

## Zeytinyağı Turizmi

Büşra Uzun<sup>1</sup>

Hüseyin Çeken<sup>2</sup>

### Özet

Turizm deneyimi sadece dinlenme ve günlük yaşamın monotonluğundan uzaklaşmak için değil aynı zamanda kişisel gelişim, öğrenme ve kendini gerçekleştirmek için bir fırsat olarak değerlendirilebilir. Günümüzde destinasyonlar arasında yaşanan yüksek rekabet gücü ve turistlerin artan bilgi ve uzmanlığı ile turizm sektörü yeni arayışlar içerisine girmekte ve modern turistlerin taleplerini ve beklentilerini karşılayabilmek için onları yakından takip etmektedir. Turistlerin istek ve beklentilerine cevap vermek ve turizm talebini daha dengeli bir hale getirmek için farklı turizm türleri ortaya çıkmaktadır. Bunlardan bir tanesi de özellikle son dönemlerde tarım turizminin bir alt dalı olarak ortaya çıkan zeytinyağı turizmidir. Zeytinyağı turizmi, zeytin ağacı ve zeytinyağı dünyasıyla ilişkili, kültürel mirasın korunmasına ve toplumsal gelişmeye katkı sağlayan, rekabet edebilirlikte önemli bir turizm türüdür. Bu kapsamda turizmde değişim ve yeni arayışlar kapsamında ele alınabilecek zeytinyağı turizmi gerek bilimsel gerekse pratik açıdan daha fazla ilgiyi hak eden ve gelişmekte olan uygulamalardan biri olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu uygulama turistlerin hem ürüne hem de destinasyona yönelik olumlu tutum sergilemesini sağlarken aynı zamanda turistlerin davranışsal niyetlerinin ve yaşam kalitelerinin de iyileşmesine vesile olmaktadır. Akdeniz iklim yapısına sahip olan yerlerde yapılmakta olan bu turizm türünde zeytin ve ürünlerine yönelik olan kültürün bireyler tarafından öğrenilmesi, deneyimlenmesi ve derinlemesine özümzenebilmesi mümkün olmaktadır. Turizm sektöründe yeni bir arayış olarak ortaya çıkan zeytinyağı turizmüne gereken önemi vermek, gerçekleştirildiği alanlarda özellikle kırsal alanlarda ekonomik, sosyal ve kültürel açıdan fayda yaratarak bu kültürün gelecek kuşaklara aktarılmasında ve yaşatılmasında etken olacaktır.

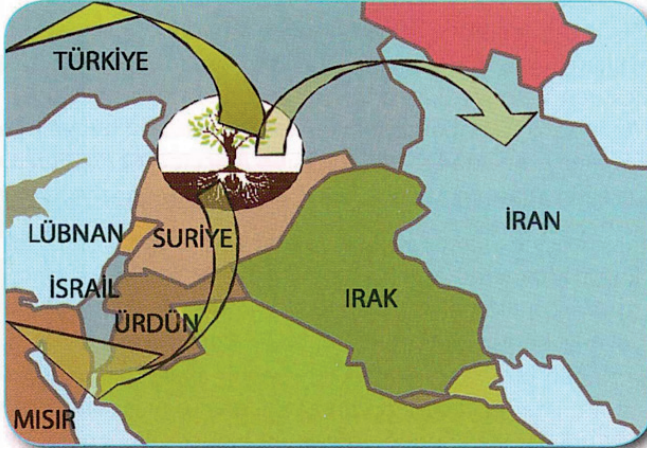
1 Öğr. Gör., Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Muğla Meslek Yüksekokulu, busrauzun@mu.edu.tr, ORCID: 0000-0001-5788-9515.

2 Prof. Dr., Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Turizm Fakültesi, hceken@mu.edu.tr, ORCID: 0000-0002-6614-3018

## Zeytin ve Zeytinyağının Tarihsel Gelişimi

Sofralık ya da yağlık olarak işlenebilen zeytin diğer meyvelere göre nispeten küçük, eliptik veya yuvarlak yapıda bulunan çekirdekli bir meyvedir (Özkaya vd., 2009: 7). Diğer sert çekirdekli meyveler ile karşılaştırıldığında düşük şeker içeriğinden (%2, 6-6)(%12 veya daha fazlası) ötürü acı bir bileşene ve yılın zamanına ya da çeşidine bağlı olarak da yüksek oranda yağ içeriğine (%12-30) sahiptir (URL-1). Zeytinyağı ise zeytin bitkisinin meyvesi olan, zeytinden elde edilen bir üründür. Gerek besleyiciliği gerekse tıbbi nitelikleri nedeniyle *sıvı altın* olarak adlandırılan zeytinyağı, özellikle Türk kültürü ve mutfağının vazgeçilmez bir unsurudur (Arjona-Fuentes ve Amador-Hidalgo, 2017: 102).

Günümüzde çoğu efsanenin kaynağı olan zeytinin tarihinin 8000 yıl öncesine dayandığı tahmin edilmektedir (Küçükkömürler ve Ekmen, 2008: 810). Bu kapsamda arkeolojik kazılar çok eski dönemlerde dahi insanlık için zeytinin kutsal bir nitelik taşıdığını göstermektedir (Arslan, 1999: 85). Öyle ki Santorini Adası'nda gerçekleştirilen arkeolojik kazılar esnasında bulunan zeytin yaprağı ve çekirdeği kalıntılarının M.Ö. 3700 yılına ait olduğu tespit edilmiştir. Buna karşın günümüzde yabani zeytin bitkisinin aşılınması ile ürün verimi artan bu bitkinin, tarihte ilk olarak kim tarafından ve nerede ehliştirildiği kesin olarak bilinmemektedir. Anadolu'da zeytin yetiştiriciliği ilk kez M.Ö. 4000 yılında başlamıştır (URL-2). Oleacea ailesinin türü olan zeytinin ilk yurdunun, Güneydoğu Anadolu Bölgesi'ni de kapsayan Yukarı Mezopotamya ve Ön Asya olduğu bilinmektedir. Bu kapsamda zeytin bitkisinin ana yurdunun Maraş, Mardin, Hatay, Suriye, Filistin ve Kıbrıs'ı içerisine alan bölge olduğu kabul edilmektedir (Küçükkömürler ve Ekmen, 2008: 811, Özkaya vd., 2009: 1). Zeytin bitkisinin anayurdunun Anadolu olabileceği görüşünü destekleyen unsur bugün Antalya, İçel, Muğla, Aydın, Çine, İzmir, Çanakkale, Balıkesir ve Bursa'yı da içerisine alan çok geniş bir alanda bu faaliyetin yapıyor olmasıdır. Aşağıda Şekil 1'de zeytinin anayurdu ve yayılımı görülmektedir.



Şekil 1: Zeytinin Anayurdu ve Yayılımı

Kaynak: Özkaya vd., (2009: 1)

Zeytin önce Anadolu'da kök salmış sonrasında Akdeniz'in diğer ülkelerine yayılım göstermiştir. Bu yayılım üç şekilde gerçekleşmiştir. İlk olarak Mısır üzerinden Fas ve Tunus'a sonrasında Ege Adaları, Yunanistan, İspanya ve İtalya'ya en son olarak da İran üzerinden Çin ve Pakistan'a olmuştur (Özkaya vd., 2009: 1). Anadolu'dan Girit Adası'na fideler getirilmiş ve buraya dikilmiştir. Sonrasında 3000 yıl kadar da bu ada zeytin bitkisinin bütün Akdeniz'e yayılması için büyük bir rol üstlenmiştir. Zeytin ve zeytinyağının elde edilmesi, depolanması ve ticareti de ilk Girit Adası'nda başlamış, zeytin ve ürünleri buradan başka ülkelere ihraç edilmiştir. Ayrıca zeytin ticaretinin daha kolay bir şekilde yapılabilmesi için özel gemiler inşa edilmiş ve zeytincilik günden güne yayılım göstermiştir. 16. ve 17. yy'lar da zeytin misyonerlerce Meksika'ya götürülmüş, zamanla buralardan Güney Amerika ve Kaliforniya'ya yayılmıştır (URL-2). Özetle geçmişten günümüze zeytinin dalı barışı, yağı saflık ve sadeliği, bitkisi ise akıl ve zarafeti simgeleyerek tüm dünyada özel bir kültürün sembolü olmuştur.

### Dünyada Zeytin ve Zeytinyağı

Dünyada zeytincilik daha çok İspanya, Türkiye, İtalya, Yunanistan, Suriye, Tunus, Fransa, Fas, Portekiz gibi Akdeniz'e kıyısı bulunan ülkelerde yapılmaktadır (Murgado, 2013: 100-103). Bunun nedeni zeytin bitkisinin Akdeniz iklimine olan ihtiyacıdır. Buradaki iklimin elverişli olması zeytinciliğin yayılmasına ve gelişmesine neden olmuştur. Yıllar içerisinde sofralık ve yağlık zeytin ürünlerine olan talebin artmasıyla zeytincilik sadece Akdeniz'de kıyısı bulunan ülkelerde yapılmakla kalmamış, Arjantin, Peru, Meksika, Şili

gibi Akdeniz iklimine sahip yerlerde de icra edilmeye başlanmıştır (URL-3; URL-2). Aşağıda Şekil 2'de dünyada zeytin üretiminin dağılım gösterdiği alanlar görülmektedir.



Şekil 2: Dünyada Zeytin Üretiminin Dağılım Gösterdiği Alanlar

Kaynak: URL-4

Zeytin üretiminde Avrupa Birliği zeytin üretici ülkelerinin dünyada önemli bir yeri vardır. 1990'lı yılların başlarında dünya zeytin üretiminin %90'ını Akdeniz'e kıyaslı olan bu ülkeler oluştururken günümüzde zeytincilik yapan ülke sayısının artış göstermesiyle bu oran düşüş göstermiştir (URL-2). IOC (International Olive Council – Uluslararası Zeytinyağı Konseyi) güncel verilerine göre dünya zeytinyağı üretimi 2022/23 yılları arasında 2.729.820 ton olmuştur. Aşağıda Tablo 1'de Dünya zeytinyağı üretimi ve tüketiminde dikkat çeken 11 ülke görülmektedir.

Tablo 1: Dünyada Zeytinyağı Üretimi ve Tüketimi (1000t)

	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22	2022/23
	Üret./ Tüket.	Üret./ Tüket.	Üret./ Tüket.	Üret./ Tüket.	Üret./ Tüket.
İspanya	1.790 526	1.125 519	1.389 541	1.491 587	780 425
Türkiye	194 163	230 170	194 150	235 170	380 179
Yunanistan	185 120	275 114	275 110	232 106	350 110
İtalya	174 417	366 418	274 419	329 482	235 486
Tunus	140 40	440 38	140 30	240 30	180 30
Cezayir	97 92	126 115	70 80	91 92	81 87
Arjantin	28 -	30 -	30 -	33 -	28 -
Ürdün	21 21	34 34	24 20	26 21	28 22
Şili	18 9	22 8	26 14	21 8	22 10
Avustralya	20 50	8 42	23 56	20 50	24 52
ABD	16 351	16 402	16 389	16 395	15 381

Kaynak: URL-5

Yukarıda tablo 1'e göre dünyada en çok zeytinyağı üretimini İspanya gerçekleştirmektedir. Ardından 2022 yılına kadar üretimde İtalya ikinci sırada gelirken 2022/23 yılı verilerinde Türkiye zeytinyağı üretiminde İspanya'dan sonra ikinci sırada yer almıştır. İtalya ise üretimde üçüncü sırada yer alan Yunanistan'ın ardından dördüncü sıraya gerilemiştir. Dünya zeytinyağı tüketimine bakıldığında İspanya 2022 yılı verilerine göre birinci sırada yer almaktadır. 2022/23 yılı verilerinde ise tüketimde İtalya İspanya'yı geride bırakarak birinci sırayı almıştır. Türkiye ve Yunanistan ise sırasıyla üçüncü ve dördüncü sırada yer almıştır.

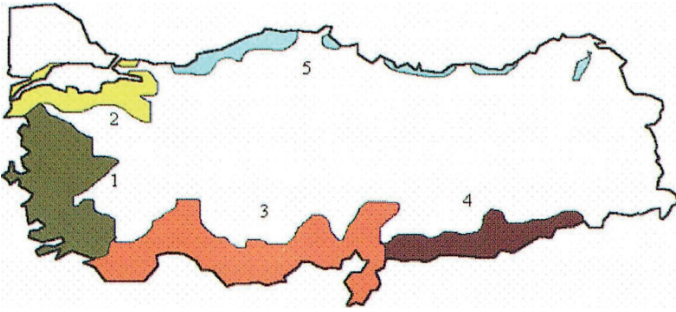
IOC (2022/23) verilerine göre dünyada 2.729.820 ton olan zeytinyağı üretiminde Avrupa Birliği ülkeleri % 55.1'lik bir paya sahipken, İspanya % 26.6'lık, Türkiye % 13.9, Yunanistan 12.8'lik bir paya sahiptir. Tüketimde ise Avrupa Birliği ülkeleri % 46.2'lik bir paya sahipken, İtalya % 15.9, İspanya % 13.9, ABD % 12.5, Türkiye % 5.9'luk bir paya sahiptir (URL-5).

Dünyada en çok kişi başına zeytinyağı tüketimi yapan ülke, 330 milyon zeytin ağacına ev sahipliği yapan İspanya'dır. Kişi başı 11.4 kg'lık tüketim ile dünyada ilk sırada yer almaktadır. İkinci sırada 10.3 kg ile Yunanistan, üçüncü sırada 7.1 kg ile İtalya, dördüncü sırada 6.8 kg ile Suriye ve beşinci sırada ise 6.3 kg ile Kıbrıs gelmektedir (URL-6).

## Türkiye’de Zeytin ve Zeytinyağı

Türkiye’de zeytin bitkisi çok eski zamanlardan beri yetiştirilmektedir. Günümüzde Türkiye; ABD, Kanada, İtalya, Japonya, Suudi Arabistan, Avustralya ve Birleşik Arap Emirlikleri gibi 90’dan fazla ülkeye zeytinyağı ihraç etmektedir (URL-7).

Türkiye bulunduğu coğrafi konum ve elverişli ikliminden dolayı zeytin ve zeytinyağında üretim miktarı ve dikim alanı bakımından dünyada öncü olan ülkelerden birisidir. Ülke genelinde zeytinciliğe yatkın olan alanlarda zeytin ağacı dikimine olan desteklerin artırılmasıyla zeytin ağacı varlığı yıllar içerisinde 90 milyondan 190 milyona yükselmiştir. Ağaç varlığının artmasıyla beraber de rekolte de önemli artışlar yaşanmıştır. Türkiye sofralık zeytin üretiminde de dünya lideri bir ülkedir. Zeytinyağı üretiminde ise dünyada İspanya’dan sonra ikinci sırada yer almaktadır (URL-8). Aşağıda Şekil 3’te Türkiye’de zeytin üretimi gerçekleştiren bölgeler görülmektedir.



Şekil 3: Türkiye’de Zeytin Üretimi Gerçekleştirilen Bölgeler

Kaynak: URL-4

Türkiye’de zeytin her biri kendine has özelliklere sahip 5 ayrı bölgede (1. Sırada Ege Bölgesi, 2. Sırada Marmara Bölgesi, 3. Sırada Akdeniz Bölgesi, 4. Sırada Güneydoğu Anadolu Bölgesi ve 5. Sırada Karadeniz Bölgesi) yetişmektedir (Saltık ve Çeken, 2017:96). Aşağıda Tablo 2’de Türkiye’de Zeytinyağı Üretim ve Tüketimine yönelik sayısal veriler görülmektedir.

Tablo 2: Türkiye’de Zeytinyağı Üretimi ve Tüketimi

	2018/19		2019/20		2020/21		2021/22		2022/23	
	Üret./Tüket.	Üret./Tüket.	Üret./Tüket.	Üret./Tüket.	Üret./Tüket.	Üret./Tüket.	Üret./Tüket.	Üret./Tüket.	Üret./Tüket.	
Türkiye	194	163	230	170	194	150	235	170	380	179

Kaynak: URL-5

Tablo 2'ye göre Türkiye'de zeytinyağı üretimi 2018/20 yılları aralığında artış gösterme eğiliminde iken 2020/21 yılları aralığında pandemiden kaynaklı olarak üretimde düşüşler yaşandığı görülmektedir. 2021/23 yılları aralığında ise üretimde artış söz konusudur. Tüketime bakıldığında yıllar içerisinde zeytinyağı tüketiminde giderek artan bir yapının olduğu gözlenmekle beraber 2020/21 yılları içerisinde az da olsa bir düşüş yaşandığı görülmektedir.

Türkiye'de zeytin ve zeytinyağı üretimi 2022 yılı güncel verilerine göre geçen yıla oranla % 71 artış, zeytinyağında ise %79 artış gerçekleşmiştir (URL-8). 2022/23 yılı verilerine göre üretim miktarı ilk çeyrekte 380 bin ton şeklindedir (URL-5) Türkiye'nin kişi başı zeytinyağı tüketim miktarı ise 1.8 kg'dır (URL-6).

Ülkemiz 2023 yılı Ocak - Mart dönem aralığında 294 milyon 754 bin dolarlık zeytin ve zeytinyağı ihracatı gerçekleştirmiştir. Türkiye ihracatçı ülkelerin en büyüğü olan İspanya'ya bahsi geçen dönem aralığında 104 milyon 114 bin dolarlık zeytin ve zeytinyağı ihracatı yapmıştır (URL-9). Zeytin ve zeytinyağından kazanılacak dövizin 5 milyar dolar düzeylerine ulaştırılması, ihracatçı ve üreticiye destek verilmesi, piyasa dengelerinin sağlanması koşulu ile zeytinyağı ihracatı ve tüketimi artacak bitkisel yağ tüketimi ve ithalatına da iyi bir alternatif olacaktır (URL-8).

### **Zeytinyağı Turizmi ve Uygulamaları**

Zeytinyağı turizmi ya da zeytinyağına dayalı turizm, son yıllarda keşfedilmeye başlanmış, henüz gelişme aşamasında olan bir turizm türüdür (Murgado-Armenteros vd., 2021). Yeni ve gelişmekte olan zeytinyağı turizmi özellikle zeytin ağaçlarının verimli olduğu topraklarda, kırsal alanlarda gerçekleştirilir. Esas olarak Akdeniz havzasındaki ülkelerde; İspanya, İtalya, Yunanistan, Fas, Türkiye ve Portekiz'de gerçekleştirilmekle beraber, Arjantin, Avustralya, Şili, Japonya, ABD ve Lübnan gibi ülkelerde de gelişme gösterdiği (Pulido-Fernandez vd., 2019: 1) söylenebilir.

Tarım turizmi faaliyeti ile ilişkilendirilen (Saltık ve Çeken, 2017: 93) zeytinyağı turizmi zeytinyağı ve zeytincilikle ilgili toprak, su, kırsal alan, kültür veya iklim gibi kaynaklarla ilgili her şey tarafından motive edilen bir turizm modeli olarak görülmektedir (Arjona-Fuentes ve Amador-Hidalgo, 2017: 102). Bu kapsamda zeytinyağı turizmi, zeytin dünyasını kapsayan kültürün özünün yakalanmasına izin verir. Öyle ki tipik bir mimaride konaklama, zeytin bahçelerine ve zeytinyağı fabrikalarına ziyaretler, güzellik ve sağlık uygulamalarına ilişkin bilgi edinme, yağ tadımları, zeytinyağlı kahvaltılarının gerçekleştirilmesi ve rehberli turlar eşliğinde zeytinyağı üretimi

ile ilgili yerel kaynakların turistlere sunulması gibi zeytinyağına bağlı her şey hakkında bilgi verir (Vázquez de la Torre vd., 2014: 180). Böylece zeytinyağı turizmi gerçekleştirildiği bölgelerin doğası, yerel mirası, çevresi ve kültürü ile ilgili faaliyetleri kapsayan bir turizm türü olarak karşımıza çıkar (Murgado-Armenteros vd., 2021: 2). Zeytinyağı turizmi tarım turizminin bir alt faaliyeti olarak, gerçekleştirildiği bölgelerin veya yörelerin doğası, yerel mimarisi, geleneksel değerleri, sosyo-kültürel faaliyetleri, üretim süreci, tadım ve bununla ilgili faaliyetleri kapsayan deneyimsel bir turizm türüdür.

Şarap turizminde olduğu gibi zeytinyağı turizminin ortaya çıkış motivasyonunu da kırsal alanların tarımsal gelirini çeşitlendirme ve daha fazla sayıda tüketiciyi zeytin ürünlerine çekme stratejisi oluşturmaktadır (Hernandez-Mogollon vd., 2019: 3-4). Oleoturizm olarak da bilinen zeytinyağı turizmi, zeytin ağacı ve zeytinyağı dünyasıyla ilişkili, kültürel mirasın korunmasına ve toplumsal gelişmeye katkı sağlayan bir turizm türüdür (Campon-Cerro vd., 2023: 348- 349). Bu kapsamda burada bireyleri güdüleyen unsurun daha önce deneyimlemedikleri zeytin ve zeytinyağı dünyasını öğrenme ve bundan zevk alma dürtüsü olduğunu belirtmek mümkündür (Pulido-Fernandez vd., 2019: 1). Dolayısıyla Akdeniz ülkeleri için, zeytinyağı ve ürünlerinin turistik kullanımı önemlidir. Bu sebeple zeytin üretimi kırsal alanların canlanmasını ve çeşitlenmesini sağlayarak ekonomik bir kaynağa dönüşmekte ve kültürel bir miras olarak yaşatılmaktadır (Hernandez-Mogollon vd., 2019: 3-4). Zeytinyağı turizminin sıra dışı olarak karakterize edilen bir dizi özellik veya niteliğe sahip ekonomik bir unsur olarak ön plana çıktığı söylenebilir. Bu kapsamda zeytinyağı turizmi gerçekleştirildiği kırsal alanların kalkınmasında son derece önemlidir. Çünkü kaliteli tarım ürünlerine yönelik olarak kırsal alanlarda gerçekleştirilen turizm, gelişmekte olan bu alanlardaki yüksek işsizlik oranları sonucunda başka alanlara göçü önlemek için bir uyarıcı olabilir (Vázquez de la Torre vd., 2014: 180). Böylece zeytinyağı turizmi kırsal yörelerdeki gizli işsizliği ortadan kaldırarak tersine göçü destekleyebilir.

Belirli bir yerde vakit geçirmek zorunda kalmadan zeytinin ve yağının altında yatan kültürü daha derinlemesine incelemek için, tatillerinin bir kısmını alışılmış ikamet yerlerinden başka bir yere ayıran kişiler zeytinyağı turistleridir. Zeytinyağı turizmi bu turistlere aşağıdaki aktiviteleri gerçekleştirebilmek için fırsatlar sunmaktadır (Arjona-Fuentes ve Amador-Hidalgo, 2017: 102; Cankül ve Ezenel, 2018:60):

- Zeytinyağı üretiminin ardındaki spesifik süreç hakkında bilgi edinmek için eski zeytin fabrikalarına, zeytin ve ürünlerini satan dükkanlara ve zeytinyağı müzelerine ziyaretler.



- Zeytinlik manzaralarının izlenmesi ve buralara yapılan ziyaretler.
- Belirli üretim yerlerinde düzenlenen zeytinyağı şenliklerine katılım.
- Zeytin ağaçlarının yetiştirilmesiyle bağlantılı farklı halk gelenekleri hakkında bilgi edinme.
- Cazibe merkezinin zeytinyağı olduğu gastronomi etkinliklerine katılım.
- Zeytinyağı rotalarına ziyaretler
- Zeytinyağı üretimi ile ilgili ticari fuarlara katılım.
- Zeytin ve zeytinyağı ile ilgili diğer endüstrilerin özelliklerini öğrenmek (kozmetik, ağaç işleri, salamura zeytin vb.).
- Yoga vb. rahatlatıcı etkinliklere katılım.
- Hasat şenliklerine katılım.
- Tadım atölyelerine katılım.
- Zeytinyağı masaj hizmetleri alma.
- Zeytin ağaçlarının bulunduğu yerlere trekking gerçekleştirme.
- Zeytin hasadına (toplama) katılım.
- Zeytinyağı yemek turlarına katılım.
- Zeytin ve zeytinyağı yapım atölyelerine katılım.
- Zeytin ve zeytinyağı sergilerine katılım.

Görüldüğü üzere zeytinyağı turizminde, turistlere zeytinyağı deneyimine dayalı turistik ürünler sunulmaktadır. Buradaki deneyim turistin duyuları ve duyguları aracılığı ile algıladığı duyular dünyası etrafında dönmektedir (Folgado-Fernández, 2019: 2). Zeytinyağı turizmi sürdürülebilirlik, kültürel miras, tarım ve ekonomi ile bağlantılı çok boyutlu destinasyon çekim unsurlarından birisidir. Bu kapsamda destinasyonun turistik açıdan pazarlanmasında kültürel ve gastronomik açıdan avantajlar yaratmaktadır (Cankül ve Ezenel, 2018: 57).

Zeytinyağı turizmi, zeytinyağının gastronomik bir ürün olarak kalitesi, üretim süreci ve tadı hakkında bilgi edinmeyi kolaylaştıran aynı zamanda da özellikli bir turist rotasının (zeytinyağı rotası) oluşmasına katkı sağlayan turizm türlerinden birisidir. Zeytinyağı rotası içerisinde zeytincilikle ilgili faaliyetleri barındıran, zeytin ve ürünlerinden sağlanan fayda ile gelen ziyaretçilere farklı deneyimler (zeytinyağı tadımları, zeytin hasadına katılım, zeytin kültürünü öğrenme vb.) yaşatan bir turizm faaliyetini ifade

etmektedir. Zeytinyağı rotası şeklinde nitelendirilen bu rota, zeytinyağı ile ilgili olan dünya içerisinde yerel mutfak ve faaliyetlerin yaşatılması ile yerel el sanatlarının ve bölgenin tipik ürünlerinin satın alınmasının bir karışımı olarak, bir rota üzerinde ziyaret yolu ile elde edilen kültürel bir deneyim şeklinde karakterize edilmektedir (Vázquez de la Torre vd., 2014: 181). Zeytinyağı rotaları, zeytinyağı turizminin en önemli ürünlerinden birisidir. Bu rotalar küçük üretici ve otelcilere zeytinyağının üretim sürecini ve yöresel mutfaktaki yerini anlatmak için çiftçilere izin veren bir güzergah olarak tanımlanır. Buradaki yöresel mutfak bölgenin kültürel kimliğinin bir ifadesi olarak kabul edilen, bölgenin birincil yerel ürünlerine dayalı geleneksel yemekler sunar. Bu kültürel mirasın bir parçası olarak turistler, ürünün zeytinlikten zeytinyağına nasıl dönüştüğünü öğrenmek, anlamak ve deneyimlemek için güzergahlardan ve turistik faaliyetlerden yararlanmaktadır (Murgado-Armenteros vd., 2021: 2). Tablo 3'te dünyadaki ve Türkiye'deki zeytinyağı rotalarına örnekler verilmiştir.

Tablo 3: Dünyadaki ve Türkiye'deki Zeytinyağı Rotaları

Ülke	Rotalar
İspanya	Museo del Olivo y del Aceite (Baena)
	Museo etnográfico de Benalauria
	Museo del Aceite de Oliva Castillo de Tabernas
	Castro del Rio
	Museo Hecolive
	Museo Lagar del Mudo
	Museo Hojiblanca
	Museo de la Cultura del Olivo
	Museo del aceite de la Muela
	Almazara de las Laerillas
	Les Garrigues (Parque temático)
	Museo del Aceite de Mondrón
	Museo Activo del Aceite de Oliva y de la Sostenibilidad de Geolit
	Fundación Patrimonio Comunal Olivarero
	Red Olearum de Museos del Aceite de Oliva
	Centro de Interpretación Olivar y Aceite Comarca de La Loma
	Centro del Olivar de Siarra de Adamuz
Aceite de olivos milenarios-Territorio del Sénia	
Hacienda Guzmán	
Türkiye	Adatepe Zeytinyağı Müzesi
	EGEA Zeytinyağı Müzesi
	Köstem Zeytinyağı Müzesi
	Evren Ertür Tarihi Zeytinyağı Aletleri Müzesi
	Oleatrium Zeytin ve Zeytinyağı Tarihi Müzesi
	Ayvalık Zeytin Galerisi
	Altınözü Tokaçlı Zeytin Müzesi
İtalya	Museo dell' Olivo – Fratelli Carli
	Musée de l'huile d'olive de la Sabine
	Musée de l'Huile d'Olive – Huilerie Cisano del Garda
	Musée de l'Huile d'Olive Sant'Angelo de Graecis
	Musée de la Civizilation de l'Olivier
	Musée de l'Olivier et de l'Huile – Fondation Lungarotti
İsrail	The Routes of the Olive Tree
Yunanistan	Cultural Foundation “Routes of the Olive Tree”
	Musée de l'Olivier et de l'Huile Grecque à Sparte
	Musée de l'Huile industrielle de Lesbos – Mytiléne (MBEL)
Fransa	Musée de l'olivier
	Les vieux moulins
	Musée de l'olivier
	Ecomusée de l'Olivier
	Musée des Civizilations de l'Europe et de la Méditerranée – MuCEM
Portekiz	Olives & Sens – Maison des huiles d'olive et olives de France
	Museu da Oliveira e do Azeite

Kaynak: (URL-10; Lokman vd. 2022: 383-384; Saltık ve Yıldız., 2019: 154)

Tablo 3’de görüldüğü üzere İspanya’da 19, Türkiye’de 7, İtalya’da 6, İsrail’de 1, Yunanistan’da 3, Fransa’da 6 ve Portekiz’de 1 olmak üzere toplamda 44 adet zeytinyağı rotası mevcuttur. Bu rotaların her biri kendine has zeytincilik kültürü ile gelen ziyaretçilere ev sahipliği yapmaktadır.

### **Dünyada Zeytinyağı Turizmi Uygulamalarına Örnekler**

Dünya genelinde zeytinyağı turizminin daha çok ülkelerin coğrafi konumu ve elverişli ikliminden dolayı Akdeniz havzasında yer aldığı görülmektedir. Bu ülkelerde geleneksel turizme (3-S) ek olarak alternatif bir turizm türü olan zeytinyağı turizminin de gerçekleştirildiği bilinmektedir.

Dünyada gerçekleştirilmekte olan zeytinyağı turizmine verilebilecek örneklerden biri İspanya Baena’da bulunan Museo del Olivo y del Aceite (zeytin ve yağ müzesi) dir. 1959 yılına kadar tarihi José Alcalá Santaella değirmeni olarak geçen müzedeki makinelerin çoğu 19. yy’dan kalmadır. Müze 800 m<sup>2</sup>den fazla alana dağılmış iki kattan oluşmaktadır. Zemin katında bir adet karşılama alanı ile çok amaçlı bir oda bulunmaktadır. Bu kat büyük metal tanklara sahip bir mahsen odası ve Baena’daki zeytinliğin tarihine ve gelişimine adanmış bir başka oda ile tamamlanmıştır. Üst katta ise kütüphane ve yağ atölyesinin yanı sıra yağın ısı, ışık, elektrik, gıda olarak kullanımını, diyet faydalarını ve zeytinin sembolik önemini gösteren çeşitli sergi alanları mevcuttur. Bu müzeye gelen ziyaretçiler üç binden fazla zeytinyağı etiketinden oluşan bir koleksiyonu görebilmekte, Baena zeytinyağlarının tadımını gerçekleştirebilmektedir (URL-11).

Bir başka örnek ise İtalya Via Garessio’da bulunan Museo dell’ Olivo – Fratelli Carli’dir. Burası 18 ayrı odadan oluşan ve gelen ziyaretçilere zeytinin, yağının ve ağacının arkasındaki kültürü anlatmak ve yaşatmak için özellikli bir rota oluşturmuş olan müzedir. Burada 18 ayrı odada zeytinin tarihi, zeytin yapım aşamaları ve günümüze kadar nasıl yaygınlaştığı hakkında bilgiler edinilebilmektedir. Ayrıca gelen misafirlerin deneyimlerini eşsizleştirmek için müze içerisinde 18 ayrı odadan oluşan klasik rotanın yanı sıra 3 ayrı tematik güzergah tasarlanmıştır. Bunlar; İnsan ve İlah, Günlük yaşam ve zenginlik şeklinde nitelendirilmiştir (URL-12). Yunanistan’da da 2002 yılında ana zeytin üretim bölgelerinden biri olan Laconia’da açılan Musée de l’Olivier et de l’Huile Grecque à Sparte, zeytinin kültürel ve ekonomik önemini yanı sıra ziyaretçilere zeytin üretim süreci ile ilgili adım adım bilgilendirici bir bakış açısı sunmaktadır. Bunun yanı sıra zeytinyağı, sabun ve zeytinden elde edilen diğer yan ürünlerin satışı da gerçekleştirilmektedir (URL-13).

Fransa’da bulunan Musée de l’olivier’da ise Akdeniz’in simgesi zeytin ağacı ile ilgili etnografik objeler sergilenmektedir. Geleneksel yağ değirmenleri

ile presler, küpler, kandil koleksiyonu, aletler, zeytin ağacından objeler ve birçok folklorik unsur ziyaretçiler için bir araya getirilmiştir (URL-14). Portekiz Tras-os-Montes'in Mirendela Şehrinde, Tua Nehrinin yanında 2017'de açılan Museu da Oliveira e do Azeite'de ziyaretçilere zeytinyağı ile ilgili çeşitli temalarla farklı turistik hizmetler sağlamaktadır. Bu kapsamda zeytinyağı tadımları, sergi ziyaretleri ve zeytincilik ile ilgili birçok faaliyeti gelen ziyaretçilere sunmaktadır (URL-15).

### **Türkiye'de Zeytinyağı Turizmi Uygulamalarına Örnekler**

Türkiye bulunduğu coğrafi konum ve elverişli ikliminden dolayı zeytinyağı turizmini dünyada en iyi uygulayan ülkelerden birisidir. Ülkemizde gerçekleştirilen zeytinyağı turizmine uyan iyi bir örnek Çanakkale-İzmir karayolu üzerinde Küçükkuyu kasabasında bulunan, Adatepe zeytinyağı müzesinde gerçekleştirilen, zeytinyağına yönelik olan turistik faaliyettir. Türkiye'de türünün ilk örneklerinden birisi olan Adatepe (Fabrika) Zeytinyağı Müzesi 2001 yılından bu yana turizm amacıyla birçok ziyaretçiyi ağırlamaktadır. Adatepe Zeytinyağı Müzesi'nin doğuşuna vesile olan şey ise ülkemizde köklü bir geçmişe sahip olan zeytin ve ürünlerinin hakkında yazılı ve görsel malzemelerin yok denecek kadar az olmasıdır. Küçükkuyu'da yer alan mekanda sabunhane binası restore edilmiştir. Fabrika binasında kuru baskı tarzında zeytinyağı üretimi gerçekleştirilmekle beraber, yakın köylerden toplanmış zeytin, zeytinyağı ve sabun üretimine yönelik araç, gereç ve aksesuarlar sergilenmektedir. Bina içerisinde yer alan müzede geçmiş tarihlerden kalma zeytinyağı presleri, zeytin toplama aparatları, taşıma ve saklama kapları, çeşitli folklorik unsurlar görülebilmektedir. Ayrıca müzeye gelen ziyaretçiler, zeytinyağı üretim aşamalarını, saklama, aktarılma ve filtre edilme işlemlerini, zeytinin dalından sofraya geliş hikayesini öğrenebilmekte, zeytinyağı tadımları gerçekleştirebilmektedir. Bunların yanı sıra müze içerisinde faaliyet sunan dükkan gerek ferdi gerek grup şeklinde ziyarette bulunacak turistlere, zeytin, zeytinyağı, doğal sabun, çay ve kahve, zeytinyağlı yemekler ve yerele ait çeşitli mutfak aksesuarları ile kitapların satışını gerçekleştirmektedir (URL-16).

Yukarıda verilen örnek dışında ülkemizde müzecilik bağlamında zeytinyağı turizmine elverişli başka bir örnek ise Köstem Zeytinyağı Müzesi'dir. 2002 yılında kurulan müze, İzmir'in Urla ilçesinde yer almakta ve dünyanın en büyük zeytinyağı müzesi olarak bilinmektedir. Engelsiz müze kapsamında olan müze, doğayı sevdirmek ve doğa kültürünün geliştirilmesini amaçlamakla beraber içerisinde barındırdığı zeytin ağacı koleksiyonu ile beraber gelen ziyaretçilere zeytincilik kültürünü yansıtmaktadır. Ayrıca bu kültürü yansıtmak üzere müze içerisinde farklı bölümler bulunmaktadır;

zeytinyağı teknoloji müzesi, zeytin, zeytinyağı kültürü bilgilendirme bölümleri, modern zeytinyağı fabrikası gibi (URL-17).

Bu örneklerin dışında Türkiye’de zeytinyağı turizmine yönelik farklı mekanların varlığı da (EGEA Zeytinyağı Müzesi (Urla/İzmir), Evren Ertür Tarihi Zeytinyağı Aletleri Galerisi (Edremit/Balıkesir), Oleatrium Zeytin ve Zeytinyağı Tarihi Müzesi (Kuşadası/Aydın), Ayvalık Zeytin Galerisi (Ayvalık/Balıkesir), Altınözü Tokaçlı Zeytin Müzesi (Altınözü/Hatay)) söz konusu olmakla birlikte buralarda zeytinyağı turizmine yönelik olarak benzer hizmetlerin sunulduğunu belirtmek mümkündür.

### **Zeytinyağı Turizminin Geliştirilmesine Yönelik Öneriler**

Oleoturizm olarak da bilinen zeytinyağı turizmi, zeytin ağacı ve zeytinyağı dünyasıyla ilişkili, kültürel mirasın korunmasına ve toplumsal gelişmeye katkı sağlayan bir turizm türüdür. Bu kapsamda turizmde değişim ve yeni arayışlar bağlamında ele alınabilecek zeytinyağı turizmi gerek bilimsel gerekse pratik açıdan daha fazla ilgiyi hak eden ve gelişmekte olan uygulamalardan biri olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu uygulama turistlerin hem ürüne hem de destinasyona yönelik olumlu tutum sergilemesini sağlarken aynı zamanda turistlerin davranışsal niyetlerinin ve yaşam kalitelerinin de iyileşmesine vesile olmaktadır (Campon-Cerro vd., 2023: 348- 349).

Zeytinyağı turizmi, zeytin yetiştirilen alanlarla bağlantılı maddi ve maddi olmayan varlıkların korunmasını desteklediği için önemli bir çevresel ve kültürel değere sahiptir. Dünya pazarında bulunan zeytinyağının çoğu Avrupa’da üretilmektedir. İspanya, İtalya, Türkiye ve Yunanistan dünyanın en büyük üreticileridir. Turizm pazarlaması açısından zeytinyağı, gastronomik, sosyal ve kültürel değeri nedeniyle stratejik bir unsurdur ve bu nedenle deneyim potansiyeli yüksek bir cazibe unsurudur. Ayrıca dünya çapında bu mirasın neredeyse tek sahibi oldukları için Akdeniz ülkeleri açısından belirli bir avantajı temsil etmektedir. Bu yönü benzer özelliklere sahip diğer turizm destinasyonları ile karşılaştırıldığında bu ülkelere sağlam bir çeşitlendirme aracı sağlamaktadır. Uluslararası pazarda zeytinyağı, Akdeniz gibi coğrafi bir bölgenin turizm imajını belirleme potansiyeline sahip bir üründür. Destinasyon imajı dikkate alındığında bu potansiyel önem taşımakla beraber turistlerin karar sürecindeki en etkili unsurlardan birisidir (Hernandez-Mogollon vd., 2019: 3-4).

Zeytinyağı turizmi özellikle zeytinyağı üretimi gerçekleştiren bireylere, kırsal alanlara, kurum ve kuruluşlara bu turizm türü altında pazarlayabilecekleri yeni turistik ürünler yaratma motivasyonu sağlar. Daha öncede belirtildiği gibi zeytinyağı turizmi turistlere zeytinin zeytinyağına evrilme süreci ile

ilgili bilgiler vermenin yanı sıra bu sürecin bizzat deneyimlenmesine de (zeytinyağı tadımları, hasat şenliklerine katılım, müze ve fabrika ziyaretleri, zeytinlik ziyaretleri vb.) vesile olmaktadır. Özellikle kırsal alanlar ile yakın bir ilişki içerisinde olan zeytinyağı turizmi, turistleri cezbederek tüketici deneyimini zenginleştirmektedir. Ayrıca tarımsal faaliyetle doğrudan bağlantılı olmasından ötürü ise gerçekleştirildiği alanları ekonomik, sosyal ve kültürel bağlamda desteklemektedir (Vena-Oya vd., 2023: 1-2).

Doğal zeytin ve zeytin ağacı varlığıyla Türkiye zeytinyağı turizminde uygulanan gastronomik ve kültürel faaliyetlere elverişli alanları içerisinde barındırmaktadır. Bu kapsamda ülkemizde hem gastronomi hem de kültür turizmi bağlamında hizmete sunulabilen zeytinyağı turizminin aynı zamanda özel ilgi turizmi, tarım turizmi, sürdürülebilir turizm ve deneyim turizmi kapsamında da icra edilebilecek çok fonksiyonlu bir yapıya sahip olduğunu söylemek mümkündür. Zeytinyağı turizmi ile birlikte oluşmakta olan ek talep ile hem ürün gerçek değerini bulmakta hem de sektörde yaşanacak olumlu gelişmeler ile birlikte üreticilerinde bu durumdan olumlu etkilenmelerine vesile olmaktadır. Böylece üreticinin refahı ve tarımsal bir faaliyet olan zeytinciliğe olan ilgi de günden güne artmaktadır. Türkiye'nin bir Akdeniz ülkesi olması ve özellikle zeytinin anavatanı olarak tarihine dokunması bu alanda yüksek potansiyel teşkil ettiğini gösterir niteliktedir. Dolayısıyla bu potansiyel uygun bir şekilde değerlendirmeli ve zeytinyağı turizmine gereken önem verilerek konuyla ilgili çalışmalar üzerinde yoğunlaşılmalıdır. Bu kapsamda ülkemizde icra edilmekte olan zeytinyağı turizminin ileriye taşınmasına ve ön plana çıkartılmasına yönelik öneriler aşağıdadır:

- Zeytinciliğe dayalı tarımın gerçekleştirildiği alanlarda zeytinyağı turizmine yönelik uygun alt ve üstyapı çalışmalarına önem verilebilir.
- Zeytinciliğin yapıldığı turistik destinasyonlarda bulunan tüm paydaşlar koordine edilebilir.
- Zeytinyağı turizmine yönelik eğitim ve tanıtım çalışmaları ile beraber yerel halk ve destinasyonları ziyaret eden turistler üzerinde farkındalık yaratılabilir.
- Zeytinin üretiminin gerçekleştirildiği turistik destinasyonlarda zeytin ve ürünlerine yönelik festivaller ve çalıştaylar düzenlenebilir. Yörede zeytinciliğe yönelik motifler ön plana çıkartılabilir.
- Zeytin üretiminin gerçekleştirildiği destinasyonlarda bulunan oteller zeytinyağını ön plana çıkartacak hizmetleri daha fazla sunabilir. (Ör: yöreye özel zeytinyağı yemeklerin tanıtımı, zeytinyağı özel masaj hizmetleri vb.)

- Oteller, seyahat acenteleri ve zeytin üreticisi işbirliği ile zeytinyağı turizmine yönelik aktiviteler düzenlenebilir (ör: otel veya acentelerin düzenleyecekleri anlaşmalı günübirlik zeytinyağı turları)
- Zeytin üreticileri desteklenerek zeytinyağı turizmi kapsamında üretici girişimlerine destek verilebilir.
- Zeytin ağacı koleksiyon bahçeleri oluşturulup buralara turlar düzenlenebilir.



## Kaynakça

- Arslan. P. (1999), Zeytin-Zeytinyağı Sağlık Açısından Önemi. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar. Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayın No:23, Ankara.
- Arjona-Fuentes, J. M., & Amador-Hidalgo, L. (2017). Olive oil tourism: Promoting rural development in Andalusia (Spain). *Tourism management perspectives*, 21, 100-108.
- Campón-Cerro, A. M., Di-Clemente, E., Hernández-Mogollón, J. M., & Folgado-Fernández, J. A. (2023). Olive oil tourism experiences: Effects on quality of life and behavioural intentions. *Journal of Vacation Marketing*, 29(3), 348-364.
- Cankül, D., & Ezenel, E. (2018). Bodrum yarımadası ve zeytinyağı turizmi: Uygulanabilirliği açısından swot analizi ile değerlendirilmesi. *Eskişehir Osmaniye Karamanoglu University Journal of Economics and Administrative Sciences*, 13(3), 55-68.
- Folgado-Fernández, J. A., Campón-Cerro, A. M., & Hernández-Mogollón, J. M. (2019). Potential of olive oil tourism in promoting local quality food products: A case study of the region of Extremadura, Spain. *Helikon*, 5(10), e02653.
- Hernández-Mogollón, J. M., Di-Clemente, E., Folgado-Fernández, J. A., & Campón-Cerro, A. M. (2019). Olive oil tourism: state of the art. *Tourism and hospitality management*, 25(1), 179-207.
- Küçükömürler, S., & Ekmen, Z. (2008). Barışın simgesi zeytin ve Anadolu kültürü. *ICANAS-38, Bildiri Kitabı, Ankara*, 809-820.
- Lokman, U., Yarmacı, N., & Güdül, H. (2022). Turizmde Çekicilik Unsuru Olarak Gastronomi Müzeleri: Adatepe Zeytinyağı Müzesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10(1), 380-399.
- Murgado-Armenteros, E. M., Parrilla-González, J. A., & Medina-Viruel, M. J. (2021). What does the olive oil tourist value at the destination? A criterion for olive oil tourism segmentation. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 25, 100378.
- Murgado, E. M. (2013). Turning food into a gastronomic experience: olive oil tourism. *Options Méditerranéennes*, 106, 97-109.
- Özkaya, M. T., Ulaş, M., & Çakır, E. (2009). Zeytin ağacı ve zeytin yetiştiriciliği. *Zeytinyağı*, 1-25. Ankara: Eflatun Yayınları.
- Pulido-Fernández, J. I., Casado-Montilla, J., & Carrillo-Hidalgo, I. (2019). Introducing olive-oil tourism as a special interest tourism. *Helikon*, 5(12), e02975.
- Saltık, İ. A., & Çeken, H. (2017). Agroturizmde yeni eğilimler: zeytinyağı turizmi. *Journal of Life Economics*, 4(4), 89-102.
- Saltık, İ. A., & Yıldız, M. (2019). Kültür Turizminin Yeni Meyvesi: Zeytinyağı Müzeleri Üzerine Bir Araştırma. *Journal Of Recreation And Tourism Research*, 6(2), 147-160.

Vázquez de la Torre, G., Arjona Fuentes, J., & Hidalgo, L. (2014). A new market segment for olive oil: Olive oil tourism in the south of Spain. *Agricultural Sciences*, 5(3).

Vena-Oya, J., & Parrilla-González, J. A. (2023). Importance–performance analysis of olive oil tourism activities: Differences between national and international tourists. *Journal of Vacation Marketing*, 13567667221147316.

### İNTERNET KAYNAKLARI

URL 1: <https://www.internationaloliveoil.org/olive-world/table-olives/>, E.T: 21.06.2023

URL 2: <https://zeytindostu.org.tr/zeytin/dunyada-zeytincilik>, E.T: 21.06.2023

URL 3: <https://www.internationaloliveoil.org/olive-world/olive-tree/>, E.T: 22.06.2023

URL4:<https://ticaret.gov.tr/data/5d41e59913b87639ac9e02e8/3acedb62acea083bd15a9f1dfa551bcc.pdf>, E.T: 22.06.2023

URL 5:<https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2022/12/IOC-Olive-Oil-Dashboard-2.html#production-1>, E.T: 02.07.2023

URL 6: <https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2022/12/IOC-Olive-Oil-Dashboard-2.html#consumption>, E.T: 02.07.2023

URL 7: [https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/English\\_Policy\\_Turkey-2012\\_Ok.pdf](https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/English_Policy_Turkey-2012_Ok.pdf), E.T: 22.06.2023

URL 8: <http://www.turktarim.gov.tr/Haber/901/zeytin-ve-zeytinyagi-uretiminde-rekor-artist>, E.T: 22.06.2023

URL 9: <https://www.dunya.com/ekonomi/turkiye-zeytin-ve-zeytinyaginda-dunya-ikincisi-oldu-haberi-691509>, E.T: 22.06.2023

URL 10: <https://www.internationaloliveoil.org/olive-world/olive-museums-routes/>, E.T: 04.07.2023

URL 11 <https://www.andalucia.org/es/baena-turismo-cultural-museo-del-olivar-y-el-aceite>, E.T: 27.07.2023

URL 12 <http://www.museodellolivo.com/i-percorsi-tematici>, E.T: 27.07.2023

URL 13 <https://www.viator.com/fr-FR/Peloponnese-attractions/Museum-of-the-Olive-and-Greek-Olive-Oil/d4135-a23860>, E.T: 27.07.2023

URL 14 <https://cotedazurfrance.fr/offres/musee-de-lolivier-cagnes-sur-mer-fr-3001172/>, E.T: 27.07.2023

URL 15 <https://www.visitportugal.com/pt-pt/content/museu-da-oliveira-e-do-azeite>, E.T: 27.07.2023

URL 16: <https://www.adatepe.com/StaticPages/adatepe-zeytinyagi-muze-si/145>, E.T: 07.07.2023

URL 17: <https://kzmurla.com/muze-kompleksi/muze-hakkinda>, E.T: 07.07.2023