




R056X		KAYA İNCİRİ										TOPLAM PUAN:		121	
GENEL SIRALAMA (101)		Doğal ve Manzaralı Yerler (24)					Kültürel ve Tarihsel Değerler (41)					Rekreasyon Faaliyetleri (9)		Etkinlik ve Festivaller (28)	
20							8								
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 dalgıç turizmi	SWOT SONRASI DEĞERLENDİRME	TAMAMLAYICI ÇEKİM			
												KORUNMASI GEREKEN		X	
			X			X						GELİŞTİRİLMESİ GEREKEN		X	
												ÖNCELİĞİ OLMAYAN			
												GEREKSİZ			
 															
1	Adı (Tarihsel süreci içinde bilinen ve kullanılan adları)					KAYA İNCİRİ									
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									

3	Mevkii (Mevkii, adresi + Google map üzerinde gösterilebilir)	 <p>COĞRAFI İŞARET TESCİL BELGESİ No:849 - Menşe Adı FETHİYE KAYA İNCİRİ Tescil Edilen FETHİYE TİCARET VE SANAYİ ODASI</p> <p>Bu coğrafi işaret, 6799 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 08.06.2020 tarihinden itibaren korunan bir isimdir. 11.06.2021 tarihinde tescil edilmiştir.</p> <p>Prof. Dr. Hüseyin AKAR Başkan</p> <p>Coğrafi sınırı: Kayaköy başta olmak üzere Fethiye ve Seydikemer</p>
4	Öyküsü (Neden çekim yarattığını açıklayan kısa öyküsü)	<p>Kayaköy menşeli ve Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından coğrafi işaret tescili yapılmış Fethiye Kaya İnciri (Ficus carica L.), siyah renkli, ince kabuklu, küçük, içi kırmızı renkte çok tatlı bir meyvedir. Hem yaş hem de kurutulmuş hali piyasaya verilir. Hasadı genellikle ağustos ve eylül aylarında olur. Hasat sırasında dalında bekletilerek kurutulan Fethiye Kaya İnciri, çoğunlukla ikinci bir işleme tabi tutulur. Mersin dalı ve kekik yapraklarıyla kaynatılan suya batırılıp çıkarılan incirler tekrar kurutulur ve mersin yapraklarıyla birlikte muhafaza edilir.</p> <p>Fethiye Kaya İncirinin tarihsel geçmişi incelendiğinde Şükrü Gürel'in 2019 basımı Fethiye Kitabı'nda "1892 yılında Kayaköy'den (Levissi) yüklediği palamut, incir, ceviz gibi yükleri develer ile taşıyan kadın" fotoğrafının yer aldığı tespit edilmiştir. Aynı kitap 76. Sayfada Kayaköy yerlisi Rum asıllı Nikolas Emmanuel Karayeorgiu ve anne ve babasının anılarında (1903 doğumlu): "Levissi Ovası'nda incir, elma vs. meyve ağaçları bulunurdu. 'Levissi'nin incirleri çok tatlı ve ince kabuklu olurlardı. Olgunlaşıp yere düştükten sonra toplanır ve bez üstüne serilip kurumaları beklenirdi. Sonra en iyileri seçilip fırında pişirdikten sonra sandıklara yerleştirilirdi. İkincileri kaynar su ile ıslatıldıktan sonra, kokulu mersin yaprakları koyup uzun sepetlere yerleştirirdi. Küçük ve açılmış olanlardan her evin uzo ya da rakısı çıkardı" ifadeleri yer almaktadır.</p> <p>Fethiye, Antik Karia ve Likya uygarlıklarının keşişim noktasında yer aldığından her iki uygarlığın kültüründen izler taşımaktadır. Bugün tüm dünyada tüketilmekte olan incir, Ficus carica, tür adını "Karya Bölgesinden" almaktadır. Evliya Çelebi de güney Ege limanlarından incir ticareti yapıldığını belirtmektedir. Bunlardan anlaşılmaktadır ki incir, tarihsel süreçte de bu bölgenin önemli ürünlerinden biridir ve insanoğlu görsel ve yazılı eserlerini, geleneklerini ve ekonomik faaliyetlerini etkilemiştir. İncirin hem taze hem de kurutulmuş doğrudan tüketimi veya daha düşük kalitedeki incirlerin ise sirke, pekmez veya diğer şekillerde işlenerek değerlendirilmesi yörede önemli bir besin kaynağı ve ek gelir kaynağı olmasını sağlamaktadır. Fethiye ilçesindeki üreticiler geçmişten gelen</p>



FTSO TURİZM VARLIKLARI ENVANTERİ – TURİSTİK ÇEKİM MERKEZİ TANITIM FORMU

		<p>bilgi ve birikimleri ile incir yetiştiriciliğine devam ederek bu ürünü yaşatmakta ve ününü korumaya devam etmektedir.</p> <p>Hasat: Fethiye Kaya İnciri meyveleri genellikle ağustos ayının ikinci haftasından eylül ayının ikinci haftasına kadar sofralık olarak değerlendirilir. Ağacın dallarından koparılarak yenen yaş incire yörede “palamut” adı verilir.</p> <p>Kurutma: Olgunlaşan meyveler ağaç üzerinde beklerken su kaybederek yumuşayıp, büzüşmeye başlar. %30-50 nem içeriğine sahip buruk incir meyveleri kerevet veya toprak yüzeyine serilen örtülerin üzerinde nem oranı %24’lerin altına düşünceye kadar güneş altında kurutulur. Kurutma işlemi hava koşullarına bağlı olarak genellikle 5-7 gün sürer. İncir meyveleri kurutulduktan sonra sergiden alınarak küfelerle koyulur. Küfeler kargıdan yapılır, coğrafi sınırdaki bu sepete “çingene sepeti” denir.</p> <p>Bandırma işlemi: Coğrafi sınırdaki, çoğunlukla güneşte kurutulan incire “bandırma” adı verilen ikinci bir işlem uygulanır. Bandırma işlemi için büyük kazanlarda su kaynatılır, , taze yapraklı mersin dalı ve kekik ilave edilip demlenmesi beklenir. Kuru Fethiye Kaya İncirleri, yaklaşık 4-5 kg’lık sepetlerin içine konularak kaynamakta olan suya batırılır ve yaklaşık 5-10 dakika haşlanır.</p> <p>Bandırma İşlemi Sonrası Kurutma: Bandırma işlemi sırasında incirlerin çektiği suyun uzaklaştırılması amacıyla ikinci bir kurutma yapılır. Bu aşamada incirler, bezlerin üstüne serilerek kontrollü biçimde yaklaşık 1-2 gün kurutulur.</p> <p>2021 yılında coğrafi işaret alan Fethiye Kaya İncirinin tanıtımı, bilinirliği ve incire olan talep artmıştır.</p>					
5	Ulaşım / yol durumu (Ulaşım - yol durumu verileri. Nasıl ulaşılabilir?)	Özel / kiralık araç					
		Seyahat acentesi tur organizasyonu					
		Toplu ulaşım araçları					
		Yürüyüş - bisiklet					
Diğer – Notlar:							
6	Altyapısı ve erişilebilirlik verileri	Yol	Elektrik	Su	İş gücü	İnternet	WC, Hijyen Olanakları
Not:							
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 Kaya inciri, Kayaköy’de yolda tezgâhlarda ve bazı yöresel ürün satışı yapan işletmelerde yüz yüze ve online olarak satılmaktadır.					



FTSO TURİZM VARLIKLARI ENVANTERİ – TURİSTİK ÇEKİM MERKEZİ TANITIM FORMU

13	Yöre halkının bakışı, sahiplenışı ve koruma - geliştirme çabası	Kayaköy muhtarı Coğrafi işaret alındıktan sonra incire olan talebin ve üretici kazancının arttığını belirtmiştir. Yöre halkı talebi olumlu karşılamaktadır.		
14	İlgi gösteren kesimler, ziyaretçi / tüketici sayısı ve profili	Yöre halkı, yerli ve yabancı turistler.		
15	Ziyaret / kullanım / tüketim için en uygun sezon	Her zaman paketlenmiş ürünü temin etmek mümkündür.		
16	Kayda değer diğer özellikleri	Üretim/Tanıtım/Markalaşma Çalışmaları: Fethiye Ticaret ve Sanayi Odası Fethiye Kaya İnciri ile ilgili coğrafi işaret tescil süreci sonrasında Aydın İncir Araştırma Enstitüsü ile 'Muğla İli İncir Seleksiyonu' projesi yürütülmüştür, 2020'den beri süren projede bölgedeki tüm incir çeşitleri incelenmektedir. Yine Aydın İncir Araştırma Enstitüsünde görevli Dr Arzu Ayar tarafından 'Studies On Local Fethiye Kaya Fig Clones And Other Fig Genotypes In Fethiye And Seydikemer Districts Of Muğla Province' isimli çalışma uluslararası makale olarak yayınlanmıştır. 2021 yılında 1500 adet çelik alınarak enstitüde fidan üretimi yapılmıştır. Fethiye Belediyesi ve Ata Tarımsal Kalkınma Kooperatifi iş birliğinde Kayaköy'de 8 dönümlük alana 200 incir fidanı dikilmiştir. Antalya Yörex Fuarı başta olmak üzere incir çeşitli fuarlarda ve mecralarda tanıtılmakta, protokole hediye olarak takdim edilmektedir.		
17	Farklılık derecesi (<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>)	Ulusal veya uluslararası öneme sahip bir çekiciliği temsil eder	4	
		Pazardaki benzer az sayıdaki merkezlerden biri olan çekim	3	X
		Piyasadaki ortalama çekiciliği temsil eder	2	
		En çok çevresindeki topluluklardan gelen ziyaretçilere hizmet veren bir cazibe merkezini tanımlar.	1	
18	Kalite (<i>Fiziksel görünüm, işletme prosedürleri, müşteri memnuniyeti ve bir turizm kaynağının diğer özelliklerini değerlendirmek için beş puanlık objektif bir genel değerlendirme.</i>)	Üstün	5	
		İyi	4	X
		Ortalama	3	
		Şöyle böyle	2	
19	Çekim gücü – cazibe (<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>)	Cazibe, çok devletli, ulusal veya uluslararası bir pazardan çekilme potansiyeline sahiptir	4	
		Cazibe, bölgedeki büyük bir metropol alanından çekilme potansiyeline sahiptir	3	X
		Cazibe, bölgedeki turistleri çekme potansiyeline sahiptir ancak bölgedeki belli başlı şehirlerden değil	2	
		Cazibe, çoğunlukla yerel topluluktan ve bitişik alandan çekecektir.	1	
20	Turistik çekim gücünü oluşturan özellikleri – güçlü yönleri	<ul style="list-style-type: none">• Yöresel ve lezzetli bir gastronomi ürünü olması,• Coğrafi işaretli ürün olması		
21	Gelişmesini engelleyen Sorunlar ve yetersizlikleri – zayıf yönleri	<ul style="list-style-type: none">• Yöredeki yapılaşma sırasında tarihi incir ağaçlarının kesilmesi,• Mevcut ağaçların korunması ve işlenmesi sorunları• Üreticinin korunması yönündeki eksiklikler• Ürünlerin tanıtımının yeterli düzeyde yapılamaması		



FTSO TURİZM VARLIKLARI ENVANTERİ – TURİSTİK ÇEKİM MERKEZİ TANITIM FORMU

22	Gelişimi ve çekim özelliğini arttıran fırsatlar	<ul style="list-style-type: none">• Bölgede başka ürünler için de coğrafi işaret alınması,• Üreticilerin ve kooperatifin üretime sahiplenmesi,• Yakın çevrede rekabet edebilecek incir türü bulunmaması		
23	Gelişimi ve çekim özelliğini azaltan tehditler	<ul style="list-style-type: none">• Rant nedeniyle üretim alanlarında yapılaşma,• Tarımsal ürünlerin girdi maliyetlerinin artması ve bunun tüketiciye yansması.• Ekonomik sıkıntılar nedeniyle üreticilerin başka gelir kaynaklarına yönelmesi.		
24	Seyahat güdüsü (motivasyonu) <i>(Turistlerin belirli bir kaynağı ziyaret etmelerinin beş nedeni ve çekim merkezi için ziyaretçilerin motivasyonu en iyi tanımlayan bir yanıt)</i>	<i>Çevre, manzara.</i>	Estetik	
		<i>Aileyi ve arkadaşlarını ziyaret etmek, köklerini bulmak, arkadaşlık</i>	Aidiyet	
		<i>Kültürel nedenlerden, eğitim programlarından dolayı.</i>	Bilgi	X
		<i>Ziyaretçiler kaçış, kum ve güneş, gerginlik azaltma istiyor.</i>	Dinlenme	
		<i>Ego geliştirme, sosyal tanınma, statü ve prestij arayışı.</i>	Statü	
25	Ekolojik ve sürdürülebilir turizm açısından uygunluğu	Uygundur		
26	Genel değerlendirme	<i>A - Hazır</i>	<i>B – Neredeyse Hazır</i>	<i>C – Potansiyel Hazır</i>
			X	
27		<p>SONUÇ:</p> <ul style="list-style-type: none">• Kaya inciri, Fethiye ve Seydikemer bölgesi turizmi için değerli bir kültürel çekim merkezidir.• Kıymet takdiri belirleme anketleri sonucunda, genel sıralamada 101 çekim merkezi arasında 20, Kültürel ve tarihsel yerler dizininde 41 çekim merkezi arasında 8. sırada yer almasının nedeni, ülkemizin diğer bölgelerinde yetiştirilen incir türlerine göre farklılık ve kalite göstergelerinin yüksek olmasıyla açıklanabilir.• Kaya inciri diğer metropoller ve yurtdışından turist getirebilecek güce sahip değildir ancak, bölgeye tatil amacıyla gelen turistlere sunulabilecek iyi bir gastronomi ürünüdür. Bu özelliği ile tamamlayıcı çekim gücüne sahiptir.• Yapılan Swot analizi sonrasında Kaya inciri geliştirilmesi gereken çekim merkezi olarak değerlendirilmiştir.• Aşağıda saptanan öneriler doğrultusunda yapılacak iyileştirme çalışmaları ile, Kaya incirinin daha fazla turizm çekim gücü yaratacağı ve bölge ekonomisine katkısının daha fazla olacağı düşünülmektedir. <p>ÖNERİLER:</p> <ul style="list-style-type: none">• Üretiminin arttırılması için çalışma yapılmalıdır,• Veriminin yükseltilmesi için eğitim çalışmaları gereklidir,• Tanıtımının arttırılması için medya çalışmaları gereklidir,• Turistlerin farkındalığı için otellerle ve turizm sektörünün diğer bileşenleriyle iş birliği yapılmalıdır,• Markalaşması için profesyonel danışmanlık alınmalıdır,• İhracata yönelik üretim planlaması ve diğer ön çalışmaların yapılması gereklidir,• Katma değerli ürün/ürün gamı geliştirme çalışmaları yapmak, desteklemek gerekir,• Avrupa Birliği Coğrafi işaret tescili için başvuru çalışmaları yapılmalıdır• Kurutmanın başladığı Eylül-Ekim aylarında sezonun da uzatılmasına katkı sağlayacak Kaya inciri Festivali'nin organize edilmesi yararlı olabilir.		