

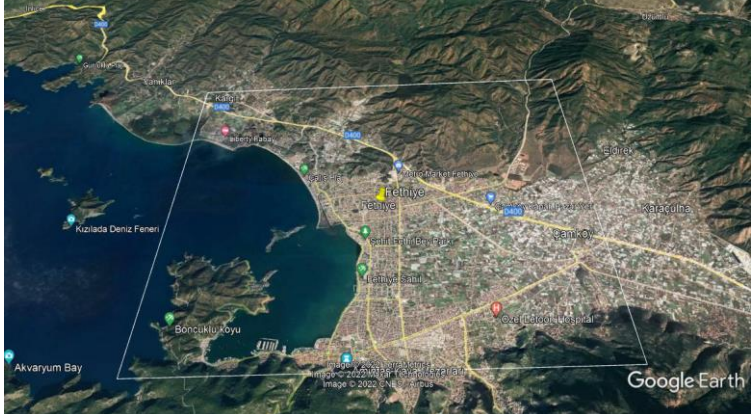


R058X		KAYA NOHUTU										TOPLAM PUAN:		94	
GENEL SIRALAMA (101)		Doğal ve Manzaralı Yerler (24)					Kültürel ve Tarihsel Değerler (41)					Rekreasyon Faaliyetleri (9)		Etkinlik ve Festivaller (28)	
73							27								
TURİZM TEMASI											ÇEKİM GÜCÜ	DOĞRUDAN ÇEKİM			
Deniz Turizmi	Ekoturizm	Etkinlik 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	X		
												KORUNMASI GEREKEN			
											SWOT SONRASI DEĞERLENDİRME	GELİŞTİRİLMESİ GEREKEN		X	
												ÖNCELİĞİ OLMAYAN			
												GEREKSİZ			
															
1	Adı (Tarihsel süreci içinde bilinen ve kullanılan adları)										KAYA NOHUTU				
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															

<p>3</p>	<p><b>Mevkii (Mevkii, adresi + Google map üzerinde gösterilebilir)</b></p>																			
<p>4</p>	<p><b>Öyküsü (Neden çekim yarattığını açıklayan kısa öyküsü)</b></p>	<p>Kayaköy'e özgü tarımsal üründür. Kaya nohudu özellikle Kayaköy Belen, Gemiler Kınalı mevkii başta olmak üzere Kayaköy'de yetişir. Kaya nohudunun ekimi mart ortası, Nisan ayı gibi yapılır. Hasat haziran ayında gerçekleşir. Hisarönü'nden taşınan yağmur suları ovada birikir ve sular Nisan ortası, mayıs başı gibi çekilir. Kaya nohudunun en önemli özelliği ekilen ürünün biriken bu sulardan beslenmesi ve bunun dışında hiç su verilmemesidir. Kaya nohudu, 'tabanyar' denilen hiç taşı olmayan, kıraç olmayan, kışın sularla dolmuş alanda yetişir. Bu özelliklerinden dolayı Kaya nohuduna yörede 'Göl nohudu' ya da 'Tabanyar nohudu' da denilir. Kaya nohudunun en önemli özelliği klasik baklagillerde yapılan 'akşamdan ıslatma' işleminin yapılmasına gerek duyulmaması ve çabuk pişmesidir.</p> <p>İlhan Kurt'un 2018 basım 'Makri'den Meğri'ye Meğri'den Fethiye'ye Anılar 1' isimli kitabında; Fatin Ergen'in Osman Boyner'e gönderdiği Kaya nohuduna dair anekdota şu şekilde yer verilmiştir: Ben her yıl Kayaköy Belen ile Kınalı arasında Düden mevkiine yakın oturan Mimar Aydın vasıtası ile Kaya'dan 50kg Kaya nohudu alırım. İstanbul'da ahababım Boyner Holding'in sahibi Osman Boyner'e her yıl 30 kilo gönderirim, kalan 20 kiloyu ise kendim için alıkoyarım. Bir gün Osman Boyner aşçıdan nohut yemeği yapmasını ister. Aşçı nohut yemeğini yapıp masaya getirir. Osman Boyner bir kaşık alır, yemeği beğenmez, aşçıya kızar, 'Sen ne biçim nohut yemeği yaptın böyle?' der. Aşçı hemen 'Osman Bey'e Fatin Bey Fethiye'den bu yıl nohut göndermedi. Bu yediğiniz rastgele aldığımız nohuttan yaptığım nohut yemeği.' der.</p>																		
<p>5</p>	<p><b>Ulaşım / yol durumu (Ulaşım - yol durumu verileri. Nasıl ulaşılabilir?)</b></p>	<table border="1"> <tr> <td><b>Özel / kiralık araç</b></td> <td></td> </tr> <tr> <td><b>Seyahat acentesi tur organizasyonu</b></td> <td></td> </tr> <tr> <td><b>Toplu ulaşım araçları</b></td> <td></td> </tr> <tr> <td><b>Yürüyüş - bisiklet</b></td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="2"><b>Diğer – Notlar:</b></td> </tr> </table>	<b>Özel / kiralık araç</b>		<b>Seyahat acentesi tur organizasyonu</b>		<b>Toplu ulaşım araçları</b>		<b>Yürüyüş - bisiklet</b>		<b>Diğer – Notlar:</b>									
<b>Özel / kiralık araç</b>																				
<b>Seyahat acentesi tur organizasyonu</b>																				
<b>Toplu ulaşım araçları</b>																				
<b>Yürüyüş - bisiklet</b>																				
<b>Diğer – Notlar:</b>																				
<p>6</p>	<p><b>Altyapısı ve erişilebilirlik verileri</b></p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th><i>Yol</i></th> <th><i>Elektrik</i></th> <th><i>Su</i></th> <th><i>İş gücü</i></th> <th><i>İnternet</i></th> <th><i>WC, Hijyen Olanakları</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="6"><b>Not:</b></td> </tr> </tbody> </table>	<i>Yol</i>	<i>Elektrik</i>	<i>Su</i>	<i>İş gücü</i>	<i>İnternet</i>	<i>WC, Hijyen Olanakları</i>							<b>Not:</b>					
<i>Yol</i>	<i>Elektrik</i>	<i>Su</i>	<i>İş gücü</i>	<i>İnternet</i>	<i>WC, Hijyen Olanakları</i>															
<b>Not:</b>																				



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

7	Sahip olduğu çevre değerleri ve özellikleri	Kaya Ovasında nohuttan başka coğrafi işaret belgesi alan Kaya inciri de yetiştirilmektedir.		
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			
13	Yöre halkının bakışı, sahiplenışı ve koruma - geliştirme çabası	Yöre halkı sahiplenmiştir. Fethiye’de coğrafi işaretler alındıktan sonra yöresel ürünlere daha bilinçli sahiplenme başlamış ve Fethiye Belediyesi’nin kurduğu “Bizim Bahçe Projesi” uygulamasından sonra, yöre halkının ilgisi artmıştır		
14	İlgi gösteren kesimler, ziyaretçi / tüketici sayısı ve profili	Yöre halkı, yerel gastronomi merklıları		
15	Ziyaret / kullanım / tüketim için en uygun sezon			
16	Kayda değer diğer özellikleri			
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> )	<i>Ulusal veya uluslararası öneme sahip bir çekiciliği temsil eder</i>	4	
		<i>Pazardaki benzer az sayıdaki merkezlerden biri olan çekim</i>	3	
		<i>Piyasadaki ortalama çekiciliği temsil eder</i>	2	X
		<i>En çok çevresindeki topluluklardan gelen ziyaretçilere hizmet veren bir cazibe merkezini tanımlar.</i>	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> )	<i>Üstün</i>	5	
		<i>İyi</i>	4	X
		<i>Ortalama</i>	3	
		<i>Şöyle böyle</i>	2	X
	<i>Kalitesiz</i>	1		
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> )	<i>Cazibe, çok devletli, ulusal veya uluslararası bir pazardan çekilme potansiyeline sahiptir</i>	4	
		<i>Cazibe, bölgedeki büyük bir metropol alanından çekilme potansiyeline sahiptir</i>	3	
		<i>Cazibe, bölgedeki turistleri çekme potansiyeline sahiptir ancak bölgedeki belli başlı şehirlerden değil</i>	2	
		<i>Cazibe, çoğunlukla yerel topluluktan ve bitişik alandan çekecektir.</i>	1	
20	Turistik çekim gücünü oluşturan özellikleri – güçlü yönleri	<ul style="list-style-type: none"><li>Lezzeti ve doğallığı,</li><li>Yöresel gastronomi ürünü olması</li></ul>		
21	Gelişmesini engelleyen Sorunlar ve yetersizlikleri – zayıf yönleri	<ul style="list-style-type: none"><li>Üretimin ve üreticinin korunması yönündeki eksiklikler</li><li>Yeterince bilinirliğe sahip olmaması</li><li>Ürünlerin tanıtımının yeterli düzeyde yapılamaması</li></ul>		
22	Gelişimi ve çekim özelliğini arttıran fırsatlar	<ul style="list-style-type: none"><li>Yerel gastronomi ürünlerine ilginin artması,</li><li>Coğrafi işaret belgeli ürünlerin Pazar şansını artması</li></ul>		



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

23	Gelişimi ve çekim özelliğini azaltan tehditler	• Tarım alanlarının ranta teslim olması ve yoğun yapılaşma.		
24	Seyahat güdüsü (motivasyonu) (Turistlerin belirli bir kaynağı ziyaret etmelerinin beş nedeni ve çekim merkezi için ziyaretçilerin motivasyonu en iyi tanımlayan bir yanıt)	Çevre, manzara.	Estetik	
		Aileyi ve arkadaşlarını ziyaret etmek, köklerini bulmak, arkadaşlık	Aidiyet	
		Kültürel nedenlerden, eğitim programlarından dolayı.	Bilgi	X
		Ziyaretçiler kaçış, kum ve güneş, gerginlik azaltma istiyor.	Dinlenme	
		Ego geliştirme, sosyal tanınma, statü ve prestij arayışı.	Statü	
25	Ekolojik ve sürdürülebilir turizm açısından uygunluğu	Uygun		
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>• Kaya Nohutu, 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>73, Kültürel ve tarihsel yerler</b> dizininde <b>41</b> çekim merkezi arasında <b>27.</b> sırada yer almasının nedeni, ülkemizin diğer bölgelerinde yetiştirilen nohut türlerine göre farklılık ve kalite göstergelerinin yüksek olmasıyla açıklanabilir.</li><li>• Kaya Nohutu 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 gücüne</b> sahiptir.</li><li>• Yapılan Swot analizi sonrasında Kaya Nohutu <b>geliştirilmesi gereken</b> çekim merkezi olarak değerlendirilmiştir.</li><li>• Aşağıda saptanan öneriler doğrultusunda yapılacak iyileştirme çalışmaları ile, Kaya nohutunun 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>• Kaya Nohudu üretiminin artırılması için üreticiler desteklenmelidir.</li><li>• Kaya Nohudunun veriminin yükseltilmesi için eğitim çalışmaları yapılmalıdır.</li><li>• Ürünün markalaşması ve tanıtımı için İlçe Ziraat Müdürlüğü, Ziraat Odası, Fethiye Belediyesi ve diğer ilgili kurum ve kuruluşların ortak çaba göstermesi gereklidir.</li><li>• Kaya ovasında nohut ve diğer tarımsal üretime zarar veren tilki, sansar ve özellikle yaban domuzuna karşı önlem alınması için Orman Bakanlığı ve Yaban Hayatını Koruma Gn. Md. ile ortak çalışma yürütülmelidir.</li></ul>			