

## Yöresel Gıda Ürünlerinin Kırsal Kalkınmaya Etkisi: Savaştepe/Sarıbeyler Üzerinde Bir Pilot Çalışma

Meziyet NARIN<sup>1\*</sup>

Neslihan İNANÖZ<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Balıkesir Üniversitesi Burhaniye Meslek Yüksekokulu, Balıkesir, Türkiye

<sup>2</sup>Balıkesir Üniversitesi Havran Meslek Yüksekokulu, Balıkesir, Türkiye

\*Sorumlu Yazar:

E-posta:mnarin@balikesir.edu.tr

Geliş Tarihi: 15 Ağustos 2016

Kabul Tarihi: 01 Aralık 2016

### Özet

Yöresel ürünler, bölge insanların geleneksel yaşam kültürünü yansıtan değerler bütünüdür. Bu değerler içinde yerel halkın, gıda ürünleri ile ilgili geçmişten günümüze kadim bilgilerinin yaşatılması, kırsal kalkınmanın sürdürülebilirliği açısından hayati bir öneme sahiptir. Günümüzde, ucuz ve sağlıklı gıdalara erişim bunların ancak yörede üretilmesiyle mümkündür. Ayrıca, yerel gıdaların tüketimi, yöreyi kalkındırmasının yanında, toplumu bir arada tutan değerlerin güçlenmesini de sağlayacaktır. Bu çalışmanın amacı, Balıkesir İli Savaştepe İlçesi'ne bağlı Sarıbeyler (Nahiyesi) Mahallesi'nde yaşayan halkın, yöresel gıda ürünlerinin üretimi ve tüketiminde yaşadıkları değişiklikleri ortaya koyarak, geleneksel beslenme kültürünün yerel kalkınmanın sağlanmasında farkındalık yaratmasını sağlamaktır. Bu bağlamda, öncelikle geleneksel gıda ürünleri ve kırsal kalkınma konusunda bir literatür araştırması yapılmıştır. Literatürden elde edilen bilgiler ışığında, söz konusu yörede yaşayanların yerel gıda üretim ve tüketim durumunu ortaya koyabilmek için, gelenek taşıyıcısı eski nesil ile orta ve yeni nesilden kişiler yanın da yerel yöneticilerle yarı yapılandırılmış form kullanılarak derinlemesine mülakat uygulaması gerçekleştirilmiştir. Araştırmadan elde edilen temel bulgular, yöresel gıda ürünlerinin üretim süreci ve tüketiminde, geleneksel kültürün günümüze taşınmasında sorunların yaşandığını, bölge kalkınmasının da bu durumdan olumsuz etkilendiğini ortaya koymaktadır.

**Anahtar Kelimeler:** Kırsal kalkınma, Savaştepe/ Sarıbeyler, sürdürülebilirlik, yöresel gıda ürünleri

## The Impact of Local Food Sproducts on Rural Development: A Pilot Study in Savastepe / Sarıbeyler

### Abstract

Local products are sets of values which reflect the traditional life culture of local people. In these sets of values that we should keep ancient wisdom of the local people from past to the present alive is crucial in terms of the sustainability of rural development. Today reaching healthy and cheap food products is only possible when they are produced in their region. Furthermore, consuming local food products is going to provide the values that hold the society together to be strong besides developing the area. The purpose of the study is to create awareness in providing rural development by traditional nutrition culture, putting forth the changes that the people live in Balıkesir province Savastepe/Sarıbeyler district have experienced on consumption and production of local products. In this context firstly a literature study has been made on traditional food products and rural development. In the light of the findings, in order to put forth the consumption and production of local people in the region depth interviews has been made by using semi-structured form with local government entities, tradition bearers, the older generation, the middle generation and the new generation. Fundamental findings from the research put forth that there are problems about production and consumption of local food products and moving the traditional culture from past to present, therefore rural development is affected negatively.

**Keywords:** Local food sproducts, rural development, sustainability, Savastepe / Sarıbeyler

### GİRİŞ

Kırsal kalkınma, en genel tanımıyla, kırsal alanda yaşayan fertlerin ekonomik ve sosyal refahı ile yaşam kalitesini artırma sürecidir. Kırsal kalkınmanın temel amacı; yerel mevcut ve potansiyel kaynakların değerlendirilmesi, doğal ve kültürel varlıkların korunmasını esas alarak, kırsal toplumun iş ve yaşam koşullarının kentsel alanlarla uyumlu olarak yöresinde geliştirilmesi ve sürdürülebilirliğinin sağlanmasıdır [1]. Genel olarak bakıldığında kırsal kalkınma kavramının sadece tarım sektörünü veya tarım nüfusunu kapsayan bir olgu olmadığı görülmektedir. Bunlara ek olarak sosyal, kültürel ve doğal kaynakları içerisinde barındıran ekonomik bir bütünlük olarak kırsal kalkınmayı ele almak, daha geniş açıdan soruna yaklaşılmasını sağlamaktadır [2].

Yapılan araştırmalara göre, tarım sektörünün dünya çapında kriz yaşadığı ve gıda güvenliğinin de tehdit altında olduğudur. İnsan hayatının vazgeçilmez olan beslenme; yöresel ürünler içinde bölge insanların geleneksel yaşam kültürünü yansıtan bir değerler bütünüdür. Bu konuda yerel halkın geçmişten günümüze kadim bilgilerinin yaşa-

tilması ve gelecek nesillere aktarılması, kırsal kalkınmanın sürdürülebilirliği açısından önem arz eden unsurların başında gelmektedir.

Ulusal ve yerel kimliklerin yaşatılmasında ve tanıtılmasında önemli bir yeri olan geleneksel gıdaların, toplumların beslenme kültürünün gelecek nesillere aktarılmasında önemli bir yeri vardır. Geleneksel gıdalara ilgi dünya genelinde ve ülkemizde giderek artmaktadır. Geleneksel gıdalar kırsal kalkınma açısından önemlidir. Geleneksel gıdaların bulunduğu yerde korunarak üretilmesi, sürdürülebilir kalkınmanın temelini oluşturmaktadır. Türkiye bulunduğu coğrafya itibarıyla, hayvansal ve bitkisel gıda kaynaklarının çeşitliliği nedeniyle zengin beslenme kültürü olan ülkeler arasında yer almaktadır.

Bu çalışmada, Balıkesir İli Savaştepe İlçesi'ne bağlı Sarıbeyler (Nahiyesi) Mahallesi'nde yaşayan halkın, yöresel gıda ürünlerinin üretimi ve tüketiminde yaşadıkları değişiklikleri ortaya koyarak, yerel kalkınmanın sağlanmasında geleneksel beslenme kültürünün önemi açısından farkındalık yaratılması konusunda öneriler sunulmuştur.

## KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Dünyada kırsal kalkınma çalışmaları ile ilgili gelişmelerin başında, 1905 yılında Roma’da kurulan Uluslararası Tarım Enstitüsü gelmektedir. Enstitü 1948 yılında görevlerini yeni kurulan Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Teşkilatı FAO’ya devretmiştir. FAO gerek gelişmiş ve gerekse gelişmekte olan ülkelerde açlıkla mücadelede ve yoksulluğun önlenmesinde uluslararası düzeydeki çabaların önderliğini yürüten bir örgüttür [3].

Sürdürülebilir kalkınma kavramı, ilk uluslararası ifadesini, Haziran 1972’de İsveç’in Stockholm kentinde yapılan “Birleşmiş Milletler (BM) İnsan Çevresi Konferansı” sırasında bulunmuş ve bu konuda uluslararası ülkeler düzeyinde çözüm arama çalışmaları, 1983’te BM tarafından Dünya Çevre ve Kalkınma Komisyonu’nun kurulması ile hızlanmış ve 1992’de Rio Zirvesi’nde Gündem 21’in kabul edilmesiyle önemli bir dönüm noktasına gelmiştir. Bu süreçte günümüzde de geçerliliğini koruyan sürdürülebilir kalkınmanın tanımı; “bu günün gereksinim ve beklentilerini, gelecek kuşakların kendi gereksinimlerini ve beklentilerini karşılama olanaklarını tehlikeye atmaksızın karşılamak” olarak yapılmıştır [4].

Uluslararası Tarımsal Kalkınma Fonu IFAD verilerine göre dünyanın en yoksul insanların %75’i (1,4 milyar kadın, çocuk ve erkek) kırsal kesimde yaşamakta ve geçimleri tarım ve ilgili diğer faaliyetlere dayanmaktadır [5].

Türkiye’de ilk defa 1970’li yıllarda başlatılan entegre nitelikteki kırsal kalkınma projeleri tarımda verimlilik ve modernizasyon odaklı olup, daha çok az gelişmiş bölgelerdeki illerde uygulanmıştır. Ancak, ülke tarımında kişi başına katma değer düşüklüğü ve 1990’lardan (1770 dolar) 2000’lere geldiğinde bunun fazla arttırılamamış olmasıdır. 2003-2005 yıllarında tarımda kişi başına katma değer en düşük olduğu ülke üst-orta gelirli ülkelere göre (1846 dolar) Türkiye’dir. 2002-2009 yılları arasında yerel tarımsal alanlardan 2 milyon kişinin göç etmesi Türk tarımında düşük verim ve gizli işsizlik sorununu ortaya koymaktadır [6].

Kırsal ekonominin güçlenmesinde temel kaynak, kırsal alanın yerelde sahip olduğu varlıklardır. Bu temel varlıklar arasında; tarımsal ürün çeşitliliği, temiz çevre, doğal kaynaklar, doğal güzellikler, tarihi ve kültürel varlıklar yer almaktadır. Kırsal alanda sürdürülebilir bir kalkınmanın yaygınlaştırılmasında, yörenin arazinin kullanım ve planlamasının da içinde yer aldığı kırsal yerleşme, hayvancılık, ormancılık, nüfus, ulaşım, su kaynakları ve kırsal turizm planlaması ile entegre alan yönetimi ilkeleri çerçevesinde dengeli olarak uygulanması gerekmektedir [7].

Giderek tükenen doğal kaynaklar, hızla artan dünya nüfusu, insanları kısıtlı doğal kaynakları koruyarak etkin kullanmaya yöneltmektedir. Günümüzde, insanların yaşamında hayati önem arz eden gıdaların üretiminde modern/endüstriyel üretim yöntemlerinin tercih edilmesi sürdürülebilir kırsal çevreyi tehdit eder duruma gelmiştir. Yerel halkın gelir kaynaklarının başında yer alan hayvansal ve zirai üretimden uzaklaşması ile geleneksel bilgi ve toplumun değerlerini yansıtan yöresel ürünlerin de kaybolma riski doğmuştur

Yerel gıda güvenliği ve beslenme problemi yaşayan dünyanın 2050 yılına kadar 9.7 milyar öngörülen nüfusunun beslenebilmesi için, çevreci sürdürülebilir tarım uygulamalarının yaygınlaştırılması gerekmektedir [8]. Sürdürülebilir üretimin güçlendirilmesi konusunda alınan tedbirlerden biri de, Uluslararası Gıda ve Tarım İçin Bitki Genetik Kaynakları Antlaşmasına göre, çiftçi Hakları’nı koruma altına almak ve teşvik etmek için “gıda ve tarım bitki genetik kaynak-

ları konusunda geleneksel bilgilerin korunması”dır [9]. Bu amaçla ülkemizde ekolojik dengenin korunması, organik tarımsal faaliyetlerin yürütülmesi, organik tarımsal üretimin ve pazarlamanın düzenlenmesi, geliştirilmesi, yaygınlaştırılmasına ilişkin mevzuatta düzenlemeler yapılmaktadır [10].

Bu nedenle ekilebilir tarım alanlarının artırılması yanında, yereldeki mera alanlarının da kullanılarak koyun, keçi gibi küçükbaş hayvan yetiştiriciliğinin geliştirilmesi gerekmektedir. Su gerektirmeyen çeşitlerden arpa, mercimek ve baklanın dünya çapında üretiminin geliştirilmesine önem verilmelidir [11].

Türkiye hayvan varlığı bakımından zengin olmakla birlikte, gerek hayvancılıktaki birim başına verim gerek kişi başına hayvansal ürün tüketimi bakımından gelişmiş ülkelerin gerisindedir. Ayrıca, hayvansal üretimin yem kaynağı olan meralar, aşırı otlatma, iyileştirici önlemlerin alınmaması ve köyün ortak malı olması gibi nedenlerle en çok tahrip edilen toprak kaynağıdır. Olanaksızlıklar nedeniyle az üretim girdisi kullanan küçük ve yoksul tarım üreticisinin, kendisi ve ailesi için “sürdürülebilir bir yaşam tarzı” sağlayacak biçimde ve sahip olduğu içsel teknik bilginin yardımıyla, çevreye uyumlu üretim yapmasını hedeflemenin doğru bir yaklaşım olacaktır vurgulanmaktadır [12].

Ülkemizde gerek tarım gerekse bölgesel politika hedeflerini tamamlayıcı bir işlevle yapılandırılan kırsal kalkınma; Dokuzuncu ve Onuncu kalkınma planlarında bölgesel gelişme ekseninde konumlandırılırken bu politikanın içeriği tarım sektörünün rekabet gücünü ve yerel kalkınmayı destekleyecek biçimde tanzim edilmiştir [13].

2010-2014 Dokuzuncu Ulusal Kırsal Kalkınma Stratejik Planı’nda da iklim değişikliği ve sürdürülebilir kalkınma göz önüne alınarak tarım ve kırsal kalkınma, insan sağlığı, çevresel farkındalık, biyoçeşitliliğin ve gen kaynaklarının korunması ve geliştirilmesi, küresel ısınma tehdidine karşı önleyici tedbirlerin alınması ve tarım ihracatında ürün çeşitliliğinin arttırılması gibi konular yer almaktadır [14].

Geleneksel ürün, geleneksel hammaddeler kullanılarak üretilen veya geleneksel bir bileşim ya da geleneksel bir üretim biçimi ile tanımlanan veya doğrudan geleneksel bir üretim biçimine dayanmamakla birlikte, böyle bir üretim tarzını yansıtan işlemlerden geçirilmiş olması nedeniyle aynı kategorideki benzer ürünlerden açıkça ayrılabilen ürünü ifade etmektedir [16].

Yöresel ürünlerin başında insan hayatı için vazgeçilmez olan gıda ürünleri gelmektedir. Global pazarda rekabet edebilmek ve yöresel gıda ürünlerinin benzerlerinden ayrılabilmesi için özel ad veya işaret ile belirlenmesi yani marka olması gerekmektedir.

Piyasada marka olmuş ürünler aynı zamanda bilinçli tüketiciler tarafından tercih edilen organik üretim sertifikalı ve kaynağı net belli olan, yetiştirildikleri yerlere sosyo-ekonomik katkı sağlayan ve hikayesi olan ürünler arasından seçilmektedirler. Günümüzde çocuklarını katkısız gıda ürünleri ile beslemek isteyen duyarlı aileler bu ürünlere daha fazla para ödemeyi göze almaktadırlar [17]. Türkiye’de Ege ihracatçıları Birliği’nin verilerine göre AB ülkeleri başta olmak üzere dünyanın çeşitli ülkelerine ihraç edilen organik gıda ürünlerinin 1998 yılında 8.616.686,74 kg. olan miktarı, 2015 yılında 13.548.757 kg.olarak yükselme göstermesi değişen taleplerin sonucunu göstermektedir [18].

Birleşmiş Milletler raporuna göre, organik tarım konvansiyonel tarıma göre %30 daha fazla iş olanağı yaratmakta ve çiftçinin gelirinde bir düşüş olmaksızın, tarımsal kazanç daha fazla kişi tarafından bölüşülmekte ve daha fazla aile iş bulma şansını elde etmektedir [19].

Yöre kalkınmasında günümüzde yüksek kaliteli yöresel ve organik ürünlere giderek artan talep, tüketicinin çevre, gıda kalitesi ve güvenliği konularında artan duyarlılığı, gelişen kentsel ekonomiler, kentsel ve kırsal alanlar arasındaki ilişkilerin güçlenmesi, kırsal turizm çeşitlerine ve rekreasyon alanlarına artan ilgi, kırsal alanlara varlıklarını değere çevirme konusunda yeni fırsatlar sunmaktadır. Bu kapsamda, geliştirilecek yerel/bölgesel ürünler tarımsal ürünler olabileceği gibi; tarımsal ürünlerin çeşitli şekillerde işlenmesi suretiyle oluşturulabilecek gıda ürünleri, tıbbi, aromatik ve süs bitkisi ürünleri, odun ve odun dışı orman ürünleri, turizm ve rekreasyon imkanları, el sanatları ve bazı sanayi ürünleri olabilecektir [20].

Kırsal ekonominin, hızla değişen pazarlarda rekabet gücü kazanabilmesi için, tarımsal verimliliği sağlamanın yanında, karşılaştırmalı üstünlüklerinin olduğu alanlarda, yerel ayırt edici özelliklerini belirleyerek ve bunları geliştirerek, sahip olduğu varlıkları, yenilikçi yöresel ürünlere dönüştürmesi ve dış pazarlara açılması da önem arz etmektedir. "Belli bir coğrafi bölgede yer alan, karakteristik özellikleriyle çevreden ayrılan bir yer, sınırlı bölüm" olarak tanımlanan yöre kavramına bağlı olarak yöresel ürünler, değişik bölgelerimizde üretilen ve üretildiği yöreye has tat, aroma ve bileşim gibi özelliklere sahip olan ürünler olarak tanımlanmaktadır [21].

Dünyada birçok ürün üretildiği bölgenin adıyla bilinmekte, o yörenin adıyla tanınmakta ve pazarlanmaktadır. Ancak ürünlerini ve niteliklerini; o yöreye özgü doğal koşullardan ya da o yörede o ürünü üretenlerin çok uzun süreler boyunca geliştirdikleri bilgi, beceri, yöntem ve tekniklerden almaktadırlar. Geleneksel ürünleri, ekonomik değerler olarak tanımlamanın yanısıra o bölgede yaşayan ve üreten insanların geleneksel ürünleriyle gelenek, görenek ve kültürlerini de yansıtıklarını unutmamak gerekir [22].

Günümüzde de AB ülkelerinde 610'u şarap, 191'i tarım ve gıda ürünleri 801 ürün coğrafi işaret koruması altında olup, ürünlerin üretimini yapan toplam, 174.00 işletmenin cirosu 30-35 milyar € 'ya ulaşmaktadır. Bu ürünlerin arasında farklı bir yeri olan, Fransa'nın 1070 yılından bu yana "Korumalı Köken Adı"ndan yararlanan en eski peyniri Roquefort, yaratmış olduğu katma değer ve istihdamla gerçek bir kırsal kalkınma aracıdır. Yörede bir yaşam biçimi oluşturan bu ünlü ürün ihracat gelirlerinin yanı sıra her sene mağazaları ziyarete gelen yerli ve yabancıların bıraktıkları turizm gelirleri ile de yöre ekonomisine önemli katkılar sağlamaktadır [23]. 2014 yılı verilerine göre Fransa'da Roquefort peynir üretimi 16900 tondur. Bunun %20'si başta İspanya, Almanya ve Büyük Britanya olmak üzere diğer ülkelere ihraç edilmiştir [24].

1995'te çıkarılan 555 sayılı kanun hükmünde kararname ile AB uygulamasında yer alan ve coğrafi işaret tanımına girmemekle birlikte geleneksel hammaddeler kullanılarak üretilen veya geleneksel bir bileşim ya da doğrudan doğruya geleneksel üretim biçimi ile karakterize edilen yahut böyle bir üretim tarzını yansıtmaya nedeni ile aynı kategorideki benzer ürünlerden açıkça ayrılabilen ürün adlarını ifade etmek üzere geleneksel özellikli ürün adları da koruma kapsamına alınmıştır. Bu yolla baklava, pastırma, cezerye, döner, gül likörü, vb. geleneksel özellikli ürünlerimizin korumaya alınması ve kökleri derinlere uzanan Türk kültür ve tarihi kapsamında daha pek çok sayıda ürünümüzün ulusal ve uluslararası piyasada haksız rekabetten korunması amaçlanmıştır [25].

555 sayılı KHK'nın 3'üncü, maddesine göre coğrafi işaretler menşe adı ve mahreç işareti olmak üzere iki şekilde tescil edilmektedir. Coğrafi sınırları belirlenmiş bir yöre,

alan, bölge veya istisnai durumlarda ülkeden kaynaklanan bir ürünün tüm veya esas nitelik ile özellikleri bu yöre, alan veya bölgeye özgü doğa ve beşeri unsurlardan kaynaklanması ve ilgili ürünün üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerinin tümüyle bu yöre, alan veya bölge sınırları içinde yapılması ürünün "menşe adını" belirtir. Menşe adları ait oldukları coğrafi bölgenin dışında üretilmezler. Çünkü ürün, niteliklerini ancak ait olduğu yöre içinde üretildiği takdirde kazanabilir [26]. Bu ürünler arasında yerel malzeme ve geleneksel bilgi birikiminin somut çıktısını oluşturan yöresel gıdalar, bir yerin en değerli çekiciliklerinin başında yer almaktadır. Bu yüzden destinasyonların yörelerine ait yemek kültürünü koruyarak operasyonel stratejiler geliştirmeleri hem gastronomi turizminin gelişmesinde hem de yerel rekabet piyasasında sürdürülebilir kimliğinin oluşturulmasında etkili olacaktır [27].

Anadolu'da bitki coğrafyası açısından üç farklı bölge olması, değişik iklim bölgeleri ve farklı yüksekliklerde coğrafi alanlar, özel yaşam alanları oluşturulmuştur. Bu özel yaşam alanları dünyanın başka bir bölgesinde bulunmayan ve endemik olarak tanımlanan canlı türlerinin yaşamasına olanak sağlar. Anadolu'da 10-12 bin bitki türünün çeşitliliği bu özelliğin sonucu ortaya çıkan bir zenginliktir [28].

Hayvansal ve bitkisel zenginliği ile ülke ekonomisine önemli katkılar sağlayan ve nüfusunun büyük çoğunluğunun kırsalda yaşadığı Balıkesir İlinin Savaştepe İlçesi'nin de ekonomisi tarım ve hayvancılığa dayalıdır. İlçede 2 adet un fabrikası ile 11 adet mandıra mevcuttur. Yöre peynirleri Türkiye çapında ün kazanmış Mihaliç kelle peyniri adı altında bilinmektedir. İlçede çiftçilerin arazileri genelde dağlık ve küçük parçalı olduğu için çiftçilerimizin gelir düzeyi Türkiye ortalamasının altında yıllık yaklaşık 2000 dolar civarındadır. İlçede faaliyette bulunan 20.000 kapasiteli 20 adet Tavuk yetiştiriciliği alanında hizmet veren kümes bulunmaktadır. 85 adet yerli 1500 adet fenni kovan olmak üzere 1585 adet arı kovanı bulunmakta olup yıllık bal üretimi yaklaşık olarak 20 tondur. 7310 adet büyük baş hayvan olup 1780 adedi kültür ırkı 4570 adedi kültür melezi 960 adedi yerli sığırdır. İlçemizde son on yılda yerli sığırdan azalma kültür ırklarında ise artış olmuştur. Açık besi olarak 5 adet modern tesis bulunmaktadır. Yaklaşık olarak 28.000 adet küçükbaş hayvan bulunmaktadır. İlçede meyve üreticiliğinin bireysel ekimler sonucunda 40.000 adet çeşitli meyve ağacına ulaşıldığı tespit edilmiştir [29].

Söz konusu zenginliğin yaşandığı en önemli yerlerden birisi de Balıkesir İli Savaştepe İlçesi sınırları içinde yer alan, hayvansal ve bitkisel gıda ürünlerinin temel hammadde kaynakları açısından zengin, verimli sulak araziler ve meraları ile Kuzey Ege sınırında yer alan Sarıbeyler'dir. Gıdaların geleneksel yöntemlerle üretilerek, korunması ve kırsal kalkınma çalışmalarına destek olunması amacıyla sözkonusu yöre araştırma kapsamına alınmıştır. Yerel ürünlerin korunarak kırsal kalkınmaya katkı sağlamanın desteklemek için beslenme unsurları konusunda çalışmalar yapılmıştır. Bu konuda yok olmaya yüz tutmuş toplumsal işlevi olan ve geleneksel beslenme kültürünü yansıtan unsurlardan biri "Sarıbeyler Seferberlik Çöreği"dir [30]. Söz konusu unsur Balıkesir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü'nün girişimleriyle; Kültür ve Turizm Bakanlığı, Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü tarafından "Somut Olmayan Kültürel Miras İl Envanteri"ne kaydedilmesi uygun bulunmuştur [31].

Çalışma alanı olan Sarıbeyler'de "Ekolojik Çiftliklerde Tarım Turizmi ve Gönüllü Bilgi, Tecrübe Takası", kısa adıyla TaTuTa projesine dahil bir çiftlikte yer almaktadır [32].

Günümüzde, bilinçsiz gübre, ilaç kullanımı ve sulamalı

bitkisel üretimi tercih edilen yörede, giderek toprağın verimsizleşmesine ve üretim maliyetlerinin de yükselmesine neden olunmuştur [33].

Tüm bu sebepler, yörede hayvansal ve bitkisel üretim yapan kişilerin de giderek azalması sonucunu doğurmuş, yerel çeşitliliği azalmış, toplumsal kültürü zayıflamış, işgücü göçünü zorunlu kılan bir sistemin ortaya çıkmasına zemin oluşturmuştur. Genel olarak bakıldığında yapılabileceklerin başında, yörede yerel tohum, dönüşümlü üretim, gezen hayvanlar ile yerel bilgiye, doğaya, canlılara saygılı ve bütün tarafların kazandığı (Saribeyler’de geçmişte uygulanan üretim sisteminde olduğu gibi) organik üretime geçilmesi gerekmektedir. İncelenen literatür içerisinde bu çalışmaya benzer bazı araştırmalar olmasına rağmen “Yöresel Gıda Ürünlerinin Kırsal Kalkınmaya Etkisi: Savaştepe/Saribeyler Üzerinde Bir Pilot Çalışma” isimli yapılan bu araştırma, alanında yapılmış özgün bir çalışma olarak nitelendirilebilir ve önemli bir eksikliği dolduracaktır.

## ARAŞTIRMANIN AMACI ve YÖNTEMİ

Günümüzde ucuz ve sağlıklı gıdalara erişimde, gıdaların yörede üretilmesi ile mümkün olacağı ve yöre insanını bir arada tutan değerleri de güçlendireceği için yerel gıda tüketilmesi gerekmektedir. Bu çalışmada; Savaştepe/Saribeyler’de yaşayan yerel halkın yörede üretilen gıda ürünlerini geçmişten günümüze ne kadar kullandıkları ve yerel gıdaların üretim ve tüketiminde hem toplumu birarada tutan değerler, hem de daha sağlıklı ve ucuz nasıl üretilip tüketilebileceği araştırılmıştır.

Yapılan çalışmanın amacı, kırsal kalkınmada yöresel gıda ürünlerinin etkisini araştırmaktır. Literatür taraması sonucunda yapılan araştırma konusuyla ilgili yeterli çalışmanın bulunmaması ve bilgiye ihtiyaç duyulması, bu bilgilerin yerel halktan öğrenilmesi gerektiğinden dolayı nitel araştırma yöntemi tercih edilmiştir. Bu yöntemi tercih nedenleri arasında araştırma probleminin kendi doğal çevresinde, deseninde esnekliğin sağlanması, katılımcı bireylerin algı ve deneyimlerinin ortaya konulabileceği bütüncül yaklaşım içinde, tümevarımcı analiz ile araştırmacının da katılımcı rolünün olması özellikleri de gelmektedir [34]. Söz konusu bu teknik, sınırlı ve ulaşılabılır sayıda yerelde yaşayanların görüşlerine yönelik araştırma konusu ile ilgili derinleşmesine bilgi edinilmesine olanak tanımaktadır. Ayrıca, görüşme yapılan kişilerin görüşleri doğrultusunda araştırma konusu ile ilgili yeni fikirlerin ve bilgilerin ortaya konulmasına olanak sağlayacağından dolayı tercih edilmiştir. Bu bağlamda, çalışmanın amacına uygun olarak Savaştepe/Saribeyler’deki yok olmaya yüz tutmuş geleneksel beslenme kültürünü ortaya çıkarıp, farkındalık yaratmak ve yaşatmak amaçlanmıştır. Öncelikle söz konusu yörede yaşayanların yerel gıda üretim ve tüketim durumunu ortaya koyabilmek için, gelenek taşıyıcısı eski nesil ile orta ve yeni nesilden kişiler yanın da yerel yöneticilerle yarı yapılandırılmış form kullanılarak derinleşmesine mülakat uygulaması gerçekleştirilmiştir. Görüşme yapılacak kişilerin belirlenmesinde zengin bilgi kaynağı olabilecek birey, durumların saptanmasına olanak verdiği için amaçlı örnekleme yöntemlerinden kartopu örnekleme yöntemi kullanılmıştır [35]. Kartopu örnekleme evrenin sınırlarının ve evrene üye olanların kesin olarak belirlenemediği durumlarda kullanılan bir yöntemdir. Kartopu örnekleme yapmak için herhangi bir şekilde evrene dahil birisiyle temas kurulur, sonra bu kişinin yardımıyla bir başkasıyla, daha sonra yine aynı yolla bir başkasıyla temas kurulur [36]. Kartopu örnekleme yönteminin olumsuz yönlerini azaltmak

için, görüşme yapılacak kişilerin belirlenmesinde, yörede eski ve günümüz yerel yöneticilerle temas kurularak, geçmişte ve günümüzde bilinçli olarak hayvansal ve bitkisel üretim yapan kişilerin tespit edilmesi sağlanmıştır.

Mülakat sırasında “Verilen bilgiyi biraz açar mısınız?”, “Konu ile ilgili örnek verebilir misiniz?” vb. ifadelerle araştırma hakkında daha detaylı bilgi sağlanmaya çalışılmıştır. Görüşmeler yerel yöneticilerin belirlediği tarih ve zamanlarda kendi çalışma ortamlarında yapılmıştır. Yerel halktan belirlenen kişiler önceden randevu alınarak evlerinde ziyaret edilmiştir. Onay için tekrar, sorulmuş soruların sıraları değiştirilerek, bütünlüğün bozulmasına engel olunmuştur. Katılımcılardan izin alınarak kayıt altına alınmış ve bazı önemli hususlarda gerektiğinde ayrıca not alınmıştır. Görüşmeler yaklaşık 40-60 dakika sürmüş ve 2016 yılının Mayıs ayında gerçekleştirilmiştir.

Yöresel gıda ürünlerinin kültürel geçiş problemini ortadan kaldırmak için, üretici olan 30-45, 45-60 ve 60 ve üzeri olmak üzere üç nesle sorular yöneltilmiştir.

**Tablo 1.** Katılımcıların Demografik Özellikleri

| Katılımcılar | Yaş | Cinsiyet | Faaliyet Alanı |                                    |
|--------------|-----|----------|----------------|------------------------------------|
| 30 – 45      | 1   | 34       | Kadın          | Sebze                              |
|              | 2   | 38       | Kadın          | Saanen keçisi                      |
|              | 3   | 43       | Erkek          | Tavuk ve hububat                   |
|              | 4   | 45       | Erkek          | Sebze                              |
|              | 5   | 36       | Erkek          | Büyükbaş kapalı hayvan             |
| 45 – 60      | 6   | 46       | Erkek          | Keçi                               |
|              | 7   | 52       | Erkek          | Koyun                              |
|              | 8   | 54       | Erkek          | Yerli kırama keçi                  |
|              | 9   | 56       | Kadın          | Sebze                              |
|              | 10  | 57       | Kadın          | Hububat ve meyve                   |
| 60 +         | 11  | 79       | Kadın          | Sebze ve meyve                     |
|              | 12  | 75       | Kadın          | Hububat                            |
|              | 13  | 80       | Erkek          | Hububat ve sebze                   |
|              | 14  | 76       | Erkek          | Seracılık (örtüaltı sebze üretimi) |
|              | 15  | 64       | Kadın          | Büyükbaş hayvan                    |

Saribeyler’de yaşayan yerel halkın yörede üretilen ve tüketilen gıda ürünlerini geçmişten günümüze kullanma eğilimlerini ortaya koyabilmek amacıyla katılımcılara yöneltilen araştırma soruları aşağıdaki gibidir:

1. Geleneksel gıdaların ürün çeşitliliği ve üretim yöntemleri eskiden nasıldı? (tohum ayırma, saklama, tohumlaşma geleneği, yetiştirme, hasat, vb.)
2. Yerel halkın geçmişte beslenme alışkanlıkları nelerdi? (sabah, öğle, akşam genellikle tüketilen yiyeceklerden örnekler vb.)
3. Günümüzde gıda ürünlerinin üretim sürecinde yaşanan değişiklikler hakkında bilgi verebilir misiniz?
4. Yerel halk günümüzde gıda ürünlerini nasıl temin etmektedir ve beslenme şekli nasıldır?
5. Günümüzde yörede beslenme alışkanlıklarında yaşanan farklılıkların yöre kalkınmasına etkisi hakkında görüşleriniz nelerdir?

## ANALİZ ve BULGULARIN YORUMLANMASI

Savaştepe/Saribeyler’de yaşayan, üç nesilden seçilmiş kişiler ile yapılan görüşmeler sonucunda araştırma soruları çerçevesinde alınan yanıtların düzenlenmiş hali aşağıda sunulmuştur.

### **Geleneksel gıdaların eskiden ürün çeşitliliği ve üretim yöntemleri (tohum ayırma, saklama, tohumlaşma geleneği, yetiştirme, hasat, vb.)**

Savaştepe/Sarıbeyler'de eskiden yerel tohumlar kullanılarak buğday, mısır, arpa, çavdar, nohut, bakla, susam, balkabağı, ayçiçeği, ceviz, badem, gibi kurutulmuş ürünler ile kavun, karpuz, bürülce, biber, patlıcan, bamyası ve taze fasulye, üzüm, armut vb. üretildiğini ifade etmişlerdir. Dönüşümlü üretim yapıldığı, nadas yöntemi uygulandığı, hayvan gübresi kullanıldığı, gerektiğinde ilaçlama için meşe külü vb. doğal biyolojik mücadele yöntemlerinden yararlanıldığını belirtmişlerdir. Zararlılarla mücadelede otların yolunması ve çapalanmasının imce usulü gerçekleştirildiği öğrenilmiştir. Hayvansal ürünlerde ise hepsi yerel ırk olan ve gezen karakeçi, merinos cinsi koyun, karasığır ve kümes hayvanlarının; sütünden, etinden, yumurtasından yararlandığı görüşülen kişiler tarafından ifade edilmiştir. Ayrıca görüşme yapılan kişiler geçmişte hayvanlara yem olarak mısır, bakla yarması ve büyükbaş hayvanlara ıslatılarak pamuk çekirdeği verildiğini söylemişlerdir. Zengin bitki örtüsüne sahip yörede insanların beslenmesi için üretilen bitkilerin göveri (bir tarlada susam, pamuk, kavun, karpuz, mısır, fasulye vb. karışık olarak yetiştirilen teknik) usulünün uygulanmakta olduğu öğrenilmiştir. Bu üretim tekniği ile hem üretim yerinin yakınına yerleştirilen kara kovan arılarının, hem de insanların beslenmesinin birlikte sağlandığını anlatmışlardır. Bakliyatların ve ayrılan tohumların ise taşınabilen ahşap bakliyat ambarlarında saklandığı tesbit edilmiştir.

### **Yerel halkın geçmişte beslenme şekli**

(sabah, öğle, akşam genellikle tüketilen yiyeceklerden örnekler-yemek isimleri)

Geçmişte yörede üretilen hayvansal ve bitkisel malzemelerden hazırlanmış yemeklerin tüketildiği tespit edilmiştir. Mevsiminde üretilen besinler tüketilmekte ancak kışlık olarak hazırlanan buğday nişastası, tarhana, bulgur, erişte, mısır ve bakla kurusu, az da olsa mercimek, kurutulmuş patlıcan, biber ve salçanın kışın tüketildiği saptanmıştır.

Bulgurluk, ekmeçlik, nişastalık yerli buğdayların farklı çeşitlerinden elde edilen ürünler yanında, yöreye özgü çörek yapımında da susamın beslenmede önemli bir yerinin olduğu ifade edilmiştir. Ayrıca doğada yetişen, taş değirmenlerde yağı çıkarılan çetlemik ve çetmik bitkisinin de yerel halk tarafından kullanıldığı vurgulanmıştır. Bağlarda yetişen üzümün kurutulup, bandırma usulü uygulanıp, daha sonra tüketilmek üzere saklandığı, ayrıca pekmez de yapıldığı görüşme yapılan, özellikle 60 yaş üstü kişiler tarafından ifade edilmiştir. Tarhana çorbası, sütlü bulgur çorbası, kesme hamur çorbası, çorba yanında kuru biber kızartması ve turşusu, kara zeytin, sirkeli kuru biber haşlaması, ayran, burçak kahvesi, koruk suyunun günlük beslenmede tüketilen yiyeceklerin başında geldiği belirtilmiştir. Etin saklanmadan taze kesilip tüketildiği ve genellikle de özel günlerde fırında pişirildiği öğrenilmiştir. Çokça tüketilen yöresel gıdalar arasında dönderme (krep), ıspanaklı, lorlu, otlu börekler, mantı, koza kabuğu (hamurdan), süt, peynir, yumurta, tereyağı, kara helva (un helvası), buğday nişastasından pelte, sucuk (nişasta ve ceviz ile yapılıp pekmeze bandırılan yiyecek), sütlac, kompostolar, hoşafklar sayılmıştır.

Höşmerim, keşkek ve Sarıbeyler susamlı Çöreği'nin özel günlerin vazgeçilmezleri arasında yer aldığı vurgulanmıştır.

### **Günümüzde gıda ürünlerinin üretim sürecinde yaşanan değişim**

Günümüzde bitkisel ürünlerde ürün bazında çeşitlilik arttığını, örneğin bir sarı bir de ince yeşilbiber varken, günümüzde 9-10 çeşit biber yetiştirildiğini, tohum ayırma ve yerel tohumların kullanılması geleneğinin giderek azaldığını, Ambarda saklama geleneğinin kalktığını dile getirmişlerdir. 1985'li yıllardan sonra kurulan baraj ile sulu tarıma geçildiğini, nadasa bırakma, dönüşümlü ekim yöntemlerinin terk edildiğini; bir yılda iki ürün alma yönteminin yaygınlaştığını ifade etmişlerdir. Giderek azalan bitkisel üretimde suni gübre ve zirai ilaç kullanımının yaygınlaştığını, üretimin her aşamasında tarım makinelerinden yararlandıklarını ve ürünlerini de toptancılara verdiklerini ifade etmişlerdir. Yörede koyun ırkı dışında daha çok yerel olmayan inek ve keçi üretiminin yarı açık veya kapalı sistemde suni yem ağırlıklı yapılmakta olduğu ve sütlerinin mandıralara verildiğini dile getirmişlerdir.

### **Yerel halkın günümüzde gıda ürünlerini temini ve beslenme şekli**

Yöre halkı, kırmızı ve beyaz et, süt, yumurta gibi hayvansal gıdalarının çoğununun yöre dışından gelen ürünlerin satıldığı 8 bakkal, 2 markette satılan paketlenmiş ürünlerden temin ettiklerini ifade etmişlerdir. Yörede haftanın bir günü kurulan sebze-meyve pazarında satılan gıdaların tamamına yakının da yöre dışından geldiğini dile getirmişlerdir. Günümüzde, fırında et pişirme geleneği dini bayramlarda devam etmektedir. İnsanları bir arada tutan özel gün ve kutlamaların vazgeçilmez olan Sarıbeyler Çöreğini ise sürekli üreten bir fırının olduğunu, gerektiğinde mahalle fırınlarında da ürettiklerini belirtmişlerdir. Gerek ekmeç, gerekse çörek yapımında kullanılan unların seçiminde hangi buğdayın unu olduğuna dikkat edilmeden üretimin yapıldığı ve yörede susam üretimi yok denecek kadar az olduğu için, genellikle yöre dışından temin yoluna gittiklerini ifade etmişlerdir.

### **Günümüzde yörede beslenme alışkanlıklarında yaşanan farklılıkların yöre kalkınmasına etkisi**

Üretim maliyetleri (tohum, gübre, ilaç, işgücü) fazla olduğu için sebze ekiminin giderek azaldığını vurgulamışlardır. Görüşülen kişiler "70 kg. lık buğday, un fabrikasına 50 TL'den veriliyor, sonra 50 kg. un 70 TL'den alıyoruz" örneğini vermişlerdir. Yörede un fabrikası, yem fabrikası ve süt işleme tesisinin aynı şirkete ait ve tek olması üreticinin hayvansal ve bitkisel ürünlerini değerlendirmek için seçme şansını ortadan kaldırdığını, buğdaydan çıkan kepeğin de aynı fabrikada kaldığını dile getirmişlerdir.

Yerel olmayan hayvan ırklarının genellikle kapalı sistemde üretiminin yapılması, hayvan hastalıklarının fazlaşması ve buna yem maliyetlerinin de eklenmesi ile sorunlarının giderek arttığını dile getirmişlerdir.

Gerek bitkisel gerekse hayvansal üretim yapan yerel halkın üretim planlaması yapılamadığı için ürünlerinin yeterince değerlendirilemediği ve pazarlama sorunlarının yaşandığını ifade etmişlerdir.

Yerelde, geleneksel yöntemlerle üretimden uzaklaşmanın, imce usulünün kaybolmasına; gerek hayvansal gerekse bitkisel üretim ve hazırlama süreçlerinde bireysel düşünmenin artmasına, sosyal bağlarının zayıflamasına ve karşılıklı güvenin de azalmasına yol açmış olduğunu özellikle 50 yaş ve üzeri kişilerin vurguladıkları tesbit edilmiştir.

Genel olarak yapılan görüşmelerde; yörede hayvansal ve bitkisel ürünlerin üretim ve tüketiminde yaşanan değişikliklerin yörenin kalkınmasına olumsuz etki yaptığının ifade edildiği tespit edilmiştir.

## SONUÇ ve ÖNERİLER

Ülkemizde genel olarak ılıman olan iklim, hayvansal ve bitkisel çeşitliliği sağlamaktadır. Kuzey Ege ve Güney Marmara sınırında yer alan Balıkesir bir gıda toplama ve dağıtım merkezi durumundadır. Doğal ve organik ürün çeşitliliği ile sağlıklı beslenme beklentilerinin tümünü karşılayabilecek kapasiteye sahiptir. Balıkesir'in toplam yüzölçümü 1.452.814 hektardır. Bunun 515.589 ha'ı ekilebilir arazidir [37].

Balıkesir'in Savaştepe/Sarıbeyler yöresi ilk çağlardan bu yana medeniyetlere ev sahipliği yapmıştır. Zengin bitki örtüsü, verimli tarım arazileri ve geniş meraları ile tarım ve hayvancılığa elverişli yörede eskiden armut (karaçubuk, pazar, mihlca, kendi biten, güz armudu, vb.) satışı yapılan en önemli ürünleri arasında olduğu bilinmektedir. Günümüzde yok olmaya yüz tutan bu çeşitlilik, yörenin diğer ürünleriyle de bağlantılı (kara koza, sarı koza) pamuk ve yün dokumacılığı, keçecilik, bitkisel örücülük gibi sektörlerin de gelişmesini sağlamıştır. Aynı zamanda koyunculunun da yaygın olduğu yörede, koyun kelle peyniri yörenin en rağbet gören ürünleri arasında bulunmakta olduğu tespit edilmiştir.

Yöre coğrafi açıdan dağcılık (Türkmen Dağı, trekking, olta balıkçılığı vb. rekreasyon faaliyetlerinin geliştirilmesine de uygundur.

Balıkesir İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü 2012 Yılı Çalışma Raporunda belirtildiği üzere, üretime uygun 137ha Sarıbeyler Baraj Gölü avlak sahasında yetişen balıkların avlanma olanağı vardır. Ancak, Sarıbeyler baraj gölünde aynalı sazan olmasına rağmen kurulan su ürünleri kooperatifinin atıl durumda olması sebebiyle su ürünleri üretimi gelişmemiştir.

2013 TÜİK verilerine göre 2274 nüfusu (1121 kadın, 1153 erkek) olan yörede hayvansal ve bitkisel üretim yapan kişilerin geçmişi oranla giderek azaldığı görülmektedir. 2015 yılı verilerine göre 1770 dekar mera alanına sahip yörede, kayıtlı 870 tane holstein siyah-alaca cinsi büyükbaş hayvan, 2150 adet kıvrırcık melezi ve merinos melezi cinsi koyun, 725 adet saanen keçisi ve melezleri, 140 arı kovanı bulunmaktadır. 3427,405 da alanda hububat ve hayvan yemi ağırlıklı bitkisel ürünler üretilmektedir. 2016 yılı Gıda Tarım ve Hayvancılık Savaştepe İlçe Müdürlüğü'nün verilerine göre ise Sarıbeyler'de 3012.651 hektar alanda 77 çiftçi üretim yapmaktadır. Bu sayı tarımsal destek için başvuru yapan çiftçi kayıt sistemine kayıtlı olanları göstermektedir [38].

Sektörde kullanılan tarım araçlarının fiyatlarının ve yakıt maliyetlerinin yüksek olması da üretim maliyetlerini arttırmaktadır.

Üretimde sulamalı sistemi zorunlu kılan kimyasal ağırlıklı gübre kullanımı ile üretim maliyetlerinin artmasına neden olmaktadır.

Üretimde tohumun dışarıdan alınması yerelde bulunan çeşitlerin özelliklerini yitirme riski yanında, üretim maliyetlerini de arttırmaktadır.

Üretilen gıda ürünlerinin üretilmeyen yer ve zamanlarda kullanılabilmesi için saklama ve depolama koşullarının da yetersiz ve maliyeti yüksek olması da üreticileri olumsuz olarak etkileyen faktörler arasında yer almaktadır.

Hayvansal üretimde yerel ırkların tercih edilmemesi ve kapalı sistem hayvancılığın yapılması, hayvan hastalıkları-

nın artmasına ve gereksiz ilaç kullanımına neden olmaktadır.

Yerel üreticilerin gerek üretim gerekse ürünlerinin pazarlama aşamalarında yaşanan olumsuzluklarda birlikte hareket edememelerinin sorunları çözmelerinde en büyük engel olarak ortaya çıkmaktadır.

Sarıbeyler'de geçmişte, sayısı üçü geçmeyen hammadde yerel ürünlerle takas yöntemiyle elde edildiğinden, eski usul bakkalcılık bir tür ürün değişim bankası gibi işlemekteydi. Günümüzde ise temel gıda maddelerinin tamamına yakını market, bakkal, pazar vb. yerlerden temin edilmektedir. Bu yerlerde satılan ürünler yerel ürün olmadığı halde insanlar üretmek pahalı, hazır ürün daha ucuz diye sağlıklı olup olmadığını düşünmeden tüketim tercihlerini kullanmaktadırlar. Bu durum, yöre insanının geleneksel beslenme tarzını da olumsuz etkileyen hazır ürünleri (kendilerinin üretmediği yöre dışı ürünleri) tüketmeye yöneltmiştir.

Sonuç olarak, yöre halkının geleneksel gıda üretim ve tüketim yöntemlerinden giderek uzaklaşması, üretim unsurlarının dış kaynaklı hale gelmesi, üretim maliyetlerinin artmasına ve üreten yerli halkın başka sigortalı iş arayışına girmesine neden olmuştur.

Savaştepe/Sarıbeyler'in kalkınmasında yöresel gıda ürünlerini ön plana çıkarabilmek için yöre halkı görüşleri de dikkate alınarak verilebilecek öneriler aşağıdaki gibidir:

- Yerelde yapılan üretimde, geleneksel yöntemlerin kullanılarak üreticilerin kendi tohumlarını ayırması yanında, tohumlaşma geleneğinin de uygulanması ve biyolojik mücadele yöntemleri ile zararlılarla mücadelenin yapılması gerekmektedir. Dünya Sağlık Örgütü (WHO) 2020 yılına kadar kanser hastalarının %60 artmasında, üretimde kullanılan kimyasal ilaçların uygulandıkları yerlerden rüzgar, toprak ve yer altı suları ile insanların yedikleri bitkisel ve hayvansal gıdalara da bulaşmasını % 35 oranında sorumlu tutmaktadır [39].
- Yerel hayvan ırklarının doğal yemlerle meralarda sağlıklı olarak yetiştirilmesinin sağlanması. Gübrelerinin bitkisel üretimde kullanılması yanında, biyolojik atıklar ve mezbaaha atıklarının da gübreye dönüştürülmesi ile üretim maliyetlerinin düşürülmesi sağlanmalıdır.
- Yöresel üretimde tarım makinalarının kullanımında kiralama usulünün uygulanarak, küçük çiftçilerin üretim maliyetlerinin azaltılması yoluna gidilmelidir.
- Hayvansal üretim yapmak isteyen yöre halkına, yerel yönetimden destek alınarak, yerel olmayan ırklarla hayvansal üretim yapan kişilerin yaşadıkları sorunlardan haberdar olmaları sağlanmalıdır. Böylece geniş ve verimli mera alanlarına sahip yörede, yok olmaya yüz tutmuş yerel koyun, keçi ve inek ırkları ile daha az maliyetle daha sağlıklı üretim yapmaları konusunda teşvik edilmeleri sağlanmış olacaktır.
- Özellikle sayıları giderek azalan yerli keçi ve koyun üreticilerinin sütlerinin değerinin altında satılmasının önlenmesi için "Sarıbeyler Koyun ve Keçi Birliğinin" kurulması gerekmektedir.
- Yörede yaşayan geleneksel üretim bilgisine sahip kişilerin kayıt altına alınarak, gelecek nesillere aktarılması ile ilgili çalışmalar yapılmalıdır. Keçecilik, dokumacılık kursu, budama, aşılama vb uygulamaların yaygınlaştırılması yörede yok olmaya yüz tutmuş meslekler canlandırılarak hem yerel ürünlerin ekonomik değerinin artmasına hem de gençlerin işsizlik probleminin çözümüne katkı sağlayacaktır.
- Yörede faaliyet gösteren Sarıbeyler Turizm Der-

neği'nin de desteği ile insan hayatında yaşamsal önemi olan gıdaların geleneksel şekliyle üretilip pazarlanması kırsal kalkınmanın sağlanmasında itici güç oluşturmasının yanı sıra, sürdürülebilir turizm türlerinden ekolojik tarım turizmi, kültür turizmi, eğitim turizmi vb. gelişmesine olanak tanıyarak istihdamın artırılması sağlanabilecektir.

- Yörede yer alan 1. derece arkeolojik sit alanı Madal'ın ve Fırıncık mevkiindeki Kaya sunağının arkeolojik çalışmalarla kültür turizmine kazandırılması gerekmektedir.
- Yöresel beslenme kültürünü yansıtan değerlerle ilgili çörek, peynir ya da armut festivalleri düzenlenerek, gerek yerel halkın, gerekse yer yabancıları için yöresel tatları paylaşmak ve tanıtmak fırsatının oluşturulması söz konusu olabilecektir.
- Yöreyle özgü, buğday, susam vb üretilmesi, tescilli yapılan Sarıbeyler seferberlik çöğünün ve coğrafi işaret çalışmaları yapılacak diğer ürünlerin sürdürülebilirliği açısından, yerel yönetimin de desteği ile kırsal kalkınmaya yönelik projelerin hayata geçirilmesi sağlanmalıdır.
- Söz konusu yerleşim yerinin katı ve biyolojik atıkları ile mezbanın ve mandıranın atıklarının doğaya zarar vermeyecek şekilde yörede arıtma tesisinin kurulması gerekmektedir.
- Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığınca, çiftlik ve tarım aktivitelerinde faaliyet gösteren yöredeki üreticilerin ekolojik tarım konusunda bilinçlendirilmesi, ürün seçimi, yetiştirilmesi ve pazarlanması konusunda düzenli eğitime tabi tutulması gerekmektedir [40].
- Yörede, yerel tohum, dönüşümlü üretim, gezen hayvanlar ile yerel bilgiye, doğaya, canlılara saygılı ve bütün tarafların kazandığı geleneksel bilginin de kullanılmasına olanak tanıyan organik gıda üretim yöntemlerinde ekolojik ortak sertifikalandırma yöntemini kullanmaları üretim maliyetlerinden de tasarruf etmelerini sağlayacaktır [41].
- Günümüzde özellikle bilinçli tüketicilerin tercih ettiği organik sertifikalı ürünlerin yörede üretilmesi ile, gerek yerel tüketicilerin, gerekse toplumun sosyal ve kültürel buluşma noktası olan halk pazarlarının yeni bir anlayış ile dönüştürülerek kentlilere tekrar kazandırılması amacına uygun tasarlanan “%100 Ekolojik Pazarlar” a da ulaşma şansını yakalayabilecektir [42].
- Aracısız buluşma, sağlıklı gıda ve geleneksel tekniklerin birlikteliğini korumasından dolayı, yörede geleneksel yöntemlerle üretilen hayvansal ve bitkisel gıdaların tüketiciyle buluşmasının sağlanmasında mahalle bakkallarının, yöresel yemek üreten küçük işletmelerin hizmet vermesi teşvik edilmiş olacaktır. Ancak bu şekilde, geçmişten günümüze taşınması gereken kadim bilgilerinin zayıf halkasının güçlendirilerek kırsal kalkınmada olumlu itici güç oluşturması sağlanabilecektir.

## KAYNAKLAR

- [1] Ulusal Kırsal Kalkınma Stratejisi 2014-2020, Ankara, 2014, [http://kkp.tarim.gov.tr/ADMIN/App\\_Upload/UKKS.pdf](http://kkp.tarim.gov.tr/ADMIN/App_Upload/UKKS.pdf), (Erişim Tarihi: 17.8.2016).
- [2] Öztürk Ş. 2008, Kırsal Yoksulluk ve Neo-Liberal Ekonomi Politikaları, Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi The Journal of International Social Research Volume 1/5, 613.
- [3] Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Teşkilatı (FAO), 2013, T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı AB ve Dış İlişkiler Genel Müdürlüğü Uluslararası Kuruluşlar Dairesi Başkanlığı, Ankara, 9.
- [4] Emrealp S. 2005, Türkiye Yerel Gündem 21 Progra-

mi, Yerel Gündem 21 Uygulamalarına yönelik Kolaylaştırıcı Bilgiler El Kitabı, İula-Emme, İstanbul, 14.

- [5] Ulusal arası Tarımsal Kalkınma Fonu (IFAD), 2013, T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı AB ve Dış İlişkiler Genel Müdürlüğü Uluslararası Kuruluşlar Dairesi Başkanlığı, Ankara, 27.
- [7] Kazgan G. 2013. Tarım ve Gelişme, İstanbul Bilgi Üniversitesi Yayınları. 309.
- [8] Bakırcı M. 2007. Türkiye’de Kırsal Kalkınma Kavramları-Politikalar-Uygulamalar, Nobel Yayın Dağıtım, Ankara, 374.
- [9] <http://www.cimmyt.org/cimmyt-annual-report-2015-building-resilience-to-risk-now-available-online/> (Erişim Tarihi: 28.09.2016)
- [10] <http://www.fao.org/plant-treaty/en/> (Erişim Tarihi: 28.10.2016)
- [11] <http://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2010/08/20100818-4.htm-01.08.2016>
- [12] [www.icarda.org](http://www.icarda.org/), (Erişim Tarihi: 18.10.2016)
- [13] Öztürk Ş. 2008, Kırsal Yoksulluk ve Neo-Liberal Ekonomi Politikaları, Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi The Journal of International Social Research Volume 1/5, 625.
- [14] Ulusal Kırsal Kalkınma Stratejisi 2014-2020, [http://kkp.tarim.gov.tr/ADMIN/App\\_Upload/UKKS.pdf](http://kkp.tarim.gov.tr/ADMIN/App_Upload/UKKS.pdf), (Erişim Tarihi: 21.09.2016).
- [15] <http://www.sp.gov.tr/documents/planlar/TarimBakanligiSP1014.pdf>, (Erişim Tarihi: 13.09.2016)
- [16] <http://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2011/12/20111229M3-5.htm>. (Erişim Tarihi: 21.09.2016).
- [17] Altay A. 2012 Yedi Adımda Markalaşma, Sistem Yayıncılık, İstanbul, 127.
- [18] <http://www.egebirlirlik.org.tr/bilgi-merkezi-organik-tarim.asp> (Erişim Tarihi: 16.11.2016).
- [19] Şehirlioğlu B. Şimşek N. 2013, 101 Soruda Organik Ürün Rehberi, İletişim Yayıncılık, National Geographic Türkiye eki, İstanbul, 15.
- [20] [http://kkp.tarim.gov.tr/ADMIN/App\\_Upload/UKKS](http://kkp.tarim.gov.tr/ADMIN/App_Upload/UKKS), (Erişim Tarihi: 28.11.2016)
- [21] Kalemci Schneider G. Ceritoğlu A.B. 2010, Yöresel Ürün İmajının Tüketici Satın Alma Davranışı ve Yüksek Fiyat Ödeme Eğilimi Üzerindeki Etkisi-İstanbul İlinde Bir Uygulama, Pazarlama ve Pazarlama Araştırmaları Dergisi, 06(7), 31.
- [22] Altuntaş A. Gülçubuk B. 2014. Yerel Kalkınmada Yaygınlaşan Bir Araç Olarak Geleneksel Gıdalar ve Geleneksel Gıda Mevzuatının Yaygınlaştırılabilirliği, Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 31(3), 74.
- [23] Tekelioğlu Y. 2011, Coğrafi İşletleme Roquefort: Bir peynir bir köy, – I Gastro-Temmuz-Ağustos-Eylül, (62), 74.
- [24] <http://www.fromagesetcheffs.fr/wp-content/uploads/2015/11/Livre-Blanc-Roquefort-Fromages-Cheffs-BD.s.8>, (Erişim Tarihi: 17.10.2016)
- [25] Altuntaş A. Gülçubuk B. 2014. Yerel Kalkınmada Yaygınlaşan Bir Araç Olarak Geleneksel Gıdalar ve Geleneksel Gıda Mevzuatının Yaygınlaştırılabilirliği, Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 31(3), 76.
- [26] <http://www.tpe.gov.tr/TurkPatentEnstitusu/resources/temp/6B3F914C-E72C-437C-8A30-F50C51DE0A23.pdf> sayfa 1-2. (Erişim Tarihi: 18.09.2016).
- [27] Aslan Z. Güneren, E. Çoban G. 2014, Destinasyon Markalaşma Sürecinde Yöresel Mutfağın Rolü: Nevşehir Örneği, Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 2/4, 9.

- [28] Gözcelioğlu B. 2013, Endemik Havacıvalar, Türkiye Doğası, Flora, Bilim Teknik Dergisi, Tübitak, 544, 85.
- [29] <http://www.savastepe.gov.tr/sosyo-ekonomik-durumu>. (Erişim Tarihi: 16.04.2016).
- [30] Narin M. 2014, Sarıbeyler Seferberlik Çöreği, Poster Presentation Eprint, 18. Ifoam Organic World Congress, İstanbul, Turkey, 24334.
- [31] Taşlı M. Kahraman K. 2015 Balıkesir Aşı Yöre Mutfağı Üzerine Bir Derleme, T.C. Balıkesir Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 19.
- [32] <http://www.tatuta.org/?p=11&ID=126&lang=tr>, (Erişim Tarihi: 12.10.2016).
- [33] <http://www.tarim.gov.tr/BUGEM/Haber/21/tuketim-ve-satista-organik-urun-bilincinin-gelistirilmesi>. (Erişim Tarihi: 04.05.2016)
- [34] Yıldırım A. Şimşek H. 2016, Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri, Seçkin Yayınevi, Ankara, 42.
- [35] Yıldırım A. Şimşek H. 2016, Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri, Seçkin Yayınevi, Ankara, 122.
- [36] Coşkun R. Altunışık R. Bayraktaroğlu S. Yıldırım E. 2015, Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri SPSS Uygulamalı, Sakarya Kitabevi, 143.
- [37] İl Kültür ve turizm Müdürlüğü, 2009, Gıdada marka Şehir Balıkesir, Balıkesir Valiliği İl Özel İdaresi, Balıkesir, 1.
- [38] Üretici bilgileri, 2016, T.C. Savaştepe Kaymakamlığı İlçe Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü,
- [39] Aysu A. 2015, Gıda Krizi Tarım, Ekoloji ve Ege menlik, Metis Yayınları, İstanbul, 204.  
ISSN: 1307-1149, E-ISSN: 2146-0086,
- [40] Ahıpaşaoğlu S. Çeltek E. 2006, Sürdürülebilir Kırsal Turizm, Gazi Kitabevi, Ankara, 148.
- [41] Bozok D. Narin M. Girgin G. K. 2016, Organik Tarım ve Kırsal Kalkınmaya Etkisi: Kırık Köyü Örneği, Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi, 6(1), 3.
- [42] <http://ekolojikpazar.org/hakkinda/neden/> (Erişim Tarihi: 13.10.2016).