



## Coğrafi İşaretli Gastronomik Bir Değer Olan Karaman Divle Obruğu Tulum Peynirinin Bölge Halkı Tarafından Algılanması (The Perception of a Geographical Indication Gastronomic Value, The Karaman Divle Obruk Tulum Cheese by the People of the Region)

Seher TOKLU<sup>a</sup> , \*Yeliz PEKERŞEN<sup>b</sup> 

<sup>a</sup> Necmettin Erbakan University, Institute of Social Science, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Konya/Turkey

<sup>b</sup> Necmettin Erbakan University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Konya/Turkey

### Makale Geçmişi

Gönderim

Tarihi: 23.08.2019

Kabul Tarihi: 26.09.2019

### Anahtar Kelimeler

Coğrafi işaret

Divle Obruğu tulum peyniri

Gastronomi turizmi

Yerel halk

Karaman

### Keywords

Geographical indication

Divle Obruk tulum cheese

Gastronomy tourism

Local people

Karaman

### Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

### Öz

Sofralarda süttten üretilip en fazla tüketilen ve tercih edilen besinlerden biri de peynirdir. Karaman iline özgü geleneksel bir peynir türü olan Divle Obruğu tulum peyniride güçlü bir lezzete sahiptir. Araştırmanın amacı, Karaman halkının, coğrafi işaretli bir ürün olan Divle Obruğu tulum peyniri hakkında farkındalığının belirlenmesi ve bu peynir çeşidinin Karaman gastronomi turizmine katkısının değerlendirilmesidir. Bu amaçla Karaman ilindeki 400 bireye anket uygulaması gerçekleştirilmiştir. Araştırmada tesadüfi olmayan örnekleme yöntemlerinden kolayda örnekleme yöntemi tercih edilmiştir. Araştırma sonucunda; Divle Obruğu tulum peynirinin özelliklerinin yerel halk tarafından fazla bilinmediği, peynirin Karaman iline özgü kültürel bir değer olduğu ve korunması gerektiği ortaya çıkarılmıştır.

### Abstract

Cheese is one of the most consumed and preferred foods produced from milk. Divle Obruk tulum cheese, which is a traditional cheese of Karaman province, has a strong flavor. The aim of this study is to determine the awareness of the people of Karaman about the Divle Obruk tulum cheese which is a geographical indication product and to evaluate the contribution of this cheese type to Karaman gastronomy tourism. For this purpose, a survey study is applied to 400 people in Karaman province. In this study, easy sampling method, one of the non-random sampling methods is preferred. As a result of this research; It has been revealed that the characteristics of Divle Obruk tulum cheese is not commonly known by the local people and this cheese is a cultural value that is unique to Karaman province and it should be preserved.

\* Sorumlu Yazar

E-posta: [yeliz.ulusan@gmail.com](mailto:yeliz.ulusan@gmail.com) (Y. Pekerşen)

**Makale Künyesi:** Toklu, S. & Pekerşen, Y. (2019). Coğrafi İşaretli Gastronomik Bir Değer Olan Karaman Divle Obruğu Tulum Peynirinin Bölge Halkı Tarafından Algılanması. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7 (3), 2251-2273.

DOI: 10.21325/jotags.2019.470

## **GİRİŞ**

Peynir, Türk toplumunun beslenmesinde önemli bir yere sahiptir. Türkiye’de 50 farklı çeşitte peynir üretimi yapıldığı bilinmekte ve en önemlileri; beyaz peynir, kaşar peyniri ve tulum peyniri olarak görülmektedir (Sürücüoğlu, 2001: 143). Tulum peyniri, küçükbaş hayvanların postundan yapılan tulumlarda üretilen bir peynir çeşididir. Köylüler, satma amacıyla değil de daha çok kendi ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla tulum peynirini üretmektedirler (Belge, 2001: 107) ve özellikle İç Anadolu Bölgesinde tüketilmektedir. Keçi veya koyun sütünden elde edilen peynirin tuzlanarak tulumlara basıldığı da bilinmektedir (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2008: 270).

Farklı coğrafyalarda yaşamış olan Türk toplumu, birçok dinin ve kültürün etkisinde kalmıştır. Bu sebeple, Orta Asya’dan günümüze kadar olan süreçte, geleneksel yöntemlere bağlı olarak gelişen bir peynir kültürü ortaya çıkmıştır (Özkaya ve Gün, 2007: 503). Bu kültürün korunması, geliştirilmesi amacıyla geleneksel peynirlerin kayıt altına alınması, sürdürülebilirlik adına çalışmalar yapılması bölgesel kalkınma için önemlidir (Karaca, 2016: 32).

Geleneksel peynir üretiminde standart bir üretim prosedürünün olmaması yerel peynirlerin tüketimini zorlaştırmaktadır. Bu açıdan bakıldığında coğrafi işaretleme güvenilirlik ve sürdürülebilirlik için önemlidir. Karaman Divle Obruğu tulum peyniri 2017 yılında coğrafi işaretli ürünler arasına dâhil edilmiştir (İşleyici, Sancak ve Tuncay, 2018: 123). Peynirin kendine has özelliği obrukta 4 ila 6 ay bekletilmesi ve bekleme süresinde dışının kırmızı bir küfle kaplanmasıdır. Divle köyünde ve peynirin üretimi yapılan diğer köylerde üretim ve pazarlama konusunda belli bir süreç izlenmemektedir. Bu durum peynirin tanınırlık ve satış durumunu etkileyebilmektedir.

Bu bağlamda çalışmanın amacı; yerel halkın coğrafi işaretli bir ürün olan Karaman Divle Obruğu tulum peyniri hakkında bilgi sahibi olup olmadığının belirlenmesi ve bu peynirin Karaman gastronomi turizmine katkısının değerlendirilmesidir. Divle Obruğu tulum peynirinin son zamanlarda popülerlik kazanması ve piyasada satılan Divle Obruğu tulum peynirlerinin belli bir üretim prosedürüne bağlı kalınmadan sadece obrukta bekletilerek bu adı alması bu konuya dikkat çekilmesi açısından önem arz etmektedir. Geleneksel peynirler ülkenin gastronomi turizmi potansiyeli için önemli bir fırsat olabilir. Tanıtım ve pazarlaması dikkatli yapıldığında destinasyonlar için bir çekicilik unsuru olarak da kullanılabilir.

## **Gastronomi Turizmi**

Yeme olgusu, tarihsel süreçle birlikte gelişim göstererek, karın doyurma amacının ötesine geçip kültürün bir parçası haline gelmiştir (Önçel ve Göde, 2016: 99). Ateşin icadı ve yerleşik hayata geçilmesinin ardından daha çok emek ve zaman isteyen bir uğraş haline gelen yemek yeme gereksinimi gastronomi biliminin temelini oluşturmuştur (Şener, 2016: 82).

Gastronomi terimi Yunanca mide (gaster) ve yasa (nomos) anlamına gelen kelimelerden türetilmiştir (Yılmaz ve Ekincek, 2016: 116). Kavramın ilk olarak 1835 yılında Fransız mutfak literatürüne eklenmiş olduğu düşünülmektedir. Fakat M.Ö. Yunan Arcestratus tarafından yazılmış olan “Gastronomia” adlı kitap bu kavramın kullanımının daha eskiye dayandığını göstermektedir (Saatçi, 2016: 5).

Gastronomi temel anlamda yeme ve içme arayışı olarak tanımlanmaktadır. Bu arayışın sonucunda tüketilen ürünün kökeni, gelişimi, pazarlama olanakları ve kültürel değeri de önem kazanmıştır (Scorpato ve Daniele, 2003:

299). Gastronominin yemek pişirmenin yanında şarap ve diğer içeceklerle de yakından ilişkisi bulunmaktadır. Başta kimya olmak üzere, edebiyat, biyoloji, tarih, tarım, antropoloji, jeoloji, psikoloji, müzik, felsefe ve sosyoloji gibi alanları anlamayı ve takdir etmeyi amaçlayan gastronomi, karmaşık ve disiplinlerarası bir faaliyettir (Kivela ve Crotts, 2006: 355).

Günümüzde yiyecek hizmetinin tatil seçimini etkilediği ve gastronominin kuvvetli bir seyahat motivasyonu olduğu ifade edilebilir. Bu açıdan bakıldığında turistleri destinasyona çekmede gastronomi etkin bir rol oynamaktadır (Henderson, 2004: 69). Gastronomi turizmi; yöresel yemekler hakkında bilgi sahibi olup, tüketen kişilerin, hem mutfak için hem de destinasyonun sahip olduğu diğer olanaklar için seyahat etme durumu olarak tanımlanmaktadır (Sánchez-Cañizares ve López-Guzmán, 2012: 232). Temel de gastronomi turizmi, bulunduğu mekânın kültürel kimliğini ve mirasını yansıtmaktadır (López-Guzmán ve Sánchez-Cañizares, 2012: 63).

Duyusal algılarımız, gıdaların değerlendirilmesinde fizyolojik ve psikolojik bir rol oynamaktadır. Özellikle dışarıda yemek yemek zevkli bir duyusal deneyim olduğunda gıda tüketimi, kişilerde “zevk” ve “iyi hissetme” faktörünü harekete geçirmektedir (Kivela ve Crotts, 2006: 355). Gastronomi ve turizm ilişkisi düşünüldüğünde, destinasyonun gastronomik varlığı, bölgeyi ziyaret eden kişilerin o bölgeye tekrar gelme durumunu etkilemektedir. Özellikle bölgenin kültürüne dair yaşanan olumlu deneyim ve kişilerde oluşan memnuniyet duygusu, o bölgede gastronomi turizminin gelişmesine olanak sağlamaktadır (Türkay ve Genç, 2017: 234).

### **Coğrafi İşaretleme ve Coğrafi İşaretli Ürünler**

Yerel değerlerin giderek önemli hale gelmesi, yerel kültüre ait ürünlerin taklitlerinden korunması ve haksız rekabete maruz kalmalarını engellemek amacıyla yasal düzenlemeler yapılmaktadır. Bir ürünün, sınırları belli bir bölge veya alanla anılarak tescillenmesi, coğrafi işaret kavramının ortaya çıkmasına sebep olmuştur (Acar, 2018: 164). Coğrafi işaret kavramı, bir yöre, bölge veya ülke ile özdeşleşmiş, belirgin bir özelliği, niteliği veya ünü bulunan ürünü gösteren işaretler olarak tanımlanmaktadır (Türk Patent Enstitüsü, 2017). Coğrafi işaret yerel ürünlerin yasal olmayan kullanıcılar tarafından herhangi bir şekilde kullanılmasını engellemek ve tüketicilerin ürünün kaynağı olan coğrafi bölge ve ürün hakkında yanıtılmasına engel olmak için gereklidir (Gökovalı, 2007: 144).

Coğrafi işaret yoluyla tescillenmiş ürünler, üretimin yapıldığı bölgedeki ekonomik faaliyetlere katkı sağlamakla beraber bölgesel ve kırsal gelişim için de yararlıdır (Çalışkan ve Koç, 2012: 197). Coğrafi işaretli ürünlerin geleneksel yöntemlerle üretilmiş olmaları, tarihsel ve yerel değerler sebebiyle tanınır hale gelmeleri göz önünde bulundurulduğunda, korunma altına alınmaları ürün özgünlüğünün devamlılığının sağlanmasına olanak tanıyacaktır (Doğan, 2015: 60).

Coğrafi işaretleme sahip ürünlerin üretildiği yer ve ürünün karakteristik özellikleri arasında bir bağ bulunmaktadır. Bu sebeple bu tür ürünlerin coğrafi işaretleme yoluyla tescillenmesinin ardından pazarlanması, üreticilere koruma sağlamakla beraber ürün kalitesini de olumlu yönde etkilemektedir (Oraman, 2015: 84). Coğrafi işaretler, tüketicileri ürünün bulunduğu bölgeye çekerek, turizmin canlanmasına katkı da bulunmaktadır. Bölgenin gelişimi için önem arz eden bir unsur olan turizm, yöresel ürünlerin ön plana çıkmasına yardımcı olan bir sektör olarak kabul edilmektedir (Mercan ve Üzülmez, 2014: 68).

## **Karaman'da Turizm ve Gastronomi Turizmi**

Karaman ili ve çevresi geçmişten günümüze, stratejik, dini ve sosyo-ekonomik açıdan önem arz eden bir yerleşim yeri olmuştur (Kurt, 2012: 95). İl, İç Anadolu bölgesinin güneyinde Torosların yakınındadır. Bundan dolayı Yörük kültürünün bir parçasıdır (Uca, 2012: 71). Karaman, verimli topraklara sahip olması ve coğrafi konumu sebebiyle tarih boyunca farklı kültürler arasında bir nevi aracı görevi üstlenmiştir. Bu sebeple çok zengin bir Eskiçağ mirasına da ev sahipliği yapmaktadır (Kurt, 2009: 191).

Şehirde; Binbir Kilise, Derbe ve birçok kiliseyle beraber Mader-i Mevlana Türbesi, Aktekke Cami ve çok sayıda türbe ve medrese bulunmaktadır. İlde bulunan müze, kale ve mağaralar turizm açısından oldukça önemlidir (Arpacı ve Orta, 2013: 17). Derbe antik kenti de Hıristiyanlar tarafından hac merkezi olarak kabul edilen bir yer olduğu için Karaman'ın sahip olduğu kültürel değerlerden birisidir (Öztaş, Baş ve Tarıncı, 2012: 207).

Karaman, mimari zenginliğinin yanı sıra, Türk dilinin başkenti olarak da kabul edilmektedir (Dilay, 2012: 2). Karaman'da her yıl Karamanoğlu Mehmet Bey'i anma, Türk Dil Bayramını kutlama törenleri ve Yunus Emre'yi anma etkinlikleri düzenlenmektedir. Mevlana'nın annesi Mümine Hatun'un mezarının Karaman'da olması iç turizm faaliyetlerini hareketlendiren bir unsurdur (Uca ve Ülker, 2016: 51).

Karaman il sınırları içerisinde geçmiş yıllarda yapılmakta olan ve günümüzde yer yer yapılmaya devam edilen halı-kilim dokumacılığı da çok önemli bir kültürel miras olarak kabul edilmektedir (Akyürek, 2012: 90). Turizm olanakları düşünüldüğünde il başta inanç turizmi olmak üzere, kültür turizmi, ipek yolu turizmi, mağara turizmi, dağcılık, ekoturizm, av turizmi, hava sporları ve kuş gözlemciliği gibi çeşitli turizm aktiviteleri için potansiyel bir şehir olma özelliği taşımaktadır (Sezgin, Büyükipekçi ve Gümüş, 2014: 53).

İlde tarım turizmi de yapılmaktadır. Karaman'da, dalından meyve ve sebze toplama etkinlikleri, hasat ve meyve festivalleri düzenlenmektedir (Yavuzaslanoğlu ve Yavuz, 2012: 32). Doğal şartlarda yetişmekte olan kardelen bitkisi için kaçak söküme önüne geçmek ve üretimini arttırmak amacıyla Sarıveliler ilçesinde Kardelen Şenliği yapılmakta ve yine balı ile meşhur olan Sarıveliler ilçesinde Sarıveliler Bal Festivali düzenlenmektedir (Karaman Valiliği İl Kültür Müdürlüğü, 2000: 320). Ayrıca ilde Başyayla Kiraz Festivali ve Süleymanhacı Kavun Festivali yapılmaktadır (Cömert ve Çetin, 2017: 1097).

Karaman'ın birçok medeniyete ev sahipliği yapmış olması yörenin yemeklerini ve beslenme anlayışını etkilemiştir (Aylan, İş ve Yeşilçimen, 2017: 450). Uzun kış gecelerinde Arabaşı yemeği; düğün, sünnet düğünleri ve cenazelerde etli pilav ve etli yemek sıklıkla yapılmaktadır. Bulgur pilavı Karaman ilinde ve köylerinde sıkça tüketilmektedir (Uysal, Alodalı ve Demirci, 1992: 582). Karaman mutfak kültürü İç Anadolu'nun diğer illeri ile benzer olarak tahıl ve ete yöneliktir. Kurak bir iklime sahip olması sebebiyle sebzeden çok tahıl üretimi yapılmaktadır (Gürsoy, 2013: 79).

Genel olarak bakıldığında Karaman mutfak kültürü, tanıtım eksikliği ve yöresel lezzetlerin yeni nesillere aktarılamaması sebebiyle unutulmaktadır. İlde bulunan yeme içme işletmelerinde yöresel yemeklerin sunulmaması da mutfak kültürünün kaybolmasına sebep olan başka bir faktördür (Aylan vd., 2017: 459).

## **Karaman Divle Obruğu Tulum Peyniri**

Tulum peyniri, yarım yağlı veya yağsız koyun sütünden yapılan yarı sert bir peynirdir. Ufalanan bir dokuya ve güçlü bir lezzete sahiptir (Oluk, Güven ve Hayaloğlu, 2014: 266). Genellikle kırsal alanlarda, geleneksel yöntemlerle üretilmektedir. Ambalaj malzemesi olarak koyun veya keçi derisi kullanılmakta ve 15 ila 90 günlük olgunlaşma sonrasında satışa sunulmaktadır (Dimitrova, Vuchkov ve Kartalska, 2018: 93). “Tulum” kelimesi, olgunlaşma ve paketlenme amacıyla kullanılan “keçi veya koyun derisi torbası” anlamına gelmektedir (Çakmakçı, Dağdemir, Hayaloğlu, Gürses ve Gündoğdu, 2008: 294).

Gözeneksiz bir yapıya sahip olan tulum peynirinin biraz keskin bir kokusu, genzin yanmasına sebep olan bir acılığı bulunmaktadır (Özkaya ve Gün, 2007: 493). Üretim aşamasında farklı hammadde kullanımı, ısı işleme maruz kalmamış süt kullanımı, değişik üretim teknikleri peynirin standart kaliteye ulaşmamasına neden olabilmektedir. Bunun sonucunda fiziksel ve kimyasal açıdan farklı peynirler, mikrobiyolojik ve duyuşsal farklılıklar ortaya çıkmaktadır (Sert ve Akın, 2008: 719).

Tulum peynirinin üretimi genellikle çiğ süttten yapılmakta ve 3 ila 7 ay olgunlaşması için obruk, mahzen, mağara veya olgunlaşmanın gerçekleşmesi için uygun koşullar sağlanmış depolarda bekletildikten sonra tüketime sunulmaktadır (Tekinşen, Nizamlioğlu, Keleş, Atasever ve Güner, 1998: 63). Türkiye'nin birçok bölgesinde yapılmakta olan tulum peynirinin üretim prosedürlerinin farklı olmasının dışında olgunlaşma tipleri ve süreleri açısından da farklılıklar göstermektedir (Adıgüzel, Atasever, Karakaya, Aydemir ve Ünsal, 2009: 573). İzmir Salamura Tulum, Karin Kaymağı, Antalya Cimi, Selçuklu ve Karaman Divle Obruğu Tulum peyniri, hayvansal deride olgunlaşan peynirlerdendir (Vrdoljak, Mikulec, Markov, Kalit ve Frece, 2018: 319).

Divle Obruğu tulum peyniri, Karaman ilinin Ayrancı ilçesinin Üçharman köyünde yapılmaktadır. Peynir adını, köyde bulunan ve olgunlaşma süreci için bekletilen Divle Obruğu'ndan almaktadır (Kamber, 2005: 143). Yöreeye özgü olan peynir, ayırt edici tüm özelliklerini bu yöreden kazanmaktadır (Yaşar ve Yurdakul, 2010: 161).

Tam yağlı koyun sütünden üretilen peynir telemesi, koyun veya keçi tulumlarına sıkıca hava kalmayacak şekilde, sıkıştırma işlemi yapılarak basılır. Serin bir yerde üzerlerine bez örtülerek, yaklaşık 9-10 gün, kuruyuncaya kadar bekletildikten sonra tulumların ağzı dikilir (Tekinşen, 2000: 225). Olgunlaştırma işlemi için tulumlar obruğa yerleştirilirken meyilli yerler tercih edilir ve birbirlerine değmemelerine çok dikkat edilir (Kamber, 2005: 144). Yerleştirme işleminin ardından, 4-5 °C ısı ve %80 ± nispi rutubete sahip olduğu bilinen Divle Obruğu'nda olgunlaşmaya bırakılır (Tekinşen, 2000: 225).

Karstik bir göçüntü olan Obruk, 300 yıllık bir geçmişe sahiptir. Genellikle soğuk hava deposu olarak kullanılan Obruk'un peynir üzerinde kendine has bir etki bıraktığı gözlemlenmiştir (Kan, Gülçubuk, Kan ve Küçükçongar, 2010: 17). Peynirin görünüşü incelendiğinde, deriye yapışmış olan kısımları kirli bir gri renkte, iç kısımlarının ise krem veya porselen beyazına benzer renkte olduğu görülmektedir (Kamber, 2005: 143).

Divle Obruğu tulum peynirinin obruğa yerleştirilmesi ve çıkartılması aşamasında asansör sistemi kullanılmaktadır. Obruk, doğu-batı istikametinde uzanmakta ve yaklaşık 150 metre uzunluğundadır (Kan vd., 2010: 17). Peynirin üzerinde, obruğa yerleştirildikten bir ay sonra, sırasıyla mavi, beyaz ve kırmızı renkte küf mantarı üremeye başlar. Oluşan küf, eylül ya da ekim ayında kurur (Kamber, 2005: 144). Olgunlaşma süresince peynir,

mağaranın doğal florasından dolayı ayırt edici kırmızı bir küf ile kaplanır. Peynir yenilmeye hazır hale geldiğinde yani olgunlaştığında kırmızılık kendiliğinden soyulmaya başlar (Kehler, 2016: 731).

### **Konu ile İlgili Çalışmalar**

İlgili yazın incelendiğinde konu ile alakalı sınırlı sayıda çalışmanın bulunduğu görülmektedir. Sancak, İşleyici, Tuncay ve Sancak (2018) makale çalışmalarında Bitlis yöresinde üretimi yapılan tulum peynirinin yapılışı ve bazı kimyasal kalite özelliklerinin belirlenmesini amaçlamışlardır. Bu çalışmada 36 adet peynir örneği materyal olarak kullanılmıştır. Çalışmanın sonucunda peynirin standart bir üretim prosedürü olmadığı belirlenmiştir. Peynirin, standart üretim koşullarına bağlı olarak üretilmesi halinde iç pazar payına etki etmekle kalmayıp, bölgede ekonomik kalkınma için önemli katkılar sağlayacağı sonucuna varılmıştır.

Kayış ve Yaman (2018) çalışmalarında turizm sektöründe kullanılan yabancı menşeli peynirler yerine geleneksel Türk peynirlerinin kullanılması konusunu incelemişlerdir. Sektör temsilcilerinin görüşlerine başvuru yapılan çalışmada Karaman Divle Obruğu Tulum peyniri; rokfor, danish blue ve gorgonzola adlı peynirlere alternatif olarak gösterilmiştir. Çalışmanın sonucunda turizm sektörünün yerel peynirleri yeteri kadar tanımaması, yerel peynirlerin küçük aile işletmeleri tarafından az miktarlarda yapılması ve tedarik sorunu işletmelerin yerel peynirleri tercih etmemelerinin nedenleri olarak belirtilmiştir.

İşleyici, Sancak, Tuncay ve Yücel (2017) çalışmalarında 20 adet peynir örneği incelemişlerdir. Sonuç olarak peynirde toksik ağır metallerin tolere edilebilecek düzeyde olduğu ve içeriğinde bulunan kalsiyum, magnezyum ve fosfor gibi minerallerin insanların beslenme gereksinimleri için yeterli seviyede olduğu belirtilmiştir.

Demirdöğen ve Sarı (2016) makale çalışmalarında Erzincan ilinde yapılmakta olan tulum peyniri imalatı ve satışı ile ilgili yapılan tutundurma faaliyetlerini incelemişlerdir. Bu kapsamda Mayıs 2015 tarihinde Ticaret ve Sanayi Odası'na bağlı olan 23 işletme sahibi ile anket çalışması yürütülmüştür. Araştırma sonucunda tutundurma yöntemlerinin müşterinin satın alma davranışını doğru yönde etkilediği, ürünün marka imajının ve müşteri tarafından algılanan kalite düzeyinin tutundurma faaliyetleri yardımıyla öne çıkarılması gerektiği belirlenmiştir.

Tarakçı, Bölük ve Karaağaç (2015) çalışmalarında Ordu ilinin tercih ettiği peynir çeşitlerini incelemişlerdir. Halkın tüketim alışkanlıklarının tespiti amacıyla tesadüfi olarak seçilen 120 kişiden veri elde edilmiştir. Bu çalışma sonucunda ilde sırasıyla en çok beyaz peynir, kaşar peyniri, tulum peyniri, lor peyniri ve krem peyniri tüketildiği belirlenmiştir.

Özsoy (2015) makale çalışmasında coğrafi işaretleme sisteminde tescillenmiş Avrupa Birliği'ne bağlı ülkelerdeki peynirlerle, Türkiye'deki coğrafi işaretli peynirlerin karşılaştırmasını yapmıştır. İtalya'nın coğrafi işaretleme sisteminde 47 adet kayıtlı peyniri, Fransa'nın ise 51 adet kayıtlı peyniri bulunmaktadır. Türkiye yerel ürün konusunda zengin olmasına rağmen, bu ülkelerle kıyaslandığında 2014 Ekim tarihinde 7 adet kayıtlı peyniri bulunmakta ve 11 adet peynir için de başvuru süreci devam etmektedir. Çalışmanın sonucunda Türkiye'de coğrafi işaretleme sisteminden yeterli düzeyde yararlanılmadığı tespit edilmiştir. Ayrıca Türkiye'nin Avrupa Birliği Coğrafi İşaretleme Sistemine kayıtlı bir peynir çeşidinin bulunmaması yerel ürünlerin uluslararası tanıtımının yeterli olmadığı bir göstergesi olarak kabul edilmiştir.

Yaşar ve Yurdakul (2010) çalışmalarında Karaman Divle Obruğu tulum peynirini incelemişlerdir. Çalışma sonucunda Divle Obruğu Tulum peynirinin bölge ekonomisine önemli düzeyde katkı sağladığı belirlenmiştir. Bununla beraber peynir üretiminin standart olmadığı ve bu durumun kalite sorunlarına yol açtığı sonucuna varılmıştır.

Kan, Gülçubuk, Kan ve Küçükçongar (2010) makale çalışmasında Karaman Divle Obruğu Tulum peyniri üretiminin en fazla olduğu Divle (Üçarman) ve Berendi köylerinde farklı 2 grup oluşturarak “grup tartışmaları” düzenlemişlerdir. Çalışmanın sonucunda Divle Obruğu tulum peynirinin standart bir üretim prosedürü olmadan, hijyen koşullarına dikkat edilmeden üretildiği, kuraklığın artması sebebiyle hayvancılık faaliyetlerinin diğer yıllara oranla azalmış olmasının peynirin üretimini etkilediği ve bundan dolayı çeşitli kalite sorunlarının ortaya çıktığı belirtilmiştir. Piyasada aynı özelliği taşımasına rağmen Karaman Divle Obruğu tulum peyniri adı altında peynirlerin satıldığından da bahsedilmiştir.

## **Yöntem**

Bu bölümde; araştırmanın amacı, veri toplama aracının hazırlanması, evren ve örneklemin belirlenmesi, verilerin analizi ile ilgili bilgilere yer verilmiştir.

## **Araştırmanın Amacı**

Çalışmada; Karaman iline özgü bir peynir çeşidi olan Divle Obruğu tulum peyniri incelenerek, bölge halkının bu peynir türü hakkındaki bilgi düzeyinin ortaya çıkarılması ve bölgenin gastronomi turizm potansiyelini arttırmada Divle Obruğu tulum peynirinden nasıl yararlanılabileceği amaçlanmaktadır.

## **Araştırmanın Evreni ve Örneklemi**

Araştırma için belirlenen evren, Karaman il sınırları içerisinde yaşayan 18 yaş ve üstü yerel halktan oluşmaktadır. 2018 yılı verilerine göre Karaman’da 251.913 kişi yaşamaktadır (Karaman Valiliği, 2018). Yazıcıoğlu ve Erdoğan (2004)’ın belirttiği %5 hata payı ve %95 güven düzeyinde olması gereken örneklem büyüklüğü 384 olarak belirlenmiştir. Bu doğrultuda anketler 1-30 Kasım 2018 tarihleri arasında kolayda örnekleme yöntemi ile seçilen ve araştırmaya katılımda gönüllü olan 430 kişiye uygulanmıştır. Anket formlarından 30 adedinin eksik ve özensiz doldurulduğu anlaşıl原因 olarak değerlendirmeye dahil edilmemiş toplamda 400 anket formu ile analizler gerçekleştirilmiştir.

## **Veri Toplama Yöntemi ve Analizi**

Araştırmada veri toplamak amacıyla nicel araştırma yöntemlerinden birisi olan anket yönteminden yararlanılmıştır. Çalışmada Durusoy’un (2017) doktora tez çalışmasında kullandığı anket formundan yararlanılmıştır. Beşli Likert (1- Kesinlikle Katılmıyorum ... 5- Kesinlikle Katılıyorum) şeklinde hazırlanan anketin ilk bölümü, katılımcıların profilini öğrenmek amacıyla sorulan demografik ve bireysel bilgi formundan oluşmaktadır. İkinci bölüm bölgedeki gastronomik algıyı ölçmek amaçlı 9 sorudan oluşan Karaman Bölgesi Gastronomi Algısı Ölçeği, üçüncü bölüm ise bölgedeki Divle Obruğu tulum peyniri bilgisini ölçme amaçlı 11 sorudan oluşan Karaman Divle Obruğu Tulum Peyniri Bilgisi Ölçeğini kapsamaktadır. Veriler analize hazırlanırken kayıp veriler, uç değerler, normallik, doğrusallık, homojenlik konularına dikkat edilmiştir. Kayıp veriler için, değer atama yöntemi kullanılmış

ve seriler ortalaması kayıp verilerin yerlerine yerleştirilmiştir. George ve Mallery (2003:99) çarpıklık ve basıklık değerlerinin -2 ve +2 arası olduğunda dağılımın normal olduğunun kabul edilebileceğini belirtmektedirler. Yapılan analiz sonucunda ölçeklerde yer alan ifadelerin basıklık ve çarpıklık değerlerinin -2 ve +2 arasında yer aldığı gözlenmiştir. Yapılan homojenlik testi sonucunda p değeri 0.05'ten büyük çıktığı için verilerin homojen olduğuna karar verilmiştir (Kalaycı, 2008). Bu nedenle verilerin analizinde parametrik testlerden yararlanılmıştır. Verilerin analizine geçmeden önce güvenilirlik analizleri yapılmıştır. Verilerin analizinde betimleyici istatistiklerin yanısıra, faktör analizi ve parametrik hipotez testlerinden bağımsız çift örneklem t-testi ve tek yönlü varyans (ANOVA) analizi kullanılmıştır. Literatürden hareketle (Kayış ve Yaman, 2018; Sancak ve diğ., 2018; Demirdöğen ve Sarı, 2016; Özsoy, 2015; Yaşar ve Yurdakul, 2010) araştırmanın hipotezleri aşağıdaki gibidir;

H<sub>1</sub>:Katılımcıların Karaman bölgesine yönelik gastronomi algılarında cinsiyet değişkeni bakımından farklılık vardır.

H<sub>2</sub>:Katılımcıların Karaman bölgesine yönelik gastronomi algılarında yaş değişkeni bakımından farklılık vardır.

H<sub>3</sub>:Katılımcıların Karaman bölgesine yönelik gastronomi algılarında eğitim değişkeni bakımından farklılık vardır.

H<sub>4</sub>:Katılımcıların Karaman Divle Obruğu tulum peyniri bilgi düzeylerinde cinsiyet değişkeni bakımından farklılık vardır.

H<sub>5</sub>:Katılımcıların Karaman Divle Obruğu tulum peyniri bilgi düzeylerinde yaş değişkeni bakımından farklılık vardır.

H<sub>6</sub>:Katılımcıların Karaman Divle Obruğu tulum peyniri bilgi düzeylerinde eğitim değişkeni bakımından farklılık vardır.

## Bulgular

### Örnekleme İlişkin Bulgular

Tablo 1'de araştırmada elde edilen verilere dayalı olarak yerel halka ilişkin demografik bilgiler verilmiştir. Araştırmaya katılanların % 41,5'i erkek, % 58,5'i kadındır. Araştırmaya katılan yerel halkın % 31,3'ü 18-25 yaş aralığındayken, % 12,5'i 26-34, % 18,8'i 35-44, % 17,8'i 45-54, % 12,0'ı 55-64 ve % 7,8'i 65 ve üzeri yaş aralığında yer almaktadır. Yerel halkın eğitim durumlarına bakıldığında % 22,5'inin ilköğretim düzeyinde eğitime sahip olduğu, % 30,3'ünün lise ve % 25,3'ünün ise lisans/lisansüstü düzeyde eğitim aldığı görülmektedir.

**Tablo 1:** Örneklemin Sosyo-Demografik Özellikleri

Cinsiyet	n	%
Erkek	166	41,5
Kadın	234	58,5
Yaş	n	%
18-25 yaş arası	125	31,3
26-34 yaş arası	50	12,5
35-44 yaş arası	75	18,8
45-54 yaş arası	71	17,8
55-64 yaş arası	48	12,0
65 ve üzeri yaş	31	7,8



**Tablo 1:** Örneklemen Sosyo-Demografik Özellikleri (Devamı)

Eğitim Durumu	n	%
İlkokul	90	22,5
Ortaokul	38	9,5
Lise	121	30,3
Önlisans	50	12,5
Lisans-Lisansüstü	101	25,3
<b>Toplam</b>	<b>400</b>	<b>100</b>

Tablo 2’de çalışmaya katılanların %92,0’nın peynir sevdikleri, %84,3’ünün sıklıkla peynir tükettikleri, %62,3’ünün Karaman Divle Obruğu Tulum peynirini duyduğu ancak %42,3’ünün ise Karaman Divle Obruğu Tulum peyniri konusunda hiç bilgi sahibi olmadığı tespit edilmiştir.

**Tablo 2:** Örneklemen Tanıtıcı Özellikleri

Peynir Sever misiniz?	n	%
Evet	368	92,0
Hayır	32	8,0
Ne sıklıkla peynir yersiniz?	n	%
Sıklıkla	337	84,3
Nadiren	42	10,5
Çok Nadiren	21	5,3
Bugüne kadar Karaman Divle tulum peynirini duydunuz mu?	n	%
Evet	249	62,3
Hayır	151	37,8
Karaman Divle tulum peyniri ile ilgili kendinizi ne düzeyde bilgi sahibi olarak görüyorsunuz?	n	%
Hiç Bilgili Değilim	169	42,3
Az Bilgiliyim	95	23,8
Biraz Bilgiliyim	86	21,5
Oldukça Bilgiliyim	37	9,3
Çok Bilgiliyim	13	3,3
<b>Toplam</b>	<b>400</b>	<b>100</b>

### Yerel Halkın Karaman Bölgesi Gastronomi Algısına İlişkin Düşünceleri ile İlgili Bulgular

Tablo 3’de araştırmaya katılan yerel halkın Karaman Bölgesi gastronomi algısına ilişkin verdikleri cevapların yüzde, frekans dağılımları, aritmetik ortalama ve standart sapma değerleri verilmiştir.

**Tablo 3.** Yerel Halkın Karaman Bölgesi Gastronomi Algısına İlişkin Düşüncelerinin Yüzde-Frekans Dağılımları, Aritmetik Ortalamaları ve Standart Sapma Değerleri

İfadeler	s.s.	$\bar{X}$
1.Karaman Divle tulum peyniri kültürel bir değerdir ve korunması gerekir.	1,018	4,00
2.Karaman’ın ziyaret edilmesinde Divle tulum peynirinin olumlu etkisi vardır.	1,128	3,04
3.Bölgede Peynir Müzesi kurularak Divle tulum peyniri kültürü yaşatılmalıdır.	1,019	3,75
4.Divle tulum peyniri Karaman Mutfak Kültürü ile özdeşleşmelidir.	,9561	3,80
5.Yöre mutfağı ülkedeki diğer mutfaklardan etkilenmiştir.	1,130	3,26
6.Divle tulum peynirinin Türkiye’de yeterince tanındığını düşünüyorum.	1,206	2,27
7. Bölgede Divle tulum peyniri ile ilgili geleneksel yemek festivali düzenlenebilir.	,9275	3,87
8.Yörenin pazarlamasında Divle tulum peyniri ve gastronomi turizmi daha çok kullanılmalıdır.	,9693	3,86
9.Turizm firmaları yöreye gurme turları düzenleyerek farklılık yaratabilir.	,9906	3,85

Yerel halkın Karaman Bölgesi gastronomi algısına ilişkin düşünceleri ile ilgili değerlendirmeler Tablo 3’de incelendiğinde, en yüksek ortalamaya sahip olan unsurların sırası ile “Bölgede Divle Obruğu tulum peyniri ile ilgili geleneksel yemek festivali düzenlenebilir” ( $x=3,87$ ), “Yörenin pazarlamasında Divle Obruğu tulum peyniri ve gastronomi turizmi daha çok kullanılmalıdır” ( $x=3,86$ ), “Turizm firmaları yöreye gurme turları düzenleyerek farklılık

yaratabilir” ( $x=3,85$ ) ve “Karaman Divle Obruğu tulum peyniri kültürel bir değerdir ve korunması gerekir” ( $x=3,40$ ) olduğu görülmektedir. Buna karşın katılımcıların daha az katılım göstermiş oldukları maddeler ise “Divle Obruğu tulum peynirinin Türkiye’de yeterince tanındığını düşünüyorum” ( $x=2,27$ ) ve “Karaman’ın ziyaret edilmesinde Divle Obruğu tulum peynirinin olumlu etkisi vardır”( $x=3,04$ ) ifadeleridir.

#### Yerel Halkın Karaman Divle Obruğu Tulum Peyniri Bilgi Düzeyine İlişkin Düşünceleri İle İlgili Bulgular

Tablo 4’de araştırmaya katılan yerel halkın Karaman Divle Obruğu Tulum peyniri bilgi düzeyine ilişkin verdikleri cevapların yüzde, frekans dağılımları, aritmetik ortalama ve standart sapma değerleri verilmiştir.

**Tablo 4.** Yerel Halkın Karaman Divle Obruğu Tulum Peyniri Bilgi Düzeyine İlişkin Düşüncelerinin Yüzde-Frekans Dağılımları, Aritmetik Ortalamaları ve Standart Sapma Değerleri

İfadeler	s.s.	$\bar{X}$
1.Divle Obruğu tulum peyniri günümüze kadar en az değişime uğramış peynir çeşididir.	,869	3,30
2.Divle Obruğu tulum peyniri dünyada tanınmış en ünlü peynir çeşididir.	1,04	2,46
3.Divle Obruğu tulum peyniri (dünyada/Türkiye’de) hak ettiği değeri görmektedir.	1,04	2,41
4.Divle Obruğu tulum peynirinin ulaşılabilirliği kolaydır.	1,09	2,92
5.Divle Obruğu tulum peynirinin üretimi Türkiye için yeterli miktardadır.	,962	2,54
6.Divle Obruğu tulum peynirinin satış fiyatı uygundur.	1,05	2,76
7.Divle Obruğu tulum peyniri hala geleneksel üretim metotlarıyla üretilmektedir.	,913	3,37
8.Divle Obruğu tulum peyniri Türkiye’de ilk olarak Karaman’ın Ayrancı ilçesinde üretilmiştir.	1,01	3,84
9.Divle Obruğu tulum peynirinin kızıl rengi peynirin kaliteli olduğunu gösterir.	,917	3,25
10.Hayvan yetiştiriciliğinde hayvanlara tüketirilen ürünler bu peynirlerin kalitesini etkiler.	,995	4,06
11.Divle Obruğu tulum peynirinin üzerinde bulunan küfler zararsızdır.	,976	3,61

Yerel halkın Karaman Divle Obruğu tulum peyniri bilgi düzeyine ilişkin düşünceleri ile ilgili değerlendirmeler Tablo 4’de incelendiğinde, en yüksek ortalamaya sahip olan unsurların sırası ile “Hayvan yetiştiriciliğinde hayvanlara tüketirilen ürünler bu peynirlerin kalitesini etkiler”( $\bar{X}=4,06$ ), “Divle Obruğu tulum peyniri Türkiye’de ilk olarak Karaman’ın Ayrancı ilçesinde üretilmiştir” ( $\bar{X}=3,84$ ) ve “Divle Obruğu tulum peynirinin üzerinde bulunan küfler zararsızdır” ( $\bar{X}=3,61$ ) olduğu görülmektedir. Buna karşın en az ortalamaya sahip olan unsurlar ise, “Divle Obruğu tulum peyniri (dünyada/Türkiye’de) hak ettiği değeri görmektedir” ( $x=2,41$ ) ve “Divle Obruğu tulum peyniri dünyada tanınmış en ünlü peynir çeşididir”( $\bar{X}=2,46$ ) ifadeleridir.

#### Araştırmada Kullanılan Ölçeklere Yönelik Güvenilirlik ve Faktör Analizi Bulguları

##### Karaman Bölgesi Gastronomi Algısı Ölçeği Faktör Analizi

Araştırmaya katılan katılımcıların Karaman Bölgesi gastronomi algısını yorumlayabilmek için, söz konusu ölçeğe faktör analizi uygulanmıştır. Faktör analizinde Kaiser-Meyer-Olkin Örnekleme Yeterliliği 0,888 olarak hesaplanmıştır. Bartlett’s Küresellik Testi için kıkare (1416,771; serbestlik derecesi (s.d.) =36;  $p<0,001$ ) değeri de anlamlıdır. Her iki sonuç, veri setinin faktör analizine uygunluğuna işaret etmektedir (Kalaycı, 2010: 321). Analiz sonucunda, öz değeri 1’in üzerinde olan toplam iki faktör (bileşen) olduğu bulunmuştur. Bu faktörlerin toplam varyansa yaptıkları katkı oranı %60,763’tür. Ortaya çıkan ilk boyut “tanıtım ve etkinlik yeterliliği”, ikinci boyut ise “sosyo-kültürel boyut”olarak isimlendirilmiştir. Analiz sonuçları Tablo 5’de özetlenmektedir.

**Tablo 5.** Karaman Bölgesi Gastronomi Algısının Boyutları

Karaman Bölgesi Gastronomi Algısı		İfadeler	Faktör Yüklü	Eşkökenlilik	Özdeğer	Açıklanan Varyans (%)	Alfa
Tanıtım ve Etkinlik Yeterliliği	GA8	Yörenin pazarlamasında Divle tulum peyniri ve gastronomi turizmi daha çok kullanılmalıdır.	,820	,691	4,284	47,598	,882
	GA9	Turizm firmaları yöreye gurme turları düzenleyerek farklılık yaratabilir	,819	,681			
	GA7	Bölgede Divle tulum peyniri ile ilgili geleneksel yemek festivali düzenlenebilir.	,813	,661			
	GA4	Divle tulum peyniri Karaman Mutfak Kültürü ile özdeşleşmelidir.	,754	,637			
	GA1	Karaman Divle tulum peyniri kültürel bir değerdir ve korunması gerekir.	,727	,567			
	GA3	Bölgede Peynir Müzesi kurularak Divle tulum peyniri kültürü yaşatılmalıdır.	,705	,574			
Sosyo-Kültürel Boyut	GA6	Divle tulum peynirinin Türkiye’de yeterince tanındığını düşünüyorum.	,793	,638	1,185	13,165	,526
	GA2	Karaman’ın ziyaret edilmesinde Divle tulum peynirinin olumlu etkisi vardır.	,720	,617			
	GA5	Yöre mutfağı ülkedeki diğer mutfaklardan etkilenmiştir.	,517	,403			

Varimax Rotasyonlu Temel Bileşenler Analizi – Açıklanan toplam varyans: % 60,763

KMO Örnekleme Yeterliliği: ,888 – Bartlett Küresellik Testi: :  $X^2$ : 1416,771 s.d.: 36  $p < 0.001$

Ölçeğin Tamamı için Alfa: ,837

Yanıt kategorileri: (1) Kesinlikle Katılmıyorum (2) Katılmıyorum (3) Ne Katılıyorum Ne Katılmıyorum (4) Katılıyorum (5) Kesinlikle Katılıyorum

### Karaman Divle Obruğu Tulum Peyniri Bilgisi Ölçeği Faktör Analizi

Araştırmaya katılan katılımcıların Karaman Divle Obruğu tulum peyniri bilgi düzeyini yorumlayabilmek için, söz konusu ölçeğe faktör analizi uygulanmıştır. Faktör analizinde Kaiser-Meyer-Olkin Örnekleme Yeterliliği 0,781 olarak hesaplanmıştır. Bartlett's Küresellik Testi için kıkare (1096,939; serbestlik derecesi (s.d.) =55;  $p < 0,001$ ) değeri de anlamlıdır. Her iki sonuç, veri setinin faktör analizine uygunluğuna işaret etmektedir (Kalaycı, 2010: 321). Analiz sonucunda, öz değeri 1'in üzerinde olan toplam iki faktör (bileşen) olduğu bulunmuştur. Bu faktörlerin toplam varyansa yaptıkları katkı oranı %49,324'tür. Ortaya çıkan ilk boyut "Karaman Divle Obruğu tulum peyniri özellikleri", ikinci boyut ise "Karaman Divle Obruğu tulum peyniri tanınırlık-pazarlama" olarak isimlendirilmiştir. Orjinal ölçekte yer alan 9. madde "Kars gravyeri ve kaşarındaki deliklerin çokluğu kaşarın kaliteli olduğunu gösterir" ifadesi Karaman'da peynir üretimini gerçekleştiren uzman kişilerden alınan bilgiler doğrultusunda "Divle Obruğu tulum peynirinin kıvılcı rengi peynirin kaliteli olduğunu gösterir" şeklinde değiştirilmiştir. Analiz sonuçları Tablo 6'da özetlenmektedir.

**Tablo 6.** Karaman Divle Obruğu Tulum Peyniri Bilgisi Ölçeğinin Boyutları

Karaman Divle Obruğu Tulum Peyniri Bilgisi		İfadeler	Faktör Yüğü	Yükseklik	Özdeğer	Açıklanan Varyans	Alfa
<b>Peynir özellikleri</b>	BD8	Divle Obruğu tulum peyniri Türkiye’de ilk olarak Karaman’ın Ayrancı ilçesinde üretilmiştir.	,786	,619	3,193	29,031	,780
	BD7	Divle Obruğu tulum peyniri hala geleneksel üretim metotlarıyla üretilmektedir.	,769	,596			
	BD11	Divle Obruğu tulum peynirinin üzerinde bulunan küfler zararsızdır.	,691	,495			
	BD1	Divle Obruğu tulum peyniri günümüze kadar en az değişime uğramış peynir çeşididir.	,644	,429			
	BD10	Hayvan yetiştiriciliğinde hayvanlara tüketirilen ürünler bu peynirlerin kalitesini etkiler.	,634	,414			
	BD9	Divle Obruğu tulum peynirinin kızıl rengi peynirin kaliteli olduğunu gösterir.	,551	,421			
<b>Tanınırlık/ Pazarlama</b>	BD3	Divle Obruğu tulum peyniri (dünyada/Türkiye’de) hak ettiği değeri görmektedir.	,767	,590	2,232	20,293	,708
	BD5	Divle Obruğu tulum peynirinin üretimi Türkiye için yeterli miktardadır.	,749	,623			
	BD2	Divle Obruğu tulum peyniri dünyada tanınmış en ünlü peynir çeşididir.	,717	,522			
	BD4	Divle Obruğu tulum peynirinin ulaşılabilirliği kolaydır.	,596	,415			
	BD6	Divle Obruğu tulum peynirinin satış fiyatı uygundur.	,518	,301			

Varimax Rotasyonlu Temel Bileşenler Analizi – Açıklanan toplam varyans: % 49,324  
 KMO Örneklem Yeterliliği: ,781 – Bartlett Küresellik Testi: : X<sup>2</sup>: 1096,939 s.d.: 55 p<0.001  
 Ölçeğin Tamamı için Alfa: ,739

### Araştırma Hipotezlerine İlişkin Bulgular

Araştırmada verilen cevapların demografik değişkenler olan cinsiyet, yaş ve eğitim durumu değişkenlerine göre farklılaşp farklılaşmadıkları araştırılmıştır. Cinsiyet değişkeninin katılımcılar tarafından verilen cevaplar üzerindeki etkisini test etmek için bağımsız örneklem için t testi analizi yapılmıştır. Yaş ve eğitim durumu değişkenlerinin verilen cevaplar üzerindeki etkisini test etmek amacıyla ise tek yönlü varyans analizi (One-Way ANOVA) yapılmıştır.

**Tablo 7.** Katılımcıların Karaman Bölgesine Yönelik Gastronomi Algılarına İlişkin Cevaplarının Cinsiyete Göre Karşılaştırılması ( T Testi Sonuçları)

	Cinsiyet	N	Ortalama	Std.Sapma	t değeri	Anlam düzeyi (p)
Tanıtım ve Etkinlik Yeterliliği	Erkek	166	3,9378	,69326	-1,751	,081
	Kadın	234	3,7999	,82993		
Sosyo-Kültürel Boyut	Erkek	166	2,9317	,83969	-1,530	,127
	Kadın	234	2,8034	,81726		

Cinsiyet değişkenine göre katılımcıların Karaman bölgesindeki gastronomi turizmüne yönelik algılarında farklılık olup olmadığı test edilmiş ve test sonuçları doğrultusunda Tablo 5 oluşturulmuştur. Tablo 7’de görüldüğü üzere p değerleri, kritik p değeri olan 0,05’den büyüktür. Yani kadın katılımcıların verdikleri cevapların ortalamaları ile erkek

katılımcıların verdikleri cevapların ortalamaları arasında anlamlı bir fark yoktur. Bir başka deyişle 0,05 anlamlılık düzeyinde katılımcıların görüşleri cinsiyete göre anlamlı bir farklılık göstermemektedir. Bu nedenle çalışmanın H<sub>1</sub> hipotezi reddedilmiştir.

**Tablo 8.** Katılımcıların Karaman Bölgesine Yönelik Gastronomi Algılarına İlişkin Cevaplarının Yaş Gruplarına Göre Karşılaştırılması (Anova Testi Sonuçları)

	Yaş	N	Ortalama	Std.Sapma	F değeri	Anlam düzeyi (p)
Tanıtım ve Etkinlik Yeterliliği	18-25 yaş arası	125	3,8827	,06481	1,051	,387
	26-34 yaş arası	50	3,7833	,12077		
	35-44 yaş arası	75	3,8511	,09573		
	45-54 yaş arası	71	3,7371	,10904		
	55-64 yaş arası	48	3,9028	,09935		
	65 ve üzeri yaş	31	4,0914	,07606		
Sosyo-Kültürel Boyut	18-25 yaş arası	125	2,9307	,82772	1,151	,333
	26-34 yaş arası	50	2,6867	,81486		
	35-44 yaş arası	75	2,9022	,91660		
	45-54 yaş arası	71	2,7230	,83378		
	55-64 yaş arası	48	2,9097	,72686		
	65 ve üzeri yaş	31	2,9462	,74085		

Tablo 8’de faktörlere yaklaşımın yaşa göre farklılık gösterip göstermediği araştırılmış ve yapılan analiz sonucunda hesaplanan p değerlerine yer verilmiştir. Hesaplanan p değerleri incelendiğinde bütün p değerlerinin 0,05’den büyük olduğu görülmektedir. Bu ise farklı görüşlerin araştırıldığı ilgili ifadeler katılımcıların verdikleri cevapların yaşa göre farklılaşmadığını göstermektedir. Yani 0,05 anlamlılık düzeyinde  $p > 0,05$  olduğu için gruplar arasındaki fark anlamlı değildir. Bu nedenle çalışmanın H<sub>2</sub> hipotezi reddedilmiştir.

**Tablo 9.** Katılımcıların Karaman Bölgesine Yönelik Gastronomi Algılarına İlişkin Cevaplarının Eğitim Durumlarına Göre Karşılaştırılması (Anova Testi Sonuçları)

	Eğitim Durumu	N	Ortalama	Std.Sapma	F değeri	Anlam düzeyi (p)
Tanıtım ve Etkinlik Yeterliliği	İlkokul	90	3,7944	,75122	1,504	,200
	Ortaokul	38	3,8246	,64602		
	Lise	121	3,8085	,78812		
	Önlisans	50	3,7833	,89230		
	Lisans- Lisansüstü	101	4,0198	,76677		
Sosyo-Kültürel Boyut	İlkokul	90	2,8778	,77484	1,771	,134
	Ortaokul	38	3,0000	,79790		
	Lise	121	2,7603	,83691		
	Önlisans	50	2,6933	,93760		
	Lisans- Lisansüstü	101	2,9802	,80391		

Tablo 9’da, faktörlere bakışın eğitim durumuna göre farklılık gösterip göstermediği araştırılmış ve yapılan analiz sonucunda hesaplanan p değerlerine yer verilmiştir. Hesaplanan p değerleri incelendiğinde bütün p değerlerinin 0,05’den büyük olduğu görülmektedir. Bu ise farklı görüşlerin araştırıldığı ilgili ifadeler katılımcıların verdikleri cevapların eğitim durumuna göre farklılaşmadığını göstermektedir. Yani 0,05 anlamlılık düzeyinde  $p > 0,05$  olduğu için gruplar arasındaki fark anlamlı değildir. Bu nedenle çalışmanın H<sub>3</sub> hipotezi reddedilmiştir.

**Tablo 10.** Katılımcıların Karaman Divle Obruğu Tulum Peyniri Bilgi Düzeylerine İlişkin Cevaplarının Cinsiyete Göre Karşılaştırılması ( T Testi Sonuçları)

	Cinsiyet	N	Ortalama	Std.Sapma	t değeri	Anlam düzeyi (p)
Peynir Özellikleri	Erkek	166	3,6355	,64343	-1,602	,110
	Kadın	234	3,5292	,66162		
Peynirin Tanınırlığı/Pazarlama	Erkek	166	2,5169	,78876	2,470*	<b>,014</b>
	Kadın	234	2,6932	,63574		

Yanıt kategorileri: 1: Kesinlikle katılmıyorum, 2: Katılmıyorum, 3: Kararsızım, 4: Katılıyorum, 5: Kesinlikle katılıyorum

\*\*\*p<0,001 \*\*p<0,01; \*p<0,05

Cinsiyet değişkenine göre katılımcıların Karaman Divle Obruğu Tulum peynirinin özelliklerine ilişkin görüşlerinde farklılık olup olmadığı test edilmiş ve test sonuçları doğrultusunda Tablo 10 oluşturulmuştur. Tablo 10'da görüldüğü üzere p değerleri, kritik p değeri olan 0,05'den büyüktür. Yani kadın katılımcıların verdikleri cevapların ortalamaları ile erkek katılımcıların verdikleri cevapların ortalamaları arasında anlamlı bir fark yoktur. Bir başka deyişle 0,05 anlamlılık düzeyinde katılımcıların görüşleri cinsiyete göre anlamlı bir farklılık göstermemektedir. Ancak katılımcıların Karaman Divle Obruğu Tulum peynirinin tanınırlığı ve pazarlamasına ilişkin görüşlerinde farklılık olduğu görülmektedir. Yapılan analiz sonucuna göre kadın katılımcıların Karaman Divle Obruğu Tulum peynirinin tanınırlığı ve pazarlamasına ilişkin puan ortalamaları ( $\bar{X}$  =2,69), erkek katılımcılardan ( $\bar{X}$  =2,51) anlamlı düzeyde yüksek bulunmuştur. Böylece çalışmanın  $H_4$  hipotezi kabul edilmiştir.

**Tablo 11.** Katılımcıların Karaman Divle Obruğu Tulum Peyniri Bilgi Düzeylerine İlişkin Cevaplarının Yaş Gruplarına Göre Karşılaştırılması (Anova Testi Sonuçları)

	Yaş	N	Ortalama	Std.Sapma	F değeri	Anlam düzeyi (p)
Peynir Özellikleri	18-25 yaş arası	125	3,4693	,59432	2,913*	<b>,013</b>
	26-34 yaş arası	50	3,3933	,58005		
	35-44 yaş arası	75	3,5978	,73984		
	45-54 yaş arası	71	3,6761	,68015		
	55-64 yaş arası	48	3,7812	,66325		
	65 ve üzeri yaş	31	3,6667	,61764		
Peynirin Tanınırlığı/Pazarlama	18-25 yaş arası	125	2,8176	,63195	5,192*	<b>,000</b>
	26-34 yaş arası	50	2,5440	,59115		
	35-44 yaş arası	75	2,6160	,77582		
	45-54 yaş arası	71	2,5239	,63729		
	55-64 yaş arası	48	2,6292	,60914		
	65 ve üzeri yaş	31	2,1613	1,00720		

Yanıt kategorileri: 1: Kesinlikle katılmıyorum, 2: Katılmıyorum, 3: Kararsızım, 4: Katılıyorum, 5: Kesinlikle katılıyorum

\*\*\*p<0,001 \*\*p<0,01; \*p<0,05

Tablo 11'de faktörlere bakışın yaş gruplarına göre farklılık gösterip göstermediği araştırılmış ve yapılan analiz sonucunda katılımcıların eğitim durumuna göre Karaman Divle Obruğu Tulum peynirinin özelliklerine ilişkin görüşlerinde farklılık olduğu ve bu farklılığında istatistiksel olarak anlamlı olduğu tespit edilmiştir. Yapılan Tukey testi sonucunda 26-34 yaş aralığında yer alan kişilerle, 55-64 yaş aralığında yer alan kişiler arasında anlamlı bir fark bulunmaktadır (F=2,913; p=0,013). Katılımcıların yaş düzeyleri arttıkça Karaman Divle Obruğu tulum peynirinin özellikleri hakkındaki bilgi düzeylerine verdikleri yanıtların ortalamalarında da artış yaşanmaktadır. Aynı şekilde

katılımcıların eğitim durumuna göre Karaman Divle Obruğu tulum peynirinin tanınırlığı ve pazarlanmasına ilişkin görüşlerinde farklılık olduğu ve bu farklılığında istatistiksel olarak anlamlı olduğu tespit edilmiştir (F=5,192; p=0,000). Yapılan Tukey testi sonucunda 18-25 yaş aralığında yer alan kişilerle, 45-54 yaş aralığında yer alan kişiler arasında, 18-25 yaş aralığında yer alan kişilerle, 65 ve üzeri yaş aralığında yer alan kişiler arasında, 35-44 yaş aralığında yer alan kişilerle, 65 ve üzeri yaş aralığında yer alan kişiler arasında ve 55-64 yaş aralığında yer alan kişilerle, 65 ve üzeri yaş aralığında yer alan kişiler arasında anlamlı bir fark bulunmaktadır. Buna göre; 18-25 yaş aralığında yer alan katılımcıların aritmetik ortalamaları ( $\bar{X} = 2,81$ ), 45-54 yaş aralığında yer alan kişilere ( $\bar{X} = 2,52$ ) ve 65 ve üzeri yaş aralığında yer alan kişilere ( $\bar{X} = 2,16$ ) oranla istatistiksel açıdan yüksek görülmektedir. 35-44 yaş aralığında yer alan katılımcıların aritmetik ortalamaları ( $\bar{X} = 2,61$ ), 65 ve üzeri yaş aralığında yer alan kişilere ( $\bar{X} = 2,16$ ) oranla istatistiksel açıdan yüksek görülmektedir. Ayrıca 55-64 yaş aralığında yer alan katılımcıların aritmetik ortalamaları ( $\bar{X} = 2,62$ ), 65 ve üzeri yaş aralığında yer alan kişilere ( $\bar{X} = 2,16$ ) oranla istatistiksel açıdan yüksek görülmektedir. Böylece, çalışmanın H<sub>5</sub> hipotezi kabul edilmiştir.

**Tablo 12.** Katılımcıların Karaman Divle Obruğu Tulum Peyniri Bilgi Düzeylerine İlişkin Cevaplarının Eğitim Durumlarına Göre Karşılaştırılması (Anova Testi Sonuçları)

	Eğitim Durumu	N	Ortalama	Std.Sapma	F değeri	Anlam düzeyi (p)
Peynir Özellikleri	İlkokul	90	3,6685	,66267	,802	,524
	Ortaokul	38	3,5614	,73972		
	Lise	121	3,5055	,69052		
	Önlisans	50	3,5667	,66837		
	Lisans- Lisansüstü	101	3,5776	,56202		
Peynirin Tanınırlığı/Pazarlama	İlkokul	90	2,6289	,74927	1,797	,129
	Ortaokul	38	2,4737	,69348		
	Lise	121	2,7273	,73847		
	Önlisans	50	2,6760	,75039		
	Lisans- Lisansüstü	101	2,5109	,59563		

Tablo 12’de, faktörlere bakışın eğitim durumuna göre farklılık gösterip göstermediği araştırılmış ve yapılan analiz sonucunda hesaplanan p değerlerine yer verilmiştir. Hesaplanan p değerleri incelendiğinde bütün p değerlerinin 0,05’den büyük olduğu görülmektedir. Bu ise farklı görüşlerin araştırıldığı ilgili ifadelere katılımcıların verdikleri cevapların eğitim durumuna göre farklılaşmadığını göstermektedir. Yani 0,05 anlamlılık düzeyinde p>0,05 olduğu için gruplar arasındaki fark anlamlı değildir. Bu nedenle çalışmanın H<sub>6</sub> hipotezi reddedilmiştir.

### Sonuç ve Öneriler

Çalışmada; Karaman iline özgü bir peynir çeşidi olan Divle Obruğu tulum peyniri incelenerek, bölge halkının bu peynir türü hakkındaki bilgi düzeyinin ortaya çıkarılması ve bölgenin gastronomi turizmi potansiyelini arttırmada Divle Obruğu tulum peynirinden nasıl yararlanılabileceği ortaya çıkarılmaya çalışılmıştır. Peynir, destinasyonların kültürel zenginliğinin bir parçasıdır. Divle Obruğu tulum peyniride kendine has tat, aroma, renk ve yapısal özellikleriyle Karaman’a özgü yöresel bir peynir çeşididir.

Karaman ilinde gerçekleştirilen bu çalışmada, katılımcıların demografik özellikleri incelendiğinde; genelinin kadın ve 18-25 yaş aralığında olduğu görülmektedir. Eğitim durumları ise genellikle lisedir. Yerel halkın büyük

çoğunluğu peynir tüketmeyi sevdiğini, Divle Obruğu tulum peynirini duyduklarını ancak peynir ve özellikleri hakkında yeterli düzeyde bilgi sahibi olmadıklarını belirtmişlerdir. Yani yerel halk kendi bölgelerine ait bu peyniri tanımamaktadır. Bu sonuç bölgedeki tulum peyniri işletmecilerinin çoğunun pazarlama anlayışını ve tanıtım faaliyetlerinin nasıl yapılması gerektiğini tam olarak kavrayamamış olmasına da yorumlanabilir. Karaman Divle Obruğu tulum peynirinin daha fazla tercih edilmesi ve bilinirliğinin artması için ürünün marka imajının, halk nezdinde ve müşterilerin bakış açısıyla algılanan kalitesinin tutundurma faaliyetleriyle öne çıkarılması faydalı olabilecektir. Peynirin tanınırlığını arttırabilmek adına özellikle üniversitelerin ilgili bölümlerinde ya da sektörde çalışan şefler vasıtasıyla yeni yemek reçeteleri geliştirilebilir. Ulusal çapta fuarlar ve festivaller düzenlenerek peynirin tanıtımı desteklenebilir. Bunlar gerçekleştirilebilirse hem peynirin tanıtılması hem de pazarlanması yönünde istenilen hedeflere ulaşmak kaçınılmaz olabilecektir. Yapılacak faaliyetler hem Karaman ilinin bilinirliğine hem de Divle Obruğu tulum peynirinin sürdürülebilirliğinin sağlanmasına olanak tanıyacaktır. Geleneksel üretim metodları kullanılarak işlenen peynirin yapım aşamasına turistlerin de dahil edilerek onların dikkatini çekecek şekilde dışarıya aktarılabilmesi, bölgeye olumlu yönde avantajlar kazandırarak, ilin ekonomik katma değerini de yükseltebilecektir.

Yerel halk ayrıca Divle Obruğu tulum peynirinin Karaman iline özgü kültürel bir değer olduğunu ve korunması gerektiğini düşünmekte, bölgenin tanıtım ve pazarlama stratejilerinde peynirin daha çok kullanılması gerektiğini destekleyerek ilgili geleneksel yemek festivallerinin organize edilebileceğini belirtmekte ve seyahat acentaları ile ilgili kuruluşların bölgeye yönelik düzenleyeceği gurme turları sayesinde Divle Obruğu tulum peynirinin bilinirliğinin arttırılarak, farklılık yaratılabileceğini ifade etmektedirler. Peynirin kalitesinin sürdürülebilirliğinde hayvanlara tükettirilen besinlerin önemli rol oynadığı ve peynirin üzerinde yer alan küflerin zararsız olduğu bulgusu da çalışma da ortaya çıkarılan diğer bir sonuç olmuştur. Bunlara karşın olumsuz açıdan yerel halkın üzerinde durduğu en önemli hususlar; Divle Obruğu tulum peynirinin hak ettiği değeri görmediği, yeterince tanınmadığı ve bölgenin yerli ve yabancı turistler tarafından tercih edilmesinde tulum peynirinin bir etkisinin olmadığı yönünde olmuştur.

Çalışmanın hipotezlerine ilişkin bulgular sonucunda; katılımcıların Karaman bölgesine yönelik gastronomi algılarının cinsiyet, yaş ve eğitim düzeyi değişkenlerine göre anlamlı bir farklılık göstermediği tespit edilmiştir. Katılımcıların Karaman Divle tulum peynirine ilişkin bilgi düzeylerinin eğitim düzeyine göre farklılık göstermediği ancak cinsiyet ve yaş değişkenlerine göre anlamlı bir farklılığın olduğu ortaya çıkarılmıştır.

Elde edilen bulgular neticesinde Karaman Divle Obruğu tulum peynirinin tanıtımına dair şu önerilerde bulunulabilir:

- Divle Obruğu tulum peyniri üretiminde peynire özgü üretim prosedürü izlenerek ürün elde edilmeli ve böylelikle standart ürün üretimi amaçlanmalıdır.
- Karaman ilinin coğrafi işaretli ürünü olan Divle Obruğu tulum peynirinin üretimini şeffaf bir şekilde gerçekleştirerek, obruğu ziyaret eden yerli ve yabancı turistlerinde üretime dahil edilmesi sağlanmalıdır.
- Peynir üreticileri ve dağıtım kanalları arasındaki bağ güçlendirilmeli ve planlı bir şekilde satış yapılmasına ilişkin gerekli sistem organize edilmelidir.
- Karaman ili sınırları içerisinde Divle Obruğu tulum peyniri tadım ve satış yerleri kurulmalıdır.



- Divle Obruğu tulum peynirinin, gastronomi turizmi çerçevesinde ulusal ve uluslararası gıda fuarlarında Karaman yöresel ürünü olarak tanıtımı sağlanmalıdır.
- Divle Obruğu tulum peynirinin diğer peynirlerden farklı tat, aroma ve lezzete sahip olduğu vurgulanarak, gastronomi turizmine has kültürel değeri ön plana çıkarılmalıdır.
- Yöresel bir ürün olan Divle Obruğu tulum peyniri hakkında güvenilir ve doğru bilgi resmi kanallar aracılığıyla tüketicilere iletilmelidir.

Mahalli olarak üretilen hatta unutulmaya yüz tutmuş peynir ürünlerinin üretiminin teşvik edilmesi gerekmektedir. Bu sayede hem yerel kültürel değerler korunabilecek hem de bölgelerin mutfak kültürlerinin sürdürülebilirliği sağlanabilecektir.

## **KAYNAKÇA**

- Acar, Y. (2018). Türkiye'deki Coğrafi İşaretli Ürünlerin Destinasyon Markalaması Kapsamında Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(2), 163-177.
- Adıgüzel, G., Atasever, M., Karakaya, Y., Aydemir, M. ve Ünsal, C. (2009). Chemical, Microbiological and Sensorial Properties of Tulum Cheese. *Asian Journal of Chemistry*, 21(1), 572-580.
- Akyürek, C. (2012). Kaybolmakta Olan Değerlerimizden Doğal Boyamacılık Sanatı. *Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 14(23), 89-90.
- Arpacı, Ö. ve Orta, C. (2013). Karaman İlinin Alternatif Turizm Potansiyeli ve Turizm Açısından Kullanılabilirliği. *Journal of Current Researches on Social Sciences*, 3(1), 12-24.
- Aylan, S., İş, M. ve Yeşilçimen, P. (2017). Turizm Açısından Yöresel Yemeklerin Pazarlama Aracı Olarak Kullanılması: Karaman İli Örneği. *Kesit Akademi Dergisi*, 3(10), 446-462.
- Belge, M. (2001). *Tarih Boyunca Yemek Kültürü*. İstanbul: İletişim Yayınları.
- Cömert, M. ve Çetin, K. (2017). Gastronomi Temalı Yerel Festivaller Üzerine Bir Değerlendirme. *Journal of International Social Research*, 10(54), 1092-1101.
- Çakmakçı, S., Dağdemir, E., Hayaloğlu, A. A., Gürses, M. ve Gündoğdu, E. (2008). Influence of Ripening Container on the Lactic Acid Bacteria Population in Tulum Cheese. *World Journal of Microbiology and Biotechnology*, 24(3), 293-299.
- Çalışkan, V. ve Koç, H. (2012). Türkiye'de Coğrafi İşaretlerin Dağılışı Özelliklerinin ve Coğrafi İşaret Potansiyelinin Değerlendirilmesi. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 17(28), 193-214.
- Demirdöğen, S. ve Sarı, S. S. (2016). Erzincan Tulum Peyniri İşletmelerinde Tutundurma Faaliyetleri ve Bir Alan Araştırması. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 9(1), 171-184.
- Dilay, S. (2012). Kültürel ve Tarihi Açısından Karaman'daki Hatuniye Medresesi'nin Yeri. *Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 14(23), 1-4.

- Dimitrova, K. P., Vuchkov, A. S. ve Kartalska, Y. M. (2018). Study of the Acid Production and Proteolytic Activity of the Strains Isolated from Tulum Cheese Made By Artisanal Technology. *Scientia Agriculturae*, 21(3), 93-97.
- Doğan, B. (2015). Coğrafi İşaret Korumasının Gelişmekte Olan Ülkeler İçin Önemi. *Social Sciences*, 10(2), 58-75.
- Durusoy, Y. Y. (2017). Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünlerin Bölge Halkı Tarafından Algılanması Üzerine Analitik Bir Araştırma. (Yayınlanmamış Yüksek Doktora Tezi). Haliç Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- George, D. ve Mallery, P. (2003). *SPSS for Windows Step By Step: A Simple Guide and Reference 11.0 Update* (4. Baskı) Boston: Allyn & Bacon.
- Gökovalı, U. (2007). Coğrafi İşaretler ve Ekonomik Etkileri: Türkiye Örneği. *Atatürk Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi*, 21(2), 141-160.
- Gürsoy, D. (2013). Tiridine Tiridine Duyuna da Bandım. İstanbul: Oğlak yayıncılık.
- Henderson, J. C. (2004). Food as a Tourism Resource: A View from Singapore. *Tourism Recreation Research*, 29(3), 69-74.
- İşleyici, Ö., Sancak, Y. C., Tuncay, R. M. ve Yücel, U. M. (2017). Determination of Mineral Substance and Heavy Metal Levels in Divle Tulum Cheese. *Van Veterinary Journal*, 28(3), 151-156.
- İşleyici, Ö., Sancak, Y. C. ve Tuncay, R. M. (2018). Divle Tulum Cheese. *Van Veterinary Journal*, 29(2), 119-124.
- Kamber, U. (2005). Geleneksel Anadolu Peynirleri. Ankara: Miki matbaacılık.
- Kalaycı, Ş. (2008). *SPSS Uygulamalı Çok Değişkenli İstatistik Teknikleri*, (3.Baskı). Ankara: Asil Yayın.
- Kalaycı, Ş. (2010). *SPSS Uygulamalı Çok Değişkenli İstatistik Teknikleri*. Ankara: Asil Yayın.
- Kan, M., Gülçubuk, B., Kan, A. ve Küçükçongar, M. (2010). Coğrafi İşaret Olarak Karaman Divle Tulum Peyniri. *Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 2, 15-23.
- Karaca, O. B. (2016). Geleneksel Peynirlerimizin Gastronomi Turizmindeki Önemi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(2), 17-39.
- Karaman Valiliği (2018). 05.04.2019 tarihinde <http://www.karaman.gov.tr/nufus> adresinden erişildi.
- Karaman Valiliği İl Kültür Müdürlüğü. (2000). *Karaman Tarih Kültür Sanat*. Karaman: Arı Ofset Matbaacılık.
- Kayış, A. (2010). Güvenilirlik Analizi. İçinde: Ş. Kalaycı (Ed.), *SPSS Uygulamalı Çok Değişkenli İstatistik Teknikleri* (s. 403-419). Ankara: Asil Yayın Dağıtım.
- Kayış, V. ve Yaman, H. (2018). Turizm Sektöründe Yabancı Menşeli Peynirlere Alternatif Olarak Geleneksel Türk Peynirlerinin Yer Almasına İlişkin Sektör Temsilcilerinin Görüşlerinin İncelenmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(1), 105-124.
- Kehler, M. (2016). Tulum. Catherine Donnelly (Ed.), *The Oxford Companion to Cheese içinde* (ss.731-734). New York: Oxford University Press.

- Kivela, J. ve Crotts, J. C. (2006). Tourism and Gastronomy: Gastronomy's Influence on How Tourists Experience A Destination. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 30(3), 354-377.
- Kurt, M. (2009). Karaman'da Eski Çağlara Ait Kültürel Unsurlar ve Turizm Açısından Önemi. *Selçuk Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Dergisi*, 21, 165-196.
- Kurt, M. (2012). Karaman Çevresindeki Kaya Yerleşim Sahalarına Turizm Açısından Genel Bir Bakış. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 2(2), 95-102.
- Kültür ve Turizm Bakanlığı (2008). *Türk Mutfağı*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- López-Guzmán, T. ve Sánchez-Cañizares, S. (2012). Gastronomy, Tourism and Destination Differentiation: A Case Study in Spain. *Review of Economics & Finance*, 1, 63-72.
- Mercan, Ş. O. ve Üzülmez, M. (2014). Coğrafi İşaretlerin Bölgesel Turizm Gelişimindeki Önemi: Çanakkale İli Örneği. *Dokuz Eylül Üniversitesi İktisadi İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 29(2), 67-94.
- Oluk, A. C., Güven, M. ve Hayaloglu, A. A. (2014). Influence of Exopolysaccharide- Producing Cultures on the Volatile Profile and Sensory Quality of Low- Fat Tulum Cheese During Ripening. *International Journal of Dairy Technology*, 67(2), 265-276.
- Oraman, Y. (2015). Türkiye’de Coğrafi İşaretli Ürünler. *Balkan ve Yakın Doğu Sosyal Bilimler Dergisi*, 1(1), 76-85.
- Önçel, S. ve Göde, M. Ö. (2016). Gastronomiye Sosyolojik Bir Bakış. Hakan Yılmaz (Ed.), *Bir İletişim Biçimi Olarak Gastronomi* içinde (ss. 97-114 ). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Özkaya, D. F. ve Gün, İ. (2007). Anadolu’da Peynir Kültürü. 38. *Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi Kitabı* içerisinde (ss. 485-505). Ankara.
- Özsoy, T. (2015). Coğrafi İşaretlemenin Katma Değer Oluşturmada Bir Araç Olarak Kullanımı. *Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 24(2), 31-46.
- Öztaş, K., Baş, İ. ve Tarıncı, A. (2012). Turistik Kümelenme Çerçevesinde Konya-Karaman Yörelerinin İnanç Turizmi Potansiyelinin Değerlendirilmesi. *Karaman Ulusal İnanç ve Kültür Turizmi Sempozyumu* kitabı içinde (ss. 200-212). Karaman: Karamanoğlu Mehmet Bey Üniversitesi.
- Saatçi, G. (2016). Kültürel Miras Olarak Gastronomi. Hakan Yılmaz (Ed.), *Bir İletişim Biçimi Olarak Gastronomi* içinde (ss. 1-18). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Sancak, H., İşleyici, Ö., Tuncay, R. M. ve Sancak, Y. C. (2018). Geleneksel Olarak Üretilen Bitlis Tulum Peyniri ve Bazı Kimyasal Kalite Özellikleri. *Bitlis Eren Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi*, 7(2), 380-389.
- Sánchez-Cañizares, S. M. ve López-Guzmán, T. (2012). Gastronomy As a Tourism Resource: Profile of the Culinary Tourist. *Current Issues in Tourism*, 15(3), 229-245.
- Sert, D. ve Akın, N. (2008). Türkiye’de Bazı Önemli Tulum Peyniri Çeşitlerinin Geleneksel Üretim Metotları. *Türkiye 10. Gıda Kongresi* kitabı içinde (ss. 717-720). Erzurum: Atatürk Üniversitesi.

- Sezgin, M., Büyükipekci, S. ve Gümüş, M. (2014). Karaman İli Turizm Yatırım Analizleri ve Turizm Yatırım Haritası. *Süleyman Demirel Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 19(3), 39-54.
- Şener, G. (2016). Sosyal Yaşamda Gastronomi. Hakan Yılmaz (Ed.), *Bir İletişim Biçimi Olarak Gastronomi* içinde (ss. 81-96 ). Ankara: Detay yayıncılık.
- Sürücüoğlu, M. S. (2001). Beslenme Kültürümüzde Süt ve Süt Ürünleri. Süleyman Kazmaz, Cihan Yamakoğlu, Kamil Toygar, Veysel Atacan (Ed.), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar* içinde (ss. 129-148 ). Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.
- Tarakçı, Z., Bölük, M. ve Karaağaç, M. (2015). Ordu İlinde Tüketicilerin Peynir Tüketim Alışkanlıkları. *Ordu Üniversitesi Bilim ve Teknoloji Dergisi*, 5(2), 55-62.
- Tekinşen, O. C., Nizamlioğlu, M., Keleş, A., Atasever, M. ve Güner, A. (1998). Tulum Peyniri Üretiminde Yarı Sentetik Kılıfların Kullanılabilirlik İmkânları ve Vakum Ambalajlamanın Kaliteye Etkisi. *Veteriner Bilimleri Dergisi*, 14(2), 63-70.
- Tekinşen, C. (2000). Süt Ürünleri Teknolojisi. Konya: Selçuk Üniversitesi Basımevi.
- Türk Patent Enstitüsü, (2017). 17 Eylül 2019 tarihinde <https://www.turkpatent.gov.tr/TURKPATENT/resources/temp/6B3F914C-E72C-437C-8A30-F50C51DE0A23.pdf> adresinden erişildi.
- Türkyay, O. ve Genç, K. (2017). Gastronomi Turizmi. Mehmet Sarıışık (Ed.), *Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi* içinde (ss. 211-239). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Uca, A. (2012). Karaman'da Kırsal Turizmin Örneği: Sertavul. *Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 2, 71-75.
- Uca, A. ve Ülker, A. (2016). Geçmişten Günümüze Karaman'da Meslekler. Konya: Palet Yayınları.
- Uysal, A., Alodalı, N. ve Demirci, M. (1992). Dünü ve Bugünüyle Karaman. Konya: Arı Ofset Matbaacılık.
- Vrdoljak, M., Mikulec, N., Markov, K., Kalit, S. ve Frece, J. (2018). Aromatic Compounds of Cheese Ripening in Animal Skin: An Overview. *Journal of Central European Agriculture*, 19(2), 318-334.
- Yaşar, Z. ve Yurdakul, O. (2010). Bölgesel Kalkınmada Yöresel Ürünlerin Kullanımı: Divle Tulum Peyniri Örneği. *Çukurova Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 22(2), 159-167.
- Yavuzaslanoğlu, E. ve Yavuz, M. (2012). Karaman'ın Tarım Turizmi Yönünden Potansiyeli. *Karamanoğlu Mehmet Bey Üniversitesi Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 1, 31-33.
- Yazıcıoğlu, Y. ve Erdoğan, S. (2004). SPSS Uygulamalı Bilimsel Araştırma Yöntemleri. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Yılmaz, H. ve Ekincek, S. (2016). Gurmeler ve İletişim. Hakan Yılmaz (Ed.), *Bir İletişim Biçimi Olarak Gastronomi* kitabı içinde (ss. 115-138). Ankara: Detay Yayıncılık.

## **The Perception of a Geographical Indication Gastronomic Value, The Karaman Divle Obruk Tulum Cheese by the People of the Region**

**Seher TOKLU**

Necmettin Erbakan University, Institute of Social Science, Konya/Turkey

**Yeliz PEKERŞEN**

Necmettin Erbakan University, Faculty of Tourism, Konya/Turkey

### **Extensive Summary**

Cheese has an important place in the nutrition of Turkish society. It is known that 50 different cheese varieties are produced in Turkey, the most important of which are seen as white cheese, kasar cheese and bryndza (Sürücüoğlu, 2001). Bryndza is a kind of cheese produced in overalls made of sheep's skin. The villagers produce bryndza rather than sell it to meet their own needs (Belge, 2001) and it is consumed especially in the Central Anatolia region. It is also known that cheese obtained from goat or sheep milk is salted and pressed into coveralls (Ministry of Culture and Tourism, 2008).

Turkish society has lived in different geographies and has been influenced by many religions and cultures. Therefore, a cheese culture that has developed due to traditional methods has emerged in the process from Central Asia to today (Özkaya & Gün, 2007). In order to preserve and develop this culture, recording of traditional cheeses and carrying out studies on sustainability are important for regional development (Karaca, 2016).

The fact that Karaman was home to many civilizations influenced the food and nutrition understanding of the region (Aylan, İş and Yeşilçimen, 2017). The meal named Arabaşı is cooked in long winter nights while pilaf with meat and quickbread with ground meat layer on top is are cooked at weddings, circumcision feasts and funerals. Bulgur pilaf is consumed frequently in Karaman province and villages (Uysal, Alodalı and Demirci, 1992). Karaman culinary culture is similar to other provinces of Central Anatolia and oriented to cereals and meat. Due to the arid climate, cereals are produced more than vegetables. In provinces such as Konya and Aksaray, especially in Karaman, pasta, bulgur and biscuits are produced (Gürsoy, 2013).

In general, Karaman culinary culture is forgotten due to lack of publicity and failure of transferring local delicacies to new generations. The failure of presenting local food in the food and beverage establishments in the province is another factor that causes the loss of culinary culture (Aylan et al., 2017).

Divle Pothole Bryndza is made in Üçharman village of Ayrancı district of Karaman province. Cheese is named after the Divle Pothole in the village where it is kept waiting for the ripening process (Kamber, 2005). The cheese, which is unique to the region, gains all its distinctive features from this region (Yaşar and Yurdakul, 2010). Cheese curd produced from whole-fat sheep's milk is pressed into sheep or goat bags by tightening in such a way that there is no air remaining. It is covered with a cloth in a cool place, it is kept until it dries for 9-10 days and the opening of

coveralls are sewn (Tekinşen, 2000). For the maturation process, sloped locations are preferred when placing coveralls in the pothole and caution is observed for them not to touch each other (Kamber, 2005). After placement, it is allowed to ripen in the Divle Pothole, which is known to have a temperature of 4-5 °C and a relative humidity of 80%± (Tekinşen, 2000). The Pothole, which is a karstic collapse, has a history of 300 years. Generally used as a cold storage, the Pothole has a unique effect on cheese (Kan, Gülçubuk, Kan and Küçükçongar, 2010). When the appearance of cheese is examined, it is seen that the parts adhered to the skin are in a dirty gray color and the inner parts are similar to cream or porcelain white (Kamber, 2005).

The elevator system is used in the process of placing and removing Divle Pothole bryndza in the pothole. The Pothole extends in the east-west direction and is approximately 150 meters long (Kan et al., 2010). One month after being placed in the pothole the blue, white and red mold start to grow on the cheese respectively. The mold formed dries in September or October (Kamber, 2005). During ripening, cheese is covered with a distinctive red mold due to the natural flora of the cave. When the cheese is ready to be eaten, that is, when it ripens, redness starts to peel automatically (Kehler, 2016).

Moving forward with that information, the aim of the study is to determine whether local people have knowledge about Karaman Divle Pothole bryndza, which is a geographically marked product, and to evaluate the contribution of this cheese to Karaman gastronomy tourism. It is important for Divle Pothole bryndza to gain popularity in recent times and to keep the name of Divle Pothole bryndza sold in the market only by keeping it in the pothole without being subject to a certain production procedure.

The population determined for the research consists of local people aged 18 and over living in the province of Karaman. According to the data of 2018, 251.913 people live in Karaman (Governorship of Karaman, 2018). Yazıcıoğlu and Erdoğan (2004) stated that the sample size, which should be 5% error margin and 95% confidence level, was 384. In this respect, the questionnaires were applied to 430 people who were selected by convenience sampling method between 1-30 November 2018 and who volunteered to participate in the research. It was understood that 30 of the questionnaires were filled in incomplete and unelaborate, which were not included in the assessment, and the analyses were made with a total of 400 questionnaires. In the research, the questionnaire method, one of the quantitative research methods, was used to collect data. The questionnaire form used by Durusoy (2017) in his doctorate thesis study was used in the research. The first part of the questionnaire, which was prepared as Five-Point Likert (1- Strongly Disagree- 5- Strongly Agree), consists of demographic and individual information form asked to learn the profile of the participants. The second part includes the Karaman Region Gastronomy Perception Scale, which consists of 9 questions to measure gastronomic perception in the region, and the third part includes the Karaman Divle Pothole Bryndza Knowledge Scale, which consists of 11 questions to measure the knowledge of the Divle Pothole bryndza in the region.

As a result of this study conducted in Karaman province, when the demographic characteristics of the participants are examined; it is observed that they are generally female and in 18-25 age range. Education status is usually high school. The majority of the local people stated that they love to consume cheese, they heard of Divle Pothole bryndza, but they do not have enough knowledge about the cheese and its properties. In other words, local people do not recognize this cheese belonging to their region. This result can be interpreted as the fact that most bryndza operators

in the region do not fully understand the marketing concept and how the promotional activities should be carried out. In order to make Karaman Divle Pothole bryndza more preferred and to increase its recognizability, it may be beneficial to emphasize the brand image of the product, the quality perceived by the public and the customers from the point of view by promotion activities. In order to increase the recognition of cheese, new food recipes can be developed especially by the chefs working in related departments of universities or in the sector. Promotion of cheese can be supported by organizing national fairs and festivals. If these can be achieved, it will be inevitable to achieve the desired goals both in the promotion and marketing of cheese. The activities to be carried out will allow both the recognition of Karaman province and the survival of Divle Pothole bryndza. The fact that the cheese processed by using traditional production methods can be included in the construction stage and exported to attract tourists' attention will provide positive advantages to the region and increase the economic added value of the province.

The locals also stated that Divle Pothole bryndza is a cultural value indigenous to Karaman province and it should be protected, supporting the fact that the cheese should be used more in the promotion and marketing strategies of the region, noting that related traditional food festivals can be organized and that Divle Pothole bryndza will be recognized further and make a difference thanks to the gourmet tours that the travel agencies and related organizations will organize for the region. The finding that the nutrients consumed in animals play an important role in the sustainability of cheese quality and that molds on the cheese are harmless was another result of the study. On the other hand, the most important issues that the local people negatively emphasize are that Divle Pothole bryndza does not see the value it deserves, is not recognized enough and bryndza has no effect for the preference of the region by local and foreign tourists.

The production of locally produced or even forgotten cheese products should be encouraged. This way, both local cultural values can be protected and the culinary culture of the regions will be sustained.