

R032X		FETHİYE TAHİNİ								TOPLAM PUAN:	107	
GENEL SIRALAMA (101)		Doğal ve Manzaralı Yerler (24)			Kültürel ve Tarihsel Değerler (41)			Rekreasyon Faaliyetleri (9)		Etkinlik ve Festivaller (28)		
44					19							
TURİZM TEMASI								ÇEKİM GÜCÜ	DOĞRUDAN ÇEKİM			
Deniz Turizmi	Ekoturizm	Etkinlik Turizmi	Gastronomi Turizmi	Kent Turizmi	Tarihsel ve Arkeolojik Kültür Turizmi	Kültürel Miras Turizmi	Likya Yolu Turizmi		Sağlık Turizmi	Spor Turizmi	Su altı ve dalış turizmi	TAMAMLAYICI ÇEKİM
								SWOT SONRASI DEĞERLENDİRME				KORUNMASI GEREKEN
		X		X						GEREKSİZ		
1	Adı (Tarihsel süreci içinde bilinen ve kullanılan adları)			FETHİYE TAHİNİ								
2	Tanımı - Niteliği (Ne tür bir etkinlik alanı olduğunu vurgulayan tanım)			Doğal – manzaralı yer								
				Rekreasyon faaliyeti								
				Kültürel ve tarihsel değer		X						
				Özel etkinlik ve festival								
				Konaklama								
				Kongre / toplantı olanağı								
				Yiyecek içecek hizmeti		X						
				Alışveriş								
				Çeşitli hizmetler								
				Ulaştırma ve altyapı								
İş gücü												

<b>3</b>	<b>Mevkii</b> (Mevkii, adresi + Google map üzerinde gösterilebilir)	
<b>4</b>	<b>Öyküsü</b> (Neden çekim yarattığını açıklayan kısa öyküsü)	<p>Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından coğrafi işaret tescili yapılmış Fethiye tahini, Türkiye'nin ilk coğrafi işaretli tahini olarak kayıtlara geçmiştir.</p> <p>Fethiye ve Seydikemer bölgesinde, yüzyılın üzerinde bir zamandan beri susam tarımı yapılmaktadır.</p> <p>Fethiye tahini; Fethiye ve Seydikemer ilçelerinde yetiştirilen sarı susam ya da altın susam olarak adlandırılan golden cinsi açık renkli susam tohumları kullanılarak ve çifte kavrulma yönetimiyle üretilen, yağlı kıvamda ve kahverengi bir tahindir.</p> <p>Geçmişte su değirmenleri kullanılarak üretilen Fethiye Tahini, günümüzde ise elektrikle çalışan makineler ile üretilmektedir.</p> <p>Salnâmelere Göre Meğri (Fethiye) Kazası (Süleyman Konukçu, 2017; sf.176; Aksaray Üniversitesi / Sosyal Bilimler Enstitüsü / Tarih Anabilim Dalı) isimli yüksek lisans tezinde 19.yüzyılın sonunda Fethiye'de susam üretimi ile ilgili şu bilgilere yer verilmiştir.</p> <p>'1308 (1891), 1311 (1893), 1312 (1894), 1313 (1895), 1314 (1896) ve 1326 (1908) yıllarına ait salnâmelerde, Meğri'de en fazla yetiştirilen ürünler buğday (hınta), arpa (şî'r), mısır, susam (sisam), badem, ceviz, çilek ve üzüm olmuştur. Bunun yanında ormanlardan meşe palamutu hasadı yapılmıştır. Buğday, arpa, mısır, susam ve meşe palamutunun ihraç edildiği belirtilmiştir. Salnâmelerde tarım ürünleri ve ihracat miktarları şu şekilde verilmiştir:</p> <p><i>'Bilad-ı harre eşçarından olan hurma ağaçlarına, Bodrum ve Marmaris ve Meğri bağçelerinde tesadüf olunur. Ağaç çileği ve frenk üzümü hususi bağçelerde yetiştirilmekte ve arazi-yi kiliseye de yetişen böğürtlene bu nevi' araziye hâvi mahallerde tesadüf olunmakta ve asıl çilek hususi bağçelerde hâsıl olmaktadır</i><sup>455</sup>.</p> <p><i>Ziraat ve Ticaret: Meğri Kazası mahsulâtı hınta (buğday), şî'r (arpa), mısır, sisam (susam) gibi hububât ile palamut ve saireden ibaret olup, geçen sene Kaza-yı Mezkûr'dan, 70000 kile hınta (buğday) ve 20000 kile şî'r (arpa) ve 8000 kile mısır ve 15000 kile sisam ve (15000) ihraç olunmuştur.'</i></p> <p><b>Üretim Metodu:</b></p> <p>Fethiye tahini üretiminde, coğrafi sınırdaki yetişen açık renkli ve kalın kabuklu susam bitkisinin tohumları, elek veya aspiratör makinası vasıtasıyla kuru olarak temizlenir. Ardından krom ya</p>



## FTSO TURİZM VARLIKLARI ENVANTERİ – TURİSTİK ÇEKİM MERKEZİ TANITIM FORMU

		da beton havuzlarda 10-12 saat süreyle ıslatılır. Bu işleme tavlama da denilir. Islatılmış susamların kabukları, susam kabuk soyma makinesiyle soyulur. Kabukları soyulan susamlar, tuz oranı %14-17 olan tuzlu su havuzunda yıkanır ve kalan kabuklar ayrıştırılır. Tatlı su havuzunda yıkanır, durulanır ve temizlenir. Bu işlem üç kere uygulanır. Kabuklarından tamamen ayrıştırılan susamların, santrifüj makinasında suyu sıkılarak kurutulur. Bu süreçte susam, temizliğine göre %18 - 20 arasında fire verilebilir. Kurutma işleminden sonra kavurma tavalara alınan susamlar, 150-200 °C sıcaklıkta karıştırılarak 3,5-4 saat kavrulur. Çifte kavurma olarak adlandırılan bu işlem, standart kavurma işleminden daha uzun süre kavurma yapılması ile susamın daha çok esmerleşmesidir. Bu işlem Fethiye tahinine çifte kavurulmuş ismini veren önemli bir işlemdir. Kavurma işlemi bittikten sonra susamlar, soğutma tavalara alınır. Soğuyan susamlar elenir ve taş değirmenlerde ya da zımpara taşı adı verilen taş ile öğütülerek Fethiye tahini elde edilir.					
5	Ulaşım / yol durumu (Ulaşım - yol durumu verileri. Nasıl ulaşılabilir?)	<b>Özel / kiralık araç</b>					
		<b>Seyahat acentesi tur organizasyonu</b>					
		<b>Toplu ulaşım araçları</b>					
		<b>Yürüyüş - bisiklet</b>					
		<b>Diğer – Notlar:</b>					
6	Altyapısı ve erişilebilirlik verileri	<b>Yol</b>	<b>Elektrik</b>	<b>Su</b>	<b>İş gücü</b>	<b>İnternet</b>	<b>WC, Hijyen Olanakları</b>
		<b>Not:</b>					
7	Sahip olduğu çevre değerleri ve özellikleri						
8	Yakınındaki yeme içme tesisleri ve özellikleri						
9	Yakınındaki konaklama tesisleri ve özellikleri						
10	Yakınındaki ilk yardım ve sağlık merkezlerinin erişim bilgileri						
11	Yakınındaki Spor ve eğlence tesisleri ve özellikleri						
12	Yakınındaki alışveriş olanakları ve özellikleri	Fethiye tahini, yöresel ürün satışı yapan işletmelerde yüz yüze ve online olarak satılmaktadır					
13	Yöre halkının bakışı, sahiplenişi ve koruma - geliştirme çabası	Coğrafi işaret alındıktan sonra tahine olan talebin artması, yöre halkının ürüne sahiplendiği şeklinde yorumlanabilir.					
14	İlgi gösteren kesimler, ziyaretçi / tüketici sayısı ve profili	Tüm turistler, zincir mağazaların coğrafi işaret tescil kullanımına hakkına sahip firmalarla iletişim kurma yönündeki talepleri					
15	Ziyaret / kullanım / tüketim için en uygun sezon	Yıl boyu tüketilebilir.					
16	Kayda değer diğer özellikleri						



## FTSO TURİZM VARLIKLARI ENVANTERİ – TURİSTİK ÇEKİM MERKEZİ TANITIM FORMU

17	<b>Farklılık derecesi</b> ( <i>Turistler birçok seçeneğe sahip olduğunda, yeni ve farklı bir çevre sunan bir varış yeri seçerler. Farklılık, turistik ürünü "satmak için kullanılan" nihai özellik olabilir. Diğer benzer çekim merkezleriyle karşılaştırması için dört noktalı bir ölçek</i> )	<b>Ulusal veya uluslararası öneme sahip bir çekiciliği temsil eder</b>	4	
		<b>Pazardaki benzer az sayıdaki merkezlerden biri olan çekim</b>	3	X
		<b>Piyasadaki ortalama çekiciliği temsil eder</b>	2	
		<b>En çok çevresindeki topluluklardan gelen ziyaretçilere hizmet veren bir cazibe merkezini tanımlar.</b>	1	
18	<b>Kalite</b> ( <i>Fiziksel görünüm, işletme prosedürleri, müşteri memnuniyeti ve bir turizm kaynağının diğer özelliklerini değerlendirmek için beş puanlık objektif bir genel değerlendirme.</i> )	<b>Üstün</b>	5	
		<b>İyi</b>	4	X
		<b>Ortalama</b>	3	
		<b>Şöyle böyle</b>	2	
		<b>Kalitesiz</b>	1	
19	<b>Çekim gücü – cazibe</b> ( <i>Önemli bir ekonomik getiri elde etmek için yeterli ziyaretçi çekebilir mi? Çekme gücü, çekim merkezini ziyaret etmek için belirli bir mesafeye seyahat edecek turist sayısı ile ölçülür. Dört puanlık bir ölçek.</i> )	<b>Cazibe, çok devletli, ulusal veya uluslararası bir pazardan çekilme potansiyeline sahiptir</b>	4	
		<b>Cazibe, bölgedeki büyük bir metropol alanından çekilme potansiyeline sahiptir</b>	3	X
		<b>Cazibe, bölgedeki turistleri çekme potansiyeline sahiptir ancak bölgedeki belli başlı şehirlerden değil</b>	2	
		<b>Cazibe, çoğunlukla yerel topluluktan ve bitişik alandan çekecektir.</b>	1	
20	<b>Turistik çekim gücünü oluşturan özellikleri – güçlü yönleri</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Yöresel gastronomi ürünü, coğrafi işaretli ürün olması,</li><li>• Lezzeti ve besin değerinin yüksekliği.</li></ul>		
21	<b>Gelişmesini engelleyen Sorunlar ve yetersizlikleri – zayıf yönleri</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tahinin hammaddesi olan susam üretiminin yeterli miktarda olmaması,</li><li>• Bir firma hariç, bölgede Susam işleme tesisi bulunmaması nedeniyle susamın kavrulma, kabuktan ayrılma vs. işlemleri için susamın şehir dışına gönderilmesi zorunluluğu ve buna bağlı olarak maliyetlerdeki artış,</li><li>• Üreticinin korunması yönündeki eksiklikler,</li><li>• Ürünlerin tanıtımının yeterli düzeyde yapılamaması.</li></ul>		
22	<b>Gelişimi ve çekim özelliğini arttıran fırsatlar</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ülke çapında coğrafi işaret alan ürünlere ilginin artması,</li><li>• Susam ve susamdan yapılan ürünlerin toplumda sağlık açısından önemini bilmesi,</li><li>• Turizm sektöründe alışveriş unsurları içinde yerel üretimlerin ve yöreye özellikli ürünlerin tercih edilmesi.</li></ul>		
23	<b>Gelişimi ve çekim özelliğini azaltan tehditler</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Fethiye'nin mutfak kültürünün ve gastronomi değerlerinin yeterince tanıtılmamış olması,</li><li>• Üreticilerin ekonomik yetersizlikler nedeni ile tarımsal üretimden gitgide uzaklaşması.</li><li>• Yörede susam işleme tesislerinin yetersizliği nedeniyle maliyetlerin artması ve satış fiyatına yansımaları.</li></ul>		
24	<b>Seyahat güdüsü (motivasyonu)</b> ( <i>Turistlerin belirli bir kaynağı ziyaret etmelerinin beş nedeni ve çekim merkezi için ziyaretçilerin motivasyonu en iyi tanımlayan bir yanıt</i> )	<b>Çevre, manzara</b>	Estetik	
		<b>Aileyi ve arkadaşlarını ziyaret etmek, köklerini bulmak, arkadaşlık</b>	Aidiyet	
		<b>Kültürel nedenlerden, eğitim programlarından dolayı.</b>	Bilgi	X
		<b>Ziyaretçiler kaçış, kum ve güneş, gerginlik azaltma istiyor.</b>	Dinlenme	
		<b>Ego geliştirme, sosyal tanınma, statü ve prestij arayışı.</b>	Statü	



## FTSO TURİZM VARLIKLARI ENVANTERİ – TURİSTİK ÇEKİM MERKEZİ TANITIM FORMU

25	Ekolojik ve sürdürülebilir turizm açısından uygunluğu	Uygundur		
26	Genel değerlendirme	A - Hazır	B – Neredeyse Hazır	C – Potansiyel Hazır
			X	
27	<p><b>SONUÇ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Fethiye tahini, Fethiye ve Seydikemer bölgesi turizmi için değerli bir kültürel çekim merkezidir.</li><li>Kıymet takdiri belirleme anketleri sonucunda, <b>genel sıralamada 101</b> çekim merkezi arasında <b>44, Kültürel ve tarihsel yerler</b> dizininde <b>41</b> çekim merkezi arasında <b>19.</b> sırada yer almasının nedeni, ülkemizin diğer bölgelerinde yetiştirilen incir türlerine göre farklılık ve kalite göstergelerinin yüksek olmasıyla açıklanabilir.</li><li>Fethiye tahini diğer metropoller ve yurtdışından turist getirebilecek güce sahip değildir ancak, bölgeye tatil amacıyla gelen turistlere sunulabilecek iyi bir gastronomi ürünüdür. Bu özelliği ile <b>tamamlayıcı çekim gücü</b>ne sahiptir.</li><li>Fethiye Ticaret ve Sanayi Odası Fethiye tahini ilgili coğrafi işaret tescil süreci sonrasında TOBB çatısı altındaki 365 Odaya tahin göndererek tanıtımını yapmış, Dünya Gazetesinde haber olarak çalışmalar yapılmıştır. Ayrıca Antalya Yörex Fuarı başta olmak üzere Fethiye tahini çeşitli fuarlarda ve mecralarda tanıtılmakta, protokole verilen başlıca hediyeler arasında yer almaktadır.</li><li>Yapılan Swot analizi sonrasında Fethiye tahini <b>geliştirilmesi gereken</b> çekim merkezi olarak değerlendirilmiştir.</li><li>Aşağıda saptanan öneriler doğrultusunda yapılacak iyileştirme çalışmaları ile, Fethiye tahininin daha fazla turizm çekim gücü yaratacağı ve bölge ekonomisine katkısının daha fazla olacağı düşünülmektedir.</li></ul> <p><b>ÖNERİLER:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Susam üretiminin ve veriminin artırılması için eğitim çalışmaları yapılmalı ve üreticilere teşvik sağlanmalıdır,</li><li>Tanıtımının artırılması için medya ve diğer alanlarda çalışmalar yapılmalıdır,</li><li>Turistlerin farkındalığı için otellerle iş birlikleri yapılmalıdır,</li><li>Markalaşması için profesyonel danışmanlık alınmasına ihtiyaç duyulmaktadır,</li><li>'Türkiye'nin ilk coğrafi işaretli tahini' özelliğinin daha çok vurgulanması gereklidir,</li><li>İhracata yönelik ön çalışmaların yapılması için ilgili kuruluşlar ve üreticilerin birlikte değerlendirme yapmaları gereklidir.</li><li>Katma değerli ürün/ürün gamı geliştirme çalışmaları yapmak gereklidir.</li><li>Susam işleme tesisi kurulması için proje desteğine ihtiyaç vardır</li></ul>			