

T.C.
KASTAMONU ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANA BİLİM DALI



YÜKSEK LİSANS TEZİ

SÜRDÜRÜLEBİLİR GASTRONOMİ KAPSAMINDA TIBBİ VE
AROMATİK BİTKİLERİN İNCELENMESİ KASTAMONU İLİ
ÖRNEĞİ

DENİZ KESER

Danışman : Doç. Dr. Alev SÖKMEN

Jüri Üyesi : Prof. Dr. Kutay OKTAY

Jüri Üyesi : Doç. Dr. Neriman Gonca GÜZEL ŞAHİN

KASTAMONU-2024

TAAHHÜTNAME

Bu tezin tasarımı, hazırlanması, yürütülmesi, araştırmalarının yapılması ve bulgularının analizlerinde bütün bilgilerin etik davranış ve akademik kurallar çerçevesinde elde edilerek sunulduğunu; ayrıca tez yazım kurallarına uygun olarak hazırlanan bu çalışmada bana ait olmayan her türlü ifade ve bilginin kaynağına eksiksiz atıf yapıldığını, bilimsel etiğe uygun olarak kaynak gösterildiğini bildirir ve taahhüt ederim.

Deniz KESER

ÖZET

YÜKSEK LİSANS TEZİ

SÜRDÜRÜLEBİLİR GASTRONOMİ KAPSAMINDA TIBBİ VE AROMATİK BİTKİLERİN İNCELENMESİ KASTAMONU İLİ ÖRNEĞİ

DENİZ KESER

KASTAMONU ÜNİVERSİTESİ SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANA BİLİM DALI
DANIŞMAN: DOÇ. DR. ALEV SÖKMEN

Gastronomi disiplinlerarası özelliği ile çeşitli bilim ve sanat alanları ile doğrudan ilişki içinde olan bir daldır. Gastronominin temel amacı insanların doğru pişirme yöntemleriyle, doğru içeriklerle beslenirken aynı zamanda yeme içme zevkinin karşılanmasına lezzet ve görsel olarak da katkıda bulunmaktadır. Bu çalışmada öncelikle, insanların beslenmelerinde doğru içerikler açısından tıbbi ve aromatik bitkilerin etkisi ve sürdürülebilirlik kapsamında incelenmesi amaçlanmıştır. Sürdürülebilirlik gıda anlamında ele alındığında ekolojik şartlarla denge içerisinde sürekliliğin sağlanmasını ifade etmektedir. Tıbbi aromatik bitkiler ise insanlık tarihinden bu yana kullanılagelen doğada kendiliğinden yetişen, tarımı yapılan bitkilerdir. Eski çağlarda insanlar öncelikle sağlıkla ilgili sebeplerle tıbbi ve aromatik bitkilerden faydalanmayı keşfetmişler ve yaygın olarak kullanmışlardır. Günümüzde ise doğal ürünlere olan eğilim, Gastronomi ve Mutfak Sanatları açısından tıbbi ve aromatik bitkilerin önemini artırmaktadır. Kastamonu ili hem toprak özelliği hem de topografik yapısının kısa mesafelerde bitki çeşitliliğinin artmasına olanak sağlaması nedeniyle avantajlı bir şehirdir. Bu çalışma kapsamında Kastamonu iline ait tıbbi ve aromatik bitkilerden kısıtlı sayıda bitki spesifik özellikleriyle örnek verilmesi bakımından literatürden seçilmiştir. Bu bitkilerin seçilmesinde; mutfakta kullanımı, sürdürülebilirlik anlayışı yansıtırma özellikleri araştırmanın kısıtlılığıdır. Araştırma aynı zamanda, Kastamonu ilinin tıbbi ve aromatik bitki çeşitlerinin kullanım yaygınlığının öğrenilmesi bakımından önem taşımaktadır. Çalışmada katılımcılar, amaçlı örnekleme kapsamında belirlenmiş olup araştırmacının kişisel gözlemlerinden yola çıkarak araştırma problemine uygun gördüğü ve tez çalışmasına dair belirli özellikler taşıdığını düşündüğü katılımcılarla çalışmıştır. Çalışma kapsamında 471 katılımcı ile anket çalışması ve 22 katılımcı ile görüşme gerçekleştirilmiştir. Çalışma sonucunda elde edilen bulgulara göre; tıbbi ve aromatik bitkiler hakkında kısmen bilgi sahibi oldukları, çeşitli şekillerde kullandıkları ancak kullanım yaygınlığının beklenen düzeyde olmadığı ve sürdürülebilirlik kapsamında ise yeterli bilgiye sahip olmadıkları tespit edilmiştir. Bu nedenle öncelikle, bitkilerin bilinçsiz toplanmasının sürdürülebilirlik açısından risk oluşturabileceği ve konuya yönelik çalışmalar yapılması gerektiği kanaatine varılmıştır. Buna bağlamda tıbbi ve aromatik bitkiler hakkında Kastamonu'da farkındalık oluşturması üzere çeşitli önerilerde bulunulmuştur. Bu öneriler uygulamaya geçildiğinde Kastamonu iline ekonomik katkı sağlayabileceği düşünülmektedir.

ANAHTAR KELİMELER: Gastronomi, Mutfak Sanatı, Sürdürülebilirlik, Aromatik ve Tıbbi Bitkiler

Nisan 2024, 84 Sayfa

ABSTRACT

MSC THESIS

EXAMINATION OF MEDICINAL AND AROMATIC PLANTS WITHIN THE SCOPE OF SUSTAINABLE GASTRONOMY, KASTAMONU PROVINCE EXAMPLE

DENİZ KESER

**KASTAMONU UNIVERSITY INSTITUTE OF SOCIAL SCIENCE
DEPARTMENT OF TOURISM MANAGEMENT
SUPERVISOR: ASSOC. PROF. DR. ALEV SÖKMEN**

Gastronomy is a branch that is in direct relationship with various fields of science and art with its interdisciplinary feature. The main purpose of gastronomy is to feed people with the right cooking methods and the right ingredients, while also contributing to the taste and visual pleasure of eating and drinking. This study primarily aims to examine the effects and sustainability of medicinal and aromatic plants in terms of the right ingredients in people's diets. When sustainability is considered in the sense of food, it means ensuring continuity in balance with ecological conditions. Medicinal aromatic plants are plants that grow naturally and are cultivated and have been used since human history. In ancient times, people discovered and widely used medicinal and aromatic plants primarily for health-related reasons. Today, the trend towards natural products increases the importance of medicinal and aromatic plants in terms of Gastronomy and Culinary Arts. Kastamonu province is an advantageous city due to its soil characteristics and topographic structure allowing plant diversity to increase in short distances. Within the scope of this study, a limited number of medicinal and aromatic plants from Kastamonu province were selected from the literature to give examples with their specific properties. In choosing these plants; Its use in the kitchen and its ability to reflect an understanding of sustainability are the limitations of the research. The research is also important in terms of learning the prevalence of use of medicinal and aromatic plant varieties in Kastamonu province. The participants in the study were determined within the scope of purposeful sampling, and the researcher worked with participants who he deemed suitable for the research problem and had certain characteristics of the thesis based on his personal observations. Within the scope of the study, a survey was conducted with 471 participants and interviews were conducted with 22 participants. According to the findings of the study; It has been determined that they have partial knowledge about medicinal and aromatic plants, they use them in various ways, but the prevalence of use is not at the expected level and they do not have sufficient knowledge within the scope of sustainability. For this reason, first of all, it was concluded that unconscious collection of plants may pose a risk in terms of sustainability and studies on the subject should be carried out. In this context, various suggestions have been made to raise awareness about medicinal and aromatic plants in Kastamonu. It is thought that these suggestions will provide economic contribution to Kastamonu province when implemented.

KEYWORDS: Gastronomy, Culinary Art, Sustainability, Aromatic and Medicinal Plants

April 2024, 84 Page



TEŞEKKÜR

Tez çalışmamda her türlü desteği sağlayan danışman hocam Doç. Dr. Alev SÖKMEN'e, eşime ve çocuklarıma teşekkür ederim.

Deniz KESER

Kastamonu, 2024



İÇİNDEKİLER

	<u>Sayfa</u>
TEZ ONAYI	ii
TAAHHÜTNAME	iii
ÖZET.....	iv
ABSTRACT	v
TEŞEKKÜR	vii
İÇİNDEKİLER	viii
TABLolar DİZİNİ	x
SİMGELEr VE KISALTMALAR DİZİNİ	xi
1. GİRİŞ.....	1
1.1 Araştırmanın Problem Durumu	2
1.2 Araştırmanın Amacı	2
1.3 Araştırmanın Önemi	2
1.4 Araştırmanın Sınırlılıkları	2
1.5 Tanımlar	3
2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE	5
2.1 Gastronomi Kavramı	5
2.2 Sürdürülebilirlik Kavramı	5
2.2.1 Sürdürülebilirliğin Boyutu	9
2.2.2 Sürdürülebilirlik Teorileri	10
2.2.3 Sürdürülebilirliğin Tarihçesi	10
2.3 Sürdürülebilirlik ve Gastronomi Arasındaki İlişki	11
2.3.1 Sürdürülebilir Gastronominin Tarihçesi	11
2.3.2 Gastronomide Sürdürülebilirliğin Önemi	14
2.3.3 Sürdürülebilir Gastronominin Geleceği	14
2.4 Tıbbi ve Aromatik Bitkilerin Tanımı	16
2.5 Tıbbi ve Aromatik Bitkilerin Gruplandırılması	18
2.5.1 İçeriğine Göre	18
2.5.1.1 İçeriğine göre kimyasal gruplandırma	18
2.5.2 Kullanım Alanlarına Göre	19
2.5.3 Alfabetik Sınıflandırma	20
2.6 Dünyada Tıbbi ve Aromatik Bitkilerin Durumu	20
2.7 Türkiye de Tıbbi ve Aromatik Bitkilerin Durumu	21
2.8 Tıbbi ve Aromatik Bitkilerde Yenilikçi Yaklaşım ve Sürdürülebilirlik	23
2.9 Kastamonu’da Yetişen Tıbbi Bitkiler	24
2.9.1 Bölge Bazlı (İlçeler)	33
2.10 İlgili Araştırmalar	34
2.10.1 Melisa Bitki Türünün Üzerine Yapılan Çalışmalar	39
3. YÖNTEM	44
3.1 Araştırmanın Modeli	44
3.2 Çalışma Grubu	45
3.3 Veri Toplama Araçları	45
3.4 Verilerin Analizi	46
4. BULGULAR	48
5. SONUÇ VE ÖNERİLER	60

5.1 Öneriler.....	64
KAYNAKLAR	66
EKLER.....	81
EK A Anket Örneği	82
EK B Görüşme Örneği	84



TABLolar DİZİNİ

	<u>Sayfa</u>
Tablo 4.1 Katılımcıların kişisel bilgilerinin dağılımı.....	48
Tablo 4.2 Katılımcıların cinsiyetlerine göre bitkisel ürünlerin güvenli kullanımına yönelik tutumlarının karşılaştırılması	49
Tablo 4.3 Katılımcıların yaşlarına göre bitkisel ürünlerin güvenli kullanımına yönelik tutumlarının karşılaştırılması.....	49
Tablo 4.4 Katılımcıların medeni durumlarına göre bitkisel ürünlerin güvenli kullanımına yönelik tutumlarının karşılaştırılması	49
Tablo 4.5 Katılımcıların eğitim durumlarına göre bitkisel ürünlerin güvenli kullanımına yönelik tutumlarının karşılaştırılması	50
Tablo 4.6 Katılımcıların mesleki tecrübelerine göre bitkisel ürünlerin güvenli kullanımına yönelik tutumlarının karşılaştırılması	50
Tablo 4.7 Katılımcıların gastronomide kullanılan tıbbi ve aromatik bitkiler hakkında bilgilerine ilişkin bulgular	51
Tablo 4.8 Katılımcıların sürdürülebilirliğin sağlanması kapsamında bu bitkilerin yararı hakkındaki düşüncelerine ilişkin bulgular.....	51
Tablo 4.9 Katılımcıların sürdürülebilirliğin sağlanması kapsamında bu bitkilerin zararı hakkındaki düşüncelerine ilişkin bulgular.....	51
Tablo 4.10 Katılımcıların bu bitkilerin yemeklere kattığı lezzet hakkındaki düşüncelerine ilişkin bulgular	51
Tablo 4.11 Katılımcıların bu bitkileri yemek yaparken ya da yerken kullanma sıklıklarına ilişkin bulgular	52
Tablo 4.12 Katılımcıların bu bitkileri alırken seçmelerine yardımcı olacak etmenlere ilişkin bulgular.....	52
Tablo 4.13 Katılımcıların bu bitkileri kullanarak yemek yaparken dozajını ayarlama şekillerine ilişkin bulgular	52
Tablo 4.14 Katılımcıların gastronomide tıbbi ve aromatik bitkileri diğer bitkilerden ayıran özellikler hakkındaki düşüncelerine ilişkin bulgular.....	53
Tablo 4.15 Sürdürülebilirliğin sağlanması	53
Tablo 4.16 Sürdürülebilirliğin sağlanmasının zararları ve yararları	55
Tablo 4.17 Bitki seçiminde dikkat edilenler	56
Tablo 4.18 Tıbbi ve aromatik bitkilerin diğer bitkilerden farkları.....	57

SİMGELER VE KISALTMALAR DİZİNİ

Kısaltmalar

BCB	: Bitki Coğrafyası Bölgesi
GAP	: Güneydoğu Anadolu Projesi
IPARD	: Instrument for Pre – Accession Assistance Rural Development
TKDK	: Tarım ve Kırsal Kalkınmayı Destekleme Kurumu



1. GİRİŞ

Dünyada yaşanan değişimler, çok kültürlülük faktörü, mutfak kültürlerinin de birbirine yakınlaşması ve biyolojideki ilerlemeler daha fazla yiyecek türünün ortaya çıkmasını sağlamıştır. Bu ortaya çıkan yiyecek türlerinin birbirleriyle uyum içinde olması bilimsel yöntemlere bağlanmış ve modern manada gastronomi sanatının alt kollarına yayılması sağlanmıştır. (Yener, 2022, s. 30-31). Bilim ile yemeği birbirine bağlayan gastronomi çalışmaları olmasa; örneğin, bilgi ve öğrenmenin paylaşımı yapılmadığında insan, yediğinde potansiyel olarak ölüme sebep olan birtakım mantar türleri gibi tehlike arz eden gıda maddelerini tüketmeye devam edecektir (Cevahir, 2021, s. 8-9).

Gıda ürünlerine uzun yıllardan beri teknolojik ve bilimsel olarak yapılan yaklaşımlar, bunun sonucunda fizik, kimya ve mikrobiyolojinin hammaddelerden ürünlere dönüşümlerde nasıl etkilendiği hususunda karmaşık bir anlayışa neden olmuştur. Bu uygulama ve yaklaşımlar, endüstriyel boyutta neyin elde edilebileceğini gösterirken, aynı şekilde yeni ve yenilikçi gıda ürünlerinin gelişimini de destekler (Burke vd., 2016, s. 1).

Tıbbi ve aromatik bitkilerin sanayisi de teknolojik ve bilimsel yaklaşımlardan son zamanlarda büyük oranda etkilenmiştir. Bundan kaynaklı, çevresel ve sosyal sorumluluk dahilinde ekili ve organik ürünler, ekosistem yönetimi, biyoçeşitlilik, gıda güvenliği ve sağlığı, çevreci ürünlerin ilerlemesi ve standardizasyonu, çevreyle bağlantılı kalite yönetimi ve belgelendirme, patent hakları gibi konuların araştırıldığı görülmektedir (Çam ve Çılgınoğlu, 2021, s. 95-96).

Bu araştırmanın birinci bölümünde gastronomi ve sürdürülebilirliği incelenmiş olup tıbbi ve aromatik bitkiler ile baharatların kullanımı anlatılmıştır. İkinci bölümünde ise tıbbi ve aromatik bitkilerden örnekler verilmiş ve özellikleri anlatılmıştır. Sonuç bölümündeyse, çalışmanın genel incelenmesi yapılmıştır.

1.1 Araştırmanın Problem Durumu

Kastamonu'daki tıbbi ve aromatik bitkilerin yeterli řekilde bilinmedięi dūřunılmaktadır. Bundan kaynaklı da bu konunun üzerine dūřmenin yararlı olacaęı dūřunılmaktadır. Tıbbi ve aromatik bitkilerin saęlık yönünden önemi üzerinde durulmuřtur.

1.2 Araştırmanın Amacı

Bu alışma, Kastamonu şehrinin tıbbi ve aromatik bitkilerinin incelenmesi amacıyla yapılmaktadır. Tıbbi ve aromatik bitkiler sağlık açısından önemli bir yere sahiptir. Kastamonu ili, bitki türleri ve toprak zenginliği bakımından avantajlı bir coğrafi konuma sahip olduğu için tercih edilmiştir.

1.3 Araştırmanın nemi

Tıbbi ve aromatik bitkilerin kullanım yerleri geniş bir alan kaplamaktadır. Kozmetik sektöründe, dini yerlerde, gıda alanında, sağlık alanında (bilhassa ilaç üretiminde), ve benzer olan yerlerde tüketilmesi açısından geniş çaptaki topluluklara hitap ettiği görülmüştür. řu anki yaşamımızda tıbbi ve aromatik bitkilerin tüketim düzeyleri çoğalmakta, gelecek zamanlarda da çoğalacağı dūřunılmaktadır. Tıbbi ve aromatik bitkiler git gide insanların hayatlarında vazgeçilmez bir hal almaktadır. Bu araştırmada, Kastamonu ilinin tıbbi ve aromatik bitki çeşitlerinin kullanımı önem taşımaktadır.

1.4 Araştırmanın Sınırlılıkları

- Araştırma Kastamonu ili ile sınırlıdır.
- Araştırma Kastamonu ilindeki tıbbi bitkiler ile sınırlıdır.

1.5 Tanımlar

Tıbbi Bitkiler: Bitkilerin türlü kısımlarının ya da onlardan elde edilen etken maddelerin hayvan ve insanlarda görülen hastalıklar için tedavi amaçlı kullanılmasıdır (Salmeron, 2020, s. 10-17).

Aromatik bitkiler: Yiyeceklere aroma ve tat vermesi için kullanılan bitkilerin meyve, sap, çiçek, kök, yaprak gibi kısımlarının veya bunların karışımlarının kullanılması olarak ifade edilmiştir (Mahajan, 2020, s.18).

Drog: Meyve, çiçek, yaprak, kök, sap gibi türlü kısımları tedavi maksadıyla kullanılan, kurutulmuş bütün ya da parçalanmış olarak ticareti yapılan bitki kısımlarına denmektedir (Dukule, 2023, s. 28-35).

Droglar ikiye ayrılır:

a. Offisinel (Resmi) droglar: Rastgele bir ülkenin farmakopelerinde (kodeks) yer edinen droglardır (Dukule, 2023, s. 28-35).

Farmakope: Rastgele bir ülkede tedavi maksadıyla kullanılan, her çeşitteki aktif maddeyi, bunlardan hazırlanacak olan ilaçları ve bunların nasıl test edileceğini gösteren resmi kitaplardır. Herhangi bir drog bir ülkede offisinel gözükebilirken, diğer bir ülkede offisinel gözükmebilir (Utara, 2007, s. 415).

b. Offisinel olmayan droglar: Halk içerisinde tedavi maksadıyla kullanılan fakat bunların farmakopelerinde yer almayan droglar olup bunların çeşidi offisinel droglara göre daha çoktur. Offisinel olmayan droglar yeterli şekilde araştırma yapılmamış ya da etkin mekanizmaları tam olarak tespit edilmemiş olan droglardır. Offisinel olmayan drogların birkaçının tedavi edici özelliği şüpheli olarak yaklaşılmaktadır (Dukule, 2023, s. 28-35).

Kokulu (Itri) Bitki: Kozmetik ve parfümeri ürünlerde kullanılan bitkiler olarak ifade edilmektedir. Baharat bitkilerinin büyük bir çoğunluğu bu gruba dahil olmaktadır. Örnek olarak: Yasemin, gül, lavanta gibi.

Baharat: Çeşitli bitkilerin tohum, tomurcuk, meyve, çekirdek, kabuk, iek, gövde, kök, yumru, rizom, sap, yaprak, soğan vb. kısımlarının kurutulmasıyla; tüm şekilde ya da öğütülmesi veya ufalanmasıyla elde edilen gıdalara tat, renk, lezzet ve koku vermek için kullanılır (Kırıcı, 2017, s. 7)

Endemik Bitkiler: Dünyada sadece belirli alanlarda bulunan bitki çeşitlerine endemik bitki denmektedir. Endemik bitkiler, özel ekolojik ve iklim değişimlerinde şartlarında meydana gelir. Endemik bitkiler bir ülkenin bir kısmında yetiştirebileceği gibi metrekarelik yerlerde de yetiştirilebilir (Faydaoğlu ve Sürücüoğlu, 2011, s. 54; Coelho, 2020, s. 345).

Kodeks: Tedavi edici yani net olarak kabul edilen ilaçların fiziksel ve kimyasal özelliklerini, formüllerini, saflık oranlarını, saklama şartlarını, tanınma tepkimelerini ve miktar atamalarını resm kurumlar tarafınca onaylanmaktır (Kırıcı, 2017, s. 8; Kopacki, 2022, s. 27-28).

2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

2.1 Gastronomi Kavramı

Gastronomi birden fazla alanda yeme ve içme sanatı olarak adlandırılan ve başlıca, edebiyat, kimya, jeoloji, biyoloji, müzik, felsefe, sosyoloji, tıp, tarım ve beslenme gibi bilim ve sanat alanları ile doğrudan ilişkisinin olduğu karışık ve dengeler arası bir çalışma olarak ifade edilmektedir (Kivela ve Crotts, 2006, s. 354-355; Vega ve Ubbink, 2008, s. 373). Gastronomi kavramı son zamanlarda epeyce önemli duruma gelmiştir ve gastronomi hakkında birden fazla araştırma yapılmıştır (Rojas-Rivas vd., 2020, s. 83). Gastronomi teriminin temeli Fransız aşçılığına dayanmaktadır (Nyberg ve Börjesson, 2022, s. 30).

Gastronominin sanat ve estetikle uzun bir süredir bağlantısı vardır. Bir sanat eserinin güzel olması ve belli bir düzen içinde olması gerekmektedir. Gastronomi için bu, sıcaklık, renk, doku ve tat gibi bölümlerdeki menü dengesine ve uyumuna çevrilmekte, bundan dolayı da bazı durumlarda gastronomi çalışmaları için kullanılan ana maddeler bulunmaktadır (Hegarty ve O'Mahony, 2001, s. 12; Visković ve Komac, 2021, s. 95-105).

Gastronominin gayesi, insanların sağlığını korumak, mümkün olduğunca en iyi biçimde beslenmesini, bu şekilde hayatından ve beslenirken zevk almasını sağlamaktır. Hijyenik alanlarda yapılan ve tüketilmeye hazır olan yiyecek ve içeceklerin üretilmesi de gastronomi faaliyet aşamaları içerisinde (Sormaz vd., 2016, s. 726; Koerich ve Müller, s. 100581).

2.2 Sürdürülebilirlik Kavramı

Globalleşen dünyada ekonominin yaratmış olduğu karışıklıktan dolayı doğal kaynaklar, gıda ve enerji kullanımına benzerlik göstermemiştir. Bu da büyük nüfus artışı ile birleşince olumsuz bir etkiye neden olmuştur. Bu negatif etkinin farkında olan bireyler, şartların çoğalan olumsuzluğunu azaltmak ve zaman içerisinde bu sorunu ortadan kaldırmak için çözüm şekillerinin üzerinde durmuşlar ve bundan kaynaklı

hazırda tartışılmaya devam eden sürdürülebilirlik tanımı ortaya çıkmıştır. Brundtland Raporu (WCED, 1987) meydana gelmesinden bu zamana kadar çevre hususunda bilimsel araştırmalar yapmak adına örnek olmuş ve sürdürülebilir kalkınma için paradigma özelliği kazanmıştır (Ruggerio, 2021, s. 786) Sürdürülebilirliğin tanımı, kullanıldığı çevreye göre değişim gösterse de sürdürülebilirlik kavramı, sosyal, ekonomik ve çevresel bölümlerin varoluşu ve birbiri ile bağlantısı konusunda ortaklığı bulunmaktadır (Dasgupta, 2000, s. 27). Sürdürülebilirlik kavramı, sürdürülebilir sosyal kalkınma kavramı, eko-kalkınma, sürdürülebilir kalkınma, insani kalkınma vb. literatürde bulunan başka kavramlarla kıyaslandığında, geçiş aşamalarını meydana getirmek adına en uygun olan kavram olmaktadır (Hörisch vd., 2020, s. 275). Sürdürülebilirlik, belli bir örgütün, yerel doğal kaynakların ve örgüt üyelerinin hayatta kalmasını ve birbirlerine bağlı kalmasını sağlayacak şekilde yönetilmesi vasıtasıyla toplumsal varoluşu ortaya çıkarma ve sürdürme durumu şeklinde görülmektedir (Farley, 2020, s. 6; Toli, 2020, s.77).

Başta sürdürülebilirlik tanımı, ekonomik gelişmedeki mevcut olan bağların uzun sürede kullanılabilir olmadığını göstermiş, ekonomik ve çevresel bilgilere bir cevap şeklinde gelişimi sağlamıştır (Gibson, 2006, s. 22; Luna-Nemecio, 2020, s. 2). Brundtland Komisyonu ilk başta, sonuç ve eylemler arasında ayırım yapmadan, birbiri ile ortak noktada buluşan ve hiyerarşik şekilde sıralanmış olan üç faktörle (çevresel, ekonomik, sosyal) “*sürdürülebilir kalkınma*” terimini ortaya atmıştır (Virtanen vd., 2020, s. 77-82; Wynsberghe, 2021, s. 213-218). Bu üç bölümün de rastgele birisi içerisindeki sıkıntılar, var olan ve ilerideki kuşaklar adına ilk iki bölümü doğrudan etken potansiyelini kapsamaktadır (Sadalla vd., 2005, s. 18). Başka bir deyişle herhangi bir ölçümde çevredeki bir bozukluk, ekonomik ve sosyal çalışma bölümlerini doğrudan etkisi altına almaktadır. Bundan ötürü sürdürülebilir programlar, üç çalışma bölümünü içermektedir (Berke, 2002, s. 13).

Sosyal, çevre ve ekonomik çalışma bölümlerine yönelik geniş bir kavram geliştirilirken dört ana belirleyici unsurlar dikkat çeker: süreç (ürüne zıt olarak), eğitim, toplum birleşimi ve ileri zamandaki şartlar, bu dört bölüm farklı sürdürülebilirlik kavramlarında ortaklardır ve beraber etkileşim içinde olmaktadır. Sürdürülebilirliğin dört odak noktası restoran alanına uygulanmalıdır. Şirket sahipleri,

eğitim olarak çevreye yönelik fikir sahibi olmalılardır. Bundan daha önemlisiyse şirket sahiplerinin müşterileri eğitmek için sorumluluk kabul etmeleri gerekir. Devamlılığın bir anda kazanılacak bir şey olmadığının bilincinde olunmalıdır. Bundan kaynaklı olarak sürdürülebilirliğin aşama boyutları ön plana çıkmaktadır. Endüstrinin odaklandığı alan, gıda ve çevre alanı olduğu için şirket sahipleri ilerdeki olumsuz koşulların çıkmasını engellemek için aktif olmaları gerekmektedir. Bundan ötürü ilerleyen sürdürülebilirlik, bir yandan tartışılan alanın değerini gösterirken diğer yandan da çözüm bulucu olarak yön bulmaktadır.

Sürdürülebilirlik her sektörde dikkatleri üzerinde toplayan bir alan olarak yer alsa bile gastronomi alanı bu tanıma çok daha fazla odaklanmaktadır. Barınma alanındaki aşçılar, gurmeler, restoran yöneticileri, şirket sahipleri, yemek alanında yazar olan kişiler ve uzman kişiler gıda edinmesi, enerji, su tasarrufu, adalet ve atık azaltılması gibi konulardan doğrudan ilişkilendirilmektedir. Gastronomide devamlılığa olan talep, yiyecek ile ilişkili ve çevrede gelişen canlılığa göre değişmektedir. Olumsuz yanlarını fark eden bilinçli kişiler, yiyeceğin çıkışını, değer zinciri, karbon ayak izindeki sosyal uygulama ve besin bütünlüğü hakkında git gide daha çok kaygılanmaktadır (Micheletti ve Stolle, 2012, s. 36).

Sürdürülebilirlik tanımı, sürekliliğe aşağıdan yukarıya ve yukarıdan aşağıya doğru hareket lazım olan süregelen aşama, ekonomik ve sosyal devamlılığın normal düzenlere yer verdiği ve idare tarafından destek verildiği kalıcı bir aşama olarak bakılmaktadır. Uzun dönemde akıllıca olan tek alternatif, bütün sosyo-ekonomik düzenin devamlılığını sağlamaktır (Gallopın, 2003, s. 12). Toplumun ilerlemesi ve ekonominin gelişmesi, ilerlemesi gereken stratejiler, büyüyen ve yapılmış olan bütün çalışmalar, ekolojik sınırlamalar kontrolünde olmalıdır. Diğer taraftan sürdürülebilir bir düzen, sürdürülebilir yönlendirme tarafından desteği sağlanmaktadır. Fakat bu doğrultuda sürekliliğin temel aşamalarından biri denge de sağlanmalıdır (Gallopın, 2003, s. 15). Halihazırda olan sistem içerisinde denge gözetmek ve hızlı tüketimi ele almak var olan ve ilerideki kuşakların gereksinimlerini karşılayan devamlı bir sisteme giden kanalların en önemli içerenlerindendir (Sachs, 2002, s. 58). Benzer biçimde ekolojik kısıtlama durumunda dengenin sağlanması başka bir deyişle tüketim azlığı zorunda kalanlarla çok tüketenler arasında olan eşitliğin sağlanması için ekonomik

gelişmenin sağlanması en önemli nedendir (Maclaren, 1996, s. 8). Bundan kaynaklı sürekliliğin, ekonomik gelişmeyle bağlantılı olarak karşı karşıya kalınması doğal kaynaklar üstündeki negatif yönde nedenlerin yıkılması adına üstünde durulması gereken hususlardan olduğu görülmektedir (Doğan ve Yağmur, 2017, s. 12). Toplumsal refahı ve sürdürülebilirliği ortaya çıkaran ulusal düşüncelerin niteliklerinden biri, bireyin başka kişilerle ve insan olmayan varlıklar ile olan sağlıklı etkileşimlerini bağımsız varlıklar olarak görmek yerine ilişki kurmasına dayanmaktadır. Hatta söz konusu ilişkiler coğrafi konuma, zamana göre değişkenlik göstermektedir (Hummels ve Argyrou, 2021, s. 278).

Sürdürülebilirlik tanımlamalarında ele alınmış olan devamlılık unsurlarının sürdürülebilir kalkınma kuramları içerisinde yürütülebilir olduğu görülmüştür. 2010 verilerine göre sürdürülebilir kalkınma, tüketen birey bölge arasında eşitlik unsuruna dikkat çekerek doğal kaynakların var olan ve ilerdeki nesillerin gereksinimlerini karşılaması ve tüketilmesini mümkün olacak şekilde programlamasıdır. Sürdürülebilir kalkınma, doğal kaynakların zararlarının önüne geçilerek var olan kaynakların uzun zamanda kullanılmasını ön planda tutan yaklaşımdır. Sürdürülebilir kalkınma, ekonomik gelişmeyle hayat kalitesini çoğaltan ve ayırım yapma yoluyla masraflı düşürmeyi hedefler (Sachs, 2002, s. 17).

Bundan dolayı devam eden dünyada hayatı devam ettirmek de süreklilik içerisindedir. Sürdürülebilir kalkınma, bir firmanın devamlılığına bağlı olarak da yakından ilişkilidir. İş hayatında sürdürülebilir kalkınma, bir firmanın devamlılığını amaçları doğrultusunda belirlediği şartlara ulaşma açısından bir yol olduğu görülmektedir (Maclaren, 1996, s. 9). Devamlılık amaçlarının değişim gösteren sosyal, ekonomik ve fiziksel şartlara düzen sağlayacak şekilde olması gereklidir ki amaçlara ulaşmak için atılan girişimler, firmanın içerisinde bulunduğu düzenlerin dinamik karışıklığına cevap vermelidir. Bu ayrımlar, restoranların da dahil olmasına karşın hem büyük hem küçük firmalar için önemli olan bir husustur (Sachs, 2002, s. 30).

2.2.1 Sürdürülebilirliğin Boyutu

Sürdürülebilirlik, çevresel ve sosyo-kültürel aşamalarıyla ele alınır. Sürdürülebilirlik genel olarak ekolojik şartlarla denge içerisinde sosyal ve ekonomik politikaların meydana gelmesi adına rehber olmaktadır (Hasna, 2007, s. 31; Seghezze, 2009, s. 539-556).

Bölgesel boyut; su kullanımı, atık yönetimi ve enerji kullanımı olmak üzere üç ana unsurdan oluşmaktadır. Sürdürülebilir otel yöneticiliği için ilk başta yenilebilir enerji kaynaklarının tercih isteği, tasarruflu su tüketimi, atık yönetimi ve geri dönüşüm programlarının kuruluşuna yönelik çalışmaların ilerletilmesi çevresel durumun ana maddelerini oluşturmaktadır (Krajnc ve Glavič, 2005, s. 551-563; Demir, 2020, s. 168).

Sosyal boyut; odak noktası kişi olan faaliyetleri, halk adına dengelerin oluşturulmasını, kültür açısından işveren- müşteri- yerel toplum üçgeninde etkilerin ve türünlüğün sağlanması, yerli halkın var olan ve ilerleyen hayata pozitif anlamda katkı gösteren programları oluşturmaktadır (Holcomb vd., 2007, s. 471; Demir, 2020, s. 165). Sürdürülebilirlik kavramı “bireyler”, “kalıcılık” ve “yer” yönünden daha iyi şekilde anlaşılmaktadır (Dillard vd., 2008, s.38).

Ekonomik boyut; turizmi etki altına alan ve kısıtlı olan kaynakların, firma sermayesinin gelir tutarını geçmeden yeterince sağlanmasına, kaynakların himaye edilmesine ve bilinçli bir şekilde plan ve çalışmalarla etkileşimli kullanıma odaklanılmıştır. Bu çalışmaların daha fazla çevresel büyüklüğe göre gerçekleşmesi, sosyal ve ekonomik biçimlerin çevresel biçimin etkisi altında olduğunun göstergesidir (Wojewódzka-Wiewiórska, 2019, s. 148; Demir, 2020, s. 171). Tüketiciler, sürdürülebilirliğin ekonomik boyutunu muhafaza etmekte ve korumaktadır (Choi, 2011, s. 269-282).

2.2.2 Sürdürülebilirlik Teorileri

T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı ile birlikte Ulusal Atık Yönetimi ve çalışma planı yapılmış ve 2017’de Çevre ve Şehircilik Bakanlığı’yla birlikte “*Sıfır Atık Projesi*” girişiminde bulunulmuştur (Anonim, 2017, s. 8).

Sıfır atık; atık çoğalmasının engellenmesini, atığın oluşmasına sebep olan etkenlerin kontrol altında olunmasını, kaynakların daha verimli tüketilmesini, devamlılık sağlayan mahsullerin tercih edilmesini, oluşan atıkların geri dönüşümünü hedefleyen, atığın en aza düşmesini hedefleyen bir kuramdır (Upadhyaya, 2013, s. 25; Anonim, 2018, s. 10). Sıfır atık evrağının ilk inceleme formunun ilk koşulları içinde; doğal atık ve gıda atığının farklı alanlarda birikimi, atık idari düzenine ilişkili bilgi eğitimleri vermektir. Kompozit atıkları başka atıklardan farklı toplamak vb. unsurlar barındırmaktadır (Anonim, 2018, s. 15). Firmalarda süreklilik adına atık idaresi düzeninin olması gerekmektedir. Bunun kullanılması fazlasıyla önem arz etmektedir.

2.2.3 Sürdürülebilirliğin Tarihçesi

Turizm, ülkeler içerisindeki kültürel etkilerin ilerlemesiyle katkı oluşturan, iş sahibi olanaklarını arttıran ve ülkelere döviz girişine katkı sağlayan sosyal ekonomik üzerine bir çalışmadır. Sosyal ve ekonomik açıdan gelişim gösterme biçimi sürdürülebilir turizm içerisinde yer almaktadır (Dilek, 2020, s. 83). Sürdürülebilirlik tanımı ise ekonomi, halk ve toplum şekline üç hususa sahip olmaktadır. Sürdürülebilir turizm fikri, turizm unsurlarını (örgütler, sivil toplum kuruluşları, turistler, çevreler, ulusal/yerel/uluslararası kuruluş ve kurumlar) kapsarken, içerisinde olduğu konum önemlidir. Sürdürülebilir turizmin toplum unsurlarını etki altına alması için gidişatını planlama, ekonomi, sosyo-kültürel ve yönetim biçimleriyle incelenmesi gerekir (Change, 2000, s. 331; Günlü, 2020, s. 65).

Haziran 1992’de Birleşmiş Milletler ’in düzenlediği Rio Zirvesinde vurgusu yapılan süreklilik tanımı, sonraki aşamalarda sürdürülebilir idare, sürdürülebilirlik sağlayan tüketim, sürdürülebilirlik sağlayan ekonomi, sürdürülebilirlik sağlayan pazarlama, sürdürülebilir kalkınma, sürdürülebilirlik sağlayan turizm gibi sektörlerde ele alınmaktadır (Pekin, 2011, s. 180; Markley, 2012, s. 43).

2.3 Sürdürülebilirlik ve Gastronomi Arasındaki İlişki

Gastronomi ve gıda, sürdürülebilir kalkınma adına potansiyel belirleyici unsurlar arasında yer almaktadır (Markley, 2012, s. 43). Turizm alanında gastronomi, birden fazla ülkenin ekonomik gelişimi adına ana endüstri çeşitlerinden biri haline gelmiştir (Rinaldi, 2017, s. 10).

Değişik pişirme teknikleri ve yiyecek hazırlama, türlü araç-gereçlerin kullanımı mutfak kültürlerinin çoğalmasına katkı sağlar. Coğrafya, iklim, çeşitli bitki ve hayvan grupları, iklim, din ve inançların çeşitliliği, çokluğu gibi özellikler, evrende her alana ait başka mutfak kültürlerinin ve farklı özelliklerin doğmasına sebep olmaktadır (Pekyaman, 2008, s. 52; Karaca vd., 2015, s. 11).

Kişilerin başka yemekleri yapma talebi, lezzetli yemek yeme istekleri ve yemeğe olan eğilimleri gastronomi tanımının ortaya çıkmasında rol oynayan ana unsurlardandır (Ünver, 2015, s. 25; Jiménez-Beltrán, 2016, s. 8).

2.3.1 Sürdürülebilir Gastronominin Tarihçesi

Gastronomi, çevreyi, sosyo-kültürü ve yerel ekonomiyi korumak adına yararlar sağlamaktadır (Sloan vd., 2015, s. 23). “Gastro” sözcüğü “gastros” sözcüğünden gelmektedir. Gastronomi, bir kültürün tanınmasıyla ilgili olmaktadır (Putra, 2019, s. 19-29).

Gastromi tanımı; ilk defa Akdeniz adına Arcestratus tarafınca yazılmıştır. Gastronomia kitabında yerini almıştır (Scarpato, 2002, s. 97). Gastronomi bölümündeki ilk yapıt Türkiye’de ise, 1844’te Mehmet Kâmil Bey aracılığıyla yayımlanan “*Melceü’t Tabbahin*” adlı eserdir. Eserin içinde batı tarzında yemekler yer almaktadır (Atalay, 2016, s. 34; Platts, 2023, s.37).

Küreselleşen ve ilerleyen teknolojinin etkisi ile birlikte kişiler grup turizminden uzak olarak özel ilgi turizmi türlerine eğilim göstermişlerdir. Meydana gelmekte olan özlük içeren farklılıklar sonucunda turistler, eğitilmiş, daha ahlaklı davranış sergileyen,

farkındalıklı, etrafa karşı hoşgörölü, orijinal ve yerli yiyeceklere karşı ilgili ve etkin seyahatleri tercih etmektedirler (Demir ve Çevirgen, 2006, s. 24).

Gastronomi turizmi özel ilgi turizminin bir türü olmuştur. Turistik alanların çekici öge haline gelmesiyle gastronomi ve turizm arasında kuvvetli bir bağ kurulmuştur (Atalay, 2016, s. 45). Gastronomi, yerel turizmin önem arz eden bir parçası olmaktadır. Bunun dışında Avrupa ülkelerinde festivaller ve fuarlar yapılmaktadır (Sorcaru, 2019, s. 25). Yerel ekonomik refah adına kaynak oluşturulan gastronomi turizminin değeri giderek artmıştır (Karahana, 2019, s. 19). Geleneksel yöresel içecek ve yiyecekler, turistlerin cazibe merkezi olmaktadır (Reynolds, 2020, s. 43).

Gastronomi turizmi hususunda kamu ve özel sektör yönünden kalkınmayı sağlamak için teşviklerin yapılması gerekmekte ve stratejik bir yol izlenmesi gerekmektedir (Diaconescu, 2016, s. 999-1014). “*Gezilerin bir kısmını veya tamamını bir yörenin mutfağını tatmak ya da gastronomiyle ilişkili etkinliklere katılım sağlamak adına planlanan çalışmalarının tümü*” gastronomi turizmi olarak adlandırılmıştır (UNWTO, 2012, s. 7).

1998 yılında gastronomi turizmi ilk olarak, “*başka çeşitli kültürleri içme ve yeme şekliyle öğrenmek*” Lucy M. Long’ un vermiş olduğu tanımla kaynaklara geçmiştir (Santich, 2004, s. 17).

Hall vd., (2003) gastronomi turizminin; yeme türünü tatma ya da yapma adımlarını öğrenme maksadıyla yemek şenliklerine katılım sağlama, restoranlara uğrama, duyulmuş şeflerin hazırlamış olduğu yemekleri tatma olarak da değerlendirilmelidir.

Turistik bir mahsul şeklinde değerlendirmeye alındığında, temeldeki besin ve içeceklerin maddelerini, bu maddelerin çeşitliliğiyle meydana çıkmış olan mutfak kültürünü baz alınmaktadır. Mutfak kültürü nitelikleri, insanlar yönünden kültürel, eğlence ve sosyalleşmenin sağlamış olduğu yarar olmaktadır. Yeme ve içmeden ibaret olmadığını gastronomi turizmi adına ifade etmemiz gerekmektedir (Göker, 2011, s. 24).

Murgado tarafından gastronomi turizminin maddeleri, yerli kültür özelliklerinin unsuru haline geçmesi, turizm tanıtma kapısı olarak yer alması, yerli sakinlerin hayat tarzının bir simgesi haline gelmiştir (Atalay, 2016, s. 35).

Bir bütünlüğün yansıması gastronomi turizmi olarak ifade edilmektedir ve firmanın mimari özelliklerini, renklerin uyumunu ve tasarımını, çekici olmasını ve bundan dolayı gastronomi turizmini etkisi altına almaktadır (Zengin vd., 2015, s. 517).

Gastronomi turizmi, özel yerleri, restoranları, yemek festivallerini ve gıda üreticilerini ziyaret etmeyi içermektedir (Sgroi, 2023, s. 34). Yemekler ne kadar iyi ise turistler tarafından turizm bölgeleri o kadar çok tercih edilmektedir (Blackley, 2022, s. 46; Sgroi, 2023, s. 34). Hedef formu, turizm çevresinin turistlerin aklında oluşturduğu durum olarak ifade edilmiştir (Kozak vd., 2012, s. 33). Bu fikri oluşturan özellikler içinde, turistik üst yapı hizmetleri, doğal kaynaklar, alt yapı, sanat ve tarih, sosyal çevre, sanatsal ve kültürel yapıtlar yer almaktadır. Sanat, tarih ve kültür öğelerini bünyesinde barındıran gastronomi için hedef prestijinde yer almaktadır (Atalay, 2016, s. 39).

Gastronomiyle birlikte turistlerin tanınması ve hedef ile alakalı isteklerinin tespitiyle konukları memnun etmesi olumlu yönden etkisi altına almaktadır. Memnun olma durumu çoğalan turist ve gastrolar gerek hedef gerekse gastro turizmi açısından büyümeyi ve devamlılığı getirecektir (Akdağ vd., 2016, s. 275). Buna örnek vermek gerekirse Türkiye uzun yıllardır kebab ve döneri ile de ünlü bir ülke olmaktadır (Charters, 2002, s. 311-319).

Kişilerin şehir yaşamından uzaklaşarak sakin alanlarda yerli ve kültürel değerlerden tecrübe sahibi olma talepleri sonucunda, içme-yeme çevresinde devamlılığın önemi öğrenilmiştir (Şahin, 2004, s. 23). Süreklilik tanımının bir şeylerin devam edilemez olması endişesiyle bağlantılı olması gerekmektedir. Sürdürülebilirlik geçmişe, günümüze ve geleceğe dair konuşurken; günümüz kuşaklarının gereksinimlerini, gelecekteki kuşakları ilgisiz bırakmadan, devamlı güncel olması odak noktası olmuştur. Devamlı dönüşen ve ilerleme gösteren, canlı bir aşamadır (Kurnaz ve Arman, 2020, s. 173).

2.3.2 Gastronomide Sürdürülebilirliğin Önemi

Kültürel mirasın bir parçası olan gastronomi, turizmde çok önemli bir paya sahip olmaktadır ve söz konusu mirasın başlıca koruyucu ve temsilcileri, yemek hizmeti sunan konaklama tesisleri olmaktadır (Kalenjuk, 2023, s. 3402-3417). Sürdürülebilir gastronomi, içecek ve yiyeceklerin, yerli mutfak medeniyetlerinin ilerideki nesillere devredilmesi nedeniyle ekolojik eşitliğin sağlanması ve tarım sanayisinin sürekliliğinin sağlanması denilebilmektedir (Yurtseven, 2011, s. 19; Durlu Özkaya vd., 2013, s. 17). Gastronomik miras, kültürel mirasın bir parçası olarak, son zamanlarda birden fazla sayıda çalışmanın odak noktası olan turizm gelişiminin önemli bir bölümünü temsil etmektedir (Maberly, 2014, s. 196).

Scarpato'da yer alan 2002 verilerine bakılarak sürdürülebilir gastronomi turizmi; yerli gastronomi uygunluğunu, toplumsal devamlılığını, sosyal ve kültürel uygunluğa ve yerli üretim adına ticarete destek olan faaliyetlerdir. (Scarpato, 2002, s. 99)

Sürdürülebilir gastronominin temel maddeleri; yerli olarak üretimi yapılan besin ve içeceklerin, içme ve yeme şenlikleri, kişiye özel yerler, doğal yerler, yerel hayat geleneği, organik tarım ve besinleri, kültürel yapım yerleri olarak belirlenmiştir (Scarpato, 2002, s. 101). Bundan kaynaklı taşralı turizm ve yavaş turizmin canlılıkları, sürdürülebilir gastronomiye destek olan turizm maddeleri içerisinde (Durlu Özkaya vd., 2013, s. 14).

2.3.3 Sürdürülebilir Gastronominin Geleceği

Yiyeceklerin bölgesel hassaslıkla üretimi, yapılması ve yenmesine destek olan, halk sağlığını, kültürel ve sosyal kaliteyi ileri seviyeye taşıyan bir turizm Sürdürülebilir gastronomi turizmi olarak tanımlanmaktadır (Yurtseven ve Kaya, 2011, s. 59; Akdağ ve Üzülmöz, 2017, s. 305).

Eko-gastronomi ve sürdürülebilir gastronomi tanımlarının beraber isimlendirildiğini söylerken; sürdürülebilir gastronominin hedefine dair sürdürülebilir maddelerin korunması ve geliştirilmesine fayda sağlarken bununla birlikte hedefin çoğalmasını sağlamaktadır. İçme ve yemeğe bağlı prestij ve görüntü oluşumuna yararı olduğu

görülmektedir. Eko-gastronomi çevresi dahilinde, içme ve yemeyle alakalı bütün temalarda incelemeler yapılmıştır. Bundan dolayı eko-gastronomi faaliyetleri, halktaki gastronomi eksikliklerini, faaliyet ve potansiyel ilerlemeler ile bağlantılıdır (Scarpato, 2002, s. 105).

Yeni bir oluşum olan eko-gastronomi devamlılığını sürdürmek, var oluşunu devam ettirmek ve bu oluşumu korumak adına süreklilik kurallarına içermesi gerekmektedir (Yurtseven ve Kaya, 2010, s. 23).

Eko-gastronomi, dükkanları ve yerli yiyecek üretimi korumak, yerli mutfak kültürünü, ev yemeği yapımının devamlılığını sağlamak adına gerek olan tecrübeleri ilerideki nesillere ulaştırması gerekmektedir. Gelecek nesillere yemek kültürü hakkında eğitim vermek, turizm ile birlikte gastronomik özlülüğe ve halkın refahına katkı sağlamayı amaçlanmaktadır (Scarpato, 2002, s. 109).

Eko-gastronomi, sosyo-kültürel ve çevresel nedenlerle yerli üretimine destek verilmektedir. Yerli eko-gastronomi düzeni toplumsal devamlılığı, kültür eşitliği ve dürüst ticaret yapmayı desteklemektedir. Şarap rotaları, geleneksel tarım ve mutfak düzenleri ve eko-müzeler vb. yerler eko-gastronomi merkezleri olmaktadır. Bu unsurları kapsayan pazarlar kurmak, yerli büyümeleri de iyi noktada etkisi altına almaktadır (Yurtseven ve Kaya, 2010, s. 25).

Genel anlamda eko-gastronomi turizmin sürdürülebilirlik teoremlerine ışık tutmakla beraber, gastronomi bölümündeki incelemeler için güncel olan mevzuları da araştırmaktadır. Bu mevzulara; yerli ve özgü şartlara uygunluk, yerli üretimi yapılan gıda ürünleri, geleneksel yaşam kültürü, geleneksel gıda üretimi, organik tarım ve ürünleri, duyulmayan yerli mutfaklar örnek olarak verilmektedir. Mutfakların hedefinin markalaşmasına katkı sağlamasıdır. Eko-gastronominin hedefine ve sürdürülebilir turizm programlarına yararı; doğal alış-veriş yerleri, kendine özgü-tarihi dükkanlar ve yerli restoranlar, dahil olmaktadır (Scarpato, 2002, s. 109).

Sürdürülebilir gastronomi turist isteklerinde epeyce önemli bulunan maddelerin doğal ve eski yerlerin, yerli üretim ve gıda yeri oldukları belirtilmiştir (Işıldar, 2016, s. 55). Yerli yemek ve yiyecekler kültürel mirası ve kimliğe ışık tutarken bununla birlikte

bulunduğu hedef adına rekabet egemenliği oluşturmada etken olan bir silahtır (Çalışkan, 2013, s. 41).

Hedefin sahip olduğu etkileri dikkat çeken maddeler bölgesel yemek kùltürü olmaktadır (Özdemir, 2008, s. 21). Kùltürlerin çeşitliği hedef adına çekici ögesi halinde incelenirken, kùltürün eksikliği ya da kırılması durumunda hedefin çekiciliğini düşürmekte ve turistlerin eğilimini negatif yönden etkisi altına almaktadır (Kahraman ve Türkay, 2009, s. 22). Bu kaynaklar ışığında, sürdürülebilirlik hususunun gastronomi bölümündeki değerine yön verilmiştir. Sürdürülebilir gastronomiye uyumlu görùlen çalışmalar; eskiden beri varlığını sürdüren yiyecekler, yerli ürünler, coğrafi konumlar ve kullanımları, kırsal şehir ve yemekler, devam eden mutfak akışı şeklinde sıralanmaktadır.

2.4 Tıbbi ve Aromatik Bitkilerin Tanımı

İnsanlığın ilk zamanlarından beri tıbbi ve aromatik bitkilerden faydalanılmaktadır. Atalarımız yaralarını iyileştirmek, hastalıklara şifa bulmak ve acıları hafifletmek için tıbbi ve aromatik bitkilerden faydalanmışlardır (Schippmann, 2006, s. 75-95). Aromatik ve tıbbi bitkiler önceki zamandan şimdiki zamana kadar insanların sağlık durumları yönünden mühim bir konumda olmaktadır. Tıbbi ve aromatik bitkilerin, doğruca insanın sağlığı yönünden iyi yanları vardır. Sağlık amacıyla kullanılan, tedavi için kullanılan aromatik ve tıbbi bitkiler birden fazla hastalığa engel olmasında ve iyileştirilmesinde kullanılmaktadır. Hastalıklara engel olma, hastalıkların az atlatılmasını sağlama ve bağışıklık sistemlerini güçlü hale getirme açısından aromatik ve tıbbi bitkilerin iyi yanları bulunmaktadır. Tıbbi bitkiler kişilerin kendisini huzurlu, mutlu, sağlıklı ve enerjik hissetmelerini sağlamaktadır. Bunun dışında tıbbi ve aromatik bitkilerden biyositler, kozmetikler, boyalar, renklendiriciler, farmasötikler ve uçucu yağlar elde edilmektedir (Lubbe ve Verpoorte, 2011, s. 34). Tıbbi ve aromatik bitkiler diğer ifade ile “TAP” birden fazla endüstriyel alanda kullanılmakta ve genellikle yabani şekilde toplanmaktadır (Máthé, 2015, s. 1-12). Tıbbi ve aromatik bitkilerin yenmesi dışında endüstriyel alanda kullanılması çiftçiler açısından avantaj sağlamıştır (Padulosi vd., 2002, s. 243-267).

Tıbbi bitkiler kavramının tanımını tam olarak ve eksiksiz yapmak mümkün değildir. Günümüzde kullanılan tanım “*tıbbi*” ve “*aromatik*” bitkiler tanımıdır. Tıbbi ve aromatik bitkiler, hastalıklara engel olmak, var olan sağlığı devam ettirmek ve hastalıkların düzelmesi maksadıyla ilaç amaçlı tüketilen bitkiler olmaktadır. Kozmetik, tütsü, dini törenler, vücut bakımı ve beslenme gibi yerlerde kullanılan tıbbi bitkiler, güzel koku yaymaları ve tat vermeleri maksadıyla kullanılan aromatik bitkiler olarak kullanılmaktadır (Çam ve Çılgınoğlu, 2021, s. 92-93). Bireylerin gün geçtikçe doğal olan ürünlere eğilim göstermesi tıbbi ve aromatik bitkilerin önemli olduğunu göstermiştir (Heywood, 1997, s. 21-30).

Tıbbi ve aromatik bitkiler hastalıklara engel olmak, var olan sağlığın sürdürülmesi ve hastalıkların tedavi aşamasında destek olması maksadıyla ilaç niyetine geleneksel ve modern tıp içerisinde de kullanıldığı görülmektedir. Bununla birlikte çesni, tat, bitkisel çay ve gıda takviyesi olarak beslenme platformunda faydalandığı görülmektedir. Parfüm ve vücut bakım ürünlerinde, kozmetik ve parfümeride de kullanıldığı görülmektedir. Sanayi sektörünün çeşitli alanlarında, böcek ilacı ve parlaticı olarak da kullanıldığı görülür. Bu bitkilerin drog ismi verilen kurutulmuş, belli boyutlarda hazırlama aşaması uygulanmış, bitki çeşitlerinden (kök-sap, yaprak, çiçek kabuk, kök, gövde, tohum, yumru, herba) faydalandığı görülmektedir (Çam ve Çılgınoğlu, 2021, s. 92-93).

İnsanların yaşamlarını devam ettirebilmesi adına lazım olan yeme ihtiyaçlarını çoğunlukla bitkisel gıdaların sağladığına rastlanılmaktadır. Bitkiler mineral, protein, vitamin, yağ gibi devasa bir besin olduğu görülmektedir. Bitkilerin yeme ve içme ihtiyaçlarını karşılamasından ziyade kimya, gıda, kozmetik, ilaç gibi birtakım alanlarda da önem arz ettiği düşünülemez bir konumda olduğu görülmektedir (Çam ve Çılgınoğlu, 2021, s. 92-93). Bundan dolayı da birden fazla bitki çeşidi gıda dışında endüstriyel alanların kaynağı şeklinde de kullanılmaktadır (Padulosi vd., 2002, s. 243-267).

2.5 Tıbbi ve Aromatik Bitkilerin Gruplandırılması

Aromatik ve tıbbi bitkiler, bireyler tarafınca ilk başta şifa kaynağı olarak kullanılmaktadır. İlerleyen zamanlarda ise endüstriyel alanda da kullanılmaya başlamıştır (Inoue ve Craker, 2014, s. 645-669). Aromatik ve tıbbi bitkiler, içecek ve yiyecekler için tat verici maddeler olarak kullanılmasından ziyade ilaç olarak da kullanılmaktadır (Rao vd., 2004, s. 107-122).

Aromatik ve tıbbi bitkilerin birden fazla sınıflandırılması vardır. Fakat çalışma konusuna uygun olan sınıflandırma “içerdiği etken madde” ve “kullanım yeri” olarak iki sınıflandırmadan oluşmaktadır (Taşçı vd., 2015; Keykubat, 2016, s. 12).

2.5.1 İçeriğine Göre

2.5.1.1 İçeriğine göre kimyasal gruplandırma

Bu gruplandırmada aromatik ve tıbbi bitkide yer almış olan etken maddenin yapısına göre sınıflandırılmıştır (Taşçı vd., 2015; Keykubat, 2016, s.12).

- İçinde tanen etkin maddesi içeren aromatik ve tıbbi bitkiler; Quercus, hammelis.
- İçinde alkaloit etkin maddesi içeren aromatik ve tıbbi bitkiler; Atparo, nicotian, haşhaş.
- İçinde acı etkin maddesi içeren aromatik ve tıbbi bitkiler; Vermut, gentiyan.
- İçinde glikozit etkin maddesi içeren aromatik ve tıbbi bitkiler; Digitalis, ada soğanı.
- İçinde saponin etkin maddesi içeren aromatik ve tıbbi bitkiler; Saponaria, çöven, heder helix.
- İçinde flavonit etkin maddesi içeren aromatik ve tıbbi bitkiler; Silybum, verbascum.

- İçinde uçucu yağ etkin maddesi içeren aromatik ve tıbbi bitkiler; Anason, nane, maydanoz, lavanta, kekik otu, gül, gayak otu, tarçın (Taşçı vd., 2015; Keykubat, 2016, s. 16).

2.5.2 Kullanım Alanlarına Göre

Bu sınıflandırma aromatik ve tıbbi bitkinin kullanım yerlerine göre sınıflandırılmıştır (Kırıcı, 2017, s. 9-10).

- İçecek için kullanılan aromatik ve tıbbi bitkiler; kahve, bitki çayları.
- Uyarıcı aromatik ve tıbbi bitkiler; tütün.
- Koku için kullanılan aromatik ve tıbbi bitkiler; gül, lavanta.
- Müsilaj ve zamk bitkileri; akasya, plantago, astragalus.
- Reçine bitkiler; ferula, sığla ağacı.
- Tanen bitkileri; meşe, sumak.
- Mum bitkileri; jojoba, myrica.
- İnsektisit için kullanılan bitkiler; anabasis, neem ağacı, pyretrum.
- Boya bitkileri; alkana, kök boya, tinctorium, bixa.
- İlaç bitkileri; digitalis, atropa.
- Baharat bitkileri; hardal, karabiber, nane, kimyon, kekik. (Kırıcı, 2017, s. 9-10).

2.5.3 Alfabetik Sınıflandırma

Latince ya da rastgele bir dildeki adlarına bakılarak yapılan gruplandırmaya alfabetik sınıflandırma denmektedir. Alfabetik sınıflandırma genel olarak tanıtım amaçlı kitaplarda ve ansiklopedilerde kullanılmaktadır (Kırıcı, 2017, s. 9-10).

2.6 Dünyada Tıbbi ve Aromatik Bitkilerin Durumu

Dünya içerisinde aromaterapi, fitoterapi vb. tamamlayıcı ve geleneksel tıpta gün geçtikte kullanılan bitkiler zamanla daha da çoğalmaktadır. Bu bitkilerin bazıları kayıt altında olmayan bitkiler olmaktadır (Çiçek, 2021, s. 20). Tıbbi ve aromatik bitkiler, uçucu yağlar ve otlarla asırlardır kozmetikte, dini törenlerde, gıdalarda ve alternatif tıpta kullanılmaktadır (Giannenas vd., 2020, s. 1-18). Tüm dünyada bulunan bilimciler tarafınca tıbbi ve aromatik bitkiler, farklı kategorilendirilmekte ve uçucu yağlar, baharatlar, tıbbi bitkiler türlü şekilde adlandırılmaktadır (Pandey, 2020, s. 89-114).

Dünya üstünde genellikle 422.000 tane bitki çeşidi bulunmaktadır. Bunlardan 52.885 tanesi tıbbi bitki olmaktadır. Ülkemizde 9.222 tane bitki çeşidi bulunmaktadır. 9.222 adet bitki çeşidi içerisinde beş yüz tanesiyse tıbbi bitki olduğu görülmektedir (Çiçek, 2021, s. 20-21).

Endonezya ve Güney Amerika bölgesinin kuzey tarafı vb. tropik yerler, en fazla aromatik ve tıbbi bitki çeşitlerinin içerisinde bulundurduğu çevrelerin içerisinde bulunmaktadır (Schippmann vd., 2006, s. 26; Maiti ve Geetha, 2013, s. 101-123).

İhracatta kanalında, aromatik ve tıbbi bitkilerin dünyada ilk olarak Almanya, sonralarında, ABD, Çin ve Hindistan olduğu tespit edilmiştir. İthalatı kısmında ise dünyada yine ilk sırada Almanya, sonralarında Japonya, ABD ve Fransa'nın olduğu saptanmıştır. Özellikle boya, kozmetik, koku, gıda ve daha birden fazla sektörde tıbbi ve aromatik bitkilerden uçucu yağların elde edildiği görülmüştür. Git gide daha fazla bu alana doğru yapılan isteklerin artış ve üzerine incelemeler yapıldığı görülmektedir. 2019'da Avrupa ülkelerine %38 oranında uçucu yağ ihracatının dağıtımı yapılmıştır. Fransa dünya üzerinde kozmetik alanda ve dünyada ilaç yapımında ilk sırada yer alan Almanya ucu yağ üzerine, iki ülkenin de büyük önem verildiği görülmektedir. 2019

yılının ilk üç aylarında uçucu yağların ihracatında ilk sırada yer alan İran (5,6 Milyon Dolarla) yer almaktadır. İkinci sırada Fransa (4,4 Milyon Dolarla) yer almaktadır. Üçüncü sırada Rusya (4,1 Milyon Dolarla) yer almaktadır. Dördüncü sırada Birleşik Arap Emirlikleri (3,7 Milyon Dolarla) yer almaktadır. Son sırada ise tüm dünyada en çok ilaç imalatçısı ülkelerinden biri olan Almanya (3,5 Milyon Dolarla) yer almaktadır (Schippmann vd., 2006, s. 26).

Günümüzde sentetik kimyasalların sağlık yönünden verdiği zararlar göz önünde bulundurulduğunda, küresel trendde aromatik ve tıbbi bitkiler zaman geçtikçe daha önemli bir hale gelmektedir. Dünya Sağlık Örgütü'nde çıkan verilere bakıldığında dünya üzerindeki insanların %70-80'i alternatif tıp yararlandığı görülmektedir. Japonya'da %80'inin, Almanya'da ise %60'ının üretmiş olduğu ilaçların bitki tabanlı üretildiği bilinmektedir. Ülkemiz yalnızca ilaçlarda %1'inin bitkisel tabanlı ilaç üretmektedir. Ancak günümüzde özellikle fitoterapi uzmanlaşmasına önem verildiği görülmektedir. Bundan dolayı bitkisel tabanlı ilaçlara üretme aşamasının hızlandığı görülmektedir (Schippmann vd., 2006, s. 26).

2.7 Türkiye de Tıbbi ve Aromatik Bitkilerin Durumu

Kıtalar arası içerisinde Türkiye köprü görevinde olduğundan dolayı Afrika, Avrupa, Asya'nın ekolojik, biyolojik ve klimatolojik gibi nitelikleri barındırmaktadır. Bundan dolayı aromatik ve tıbbi bitkiler katkı maddesi, gıda, baharat ve ilaç gibi kullanımlara hizmet etmektedir. Bölge bazında düşünersek ülkemiz içerisinde tıbbi ve aromatik bitkilerin yaygın kullanımı başta Ege, sonra Marmara, ardından Akdeniz, Güneydoğu Anadolu ve Doğu Karadeniz yer almaktadır (Çiçek, 2021, s. 29).

Türkiye, birden fazla bitki çeşidinin gen merkezi konumunda olduğu saptanmıştır (Kendir ve Güvenç, 2010, s. 16). Türkiye, zengin bir floraya sahip olması ve çok fazla bitki çeşidine sahip olduğundan dolayı bulunduğu konum oldukça önem arz etmektedir. Sadece ülkemiz içerisinde 200 bitkinin ticareti yapılırken, ihracat içinse bu rakam 100 civarında olduğu tahmin edilmektedir. Bununla birlikte bu husus dahilinde başka çalışmalar incelendiğinde 347 adet bitki türünün olduğu saptanmıştır. Bölgede bulunan kişiler topladıkları bitkilerin %10-12 civarının

kozmetik ve tıbbi maksadıyla kullanıldığını etnobotanik çalışmalara göre tespit edilmiştir (Aslan, 2014, s. 28).

2015'te Tarım ve Orman Bakanlığı ilk defa aromatik ve tıbbi bitki tarımını çoğaltmak maksadıyla teşvik etme programları yaparak, Aromatik ve tıbbi bitkilerin üretim seviyesini yükseltmeyi vizyonları arasını almaktadır. Gül, anason, haşhaş, kimyon ve kekik Türkiye'de ilk sıralarda yerlerini almaktadır. Kekik üretiminde ilk sırada ülkemizde yer almaktadır. Bundan dolayı da ihracatta da kekik ilk sırada yerini almaktadır (Taşdemir, 2019, s. 16).

İzmir Kekiği (*Origanum onites*'tir) ülkemizde en fazla üretimi yapılan kekik türü olmaktadır (Batıray ve Kan, 2013, s. 62). 93.000 dönümlük alanda yaklaşık 12.000 civarında tonluk İzmir Kekiği tarım ve üretimi yapılmaktadır (Kırıcı, 2015, s. 17). Ülkemizde doğal tarım faaliyetleri dahilinde bazı aromatik ve tıbbi bitki türlerinin üretimi yapılmaktadır. Yapılan bu faaliyette kırk altı ilde 5.300 ton aromatik ve tıbbi bitkinin doğadan toplandığı saptanmaktadır. Defne yaprağı 1026 tonunun direk olarak doğadan toplandığı görülmektedir. Bundan dolayı doğadan toplama ile en fazla payı defne yaprağı almaktadır. Defne yaprağından sonra en fazla payı 1390 ton ile kekik almaktadır. Sonrasında 370 tonla kuşburnu, son olarak ise 255 tonla adaçayının yer aldığı tespit edilmektedir. Bunlar dışında da organik tarımla haşhaş, rezene, oğul otu, gül de önemli konuma sahip olduğu görülmektedir. Organik tarımla ülkemizde elde edilen deve diken, papatya, karabaş, zahter otu vb. bitkiler de üretimi sağlanmaktadır (Gül ve Çelik, 2016, s. 26).

Bu bitkilerle ülkemizde uçucu yağlar üzerine en fazla Isparta, Antalya, Burdur vb. bölgelerde üretilmektedir. Uçucu yağlar sayesinde ülkemiz ihracat bakımından 12.000 dolar kazanç sağlamaktadır.

ITC'nin yayımlamış olduğu, (2020) yılındaki verilere bakıldığında, yüz on ülke aromatik ve tıbbi bitkilerin ihracatını yapmaktadır. Ülkemiz ise ihracat konusunda en fazla ihracat sağlayan ilk elli ülkeye bakıldığında on birinci sırada yer almaktadır. Güney Doğu Avrupa ve Doğu Avrupa ülkeleri içerisinde ihracat durumunda ülkemiz

beşinci sırada yerini almaktadır. Bununla birlikte ithalat yapma sırasında ise sekizinci sırada yerini almaktadır (Çiçek, 2021, s. 32).

Türkiye ise ihracat potansiyeli en yüksek 50 ülke arasında 11. sırada yerini almaktadır. İhracat sıralaması Doğu Avrupa ve Güney Doğu Avrupa ülkeleri arasında Türkiye 5.sırada bulunurken, ithalatta 8.sırada bulunmaktadır (Durak, 2016, s. 13).

2.8 Tıbbi ve Aromatik Bitkilerde Yenilikçi Yaklaşım ve Sürdürülebilirlik

Dünya kapsamında alternatif tıp ve modern tıp düzenlerinde 50.000-70.000 arasında bitki türünün olduğu saptanmaktadır. Sayılmayan ek türler ise çabuk gelişim gösteren kozmetik ve botanik sanayisinde kullanıldığı görülmektedir. Bu malzemelerin büyük bir kısmı doğada yer alan yabani bitki türlerinin toplanılmasıyla elde edilmektedir (Leaman, 2006, s. 13; Brinckmann vd., 2022, s. 319-333). Aromatik bitkilerin kullanım yerleri, ev içinde kullanılmasıyla başlayarak, alkol içeren ve alkol içermeyen içecekler, eczacılık alanı, kimya alanı, boya alanı ve tütün alanını da dahil edecek şekilde oldukça büyük alanı bulunmaktadır. Bu bitkilerin sadece aromatik oluşumu üste çıkarmış olan esansları incelenmemekte, bilhassa kendilerine özgü olan bileşimleri incelenmektedir (Asllani, 2004, s. 25; Máthé, 2015, s. 87).

Bazı aromatik ve tıbbi bitkilerin bireyler üstünde fiziksel işleyişini dönüştürme etkeninin bulunduğu, tıp içerisinde değişimler uyguladığını, bu bitkileri yetiştiren, değiştiren ve kullanan bireylerin büyük paralar kazandığı yetkili kişiler tarafından açıklanmaktadır (Máthé, 2015, s. 87; Çılğinoğlu vd., 2018, s. 4).

Dünya üstünde pek çok çevrede aromatik ve tıbbi bitkilerin yaygın kullanılan yerleri bulunmaktadır. Örneğin, ülkemizin çoğu yerinde üretilen 11.000 aromatik ve tıbbi bitkinin 3.600 adedi, Ilgaz Dağları içerisinde bulunmaktadır. Bunlardan yüz yetmiş yedi tanesiyse endemik bitki olarak gözükmektedir. Fakat belirli sisteme göre toplanmaması önlemler alınmazsa ve yeterli eğitim verilmezse, bu bitkilerin ortadan kaybolma riski muhtemel durumdur (Çılğinoğlu vd., 2018, s. 4; Shafi vd., 2021, s. 85-111).

Toplunun ihtiyaçlarını karşılamak maksadıyla biyolojik ve doğal kaynakların kullanımına sürdürülebilir kalkınmayla dikkat edilmesi gerekmektedir. Ancak bu ihtiyaçların yeni kuşaklar için değil, gelecek kuşaklar adına da karşılanması çevrenin korunmasına uyumlu şekilde yapılmalıdır. Doğal ekosistemin toplama hacmini, çevresel talepler ve bu örgülerin istekleriyle birleştirilmesi sürdürülebilir kalkınma ile sağlanmaktadır (Aliu ve Aliu, 2017; ılgınoğlu vd., 2018, s. 8).

Sağlıklı beslenmenin önemi zaman ilerledikçe daha önemli hale gelmektedir. Dünyada doğal bitkiler, uluslararası pazarda birden fazla sektör açısından önem arz eden hammadde yerine sahip olmaktadır. Hatta kimyasal ve sentetik içeriğe sahip ilaçların, zararlarının meydana gelmesiyle, tüketilen kimyasal maddelerin kanserojen etkisi içermesi ve bu tarz birden fazla neden insanları sağlık içeren bitkilere yönelimini sağlamıştır. Bundan dolayı aromatik ve tıbbi bitkilerin kullanılmasında artış gösterdiği ortaya çıkmıştır ve bu bitkiler birçok sektörde kullanılmaktadır. Bu nedenden ötürü, aromatik ve tıbbi bitkilerin dünyanın pek çok yerinde pazarda büyük yerleri oluşmuştur. Bitkilerde ihracatın çoğalması amacıyla alternatif yöntemlerle beraber modern şekilde ihracat pazar yöntemlerine başvuruda bulunulması gerekmektedir. rnler önce işlenmektedir. Sonraki aşamada paketlenerek katma değer oluşturulmalıdır ve bunun sonucunda prestij sağlamaya önem vermek gerekmektedir (am ve Çılgınoğlu, 2021, s. 96; Marcelino, 2023, s.18).

2.9 Kastamonu’da Yetişen Tıbbi Bitkiler

Kastamonu ili merkezle birlikte yirmi ilçeden oluşan bir şehir olmaktadır. Kastamonu ilinin geneline bakıldığında dağlık bir yapıya sahiptir. İki çeşit iklim türü olmaktadır. Karadeniz iklimine ve iç Anadolu iklimine sahip olmaktadır (Küçükbasmacı, 2000, s. 1-3).

Ülkemizde tıbbi-aromatik bitki çeşitliliği açısından son derece önem arz eden iller arasında Kastamonu yer almaktadır. Kastamonu şehrinde aromatik ve tıbbi bitkilerin çok olması önemli derecede ülkemize katkı sağlamaktadır. Aşağıda yer alan bitkiler ve özellikleri verilmiştir (Sürücüoğlu ve Faydaoğlu, 2011, s. 62; Kavaklı vd., 2020, s. 2966-2971):

Anason: Latince ismi “*Pimpinella anisum L.*” dir. Apiaceae familyasındandır. Meyve olarak kullanılır. Demleme yöntemiyle kullanılır. Gaz gidericidir. Solunum yollarına iyi gelir. Sindirim sistemini rahatlatır. Sakinleştirici etkisi vardır. İştah açar. Süt arttırıcıdır. Uyku vericidir (Amer, 2019, s. 68-73).

Çakşır: Latince ismi “*Ferula sp.*” dir. Apiaceae familyasındandır. Kök kısmı kullanılır. Demleme yöntemiyle kullanılır. Kabızlığı önler. Zayıflama etkisi vardır. Cinsel gücü arttırır.

Kimyon: Latince ismi “*Cuminum cyminum L.*” dir. Apiaceae familyasındandır. Meyve olarak kullanılır. Öğütülerek kullanım şekli vardır. Sindirimi düzenler. Solunum yollarına faydalıdır. İdrar söktürücüdür (Sing ve Goswami, 1996, s. 93-98).

Kişniş: Latince ismi “*Cuminum cyminum L.*” dir. Apiaceae familyasındandır. Meyve olarak kullanılır. Demleme yöntemiyle kullanılır. İştah açıcıdır. Gaz söktürücüdür. Hazmettirici etkisi vardır (Bhat vd., 2014, s. 25-33).

Rezene: Latince ismi “*Foeniculum vulgare Miller*” dir. Apiaceae familyasındandır. Meyve olarak kullanılır. Demleme yöntemiyle kullanılır. Kuvvet verir. Sindirimi kolaylaştırır. Kolesterolü düşürür. Gaz gidericidir.

Ginseng: Latince ismi “*Panax ginseng C. A. Meyer*” dir. Araliaceae familyasındandır. Kök kısmı kullanılır. Kaynatılarak kullanılır. Enerji verir. Bağışıklık sistemini güçlendirici etkisi vardır. Yorgunluk gidericidir (Bahrke ve Morgan, 2000, s.113-133).

Hindistan cevizi: Latince ismi “*Cocos nucifera L.*” dir. Arecaceae familyasındandır. Meyve olarak kullanılır. Çiğ olarak tüketilir. Enerji verir. Kemik sağlığını korur (Prades vd., 2012, s. 87-107).

Hurma: Latince ismi “*Phoenix dactylifera L.*” dir. Arecaceae familyasındandır. Meyve olarak kullanılır. Çiğ olarak tüketilir. Yorgunluğu düşürür. Kalp ve damar hastalıklarına karşı korur. Vücudu temizler. Cinsel gücü arttırıcı özelliği vardır. Kuvvet verir.

Aspir çiçeği: Latince ismi “*Carthamus tinctorius L.*” dir. Asteraceae familyasındandır. Çiçek olarak kullanılır. Demleme yöntemiyle kullanılır. Kabızlık giderici etkisi vardır (Shahbazi vd., 2011, s. 25).

Aynisefa çiçeği: Latince ismi “*Calendula officinalis L.*” dir. Asteraceae familyasındandır. Yaprığı ve sapı kullanılır. Demleme yöntemiyle kullanılır. Mide ve bağırsak sorunlarını giderir. Toksinleri atar. Yara iyi edicidir. İdrar artırıcıdır (Silva vd., 2021, s. 31).

Civan perçemi: Latince ismi “*Achillea millefolium L.*” dir. Asteraceae familyasındandır. Çiçek ve sap kısmı kullanılır. Demleme yöntemiyle kullanılır. Sindirim sistemini güçlendirir. İshali önler. Uykusuzluğa iyi gelir. Adet ağrısına iyi gelir (Radulović vd., 2012, s. 50).

Ekinezya: Latince ismi “*Echinacea angustifolia (DC.) Hell.*” dir. Asteraceae familyasındandır. Çiçek kısmı kullanılır. Demleme yöntemiyle kullanılır. Kuvvet verir. Enfeksiyonları önler. Antiseptik özelliğe sahiptir. Migren ağrılarını engeller. Bağışıklık sistemini kuvvetlendirir (Burlou-Nagy vd., 2022, s.11).

Papatya: Latince ismi “*Matricaria chamomilla L.*” dir. Asteraceae familyasındandır. Çiçek kısmı kullanılır. Demleme yöntemiyle kullanılır. Kolesterolü düşürür. Uykusuzluğa iyi gelir. Zayıflatıcı özelliği vardır. Sakinleştirici etkisi vardır.

Sandaloz sakızı: Latince ismi “*Thuja sp.*” dir. Cupressaceae familyasındandır. Sakız olarak kullanılır. Çiğ şekilde tüketilir. Zayıflatıcı etkisi vardır. Ağızda güzel koku verir. Ağrı kesici etkisi vardır. Cila maddesi olarak kullanılır.

İğde: Latince ismi “*Elaeagnus angustifolia L.*” dir. Elaeagnaceae familyasındandır. Meyve ve yaprak kısmı kullanılır. Çiğ ya da kaynatılarak kullanılır. Öksürüğü önler. Nefes kokusunu giderir. Sindirim sistemini düzenler. Ateş düşürücü etkisi vardır.

Funda: Latince ismi “*Calluna vulgaris (L.) Hull.*” dir. Ericaceae familyasındandır. Çiçekli ve yapraklı dalları kullanılır. Demleme yöntemiyle kullanılır. Metabolizmayı hızlandırır. Zayıflamaya yardımcıdır. İdrar söktürücüdür.

Yaban Mersini: Latince ismi “*Vaccinium myrtillus L*” dir. Ericaceae familyasındandır. Yaprak kısmı ve meyve olarak kullanılır. Demleme yöntemiyle kullanılır. İshal giderir. Kan şekerini düşürücüdür. Kuvvet vericidir (Smith vd., 2000, s. 352-356).

Açlık Otu: Latince ismi “*Folliculi sennae Lat.*” dir. Fabaceae familyasındandır. Yaprak kısmı kullanılır. Demleme yöntemiyle kullanılır. Yağları eritir.

Keçiboynuzu: Latince ismi “*Ceratonia siliqua L.*” dir. Fabaceae familyasındandır. Meyve olarak kullanılır. Çiğ ve kaynatarak kullanılır. Mideye iyi gelir. Kansızlık ve kolesterole iyi gelmektedir. Sinir sistemini korur. E vitamini vardır. Gribe iyi gelir. Enerji kaynağıdır. Balgam söker. Cinsel isteği artırır. Sindirime yardımcı olmaktadır (Hajaji vd., 2010, s. 193).

Kitre: Latince ismi “*Astragalus sp.*” dir. Fabaceae familyasındandır. Kabuk tarafı kullanılır. Eriterek kullanılır. Balgam sökücüdür. Ebru sanatı için kullanılır. Vücuda güç vermektedir.

Meyan kökü: Latince ismi “*Glycyrrhiza glabra L.*” dir. Fabaceae familyasındandır. Kök kısmı kullanılır. Demleme yöntemiyle kullanılır. Bağışıklığı güç vermektedir. Antiseptik özelliğe sahiptir. Böbrek hastalıklarına iyi gelir. Eklem ve kas ağrılarını azaltır. Öksürüğü önler. Strese faydalıdır. Kilo verme özelliğine sahiptir.

Sinameki: Latince ismi “*Cassia sp.*” dir. Fabaceae familyasındandır. Yaprak kısmı kullanılır. Demleme yöntemiyle kullanılır. Gaz gidericidir. Uykusuzluğu önler. Sindirim sorunlarına iyi gelir. Kabızlığı önler. Zayıflatıcı etkisi vardır.

Buhur: Latince ismi “*Styrax sp.*” dir. Hamamelidaceae familyasındandır. Kabuk kısmı kullanılır. Yakma yöntemiyle kullanılır. Güzel koku verir.

Sarı kantaron çiçeği: Latince ismi “*Hypericum perforatum L.*” dir. Hypericaceae familyasındandır. Kısım olarak çiçek tarafı kullanılır. Demleme yöntemiyle kullanılır. İştah açar. Hazma iyi gelir.

Ceviz: Latince ismi “*Juglans regia L.*” dir. Juglandaceae familyasındandır. Meyve olarak kullanılır. Çiğ olarak tüketilir. Beyni çalıştırır. Bağışıklık sistemini kuvvetlendirir. Doğal antibiyotik özelliğine sahiptir. Kalp sağlığına iyi gelmektedir.

Adaçayı: Latince ismi “*Salvia officinalis L.*” dir. Lamiaceae familyasındandır. Yaprak kısmı kullanılır. Demleme yöntemiyle kullanılır. Sakinleştirici etkisi vardır. Kadın hastalıklarına iyi gelir. Antiseptik özelliğine sahiptir. Zayıflatır. Bağışıklığı güçlendirir. Strese iyi gelir. Hafızayı güçlendirir. Sindirim sistemini korur. Boğaz ağrısını alır. Karaciğeri temizler.

Biberiye: Latince ismi “*Rosmarinus officinalis L.*” dir. Lamiaceae familyasındandır. Yaprak kısmı kullanılır. Demleme yöntemiyle kullanılır. Sindirim sistemine yardımcı olur. Astıma iyi gelmektedir. Soğuk algınlığına karşı iyi gelir. Bağışıklık sistemini güçlendirir. Enfeksiyon ve alerjilere karşı etkilidir. Kilo vermeyi sağlar. Yemeklere tat verir.

Kekik: Latince ismi “*Thymus sp*” dir. Lamiaceae familyasındandır. Sap boyları ikiyüz otuz milimetre ile altı yüz milimetre aralığında farklılık göstermektedir. Yapraklı ve çiçekli dalları kullanılır. Demleme yöntemi ve öğütülmüş şekilde kullanılır. Bronşit hastalığına karşı iyi gelir. Solunum yollarını açar. Baharat olarak kullanılır.

Melisa Otu: Latince ismi “*Melissa sp.*” dir. Lamiaceae familyasındandır. Yaprak kısmı kullanılır. Demleme yöntemiyle kullanılır. Vücudu rahatlatır. Bronşit, astım, öksürük iyi gelir. Böbrek hastalıklarını önler.

Nane: Latince ismi “*Mentha piperita L.*” dir. Lamiaceae familyasındandır. Yaprak kısmı kullanılır. Demleme yöntemiyle ve öğütülerek kullanılır. Ferahlatıcıdır. Antiseptiktir. Bronşit ve astıma karşı etkilidir. Solunum yollarını açar. Baharat olarak kullanılır.

Reyhan: Latince ismi “*Ocimum sp.*” dir. Lamiaceae familyasındandır. Yaprak kısmı kullanılır. Demleme yöntemiyle kullanılır. İdrar söktürücüdür. Kötü kokuyu engeller. Solunum yolu hastalıklarına karşı iyi gelir. Kanserden korur. Öksürük, stres, uykusuzluğa iyi gelir. Bağışıklık sistemini güçlendirir. Ateş düşürücü özelliğe sahiptir.

Defne: Latince ismi “*Laurus nobilis L.*” dir. Lauraceae familyasındandır. Yaprak kısmı kullanılır. Demleme yöntemiyle kullanılır. Uykusuzluk için kullanılır. Soğuk algınlığına iyi gelir. Ağrı kesici özelliğe sahiptir.

Tarçın: Latince ismi “*Cinnamom um cassia Nees.*” dir. Lauraceae familyasındandır. Kabuk kısmı kullanılır. Kaynatma ve toz olarak kullanılır. Zayıflatıcı etkisi vardır. Tat verir. Regl düzenleyicidir. Kan şekerini dengeler. Gribe karşı iyi gelir. Sakinleştirir.

Sarımsak: Latince ismi “*Allium sativum L.*” dir. Liliaceae familyasındandır. Kök kısmı kullanılır. Çiğ ve kaynatılarak tüketilir. Yiyecek olarak tüketilir. Damar tıkanıklığını önler. Vücut direncini artırır. Bağışıklık sistemini güçlendirir. Grip ve nezleyle karşı iyi gelir. İştah açar. Sakinleştirir. Kalp sağlığını korur. Şeker hastalığına karşı iyi gelir.

Keten tohumu: Latince ismi “*Linum usitatissimum L.*” dir. Liliaceae familyasındandır. Tohum olarak kullanılır. Toz olarak tüketilir. Kalp sağlığını korur. Metabolizmayı kuvvetlendirir. Sindirim sistemine faydalıdır. Bağışıklık sistemini güçlendirir. Kadın hormonlarını dengeler. Yüksek kolesterol dengeler.

Ebe gümece: Latince ismi “*Malva sylvestris L.*” dir. Malvaceae familyasındandır. Yaprak, çiçek ve sap kısmı kullanılır. Demleme yöntemiyle kullanılır. Zayıflatır. Antiseptiktir. Balgam söktürür. C vitamini zengindir. Ateş düşürücüdür. Uykusuzluğa iyi gelir. Sindirimi kolaylaştırır. Bağırsakları rahatlatır. Göğüs yumuşatır.

Hatmi Çiçeği: Latince ismi “*Althea officinalis L.*” dir. Malvaceae familyasındandır. Çiçek kısmı kullanılır. Demleme yöntemiyle kullanılır. Enfeksiyonlarla savaşır. Sindirime yardımcı olur.

Hibiskus: Latince ismi “*Hibiscus sp.*” dir. Malvaceae familyasındandır. Yaprak kısmı kullanılır. Demleme yöntemiyle kullanılır. Bağışıklık sistemini güçlendirir. Kilo vermeye yardımcı olur. Soğuk algınlığına iyi gelir. Kolesterol düşürür.

İncir: Latince ismi “*Ficus carica L.*” dir. Moraceae familyasındandır. Meyve olarak kullanılır. Çiğ olarak tüketilir. C Vitamini vardır. Kalp sağlığını korur. Vücudu temizler. Sigillere ve çıbanlara karşı etkilidir.

Muskat cevizi: Latince ismi “*Myristica sp.*” dir. Myristicaceae familyasındandır. Meyve olarak kullanılır. Toz olarak tüketilir. Cinsel gücü artırır. Ağız kokusu gidericidir. Gaz söktürücüdür. İştah açıcı özelliği vardır.

Karanfil: Latince ismi “*Eugenia caryophyllata Thunb.*” dir. Myrtaceae familyasındandır. Çiçek goncası olarak kullanılır. Kuruyemiş olarak kullanılır. Çiğ ya da kaynatılarak kullanılır. Soğuk algınlığına iyi gelir. Güzel koku verir. Diyet amaçlı kullanılır.

Zeytin: Latince ismi “*Olea europea L.*” dir. Oleaceae familyasındandır. Yaprak kısmı kullanılır. Demleme yöntemiyle kullanılır. Yağ yakımına yardımcı olur. İştah açıcıdır. İdrar vericidir. Kabızlık gidericidir. Ateş düşürücüdür. Şeker hastalığına karşıdır. Yara temizleyicidir.

Salep: Latince ismi “*Orchis sp.*” dir. Orchidaceae familyasındandır. Kök kısmı kullanılır. Kaynatılarak tüketilir. Kış hastalıklarından korur. Zayıflamaya yardımcı olur. Vücudun ısı ve enerjisini yükseltir. Şişkinlik ve kabızlığa iyi gelir. Cinsel gücü çoğaltır.

Çam Fıstığı: Latince ismi “*Pinus pinea L.*” dir. Pineaceae familyasındandır. Tohum olarak kullanılır. Çiğ olarak tüketilir. Halsizliğe iyi gelir. Yemekte kullanılır. Kuvvet vericidir.

Karabiber: Latince ismi “*Piper nigrum L.*” dir. Piperaceae familyasındandır. Meyve olarak kullanılır. Toz olarak tüketilir. Baharat olarak kullanılır. İştah açıcıdır.

Nar: Latince ismi “*Punica granatum L.*” dir. Punicaceae familyasındandır. Çiçek olarak kullanılır. Çiğ ve demleme olarak tüketilir. Antiseptiktir. Sindirimi ve bağışıklığı destekler. Adet ağrılarına iyi gelir. Zayıflatır.

Çörekotu: Latince ismi “*Nigella sativa L.*” dir. Ranunculaceae familyasındandır. Tohum olarak kullanılır. Çiğ olarak tüketilir. Kemik gelişimine katkısı vardır. İdrar arttırıcıdır. Süt arttırıcıdır.

Alıç: Latince ismi “*Crataegus sp.*” dir. Rosaceae familyasındandır. Yaprak kısmı, çiçek kısmı ve meyve olarak kullanılır. Demleme yöntemiyle kullanılır. Nefes kokusunu önler. Sindirime yardımcıdır. Kilo verdirir. Uyku ve strese iyi gelir. Vitamin ve antioksidan kaynağıdır. Enerji verir. Bağışıklığı destekler.

Aslanpençesi: Latince ismi “*Alchemilla sp.*” dir. Rosaceae familyasındandır. Yaprak kısmı kullanılır. Demleme yöntemiyle kullanır. Adeti düzenler. Uyku düzensizliğine iyi gelir. Sindirimi düzenler. Kalbi güçlendirir.

Badem: Latince ismi “*Amygdalus communis L.*” dir. Rosaceae familyasındandır. Meyve olarak kullanılır. Çiğ olarak tüketilir. Enerji verir. Yara iyi edicidir. Kan vericidir.

Erik: Latince ismi “*Prunus domestica L.*” dir. Rosaceae familyasındandır. Meyve olarak kullanılır. Çiğ ve kurularak kullanılır. Kan şekerini dengede tutar. Besleyicidir. Hafif müshil etkilidir.

Gül: Latince ismi “*Rosa sp.*” dir. Rosaceae familyasındandır. Çiçek olarak kullanılır. Kaynatılarak kullanılır. Boğaz ağrısına iyi gelir. Bağışıklığı kuvvetlendirir. Uyku vericidir. Boğaz ağrısı gidericidir. Zayıflatır. Kabız etkisi vardır. Sakinleştirir.

Kiraz: Latince ismi “*Cerasus avium (L.) Moench.*” dir. Rosaceae familyasındandır. Yaprak kısmı ve meyve sapı olarak kullanılır. Demleme yöntemiyle tüketilir. Ödem attırır. İdrar söktürür. Kabızlığa iyi gelir. Zayıflatır.

Kuşburnu: Latince ismi “*Rosa canina L.*” dir. Rosaceae familyasındandır. Meyve olarak kullanılır. Demleme ve çiğ olarak tüketilir. Antiseptiktir. Kansere mücadeleyi sağlar. Bağışıklığı güçlendirir. Kan şekerini düzenler. Kabızlığa iyi gelir. Böbrek hastalıklarını önler.

Mahlep: Latince ismi “*Prunus mahaleb L.*” dir. Rosaceae familyasındandır. Çiçek ve yaprak kısmı kullanılır. Toz olarak tüketilir. Balgam söktürücüdür. Baharat olarak kullanılır. Nefes darlığına iyi gelir. Şeker hastalığı için kullanılır. Kuvvet vericidir.

Kınakına: Latince ismi “*Cinchona sp.*” dir. Rubiaceae familyasındandır. Kanuk kısmı kullanılır. Demleme yöntemiyle kullanılır. Kansızlığa iyi gelir. Kuvvet vericidir. İştah açıcı etkileri vardır.

Yoğurt otu: Latince ismi “*Galium aparine L.*” dir. Rubiaceae familyasındandır. Yaprak kısmı kullanılır. Demleme yöntemiyle kullanılır. İdrar söktürücüdür. Ağrı giderici özelliği vardır. İştah açıcıdır.

Kırmızı Biber: Latince ismi “*Capsicum annum L.*” dir. Solanaceae familyasındandır. Meyve olarak kullanılır. Çiğ olarak tüketilir. Vücut direncini kuvvetlendirir. Soğuk algınlığına ve gribe iyi gelir. Baharat olarak kullanılır. Enfeksiyon gidericidir. İdrar söktürür.

İhlamur: Latince ismi “*Tilia spp.*” dir. Tiliaceae familyasındandır. Yaprak ve çiçek kısmı kullanılır. Demleme yöntemiyle kullanılır. Bronşlara iyi gelir. Göğüs yumuşatır. Vücut direncini artırır. Uykusuzluk giderir. Astım ve Bronşite iyi gelir. Stresi giderir. Sindirimi rahatlatır. Toksinleri atar. Terlemeyi sağlar. Enerji verir. Ateş düşürücüdür. Antiseptiktir.

Isırgan: Latince ismi “*Urtica sp.*” dir. Urticaceae familyasındandır. Yaprak kısmı kullanılır. Demleme yöntemiyle ve kaynatılarak kullanılır. Yemeklerde tatlandırıcı olarak kullanılır. Böbrek taşlarının düşmesine yardımcı olur. Cilt sağlığını korur. Saç dökülmesini engeller.

Havlıcan: Latince ismi “*Alpinia officinarum Hance.*” dir. Zingiberaceae familyasındandır. Kök kısmı kullanılır. Kaynatma yöntemiyle kullanılır. Astım ve bronşit hastalıkları için kullanılır. Antiseptiktir. Toksinleri atar. Balgam söktürücüdür. Hazımsızlığa iyi gelir. Göğsü yumuşatır.

Kakule: Latince ismi “*Elettaria cardamomum (Roxb.) Maton.*” dir. Zingiberaceae familyasındandır. Meyve olarak kullanılır. Çiğ olarak ve demleme yöntemiyle kullanılır. Kansızlığa iyi gelir. Üst solunum yollarını rahatlatır. Sindirim sistemine iyi gelir. Sakinleştirir. Karaciğere iyi gelir. Astıma iyi gelir. Antioksidandır. Ağız kokusunu alır. Kanserden korur. Vitamin takviyesidir.

Zencefil: Latince ismi “*Zingiber officinale Roscoe.*” dir. Zingiberaceae familyasındandır. Kök kısmı kullanılır. Kaynatarak ve demleme yöntemiyle kullanılır. Gaz söktürücüdür. Öksürük ve ses kısıklığına iyi gelir. Antiseptiktir.

Zerdeçal: Latince ismi “*Curcuma longa L.*” dir. Zingiberaceae familyasındandır. Kök kısmı kullanılır. Kaynatılarak ve toz şeklinde kullanılır. İltihap önler. Baş ağrısını keser. Antiseptiktir. Romatizma ağrılarını giderir. Bağışıklık sistemini güçlendirir. Beyni çalıştırır. Karaciğer hastalıklarına şifadır. Kolesterolü dengeler. Kanseri önler. Kilo verdirir.

Üzerlik: Latince ismi “*Peganum harmala L.*” dir. Zygophyllaceae familyasındandır. Tohum olarak kullanılır. Demleme yöntemiyle kullanılır. Göğsü ferahlatır. Kanslerle mücadele de takviyedir. Alerjik hastalıklara karşı kullanılır. Antiseptiktir. Cinsel gücü artırır. Nefes darlığı için kullanılır. Balgam attırır.

2.9.1 Bölge Bazlı (İlçeler)

Aromatik ve tıbbi bitkiler yönünden Kastamonu’da zengin bitki çeşitleri olmaktadır. Kastamonu’da yer alan aromatik ve tıbbi bitkilerin insan sağlığı yönünden değerli olduğu görülmektedir. Bundan dolayı Kastamonu’da yer alan aromatik ve tıbbi bitkilerin tanıtımına daha fazla önem verilmesi gerekmektedir. Hatta bu şehirde yer alan bitkilerin ulusal ve uluslararası düzeyde pazarlanması gerekmektedir. Aşağıda Kastamonu’ya ait bölge bazlı yerlerde yapılan incelemelere yer verilmektedir (Çam ve Çılgınoğlu, 2021, s. 99)

IPARD 2 üçüncü arama dahilinde Kastamonu İl Koordinatörlüğü’ne başvuruda bulunulan çalışmalardan yirmi dört adedi izin aldıktan sonra, Tarım ve Kırsal Kalkınmayı Destekleme Kurumu (TKDK) ile birlikte anlaşma yapıldığını söylenmiştir. %55 hibe ile yardımda bulunulacak bu yirmi dört adet çalışmanın onüç tanesi aromatik ve tıbbi bitkilerin üretimi, işlemesi ve pazarlanmasıdır. Sekiz tanesi arıcılık, bir tanesi makine, iki tanesi de kırsal turizm alanlarında olmaktadır. Çalışmaların sektör ve ilçe şekilleri şöyledir:

- Kastamonu Merkezde 2 adet,

- Araç bölgesinde 1 adet,
- Azdavay bölgesinde 1 adet,
- İnebolu bölgesinde 2 adet
- Bozkurt bölgesinde 2 adet arıcılık projesi yapılmaktadır.
- Çemen yetiştiriciliği Kastamonu merkezde 3 adet, Daday bölgesinde 1 adet yapılmaktadır. Ayrıca Daday’da 1 adet kuşburnu üretimi de yapılmaktadır.
- Makine ve ekipman parkı çalışması İhsangazi bölgesinde yapılmaktadır.
- Konaklama yeri bir adet İnebolu ve Pınarbaşı bölgesinde yapılmaktadır.
- Bir adet sarımsak üretim ve işleme yeri, 7 adet sarımsak yetiştirme çalışması Taşköprü bölgesinde yapılmaktadır.

Bununla birlikte Taşköprü sarımsak işleme kurumu şehirde üretim yapan sarımsağın katma değerine çok daha fazla katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Uygulamaya geçilecek bütün çalışmalar Kastamonu iline katkıda bulunacak ve şehre önemli açıdan destek olacaktır (Kastamonu Açığsöz, 2018).

2.10 İlgili Araştırmalar

Demirörs (1982), Kastamonu Saka Dağı çevresinde yaptığı incelemelerde toplamda 66 familya, 267 tür ve 458 çeşit doğal bitkinin yetiştiği yayılış, rakım, endemik mi değil mi vb. konularında detaylı bilgiler verilmiştir.

Baytop (1984), “*Türkiye’de Bitki Tedavisi*” adlı kitabında, bitkisel drog ihracatçıların bitki yetiştirmek yerine daha maliyetsiz ve zahmetli olmayan doğal ortamda yetişen bitkileri pazarlama yöntemini seçtikleri, bundan dolayı birtakım tıbbi bitki çeşitlerinin neslinin yok olduğu sonucu ortaya çıkmıştır. Bunun sonucunda

Ülkemizde yapılan kültüre alma denemelerine göre birden fazla tıbbi bitkinin verimli bir şekilde yetiştirilebileceği gözlemlenmiştir.

Arslan (1986a), Bazı Avrupa lkelerinde “*Tıbbi Bitkilerin Tanımını Geliştirme alışmaları*” adlı bildiride Hollanda’nın 4.500, Fransa’nın 25.000, Almanya’nın 6.800, İtalya’nın 1.300, Macaristan’ın 30.000, Polonya’nın 20.000 hektar alanda tıbbi bitki tarımı yapıldığı bildirilmiştir. Türkiye’ de ise bu sayının 1984 yılındaki verilere göre 153.057 hektarda olduğunu, bu sayının ilk bakmada Avrupa ülkelerine göre yüksek bir sayı olmasına karşın çeşitlilik ve miktar yönünden kısıtlı olup, yoğunluğun kimyon ve kırmızı biber gibi aromatik bitkilerde olduğu grlmştir.

Arslan (1987), “*Bitkisel İlaç Hammaddeleri İhracatımızın Devamlılığı ve Gelişmesi Açısından Tıbbi Bitkilerin Yetiştirilmesi ve Kültüre Alınmasının nemi*” adlı tebliğinde bu bitkilerin kültüre alınmasıyla doğada yetiştirilen bitkilerin korunacağı ve satış olanaklarının çoğalacağı ifade edilmiştir. Bunun sonucunda tıbbi bitkilerinin yetiştirilmesinde ilk adım atılmış olacaktır. Bununla birlikte üretim planlamasının yapılması gerektiği belirtilmiştir.

Baytop (1987), “*Türkiye’nin Bitkisel Drog Dışsatımını Arttırma Olanakları*” adlı bildiride bitkisel drogların ham halindeki satışı yerine yarı işlenmiş veya işlenmiş şekilde satılmasının yaklaşık olarak 3 katı bir gelir artış sağlayacağını meyan kökünün ham halindeki fiyatı 1,95 kg iken, kabukları soyulmuş haldeki fiyatı 3,60 kg, toz haline dönüştürülmüş fiyatıysa 6 kg olduğu gösterilmiştir.

Anonim (1990), Ege Tarımsal Araştırma Enstitüsü tarafınca ülkemizde doğal ortamda üretimi yapılan ve kültürü uygulanan tıbbi ve kokulu bitkilerin saptanması, maddi açıdan değerli olan bitkiler üzerinde kültür ve iyileştirme faaliyetlerinin yapılması maksadıyla üzerine çalışılan Tıbbi ve Kokulu Bitkiler lkesel Araştırması çalışmasının analizlerine bakıldığında; GAP evresi, Antalya ve Kastamonu çevrelerinde uygulanan incelemeler neticesinde kapari bitkisi kültüre dahil edilmiştir. Ayrıca 22 farklı ve kantaron tıbbi bitkisinin kültürü üretme ve iyileştirme çalışmaları üstünde uygulanması tavsiye edilmiştir. Bunun çalışmanın zerine Kastamonu ili pilot bölge olarak seçilmiştir.

Tanker vd., (1995), Kastamonu “Yöresinde Orman Kesim Yan Ürünlerinin Değerlendirilmesi” adlı çalışmasında Kastamonu şehrinde orman atık ürünü olarak yılda yaklaşık olarak 500.000 ton iğde yaprağı ve 90.000 ton kabuğun ormanda bırakıldığı ve bunun uçucu yağ üretiminden kullanılmasıyla yılda 600.000 uçucu yağ üretileceğini saptamışlardır.

Kurucu (1994), Kastamonu- Cide- İnebolu üçgeni dahilinde yer alan tıbbi bitki türlerinin tespit edilmesine yönelik inceleme Kastamonu yöresinin tıbbi bitkiler yönünden zengin bir bölge olduğu ve birden fazla bitkinin kültürüne de uygun olduğu tespit edilmiştir.

Başer (1997), Tıbbi ve aromatik bitkilerin alkol ve ilaç sanayisinde kullanımı adlı incelemesinde ülkemizde 98 tıbbi ve aromatik bitkiye dair ürünün hammadde olarak tüketildiği ve bunlardan 58 adedinin üretimin yapıldığı, bunlar içerisinde de 25 adedinin tarım için kullanıldığı söylemiştir. Bu bitkilerin ihracatından da yaklaşık olarak 100 milyon ABD doları kar sağlandığı söylenmiştir.

Başer (1998), Tıbbi ve aromatik bitkilerin endüstriyel kullanımı adlı makalesinde gelişim gösteren ülkelerde eğitilmiş çalışan, teknik bilgi ve pazarlama alanlarının az olması tıbbi ve aromatik bitki alanının gelişimini engellediği saptanmıştır.

Küçükbaşmacı (2000) yılında yapmış olduğu bir çalışmada, Kastamonu ilindeki halk doktorlarının durumu hususunda yaptığı incelemede içeriğinde meyve, sebze, baharat ve doğal ortamda üretilen diğer bitkilerin bulunduğu yaklaşık olarak yüz elli adedinin tedavi maksadıyla kullanıldığı tespit edilmiştir.

Çılgınoğlu, (2018) yılında yapmış olduğu, ülkemizin çoğu kısmında üretilen 11.000 tanesinin 3.600 tanesi Ilgaz Dağları bölgesinde yer almaktadır. Bunlardan yüz yetmiş yedi adediyse endemik bitki olarak yer almaktadır. Ancak bu bitkiler bilinçsizce toplandığı için yok olma tehlikesiyle karşı karşıya kalınmıştır. Ilgaz Dağları’nın Çankırı ve Kastamonu şehirleri sınırları içerisinde yer aldığı düşünülerek Kastamonu ilinin önemli derecede aromatik ve tıbbi bitki güç bulundurduğu tespit edilmiştir.

Çon vd., (1998), yapmış oldukları araştırmada, altı farklı bitkiden (yenibahar, kekik, nane, kimyon, sirno, karabiber) elde edilen uçucu yağları seyreltmeksizin sekiz ayrı bakteri suşuna (*L. monocytogenes*, *S. aureus*, *L. sake*, *L. plantarum*, *Y. enterocolitica*, *P. acidilactici*, *P. pentosaceus*, *M. luteus*) karşı kullanarak gösterdikleri antimikrobiyal aktiviteyi test etmişler ve en yüksek antimikrobiyal aktiviteye sahip uçucu yağın kekik yağı olduğu saptanmıştır.

Sağdıç vd., (2002), yedi bitki ekstraktının [kekik, kimyon, mersin yaprağı, defne *Helichrysum compactum* Boiss (ölmez çiçek), mercanköşk] *E. coli* O157:H7 gelişimine olan inhibisyonu üzerine yapmış oldukları bir araştırmada, ekstraktların hazırlanmasında metanolik fraksiyonlama, denemelerde ise kağıt disk difüzyon testini yapmışlardır. Mercanköşk ve kekiğin daha fazla antimikrobiyal etkinlik gösterdiği, ölmezçiçek ve defnenin de gelişimi stimule ettiği tespit edilmiştir. Çalışma ile *E.coli* O157:H7'nin inhibisyonunda bu bitki ekstraktlarının kullanılabileceği sonucuna varmışlardır.

Kocaman vd., (2017) yaptıkları çalışmada Türkiye florasında 174 familyaya ait 1.251 tür ve 12.000'den fazla çeşit ve çeşit altı taksonu (alt çeşit ve varyete) bulunduğu, ayrıca birden fazla bitkinde gen merkezi kapsamında olduğu, ve bu halin; ülkemizin çeşitli ekolojik ve iklim şartlarına sahip olması içerisinde Akdeniz, İran-Turan ve Avrupa-Sibirya olmak üzere üç Bitki Coğrafyası Bölgesi (BCB) bulundurması, sahip olduğu jeolojik, topografik, jeomorfolojik ve toprak türleri, 0-5000 metreler arasında değişkenlik gösteren derin kanyonlar, yükselti farklılıkları ve çok ayrı ekosistem çeşitlerine sahip olması ve Avrupa ülkelerine göre buzul zamanının daha az etkilenmesinden olduğu görülmüştür.

Kırıcı (2016) yapmış olduğu çalışmada, ülkemiz florasının çok bitki çeşitlilik ve türü sebebiyle kültürü yapılan ve doğadan toplanan tıbbi ve aromatik bitkiler yönünden büyük bir ekonomik potansiyele sahip olduğunu, bununla birlikte ülkemizde birkaç tıbbi ve aromatik bitkilerin ekimi yapılmakta ve ötekilerin de doğadan toplanmakta olduğunu gözlemlemiştir.

Ayrıca araştırmacı ülkemizdeki aktarlarda 200 türe yakın doğal bitki çeşidi satılmakta olduğunu, bunlardan doğadan toplanıp ülke dışına satılan doğal bitki çeşidi adedi ise yaklaşık 100 civarında olduğu, ülkemizde ticari amaçla doğadan toplanması yapılarak dış ve iç piyasada satıldığı tespit edilmiştir. Aynı araştırmacı Türkiye'nin çeşitli yerlerinde yapılan Etnobotanik faaliyetlerine göre yöre içinde yetişen doğal bitki çeşitlerinin yaklaşık olarak %10- 12'ni farklı amaçlarla kullanıldığını ve gelişim gösteren teknolojiler sayesinde bitkilerin kullanım yerlerinin doğrulanması, bitkilerin ilaç haline getirilmesi, bulunan etkili maddelerin tanımlanması gerektiğini bildirmiştir (Kırıcı, 2016).

Ötnü ve Akan (2020) yaptıkları çalışmada Şanlıurfa'da bitkilerle tedavilerin çoğaldığı, halk genel olarak yöresel tedaviler için ilaçlarından satılan bitkileri kullandıkları gözlemlenmiştir. Sağlık Bakanlığınca da alınan önlemler gereği eczanelerde de tıbbi bitkilerin satışlarına daha fazla yer verilmesi önerilmiştir.

Aynı araştırmacılar: Şanlıurfa bölgesinde aktar ve eczanelerde, 144 bitki türünün fitoterapi maksadıyla satıldığını fark etmişlerdir. Ayrıca, bu çalışmalarında fitoterapi maksadıyla satışı yapılan 84 terkinin muhteviyatı, kullanım amaçları, üretici firmaları ve drogların bilimsel adları da belirtilmiş olup tespit edilen familyaların takson sayılarının Lamiaceae: %10, Asteraceae: %9, Rosaceae: %9, başta olduğunu saptamışlardır (Ötnü ve Akan, 2020).

Şanlıurfa ve çevresindeki bölgelerle ilgili başka çalışmalardan birkaçı da şunlardır:

- GAP Bölgesindeki Tıbbi ve Endemik Bitkiler (Saya, 2001),
- GAP Bölgesinde Keparinin Etnobotaniği (Akan vd., 2004),
- Şanlıurfa Semt Pazar Yerlerinde Satışı Yapılan Doğal Bitkilerin Etnobotaniği (Akan vd., 2005),
- Kalecik Dağı'nın Etnobotanik Özellikleri (Akan vd., 2005),
- GAP Bölgesindeki Tıbbi ve Aromatik Bitkiler (Akan vd., 2005),

- Arat Dağı etnobotaniği (Akan vd., 2008),
- Zeytinbahçe ile Akarçay arasında kalan yerin etnobotanik nitelikleri (Balos ve Akan, 2007) adlı çalışmalar gösterilebilir.

Halfeti için etnobotanik ile tıbbi ve aromatik bitkilerle ilgili incelemenin olmamasıyla beraber, Halfeti için en dikkat çeken belirgin nitelikteki ki bitki Karagül'dür. “*Karagül, siyah gül*” denince akla ilk gelen yer Halfeti ilçesi olmaktadır. “*Karagül/Siyah Gül*” Halfeti ilçesinin sembolü haline gelmiştir ve bölgede çok eski yıllardan beri yetiştirilmektedir. Bu güller Halfeti ilçesiyle adeta imge haline gelmiştir. Siyah gül sınıfı GAP bölgesi için bir coğrafi işaret niteliğindedir (Özçelik ve Orhan, 2014). Halfeti gülü (*Rosa odorata* ‘Louis IV’) “Louis XIV” ismiyle Avrupa’da kayda geçirilerek ticari hale getirilmiştir (Özçelik, 2018).

2.10.1 Melisa Bitki Türünün Üzerine Yapılan Çalışmalar

Kevseroğlu ve Özkul’un 1997’de yapmış oldukları çalışmada, uçucu yağ oranının melisa bitkisinin en fazla yaprak bölümünde görüldüğü saptanmıştır.

Pino vd., 1999’da yapmış oldukları çalışmada neral içeriğini %29,90 ve geranial içeriğini ise %41,00 oranına sahip olduğunu bunların melisa bitkisinin temel fitokimyasalı olduğunu söylemişlerdir.

Doğan ve diğerlerinin 2021 yılında yapmış oldukları çalışmada caryophyllene oxide (%33,99) ana bileşen olarak değerlendirmişlerdir.

2005 yılında Basta vd. tarafından yapılmış olan çalışmada caryophyllene oxide *M. officinalis* L. bitkisinin ana bileşeni olarak değerlendirilmiştir.

Karadoğan vd., 2003 yılında göller bölgesinden melisa bitkisi toplayarak elde ettikleri araştırmada toplamında %0,15 oranında uçucu yağa sahip olduğunu tespit etmişlerdir. Elde edilen uçucu yağın özellikleri içerdikleri oranlarına göre sırasıyla; neral, caryophyllene, camphor, nerol, pinene, α - terpineole, cymene, camphene, linalool, geraniol, geranylacetate olarak bulunmuştur.

Mimica-Dukic vd. 2004 senesinde melisa bitkisinin uçucu yağlarının antimikrobiyal aktivitesini incelemek üzere 13 ayrı bakteri suşunda ve 6 mantara karşı incelemiş ve en fazla antibakteriyel etkiyi en etken *Shigella sonnei*'nin çoklu dirence sahip olan bir suşunda tespit etmişlerdir. (Mimica-Dukic vd., 2004).

Bayraktar vd. (2017), “Türkiye’de Bazı Tıbbi ve Aromatik Bitkilerin Üretimi ve Pazarlamasındaki Gelişmelerin Değerlendirilmesi”, çalışmada kimyon, kekik, defne, adaçayı ve anason bitkilerinin Dünya ve Türkiye ticaretinde 2012- 2016 zamanlarında ihracat ve ithalat bilgilerindeki değişiklikleri değerlendirerek ülkemizde tıbbi ve aromatik bitkilerin pazarlanmasındaki aksaklıklara değinmiştir.

Ekren (2021), bu çalışmada tarihin bütün zamanlarında insan hayatında önemli bir yere sahip olan tıbbi ve aromatik bitkilerin işlevsel ve etkisel olarak bahçe ve park tasarımı da kullanım alanına değinmektedir. Tıbbi ve aromatik bitkilerle bahçe kurulmadan önce hangi amaçla kurulmalı, neye hitap etmeli, hangi bitkilerin tercih edileceği üzerinde durmuştur. Baki, iklim ve toprak özelliğine bağlı olarak sezonluk veya uzun ömürlü olarak seçilmesinin üzerinde durulmuştur.

Faydoğlu (2011), bu çalışmada Isparta ve Afyon şehri merkezde tıbbi ve aromatik amaçlı kullanılan bitkileri, satışını yapan 19 aktarla, bunları kullanan 440 tüketici ve kırsal yerlerde bu bitkileri toplayan 24 kişiyle anket yapmıştır. Ankete dayalı birincil verilerle aktarların, toplayan kişilerin ve bunları kullanan tüketicilerin tıbbi ve aromatik bitkileri hangi amaçla kullandıklarını, kullanma ve toplama durumlarını, tıbbi bitkilerle olan bilgi ve deneyimlerini, bölgede yetişen bitkileri hangi derecede kadar tanıdıklarını, kullanım yöntemlerini ve tüketicilerin kullanma alışkanlıkları hususunda yaptığı örnek bir çalışma olduğu görülmüştür.

Faydaoğlu ve Sürücüoğlu (2011), Tıbbi ve aromatik bitkilerin ifadesi kapsamı, Türkiye’nin floristik önemi ve yapısı, Anadolu’da bitkisel drog ticaretinin tarihsel süreci, Dünyada ve ülkemizde ekonomik boyutu, ticareti ve üretimi, doğadan toplanma yöntemi, kültüre alınarak ve organik üretimi, bitkilerin kullanım yerleriyle ilgili olarak yapılmış olan araştırmalara bakılarak bilgiler vermiş, bitki türünü arttırmak ve florasını

geliştirmek için hangi yolların izlenmemesi gerektiği hususundaki eksiklikler belirtilmiştir.

Gül (2014) zamanında yapmış olduğu “*Rize Yöresine Ait Tıbbi ve Aromatik Bitkilere Genel Bir Bakış*” adlı çalışmada ülkemizde ve yurt dışında sanayi ve beslenmede kullanılmasına bağlı olarak son zamanlarda tıbbi ve aromatik bitkilere olan isteğin çoğaldığını, fakat bölge halkının belli sayıda olan tıbbi ve aromatik bitkiler haricinde fazla tür ifadeleri, bu bitkiler bilinçsiz bir şekilde toplanması bitkilere zarar verir ve yok olmasına neden olduğu saptanmıştır. Bundan dolayı bölgedeki halka gerekli eğitimlerin verilmelidir. Nesli tükenmekte olan bitkilerin kültürünün yapılmasına bağlı kalarak ticaretin geliştirilmesi ve arttırılması sağlanmalıdır.

Göncü vd. (2017), bu yapılan çalışmada doğal tıbbi ve aromatik bitkilerin hayvancılık alanında kullanım yerleri, etkileri ve sonuçlarının insanlar ve hayvanlar üzerinde ve doğal çevredeki etkenlerinin üzerinde durmuştur.

Demirci vd. (2019) yapmış oldukları çalışmada, Adana “*Aktarlarında Tedavi Maksudıyla Satışı Yapılan Bitkisel Droglar*” konulu araştırmada Adana’daki 20 aktar ile görüşülmüş, 142 tane tıbbi ve aromatik bitki satışının yapıldığı saptanmıştır. Tespit edilen ürünlere bakıldığında doğal ve sağlığa yararlı olduğu düşünüldüğü aromatik ve tıbbi bitkilerin saklama ve toplama şartlarının çok fazla da sağlıklı olmadığını, birden fazla bitkide böcek lavları, böcek ve taş parçacıklarının olduğunu, kontrollerin sağlıklı bir şekilde yapılmadığını, birkaç aktarın da sattığı tıbbi ve aromatik bitki kullanım amacıyla ilgili olarak yanlış bilgiler verdiğini bundan dolayı sağlık için kullanılan ürünlerin fayda sağlayacağı halde sağlığa zarar verebileceğini tespit etmişlerdir.

Kırııcı (2015), “Türkiye’de Tıbbi ve Aromatik Bitkilerin Genel Durumu” adlı çalışmada Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı 2015’te tıbbi ve aromatik bitkilerin ziraatını arttırmak için teşvik kapsamına aldığını, şehirleşme ve sanayileşme, aşırı otlatma ve tarla açma, çorak, turizm olayı, tuzcul yerlerin ıslahı, tarımsal mücadele ve kirlenme, yangınlar, ağaçlandırma, baraj yapımı ve erozyon sebebiyle bitkilerin yok olma tehlikesiyle karşı karşıya kaldığı, bu tehlikenin önlenmesi için tıbbi ve aromatik bitkilerin doğada bilinçli bir şekilde toplanmasına, nesli tükenmekte olan

bitkilerin koruma altına alınmasına, ürünün üreticiden tüketiciye ulaşmasına kadar geçen süreçte herkesin koordineli şekilde çalışmayı yürütmesi gerektiği belirtilmektedir.

Kızıldağ vd. (2016), çalışma Çukurova Üniversitesi kampüs alanıyla kısıtlı yapılmış, yapılan çalışmada kampüsün içerisinde otuz sekiz aile ve elli altı türe ait toplamda elli sekiz aromatik ve tıbbi bitki türünün olduğu, kampüs içinden ve bölgedeki köylerde yaşayan insanlar tarafından bu bitkilerin bilinçsiz bir şekilde toplanması nedeniyle mevcut haldeki varlıklarını ve devamlılığını kaybetmemesi adına bölgedeki halka bilinçli bir şekilde toplamaları için gerekli eğitimlerin verilmesi gerektiği belirtilmiştir.

Kızıloğlu vd. (2017), Kahramanmaraş şehri ve kırsal bölgesinde yapılan 762 tane anket çalışması sonucunda elde etmiş oldukları bilgilerle tıbbi ve aromatik amaçla kullanılan Bitkilerde Tüketici Davranışları karşılaştırmaları incelenmiş: kullananların temin yeri, demografik yapısı, kullanım amacı, bilgi kaynakları ve hangi sıklıkla kullanıldıkları gibi veriler karşılaştırılarak incelenmiştir.

Mert (2016), Hatay şehrinde tarımı ve ticareti yapılan aromatik ve tıbbi bitki adedi hakkında bilgilendirerek, Hatay da doğal ortamında yetişen çiçekli bitki adedinin yaklaşık 2000 adet civarında olduğunu ve bu çiçekli bitkilerin 250 – 300 adedinin endemik bitki olduğunu belirlenmiştir.

Pouya vd. (2017), “*Peyzaj Mimarlığında Tıbbi ve Aromatik Bitkilerin Kullanımı*”, çalışmasıyla eczacılık ve tıpta kullanılan tıbbi ve aromatik bitkilerin ziraat kısmında peyzaj üzerindeki kullanımından bahsetmiştir. Bu kullanımda bitkiler hususunda toplum eğitimin ve bilinçlendirilmenin artırılması, peyzaj için bitki seçerken çevre şartlarına uygun olup olmadığı belirlenmeli, görsel yönden nitelikli olması ve toplum yeterli bilinçte olmadığı için sağlığa zarar vermeyen bitkilerin seçilmesi gerektiği belirtilmiştir.

Tulukçu (2011), Konya’da bulunan 10 aktar, tıbbi bitkilerin satıldığı yerlerde birçok market, halk ve eczane pazarlarına gitmiş, bu yerlerden en fazla alınan tıbbi bitkiler ve kullanılan yerleri liste haline getirilmiştir. Ayrıca aktarlarda satışı yapılan tıbbi ve aromatik bitkilerin saklanma yerleri anlatılarak bu bitkilere olan alımın artmasıyla

beraber sayıları günden güne artmış, aktarların kontrolleri arttırması ve aktarların bilinçlendirilmesi gerekmektedir.

Yücer (2012), Ülkemizin Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Politikası konu alarak, konuyla ilgili yapılmış olan bilimsel araştırma sayısı, kurulan kuruluş sayısı ve üzerinde inceleme yapılan bitkiler hususunda bilgi vererek tıbbi ve aromatik bitki alanının zayıf ve güçlü yönlerine dikkat edilmiş olup mevcut riskleri ve bu risklere karşı planlanan amaçlar belirlenmiştir.



3. YÖNTEM

Çalışmanın bu bölümünde araştırmanın modeline, çalışma grubuna, veri toplama araçlarına ve verilerin analizine dair genel bilgilere yer verilmiştir.

3.1 Araştırmanın Modeli

Sürdürülebilir gastronomi kapsamında tıbbi ve aromatik bitkileri inceleyen bu çalışmada nicel ve nitel araştırma modellerinin bir arada kullanıldığı karma yöntem kullanılmıştır. Karma yöntem tek bir çalışmada veya çoklu çalışmalarda hem nitel hem de nicel verilerin toplanması ve analiz edilmesini kapsamaktadır (Baki ve Gökçek, 2012). “Araştırma problemini kapsamlı ve çok boyutlu incelemek amacıyla pragmatist felsefenin ilkeleri doğrultusunda nitel ve nicel yöntemleri birlikte kullanarak gerçekleştirilen araştırmadır” (Yıldırım ve Şimşek, 2013).

Morse (2003), göre karma araştırma desenleri nitel ve nicel olarak sıralı veya baskın olmalarına bağlı sunulabilir. Balcı (2015) ise karma yöntemin iki grupta toplanması mümkün olduğunu belirtir bu grupların eşit statü ve baskın statü olarak belirtmiştir. Creswell (2003), karma yöntem için en sık kullanılan altı desen olduğunu söylemektedir. Bunlardan üç desen eşzamanlı, üç desen ise sıralı yapılan desenlerdir.

Bu araştırmada eşzamanlı dönüşümsel desen kullanılmıştır. Eşzamanlı dönüşümsel desende nicel ve nitel verilerin toplanması aynı zamanda olur. Öncelik nicel veya nitel olana verilebilir veya ikisine de eşit önem verilmektedir. Verilerin analizi ise ayrı yapılır, veri yorumlama ve analiz aşamasında ise birleştirme yapılmaktadır (Baki ve Gökçek, 2012).

Araştırmanın nitel bölümünde durum çalışması kullanılmıştır. “Durum çalışması, sınırlı bir sistemin derinlemesine betimlenmesi ve incelenmesi” olarak tanımlamaktadır (Merriam, 2013). Durum çalışması bir veya birkaç durumun derinlemesine incelendiği ve verilerin sistematik toplandığı bir yöntemdir. Durum çalışmasında çoklu kaynak içeren veri toplama araçları (gözlem, görüşme, rapor) kullanılır (Subaşı, 2017). Araştırmanın hipotezleri ise şu şekildedir;

H1: Bitkisel ürünlerin güvenli kullanımına yönelik tutum cinsiyete göre istatistiksel olarak anlamlı farklılıklar göstermektedir.

H2: Bitkisel ürünlerin güvenli kullanımına yönelik tutum yaşa göre istatistiksel olarak anlamlı farklılıklar göstermektedir.

H3: Bitkisel ürünlerin güvenli kullanımına yönelik tutum medeni duruma göre istatistiksel olarak anlamlı farklılıklar göstermektedir.

H4: Bitkisel ürünlerin güvenli kullanımına yönelik tutum eğitim durumuna göre istatistiksel olarak anlamlı farklılıklar göstermektedir.

H5: Bitkisel ürünlerin güvenli kullanımına yönelik tutum mesleki tecrübeye göre istatistiksel olarak anlamlı farklılıklar göstermektedir.

H6: Katılımcıların bitkisel ürünleri yemek yerken ya da yaparken kullanım sıklıkları farklılık göstermektedir.

3.2 Çalışma Grubu

Bu tez çalışmasında katılımcılar, amaçlı örnekleme kapsamında belirlenmiştir. Gürbüz ve Şahin (2016)'e göre amaçlı örnekleme, araştırmacının kendi kişisel gözlemlerinden yola çıkarak araştırma problemine uygun gördüğü ve tez çalışmasına uygun belirli özellikler taşıdığını düşündüğü katılımcılardan oluşmaktadır. Buradan hareketle, bu tez çalışmasının katılımcılarını 471 katılımcı oluşturmaktadır. Araştırmanın nitel boyutunda ise 22 katılımcıyla görüşme gerçekleştirilmiştir.

3.3 Veri Toplama Araçları

Bu çalışmada, verilerin toplanması amacıyla kavramsal çerçeve ve elektronik anket maddelerinden yararlanılarak hazırlanan görüşme formu kullanılmıştır. Görüşme formunda; kolay anlaşılabilir, odaklı ve çok boyutlu olmayan ifadeler yer verilmiş ve katılımcıları yönlendiren hiçbir madde eklenmemiştir.

Çalışmada kullanılan anket formu iki bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde çalışmaya dahil olan katılımcılara ilişkin demografik sorular yer almaktadır.

Anket formunun ikinci bölümünde ise bitkisel ürünlerin güvenli kullanımına yönelik tutumlarına ilişkin anket formu bulunmaktadır. Bu bölümde ise katılımcıların, bitkisel ürünlerin güvenli kullanımına yönelik tutumlarına ilişkin yanıtlarını incelemek amacıyla “1- Kesinlikle katılmıyorum, 2- Katılmıyorum, 3- Kararsızım, 4- Katılıyorum ve 5- Kesinlikle katılıyorum” biçiminde cevaplanan kapalı uçlu ölçek ifadeleri yer almaktadır. Ölçekte yer alan bazı maddeleri boş bırakanların yanıtları geçersiz kabul edilmiştir.

Veriler, hem çevrimiçi ortamda Google Forms uygulaması üzerinden hem de yapılan görüşmelerle toplanmıştır. Veri toplama araçlarının ele alındığı literatür ile katılımcılardan elde edilen verilerin uyumluluğu kontrol edilmiş ve bu tez çalışması kapsamında toplanan verilerin araştırma sonuçlarının geçerliğine katkıda bulunacağı varsayılmıştır.

3.4 Verilerin Analizi

Toplanan nitel verilerin analizi sırasında içerik analizi ve betimsel analiz yöntemi uygulanmıştır. Betimsel analiz olay, durum ve sözcüklere yönelik olarak gerekli bilginin aktarıldığı ve işlenmemiş verinin oluşturulan temalar bakımından tekrardan toplanarak direkt alıntılar sayesinde okuyan kişilere aktarılmasıdır. İçerik analizinde ise esas hedef, elde edilen verileri ifade edebilecek bağlantı ve sözcüklere erişmektir (Guba ve Lincoln, 1982). Betimsel analizde kısaca aktarılan ve kişisel görüşlere yer verilen verilere sonrasında içerik analizinde daha detaylı bir analiz gerçekleştirilir ve betimsel işlemlerde dikkatten kaçan temalar ve sözcüklere bu analiz neticesinde erişilebilir. İçerik analizinde esasen gerçekleştirilen uygulama, benzer verileri birtakım temalar ve sözcükler kapsamında birleştirmek daha sonra ise verileri okuyan kişilerin kavrayabileceği bir şekilde düzenleyerek ifade etmektir (Yıldırım ve Şimşek, 2013). En sonunda ise analizi gerçekleştirilen durumların hazırlanan kategorilere yönelik olarak yinelenme yüzdeleri ve frekansları tespit edilmiş ve bunlara yönelik olarak yorumlanmıştır.

Nicel verilerin analizinde ise SPSS 27.0 (İstatistiksel paket programı) kullanılmıştır. İstatistiksel anlamlılık için testlerde $p < 0,05$ alınmıştır.



4. BULGULAR

Çalışmanın bu bölümünde araştırmadan elde edilen bulgulara ve bu bulguların değerlendirmelerine yer verilmiştir.

Tablo 4.1 Katılımcıların kişisel bilgilerinin dağılımı

		n	%
Cinsiyet	Kadın	364	77,3
	Erkek	107	22,7
Yaş	18-27	144	30,6
	28-37	109	23,1
	38-47	142	30,1
	48 yaş ve üzeri	76	16,1
Medeni Durum	Evli	276	58,6
	Bekar	195	41,4
Eğitim Durumu	İlköğretim	22	4,7
	Lise	69	14,6
	Üniversite	306	65,0
	Lisansüstü	74	15,7
Mesleki Tecrübe	1 yıldan az	87	18,5
	1-5 yıl arası	130	27,6
	6-10 yıl arası	56	11,9
	11-15 yıl arası	47	10,0
	16-20 yıl arası	46	9,8
	21 yıl ve üzeri	105	22,3

Katılımcıların kişisel bilgilerinin dağılımı incelendiğinde 364 katılımcı kadınken 107 katılımcı ise erkektir. 144 katılımcı 18-27 yaş arasında, 109 katılımcı 28-37 yaş arasında, 142 katılımcı 38-47 yaş arasında ve 76 katılımcı ise 48 yaş ve üzerindedir. 276 katılımcı evliyken 195 katılımcı ise bekardır. 22 katılımcı ilköğretim, 69 katılımcı lise, 306 katılımcı üniversite ve 74 katılımcı ise lisansüstü mezunudur. 87 katılımcı 1 yıldan az, 130 katılımcı 1-5 yıl arası, 56 katılımcı 6-10 yıl arası, 47 katılımcı 11-15 yıl arası, 46 katılımcı 16-20 yıl arası ve 105 katılımcı ise 21 yıl ve üzeri mesleki tecrübeye sahiptir.

Tablo 4.2 Katılımcıların cinsiyetlerine göre bitkisel ürünlerin güvenli kullanımına yönelik tutumlarının karşılaştırılması

Bitkisel ürünlerin güvenli kullanımları					
Cinsiyet	n	x	s.s.	F	P
Kadın	359	4,0922	0,37774	5,526	,201
Erkek	107	4,0367	0,44318		

Tablo 4.2’de görüldüğü üzere katılımcıların cinsiyetleri ile bitkisel ürünlerin güvenli kullanımları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık tespit edilmemiştir ($p>0,05$). Buna göre H_1 “bitkisel ürünlerin güvenli kullanımları katılımcıların cinsiyetlerine göre anlamlı bir farklılık gösterir” hipotezi ret edilmiştir. Buradan yola çıkarak katılımcıların cinsiyetleri ne olursa olsun bitkisel ürünlerin güvenli kullanımları benzer düzeydedir.

Tablo 4.3 Katılımcıların yaşlarına göre bitkisel ürünlerin güvenli kullanımına yönelik tutumlarının karşılaştırılması

Bitkisel ürünlerin güvenli kullanımı						
Yaş	n	x	s.s.	F	P	Fark
18-27	143	4,0948	0,42954	1,311	0,270	
28-37	109	4,0190	0,38353			-
38-47	139	4,1148	0,35840			
48 yaş ve üzeri	75	4,0726	0,39822			

Tablo 4.3’de görüldüğü üzere katılımcıların yaşları ile bitkisel ürünlerin güvenli kullanımı arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık tespit edilmemiştir ($p>0,05$). Buna göre H_{11} “bitkisel ürünlerin güvenli kullanımı yaşa göre anlamlı bir farklılık göstermektedir” hipotezi reddedilmiştir. Buradan yola çıkılarak katılımcıların yaşları ne olursa olsun bitkisel ürünlerin güvenli kullanımı benzer seviyede olduğu anlaşılmaktadır.

Tablo 4.4 Katılımcıların medeni durumlarına göre bitkisel ürünlerin güvenli kullanımına yönelik tutumlarının karşılaştırılması

Bitkisel ürünlerin güvenli kullanımları					
Medeni durum	n	x	s.s.	F	P
Evli	272	4,0959	0,38008	0,166	0,288
Bekar	194	4,0565	0,41245		

Tablo 4.4’de görüldüğü üzere katılımcıların medeni durumları ile bitkisel ürünlerin güvenli kullanımları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık tespit

edilmemiştir ($p>0,05$). Buna göre H_1 “bitkisel ürünlerin güvenli kullanımları katılımcıların medeni durumlarına göre anlamlı bir farklılık gösterir” hipotezi ret edilmiştir. Buradan yola çıkarak katılımcıların medeni durumları ne olursa olsun bitkisel ürünlerin güvenli kullanımları benzer düzeydedir.

Tablo 4.5 Katılımcıların eğitim durumlarına göre bitkisel ürünlerin güvenli kullanımına yönelik tutumlarının karşılaştırılması

Bitkisel ürünlerin güvenli kullanımı						
Eğitim durumları	n	x	s.s.	F	P	Fark
İlköğretim	22	4,1145	0,40763	8,192	0,000	Lise ile üniversite, lise ile lisansüstü
Lise	67	4,2869	0,41631			
Üniversite	304	4,0508	0,38018			
Lisansüstü	73	3,9980	0,36871			

Tablo 4.5’de görüldüğü üzere katılımcıların eğitim durumları ile bitkisel ürünlerin güvenli kullanımı arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık tespit edilmiştir ($p<0,05$). Buna göre H_{11} “bitkisel ürünlerin güvenli kullanımı eğitim durumuna göre anlamlı bir farklılık göstermektedir” hipotezi kabul edilmiştir. Buradan yola çıkılarak katılımcıların eğitim durumları ile bitkisel ürünlerin güvenli kullanımı arasında anlamlı bir farklılık tespit edilmiştir. Bu farklılıklar: lise ile üniversite, lise ile lisansüstü arasındadır.

Tablo 4.6 Katılımcıların mesleki tecrübelerine göre bitkisel ürünlerin güvenli kullanımına yönelik tutumlarının karşılaştırılması

Bitkisel ürünlerin güvenli kullanımı						
Mesleki tecrübe	n	x	s.s.	F	P	Fark
1 yıldan az	87	4,1341	0,45210	1,432	0,211	-
1-5 yıl arası	128	4,0440	0,36540			
6-10 yıl arası	56	4,1409	0,38395			
11-15 yıl arası	46	4,0161	0,42002			
16-20 yıl arası	46	4,1401	0,39320			
21 yıl ve üzeri	103	4,0453	0,36396			

Tablo 4.6’da görüldüğü üzere katılımcıların mesleki tecrübeleri ile bitkisel ürünlerin güvenli kullanımı arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık tespit edilmemiştir ($p>0,05$). Buna göre H_{11} “bitkisel ürünlerin güvenli kullanımı mesleki tecrübeye göre anlamlı bir farklılık göstermektedir” hipotezi reddedilmiştir. Buradan yola çıkılarak katılımcıların mesleki tecrübeleri ne olursa olsun bitkisel ürünlerin güvenli kullanımı benzer seviyede olduğu anlaşılmaktadır.

Tablo 4.7 Katılımcıların gastronomide kullanılan tıbbi ve aromatik bitkiler hakkında bilgilerine ilişkin bulgular

	Frekans (n)
Bilgisi olma	12
Konu hakkında çalışma	2
Yeterli derecede bilgi sahibi olma	4
Düşük düzeyde bilgi sahibi olma	4

Katılımcıların gastronomide kullanılan tıbbi ve aromatik bitkiler hakkında bilgilerine ilişkin bulgular incelendiğinde çoğunluk bilgisi olduğunu ifade etmiştir.

Tablo 4.8 Katılımcıların sürdürülebilirliğin sağlanması kapsamında bu bitkilerin yararı hakkındaki düşüncelerine ilişkin bulgular

	Frekans (n)
Kaynakları tehlikeye atmama	7
İhtiyaçları karşılama	4
Doğal kaynakları düzenli kullanma	3
Doğal kaynakları etkili kullanma	5
Doğal kaynakları verimli kullanma	5
Üretimin devamını sağlama	7

Katılımcıların sürdürülebilirliğin sağlanması kapsamında bu bitkilerin yararı hakkındaki düşüncelerine ilişkin bulgular incelendiğinde çoğunluk kaynakları tehlikeye atmama ve üretimin devamını sağlama cevabını vermiştir.

Tablo 4.9 Katılımcıların sürdürülebilirliğin sağlanması kapsamında bu bitkilerin zararı hakkındaki düşüncelerine ilişkin bulgular

	Frekans (n)
Sürdürülebilirlik önemli	4
Meyve sebze israfını engelleme	2
Yetiştirme ve toplama hakkında bilgi verilmeli	2
Hepsinin sağlıklı olduğunu düşünmeme	4
Yok	10

Katılımcıların sürdürülebilirliğin sağlanması kapsamında bu bitkilerin zararı hakkındaki düşüncelerine ilişkin bulgular incelendiğinde çoğunluk olmadığını ifade etmiştir.

Tablo 4.10 Katılımcıların bu bitkilerin yemeklere kattığı lezzet hakkındaki düşüncelerine ilişkin bulgular

	Frekans (n)
Farklı tatlar oluşturma	14
Lezzetli yemekler yapma	14

Katılımcıların bu bitkilerin yemeklere kattığı lezzet hakkındaki düşüncelerine ilişkin bulgular incelendiğinde çoğunluk farklı tatlar oluşturma ve lezzetli yemekler yapma cevabını vermiştir.

Tablo 4.11 Katılımcıların bu bitkileri yemek yaparken ya da yerken kullanma sıklıklarına ilişkin bulgular

	Frekans (n)
Genel olarak kullanma	13
Birçok yemekte kullanma	6
Yöresel yemeklerde sık kullanma	3

Katılımcıların bu bitkileri yemek yaparken ya da yerken kullanma sıklıklarına ilişkin bulgular incelendiğinde çoğunluk genel olarak kullandıklarını ifade etmiştir.

Tablo 4.12 Katılımcıların bu bitkileri alırken seçmelerine yardımcı olacak etmenlere ilişkin bulgular

	Frekans (n)
Doğal bitki ilaçları daha şifalı	2
Tazeliliğine bakma	8
Görünümüne bakma	9
Yararına bakma	5

Katılımcıların bu bitkileri alırken seçmelerine yardımcı olacak etmenlere ilişkin bulgular incelendiğinde çoğunluk görünümüne bakma cevabını vermiştir.

Tablo 4.13 Katılımcıların bu bitkileri kullanarak yemek yaparken dozajını ayarlama şekillerine ilişkin bulgular

	Frekans (n)
Göz kararı kullanma	12
İsraf olmayacak şekilde kullanma	3
Fazla kullanıldığında zararlı olma	7

Katılımcıların bu bitkileri kullanarak yemek yaparken dozajını ayarlama şekillerine ilişkin bulgular incelendiğinde çoğunluk göz kararı kullanma cevabını vermiştir.

Tablo 4.14 Katılımcıların gastronomide tıbbi ve aromatik bitkileri diğer bitkilerden ayıran özellikler hakkındaki düşüncelerine ilişkin bulgular

	Frekans (n)
Doğal olma	7
Katkı maddesi içermeme	4
Hücreleri yenileme	3
Tedavi etme	5
Koku	4
Aroma	4
Lezzet	3

Katılımcıların gastronomide tıbbi ve aromatik bitkileri diğer bitkilerden ayıran özellikler hakkındaki düşüncelerine ilişkin bulgular incelendiğinde çoğunluk doğal olma cevabını vermiştir.

Tablo 4.15 Sürdürülebilirliğin sağlanması

Kategori	Kodlar	F
Sürdürülebilirliğin sağlanması	İsraftan kaçınma	15
	Verimli kullanım	7

Sürdürülebilirliğin sağlanması kategorisi altında oluşturulan israftan kaçınma (f: 15) ve verimli kullanım (f: 7) kodlarına ilişkin katılımcı görüşleri şu şekildedir:

“Mutfakta kullandığımız malzemeleri israf etmeden kullanmak, geri dönüşümünü sağlamak.” (K9)

“Sağlığa faydalı bitkileri israf etmeden kullanmak.” (K10)

“Mutfakta kullandığımız ürünler ve bitkiler israf edilmeden kullanılmalıdır.” (K11)

“Sürdürülebilirlik ilk ekonomik sürdürülebilirlik olarak ortaya çıkmıştır. Kıt kaynakların sonsuz insan gereksinimlerini karşılarken özellikle tabiatın tüketilmesi sürdürülebilirlik kavramını ortaya çıkarmıştır.” (K12)

“Mutfakta kullandığımız ürünleri israf etmeden kullanmak.” (K13)

“Gelecekte kaynakları tehlikeye atmadan ihtiyaçlarımızı karşılamak doğal kaynakları düzenli kullanmak.” (K1)

“Doğal kaynakların etkili ve verimli kullanmak üretimin gelecekte devamını sağlar.” (K2)

“Farklı toplulukların yemek kültürünü, mirasını ve geleneklerini yok etmeden gelecek nesillere bırakmak devamlılığı sağlamak.” (K3)

“İsraf edilmeden ürünleri kullanmak.” (K4)

“Devam etmesi, yayılması.” (K6)

“Gastronomik sürdürülebilirlik gıdaların kök yaprak gövde kısmının en iyi şekilde kullanılmasıdır. Hatta kullanılmayan atıklarında toprakta gübre olarak kullanılmasıyla daha verimli ürünler yetiştirilir. Hiçbir şeyi ziyan etmeden kullanmak ve geri dönüştürmek.” (K7)

“Gastronomide sürdürülebilirlik kullanılan bir malzemenin kalan yerlerinden yeni yiyecekler ortaya çıkarılmasıdır. Örneğin mücver yaptığımız zaman kabağın kabukları salatada kullanılan domates ve havuç gibi sebzelerin kabuklarından sebze çorbası yapılması gibi.” (K8)

“Kaynakları yok etmeden, israf etmeden ihtiyaçlarımızı karşılamak.” (K14) israf etmemek

“Ürün ve türlerin devamlılığını sağlamak.” (K17)

“Kullanılan ürünlerin en iyi şekilde ve çevreye zarar vermeden kullanılması.” (K18)

Katılımcılara yöneltilen Sürdürülebilirliğin sağlanması kapsamında bu bitkilerin zararı var mıdır/varsın nelerdir? Sorusu üzerine sürdürülebilirliğin zararları ve yararları kategorisi altında zararları kodu içerisinde aşırı kullanımının zararları (f: 6), sağlığa zararları (f: 1) alt kodları, yararları kodu içerisinde ise lezzet vermesi (f: 2), süreklilik sağlanması (f: 1), israfı önleme (f: 1) ve ilgi çekici olması (f: 1) alt kodlarından oluşmaktadır. Bu kategori ve kodlara ilişkin gösterim tablo 4.16’da sunulmuştur.

Tablo 4.16 Sürdürülebilirliğin sağlanmasının zararları ve yararları

Kategori	Kodlar	Alt kodlar	F
Sürdürülebilirliğin sağlanmasının zararları ve yararları	Zararları	Aşırı kullanımın zararları	6
		Sağlığa zararları	1
		Lezzet vermesi	2
	Yararları	Süreklilik sağlanması	1
		İsrafı önleme	1
		İlgi çekici olması	1

Sürdürülebilirliğin sağlanmasının zararları ve yararları kategorisinde zararları kodu içerisinde aşırı kullanımının zararları (f: 6) ve sağlığa zararları (f: 1) alt kodları bulunmaktadır. Bu koda ilişkin katılımcı görüşleri aşağıdaki gibidir:

“Doğru miktarda kullanılmazsa, zararlı olur. Yemeklerde çok fazla kullanıldığında yemeğin lezzetini bozar.” (K7)

“Bu bitkiler yararlı oldukları kadar zararları da olabilir. Yiyeceklerin tadını kokusunu ve rengini fazla kullanımda olumsuz yönde etkileyebilirler.” (K8)

“Bitkilerin miktarını dikkatli kullanmalıyız.” (K10)

“Bitkilerin ölçüsünü iyi ayarlamalıyız. Fazla kullanırsak zararlı olabilir.” (K13)

“Bitkileri uygun ölçüde kullanmalıyız. Fazlası zararlı olabilir.” (K14)

“Evet düşünüyorum. Fazla kullanımında alerjik reaksiyon gösterebilir.” (K15)

“Süs olarak kullanılan bitkilerin hepsinin sağlıklı olduğunu düşünmüyorum. Sarımsak, kekik, defne gibi bitkiler hem sağlıklı hem de yemeklere lezzet verir.” (K4)

Bu kodların ardından yararları kodu içerisinde ise lezzet vermesi (f: 2), süreklilik sağlanması (f: 1), israfı önleme (f: 1) ve ilgi çekici olması (f: 1) alt kodları gelmektedir. Bu kodlara ilişkin katılımcı görüşleri aşağıdaki gibidir:

“Sürdürülebilirlik önemlidir. Meyve sebzelerin israf edilmesini önler.” (K1)

“Yararı var. Bu bitkiler tanıtılırsa sürdürülebilirlik artar.” (K6)

“Tatları ve aromaları bakımından yararlıdır.” (K11)

“Sürdürülebilirliğin sağlanmasında yararları vardır. Özellikle lavanta tarlalarında insanlar mutlu olmakta, fotoğraf çekirme ve farklı etkinlikler yapmaktadır.” (K12)

“Yararlıdır. Tatlar ve aromalar için bitkiler önemlidir.” (K17)

Katılımcılara yöneltilen Bu bitkiler tıbbi bir üründe olduğu için alırken seçmenize yardımcı olacak etmenler nelerdir? Sorusu üzerine bitki seçiminde dikkat edilenler kategorisi altında taze olması (f: 9), sağladığı fayda (f: 4) ve doğal olması (f: 1) kodların oluşmaktadır. Bu kategori ve kodların gösterimi tablo 4.17’de gösterilmiştir.

Tablo 4.17 Bitki seçiminde dikkat edilenler

Kategori	Kodlar	F
Bitki seçiminde dikkat edilenler	Taze olması	9
	Sağladığı fayda	4
	Doğal olması	1

Bitki seçiminde dikkat edilenler kategorisinde en çok taze olması (f: 9) kodu tekrar etmiştir. Bu koda ilişkin katılımcı görüşleri şu şekildedir:

“Yöremizde en fazla kullanılan sarımsak yöremizin olmazsa olmazlarındandır. Bunları satın alırken tazeliğe bakarım.” (K2)

“Tazeliğe bakarım.” (K6)

“Öncelikle alınan bitkinin toplanma tarihi, yiyeceklerde kullanıldığında nasıl etki verdiği, diğer kullandığımız malzemelerle etkileşiminde olumsuz sonuç doğurup doğurmayacağına dikkat ederim.” (K8)

“Bu bitkilerin taze olmasına dikkat ederim.” (K9)

“Bitkiler hakkında araştırma yaparım. Bilmeden satın almam. Tazeliğine dikkat ederim.” (K10)

“Bitkilerin kullanım alanlarına bakarak satın alırım. Tazeliğine dikkat ederim.” (K11)

“Keskinliği çok önemli. Sarımsak ve kekik en çok satın aldığım bitkilerdir.” (K12)

“Tazeliği, aroması sağlık açısından nelere fayda gösterdiği.” (K15)

“Taze ürün olması, ürün yetiştirme koşullarından kaynaklanan kalitesi.” (K18)

Bu kodun ardından en sık tekrar eden kodlar: sağladığı fayda (f: 4) ve doğal olması (f: 1) kodlarıdır. Bu kodlara ilişkin katılımcı görüşleri aşağıdaki gibidir:

“Doğal içerikli bitkilerden yapılan ilaçlar daha şifalıdır.” (K1)

“Şifa için kullanacaksam yararına göre, mutfakta kullanacaksam aromasına ve görüntüsüne göre satın alırım.” (K4)

“Bitkiler hakkında sürekli araştırma yaparım. Satın alırken de içeriklerine, neye faydalı olduklarına bakarım.” (K13)

“Bitkilerin neye faydalı, olduğunu araştırarak satın alırım.” (K14)

“İçeriğine ve sağladığı faydaya göre satın alırım.” (K17)

Katılımcılara yöneltilen Gastronomide tıbbi ve aromatik bitkileri diğer bitkilerden ayıran özellikler nelerdir? Sorusu üzerine tıbbi ve aromatik bitkilerin diğer bitkilerden farkları kategorisi altında insan sağlığına faydası (f: 4), lezzet (f: 4), doğallık (f: 3) ve tedavi edici olması (f: 2) kodlarından oluşmaktadır. Bu kategori ve kodlara ilişkin gösterim tablo 4.18’de gösterilmiştir:

Tablo 4.18 Tıbbi ve aromatik bitkilerin diğer bitkilerden farkları

Kategori	Kodlar	F
Tıbbi ve aromatik bitkilerin diğer bitkilerden farkları	İnsan sağlığına faydası	4
	Lezzet	4
	Doğallık	3
	Tedavi edici olması	2

Tıbbi ve aromatik bitkilerin diğer bitkilerden farkları kategorisi altında en sık tekrar eden kodlar insan sağlığına faydası (f: 4) ve lezzet (f: 4) kodlarıdır. Bu kodlara ilişkin gösterim aşağıda verilmiştir:

“İnsan sağlığına faydalı olması.” (K9)

“Sağlıklı olması.” (K10)

“Vitamin içermesi.” (K11)

“Lezzet katmak için kullanırım.” (K7)

“Aroma katması, lezzet vermesi.” (K12)

“Sağlıklı olması.” (K13)

“Sağlıklı olması.” (K14)

“Ender bulunması, oranının iyi ayarlanması gerekir. Aromaları yemeğe özünün tadını verir. Şifa ve lezzet açısından da farklılık gösterir.” (K17)

Bu kodların ardından en sık tekrar eden kodlar: doğallık (f: 3) ve tedavi edici olması (f: 2) kodlarıdır. Bu kodlara ilişkin katılımcı görüşleri şu şekildedir:

“Doğal olması katkı maddesi içermemesi.” (K1)

“Tıbbi bitkilerin insan vücudunda hücreleri yenileme ve tedavi etme özelliği diğer bitkilere göre daha fazladır.” (K2)

“Kokusu, aroması ve lezzeti.” (K3)

“Diğer bitkilerden ayrılan özelliği birçok hastalıkta kür olarak kullanılmasıdır.” (K4)

“Doğal olması.” (K6)

“Doğal ve organik olması.” (K15)



5. SONUÇ VE ÖNERİLER

Gastronomi disiplinler arası yapısıyla, bu alanda çalışma yapan araştırmacıların yenilikçi düşünmesini gerekli kılmaktadır. Gastronomi temelde, insanın sağlığını olası en iyi beslenme şekliyle devam etmesini, bununla hayatının ve yemeğinin tadını çıkarmasını amaç edinmiştir. Baharatlar ile aromatik ve tıbbi bitkiler ise insan beslenmesi ve sağlığında gün geçtikçe farklı kullanım yerleri ve yöntemleri ile daha çok yaygınlaşmaya başlamıştır.

Bu çalışmada, spesifik özellikleri ve gastronomi ile ilişkisi bakımından; kekik (*Thymus sp.*), sarımsak (*Allium sativum L.*), rezene (*Foeniculum vulgare Miller.*) ve kuşburnu (*Rosa canina L.*) bitkileri incelenmiştir. Bunun sebebi gastronomi açısından potansiyel taşıması, sürdürülebilir ve yenilikçi yaklaşıma uygun olmalarıdır. (Renna ve Gonnella, 2012; Krigas vd., 2015; Renna vd., 2015; Brigand ve Nahon, 2016). Bunun gibi özellikler taşıyan bazı bitkilerin korunmasına yönelik olarak ülkeler gözetiminde ulusal veya uluslararası koruma tedbirlerinin çeşitli seviyelerde alınan resmi kararlar ile yapıldığı görülmektedir.

Çalışmada sürdürülebilir gastronomi kapsamında tıbbi ve aromatik bitkilerin incelenmesine yönelik olarak 471 katılımcı ile anket çalışması ve 22 katılımcı ile görüşme gerçekleştirilmiştir.

Katılımcıların kişisel bilgilerinin dağılımı incelendiğinde 364 katılımcı kadınsa 107 katılımcı ise erkektir. 144 katılımcı 18-27 yaş arasında, 109 katılımcı 28-37 yaş arasında, 142 katılımcı 38-47 yaş arasında ve 76 katılımcı ise 48 yaş ve üzerindedir. 276 katılımcı evliken 195 katılımcı ise bekardır. 22 katılımcı ilköğretim, 69 katılımcı lise, 306 katılımcı üniversite ve 74 katılımcı ise lisansüstü mezunudur. 87 katılımcı 1 yıldan az, 130 katılımcı 1-5 yıl arası, 56 katılımcı 6-10 yıl arası, 47 katılımcı 11-15 yıl arası, 46 katılımcı 16-20 yıl arası ve 105 katılımcı ise 21 yıl ve üzeri mesleki tecrübeye sahiptir.

Katılımcıların cinsiyetlerine göre bitkisel ürünlerin güvenli kullanımına dair tutumlarının karşılaştırılmasına ilişkin yapılan analizde istatistiksel olarak anlamlı

farklılık olmadığı tespit edilmiştir ($p>0,05$). Buna göre kadın ve erkeklerin bitkisel ürünlerin güvenli kullanımına yönelik tutum ortalamaları benzer düzeydedir.

Katılımcıların yaşlarına göre bitkisel ürünlerin güvenli kullanımına yönelik tutumlarının karşılaştırılmasına ilişkin yapılan analizde, istatistiksel olarak anlamlı farklılık olmadığı tespit edilmiştir ($p>0,05$). Buna göre farklı yaşlardaki katılımcıların bitkisel ürünlerin güvenli kullanımına yönelik tutum ortalamaları benzer düzeylerde dir.

Katılımcıların medeni durumlarına göre bitkisel ürünlerin güvenli kullanımına yönelik tutumlarının karşılaştırılmasına ilişkin yapılan analizde istatistiksel olarak anlamlı farklılık olmadığı tespit edilmiştir ($p>0,05$). Buna göre evli ve bekar katılımcıların bitkisel ürünlerin güvenli kullanımına yönelik tutum ortalamaları benzer düzeylerde dir.

Katılımcıların eğitim durumlarına göre bitkisel ürünlerin güvenli kullanımına yönelik tutumlarının karşılaştırılmasına ilişkin yapılan analizde istatistiksel olarak anlamlı farklılık olduğu tespit edilmiştir ($p<0,05$). Buna göre lise mezunlarının bitkisel ürünlerin güvenli kullanımına yönelik tutum ortalamaları diğerlerinden daha yüksektir.

Katılımcıların mesleki tecrübelerine göre bitkisel ürünlerin güvenli kullanımına yönelik tutumlarının karşılaştırılmasına ilişkin yapılan analizde istatistiksel olarak anlamlı farklılık olmadığı tespit edilmiştir ($p>0,05$). Buna göre farklı mesleki tecrübelere sahip olan katılımcıların bitkisel ürünlerin güvenli kullanımına yönelik tutum ortalamaları benzer düzeylerde dir.

Katılımcıların gastronomide kullanılan tıbbi ve aromatik bitkiler hakkında bilgilerine ilişkin bulgular incelendiğinde çoğunluk bilgisi olduğunu ifade etmiştir. Katılımcıların sürdürülebilirliğin sağlanması kapsamında bu bitkilerin yararı hakkındaki düşüncelerine ilişkin bulgular incelendiğinde çoğunluk kaynakları tehlikeye atmama ve üretimin devamını sağlama cevabını vermiştir. Katılımcıların sürdürülebilirliğin sağlanması kapsamında bu bitkilerin zararı hakkındaki düşüncelerine ilişkin bulgular incelendiğinde çoğunluk olmadığını ifade etmiştir. Katılımcıların bu bitkilerin

yemeklere kattığı lezzet hakkındaki düşüncelerine ilişkin bulgular incelendiğinde çoğunluk farklı tatlar oluşturma ve lezzetli yemekler yapma cevabını vermiştir. Katılımcıların bu bitkileri yemek yaparken ya da yerken kullanma sıklıklarına ilişkin bulgular incelendiğinde çoğunluk genel olarak kullandıklarını ifade etmiştir. Katılımcıların bu bitkileri alırken seçmelerine yardımcı olacak etmenlere ilişkin bulgular incelendiğinde çoğunluk görünümüne bakma cevabını vermiştir. Katılımcıların bu bitkileri kullanarak yemek yaparken dozajını ayarlama şekillerine ilişkin bulgular incelendiğinde çoğunluk göz kararı kullanma cevabını vermiştir. Katılımcıların gastronomide tıbbi ve aromatik bitkileri diğer bitkilerden ayıran özellikler hakkındaki düşüncelerine ilişkin bulgular incelendiğinde çoğunluk doğal olma cevabını vermiştir.

Faydaoğlu ve Sürücüoğlu (2011) yaptıkları araştırma sonucunda tıbbi ve aromatik bitkilerin çeşitli hastalıkların tedavisinde kullanıldığını, insan sağlığında kullanımlarına dikkat edilmesi gerektiğini, bu konuda araştırma yapılması ve bilinçsizce kullanımlarının önlenmesi gerektiğini bununla birlikte kullanılan tıbbi ve aromatik bitkilerin sayısının çeşitlendirilmesi gerektiğini ve ekonomiye olan katkısının arttırılması gerektiğini tespit etmişlerdir.

Çam ve Çılgınoğlu (2021) yaptıkları araştırma sonucunda Kastamonu'nun, tıbbi-aromatik bitki potansiyeli bakımından çok zengin kaynaklara sahip olduğunu, bu kaynakların, insanların sağlıkları açısından önemli etkilere sahip olduğunu ifade etmiş ve Kastamonu'daki tıbbi-aromatik bitkilerin daha yoğun, daha etkili bir biçimde tanıtılması ve pazarlanması gerektiğini belirtmiştir.

Özer vd. (2009) çakal eriğinin mimarlıktaki kullanım olanaklarını inceledikleri araştırma sonucunda bitkilerden bazılarının sadece fonksiyonları sebebiyle bazılarının ise estetik durumları sebebiyle kullanıldıklarını bazılarında ise her iki durumunda olduğunu fakat kullanılan bitkilerin kullanım hedeflerinin ve kullanıldıkları alanların birbirinden çok farklı olduğunu ifade etmişlerdir.

Fiorito vd. (2017) yaptıkları araştırma sonucunda *amaranthus retroflexus* yenilebilir bitkisinin çeşitli yöntemlerle ekstrakte edilen bütün bölümlerinde nutrasötik değeri

olan seçilmiş prenillenmiş ve prenillenmemiş fenilpropanoidlerin, yani umbelliferon, apigenin, 4 -geraniloksiferulik asit, 7-izopenteniloksikumarin, aurapten ve umbelliprenin varlığını tespit etmişlerdir. Köklerin hem sekonder metabolitlerin sayısı hem de miktarları bakımından en geniş çeşitlilikte unprenylated ve prenylated fenilpropanoidleri içerdiğini ifade etmişlerdir.

Spence ve Spence (2023) bahçedeki otlar adındaki mevsimlik bir yemeği incelemeye yönelik olarak yaptıkları araştırma sonucunda birçok yabancı otun lezzetinin ve aromatik olduğunun gösterilmesi açısından önemli olduğunu, gastrofizik yaklaşımının, sıklıkla yabancı ot şeklinde nitelendirilen bitkilerden meydana gelen lezzetli ve görsel olarak çekici bir yemek aracılığıyla etrafımızda bulunan birtakım besleyici bitkilerin halka tekrardan tanıtılmasına yardımcı olmak amacıyla kullanılabileceğini ifade etmişlerdir.

Öztürk vd. (2017) Taşköprü yöresinde kullanılan bazı bitkileri inceledikleri araştırma sonucunda bitkilerin yiyecek şeklinde kullanılmasının dışında tıbbi, aromatik, hayvan yemi, boya, kozmetik ve estetik gibi çeşitli alanlarda kullanıldığını, ülkemizin de etno-botanik bakımdan bitki çeşitliliği dolayısıyla çok sayıda değerli bitki bulunduğunu ifade etmişlerdir.

Haberal (2023) yaptığı araştırma sonucunda tıbbi ve aromatik bitkilerin çoğunlukla geleneksel olarak doğadan toplama şeklinde elde edildiğini fakat doğadan toplamalardaki bilinçsizliğin bitki çeşitlerinde ciddi boyutta hasarlar oluşturduğunu ifade etmiştir. Bireylerin bilinçlendirilmesi ve tehlike altındaki bitkilerin çoğaltılması gerektiğini belirtmiştir. Günümüzde tıbbi ve aromatik bitkilerin gıda, kozmetik, boya, tekstil, ilaç, tarım şeklinde çeşitli sektörlerde kullanıldığını fakat faydalı bitkilerin zararlı bir hal almaması için bitkilerin kullanım dozunun iyi ayarlanması gerektiğini ifade etmiştir.

Güney vd. (2015) Kastamonu ilinde bulunan 235 endemik bitkiyi incelemeye yönelik olarak yaptıkları araştırma sonucunda Astraceae, Fabaceae ve Scrophulariaceae şeklindeki üç familyanın en fazla endemik türe sahip olduğunu, Astragalus'un en önde

gelen cins olup onu Verbascum ve Hieracium'un takip ettiğini ve 6 türün ise korunmaya alındığını tespit etmişlerdir.

Kastamonu'nun Şenpazar ilçesindeki Küre Milli Parkı sınırları içerisindeki aronya meyve bahçesi incelendiğinde meyvenin dünyanın en yüksek antioksidan içeriği ile öne çıktığı; bağışıklık, kalp sağlığı, sindirim ve anti-inflamatuvar açıdan yararlı olduğu; gıda, ilaç ve kozmetik gibi çeşitli sektörlerde kullanıldığı belirlenmiştir.

5.1 Öneriler

Kastamonu ili hem toprak özelliği hem de topografik yapısının kısa mesafelerde değişmesi bakımından bitki çeşitliliğinin artmasına olanak sağlamakta ve onu pek çok bölgeye göre avantajlı kılmaktadır. Bu çalışma kapsamında Kastamonu iline ait tıbbi ve aromatik bitkilerden kısıtlı sayıda bitki spesifik özellikleri itibarıyla örnek verilmesi bakımından literatürden seçilmiştir. Araştırma, Kastamonu ilinin tıbbi ve aromatik bitki çeşitlerinin kullanım yaygınlığının öğrenilmesi bakımından önem taşımaktadır.

Sürdürülebilirliğin sağlanmasında sonsuz insan ihtiyaçları karşısında doğada var olan kaynakları tehlikeye atmadan ve sürekliliğinin sağlanması yönünde bilinçli hareket ederek ihtiyaçların karşılanması gerekir. Bu kapsamda, gelecekte önemi daha da artacağı düşünülen tıbbi ve aromatik bitkilerin doğadan bilinçsizce toplanması nedeniyle risk altında olmalarına yönelik yöre halkının bilinçlendirilmesi gerekliliği ortaya çıkmaktadır. Ayrıca endemik bitki zengini olan Kastamonu'da bu çeşitliliğin tanıtılmasına yönelik çalışmalar ilgili kamu kuruluşları, STK'lar, il ve ilçelerde bulunan kadın kooperatifleri ve üniversitenin ilgili bölümlerince çeşitlendirilmelidir. Bu bitkilerin düzenli olarak yapılacak festivallerle tanıtımı sağlanmalıdır. Belirli bitkilerin üretimine yönelik girişimcilerin ve üreticilerin ilgili kamu kuruluşlarıncı teşviki önem taşımaktadır. Meslek liselerinin ve üniversitelerin ilgili bölümlerinde tıbbi ve aromatik bitkiler konusunda öğrencilerin geniş bilgi sahibi olmalarına yönelik içerikler geliştirilmelidir.

Araştırma kapsamında incelenen bitkilerin mutfakta kullanımı, sürdürülebilirlik anlayışını yansıtan özellikleri bakımından araştırmanın kısıtlılığıdır. Konuya yönelik

bölgedeki diğer çeşitler ele alınarak yapılacak benzer çalışmalar ile literatüre katkı sağlanabilir.



KAYNAKLAR

- Abak, F. ve Akan H. (2013). Şanlıurfa ilinin asteraceae papatyagiller familyasının florası. *Biyolojik Çeşitlilik ve Koruma*, 7(1), 68-78
- Akan, H. ve Ayaz, H. (2016). Gölpınar Şanlıurfa-Türkiye mesire yeri florası ve etrafındaki köylerin etnobotanik özellikleri. *Bağbahçe Bilim Dergisi*, 2(3), 19-56
- Akan, H., Balos, M. M. ve Tel, A. Z. (2013). *Birecik (Şanlıurfa) yöresindeki bazı baklagil bitkilerin etnobotanik özellikler*, Şanlıurfa, 24-32.
- Akan, H., Korkut, M. M. ve Balos, M. M. (2008). Arat dağı ve çevresinde (Birecik, Şanlıurfa) etnobotanik bir araştırma. *Fırat Üniversitesi Fen ve Mühendislik Bilimleri Dergisi*, 20(1), 67-81.
- Akdağ, G. ve Üzülmaz, M. (2017). Sürdürülebilir gastronomi turizmi kapsamında otantik yiyeceklere yönelik bir dinceleme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(Special Issue2), 301-309.
- Akdağ, G., Özata, E., Sormaz, Ü. ve Çetinsöz, B.C. (2016). Sürdürülebilir gastronomi için bir alternatif: Surf & turf. *Journal of Tourism And Gastronomy Studies* 4(Special Issue1), 270-281.
- Aliu, A. ve Aliu, D. (2017). Collaborations and Sustainability In Medicinal and Aromatic Plants Industry: Examining the Business Communication Amongst Stakeholders In Maps Industry. *3rd International Congress On Political, Economic And Social Studies (ICPESS 2017)*, 19-22 May 2017, International University of Sarajevo, Sarajevo, Bosnia And Herzego.
- Aliu, A., Melemen, M. ve Aliu, D. (2018). Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Endüstrisi'nde Teknoloji Transferi ve Inovasyonun Firmaların Üretim Süreçlerindeki Standardizasyon, Akreditasyon ve Patent Haklarına Etkileri. *4. Uluslararası Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Sempozyumu*, 2-4 Ekim 2018 Çeşme, İzmir.
- Amer, A. M., & Aly, U. I. (2019). Antioxidant and antibacterial properties of anise (*Pimpinella anisum* L.). *Egyptian Pharmaceutical Journal*, 18(1), 68-73.
- Ankara. Artık, N. ve Hancı, H. (2020). Covid-19 sonrası gıda kayıp ve israfı azaltılmalı gıda üretimi artırılmalıdır. *E-Gıda-Gastronomi Dergisi*, 2(6), 15-25.
- Anonim (1990). *T.C. Tarım ve orman ve köy işleri bakanlığı tıbbi ve kokulu bitkiler ülkesel araştırma projesi 1990 yılı geliştirme raporu*. Ege TAE, İzmir.

- Anonim, (2017). *Ulusal atık yönetimi ve eylem planı 2023*. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı, Ankara.
- Anonim, (2018). *Sıfır atık yönetmelik taslağı*. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı.
- Arslan, N. (1986). *Bazı Avrupa ülkelerinde tıbbi bitkilerin tanımı geliştirme çalışmaları*. 6. Bitkisel İlaç Hammaddeleri Toplantısı, 228-241, Ankara.
- Arslan, N. (1987). *Bitkisel ilaç hammaddeleri ihracatımızın devamlılığı ve gelişmesi açısından tıbbi bitkilerin yetiştirilmesi ve kültüre alınmasının önemi*. 5. Bitkisel İlaç Hammaddeleri Toplantısı, 96-99, Ankara.
- Arslan, N., Baydar, H., Kızıl, S., Karik, Ü., Şekeroğlu, N. ve Gümüşçü, A. (2015). Tıbbi ve aromatik bitkiler üretiminde değişimler ve yeni arayışlar. *TMMOB Ziraat Mühendisliği VIII. Teknik Kongresi*, 12-16 Ocak, Bildiriler Kitabı-I, Sayfa 483-505, Ankara.
- Asllani, U. (2004). *Esencat E Bimeve Aromatike E Mjekesorete Tretave Shqiptare. Stepia Botuese 8 Nentori, Tirane, Albania*.
- Atalay, S. (2016). *Ziyaretçilerin Edirne ili gastronomik imaj algılarının değerlendirilmesi*. [Yüksek Lisans Tezi], Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi.
- Bahrke, M. S., & Morgan, W. P. (2000). *Evaluation of the ergogenic properties of ginseng: an update*. Sports Medicine, 29, 113-133.
- Baki, A. ve Gökçek, T. (2012). Karma yöntem araştırmalarına genel bir bakış. *Electronic Journal of Social Sciences*, 11(42).
- Balcı, A. (2015). *Sosyal bilimlerde araştırma yöntemleri*. Pegem Akademi.
- Basta A., Tzakou O. ve Couladis M. (2005). Composition of the Leaves Essential Oil Of Melissa Officinalis L. From Greece. *Flavour Fragrance Journal*, 20, 642-644.
- Başer H. C. (1997). *Tıbbi ve aromatik bitkilerin ilaç ve alkollü içki sanayilerinde kullanımı*. İTO Yayın No: 1997-39.
- Başer H. C. (1998). *Tıbbi ve aromatik bitkilerin endüstriyel kullanımı. Tıbbi ve aromatik bitkiler bülteni*. Anadolu Üniversitesi, TBAM.
- Bayraktar Ö. V. vd. (2017), Türkiye’de bazı tıbbi ve aromatik bitkilerin üretimi ve pazarlamasındaki gelişmelerin değerlendirilmesi, *Tarla Bitkileri Merkez Araştırma Enstitüsü Dergisi*, 26(2), 216-229.

- Baytop, T. (1984). *Türkiye’de bitkiler ile tedavi (geçmişte ve bugün)*. İstanbul Üniversitesi, Eczacılık Fakültesi, Yayın No: 40.
- Baytop, T. (1987). *Türkiye’nin bitkisel drog dışsatımını arttırma olanakları*. 5. Bitkisel İlaç Hammaddeleri Toplantısı, 7-9, Ankara.
- Berke, P. R. (2002). Does Sustainable Development Offer A New Direction For Planning? Challenges For The Twenty-First Century. *Journal of Planning Literature*, 17(1), 21-36.
- Bhat, S., Kaushal, P., Kaur, M., & Sharma, H. K. (2014). *Coriander (Coriandrum sativum L.): Processing, nutritional and functional aspects*. African Journal of plant science, 8(1), 25-33.
- Blackley, S., & Reid, D. (2022). Perspective: Gastronomy. *Food Studies: Matter, Meaning, Movement*.
- Brigand, J. ve Nahon, P. (2016). Gastronomy and the Citron Tree (Citrus Medica L.). *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 3, 12-16.
- Brinckmann, J. A., Kathe, W., Berkhoudt, K., Harter, D. E., & Schippmann, U. (2022). A new global estimation of medicinal and aromatic plant species in commercial cultivation and their conservation status. *Economic Botany*, 76(3), 319-333.
- Burke, R., This, H. ve Kelly, A. L. (2016). *Molecular gastronomy*. Food Science And Technology Ireland, 1.
- Burlou-Nagy, C., Bănică, F., Jurca, T., Vicaş, L. G., Marian, E., Muresan, M. E., ... & Pallag, A. (2022). Echinacea purpurea (L.) Moench: Biological and pharmacological properties. A review. *Plants*, 11(9), 1244.
- Change, C. (2000). Global change, history, and sustainability. *The way the wind blows: climate change, history, and human Action*, 331.
- Charters, S. ve Knight, J.A., (2002), Who is the wine tourist?. *Tourism Management*, 23(1); 311-319
- Choi, S., & Ng, A. (2011). Environmental and economic dimensions of sustainability and price effects on consumer responses. *Journal of business ethics*, 104, 269-282.
- Coelho, N., Gonçalves, S., & Romano, A. (2020). Endemic plant species conservation: Biotechnological approaches. *Plants*, 9(3), 345.

- Creswell, J. W. (2003). Advanced mixed. *Handbook of mixed methods in social & behavioral research*, 209.
- Çalışkan, Ö. (2013). Destinasyon beslenmesi ve seyahat motivasyonu yönünden gastronomik kimlik. *Turizm ve Gastronomi Araştırmaları Dergisi*, 1(2), 39-51.
- Çam, O. ve Çılgınoğlu, H. (2021). Kastamonu ilinin tıbbi aromatik bitki potansiyelinin araştırılması. *Göbeklitepe Sağlık Bilimleri Dergisi*, 4(4), 92-102.
- Çılgınoğlu, H. (2018). *Tıbbi ve aromatik bitkiler tehlikede*, Sabah Gazetesi, 18 Aralık 2018. [Çevrim-içi: <https://www.sabah.com.tr/yasam/2018/12/18/tibbi-ve-aromatik-bitkiler-tehlikede>], Erişim Tarihi: 16.12.2023
- Çılgınoğlu, H., Aliu, D. ve Aliu, A. (2018). *Gastronomi ve mutfak sanatında baharatlar ile tıbbi ve aromatik bitkilerin kullanımı (The Usage Of Spices And Medicinal And Aromatic Plants In Gastronomy And Culinary Arts)*, Available At SSRN 3304469
- Çiçek, C. (2021). *Türkiye’de ekonomik önemi bulunan tıbbi ve aromatik bitkilerin sektör analizi*. [Yüksek Lisans Tezi]. Selçuk Üniversitesi.
- Çon, A. H., Ayar, A. ve Gökalp, H. Y. (1998). Bazı baharat uçucu yağlarının çeşitli bakterilere karşı antimikrobiyal etkisi. *Gıda*, 23(3), 171-175.
- Dasgupta, P., Levin, S. ve Lubchenco, J. (2000). Economic pathways to ecological sustainability. *Bioscience*, 50(4), 339-345.
- Demir, B. (2021). Sürdürülebilir turizm hareketi olarak slow food: Germiyan örneği. *GSI Journals Serie A: Advancements In Tourism Recreation and Sports Sciences*, 4(2), 99-114.
- Demirci Kayıran, S. ve Kırıncı (2019). Adana (Türkiye) aktarlarında tedavi amacıyla satılan bitkisel droglar. *KSÜ Tarım ve Doğa Dergisi*, 22(2), 183-192.
- Demirörs, M. (1982). *Saka dağı (Kastamonu) florası*, [Yüksek Lisans Tezi] Ankara Üniversitesi.
- Diaconescu, D. M., Moraru, R., & Stănciulescu, G. (2016). Considerations on gastronomic tourism as a component of sustainable local development. *Amfiteatru Economic Journal*, 18 (10), 999-1014.
- Dilek, S. E. (2020). Sürdürülebilir turizm ve ekonomi. M. Kozak, (Ed.). *Sürdürülebilir turizm kavramlar-uygulamalar*. Detay Yayıncılık.

- Dillard, J., Dujon, V., & King, M. C. (Eds.). (2008). *Understanding the social dimension of sustainability*. Routledge.
- Doğan, H., Uskutoğlu, T., Baş, H., Stankov, S., Fidan, H., Coşge Şenkan, B., Stoyanova, A., Petkova, N., Yılmaz, G. ve Dincheva, I. (2021). Phytochemical Composition of Wild Lemon Balm (*Melissa Officinalis* L.) From the Flora of Bulgaria. *Anatolian Journal of Botany*, 5(2), 112- 119.
- Doğan, O. ve Yağmur, Y. (2017). Yabancı turistlerin sürdürülebilir destinasyon algıları: Kemer destinasyonuna yönelik bir araştırma. *Uluslararası Yönetim İktisat ve İşletme Dergisi*, 13(2), 487-506.
- Dukule, A. (2023, December). Extraction and cultivation of medicinal plants in the homestead farm “dundurı” of ludza municipality. In *Individual. Society. State. Proceedings of the International Student and Teacher Scientific and Practical Conference* (pp. 28-35).
- Durak, N. S. *Türkiye’de aktarlarda satılan bazı tıbbi ve aromatik bitkilerin antioksidan etkilerinin belirlenmesi*. [Yüksek Lisans Tezi]. Ankara Üniversitesi.
- Durlu Özkaya, F., Sünnetçioğlu, S. ve Can, A. (2013). Sürdürülebilir gastronomi turizmi hareketliliğinde coğrafi işaretlemenin rolü. *Journal of Tourism And D Gastronomy Studies* 1(1), 13-20.
- Ekren, E. (2021). *Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Bahçesi Tasarım İlkelerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma*, Ö. Demirel & E. Düzgüneş, Peyzaj Araştırmaları – I, Peyzaj Araştırmaları – I Livre De Lyon Sayfa 207-225
- El Hajaji, H., Lachkar, N., Alaoui, K., Cherrah, Y., Farah, A., Ennabili, A., ... & Lachkar, M. (2010). Antioxidant properties and total phenolic content of three varieties of carob tree leaves from Morocco. *Records of Natural Products*, 4(4), 193.
- Farley, H. M., & Smith, Z. A. (2020). *Sustainability: if it's everything, is it nothing?*. Routledge.
- Faydaoğlu E. ve Sürücüoğlu M. S. (2011). Geçmişten günümüze tıbbi ve aromatik bitkilerin kullanılması ve ekonomik önemi. *Kastamonu Üniversitesi Orman Fakültesi Dergisi*, 11(1), 52 – 67.
- Faydaoğlu, E. (2013). *Isparta ve Afyon illerinde tıbbi ve aromatik amaçlı kullanılan bitkilerin satılma, toplanma ve kullanılma durumları*, [Doktora Tezi], Ankara Üniversitesi.

- Faydaoğlu, E. ve Sürücüoğlu, M. S. (2011). Geçmişten günümüze tıbbi ve aromatik bitkilerin kullanılması ve ekonomik önemi. *Kastamonu University Journal of Forestry Faculty*, 11(1), 52-67.
- Faydaoğlu, E. ve Sürücüoğlu, M. S. (2011). Geçmişten günümüze tıbbi ve aromatik bitkilerin kullanılması ve ekonomik önemi. *Kastamonu University Journal of Forestry Faculty*, 11(1), 52-67.
- Fiorito, S., Epifano, F., Palmisano, R., Genovese, S., & Taddeo, V. A. (2017). A re-investigation of the phytochemical composition of the edible herb *Amaranthus retroflexus* L. *Journal of pharmaceutical and biomedical analysis*, 143, 183-187.
- Gallopın, G. (2003). *A Systems Approach To Sustainability And Sustainable Development*. ECLAC/Government of the Netherlands, Sustainable Development and Human Settlements Division, Economic Commission For Latin America, Santiago.
- Giannenas, I., Sidiropoulou, E., Bonos, E., Christaki, E., & Florou-Paneri, P. (2020). The history of herbs, medicinal and aromatic plants, and their extracts: Past, current situation and future perspectives. In *Feed additives* (pp. 1-18). Academic Press.
- Gibson, R.B. (2006). Sustainability assessment: Basic components of a practical approach. *Impact Assessment And Project Appraisal*, 24(3), 170-182.
- Gökdoğan, M. E. (2015). *Bazı tıbbi ve aromatik bitkilerin harmanlama ve ayırma düzeni için fiziko-mekanik özelliklerin belirlenmesi* [Yüksek Lisans Tezi], Süleyman Demirel Üniversitesi.
- Göker, G. (2011). *Destinasyon çekicilik unsuru olarak gastronomi turizmi (Balıkesir ili örneği)*. [Yüksek Lisans Tezi], Balıkesir Üniversitesi.
- Göncü S. vd. (2017), *Tıbbi ve aromatik bitkilerin hayvancılık sektöründe kullanım olanakları*, 4th International Conference And Industrial Exhibition On Dairy Science Park (DSP 2017); November 1 - 5, 2017
- Guba, E. G. ve Lincoln, Y. S. (1982). Epistemological and methodological bases of naturalistic inquiry. *Ectj*, 30(4), 233-252.
- Gül, V. (2014). Rize yöresine ait tıbbi ve aromatik bitkilere genel bir bakış. *Iğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 4(4), 97- 107.
- Güney, K., Yigit, N., Seki, N., Ozturk, A., & Akturk, E. (2015). Assessment of Endemic Plant Taxa in Kastamonu Province and Classification By IUCN

Categories. *IOSR Journal of Environmental Science, Toxicology and Food Technology (IOSR-JESTFT)*, 9(12), 79-99.

Günlü, E. (2020). Sürdürülebilir turizm ve yönetim. M. Kozak, (Ed.). *Sürdürülebilir Turizm Kavramlar-Uygulamalar*. Detay Yayıncılık.

Gürbüz, S. ve Şahin, F. (2016). *Sosyal bilimlerde araştırma yöntemleri*. (3. Baskı), Seçkin Yayıncılık. ISBN: 978-975-02-3726-3

Haberal, H. (2023) Kastamonu’da tıbbi aromatik bitkiler rotası: Ilgaz dağları hacet zirve, VII. *International Gastronomy Tourism Studies Congress (UGTAK) 2023*, Kastamonu, (Eylül 2023).

Hasna, A. (2007). *Dimensions of sustainability*.

Hegarty, J. A. ve O’Mahony, G. B. (2001). Gastronomy: A Phenomenon Of Cultural Expressionism And An Aesthetic For Living. *Hospitality Management*, 20, 3-13.

Heywood, V. (1997, November). Medicinal and aromatic plants as global resources. In *II WOCMAP Congress Medicinal and Aromatic Plants, Part 1: Biological Resources, Sustainable Use, Conservation and Ethnobotany 500* (pp. 21-30).

Holcomb, J.L., Upchurch, R.S. ve Okumui, F. (2007). Corporate social responsibility: What are top hotel companies reporting?. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 19(6), 461-475

Hörisch, J., Schaltegger, S., & Freeman, R. E. (2020). Integrating stakeholder theory and sustainability accounting: A conceptual synthesis. *Journal of Cleaner Production*, 275, 124097.

Hummels, H., & Argyrou, A. (2021). Planetary demands: Redefining sustainable development and sustainable entrepreneurship. *Journal of Cleaner Production*, 278, 123804.

Hürriyet. (2020). Silifke Haberleri: *Silifke’de ‘İhracat Potansiyeli’ Konferansı*, [Çevrim-içi: <https://www.hurriyet.com.tr/yerel-haberler/mersin/silifke/silifkede-ihracat-potansiyeli-konferansi-41432470>], Erişim Tarihi: 16.12.2023.

Inoue, M., & Craker, L. E. (2014). Medicinal and aromatic plants—Uses and functions. *Horticulture: Plants for People and Places, Volume 2: Environmental Horticulture*, 645-669.

- Jiménez-Beltrán, F. J., López-Guzmán, T., & González Santa Cruz, F. (2016). Analysis of the relationship between tourism and food culture. *Sustainability*, 8(5), 418.
- Kalenjuk Pivarski, B., Grubor, B., Banjac, M., Đerčan, B., Tešanović, D., Šmugović, S., ... & Stošić, T. (2023). The Sustainability of Gastronomic Heritage and Its Significance for Regional Tourism Development. *Heritage*, 6(4), 3402-3417.
- Karadoğan, T., Baydar, H. ve Özçelik, H. (2003). *Göller yöresinde lamiaceae familyasına dahil bitki türlerinin ve tıbbi ve aromatik değerlerinin belirlenmesi*. TÜBİTAK Proje No: TOGTAG-2599.
- Karahan, G. (2019). *Gastronomi turizminin yerel halk üzerindeki algısı ve sürdürülebilirliği: Giresun ili örneği*, [Yüksek Lisans Tezi], İstanbul Ticaret Üniversitesi.
- Kastamonu Açıksoz. (2018). *TKDK ile Kastamonu'da 4,5 Milyon TL'lik yatırım hayata geçiyor*, [Çevrim-içi: <http://www.aciksoz.com.tr/gundem/tkdk-ile-kastamonuda-45-milyon-tlik-yatirim-hayata-geciyor-h22185.html>], Erişim Tarihi: 19.03.2020.
- Kaşlı, M., Cankül, D., Köz, E. N. ve Ekici, A. (2015). Gastronomik miras ve sürdürülebilirlik: Eskişehir örneği. *Eko-Gastronomi Dergisi*, 1(2), 27-46.
- Kavaklı, S. A., Yaylacı, Ş. G. ve Ugurlu, E. (2020). Kastamonu aktarlarında satılan bazı tıbbi aromatik bitkiler ve kullanım alanları. *Journal of the Institute Of Science And Technology*, 10(4), 2962-2974
- Kavaklı, S. A., Yaylacı, Ş. G. ve Ugurlu, E. (2020). Kastamonu aktarlarında satılan bazı tıbbi aromatik bitkiler ve kullanım alanları. *Journal of the Institute of Science and Technology*, 10(4), 2962-2974.
- Kevseroğlu, K. ve Özkul, Ö. (1997). *Calamintha nepata ile melissa officinalis' in uçucu yağlarındaki varyabilite ve bazı bitkisel özellikleri üzerine bir araştırma*. Türkiye II. Tarla Bitkileri Kongresi, 22-25 Eylül 1997, Samsun.
- Kırırcı, S. (2015). Türkiye'de tıbbi ve aromatik bitkilerin genel durumu, *Türkiye Tohumcular Birliği Dergisi*, 4(15), 4-11.
- Kırırcı, S. (2017). *Tıbbi bitkilerin tarihçesi*, Ders Notu, Çukurova Üniversitesi, Adana.
- Kırırcı, S. (2020). *Tıbbi ve aromatik bitkiler*, Ders Notu, Çukurova Üniversitesi, Adana.
- Kızıldağ N., Darıcı C. ve Öztürk AB. (2016). Çukurova Üniversitesi (Adana) kampüsündeki bazı tıbbi ve aromatik bitkiler. *Türk Yaşam Bilimleri Dergisi* 21.06.2016 1/2:070-074

- Kızıloğlu, R., Kızılarıslan, H. ve Eren H. Z. (2017). Tıbbi ve aromatik amaçlı kullanılan bitkilerde tüketici davranışlarının incelenmesi (Kahramanmaraş ili örneği), *Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 34(3), 27-35.
- Kivela, J. C. (2006). Tourism And Gastronomy: Gastronomy's Influence On How Tourists Experience A Destination. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 30, 354-377.
- Koerich, G. H., & Müller, S. G. (2022). Gastronomy knowledge in the socio-cultural context of transformations. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 100581.
- Kopacki, M., & Skwaryło-Bednarz, B. (2022). Bezpieczeństwo i higiena pracy w ochronie roślin jako element stosowania dobrych praktyk w rolnictwie. *Aura*, (7), 27-28.
- Kozak, M.A. ve Nergis, H.G. (2012). *Turizmde etik, kavramlar, ilkeler ve standartlar*. Detay Yayıncılık.
- Krajnc, D., & Glavič, P. (2005). How to compare companies on relevant dimensions of sustainability. *Ecological economics*, 55(4), 551-563.
- Kurnaz, A. ve Arman, A. (2020). Sürdürülebilir gastronomi. A. Akbaba & N. Çetinkaya, (Ed.) *Gastronomi ve yiyecek tarihi*. Detay Yayıncılık.
- Kurucu, S. (1994). *Kastamonu-Cide- İnebolu- üçgeni içerisinde yer alan tıbbi bitkilerin tespitiine yönelik bir araştırma*. Ege TAE, İzmir.
- Küçükbasmacı, G. (2000). *Kastamonu'da halk tababeti, inanış ve uygulamaları*. [Yüksek Lisans Tezi]. Gazi Üniversitesi.
- Leaman, D. J. (2006). Sustainable wild collection of medicinal and aromatic plants. In: Bogers, R.J.; Craker, L.E. & Lange, D. (Eds.). *Medicinal And Aromatic Plants*, (pp. 97-107), Springer, The Netherland.
- Lubbe, A., & Verpoorte, R. (2011). Cultivation of medicinal and aromatic plants for specialty industrial materials. *Industrial crops and products*, 34(1), 785-801.
- Luna-Nemecio, J., Tobón, S., & Juárez-Hernández, L. G. (2020). Sustainability-based on socioformation and complex thought or sustainable social development. *Resources, Environment and Sustainability*, 2, 100007.
- M. Kozak, (Ed.). Sürdürülebilir turizm ve otel işletmeleri. *Sürdürülebilir turizm kavramlar-uygulamalar*. Detay Yayıncılık.

- Maberly, C., & Reid, D. (2014). Gastronomy: an approach to studying food. *Nutrition & Food Science*, 44(4), 272-278.
- Maclaren, V.W. (1996). Urban sustainability reporting. *Journal of American Planning Association*, 36, 281-288
- Mahajan, M., Kuiry, R., & Pal, P. K. (2020). Understanding the consequence of environmental stress for accumulation of secondary metabolites in medicinal and aromatic plants. *Journal of Applied Research on Medicinal and Aromatic Plants*, 18, 100255.
- Maiti, S., & Geetha, K. A. (2013). Country status report on Medicinal and Aromatic Plants in India. *Expert Consultation on Promotion of Medicinal and Aromatic Plants in the Asia-Pacific Region: Proceedings*, 101-123.
- Marcelino, S., Gaspar, P. D., & Paço, A. (2023). Sustainable waste management in the production of medicinal and aromatic plants—A systematic review. *Sustainability*, 15(18), 13333.
- Markley, R. (2012). Time, history, and sustainability. *Critical Climate Change*, 43.
- Máthé, Á. (2015). Introduction: Utilization/significance of medicinal and aromatic plants. *Medicinal and Aromatic Plants of the World: Scientific, Production, Commercial and Utilization Aspects*, 1-12.
- Máthé, Á. (Ed.). (2015). *Medicinal and Aromatic Plants of the World: Scientific, Production, Commercial and Utilization Aspects-Vol.1*, Springer, Dordrecht.
- Merriam, S. B. (2013). Qualitative research: Designing, implementing, and publishing a study. In *Handbook of research on scholarly publishing and research methods* (pp. 125-140). IGI Global.
- Mert A. ve Dağıstan E., (2016), Tıbbi ve aromatik bitkilerin ekonomik önemi. *XII Tarım Ekonomi Kongresi*, 25-27 Mayıs 2016
- Micheletti, M. ve Stolle, D. (2012). Sustainable Citizenship And The New Politics Of Consumption. *The Annals Of The American Academy Of Political And Social Science*, 644(1), 88–120.
- Mimica-Dukic N., Bozin B., Sokovic M. ve Simin N. (2004). *Antimicrobial And Antioxidant Activities Of Melissa Officinalis L. (Lamiaceae) Essential Oil*. *J Agric Food Chem*. 5;52(9) 2485-9. Doi: 10.1021/Jf030698a. PMID: 15113145.
- Morse, J. M. (2003). A review committee's guide for evaluating qualitative proposals. *Qualitative health research*, 13(6), 833-851.

- Nyberg, M., Börjesson, S. M. E., Höijer, K., Olsson, V., Rothenberg, E., & Wendin, K. (2022). Circular gastronomy–Exploring a new compound concept at the interface between food, meals and sustainability. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 30, 100610.
- Oğuz, Ç. A. M. ve Çılgınoğlu, H. (2021). Kastamonu ilinin tıbbi aromatik bitki potansiyelinin araştırılması. *Göbeklitepe Sağlık Bilimleri Dergisi*, 4(4), 92-102.
- Ötnü, H. ve Akan, H. (2020). Şanlıurfa'daki eczanelerde ve aktarlarda fitoterapi amaçlı satılan bitkiler. *KSÜ Tarım ve Doğa Dergisi*, 23 (4), 947-965, 2020
- Özçelik, H. (2018). Türkiye'nin siyahi yediveren güllerinin tanıtımı, *KSÜ Tarım ve Doğa Dergisi* 21(3), 407-423.
- Özdemir, G. (2008). *Destinasyon pazarlaması*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Özer, S., Atabeyoğlu, Ö., & Zengin, M. (2009). “Prunus spinosa L.” (Çakal Eriği)'nin Peyzaj Mimarlığı Çalışma Sahasında Kullanım Olanakları. *Journal of Agricultural Faculty of Gaziosmanpaşa University*, (2), 1-7.
- Öztürk, A., Seki, N., & Yiğit, N. (2017). Ethnobotanical features of some plants used in Taşköprü (Kastamonu) region. *Biol. Divers. Conservation*, 10(3), 130-135.
- Padulosi, S., Leaman, D., & Quek, P. (2002). Challenges and opportunities in enhancing the conservation and use of medicinal and aromatic plants. *Journal of Herbs, Spices & Medicinal Plants*, 9(4), 243-267.
- Padulosi, S., Leaman, D., & Quek, P. (2002). Challenges and opportunities in enhancing the conservation and use of medicinal and aromatic plants. *Journal of Herbs, Spices & Medicinal Plants*, 9(4), 243-267.
- Pandey, A. K., Kumar, P., Saxena, M. J., & Maurya, P. (2020). Distribution of aromatic plants in the world and their properties. In *Feed additives* (pp. 89-114). Academic Press.
- Pekin, F. (2011). *Çözüm: Kültür turizmi turizm ve kültür politikaları*. İletişim Yayınları.
- Pekyaman, A. (2008). *Turistik satın alma davranışında destinasyon imajının rolü Afyonkarahisar bölgesinde bir araştırma* [Yayımlanmamış Doktora Tezi]. Afyon Kocatepe Üniversitesi.
- Pino, J.A., Rosado, A. ve Fuentes, V. (1999). Composition of Essential Oil of Melissa Officinalis L. From Cuba. *Journal Of Essential Oil Research*, 11, 363-364

- Platts, E. (2023). Building Sustainable Futures from Gastronomic Pasts. *Food Justice Activism and Pedagogies: Literacies and Rhetorics for Transforming Food Systems in Local and Transnational Contexts*, 37.
- Pouya S. ve Demir S. (2017). Peyzaj mimarlığında tıbbi ve aromatik bitkilerin kullanımı, *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi* 10(54).
- Prades, A., Dornier, M., Diop, N., & Pain, J. P. (2012). Coconut water uses, composition and properties: a review. *Fruits*, 67(2), 87-107.
- Putra, M. K. (2019). Gastronomy tourism: local food and sustainable tourism experience case study Cirebon. In *Proceedings of the 1st NHI Tourism Forum Enhancing Innovation in Gastronomic for Millennials; SCITEPRESS Science and Technology Publications: Bandung, Indonesia* (pp. 19-29).
- Radulović, N. S., Dekić, M. S., Randelović, P. J., Stojanović, N. M., Zarubica, A. R., & Stojanović-Radić, Z. Z. (2012). Toxic essential oils: anxiolytic, antinociceptive and antimicrobial properties of the yarrow *Achillea umbellata* Sibth. et Sm.(Asteraceae) volatiles. *Food and chemical toxicology*, 50(6), 2016-2026.
- Rao, M. R., Palada, M. C., & Becker, B. N. (2004). Medicinal and aromatic plants in agroforestry systems. In *New Vistas in Agroforestry: A Compendium for 1st World Congress of Agroforestry, 2004* (pp. 107-122). Springer Netherlands.
- Reynolds, C. (2020). *Sustainable Gastronomy: the Environmental Impacts of How We Cook Now and How the “Sustainable Diets” Agenda Might Shape How We Cook in the Future?*.
- Rinaldi, C. (2017). Food and gastronomy for sustainable place development: A multidisciplinary analysis of different theoretical approaches. *Sustainability*, 9(10), 1748.
- Rojas-Rivas, E., Rendón-Domínguez, A., Felipe-Salinas, J. A., & Cuffia, F. (2020). What is gastronomy? An exploratory study of social representation of gastronomy and Mexican cuisine among experts and consumers using a qualitative approach. *Food Quality and Preference*, 83, 103930.
- Ruggerio, C. A. (2021). Sustainability and sustainable development: A review of principles and definitions. *Science of the Total Environment*, 786, 147481.
- Sachs, W. (2002). *The Jo'burg Memo: Fairness In A Fragile World. Memorandum For The World Summit on Sustainable Development*. Berlin: Heinrich Boll Foundation.

- Sadalla, E., Guhathakurta, S. ve Ledlow, S. (2005). Environment and Quality of Life: A Conceptual Analysis and Review of Empirical Literature. E. Sadalla (Ed.). *The Usmexican Border Environment: Dynamics Of Human-Environment Interactions In*, San Diego: San Diego State University Press.
- Sağdıç, O., Kuşçu, A., Özcan, M. ve Özçelik, S. (2002). Effects Of Turkish Spice Extracts At Various Concentrations On The Growth E. Coli O157:H7. *Food Microbiology*, 19, 473-480.
- Salmerón-Manzano, E., Garrido-Cardenas, J. A., & Manzano-Agugliaro, F. (2020). Worldwide research trends on medicinal plants. *International journal of environmental research and public health*, 17(10), 3376.
- Santich, B. (2004). The Study of Gastronomy and its Relevance To Hospitality Education And Training. *International Journal of Hospitality Management*, 23(1), 15-24.
- Sartal, A., Bellas, R., Mejías, A. M., & García-Collado, A. (2020). The sustainable manufacturing concept, evolution and opportunities within Industry 4.0: A literature review. *Advances in Mechanical Engineering*, 12(5), 1687814020925232.
- Saya, Ö, Yapıcı Ü., İ. ve Hoşgören, H. 2009. Kurtalan (Siirt) ilçesinin etnobotanik özellikleri. *Dicle Üniversitesi Ziya Gökalp Eğitim Fakültesi Dergisi*, (12), 191-196.
- Scarpato, R. (2002). Gastronomy As A Tourist Product: The Perspective Of Gastronomy. A.M. Hjalager, G. Richards (Eds.) in *Tourism And Gastronomy. Studies* (93-105), Londra, UK: Routledge.
- Schippmann U.; Leaman, D. J. ve Cunningham, A. B. (2002). *Impact Of Cultivation And Gathering Of Medicinal Plants On Biodiversity: Global Trends And Issues*. 12-13 October 2002, Inter-Departmental Working Group On Biological Diversity For Food And Agriculture, Rome
- Schippmann, U. W. E., Leaman, D., & Cunningham, A. B. (2006). A comparison of cultivation and wild collection of medicinal and aromatic plants under sustainability aspects. *Frontis*, 75-95.
- Seghezzo, L. (2009). The five dimensions of sustainability. *Environmental politics*, 18(4), 539-556.
- Sgroi, F. (2023). Sustainability and culinary traditions? Understand the role of historical markets in the development of agri-food and local gastronomy from the perspective of behavioral economics. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 34, 100809.

- Shafi, A., Hassan, F., Zahoor, I., Majeed, U., & Khanday, F. A. (2021). Biodiversity, management and sustainable use of medicinal and aromatic plant resources. *Medicinal and Aromatic Plants: Healthcare and Industrial Applications*, 85-111.
- Shahbazi, F., Nazari Galedar, M., Taheri-Garavand, A., & Mohtasebi, S. (2011). Physical properties of safflower stalk. *International Agrophysics*, 25(3).
- Sıfır Atık Yönetmelik Taslağı, Çevre ve Şehircilik Bakanlığı, Ankara. Artık, N., & Hancı, H. (2020). Covid-19 sonrası gıda kayıp ve israfı azaltılmalı gıda üretimi artırılmalıdır. *E-Gıda-Gastronomi Dergisi*, 2(6): 8-14.
- Silva, D., Ferreira, M. S., Sousa-Lobo, J. M., Cruz, M. T., & Almeida, I. F. (2021). Anti-inflammatory activity of *Calendula officinalis* L. Flower extract. *Cosmetics*, 8(2), 31.
- Singh, K. K., & Goswami, T. K. (1996). Physical properties of cumin seed. *Journal of Agricultural Engineering Research*, 64(2), 93-98.
- Sloan, P., Legrand, W., & Hindley, C. (Eds.). (2015). *The Routledge handbook of sustainable food and gastronomy*. Routledge.
- Smith, M. A. L., Marley, K. A., Seigler, D., Singletary, K. W., & Meline, B. (2000). Bioactive properties of wild blueberry fruits. *Journal of Food Science*, 65(2), 352-356.
- Sorcaru, I. A. (2019). Gastronomy Tourism-A Sustainable Alternative for Local Economic Development. *Annals of the University Dunarea de Jos of Galati: Fascicle: I, Economics & Applied Informatics*, 25(1).
- Sormaz, U., Akmeşe, H., Güneş, E. ve Aras, S., (2016). Gastronomy in tourism. *Procedia Economics And Finance*, 39, 725-730.
- Spence, C., & Spence, S. (2023). ‘Weeds from the yard’: A seasonal salad. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 100776.
- Subaşı, M. (2017). Bir araştırma yöntemi olarak durum çalışması. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 21(2), 419-426.
- Şahin, Ü. (2004). Bir truva atı olarak sürdürülebilir kalkınma. *Üç Ekoloji Dergisi*, 9-30.
- Tanker, M. Tanker, N., Koyuncu, M., Coşkun M., Soner O., Akın L. ve Eroğlu H., (1995). *Kastamonu yöresinde orman kesim yan ürünlerinin değerlendirilmesi*, Ankara Üniversitesi, Antabaram Yayını.

- The United Nations World Tourism Organization (UNWTO), (2012). *Global Report On Food Tourism*. P. Jordan (Ed.), 4. Madrid: World Tourism Organization Press.
- Toli, A. M., & Murtagh, N. (2020). The concept of sustainability in smart city definitions. *Frontiers in Built Environment*, 6, 77.
- Tulukçu E. ve Sağdıç O. (2011). Konya’da aktarlarda satılan tıbbi bitkiler ve kullanılan kısımları, *Erciyes Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 27(4), 304-308.
- Utara, A. B. M. P. M., & Bandung, P. K. Azwar, Saifuddin. (2007). *Metode Penelitian*. Pustaka Pelajar: Yogyakarta. Badan Pusat Statistik Kota Jakarta Timur. 2019 Darmanto. 2013. *Manusia & Lingkungan*. Jurnal. 20, 2.
- Ünver, G. (2015). *Destinasyonların pazarlanmasında gastronominin etkisi: İstanbul örneği*. [Yüksek Lisans Tezi], Atılım Üniversitesi.
- Van Wynsberghe, A. (2021). Sustainable AI: AI for sustainability and the sustainability of AI. *AI and Ethics*, 1(3), 213-218.
- Virtanen, P. K., Siragusa, L., & Guttorm, H. (2020). Introduction: Toward more inclusive definitions of sustainability. *Current Opinion in Environmental Sustainability*, 43, 77-82.
- Visković, N. R., & Komac, B. (2021). Gastronomy tourism: A brief introduction. *Acta Geographica Slovenica*, 61(1), 95-105.
- Wojewódzka-Wiewiórska, A., Kłoczko-Gajewska, A., & Sulewski, P. (2019). Between the social and economic dimensions of sustainability in rural areas—in search of farmers’ quality of life. *Sustainability*, 12(1), 148.
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2013). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri*.
- Yogyakarta Depkes, RI. (1985). *Farmakope Indonesia*. Jakarta: Ditjen POM. Depkes, RI. 1993. *Pengawasan Kualitas Air*. Jakarta: Ditjen PPM PLP. *Immunity*, 62, 4153-415.
- Yurtseven, H. R., Kaya, O. ve Harman, S. (2010). *Yavaş hareketi*. Detay Yayıncılık.
- Yücer A. ve Altıntaş A., (2012), Türkiye’nin tıbbi ve aromatik bitkiler politikaları, *Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Sempozyumu* 13-15 Eylül 2012 Tokat.
- Zengin, B., Uyar, H. ve Erkol, G. (2015). Gastronomi turizmi üzerine kavramsal bir inceleme. *Ulusal Turizm Kongresi*, Ankara, Gazi Üniversitesi.



EKLER

EK A Anket Örneği

SÜRDÜRÜLEBİLİR GASTRONOMİ KAPSAMINDA TIBBİ VE AROMATİK BİTKİLER KASTAMONU İLİ ÖRNEğİ

Değerli katılımcım,

Bu araştırma ‘ Sürdürülebilir Gastronomi Kapsamında Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Kastamonu İli Örneği’ adlı yüksek lisans tezime veri toplamak amacıyla hazırlandı. Sorulara vereceğiniz cevaplar sadece bu tezde kullanılacak ve kişisel bilgileriniz gizli tutulacaktır. Çalışmama vakit ayırdığınız ve katkı sağladığınız için teşekkür ederim.

Kastamonu Üniversitesi
Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı
Yüksek Lisans Öğrencisi Deniz KESER
Tez Danışmanı: Doç. Dr. Alev SÖKMEN

Cinsiyet: ☐ Kadın ☐ Erkek

Yaş: ☐ 18-27 ☐ 28-37 ☐ 38-47 ☐ 48 yaş ve üzeri

Medeni Durum: ☐ Evli ☐ Bekar

Eğitim Durumu: ☐ İlköğretim ☐ Lise ☐ Üniversite ☐ Lisansüstü

Mesleki Tecrübe: ☐ 1 yıldan az ☐ 1-5 yıl arası ☐ 6-10 yıl arası ☐ 11-15 yıl arası
☐ 16-20 yıl arası ☐ 21 yıl ve üzeri

Ek A'nın Devamı

**BİTKİSEL ÜRÜNLERİN GÜVENLİ KULLANIMINA YÖNELİK TUTUM
ÖLÇEĞİ**

SORU NO	Maddeler	Kesinlikle katlıyorum	Katlıyorum	Kararsızım	Katılmıyorum	Kesinlikle
1	Bitkisel ürünler doğaldır.	☐	☐	☐	☐	☐
2	Bitkiler olumsuz etkilere neden olmaz	☐	☐	☐	☐	☐
3	Bitkiler alerjiye neden olabilir.	☐	☐	☐	☐	☐
4	Bitkiler toksik madde, ağır metal veya bakterileri içerebilir.	☐	☐	☐	☐	☐
5	Bitkilerin içerdikleri etken madde; bitkinin toplanma zamanı, yetiştirme ve depolama koşullarına göre değişiklik gösterebilir.	☐	☐	☐	☐	☐
6	Bitki türleri botanik açıdan birbirlerine çok benzeyebildiğinden uzman tarafından türünün tanımlanması ve toplanması gereklidir.	☐	☐	☐	☐	☐
7	Yol kenarlarından toplanan bitkilerde ağır metallere, haşerelere karşı kullanılan pestisit kalıntılarına rastlanabilir.	☐	☐	☐	☐	☐
8	Bitkilerin doğadan bilinçsizce toplanmaları doğal bitki örtüsünün bozulmasına, nadir bulunan bitki türlerinin yok olmasına ve erozyonun artışına neden olabilir.	☐	☐	☐	☐	☐
9	Bitkilerin yetiştikleri bölgenin iklimi, yağış miktarı, toprak yapısı ve toplanma yeri kimyasal yapılarını etkileyebilir.	☐	☐	☐	☐	☐
10	Bitkileri satın alırken, renk, koku, tazelik gibi özelliklere dikkat edilmelidir.	☐	☐	☐	☐	☐
11	Bitkiler satın alınırken, bitki türünün doğruluğuna dikkat edilmelidir.	☐	☐	☐	☐	☐
12	Bitkiler gölgede kurutulmalı ve serin bir yerde muhafaza edilmelidir.	☐	☐	☐	☐	☐
13	Nemli ortamlarda bırakılan bitkilerde aflatoksinler (karaciğerde hasar yapan bir toksin) oluşabilir	☐	☐	☐	☐	☐
14	Satın alınacak bitkilerin ambalajı üzerinde hasat tarihlerinin yazılıp yazılmadığı kontrol edilmelidir.	☐	☐	☐	☐	☐
15	Bitkisel çaylar, doğal olarak toplanan bitkilerin hijyenik şartlar gözetilerek kurutulup paketlenmesi sonucunda elde edilmelidir.	☐	☐	☐	☐	☐
16	Bitkilerin farklı kısımları (kök, gövde, yaprak, çiçek vs.) kullanılırken hazırlama ve tüketim koşullarına dikkat edilmelidir.	☐	☐	☐	☐	☐
17	Ülkemizde bitkilerin doğadan toplanması bilinçsizce ve rastgele yapılmaktadır.	☐	☐	☐	☐	☐
18	Basın, internet ve medya yolu ile temin edilen bitkilerin tedavi edici etkileri olduğu yönünde iddialar güvenilir değildir.	☐	☐	☐	☐	☐
19	Ülkemizde bitki kullanımı aktar tarifleri, arkadaş önerileri, medya ve internet aracılığıyla yapılmaktadır.	☐	☐	☐	☐	☐
20	Bitki satın alırken ürünün ambalajlı olup olmaması önemli değildir.	☐	☐	☐	☐	☐
21	Ülkemizde satılan bitkiler üzerindeki denetimler yeterlidir.	☐	☐	☐	☐	☐
22	Bitkilerle ilgili doğru bilgiye ancak uzmanlarınca hazırlanan kaynaklardan ulaşılabilir.	☐	☐	☐	☐	☐
23	Sağlık eğitimi almamış kişilerin medya aracılığı ile tedavi amaçlı bitki satışı yapmaları uygun değildir.	☐	☐	☐	☐	☐
24	Çocuklarda bitkisel ürünler güvenle kullanılabilir.	☐	☐	☐	☐	☐
25	Hamilelik ve emzirme döneminde bitkisel ürünler hekim gözetiminde kullanılmalıdır.	☐	☐	☐	☐	☐
26	Yaşlılar bitkisel ürünleri kullanırken dikkatli olmalıdır.	☐	☐	☐	☐	☐
27	Tıp eğitiminde bitkilerle tedavi yöntemlerine yer verilmelidir.	☐	☐	☐	☐	☐

EK B Görüşme Örneği

1. Gastronomide kullanılan tıbbi ve aromatik bitkiler hakkında bilginiz var mı?
2. Sürdürülebilirliğin sağlanması kapsamında bu bitkilerin yararı var mıdır/varsanelerdir?
3. Sürdürülebilirliğin sağlanması kapsamında bu bitkilerin zararı var mıdır/varsanelerdir?
4. Bu bitkilerin yemeklere lezzet kattığını düşünüyor musunuz?
5. Bu bitkileri yemek yaparken ya da yerken sıklıkla kullanıyor musunuz?
6. Bu bitkiler tıbbi bir üründe olduğu için alırken seçmenize yardımcı olacak etmenler nelerdir?
7. Bu bitkileri kullanarak yemek yaparken dozajını neye göre ayarlarsınız?
8. Gastronomide tıbbi ve aromatik bitkileri diğer bitkilerden ayıran özellikler nelerdir?