



## Müzeler ve Kültürel Mirasın Sürdürülebilirliği: Köstem Zeytinyağı Müzesi (Museums and Sustainability of Cultural Heritage: Kostem Oliveoil Museum)

\*Ceren MİRAL ÇAVDIRLI<sup>a</sup> , Özge ADAN GÖK<sup>b</sup> 

<sup>a</sup> Dokuz Eylül University, Faculty of Management, Department of Tourism Management, İzmir/Turkey

<sup>b</sup> Dokuz Eylül University, Seferihisar Fevziye Hepkon School of Applied Sciences, Department of Tourism Management and Hotel, İzmir/Turkey

### Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi:18.08.2020

Kabul Tarihi:29.09.2020

### Anahtar Kelimeler

Müze

Kültürel miras

Sürdürülebilirlik

Zeytinyağı

### Öz

Kültürel mirasın korunması ve gelecek nesillere aktarılmasında müzeler önemli bir yere sahiptir. İzmir'in Urla ilçesi ve çevresinde antik çağlardan beri zeytin meyvesi yetiştirilmektedir. Zeytin bölgenin kültürünün bir parçası haline gelmiştir. Bu çalışmanın amacı, Urla ilçesi ve çevresinin önemli bir kültürel mirası olan zeytinyağının sürdürülebilirliği ile ilgili Köstem Zeytinyağı Müzesi'nin faaliyetlerini açıklamaktır. Çalışmanın yöntemi nitel araştırma yöntemi, araştırmanın deseni ise durum çalışması (örnek olay)'dır. Araştırmada müzenin kurucusu ve yöneticisi ile yüz yüze görüşme tekniği ile mülakat gerçekleştirilmiş ve Urla yöresinde zeytin ve zeytinyağı kültürel mirasının sürdürülebilirliği konusunda yaptıkları katkılar derinlemesine incelenmiştir. Yüz yüze görüşme tekniği yarı yapılandırılmış biçimde gerçekleştirilmiştir. Araştırma bulguları betimsel analiz ve içerik analiz yöntemi ile analiz edilmiştir. Yapılan içerik analizine göre; kültürel miras, eğitim, yapı ve sürdürülebilirlik olarak dört tema belirlenmiştir. Bu temaların altında ilgili kategoriler yer almaktadır. Araştırma, müzelerin kültürel mirası koruma ve gelecek nesillere aktarma konusundaki rollerini destekleyecektir.

### Keywords

Museum

Cultural heritage

Sustainability

Olive oil

### Abstract

Museums have special role on protecting and transferring cultural heritage to next generations. The olive fruit has grown since antique periods. Olive has become an important element of the Urla region. This study aims to investigate the activities of Kostem Olive oil Museum related with sustainability of olive oil. The research methodology of the study is a qualitative research method and the research design is a case study. The manager of the museum is interviewed by face to face interview technique. The interview technique is semi-structured. In this research the museum's sustainability efforts and contributions to olive and olive oil cultural heritage is analyzed deeply. Research findings are analyzed by descriptive and content analysis. According to content analysis there are four themes identified such as cultural heritage, education, structure and sustainability. There are relevant categories taking part under the themes. The research supports the roles of museums on protecting cultural heritage and transferring them to next generations.

### Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

\* Sorumlu Yazar

E-posta: [ceren.miral@deu.edu.tr](mailto:ceren.miral@deu.edu.tr) (C. Miral Çavdırılı)

DOI: 10.21325/jotags.2020.658

## GİRİŞ

Günümüzde turizm sadece belirli bir destinasyonu veya çekim merkezini ziyaret etmek gibi dar bir kapsamda değil, kişinin seyahat ettiği destinasyondaki yaşanan tüm deneyimlerin toplamını içerecek bir kapsamda değerlendirilmelidir (Rotariu & Maticoc, 2017, s. 105). Bu deneyimler destinasyonun çekiciliklerinin başında gelen bölgedeki kültürel öğelerle şekillenmektedir. Destinasyonların kültürel öğelerinin bir parçası olarak, bölgede yetişen tarımsal ürünler ve bunlarla elde edilen mutfak kültürü değerlendirilebilir.

Gastronomi, belirli bir bölgenin kimliğinin bir göstergesi, tarım ürünlerini teşvik etmenin bir yolu ve kırsal turizmdeki tüketicilerin, üreticilerin ve diğer aktörlerin özel ihtiyaçlarını karşılamayı kolaylaştıran bir araç olarak tanımlanmaktadır (Rotariu & Maticoc, 2017, s. 102). Bu araç aynı zamanda destinasyonların kültürü haline gelmiş ve nesilden nesile aktarılan yöntemler ile korunması gereken önemli bir konu haline gelmiştir. Kültürel yeniden üretim teorisine göre, elde edilen ilk kültürel sermaye, bu sermayeye ek olarak üretilen kültürel sermaye edinimi için önemli bir ön koşuldur (Kisida vd., 2014, s. 286). Bu nedenle ek kültürel sermaye edimi için mevcut kültür korunmalı ve en iyi şekilde gelecek nesillere aktarmanın yolları araştırılmalıdır.

Soyut ve somut kültürel varlıkları gözönünde bulundurmak kültürel mirasın korunması için çok önemlidir (Perzolla vd., 2018, s. 322). Müzeler ise kültürel mirasın somut ve soyut olan yönlerini koruma konusundaki rolleri nedeni ile kültürel mirasın güvencesi olarak kabul edilmektedir (Lambert vd., 2014, s. 566). Müzeler, geçmiş öğrenmek ve aynı zamanda iyi vakit geçirmek için geleneksel turistik yerler olarak tanımlanabilmektedir (Navarrete, 2019, s. 210). Kültürel miras turizmi, boş zamanı geçirme amaçlı seyahatlerin en eski biçimlerinden biridir ve son zamanlarda turizm endüstrisi için önemli bir kaynak olarak kabul edilmektedir (Navarrete, 2019, s. 200). Kültürel mirasın gelecek nesillere aktarımı ve sürdürülebilirliği için güvenilir bir kaynak olan müzeler kültürel miras turizmi faaliyetleri için de önemli bir role sahiptir. Destinasyonların eşsiz ve otantik özelliklerini doğru bir şekilde aktarabilme becerisine sahip olan müzeler günümüzde çok çeşitli alanlarda faaliyet göstermektedir.

Kültüre duyarlı yaklaşımlar yenilikçi ve çok yönlü bir şekilde karmaşık kalkınma konularını da çözümlene kabiliyetine sahiptir. Başka bir ifade ile kültürün mevcut kalkınma yaklaşımları üzerinde dönüştürücü bir gücü vardır ve mevcut kalkınmanın şartlarını genişletmeye ve kalkınmayı insanların ihtiyaçlarına daha uygun hale getirmeye yardımcı olmaktadır (UNESCO, 2012, s. 5). Destinasyonların tarımsal ürünleri o bölgenin kültürel bir öğesi hem de bir kalkınma aracı olarak bölgeye yarar sağlamaktadır. Turizm açısından bölgelerin çekim gücü haline gelmiş olan yemek kültürü, tarımsal üretim biçimleri gastronomi müzeleri ile gelecek nesillere aktarılmaya çalışılmaktadır.

Bu çalışma kültürel mirasın sürdürülebilirliği çerçevesinde müzelerin önemini incelemekte ve kültürel miras ve gastronomi müzeleri kavramlarına teorik bir çerçeve çizmektedir. Bu kavramlar ışığında, Urla bölgesinde bölge ekonomisi için önemli olan zeytin ve zeytinyağının geçmişteki üretim uygulamalarını Köstem Zeytinyağı Müzesi'nin kültürel mirasın sürdürülebilirliği ile ilgili uygulamaları çerçevesinde incelemekte ve hem teoriye hem de uygulamaya önemli öneriler sunmaktadır.

### Kültürel Miras ve Sürdürülebilirlik

Kültür en genel anlamıyla bir topluluğun manevi özelliğini oluşturan gelenek, fikir, yaşayış ve sanat varlıklarının bütünü olarak tanımlanmaktadır. Kültür, geniş bir sosyal, ekonomik ve ekolojik ortamda yaşamakta ve zamana ve yere özgü özellik göstermektedir (Lambert vd., 2014, s. 569). Türk Dil Kurumu kültürü '*tarihsel, toplumsal gelişme*

süreci içinde yaratılan bütün maddi ve manevi değerler ile bunları yaratmada, sonraki nesillere iletmede kullanılan, insanın doğal ve toplumsal çevresine egemenliğinin ölçüsünü gösteren araçların bütünü' olarak tanımlanmaktadır (Türk Dil Kurumu Sözlükleri, 2020a). Kültür genel olarak öğrenilen ve paylaşılan değerler, davranış özellikleri, semboller ve inançların toplamı olarak açıklanmaktadır (Koçel, 2003, s. 29). Miras ise 'bir neslin kendinden sonra gelen nesile bıraktığı değerler' biçiminde tanımlanmaktadır (Türk Dil Kurumu Sözlükleri, 2020b). Kültürel miras 'anıtlar, bina grupları ve sitler' olarak tanımlanmaktadır. Ayrıca uygulamada kentsel merkezler, arkeolojik alanlar, endüstriyel miras, kültürel manzaralar ve miras yollarını da içeren bir kapsamda değerlendirilmektedir (UNESCO, 2013, s. 12). Ancak bunların da ötesinde; kültürel miras, insanlara kültürel geçmişlerini, sosyal ve tarihsel mücadeleleri ve başarıları da hatırlatabilecek ortak bir mirastır. Bu nedenle, böyle bir mirasın korunması ve gelecek nesillere aktarılması için çaba sarf edilmektedir (Perzolla vd., 2018, s. 321).

Kültürel değer, sosyal yapı, ekonomik ihtiyaçlar ve politik bağlam gibi niteliklerle de ilgili olabilir. Söz konusu değerler ünlü olaylar, kişiler veya sanat eserleri, edebiyat, bilim veya müzik ile ilgili de olabilmektedir (UNESCO, 2013, s. 37). Kültürel sürdürülebilirlik ise, somut ve somut olmayan kültürel mirasın, sanatsal üretimin yanı sıra çeşitli sosyal grupların, toplulukların ve ulusların bilgi ve becerilerinin dikkate alınması, korunması ve sunumu olarak tanımlanabilir (Lambert vd., 2014, s. 569). Kültürel mirasın sürdürülebilirliği onun korunması ve gelecek nesillere doğru aktarımı ile sağlanabilir.

Doğal ve kültürel kaynakları koruma, kültürel nesnelerin mesajını ve değerini aktarmaya yardımcı olmaktadır. Bugün bir nesneyi kaybetmek, gelecek nesillere aktaracağımız kültürel evrimin önemli bir ayak izini silebilmektedir (Perzolla vd., 2018, s. 324). Belirli bireyler ve gruplar kültürel eserlerini ve değerlerini diğerlerinden daha güçlü bir şekilde sürdürme gücüne sahiptir (Lambert vd., 2014, s. 569). Kültürel mirasın bozulması ile ilgili nesnenin sosyal ve sanatsal değerine zarar verme veya nesnenin sergilenmesindeki sınırlamalara bağlı ekonomik zarar olarak tanımlanabilen iki önemli zarar olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu iki zarardan korunmak veya bu zararları en aza indirmek kültürel mirasın sürdürülebilirliği açısından önemlidir (Perzolla vd., 2018, s. 324). Kültürel mirasın sürdürülebilirliğini sağlayabilmek ve bozulmasını önleyebilmek etkin kontrol sistemi ve yönetimine bağlıdır.

Kültürel miras ile ilgili etkili bir yönetim sisteminin olabilmesi için, yerel topluluklar ve yerli halklar dâhil olmak üzere tüm paydaşlar tarafından kültürel mirasın, evrensel, ulusal ve yerel değerlerinin kapsamlı bir şekilde anlaşılması gerekmektedir. Ayrıca planlama, uygulama, izleme, değerlendirme ve geri bildirim döngüsü, farklı ortaklar ve paydaşlar arasındaki çeşitli faaliyetlerin katılımı ve koordinasyonu için mekanizmaların geliştirilmesi, gerekli kaynakların tahsisi ve kapasite geliştirme ile ilgili çabalara da yer verilmelidir (UNESCO, 2019, s. 81). Kültürel miras örgütleri varlıklarını devam ettirebilmek amacı ile paydaş gruplarını tanımlamalı ve onlarla bağlantı kurmalı ve vizyon ve misyonlarını bu doğrultuda geliştirmelidirler (Wickham & Lehman, 2015, s. 1022). Bu kapsamda gerek yerel gerekse ulusal olarak tüm paydaşlar kültürel miras sürdürülebilirliği ile ilgili süreçte etkin rol almalıdır.

Kültürel mirasın sürdürülebilirliği konusunda rol oynayan en etkin yapılardan bir tanesi de müzelerdir. Kültürel miras turizminin ana içeriği olan müzeler, tarihi binalar ve miras alanları, bir destinasyonun veya destinasyonda yaşayan yerel halkın kültürel, sosyal ve tarihi özelliklerinin adeta bir kanıtı olarak tarihsel olarak doğru yerleri ve nesneleri sürdürme iddiasındadır (Douglas vd., 2001, s. 152). Bu açıdan değerlendirildiğinde müzeler kültürel mirasın sürdürülebilirliği konusunda önemli bir yere sahiptir.

## Müzeler ve Kültürel Mirasın Sürdürülebilirliği

Uluslararası Müzeler Komitesi (ICOM) müzeyi “*insanlığın maddi ve manevi mirasını barındıran, koruyan, araştıran, ileten ve sergileyen; eğitim, araştırma ve eğlence amaçlı toplumun ve toplum gelişiminin hizmetinde halka açık kar amacı gütmeyen daimi kuruluşlar*” şeklinde tanımlamaktadır (ICOM, 2007, s. 2). Müzeler toplum ile iletişim içinde olan, yaşayan kültür ve eğitim kurumlarıdır. Müzeler sahip oldukları kültürel öğeleri ait oldukları toplum ve çevreye aktarmakla birlikte aynı zamanda onlardan beslenmektedir. Müzeler kendi uzmanlık alanındaki sergi objeleri ile kültürel mirasın aktarılmasında önemli bir rol oynamaktadır (Mankırcı, 2018).

Müzeler bir kültürün belirli yönlerini seçici olarak görünür kılan bir kültürel sistemin bir parçasıdır. Bu sistem belirli paydaşların güçleri ile çalışmakta ve bu paydaşlar gelecek nesillere taşınacak bir ülkenin maddi ve maddi olmayan kültürel miras kanıtlarını belirlemektedir (Lambert vd., 2014, s. 56). Müzelerin kültürel mirasın sürdürülebilirliğini sağlama konusunda çeşitli öncelikleri bulunmaktadır. Bu öncelikler müzelerin altyapısı ve koleksiyonu, müzede çalışan tüm personel için kültürel duyarlılık gibi çalışanlarına yönelik öncelikler, karbon ayak izi ölçümü ve kaynak yönetimi gibi doğal çevre ile ilgili sürdürülebilirlik uygulamalarını içermektedir (Wickham & Lehman, 2015, s. 1019).

Lambert vd. (2014)'nin çalışmasında müzelerin sürdürülebilir gelişme teorik modelini dört ana boyutta incelenmiştir. Müzelerin kültürel boyutunun sürdürülebilirliği ilgili boyut, politika yapıcılarının ulusal ve yerel kimliklerin korunması için neyin korunmaya değer olduğunu belirlemeleri ile ilgili olan konuları içermektedir. Sosyal boyut yerel toplulukların genel refahı ve bölgeye aidiyet duygusunu içermektedir. Çevresel boyut, müzelerin kentsel planlama içindeki rolünü içermektedir. Son olarak ekonomik boyut ise özellikle kırsal alanlardaki müzelerin yerel ekonomiye olan olumlu etkilerini içermektedir (Lambert vd., 2014, s. 570-571).

Kültürel miras sektöründe paydaşlar (yani “kültür”, “eserler”, “tarih” ve “doğal çevre”) ve iç paydaşlar (yani müzenin “insanları”, “altyapı ve koleksiyonlar) olarak değerlendirilmektedir (Wickham & Lehman, 2015, s. 1022). Kültürel miras ile ilgili olarak, sürdürülebilir gelişme ise, (içsel) korunması gereken ve gelecek nesillere aktarılması gereken çevresel / kültürel kaynakların bir parçası olarak ve sürdürülebilir gelişme çevresel, sosyal ve ekonomik boyutlarına sağlayabileceği olası katkı olarak değerlendirilmektedir (UNESCO, 2013, s. 20). Kültürel miras ile ilgili söz konusu gelişmeyi sağlayan ve destinasyonların “yemek kültürü”nün bir kanıtı olan gastronomi müzeleri, kültürel mirasın sürdürülebilirliğinde önemli rolü bulunan paydaşlardandır.

## Kültürel Miras ve Gastronomi Müzeleri

Bir bölgenin yemek kültürü ve gelenekleri, dili, edebiyat, ritüeller ve mitolojiler gibi somut olmayan kültürel miras içinde değerlendirilmektedir (Iomaire, 2018, s. 95). Geleneksel mutfak, hammadde ve malzemeleri eski zamanlardan gelen tariflere göre üretilen ve işlenen geleneksel gıdaları içermektedir (Lee, 2018, s. 546).

Anadolu’da zeytin çok eski dönemlerden beri yetiştirilen ve geleneksel yöntemlerle yağı elde edilen bir meyvedir. Zeytin ağacının Güneydoğu Anadolu-Mezopotamya-Filistin bölgesinden başlayarak Doğu Akdeniz kıyılarından Batı Anadolu’ya oradan Avrupa’ya ve Kuzey Afrika’ya yayıldığı düşünülmektedir. Urla yöresi ve yarımada zeytinin Akdeniz’e dağılması sürecinde en erken geldiği bölgelerdendir. Günümüzde Urla ve çevresinde 1500 yaşında olup hala ürün verebilen zeytin ağaçları mevcuttur (Köstem Zeytinyağı Müzesi, 2020b). Tarihsel olarak zeytin meyvesi Antik Roma dönemi ve Yunan gastronomisinde önemli bir yere sahiptir (Ayyıldız, 2018, s. 587).

Kültürel mirasın bileşeni olan yemek kültürünü koruma çalışmalarının son yıllarda artması üzerine UNESCO 2010 yılında ilk kez yemek kültürünü Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi'ne kapsamına almıştır. Zeytinyağı, UNESCO Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi'ne dahil edilen Akdeniz Diyeti'nin en önemli öğelerinden biridir (Di Giovine & Brulotte, 2014, s. 10).

Son yıllarda bir yörede yetiştirilen ve yörenin kültürel mirası haline gelmiş tarım ürünleri ile bir yörenin kültürel özelliklerini yansıtan mutfak kültürü üzerine müzeler kurulmakta ve bu ürünler geçmişten günümüze sergilenmektedir. Bu temalı müzelere gastronomi müzeleri denmektedir. Gastronomi müzeleri tarih ve kültürü içinde barındıran mutfak kültürünün sonraki kuşaklara aktarılmasında önemli bir yere sahiptir (Sandıkçı vd., 2019, s. 1212).

Akyürek ve Erdem (2019)'e göre gastronomi müzeleri kültürel miras, endüstriyel miras, kırsal turizm ve popüler kültür odaklı dört temadan oluşmaktadır. Bunlar; tarım ürünleri, tarımsal ürün ekipmanları ve tarımsal ürün alanlarından oluşan tarım odaklı gastronomi müzeleri, ziyaretçileri özellikle şarap üretimi hakkında bilgilendiren, aynı zamanda çay, kahve, elma suyu, gibi içeceklerin üretimi, paketlenmesi ve depolanması aşamaları ile ilgili bilgi veren içecek odaklı gastronomi müzeleri, buldukları bölgenin mutfak yansıtan mutfak kültürüne odaklanmış gastronomi müzeleri ve yiyecek ve içecek üretim alanlarının müzelere dönüştürülmesi ile oluşturulan zeytinyağı fabrikaları gibi üretim alanlarına odaklanan gastronomi müzeleridir (ss. 21).

2019 yılı itibariyle Türkiye'de bulunan gastronomi müzeleri (Ağcakaya ve Can, 2019: 798): Adatepe Zeytinyağı Müzesi (Çanakkale), Sabit Ertür Zeytinyağı Müzesi (Balıkesir), Köstem Zeytinyağı Müzesi (Urla-İzmir), Emine Göğüş Mutfak Müzesi (Gaziantep), Geleneksel Mutfak Müzesi/Tarihi Hacıbanlar Evi (Şanlıurfa), Oleatrium Zeytinyağı Müzesi (Kuşadası-Aydın), Mürefte Feyzi Kutman Şarap Müzesi (Tekirdağ), İstanbul Gastronomi Müzesi, Antakya Mutfak Müzesi (Hatay), Zavot Peynir Müzesi (Kars), Ankara Atatürk Orman Çiftliği Müze ve Sergi Salonu'nda yer alan Şarap Müzesi (Ankara), Bal Evi Müzesi (Marmaris-Muğla) olarak bilinmektedir. 2020 yılında Rize'de Çay Müzesi (Beyaz Ev) açılmıştır (Türkiye Kültür Portalı, 2020). Açılması düşünülen gastronomi müzeleri de mevcuttur. Açılması önerilen gastronomi müzelerinden biri Gümüşhane Gastronomi Müzesi'dir. Akyürek ve Erdem (2019)'e göre Türkiye'nin diğer bölgelerinde gastronomi müzeleri mevcut iken Karadeniz Bölgesi'nde gastronomi müzesi yoktur. Gümüşhane şehrinde kurulacak bir gastronomi müzesi Karadeniz Bölgesi'ne ait zengin mutfak kültürünü sunan öncü bir müze olacak ve aynı zamanda turistlerin ilgisini çekecektir (ss.28). Ege Bölgesi'nde ise Köstem Zeytinyağı Müzesi bölgenin mutfak kültürünü yansıtan ve bu kültürün sürdürülebilirliğinde rol oynayan bir gastronomi müzesi olarak değerlendirilebilir.

### **Köstem Zeytinyağı Müzesi Hakkında Bilgi**

Köstem Zeytinyağı Müzesi İzmir şehrine bağlı Urla ilçesinin Uzunkuyu mevkiinde yer almaktadır. Müzenin yapımına 2002 yılında başlanmış, 2019 yılında pek çok bölümü tamamlanmış olmakla beraber bazı bölümlerin yapım ve inşası halen devam etmektedir. Müze 20 bin metrekare toplam alan içinde 5 bin 650 metrekare kapalı alan mevcudiyeti ile dünyanın en büyük zeytinyağı müzesidir. Köstem Zeytinyağı Müzesi, Köstem Kültür, Eğitim ve Müzecilik Vakfı'na aittir. Ayrıca bu vakfa ait olarak Köstem Organik Çiftlik yer almaktadır. Müzenin ön bahçesinde çeşitli ağaçlar yer almakla beraber arka bahçesinde Ege ve Anadolu'da dikilen fidanlarından oluşan bir zeytin ağacı koleksiyonu yer almaktadır (Köstem Zeytinyağı Müzesi, 2020a). Köstem Zeytinyağı Müzesi şu bölümlerden oluşmaktadır; zeytinyağı teknoloji müzesi, zeytin ve zeytinyağı kültürü bilgilendirme bölümleri, Sabun ve Hijyen Müzesi, çeşitli büyüklükte 4 adet toplantı salonu, modern zeytinyağı fabrikası, modern zeytinyağı deposu, ahşap ve

seramik atölyeleri, çocuk oyun ve beceri salonları, Köstem organik zeytin çiftliğinin ürünlerinin çevre köyleri, yerel zeytin, zeytinyağı, şarap, peynir vb işletmelerinin ürünlerinin satılacağı satış dükkanı, açılması planlanan kültür dükkanı, müze restoran ve Bistam cafe, çocuklar için tarım eğitimi bahçesi, butik dinlenme evi, zeytin koleksiyon bahçesi ve yerli otopark (Köstem Zeytinyağı Müzesi, 2020b).

Köstem Zeytinyağı Müzesi'nde Türkiye'deki geçmişten günümüze kullanılan tüm zeytinyağı üretim teknikleri ve zeytinden zeytinyağı üretim sürecini anlatan görseller görülebilmektedir. (Görsellerde yer alan fotoğraflar müze ziyareti sırasında araştırmacılar tarafından çekilmiştir.)

### Tanıtıcı Fotoğraflar

**Fotoğraf 1.** Müze Kompleksinin Dışardan Fotoğrafı



**Fotoğraf 2.** Köprü Başı Kiraathanesi (Otantik Deneyim)



**Fotoğraf 3.** Zeytin Ağacı Kökü



**Fotoğraf 4.** Zeytinden Zeytinyağı Elde Etme Tekniklerini Gösteren Görsel



**Fotoğraf 5.** Osmanlı Döneminde Zeytinyağı İşliğı



**Fotoğraf 6.** İnsan Gücü ile alışan Roma Dönemi Zeytinyağı İşliğı





**Fotoğraf 7.** Buhar Gücü ile alışan Zeytinyağı Fabrikası



**Fotoğraf 8.** Elektrik Gücü ile alışan Süperpres Sistem



## Araştırmanın Yöntemi

Çalışmanın yöntemi araştırma sorusuna bağlı olarak nitel araştırma yöntemidir. Araştırma deseni durum çalışmasıdır (örnek olay). Durum çalışması /örnek olay belirli bir zaman içinde sınırlandırılmış bir ya da daha fazla durumu çeşitli kaynakları içeren veri toplama araçları olan mülakat, gözlem, rapor, döküman, görsel ve işitsel araçları kullanarak derinlemesine incelendiği ve durumlara bağlı temaların tanımlandığı nitel bir araştırma yaklaşımı olarak tanımlanmaktadır (Creswell, 2007, s. 73). Örnek olay, araştırmacıların olaylar üzerindeki kontrolünün yetersiz olduğu, çıkış noktasının gerçek hayat ile ilişkili olduğu durumlarda tercih edilen, olgu ve durum arasındaki sınırların çok net olmadığı, daha çok neden ve nasıl sorularının yanıtlarının arandığı derinlemesine araştırmalarda kullanılan bir yöntemdir (Yin, 2014, s. 14-16). Araştırmada örnek olay olarak Köstem Zeytinyağı Müzesi ele alınmıştır. Araştırmanın örnekleme yöntemi nitel araştırmalarda kullanılan amaçlı örneklemedir. Bu araştırmada kullanılan verilerin kullanılabilmesi için gerekli olan etik kurul izin belgesi Dokuz Eylül Üniversitesi İşletme Fakültesi Etik Kurulu 09.06.2020 tarihi ve E47239 numarası ile alınmıştır.

Amaçlı örnekleme, zengin bilgi içerdiği düşünülen durumların detaylı incelenmesine olanak sağlamaktadır (Morgan & Smircich, 1980). Araştırmada veriler görüşme, gözlem, basılı görsel materyal (müze broşürleri) ve web sitesi incelenerek elde edilmiştir. Bu bağlamda Köstem Zeytinyağı Müzesi ve Vakfı kurucusu ve sahibi Dr. Levent Köstem ile müzede Mart 2020'de yüzyüze yarı-yapılandırılmış mülakat yapılmıştır. Yarı-yapılandırılmış mülakat tekniğinde araştırmacı, mülakat yapacağı kişiye yönelteceği belli başlı sorular hazırlamaktadır. Mülakat sırasında gidişata göre araştırmacı yeni sorular ekleyebilir (Mil, 2007, s. 8). Yapılan mülakat araştırmacı tarafından kayıt cihazıyla kayıt edilip not alınmıştır. Mülakat soruları araştırmacılar tarafından oluşturulmuştur.

## Sorular

- Müzenin kuruluş amacı nedir?
- Müzeye gelen ziyaretçilerin sosyo-demografik (yaş, meslek, cinsiyet) profilleri nasıl?
- Kültürel mirasın sürdürülebilirliği açısından müzenin rolü nasıl? Bu bağlamda müzede hangi faaliyetleri gerçekleştiriyorsunuz?
- Müzenin diğer gastronomi müzelerinden farkı var mı? Varsa nedir?

Yarı-yapılandırılmış mülakat yöntemiyle elde edilen veriler önce betimlenmekte ve daha sonra içerik analizi yapılmaktadır. Betimsel analiz yönteminde mülakat ile elde edilen veriler, alınan görüşler değiştirilmeden alıntı biçiminde yer almaktadır. İçerik analizinde ise mülakat verilerine kodlamalar yapılarak önce kategoriler oluşturulmuş sonrasında ise temalar belirlenmiştir. İçerik analizinde ulaşılan sonuçların doğruluğunu yansıtmak amacıyla mülakat verileri doğrudan alıntı biçimi ile metinde yer almaktadır.

## Bulgular ve Tartışma

Zeytin ve zeytinyağı kültürel mirasının korunması hakkında Köstem Zeytinyağı Müzesi kurucusu ve yöneticisi Dr. Levent Köstem'le yapılan mülakat bulguları, analizleri ve buna bağlı olarak araştırmanın tartışma bölümü aşağıdaki gibidir.

**Müzenin kuruluş amacı:**

Köstem Zeytinyağı müzesinin kuruluş amaçlarından biri kültürel mirasın sonraki kuşaklara aktarılmasıdır. *'...Tarım, zeytin, zeytin yağı, eski zeytin mitolojisi ve arkeolojisi üzerine bunların unutulmaması, kaybolan anadolu varlıklarını koruma altına alıp neslin devamını sağlamak... Kültürel mirasımızı koruyup sonraki kuşaklara aktarmak. Bu amaçla vakıf kurduk "Köstem Kültür ve Müzecilik Vakfı". Bizden sonra bu yaptıklarımız bozulmasın diye garantiye alıyoruz..'* Toplumların biriktirdiği somut ve somut olmayan tüm kültürel değerler kültür mirası olarak adlandırılmakla beraber toplumun ilerleyebilmesi için bu kültürel mirasın sonraki kuşaklara aktarılması gerekmektedir. Kültürel mirasın korunması ve yeni nesillere aktarılmasında müzelerin ayrıcalıklı bir işlevi bulunmaktadır (Bülbül, 2014, s. 217 ).

Köstem Zeytinyağı Müzesi'nin diğer kuruluş amacı eğitimidir. *'.. ve eğitim... Modern müzecilik anlamında eğitim-öğretime önem veriyoruz.... Müzeyi açmadan önce var olan müze mantığını inceledik, benim için müze eğitim demek.. Tarım, zeytin, zeytin yağı, eski zeytin mitolojisi ve arkeolojisi alanlarında eğitime katkıda bulunmak, insanlara bunları öğretmek, sağlık ve zeytin ilişkisini vurgulamak...'* Günümüzde dünyanın birçok ülkesinde müzeler eğitim amaçlı olarak kullanılmaktadır. Müzelerde eğitim amaçlı materyaller ve dokümanlar yer almakta ve gelen ziyaretçileri bilgilendirmek amacıyla eğitim elemanı bulunmaktadır (Kervankıran, 2014). Köstem Zeytinyağı Müzesi tarım, zeytin, zeytinyağı, eski zeytin mitolojisi ve arkeolojisi alanlarında eğitime katkıda bulunmakta ve bireylere bu konular hakkında bilgi vermektedir. Müzeler öğrenme kaynağı olmakla birlikte her müze, kendi uzmanlık alanındaki sergi objeleri ile, kültürel mirasın aktarılmasında rol oynamaktadır (Mankırcı, 2018). Williams (2013) 'e göre gastronomi müzeleri de mutfak kültürünü gelecek nesillere aktarmada önemli bir role sahiptir. Mülakat sonuçlarına göre Köstem Zeytinyağı Müzesi'nin kuruluş amacı eğitim yolu ile zeytin ve zeytinyağı kültürel mirasının gelecek nesillere aktarmaktır.

Mülakat sorularından biri müzeye gelen ziyaretçilerin sosyo-demografik (yaş, meslek, cinsiyet) profilleri hakkında bilgiyi içermektedir. Mülakatın sonuçlarına göre Köstem Zeytinyağı Müzesi'ne gelen ziyaretçi sayısı her dönem aynı olmamakla beraber ay içinde genel olarak haftaiçi 100, ve haftasonları 200 civarı kişi ziyaret etmektedir. *'... Her meslek ve yaş gurubundan ziyaretçimiz var. Eğitilmiş, köylü, zeytinyağı üreticileri... Yetişkin, genç, çocuk özellikle okullar öğrencileri ile birlikte geliyor. En fazla ziyaretçimiz okul çağındaki çocuk ve gençler...'* Müze kurucusu ve yöneticisi Dr. Levent Köstem'den alınan bilgilere göre müzeyi ziyaret eden kişilerin meslek ve eğitim düzeyleri çeşitli olmakla beraber en fazla ilköğretim-lise düzeyindeki okullardan öğrenciler öğretmenleri ile birlikte müzeyi ziyaret etmektedir.

*Kültürel mirasın sürdürülebilirliği açısından müzenin rolü ve bu bağlamda müzede gerçekleştirilen faaliyetler:*

Müzede zeytinyağı üretim tekniklerinin sergilenmesine ve zeytinyağı üretimine ek olarak eğitim yönü ile de kültürel mirasın sürdürülebilirliğine katkı sağlanmaktadır. Bu amaçla gerçekleştirilen faaliyetler hakkında Doç.Dr. Levent Köstem tarafından şu şekilde bilgi verilmektedir; *'...Zeytin ve Sağlık Çalıştayı düzenledik, Yapı Biyolojisi Enstitüsü toplantısını bizim müzede yapıyoruz, BİSTAM'da bu konuda öğrencilerle eğitimler düzenliyoruz projeler yapıyoruz... çocuklarla kurslar atölyeler düzenliyoruz, zeytinyağının tarihi üzerine yaptığımız söyleşiler var, eşim öğretmen onun da katkısıyla sabun yapımı teknikleri üzerine çocuklarla atölyeler düzenliyoruz... yine çocuklarla ahşap atölyeleri düzenliyoruz yaş gruplarına göre... kütüphane oluşturuyoruz...'* Köstem Müzesi'nde eğitim amaçlı tasarlanan Bilim Sanat Tasarım Merkezi (BİSTAM) yer almaktadır. BİSTAM'ın amacı çocuklar ve okullarla birlikte

eğitici çalışmalar yapmaktır. Müzenin bahçesinde okulların bilim sanat kollarının kamp yapması için bir alan yer almaktadır. Köstem Zeytinyağı Müzesi'nde bir müze kütüphanesi oluşturulmaktadır. Bu kütüphanede müzeyle ilgili konularda kitaplar yer almaktadır.

Müzeler günümüzde eğitim kurumuna dönüşmüştür. Müzeye gelen ziyaretçinin çevresiyle etkileşimi sonucu informal eğitim oluşmaktadır. Müzelerin yarattığı bu doğal ortamda ziyaretçi katılımcıya dönüşmektedir. Müzeler eğitirken eğlendiren, ziyaretçilerin katılımını sağlayarak, dikkatini çekmek için eğlenceden yararlanan etkinlikler yürütmektedirler (Erbay, 2017, s. 240-241). Müzede eğitim bireylerin duyularına hitap etmekte ve onların düş gücünü, estetik duyarlılığını, eleştirel düşüncelerini ve yaratıcılıklarını geliştirmektedir. Müze eğitimi nesnelere öğrenmeyi merkeze aldığı için yaşantıya dayalı bir öğrenme ortaya koymakla beraber bireylere daha eğlenceli gelmektedir (Göğebakan, 2018, s. 24). Müzeler çocuk bölümlerinde ilgi çekici, nesnelere odaklı, eğlenceli ve çocukların yarattığı ve deneyimlediği atölye ve programlar oluşturarak çocuklara kendi seçtikleri nesnelere çalışma fırsatı vermektedir (Abacı, 1996, s. 42-46). Köstem Zeytinyağı Müzesi'nde müze programında çocuklarla düzenlenen sabun yapımı ve ahşap atölyeleri yer almaktadır. Ahşap atölyesinde çocuklar zeytin ağaçlarından oyuncak vb. eşyalar yapmayı deneyimlemektedir. Bu gibi atölyeler ile çocuklar deneyim kazanırken eğlenerek öğrenmekte ve bilgi-beceri kazanmaktadır. Atölyeler ve düzenlenen etkinlikler müzede daha uzun süre zaman geçirilmesini sağlamaktadır (Erbay, 2017, s. 240-241).

Kültür ve gelişim, sürdürülebilirliği ve eşitliği desteklemekte ve finansal veya finansal olmayan yararlar ile sonuçlanmaktadır (UNESCO, 2012, s. 8). '*...bizim için doğa çok önemli o yüzden doğayı korumak istiyoruz...yaptığımız herşeyle doğaya katkı sağlamaya çalışıyoruz.. Çocuklara doğayı sevmeyi ve onu korumayı öğretmeyi istiyoruz...*'. Bu amaçla Köstem Zeytinyağı Müzesi'nde 2 bin metrekarelik bir alan tarım alanı olarak ayrılmış ve buranın çocukların eğitiminde kullanılması amaçlanmıştır. Bölgede yetişebilen meyve ağaçları dikilerek, özellikle ilköğretim çağındaki çocukların bu alanda tarım, bitki, toprak ve doğayı öğrenmesi amaçlanmıştır. Bu kapsamda müzenin yakınındaki 12 bin ağaçlık 'Köstem Organik Zeytin Çiftliği' de bu eğitim sürecine katkı sağlayacak şekilde organize edilmiştir (Köstem Zeytinyağı Müzesi, 2020a). Ayrıca ahşap atölyelerinde budayarak kesilen zeytin ağaçları kullanılmaktadır. Bu bağlamda Köstem Zeytinyağı Müzesi gençlerde çevre bilincini oluşturmada ve doğayı koruyarak çevrenin sürdürülebilir gelişimine katkı sağlamaktadır.

Köstem Zeytinyağı Müzesi'nde ziyaretçilere sunulan olanaklar; satış dükkânı, müze kafesi ve Polima restoran'dır. Müze içinde satış dükkânı yer almaktadır. '*...Kendimizin ürettiği ürünlerin satışını yaptığımız bir satış dükkânımız var müzede. Doğal yöntemlerle reçel, sabun yapıyoruz. Bunları müzenin dükkânında satıyoruz. Aynı zamanda yöresel kooperatiflerin ve kadın üreticilerin ürünlerini de satıyoruz...*'. Bu bağlamda Vakıf, Urla ve çevresinin ekonomik kalkınmasına ve kadın üreticilere destek olmaktadır. Müze restoranı olan Polima restoran, sürdürülebilir restoran olarak faaliyet göstermektedir. Polima restoranda sunulan yemekler Köstem Organik Çiftliği'nde ve yerel üreticilerden üretilen ürünlerden elde edilmektedir. '*Sürdürülebilir restoran açıyoruz. Kendi organik çiftliğimizde yetiştirdiğimiz zeytinden ürettiğimiz zeytinyağı ve zeytinyağlı yemek kültüründen yemek çeşitleri sunacağız bu restoranda. İnsanlar geldiğinde hem hijyenik hem de yerel yemeklerin servis edildiği bir restoran bulacak. Kendi çiftliğimizde üretilen, yerel üreticilerin ürettiği ürünlerden aldığımız özellikle kadın üreticileri destekliyoruz. Zeytinyağını zaten kendimiz üretiyoruz...*'. Yiyecekler kültürel bir değeri ifade etmektedir. Bu nedenle tüketilirken sadece fiziksel bir ihtiyacı gidermek amacıyla değil, ait olduğu topluluğun ve yörenin kültürünü yansıtan bir deneyim

olarak da tüketilmektedir (Öztürk & Güven, 2018, s. 25). Urla ve çevresinde yetiştirilen zeytin ve zeytinyağı da ait olduğu yörenin bir parçası olup onun kültürünü sunmaktadır. Köstem Organik Çiftliği'nde çok çeşitli zeytin türleri yer almaktadır. '*Türkiye'den Anadolu'dan topladığım zeytin çeşitleri çiftliğimizdeki koleksiyon bahçemizde yer alıyor.. Sürdürülebilir tarım için çalışıyoruz..*'. Köstem Vakfı'na ait olan çiftlik zeytin koleksiyonu ile zeytin kültürünü sonraki kuşaklara aktararak kültürel mirasın sürdürülebilirliğine katkı sağlamaktadır. Zeytin meyvesi ve zeytinyağına ek olarak üzüm ve üzümünden üretilen şarap da Urla ve yöresinin önemli bir kültürel mirasıdır. Polima Müze Restoran'da şarap tadım etkinlikleri düzenlenmekte ve geçmişi Antik dönemlere uzanan şarap kültürü hakkında katılımcılara bilgiler verilmektedir. Restoranda ayrıca kendi üretimleri olan ekmekler sunulmaktadır. Zeytin, zeytinyağı, ekmek ve şarap ile Köstem Polima Restoran'da hem sürdürülebilir gastronomi uygulamaları gerçekleştirilmekte hem de bireylere verilen bilgiler sayesinde kültürel farkındalığa destek olmaktadır.

'*Çocuklara ve gençlere verdiğimiz eğitimler, atölyeler ile çocukların erken yaşta kültürel değerleri öğrenmelerini istiyoruz...*'. Bu bağlamda Köstem Zeytinyağı Müzesi çocuk ve gençlere kültürümüz konusunda erken yaşta bilgiler sunarak çocuk ve gençlere kültürel farkındalık kazandırmayı amaçlamaktadır. Kisida vd. (2014)'nin bir müzenin eğitim programına katılan öğrencilere yaptığı araştırma sonucunda, öğrencilerin bir kültürel kuruma gitmesinin, yeni kültürel sermaye edinme motivasyonu olan "kültürel tüketiciler" yaratma etkisinin olduğu bulunmuştur (ss.281). Köstem Zeytinyağı Müzesi'ni ziyaret eden çocuklar ve gençler erken yaşta kültürel faaliyetlere katıldıkça (müze ziyareti, atölye ve eğitimlere katılma vb.) ve bu deneyimi yaşadıkça bu gençlerin ileride kültürel tüketici olma potansiyelleri artmaktadır.

Köstem Vakfı kurucusu Doç. Dr. Levent Köstem'den alınan bilgilere göre Köstem Zeytinyağı Müzesi'nin gelecek dönem projelerini şu şekildedir; '*...koleksiyoner bir kişi tarafından bağışlanan antik zeytinyağı kapları ileriki dönemde müzede sergilenecek... antik dönemde yeme-içme kültürü üzerine bir sergi olacak ve daimi olarak hep müzede sergilenecek... seramik atölyesi düzenleyeceğiz... ayrıca çocukları eğitmek amaçlı sabun-temizlik-hijyen müzesi açacağız... Polima Restoran'ında zeytinyağlı buraya ait geleneksel yemekleri anlatacağız, yemek kursları düzenleyeceğiz...*'. Köstem Zeytinyağı Müzesi gelecek dönem gerçekleştireceği projeleri ile kültürel mirasın sürdürülebilirliğine katkı yapmaya devam edecektir. Ayrıca çocuk ve gençlerin sağlık konusunda bilinçlendirilmesi ve eğitilmesini amaçlayan sabun-temizlik-hijyen müzesi Covid-19 virüsü ile mücadelede toplumun sağlık konusunda bilinçlenmesi için önem arz etmektedir.

*Köstem Müzesi'nin diğer gastronomi müzelerinden farkı:* Köstem Zeytinyağı müzesi diğer gastronomi müzelerinden engelsiz müze kapsamında olması ile ayrılmaktadır. '*... Türkiye'de başından sonuna kadar tek engelsiz müze..*'. Müze İzmir Büyükşehir Belediyesi'nin Engelsizmir Kırmızı bayrak yönetmeliğine uygun olarak yapılandırılmaktadır. Engelsizmir Kırmızı bayrak yönetmeliği İzmir Büyükşehir Belediyesi tarafından düzenlenen Engelsizmir 2013 Kongresi'nin kazanımlarından biridir. Bu proje ile engelli bireylerin erişimine uygun hale getirilen kamuya açık faaliyet gösteren özel veya kamu kurumlarına ait açık veya kapalı mekânlar ile ulaşım araçlarına Kırmızı Bayrak verilmektedir (İzmir Büyükşehir Belediyesi Engelsizmir, 2020). Türkiye gibi gelişmekte olan ülkelerde engelli bireylerin kültür-sanat etkinlikleri ve turistik faaliyetlere katılmaları oldukça zor olmaktadır. Bu anlamda müze, sanat merkezi, sanat galerisi ve kültür-sanat etkinliklerinin gerçekleştirildiği diğer kurumların engelliler için düzenlenmesi engelli bireylerin de topluma katılmalarını ve entellektüel faaliyetlerini gerçekleştirmelerini ve hobi

gibi boş zamanda keyif verici etkinliklerde yer almalarını sağlayacaktır. Bu nedenle Köstem Zeytinyağı Müzesi'nin engelsiz müze niteliğinde olması engelli bireylerin müzeyi rahatça gezmelerine olanak sağlamaktadır.

Köstem Zeytinyağı müzesinde zeytinyağının üretim sürecinde kullanılan araçlar da yer almaktadır ve müze bu özelliği nedeni ile bir sanayi müzesi niteliği de taşımaktadır. '*...zeytinyağı üretim tekniklerimiz mevcut o yüzden sanayi müzesidir...*'. Ayrıca Köstem Zeytinyağı Müzesi, Akyürek ve Erdem (2019)'in yaptıkları gastronomi müze sınıflandırması gözönünde bulundurulduğunda yiyecek ve içecek üretim alanlarının müzelere dönüştürülmesi ile oluşturulan zeytinyağı fabrikaları gibi üretim alanlarına odaklanan gastronomi müzeleri sınıflandırmasına girmektedir.

Müzelerin kültürel mirasın sürdürülebilirliği konusundaki rolleri farklı araştırmacılar tarafından araştırılmıştır (Akyürek & Erdem, 2019; Ağcakaya & Can, 2019; Pop ve diğerleri., 2019; Sarı & Nazlı, 2018, Wickham & Lehman, 2015; Lambert vd., 2014). Araştırma sorusu Köstem Zeytinyağı Müzesi'nin zeytin ve zeytinyağı kültürel mirasın sürdürülebilirliği açısından müzenin rolüdür. Bu bağlamda müzenin yaptığı uygulamalar, müzede zeytinyağı üretim tekniklerinin sergilenmesi ve zeytinyağı üretimi, Anadolu'dan toplanan farklı türlerdeki zeytinlerin 12 bin ağaçlık Köstem Organik Zeytin Çiftliği'nde yetiştirilmesi şeklindedir. Müze kültürel mirasın sonraki kuşaklara aktarılmasındaki rolünü eğitim ile de desteklemektedir.

Müzeler günümüzde birer eğitim kurumu biçimine dönüşmekte (Göğebakan, 2018; Şahan, Önder vd.,2009; Çetin, 2002; Maccario, 2002) ve ziyaretçiler kendileri deneyimleyerek informal şekilde öğrenmektedir (Erbay, 2017). Bunun yanında müzelerde çocuklara yönelik olarak düzenlenen eğitici kurs ve atölyelerde çocuklar, eğlenerek öğrenmekte ve erken yaşta müze ziyareti, atölye vb. kültürel faaliyetleri deneyimledikleri için kültürel tüketici olma potansiyelleri artmakta olduğu bulunmuştur (Ksida vd., 2014, s. 281). Bu araştırmalara paralel olarak Köstem Zeytinyağı Müzesinde de çocuklar için çeşitli atölyeler düzenlendiği tespit edilmiştir. Bu amaca yönelik düzenlenenatölyelerden bazıları zeytin ve zeytinyağı söyleşileri, zeytinyağından sabun yapımı, zeytin ağacından ahşap oyuncak yapımı etkinlikleridir.

Müzelerin kültürel mirasın sürdürülebilirliği ve eğitim konusunda sağladığı sosyal faydaya ek olarak toplum ve aile bağlarını güçlendirmek konusunda da çeşitli faydalar sağladığı bilinmektedir. Zhou ve diğerleri (2019)'nin Çin'de bulunan bir miras müzesinde yaptığı bir araştırma sonucunda tespit edilen algılanan faydalar birey, aile ve toplum olarak üç seviyede olduğu bulunmuştur. Bu yararlar aile bağları, topluma bağlılık, kültürel farkındalık ve kişisel gelişim olarak belirtilmiştir (pp. 574-576). Kültürel mirasımız olan zeytin ve zeytinden üretilen zeytinyağını ve üretim tekniklerini sergileyen Köstem Zeytinyağı Müzesi ziyaretçilerine zeytin ve zeytinyağı konusunda kültürel farkındalık kazandırmaktadır. Müzede çocuklar için düzenlenen etkinliklere ek olarak aile ve çocuk katılımının birlikte sağlandıkları atölyelerin oluşturulması hem kültürel mirasın aktarılmasını sağlayacak hem de çocuk ile aile arasındaki bağı güçlendirecektir.

Mülakat bulguları içerik analizine tabii tutulmuştur. Öncelikle veriler kodlanmış daha sonra ilgili alanlarına göre kategoriler ve temalar oluşturulmuştur.

**Tablo 1:** İçerik Analizi Tablosu

Kültürel Miras		Eğitim			Yapı		Sürdürülebilirlik	
Kültürel Varlık	Süreç	BİSTAM (Bilim Sanat ve Tasarım Merkezi)	Çocuk & Genç	Yetişkin	Sanayi müzesi	Engelsiz müze	Tarım	Gastronomi
zeytin zeytinyağı	Koruma altına alma, neslin devamını sağlama, sonraki kuşaklara aktarım ve kültür vakfının kurulması	Zeytin-sağlık çalıştay, yapı-biyoloji enstitüsü toplantısı, kütüphane	Ahşap atölyesi, sabun yapımı atölyesi Sabun-temizlik-hijyen müzesi, seramik atölyesi, doğada etkinlikler	Antik dönemde yeme içme kültürü sergisi, Üzüm ve şarap semineri	Zeytinyağı üretim teknikleri ve araçları	Engelsiz müze kapsamında	Organik çiftlik, meyve ağaçları, zeytin çiftliği, Anadolu zeytin ağaçları koleksiyonu	Polima restoran, müze kafe ve satış yeri, yerel üreticiler, Kadın üreticiler, Köstem çiftliğinin ürünleri ve kendi üretimleri, Urla'nın yöresel mutfağı, zeytinyağlı yemekler

Buna göre 4 adet tema ortaya çıkmıştır. Bu temalar “kültürel miras”, “eğitim”, “yapı” ve “sürdürülebilirlik” olarak belirlenmiştir. Kültürel miras temasında kültürel varlık ve süreç kategorileri yer almaktadır. Eğitim teması altında BİSTAM (Bilim Sanat ve Kültür Merkezi), yetişkin ve çocuk kategorileri yer almaktadır. Yapı teması altında sanayi müzesi ve engelsiz müze kategorileri oluşturulmuştur. Sürdürülebilir teması altında ise, tarım ve gastronomi kategorileri yer almaktadır. Kategori haline getirilen kodlar şu şekilde ilişkilendirilmiştir. Kültürel varlık kategorisinin kodları; zeytin ve zeytinyağı, süreç kategorisinin kodları ise koruma altına alma, neslin devamını sağlama, sonraki kuşaklara aktarım ve kültür vakfının kurulmasıdır. BİSTAM kategorisinin kodları; zeytin-sağlık çalıştay, yapı-biyoloji enstitüsü toplantısı ve kütüphane olarak belirlenmiştir. Çocuk & Genç kategorisinin kodları; ahşap atölyesi, sabun yapımı atölyesi, sabun-temizlik-hijyen müzesi, seramik müzesi ve doğada etkinlikler olarak sıralanmaktadır. Yetişkin kategorisinin içinde antik dönemde yeme-içme kültürü sergisi, üzüm ve şarap semineri yer almaktadır. Sanayi müzesi kategorisi ile zeytinyağı üretim teknikleri ve araçları, engelsiz müze kategorisi ile engelsiz müze kodları ilişkilidir. Tarım kategorisi içinde organik çiftlik, meyve ağaçları, zeytin çiftliği, Anadolu zeytin ağaçları koleksiyonu yer almaktadır. Gastronomi kategorisini oluşturan kodlar Polima restoran, müze kafe ve satış yeri, yerel üreticiler, Köstem çiftliğinin ürünleri ve kendi üretimleri, Urla'nın yöresel mutfağı, zeytinyağlı yemekler olarak sıralanmaktadır.

### Sonuç ve Öneriler

Günümüzde gastronomi müzeleri, geçmişten günümüze var olan ancak öneminin unutulduğu veya eskiye göre daha az hatırlandığı mutfak kültürünün ve dolayısı ile kültürel mirasın koruyucusu haline gelmiştir. Köstem Zeytinyağı Müzesi Urla ve çevresinde yetişen ve kültürel bir mirasımız olan zeytin ve zeytinyağının önemini vurgulama ve tekrar hatırlatma amacı ile ortaya çıkmıştır. Zeytin ve zeytinyağı kültürel mirasını koruyup gelecek nesillere, sonraki kuşaklara aktarmak amacı ile Kültür Vakfı kurulmuştur. Bu kapsamda pek çok faaliyet gerçekleştirilmektedir. Faaliyet alanlarının genişletilmesi kamu ve özel sektör işbirlikleri ile sağlanabilir. Aynı zamanda belediyeler gastronomi müzeleri ile yerel halk ve turistler arasında bilgi akışını sağlayan birer köprü haline

gelebilir. Bu durumda gastronomi müzeleri seslerini daha çok duyurabilecek ve kültürel varlıkları ve kültürel mirası koruma konusundaki rolleri giderek artacaktır.

Araştırma teoriye ve uygulamaya çeşitli açılardan ışık tutmaktadır. Yemek bir ülkenin kültürel mirası kapsamındadır (Iomaire, 2018). Köstem Zeytinyağı Müzesi'nde yer alan Polima Restoran'da sürdürülebilir ürünler sunularak Urla ve yöreye ait yemek (zeytin, zeytinyağı, şarap, zeytinyağlı sebze ve ot yemekleri ile ev yapımı ekme) ve mutfak kültürü tanıtılmakta ve kültürel mirasın sürdürülmesine katkıda bulunmaktadır. Bu açıdan değerlendirildiğinde literatürdeki araştırmaları (Ağcakaya & Can, 2019; Çapar ve Yeşilpınar, 2016; Saatçi, 2016; Di Giovine ve Brulotte, 2014) destekler niteliktedir. Araştırma gastronomi müzelerinin kültürel mirasın sürdürülebilirliğine yönelik önemli uygulama faaliyetlerine yeni bir örnek sunması bakımından katkı sağlamaktadır. Köstem Zeytinyağı müzesi'nde zeytin ağaçlarının yetiştirilmesi, uygulanan atölyeler ve eğitici faaliyetler uygulamada kültürel mirasın sürdürülebilirliğine yönelik önemli faaliyetlerdir. Bu çalışmalara ek olarak Polima Restoran'da müze ziyaretçileri ve restoran müşterilerine yönelik olarak Urla ve yöreye ait yemek çeşitlerini öğreten kurs ve atölyeler düzenlenebilir. Bu kurs ve atölyelerde bireyler eğlenerek kendileri deneyimleyerek Urla ve yöresinin yemek kültürel mirasını hem daha iyi tanıyıp bilgi sahibi olmakta hem de öğrendikleri yemekleri yapıp aile, arkadaş gibi çevreleri ile paylaşıp onların bu kültürel miras hakkında farkındalıklarının oluşmasını ve artmasını destekleyebilirler.

#### **Araştırmanın Kısıtları ve İleri Araştırma**

Araştırmanın kısıtı örnek olay araştırması olması nedeni ile sadece bir vakanın analiz edilmesidir. Araştırma verileri mülakat ile elde edilmiş olup bir kişi ile mülakat yapılmıştır. Dolayısı ile araştırmanın sonuçları Köstem Zeytinyağı Müzesi için geçerlidir. Ancak araştırmanın sonuçları gastronomi müzeleri literatürüne ve sektöre uygulama bakımından katkı sunmaktadır.

Araştırma çıktıları multidisipliner bir çalışma alanı olan turizmin farklı alt dallarında ileri araştırma olanağı sağlamaktadır. Köstem Zeytinyağı Müzesi'nin önemli araştırma çıktısı zeytin ve zeytinyağı kültürel mirasını gelecek nesillere aktarmasıdır. Araştırmanın diğer çıktılarından biri müzenin eğitim amaçlı kullanılmasıdır. Buradan yola çıkarak Köstem Müzesi'nde öğrenciler için uygulanan eğitim programları ve eğitim odaklı atölye çalışmaları çocukları ve gençleri kültürel öğeleri öğrenme ve yeni kültürel varlıklar hakkında bilgi edinme isteklerine olan etki ve katkıları araştırılabilir. İleri araştırma konularından bir diğeri olarak ziyaretçilerin müzede yaşadığı deneyim araştırılabilir. Hem müzede ziyaretçilerin deneyimlediği süreç hem de hizmet deneyimi, kalitesi, müşteri memnuniyeti ve buna bağlı olarak oluşan sadakat de araştırma sonuçlarından yola çıkarak araştırılabilir. Araştırmanın diğer çıktılarından biri Köstem Zeytinyağı Müzesi'nde yer alan Polima Restoranı'dır. Sürdürülebilir bir restoran olarak hizmet veren Polima Restoran'da hem müze ziyaretçileri hem de dışarıdan sadece restorana gelen müşteriler faydalanmaktadır. Bu restorana gelen müşterilerin tüketim deneyimleri ile müze deneyimleri araştırılarak turizmde tüketici davranışı alanına literatür olarak katkı sağlayabilir.

#### **KAYNAKÇA**

Abacı, O. (1996). *Müze eğitimi* (Sanatta Yeterlilik Tezi). Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Resim İş Ana Sanat Dalı, İstanbul.



- Ağcakaya, H., & Can, İ. İ. (2019). Somut olmayan kültürel miras kapsamında mutfak kültürünün sürdürülebilirliği: Türkiye'deki gastronomi müzeleri örneği, *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 3, (4) (Özel Sayı), 788-804, Issn: 2602-4144
- Akyürek, S., & Erdem B. (2019). Gastronomy museums as sustainable hangouts in gastronomy tourism: A gastronomy museum proposal for Gümüşhane city, Turkey, *Turizam*, 23 (1), 17–33, DOI: 10.5937/turizam23-20717.
- Ayyıldız, S. (2018). Meyvelerden yapılan yemeklerin sürdürülebilir gastronomi kapsamında değerlendirilmesi; Osmanlı mutfak kültürü örneği. *International Gastronomy Tourism Studies Congress*, Kocaeli Universit, 575-587.xcAS ad
- Çapar, G., & Yeşilpınar, U. (2016). Somut olmayan kültürel miras kaynağı olarak yöresel yiyeceklerin turizm endüstrisinde kullanılması. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*,(4), Special Issue (1), 100-115.
- Çetin, Y. (2002). Çağdaş eğitimde müze eğitiminin rolü ve önemi. *Güzel Sanatlar Enstitüsü Dergisi*, (8),57-61.
- Di Giovine, A. M., & Brulotte, R. L. (2014). *Introduction food and foodways as cultural heritage*. (pp.1- 28). (Eds. Ronda L. Brulotte, Michael A. Di Giovine) Book: *Edible Identities: Food as Cultural Heritage*. NewYork: Routledge Publishing.
- Douglas, N. Douglas, N., & Derrett, R. (2001). *Special interest tourism*, (Ed.), Australia: John Wiley&Sons.
- Erbay, F. (2017). Müzelerin eğitim ve tasarım atölyelerinde informal eğitim, *Milli Eğitim Dergisi*, (214), 214-253.
- Gögebakan, Y. (2018). Alternatif öğrenme mekanları olarak müzelerin eğitim-öğretimde kullanılmasının önemi. *Atatürk Üniversitesi Güzel Sanatlar Enstitüsü Dergisi*, 40, 9-41.
- Iomaire, M.M.C. (2018). Recognizing food as part of Ireland's intangible cultural heritage, *Folk Life*, 56 (2), 93-115, DOI: 10.1080/04308778.2018.1502402.
- İzmir Büyükşehir Belediyesi Engelsizmir Web Sitesi. (2020). '*Kırmızı bayrak*'. Erişim Tarihi: 23.06.2020: [www.engelsizmir.org/tr/KirmiziBayrak](http://www.engelsizmir.org/tr/KirmiziBayrak).
- Kervankıran, İ. (2014). Dünyada değişen müze algısı ekseninde Türkiye'deki müze turizmine bakış. *Turkish Studies - International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*. 9 (11), 345-369.
- Kisida, B., Greene, J. P., & Bowen, D. H. (2014). Creating cultural consumers: The dynamics of cultural capital acquisition, *Sociology of Education*, 87 (4), 281–295, DOI: 10.1177/0038040714549076
- Koçel, T. (2003). *İşletme yöneticiliği*, 9. Basım, İstanbul: Beta Yayınları.
- Köstem Zeytinyağı Müzesi Web Sayfası (2020a). '*Müze hakkında bilgi*', :<http://kzmurla.com/muze-kompleksi/muze-hakkında>, (Erişim Tarihi: 20.05.2020).
- Köstem Zeytinyağı Müzesi Web Sayfası (2020b). '*Müze bölümleri*'. <http://kzmurla.com/muze-kompleksi/muze-bolumleri>, (Erişim Tarihi: 20.05.2020).
- Köstem Zeytinyağı Müzesi Web Sayfası (2020c). '*Organik zeytin çiftliği*', <http://kzmurla.com/kostem-organik-zeytin-ciftligi>, (Erişim Tarihi: 20.05.2020).

- Lambert, T. S., Boukas, N., & Yeralia, M.C. (2014). Museums and cultural sustainability: Stakeholders, forces, and cultural policies, *International Journal of Cultural Policy*, 20 (5), 566–587, <http://dx.doi.org/10.1080/10286632.2013.874420>
- Lee, G. (2018). How to protect traditional food and foodways effectively in terms of intangible cultural heritage and intellectual property laws in the republic of Korea. *International Journal of Cultural Property*, 25(4), 543–572. <https://doi.org/10.1017/S0940739118000334>.
- Navarrete, T. (2019). Digital heritage tourism: Innovations in Museums, *World Leisure Journal*, 61 (3), 200–214, <https://doi.org/10.1080/16078055.2019.1639920>.
- Öztürk, B., & Güven, S. (2018). *Gastronominin tarihsel gelişimi, gastronomi ve yiyecek tarihi*, (Ed.) Akbaba, A. & Çetinkaya, N., Ankara: Detay Yayıncılık, 1-588.
- Perzolla, V., Carr, C. M., & Westland, S. (2018). Proactive Collaborative Conservation Museums and companies working towards sustainability, *Journal of Cultural Heritage Management and Sustainable Development*, 8 (3), 321-34, DOI 10.1108/JCHMSD-01-2017-0002
- Pop, I. L., Borza, A., Buiga, A., Ighian, D., & Toader, R. (2009). Achieving cultural sustainability in museums: A step toward sustainable development. *Sustainability*, (11), 970. Doi:10.3390/su11040970
- Rotariu, I., & Maiuoc, S. M. (2017). addressing public economic development programs in terms of gastronomic tourism objectives of the Sibiu – European region of gastronomy 2019 program, *Revista Economică*, 69 (3), 102-111
- Saatçi, G. (2016). *Kültürel miras olarak gastronomi. İçinde bir iletişim biçimi olarak gastronomi* (Ed. Hakan Yılmaz). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Sandıkçı, M., Mutlu, A. S., & Mutlu, H. (2019). Türkiye’deki gastronomi müzelerinin turistik sunum farklılıkları açısından araştırılması. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 12(68): 1210-1231.
- Türk Dil Kurumu Sözlükleri (2020a) ‘*Kültür tanımı*’, <https://sozluk.gov.tr/>, (Erişim Tarihi: 17.07.2020).
- Türk Dil Kurumu Sözlükleri (2020b) ‘*Miras tanımı*’, <https://sozluk.gov.tr/>, (Erişim Tarihi: 17.07.2020).
- Türkiye Kültür Portalı (2020). ‘*Çay Müzesi/Beyaz Ev – Rize*’, <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/rize/gezilecekyer/cay-muzesi--beyaz-ev->, (Erişim Tarihi: 20.07.2020).
- UNESCO (2012), *Culture: A driver and an enabler of sustainable development*, [https://www.un.org/millenniumgoals/pdf/Think%20Pieces/2\\_culture.pdf](https://www.un.org/millenniumgoals/pdf/Think%20Pieces/2_culture.pdf), (Erişim Tarihi: 23.05.2020)
- UNESCO (2013), *Managing cultural world heritage*, <http://whc.unesco.org/en/managing-cultural-world-heritage/>, (Erişim Tarihi: 08.03.2020)
- UNESCO (2019), *Basic Texts of the 1972 World Heritage Convention*, Edition October 2019, <http://whc.unesco.org/en/basictexts/>, (Erişim Tarihi: 08.03.2020)
- Wickham, M., & Lehman, K. (2015). Communicating sustainability priorities in the museum sector, *Journal of Sustainable Tourism*, 23 (7), 1011-1028, <http://dx.doi.org/10.1080/09669582.2015.1042483>.

Williams, E. (2013). *Food museums*. In: K. Albala (Ed.) *Routledge International Handbook of Food Studies*. London and New York: Routledge, 229-237

Zhou,L., Shen,H., Mao-Ying Wu, Wall, G., & Shen,X. (2019). Benefits of visiting heritage museums: Chinese parents' perspectives, *International Journal of Heritage Studies*, 25 (6), 565-581, DOI: 10.1080/13527258.2018.1428667

## **Museums and Sustainability of Cultural Heritage: Kostem Oliveoil Museum**

**Ceren MİRAL ÇAVDIRLI**

Dokuz Eylül University, Faculty of Business, İzmir /Turkey

**Özge ADAN GÖK**

Dokuz Eylül University, Seferihisar Fevziye Hepkon School of Applied Sciences, İzmir /Turkey

### **Extensive Summary**

#### **Introduction**

Today, tourism should be evaluated not only in a narrow scope such as “visiting a specific destination or attraction center”, but in a scope that includes the sum of all experiences experienced in the destination where the tourist is traveling (Rotariu and Matic, 2017, p. 105). These experiences are shaped by the cultural elements of the region, which are the main attractions of the destination. As part of the cultural elements of destinations, agricultural products grown in the region and the food culture which are obtained from them, can be evaluated.

Gastronomy is defined as an indicator of the identity of a particular region, a way of promoting agricultural products, and a tool that enables to meet the specific needs of consumers, producers and other actors in rural tourism (Rotariu and Matic, 2017, s. 102). This tool, a part of the culture of the destinations, also become important issue that must be protected with methods to pass down from generation to generation. According to cultural reproduction theory, initial cultural capital is an important precondition for the acquisition of additional cultural capital (Kisida et.al., 2014, s. 286). Therefore, cultural capital should be protected to gain additional cultural capital and the ways to convey to them the next generation should be investigated.

Considering intangible and tangible cultural assets is very important for the protection of cultural heritage (Perzolla et.al., 2018, s. 322). Museums, on the other hand, are regarded as the guarantee of cultural heritage because of their role in protecting the tangible and intangible aspects of cultural heritage (Lambert et. al., 2014, s. 566). Museums can be defined as traditional tourist places to learn about the past and have a good time at the same time (Navarrete, 2019, s. 210).

Cultural heritage tourism is one of the oldest forms of leisure travel and has recently been recognized as an important resource for the tourism industry (Navarrete, 2019, s. 200). Museums, which are a reliable source for the transfer and sustainability of cultural heritage to future generations, also play an important role in cultural heritage tourism activities. Museums, which have the ability to accurately convey the unique and authentic features of the destinations, operate in a wide variety of fields today.

Culturally sensitive approaches are capable of resolving complex development issues in an innovative and versatile way. In other words, culture has a transformative power over current development approaches. Moreover it helps to expand the conditions of existing development and to make development to help to satisfy people's needs (UNESCO, 2012, s. 5). The agricultural products of the destinations benefit the region as a cultural element and a agricultural development tool.

Food culture and agricultural production methods, which have become the attraction power of the regions in terms of tourism, are tried to be passed on to future generations by the help of gastronomy museums. This study examines the importance of museums in the sustainability of cultural heritage and draws a theoretical framework for the concepts of cultural heritage and gastronomy museums.

In the light of these concepts, this study examines the past production practices of olive and olive oil, which are important for the economy of the region in the Urla region, within the framework of the Köstem Olive Oil Museum's practices regarding the sustainability of cultural heritage and offers important suggestions for both theory and practice.

### **Methodology**

The method of the study is qualitative research method depending on the research question. The research design is a case study. Case study / case study is defined as a qualitative research approach in which one or more situations limited in a certain time period. They are analyzed in depth using data collection tools such as interview, observation, report, document, visual and audio tools and the themes related to the situations are defined (Creswell, 2007, s. 73). Case study is a method that is preferred in cases where the control of the researchers over the events is insufficient, the starting point is related to real life. It is a research method in which the boundaries between the case and the situation are not very clear, and it is used in in-depth studies where the answers to the questions of why and how are sought (Yin, 2014, s. 14- 16). Köstem Olive Oil Museum has been investigated as a case study in the research.

The sampling method of the research is purposive sampling used in qualitative research. Purposive sampling enables the cases that are thought to contain rich information to be examined in detail (Morgan and Smircich, 1980).

In the research, the data were obtained by examining interviews, observations, printed visual materials (museum brochures) and website. In this context, face-to-face semi-structured interview was held with Dr. Levent Köstem who is the founder and owner of the Köstem Olive Oil Museum and Foundation in March 2020. In the semi-structured interview technique, the researcher prepares certain questions to be asked to the interviewee. During the interview, the researcher can add new questions according to the course (Mil, 2007, s. 8). The interview was recorded by the researcher with a recording device and noted. Research Questions;

- What is the foundation purpose of the museum?
- What are the socio-demographic (age, occupation, gender) profiles of the museum visitors?
- What is the role of the museum in terms of cultural heritage sustainability? In this context, what activities do you carry out in the museum?
- Is the museum different from other gastronomy museums? If so, what is it?

### **Conclusions and Recommendations**

The roles of museums in the sustainability of cultural heritage have been studied by different researchers (Akyürek and Erdem, 2019; Ağcakaya and Can, 2019; Pop et.al., 2019; Sarı and Nazlı, 2018, Wickham and Lehman, 2015; Lambert et. al., 2014). The research question is the role of the Köstem Olive Oil Museum in terms of the sustainability of the olive and olive oil cultural heritage. In this context, the practices of the museum are the exhibition of olive oil

production techniques in the museum and the production of olive oil, the cultivation of different types of olives collected from Anatolia in the Köstem Organic Olive Farm with 12 thousand trees.

The museum also supports its role in the transfer of cultural heritage to the next generations with education. Museums are transforming into educational institutions today (Göğebakan, 2018; Şahan, Önder et al., 2009; Çetin, 2002; Maccario, 2002) and visitors learn informally by experiencing them by themselves (Erbay, 2017). Moreover, children at an early age learn by having fun in educational courses and workshops which are organized for children in museums. It has been found that their potential to become cultural consumers increases as they experience cultural activities (Ksida et al., 2014, s. 281). In parallel with these researches, it was determined that various workshops were organized for children in Köstem Olive Oil Museum. Some of the workshops organized for this purpose are olive and olive oil conversations, making soap from olive oil, and making wooden toys from olive trees.

In addition to the social benefit of museums in terms of sustainability of cultural heritage and education, it is known that they also provide various benefits such as strengthening community and family ties. Zhou et. al. (2019) found that the perceived benefits determined as a result of a research conducted in a heritage museum in China are at three levels as individual, family and society. These benefits are regarded as family ties, commitment to the community, cultural awareness and personal development (p. 574-576). The Köstem Olive Oil Museum, that exhibits olive oil produced from olives and olives, which are our cultural heritage, and production techniques, brings cultural awareness to its visitors about olives and olive oil. In addition to the activities organized for children in the museum, the establishment of workshops where family and child participation are ensured together will ensure the transfer of cultural heritage and strengthen the bond between the child and the family.

The research sheds light on theory and practice from various ways. Food is part of a country's cultural heritage (Iomaire, 2018). At Polima Restaurant, located in the Köstem Olive Oil Museum, sustainable products are offered, and food (olives, olive oil, wine, vegetable and herb dishes with olive oil, home-made bread) and cuisine culture are promoted and contributed to sustainability of cultural heritage. Therefore, it supports the studies in the literature (Ağcakaya & Can, 2019; Çapar & Yeşilpınar, 2016; Saatçi, 2016; Di Giovine & Brulotte, 2014). Research also makes important contributions to practice. Growing olive trees, workshops and educational activities in Köstem Olive Oil Museum are important activities for the sustainability of cultural heritage in practice. In addition to these activities, courses and workshops can be organized in Polima Restaurant for museum visitors and restaurant customers that teach local food types. In these courses and workshops, visitors can have fun and experience the culinary cultural heritage of Urla and its region, and they can both learn and learn about the culinary cultural heritage of Urla and its region, as well as make the dishes they have learned, share them with their families and friends, and support their awareness of this cultural heritage.