeşitli amaçlarla önem verilen tarımsal bir faaliyettir. Tarihsel bir geçmişe sahip olmasına rağmen arıcılığın gelişmesi bilim ve teknolojiadaki ilerlemelere bağlı olarak son yüzyılda olmuştur. Bugünkü teknik anlamıyla başlı başına tarımsal bir uğraş ve üretim dalı olan arıcılık, belli amaçlar doğrultusunda “bal arılarını kullanabilme ve yönetebilme sanatı” olarak tanımlanmaktadır.

Toprağa bağımlı olmaması, küçük bir sermaye ile kısa sürede gelir getirmesi, bitkisel üretime katkısı ve diğer tarım kollarına oranla daha az iş gücü kullanması gibi özellikleriyle arıcılık ayrıcalıklı bir konumda bulunmaktadır. Ürünlerin kolayca saklanabilmesi ve satılabilmesi, sağlıklı beslenme olanağı sağlaması gibi nedenlerle arıcılık, gelişmekte olan ülkelerdeki kırsal nüfusa iş ve gelir sağlamaktadır (Erkan ve Aşkın,2001; Uzundumlu, Aksoy ve Işık, 2011).

Semra Akar
Şahingöz, Fatma İnci
2 (Ek.1) 2018

• 520

Arıcılıkta başarılı olmak için genç, sağlıklı ve kaliteli ana arı kullanılmalıdır. Ana arıların gelecek kuşaklara aktaracakları genetik özellikler arıcılıkta büyük önem taşımaktadır. Türkiye’de ana arı yetiştiriciliği ilk olarak Türkiye Kalkınma Vakfı (TKV) tarafından 1978 yılında başlatılmıştır. Günümüzde bu çalışmalar üretim izni almış 100’e yakın işletme tarafından devam ettirilmektedir (tab.org.tr, erişim: 2017).

Türkiye’de Arıcılığın Gelişimi

Bal arısının, doğadaki ilk yaşama yerleri olarak bilinen yaşlı ağaç gövdeleri ve kaya oyukları arasından çıkartılarak, fenni kovanlara alınması ve uygun yaşam koşullarının sağlanmaya çalışılmasıyla bugünkü modern arıcılık benimsenerek yaygınlaştırılmıştır. İnsanoğlunun bütün bu çabaları, bal ve birbirinden kıymetli diğer arı ürünlerini elde etmek ve polinasyonu yaygınlaştırmak amacıyla olmuştur. Türkiye’de arıcılığın oldukça yaygın olması, çok fazla sayıda ve farklı tiplerde yerli kovan bulunması, arıcılığın Anadolu Yarımadasındaki tarihinin çok eskilere uzandığını göstermektedir. Cumhuriyetin kurulması ve Tarım Bakanlığı’nın teşkilatlanması ile çerçevesi kovanların tanıtımı, bilgi ve yöntem takviyesi ile Türkiye arıcılığı, uzun yıllar koruduğu geleneksel alışkanlıklardan yavaş-yavaş kurtarılmaya çalışılmıştır. İlk arıcılık kitabı 1912 yılında yayımlanmıştır (Yaşar,2009).

1930’lara doğru Ankara Teknik Tarım Okulu ve Gazi Çiftliğindeki arıcılık faaliyetleriyle, arıcılık ilk kez ciddi bir şekilde ele alınmıştır. Çiftliğin ilk kurulduğu yıllarda özellikle nektarlı bitkiler dikilmiştir. Arıcılığın kalkınması amacıyla 1931 yılında 1. Ziraat Kongresi yapılmıştır. Yapılan bu kongre, o

güne kadar arıcılığın kalkınması yolunda yapılan en önemli atılımdır ve 1940'lara kadar Türkiye arıcılığı hakkında hemen-hemen hiçbir bilimsel veri bulunmamaktadır (Yaşar, 2009).

Arı Ürünleri

Bal, bitkilerin nektarının ya da canlı kısımlarının salgılarının veya canlı kısımlarının üzerinde beslenen bazı böceklerin salgılarının, bal arıları tarafından toplanarak, kendine özgü özellikli maddelerle karıştırıp, dehidre edilip, olgulaşması için peteğe bırakılan, doğal tatlı bir maddedir. Arıların yararlandığı bitki kaynağına göre bal; salgı balı ve çiçek balı olmak üzere ikiye ayrılır. Balın kimyasal kompozisyonu bitki kaynağına bağlıdır. Bu nedenle nektar ve salgı ballarının içeriği birbirinden farklıdır (tab.org.tr, erişim:2017) Polen, arı sütü, propolis ve arı zehri gibi diğer arı ürünleri de günümüzde birçok amaç için kullanılmaktadır. Son yıllarda yapılan çalışmalar ile en az bal kadar önemli bir diğer arı ürünü olan propolisin içeriği ve etkileri belirlenip kullanım alanının artırılması sağlanmıştır. Çok eski çağlarda keşfedilerek, doğal bir antibiyotik olarak kullanılan propolisin mikroorganizmalara karşı olan etkisi nedeniyle eski çağlardan beri insanlar tarafından kullanılmaktadır. Propolis insan sağlığı açısından alınması gereken 22 bileşeni içermesi nedeniyle de önem kazanmıştır (tab.org.tr, erişim:2017)

Polen, bitkilerde çiçeklerin erkek organlarınca üretilip dişi organın döllenmesini sağlayan çiçek tozu olarak da adlandırılan, bitkilerin erkek hücreleridir. Bal arıları, poleni büyük oranda yavru gıdası olarak kullanılmaktadırlar (tab.org.tr, 2017) Arı sütü, genç işçi arıların hipofarenjiyal ve postserebral bezlerinden salgılanan bir arı ürünüdür. Genç işçi arılar arı sütünü ana arı adaylarını ve ana arıları beslemek için üretmektedir. Larvalar üç günlükken alınarak süt toplanmaktadır (tab.org.tr, 2017).



Şekil 1. Arı sütü (www.tab.org.tr/ari-sutu)

Bolu İlinde Üretilen
Arı Ürünlerinin
Gastronomi Turizmi
Kapsamında
Değerlendirilmesi

Arı Ürünlerinin İnsan Sağlığı Bakımından Önemi

Arıcılık ürünlerinin tedavi amaçlı kullanılması çok eski zamanlara dayanmakta, bu konuda araştırmaların yapılması ve apiterapi merkezlerinin kurulmasıyla, günümüzde güncelliğini korumaktadır. Son yıllarda özellikle de Çin’de Apiterapi adı verilen arı ürünleri ile tedavi yöntemleri hızlı bir gelişme göstermektedir. Ülkemizde ise arı ürünlerinin sağlığa faydalı olduğu bilinmekle birlikte bu ürünlerin tıbbi özellikleriyle ilgili yeterli araştırmalar yapılmamıştır. Bal, polen, propolis, arı sütü, arı zehiri gibi arıcılık ürünleri gelişmiş ülkelerde çeşitli hastalıkların tedavisinde kullanılmaktadır (Kutlu,2011). İnsan sağlığı açısından önemli bir besin maddesi olarak kabul edilen bal, son yıllarda modern tıpta bazı hastalıkların tedavisinde doğal bir ilaç olarak kullanılmaya başlanmıştır (Tutkun, 2016).

Planlanan bu çalışma ile Bolu ilinde yapılan arıcılık faaliyetlerinin turizm faaliyetleri kapsamında değerlendirilmesi konusunda arıcıların görüşlerinin belirlenmesi amaçlanmıştır.

Semra Akar
Şahingöz, Fatma İnci
2 (Ek.1) 2018

YÖNTEM

Evren ve Örneklem

Araştırma, Bolu İli Arıcılar Birliği’yle ortaklaşa yürütülmüş, birliğin destekleme alımı yaptığı arıcılarla ön görüşmeler yapılarak çalışmaya katılmayı kabul eden gönüllüler çalışmaya dâhil edilmiştir. Araştırmanın evrenini Bolu İli Arı Yetiştiricileri Birliğine üye arıcılar, örneklemini ise Yeniçağ ilçesi dışındaki tüm ilçelerden araştırmaya katılmayı kabul eden 25 arıcı oluşturmuştur. Görüşme günleri ve saatleri kararlaştırılarak görüşme tekniğine uygun olarak 19.12.2017-02.01.2018 tarihleri arasında çalışma gerçekleştirilmiştir. Arıcılar 31 ile 75 yaş aralığındadır ve tümü erkektir. Bolu ilinde birliğe kayıtlı kadın arıcı bulunmamaktadır

Veri Toplama Yöntemi ve Aracı

Araştırmada nitel araştırma desenlerinden “Durum Çalışması” modeli kullanılmıştır. Durum çalışmaları temel olarak; belirli bir ünitenin, konunun, kavramın derinlemesine kendisi ve çevresi ile ilişkilerini belirlemeyi, o ünite, konu ve kavram hakkında bir yargıya varmayı, ne sorusundan çok, nasıl ve niçin sorularına cevap üretmeyi amaçlamaktadır. Toplanan veriler incelenen durum için geçerli olup genelleme amacı taşımaz. Ancak benzer çalışmaların yapılmasının ardından genellenebilirlik sağlanabilir (Kohlbecher, 2006, s.24).

Tablo 1. Araştırma Deseni

Araştırma Türü	Araştırma Sorusu	Katılımcılar	Veri Toplama	Örneklem	Veri Analizi ve Raporlaştırma
Nitel Araştırma (Durum Çalışması)	Gastronomi turizminin geliştirilmesinde arı ürünlerinin değerlendirilme süreçleri nasıldır?	Bolu Arıcılar Birliğine kayıtlı gönüllü arıcılar	Farklı zamanlarda görüşmeler, Fotoğraflar, Video kayıtları	25 arı üreticisi	Arıcıların arı ürünlerini gastronomi turizminin geliştirilmesi sürecinde değerlendirilmesi ile ilgili görüşlerinin betimlenmesi ve yorumlanması

Veriler yarı yapılandırılmış görüşme tekniği ile toplanmıştır. Yarı yapılandırılmış görüşme tekniğinin araştırmacıya sunduğu en önemli kolaylık görüşmenin önceden hazırlanmış görüşme protokolüne bağlı olarak sürdürülmesi nedeniyle daha sistematik ve karşılaştırılabilir bilgi sunmasıdır (Tümöklü, 2000). Bu çalışmada araştırmacılar tarafından önceden belirlenen 4 tema ve kodları doğrultusunda sorular yöneltilmiş, ses ve görüntü kaydı alınmıştır. Bu tema ve kodlar Tablo 2’de sunulmuştur.

Bolu İlinde Üretilen Arı Ürünlerinin Gastronomi Turizmi Kapsamında Değerlendirilmesi

Tablo 2: Çalışmada Belirlenen Tema ve Kodlar

Temalar	Kodlar
Üretim	Arıcılık deneyimleri Üretimi gerçekleştirilen arı ürünleri
Arıcılığın sorunları	Üretim boyutunda sorunlar Pazarlama boyutunda yaşanan sorunlar Arıcılığın sürdürülebilirliği boyutunda sorunlar
Turizm	Yerli ve yabancı turistlerin ilgileri Kırsal turizmin geliştirilmesi Gastronomi turizminin geliştirilmesi Yöreye gelen turistlere arıcılık eğitimi verilmesi
Devlet Teşvikleri	Teşvik alma durumları Teşviklerin değerlendirilmesi

Görüşmecinin soruları soruş biçimi elde edilen verilerin içeriğini ve niteliğini etkilemektedir. O nedenle görüşme yapılan her bir kişiye aynı sorular aynı sözcüklerle ve aynı biçimde sorulmuştur. Görüşmecinin soru soruş biçimi görüşme yapılan kişiyi doğrudan etkilediği için görüşmeci, araştırmaya dâhil edilen her kişiye aynı soruyu aynı sözcüklerle ve aynı biçimde yöneltilmiştir. Görüşme formundaki sorular aşağıda sunulmuştur.

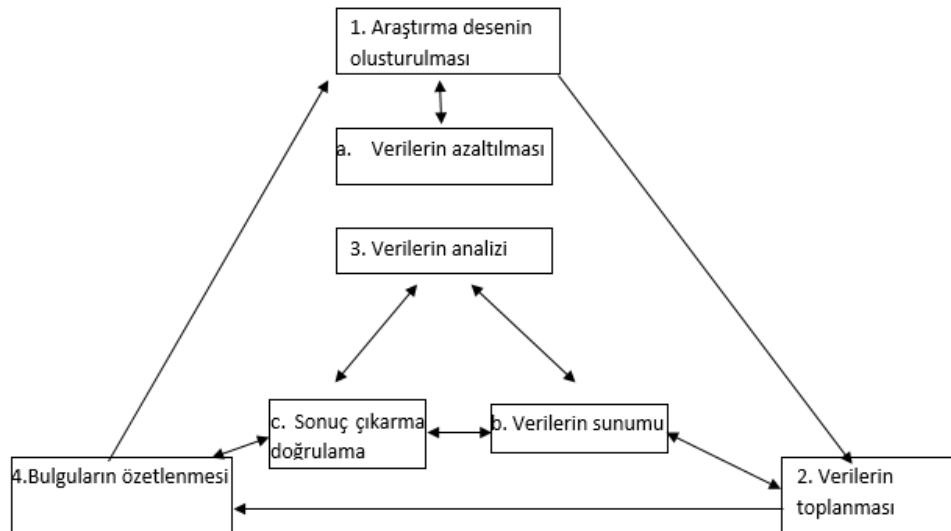
- Adınız, soyadınız, yaşınız ?
 - Kaç yıldır arıcılık yapıyorsunuz ve aileniz için arıcılık mesleğinin geleceğini nasıl görüyorsunuz? Devam ettirecek kişiler var mı?
 - Bal dışında arı ürünlerinden hangilerini üretiyorsunuz?
 - Devlet Teşviklerinin arıcılığın gelişmesine nasıl etki etmektedir? için yeterli olduğunu düşünüyor musunuz, bu konu hakkında beklentileriniz nelerdir?
 - İlerleyen yıllarda arı ürünlerinin Turizmin gelişmesine yönelik nasıl bir etkisinin olacağını düşünüyorsunuz? Arıcılık ve arı ürünleri turistlerin bölgeye gelmesinde niçin önemlidir? Turistlerin ilgileneyeceği bir konu olacağını düşünüyor musunuz?
- Daha önce Gastronomi Turizmi kavramını duydunuz mu?
- Arıcılığın sorunları ile ilgili çözüm önerileriniz var mı?
 - Turizmin geliştirilmesi için Arıcılık için ayrı bir katma değer sağlayabilir mi?

Semra Akar
Şahingöz, Fatma İnci
2 (Ek.1) 2018

• 524

Verilerin Analizi

Görüşme tekniğinin kullanıldığı çalışmalarda temel olarak dört basamaktan söz edilebilir. Bunlar araştırmanın deseni, verilerin toplanması, verilerin analizi ve bulguların özetlenmesidir. Birbirleriyle doğrudan ilintili ve etkileşimli olan bu dört basamak Şekil 2’de gösterilmiştir. Her bir basamak birbirini etkileyen bir süreç içindedir (Türnüklü, 2000). Bu çalışmada dört basamak her an araştırma süresince birlikte ele alınmıştır. Her bir basamağın araştırma süresince birbirleriyle olan karşılıklı etkileşimleri şekilde oklarla gösterilmiştir.



Şekil 2. Verilerin Analizi İçin Etkileşim Modeli

Arıcılarla görüşme sonucu elde edilen veriler betimsel analiz yöntemi ile analiz edilmiştir. Aynı ifadeyi kullanan arıcılar belirlenmiş ve oluşan raporlar gruplandırılarak analiz edilmiştir. Görüşme sürecinde kaydedilen ve arıcılara yöneltilen her bir soru için şekilde belirtilen süreç çerçevesinde yanıtlar kategorize edilerek değerlendirilmiştir. Aynı ifadeyi kullanan arıcılar belirlenmiş ve oluşan raporlar gruplandırılarak analiz edilmiştir. Katılımcıların ifade ettikleri kavramlar doğrudan aktarılmıştır. Alıntı yapılan arıcının isminin ve soyadının ilk harfleri kullanılarak kodlama yapılmıştır.

BULGULAR VE TARTIŞMA

Bolu ilinde gerçekleştirilen arıcılık uygulamalarının turizm faaliyetleri kapsamında değerlendirilmesi konusunda arıcıların görüşlerinin belirlenmesi amacıyla yapılan çalışmadan elde edilen bulgular aşağıda sunulmuştur.

Demografik Özellikler

Araştırmaya katılan 25 arıcının 25'i de erkektir ve yaşları $X = 59.48 \pm 10.39$ 'dir. İki kişinin dışında Bolu ilinde birliğe üye genç arıcının olmadığı tespit edilmiştir. Bolu İli Arıcılar Birliği'ne kayıtlı kadın arıcı bulunmamaktadır. Bolu'nun Dörtdivan ilçesinden 1, Gerede ilçesinden 1, Göynük ilçesinden 1, Kıbrısık ilçesinden 5, Mengen ilçesinden 1, Merkez ilçesinden 8, Mudurnu ilçesinden 3 ve Seben ilçesinden 4 kişi çalışmaya dahil edilmiştir. Genç arıcıların da bu mesleğin yanında başka işlerle uğraştığı belirlenmiştir.

Üretim ve Arıcılığın Sorunları İle İlgili Bulgular

Arıcılık Yapma Süresi ve Sonraki Yıllarda Ailede Arıcılık Mesleğini Devam Ettirecek Kişiler İle İlgili Bulgular

Arıcıların 3'ü 3 yıldır, 3'ü 5-8 yıldır, geri kalanlar ise 10 yıl ve daha uzun süredir bu mesleği sürdürdüğünü belirtmişlerdir. Yirmi beş arıcıdan sadece iki üretici bu mesleği ileri yıllarda da devam ettireceğini ifade etmiş, geri kalan 23 arıcının kendisinden sonra bu mesleği sürdüreceği hiç kimsenin olmadığını ifade etmiştir. Yaşı ilerlemiş arıcılar artık arıcılık mesleğini genç arıcılara bırakmak istediklerini belirtmişlerdir. Aşağıda arıcıların vermiş oldukları yanıtlardan örnekler sunulmuştur.

HK, "40 yıldır arıcılık yapıyorum, benden sonra maalesef devam edecek kimse yok" cevabını vermiştir. AK "15 yıldır arıcılık yapıyorum. Benden sonra ilgilenecek birinin olmaması sebebiyle ilerleyen yıllarda ben vefat ettiğimde arı malzemelerim de yakılacak odun olarak kullanılacak" şeklinde belirtmiştir. MAG, "50 yıldır arıcılık yapıyorum. Kıbrısık Koroğlu ormanlarında arıcılık yapıyorum. İki tane oğlum var çalışıyorlar. Emekli olmalarına zaman var. Bende yaşlandım şuan 76 yaşımdayım. Şu anda

Bolu ilinde Üretilen
Arı Ürünlerinin
Gastronomi Turizmi
Kapsamında
Değerlendirilmesi

benden sonra bu mesleği yapacak kişi yok” yanıtını vermiştir. AHÇ ise “10 yıldır arıcılık yapıyorum ve kendimden sonra bu mesleği devam ettirecek birileri yok” şeklinde belirtmiştir.

Bolu’da ki genç arıcılardan EŞ “Bu sene genç çiftçi projesiyle başladım bir senedir yapmaktayım. Eşimle beraber yapıyoruz. Babam arıcı, 35 yıldır arıcılık yapıyor bizde babamdan sonraki kuşak olarak ikinci kuşak olarak devam ettirmeyi düşünüyoruz” yanıtını vermiştir.

Bal Dışında Üretilen Ürünlerle İlgili Bulgular

25 arıcıya bal dışında hangi ürünü ürettikleri sorulmuş ve cevaplar kayıt altına alınmıştır. Elde edilen bulgulara göre propolis ve polenin gelecek yıllarda daha da önemli hale geleceği fikrinde olan arıcılar, bu ürünlerin sağlık turizmi açısından da önemli olduğunu vurgulamaktadırlar. Arıcılık dışında başka mesleklerle de uğraşan bazı arıcılar sadece bal üretimiyle sınırlı kalmışlardır. Propolis’in ilaç sanayisinde ki önemine de değinen bir arıcı bal, polen ve propolisin yenilebilir ürün olduğunu belirtmişlerdir.

Semra Akar
Şahingöz, Fatma İnci
2 (Ek.1) 2018

• 526

Bolu ilinde bulunan arıcılar genel olarak polen, propolis üretimi yapmaktadır. Bunun yanında arı sütü ve arı zehri üretimi ile balmumu üretimi de sınırlı da olsa birkaç arıcı tarafından yapılmaktadır. Bu konu da çalışmalarına devam eden Bolu İli Arı Yetiştiricileri Birliği Başkanı İsmail Ünalın araştırmalarına devam etmekte bu konuda arıcıları destekleyerek bilgilendirme çalışmaları yapmaktadır.

Arıcılığın Sorunları ve Çözüm Önerileri İle İlgili Bulgular

AGS, AEM, AÇM, EŞD, HHAS, KDG, MAGK, MSK, NÖM, ŞDY, İÖM, İSG zirai ilaçlamaların en temel arıcılık sorunu olduğunu belirtmişlerdir. Ayrıca bu konuda devlet desteklerinin yetersiz kaldığını, ürünlerini pazarlama sorunu yaşadıklarını ve arıcılık ile ilgili güncel konularda bilgilerinin yetersiz kaldığını ifade etmişlerdir. Aşağıda bazı arıcıların ifade ettikleri sorunlar ile ilgili değerlendirmeleri yer almaktadır.

AGS “Daha önce zirai ilaçlama çok oluyordu elma ürünlerinden dolayı. Zirai ilaçlar içinde ariya zararlı olan ilaçlar var. Ara sıra ölümler olur. Bunu Tarım Bakanlığı ele alsaydı iyi olur. Bu da tarımın bir parçası” demiştir. AÇM “Arıcılığın sorunu zirai ilaçlar, çevrenin kirlenmesi, konaklama. Halkın bilinçlenmesi gerekiyor” yanıtını vermiştir. AEM “Arıcılığın sorunları çok. Zirai ilaçlamalar çok yoğun, arılar telef oluyor. Şimdi arı hastalıkları çoğaldı onunla uğraşıyoruz. Vatandaş bilinçli olsa ikindiden sonra veya akşamüzeri yaparsa arının telef oranı daha az olur. Ama öğlen sıcaklığında veya sabahdan yaparsa

arı ölümü daha çok olur. Haber verse 5'ten sonra yap derim. Ama haber vermiyor ki" şeklinde sorunlarını belirtmiştir. KDG "arıcılığın sorunları çok. İlaç yapıyorlar tarlalara efendim. En fazla ilaç. Hepsi bir günde yapsalar biz arıları kapatırız, hiç olmazsa dışarıya çıkarmayız" demiştir. NÖ, "Tarım müdürlükleri yeterince bilgilendirmiyor çiftçileri, ilaçlamayı yanlış ürünlerle yanlış saatlerde yapıyorlar, arıcılara ilaçlama yaparken haber vermiyorlar. Bu durum arı ölümüne neden oluyor" yanıtını vermiştir. ŞD " Zirai ilaçlamalarda arıya zarar vermeyen ilaçlar üretilsin, gelişi güzel herkesin eline ilaç verilmesin". İÖ, "Köylüyü, tarımla uğraşanları ilaçlama konusunda bilgilendirilmesi lazım, vakit olarak, zaman olarak. Ona göre arıcıyla beraber olup vakit zamanı ayarlayıp o saatlerde yapması önemli" yanıtını vermiştir. ARDM, BAM, FÜS, HKK gençlerin arıcılığa ilgi duymadıklarını ve bu konu hakkında gençlerin eğitilmesi gerektiğini belirtmektedir. Genel bir açıklama yapan MGM "Genç arıcı yetiştirilmeli. Üniversitelerin arıcılık bölümleri var. Bu bölümlerde yetişen gençler arıcılık üzerine istihdam edilmeli. Gerekirse sigortaları yatırılarak büyük arıcıların yanında tecrübe kazandırılmalı, büyük arıcılar nerdeyse onların yanına gönderilmeli. Onlara bu genci yetiştirdiği içinde teşvik verilmeli, gence de verilmeli. Bu geleceğimiz için hem tarımsal üretim açısından hem de beslenme açısından çok önemli" demiştir. FÜS "Gençler arıcılık yapabilirse dışarıda asgari ücretle çalışmaktan daha avantajlı. Faydalı bir iş yapıyorsun, düzgün yaptıktan sonra geliri de gayet güzel." yanıtını vermiştir. AKS, "Teşviklerin artmasını, desteklerin artmasını bekliyoruz" yanıtını verirken, AHÇM" Tarım il müdürlükleri ile birliklerin sürekli beraber çalışıp, arıcılara faydalı bilgiler sunulmalı. Sürekli istişare toplantılarının yapılmasını istiyorum" şeklinde yaşamış oldukları sorunları ifade etmişlerdir. NÜM ise "Arıcının sorunları yerleşim yerlerinden uzakta olmaları, yabani hayvanların zarar vermeleri, onlara karşı tedbirde yetersiz kalmamız. Televizyonlardan arıcıların eğitilmesi gerekir. Ben ilk arıyı koyduğumda benim kirazlarımı yiyor diye tarım il müdürlüğüne şikâyet ettiler. Aslında bal arısının ısırma kabiliyeti çene kuvveti yok. Onun bir hortumu vardır hortumuyla hazır sıvıyı alır. Kemirme özelliği yok. Sarıca arı dediğimiz türler kemirir. Burada da vatandaşın eğitimsiz olduğu görülüyor" yanıtını vermiştir.

Bolu İlinde Üretilen
Arı Ürünlerinin
Gastronomi Turizmi
Kapsamında
Değerlendirilmesi

Turizmin Geliştirilmesinde Arı Ürünlerinin Rolü

Arı Ürünlerinin Turizmin Gelişmesi İçin Potansiyel Oluşturabilir Mi? Sorusuna Verilen Yanıtlardan Elde Edilen Bulgular

Görüşülen arıcıların 21'i arı ürünlerinin turizmin gelişmesine yönelik bir potansiyel oluşturabileceğini ve arı ürünlerinin turistlerin ilgisini çekebileceğini düşündükleri belirtmiştir. Bu konu hakkında kararsız kalanlar ise ulaşım yönünden sıkıntı yaşadıklarını, arıcılık yaptıkları bölgelerin

engebeli ve ulaşım bakımından kolay gidilemeyen yerler olması nedeniyle, bu düşüncede olduklarını belirtmişlerdir. Arı ürünlerinin insanların yaşamı için gerekli olduğunu düşünen arıcılar turizm potansiyelinin arttırılması ile arı ürünlerinin pazarlama sorununa da çözüm olabileceği ve kendilerine fayda sağlayacağını ifade etmişlerdir. Bal ve diğer arı ürünlerini kendi ihtiyaçları kadar üretmelerini de onlar için bir dezavantaj oluşturduğunu belirtmişlerdir. Aşağıda arıcıların vermiş olduğu yanıtlardan örnekler sunulmuştur.

AGS, “Tabi geliştirir üretim ve pazarlama olduğu zaman bu konuyla ilgili kişiler veya ticaret yapan kişiler açısından olur, niye olmasın ki. Milli servete katkı olur. Bazen duyuyorum mesela, Çin balı vb. şuradan buradan geliyor. Devlet kendi içinde yeterli geldikten sonra niye dışarıdan ithal etsin? EŞ, ise olabilir. Yani turistlerin ilgi duyması arı ürünlerinin, bal üretiminin organik olması, herhangi bir hilenin olmamasıyla ilgili. Nefes darlığı olanlarla ilgili, kovandaki arı havasının nefes darlığı çekenlere iyi geldiğini duydum. İzmir’de başladı” yanıtını vermiştir. MS, “Muhakkak düşünüyorum. Ama bal ve arı ürünleri kendimize yetmiyor, kendimiz tüketiyoruz. Onun için başka şehirlere atlayamıyoruz” yanıtını vermiştir. Mİ, “Keşke öyle düşünseler de biz de malımızı değerlendirebilsek” demiştir. FŞK, “Sağlar”, DAK ise “Böyle bir potansiyeli olur. Kaliteli bal insanlara kaliteli gezme sağlar” yanıtlarını vermişlerdir. MİG ise bu soruya şu yanıtı vermiştir: “Valla şu anda da sağlıyoruz az miktarda satıyoruz, ama belli bir piyasamız yok, beni tanıyanlar bal alıyor tanımayanlar bal almıyor. Bizde tanıyanlara veriyoruz. Adam beni tanıdığı için diyor ki bunun balı iyidir herhangi bir katkı maddesi yoktur diyerekten malımızı öyle pazarlıyoruz”. MGM ise “Hepsinin en iyisini üretip reklamının en iyisini yapmak gerekir. Benim arıcılık yaptığım köyde bir tane genç istekli olursa arıcılık yapmaya, iki oğul ve bir de kovanı bedava vermeyi düşünüyorum, devam edilmesi önemli. Bütün arıcılar yaşlı, ihtiyar. Bu da pek arıcılığın geleceği için ümit vermiyor. Gençler arıcılığa yönlendirilmeli. Büyükbaş hayvancılık, küçükbaş hayvancılık gibi arıcılığı da iyi desteklemeli devlet” şeklinde belirtmiştir. NÜM ise; “Şimdi Bolu ilinde turizme yönelik doğal güzelliklerimiz var. Yedigöller’imiz, Abant’ımız, Kartalkaya’mız, Gölcük ve yeni Seben gölümüz. Doğa açısından gerçekten seçilmiş bir bölge burası. Doğa yönüyle harika bir bölge. Daha eskiden de burada üç bin yıllık tarih var. Roma döneminde buraya gelenler var yaşayanlar var. Rumlar varmıştı burada. O nedenle bura eski yerleşim yeri olduğundan turistler buraya gelir düşüncesindeyim. Fakat güzel bir reklam güzel bir tanıtımla burası canlandırılabilir” yanıtını vermiştir.

Semra Akar
Şahingöz, Fatma İnci
2 (Ek.1) 2018

• 528

NÜ ise “Düşünüyorum. Çünkü burası insanın sağlığına, gıdasına, yaşamına hitap ettiği için turistlerin ilgisini çekecektir fakat tanıtım gereklidir. Tanıtımı iyi olursa neden ilgisini çekmesin” yanıtlarını vermişlerdir.

Bolu ilindeki arıcılardan NÖM hariç diğerleri ilerleyen yıllarda arı ürünlerinin turizmin gelişmesi yönünde bir potansiyeli olacağını düşünmektedir. NÖM ise diğer arıcılardan farklı olarak: “Turizmin gelişmesine yönelik bir potansiyeli olması zor.” yanıtını vermiştir.

Gastronomi Turizmi Arıcılık İçin Ayrı Bir Katma Değer Sağlar Mı? Sorusuyla İlgili Bulgular

Araştırmaya katılan arıcıların çoğunluğunun “gastronomi turizmi” kavramını duymadığı belirlenmiştir. Bu soruya AHÇ, AG, AE, DA, EŞ, FŞ, HK, İS, KD, MAG, Mİ, MS, NÜ, ÖK, ŞD “gastronomi turizmini duymadım” cevabını vermiştir. Bu kavramı ilk defa duyan arıcılardan HHA bu soruyu yanıtsız bırakmıştır. Gastronomi ve Gastronomi Turizmi kavramını duymayan arıcılara araştırmacı tarafından bu kavramlar ile ilgili bilgilendirme yapılmıştır.

Arıcılardan ARD, “duydum da çok fazla değil” cevabını verirken, BA, “yeni duyuyorum” cevabını vermiştir. FÜ, “duydum da çok bilmiyorum” demiştir. MÖ” mide ağrısı filan olabilir. Yok duymadım” yanıtını vermiştir. NÖ “Mideyle alakalı bir şey” yanıtını vermiştir. MG, “Gastronomiyi biliyorum ama turizmini duymadım” yanıtını vermiştir. İÖ ise “Benim mesleğim” şeklinde yanıtlamıştır. AK “Gastronomiyi daha yeni yeni tanıyorum bende. Mutfaklarda olduğunu mutfak işiyle uğraştığınızı biliyorum. Ballarında tanıtımında en iyi yolun gastronomi olduğuna inanıyorum” demiştir. MAG, “onu ben sizden duydum. Bal olursa, sağlar. Hilesiz üretilmesi lazım. Denetimler yapılıyor ama yetersiz geliyor. Ben arılar birliğinin ilk üyelerindenim. 9 nolu üyeyim. Birliğimizden memnunum. Pazarda her sokakta vatandaş bal satıyor. Soruyorum bu bal nerenin: Ne etiket, ne numara var. Bolu’da şu anda 100 kilo saf bal çıkmaz. Çıkar ama bal bal değil” yanıtını vermiştir.

AKS, AHÇM, AGS, AEM, ARDM, AÇM, BAM, DAK, EŞD, FÜS, HKK, İÖM, KDG, MGM, MSK, NÜM, ŞDY Gastronomi Turizminin arıcılık için bir katma değer sağlayacağını düşünmektedir. AKS” Turizm açısından ülkemize turistlerin gelmesini, balımızın dışarıda tanınmasını sağlar. İhracatta faydasının olacağını düşünüyorum” yanıtını vermiştir.

AHÇM, “Bütün bölümlerin katkı sağlayacağını düşünüyorum. Gençlerin arıcılığa yönelmesini istiyorum. Temiz üstü başı kirlenmez büyükbaş hayvancılık gibi değil. Tam onların yapacağı bir iş” yanıtını vermiştir. AE, “Sağlar tabii ki. Turistler yeme içmeye geliyor. Haliyle yemek için bal kaliteli

Bolu İlinde Üretilen
Arı Ürünlerinin
Gastronomi Turizmi
Kapsamında
Değerlendirilmesi

bir besin maddesi. Vatandaş ister istemez alacak çünkü yemeye geliyor. Başkasına tavsiye edecek bir hareket olacak” şeklinde yanıtlamıştır. MGM, ise “Arıcıların ürünleri para eder. Belli bir bölgeden arı ürünleri toplanır. Propolis, polen, balın her çeşidi yörelere göre saf bal orda bulundurulursa tadım amaçlı olursa turist orda bulunur. Gelen bir daha gelir” demiştir. ARD, “Bal yöresel olarak tam olarak değerlendirilmiş değil. Arı biliyorsun bir gram bal için kaç tane çiçeği geziyor. Tabiatın sunduğu bu verimli kaynağın gastronomik açıdan değerlendirilmesi hem gastronomi açısından hem de arıcılar açısından olumludur” yanıtını vermiştir. İSG,” Onu bilmiyorum. İnşallah sağlar” demiştir.

Devlet Teşvikleri

Devlet Teşviklerinin Arıcılığın Gelişmesi İçin Yeterli Olduğunu Düşünüyor Musunuz? Sorusu İle İlgili Bulgular

Bu soruya verilen yanıtlar 22 arıcının devlet desteklerini yetersiz bulduğunu göstermektedir. AGS ve İÖM devlet desteği kullanmadıklarını belirtmişlerdir. AGS: “Gençler eğitilmeli, desteklemeli devlet. Onları alıştırmalı teşvik etmeli. Bizde kendimizi geliştiriyoruz. İlimin okumanın sonu yok” yanıtını vermiştir. İÖM,” Devlet teşviki kullanmadığım için bir bilgim yok” demiştir. ARDM: “Ben arıcılıkta ve tarımsal ürünlerde hiçbir devlet teşvikinin Türkiye’de sağlıklı olmadığını düşünüyorum. Aslında nihai ürüne teşvik verilirse veya üreticinin önündeki engeller kaldırılırsa teşviklerden daha önemli. Bu konuda arıcılar için arıların hem taşınmasında hem de florası zengin olan yerlere taşınması konusunda devletten beklentimiz arıcılara kolaylık sağlanması. Türkiye ekonomisine ve arıcılara katkı sağlayacaktır” yanıtını vermiştir.

HKK,” Yeterli görmüyorum. Bu konu hakkında arıcıya biraz önem verilmesi gerekir devlet tarafından. Bize bir kovan başına 10 TL para veriliyor. Birazı merkez birliğine kesilir birazını da aidat olarak ödüyoruz. Arıcının eline geçen bir şey yok gibi hemen hemen. Arıcıya ne yapılması lazım? Dünya devletleri arasında ikinci sıradayız. Böyle bir potansiyeli böyle bir zenginliği yakalamışken devletimizin arıcıya önem vermesi gerekir. Anlatabiliyor muyum?” yanıtını vermiştir. Bu desteklerin artmasını isteyen arıcılar sahte ballarında piyasada denetiminin yapılması gerektiği beklentisi içerisinde oldukları.

EŞD ise “Yeterli bence başlangıç bir temel oluşturması bakımından güzel bir şey” yanıtını veren tek arıcıdır.

SONUÇ ve ÖNERİLER

Bolu ilinde arıcılık yapan kişiler bu mesleğin devam etmesini istemekte fakat ailelerinde bu mesleği devam ettirecek kişiler bulunmadığını ve bu nedenle gelecekte arıların sönmesinden endişe etmektedirler. Çocuklarının farklı

işlerde uğraşıp bu mesleğe yönelmediklerini ve arı sokması korkusu yaşadıkları için arıcılık mesleğine sıcak bakmadıklarını söylemişlerdir. Arı üreticileri babalarından ve dedelerinden miras kalan bu işin gençler tarafından devam ettirilmesini istemektedirler. Sadece bir arıcı torunlarının ve oğullarının ilerleyen zamanlarda bu meslekle uğraşabileceklerini belirtmiştir. Arıcılık mesleğini köyde yapan arıcılar ulaşım sorunları olduğunu belirtmişlerdir. Bazı arıcılar ise eğitim seviyelerinin yetersiz olduğunu ve bilgilerinin zaman zaman yetersiz kaldığını, konferans ve seminerlerle kendilerini geliştirmeye çalıştıklarını belirtmişlerdir.

Arıcılığın sorunlarının fazla olduğu düşüncesinde olan üreticiler diğer çiftçiler tarafından zirai ilaçlamaların bilinçsizce yapıldığını belirtmişlerdir. Bilinçsiz yapılan zirai mücadeleler arıların hastalanmasına ve hayatlarını yitirmelerine neden olmaktadır. Bilinçsiz ilaç kullanımı sadece arılar için değil insan sağlığı içinde risk oluşturmaktadır. Bu nedenle çiftçilerin tarım ilaçlarını bilinçli kullanımı konusunda eğitilmeleri önem taşımaktadır.

Üç üretici arı ürünlerinin turistlerin ilgileneyeceği bir konu olmadığını ifade etmiştir. Bunun nedenini de tanıtımın olmamasına bağlamışlardır. Yirmi bir arıcı ise arı ürünlerinin turizmin gelişmesine yönelik bir potansiyeli olacağı düşüncesindedirler. Kış turizminin yoğun olduğu Bolu ilinde arı ürünlerinin tanıtımının gerçekleştirilmesi, yöreye gelen ziyaretçilerin arı ürünlerine karşı ilgilerini de arttıracaktır. Devlet teşviklerinin yeterli olmadığını düşünen arıcılar, desteklerin artması beklentisi içerisinde.

Polen, propolis, arı sütü ve arı zehri üreten arıcılar bu ürünlerin öneminden haberdardır. Fakat yöre de arı ürünlerinden sadece balın daha çok önemsenmesi bu ürünlerin üretim aşamasında zayıf kalmasına neden olmaktadır. Alternatif tıpta tedavi amaçlı kullanılan bu ürünler ile ilgili arıcılar bilinçlendirilebilir.

On beş arıcı Gastronomi Turizmini duymadığını belirtmiş, bir arıcı duyduğunu fakat hakkında fazla bilgiye sahip olmadığını söylemiştir. Bu kavramı yeni duyan arıcılar, kavramı ilk duyduklarında çekimser kalmıştır. Arıcıların bu kavram hakkında bilgiye sahip olmamalarında gastronomi turizminin ülkemizde de henüz çok yeni bir kavram olmasından kaynaklandığı düşünülmektedir. Gastronomi turizminin arıcılık için ayrı bir katma değer sağlayacağı inancında olan arıcılar, bu alanda ilerleme oldukça ve desteklemeler arttıkça durumun onlar için de faydalı olacağı düşüncesindedirler. Arıcılar yapılan her çalışmanın katkı sağlayacağını belirtmişlerdir. Ancak arıcılığın teşvik edilmesi için desteklerin miktarı ve

**Bolu İlinde Üretilen
Arı Ürünlerinin
Gastronomi Turizmi
Kapsamında
Değerlendirilmesi**

çiftçi kredilerinin arttırılmasının önemini vurgulamışlardır. Yörede arıcılığın profesyonel bir meslek haline getirilmesi ve gençlerin arıcılık mesleğine yönelmeleri için bu alanda özendirici imkânlar sunulabilir.

Üniversitelerin ilgili birimlerinin yapacağı bilimsel araştırma projeleri ile arıcılığın üretim sürecine yönelik sorunların çözümüne yardımcı olunabilir. Kurslar yoluyla arıcılık eğitimleri verilebilir. Sayıları giderek azalan deneyimli ve yaşlı arıcıların bilgi birikimlerinin sonraki kuşaklara aktarılması için arıcılık deneyimlerine yönelik yazılı ve görsel kaynaklar hazırlanabilir.

Tur operatörleri ve seyahat acentaları ile işbirliği yapılarak yöreye günlük turlar düzenlenebilir. Yörede hem kırsal turizmin hem de gastronomi turizminin geliştirilmesi için valilik, belediyeler ve sivil toplum kuruluşları işbirliği yaparak tanıtım faaliyetleri gerçekleştirebilirler. Arı ürünlerinin turizm amaçlı kullanılarak, bu ürünlerin gastronomi turizmine kazandırılması için, arıcılıkla ilgili festivaller düzenlenebilir. Bu festivallerde yörenin diğer lezzetlerinin de gastronomi turizmine dâhil edilmesi sağlanabilir. Yörenin mutfak kültürünün değerlendirilmesine yönelik araştırmalar gerçekleştirilerek gastronomi turizminin geliştirilmesine yardımcı olunabilir. Yapılan bu araştırmanın üreticilere yol gösterici olması beklenmektedir.

KAYNAKÇA

- Bekar, A., Arman, M.S., Sürücü,Ç. (2017). "Turizmde Çekicilik Unsuru Olarak Gastronomi Müzeleri: Marmaris Bal Evi Örneği" Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi. 5(42): 468-477.
- Erkan,C. ve Aşkın,Y. (2001). "Van İli Bahçesaray İlçesinde Arıcılığın Yapısı ve Arıcılık Faaliyetleri". Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Bilimleri Dergisi. 11(1);19-28
- Günbey,V.S. (2009). "Gezginci Arıcılık", Arıcılık Araştırma Dergisi,1(1) : 40-43.
- Kohlbacher, F. (2006). 'The use of qualitative content analysis in case study. FQS. Forum: Qualitative Social Research' . 7(1), 21.
- Yaşar, N. (2009). "Türkiye’de Arıcılığın Gelişimi ve Kalkındırma Çabaları". Arıcılık Araştırma Dergisi, 1(1): 28-33.
- Kutlu, M.A.(2011). 'Arı Ürünlerinin Sağlık Açısından Önemi'. Arıcılık Araştırma Dergisi, 3(5):7-10.
- Tutkun, E.(2016). "İnsan Sağlığında Balın Antioksidan Aktivitesi ve Antibakteriyel Özelliği", Petek Dergisi. 19:14-16.
- Türnülü, A. (2000). "Eğitim Bilim Araştırmalarında Etkin Olarak Kullanılabilecek Nitel Bir Araştırma Tekniği: Görüşme" Kuram ve Uygulamada Eğitim Yönetimi, 24: 543-559.

Uzundumlu, A.S., Aksoy A., Işık, H.B (2011). “Arıcılık İşletmelerinde Mevcut Yapı ve Temel Sorunlar; Bingöl İli Örneği”. Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi. 42(1): 49-55

<http://www.tab.org.tr/ari> (Erişim: 15.12.2017). “Arı Hakkında Genel Bilgi”

<http://www.tab.org.tr/bal> (Erişim 15.12.2017). “Bal”

<http://www.tab.org.tr/ari-sutu> (Erişim 15.12.2017). “Arı Sütü”

<http://www.tab.org.tr/polen> (Erişim 15.12.2017). “Polen”

<http://www.tab.org.tr/propolis> (Erişim 15.12.2017). “Propolis”

**Bolu İlinde Üretilen
Arı Ürünlerinin
Gastronomi Turizmi
Kapsamında
Değerlendirilmesi**