



T.C. SANAYİ VE  
TEKNOLOJİ BAKANLIĞI

#**Milli**  
**TEKNOLOJİ**  
**HAMLESİ**



T.C. KUZEY ANADOLU  
KALKINMA AJANSI  
NORTH ANATOLIAN DEVELOPMENT AGENCY

Bölgemizin Püfusu, Özgün Fikirlerin Referans Noktası

# KASTAMONU MUTFAĞI BEKLENTİ VE MEMNUNİYET ARAŞTIRMASI







T.C. SANAYİ VE  
TEKNOLOJİ BAKANLIĞI

#MİLLİ  
TEKNOLOJİ  
HAMLESİ



T.C. KUZAY ANADOLU  
KALKINMA AJANSI  
NORTH ANATOLIAN DEVELOPMENT AGENCY

Bölgemizin Pusulası, Özgün Fikirlerin Referans Noktası

# KASTAMONU MUTFAĞI BEKLENTİ VE MEMNUNİYET ARAŞTIRMASI

2024 - ŞUBAT

[www.kuzka.gov.tr](http://www.kuzka.gov.tr)

**Bu belge, Kuzey Anadolu Kalkınma Ajansı tarafından yayımlanmıştır.**

**Belge No** : 2024 - ...-.../....  
**Revizyon No** : -  
**Revizyon Tarihi** : -  
**ISBN** :  
**Editör(ler)** : Begüm Hazal KURT / Şehir Tanıtımı ve Markalaşma Birimi / Uzman  
**Yayın Kurulu** : Serkan DOĞRU / Şehir Tanıtımı ve Markalaşma Birim Başkanı  
Sinan KACIR / Basın, Yayın ve Halkla İlişkiler  
Gözde DİKMEN / Yazı İşleri  
**Tasarım** : Sinan KACIR  
Basın, Yayın ve Halkla İlişkiler  
**Yayın Tarihi** : 2024  
**Basım Yeri** : -

**Matbaa Sertifika No:**

---

Bu eserin her türlü yayın hakkı Kuzey Anadolu Kalkınma Ajansına aittir.

Yayının kısmen ya da tamamen yayınlanması ve çoğaltılmasının fikri mülkiyet hukukuna tabidir. Kaynak gösterilmek ve atıfta bulunmak kaydı ile Kuzey Anadolu Kalkınma Ajansı yayınları üçüncü kişilerce kullanılabilir.

**T.C. Kuzey Anadolu Kalkınma Ajansı**  
Kuzeykent Mah. Kayın Sk. No:9 37150 KASTAMONU  
Tel.: 0 (366) 212 58 52 Faks: 0 (366) 212 58 55  
E-posta: bilgi@kuzka.gov.tr  
[www.kuzka.gov.tr](http://www.kuzka.gov.tr)



## YÖNETİCİ ÖZETİ

Türkiye'nin 2023 yılı turizm hedefleri, sürdürülebilir turizm yaklaşımı benimsenerek istihdamın artırılmasında ve bölgesel gelişmede turizmin öncü bir sektör konumuna ulaştırılması ve Türkiye'nin 2023 yılına kadar uluslararası pazarda turist sayısı ve turizm geliri bakımından ilk beş ülke arasında önemli bir varış noktası ve uluslararası bir marka haline getirilmesinin sağlanması olarak çizilmiştir. T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı tarafından 2019 yılı Eylül ayında açıklanan "Türkiye Turizm Stratejisi 2023" yeni eylem planı belgesinde ise "Yerli turiste yönelik başta az keşfedilmiş ya da gelişmekte olan turizm bölgeleri olmak üzere, yeni ürün ve destinasyon çalışmalarına ağırlık verilecektir." vurgusu yapılmaktadır. Kastamonu, Çankırı ve Sinop illerini kapsayan TR82 Bölgesi, sahip olduğu doğal, kültürel, tarihi, fiziki varlıkları ve birçok turizm türüne uygun yapısıyla bu hedeflere ulaşılmasında önemli bir rol alabilecek potansiyele sahiptir.

2019 yılı son çeyreğinde başlayan ve dünyayı etkisi altına alan COVID-19 pandemi sürecinin en çok etkilediği sektörlerin başında turizm sektörü gelmektedir. Buna karşın, tüketici davranışlarında kalıcı değişiklikler olması beklenen COVID-19 dönemi ve sonrasında doğal, organik yaşama olan ilgi hiç olmadığı kadar artmış, bu yönde doğal değerlere ve yetkinliklere sahip varış noktaları için yeni fırsatlar doğmuştur. TR82 Bölgesi'nde yer alan iller, bu noktada, metropollerden çok yakın talep gören doğal yaşam alanları, doğal çekicilikler, az nüfus gibi avantajları ile rekabetçiliğini artırma noktasında ciddi bir potansiyele sahiptir.

T.C. Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı Kalkınma Ajansları Genel Müdürlüğü koordinasyonunda faaliyet gösteren 26 kalkınma ajansından birisi olarak Kuzey Anadolu Kalkınma Ajansı (KUZKA), 2015 yılından itibaren faaliyet bölgesinde destinasyon yönetim yaklaşımı ile Bölge turizminin geliştirilmesine yönelik çalışmalara eşgüdüm sağlamayı amaçlayan Bütünleşik Turizm Projesi'ni (BTP) başlatmıştır. 2018 yılında Kastamonu'da, 2019 yılında Sinop'ta uygulamaya konulan İl Turizm Eylem Planları ile turizm sektörüne müdahalelerin çerçevesi diğer kurumların katkısı ile genişlemiş, olgunlaşan çalışmalar Kalkınma Ajansları Sonuç Odaklı Program (SOP) yaklaşımı sonrasında Şehir Tanıtımı ve Markalaşma SOP'una (2021-2023) dönüşmüştür.

UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı programı için hazırlıklarını sürdüren Kastamonu, mutfağına yönelik imaj ve beklenti memnuniyeti ölçmek üzere 57 ilde çalışma yürütülmüş olup ankete toplam 3423 kişi katılmıştır. Katılımcıların %70,7'sinin 18-44 yaş aralığında olduğu görülmektedir. Bölgenin turistik iç pazar yoğunluğunun önemli bir kısmını oluşturan İstanbul ve Ankara illerinden gelenlerin oranı %33,77'dir.

Katılımcıların Kastamonu mutfağı ile ilişkilendirdikleri ilk ürün %49 ile Taşköprü sarımsağı, ikincisi Kastamonu çekme helvası ve sırasıyla Tosya pirinci, Kastamonu pastırması, kestane balıdır. Siyez buğdayı ise ana vatanı olarak kabul edilen Kastamonu mutfağında anket katılımcılarına ilk sırada çağrışım yapmadığı görülmektedir. Tüm yaş aralıklarında en beğenilen ürün çekme helvadır. Diğer ürünler sırasıyla Kastamonu simidi, Kastamonu pastırması, kanlıca mantarı, tirit, kuyu kebabı ve etli ekmeğdir. Rapor, Kastamonu gastronomisi ve ürünlerine yönelik kapsamlı bir çalışmadır.

## İÇİNDEKİLER

---

YÖNETİCİ ÖZETİ.....	I
GRAFİKLER.....	1
TABLolar.....	2
ŞEKİLLER.....	2
1. METODOLOJİ.....	3
1.1. Amaç.....	3
1.2. Araştırmanın Önemi.....	3
1.3. Araştırmanın Varsayımları.....	3
1.4. Araştırmanın Yöntemi.....	3
1.5. Veri Toplama Aracı.....	3
1.6. Evren ve Örneklem.....	3
2. NİCEL BULGULAR.....	3
2.1. Cinsiyet Dağılımı.....	4
2.2. Yaş Dağılımı.....	4
2.3. Öğrenim Durumu Dağılımı.....	5
2.4. Daha Önce Kastamonu'yu Ziyaret Edenler.....	6
2.5. Kastamonu Mutfağı ve İlk Beş Ürün.....	6
2.6. Vegan Mutfak Beklentisi.....	7
2.7. Kastamonu Mutfağı Ürünleri Beğeni Düzeyi.....	7
2.8. Kastamonu Mutfağı ile İlgili Çeşitli İfadelere Katılım.....	13
2.9. UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı.....	13
2.10. Kastamonu ve Yöresel Festivaller.....	14
3. SONUÇ.....	14
4. EK-1:ANKET SORULARI.....	16
4.1. Kastamonu Mutfağına Hızlı Bakış.....	16



## GRAFİKLER

Grafik 1: Öğrenim Durumu Dağılımı.....	5
Grafik 2: Daha Önce Kastamonu'da Bulunanların Oranı.....	6
Grafik 3: Kastamonu Mutfağı İle Özdeşleştirilen İlk Beş Ürün.....	6
Grafik 4: Vegan Mutfak Hassasiyeti.....	7
Grafik 5: Yaş Gruplarına Göre Çekme Helva Beğeni Oranı .....	8
Grafik 6: Yaş Gruplarına Göre Kuyu Kebabı Beğeni Oranı .....	9
Grafik 7: Yaş Gruplarına Göre Tirit Beğeni Oranı.....	9
Grafik 8: Yaş Gruplarına Göre Kanlıca Mantarı Beğeni Oranı .....	10
Grafik 9: Yaş Gruplarına Göre Kastamonu Simidi Beğeni Oranı .....	10
Grafik 10: Yaş Gruplarına Göre Etli Ekmek Beğeni Oranı.....	11
Grafik 11: Kastamonu Yöresel Lezzetlerinden 4 Ve Üstü Puan Alanlar .....	11
Grafik 12: Kastamonu Yöresel Lezzetlerinde Yaş Aralığına Göre En Çok Tercih Edilen 3 Ürün .....	11
Grafik 13: Kastamonu Festivallerinin Bilinirlik Oranları.....	14

## TABLolar

Tablo 1: Temel İfadelere Katılım Oranları.....	13
--	----

## ŞEKİLLER

Şekil 1: Cinsiyet Dağılımı.....	4
Şekil 2: Yaş Dağılımı .....	5
Şekil 3: UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı Bilinirliği ve Kastamonu Hazırlıkları .....	13

## 1. METODOLOJİ

---

Metodoloji içerisinde araştırmanın amacı, önemi, varsayımları, yöntemi, veri toplama aracı, verilerin analizi, evren-örneklem yer almaktadır.

### 1.1. Amaç

Kastamonu mutfağının ülke çapında bilinirliğinin ölçülmesi, turist veya ziyaretçilerin beklenti ve memnuniyetlerinin belirlenmesi, ürün özelinde deneyimin nasıl algılandığı ve UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağına yönelik çalışmaların bilinirliğini ölçmek temel amaçlardır.

### 1.2. Araştırmanın Önemi

Kastamonu mutfağının bilinirliğini ortaya konması amacıyla ülke çapında geniş katımlı bir araştırma gerçekleştirilmiştir.

### 1.3. Araştırmanın Varsayımları

Araştırmada anket sorularının katılımcılar tarafından doğru algılandığı ve verilen yanıtların tamamının doğru ve güvenilir olduğu, araştırma yönteminin bu araştırmanın amacına uygun olduğu varsayılmıştır.

### 1.4. Araştırmanın Yöntemi

Unsur bazlı beklenti ve memnuniyeti ölçmek amacıyla oluşturulan ankette; açık uçlu, çoktan seçmeli likert ölçeğiyle hazırlanmış toplam 16 soru bulunmaktadır. Anket üç bölümden oluşmaktadır. Birinci kısımda; katılımcıların yaşı, cinsiyeti, eğitim durumu ve ikametgâh gibi demografik yapıyı belirlemeye yönelik değişkenlere ilişkin bilgilere yer verilmiştir. İkinci kısımda; Kastamonu mutfağında yer alan ürün ve yemeklere yönelik önermelerin doğruluğunu, Kastamonu festivallerinin bilinirliğini, Kastamonu mutfağının önde gelen lezzetleriyle ilgili deneyim ve beğeni düzeyini ölçmeye yönelik ifadelerle ilişkin katılımcı yanıtları alınmıştır. Son kısımda ise, UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı ve Kastamonu'nun bu doğrultudaki hazırlıklarının bilinip bilinmediğine yöneliktir.

### 1.5. Veri Toplama Aracı

Araştırmada veriler, çevrimiçi anket yoluyla elde edilmiştir.

### 1.6. Evren ve Örneklem

Anketin hedef kitlesini, 57 ildeki katılımcılar oluştururken online olarak yapılan ankete toplam 3.423 katılımcı yanıt vermiştir.

## 2. NİCEL BULGULAR

25 Ekim-23 Aralık 2022 tarihleri arasında Kastamonu gastronomisinin imaj, algı ve memnuniyet düzeyini ölçmeye yönelik gerçekleştirilen "Kastamonu Mutfağına Hızlı Bakış" çalışması kapsamında Türkiye çapında 57 ilde toplam 3.423 katılımcıya ulaşılmıştır. Araştırmanın bu bölümünde, genel bulgulara yer verilmiştir. Temel demografik veriler olan cinsiyet, yaş, öğrenim durumu ve yerleşim yerlerinin dağılımına ilişkin çeşitli infograflar bulunmaktadır.

### 2.1. Cinsiyet Dağılımı

Şekil 1: Cinsiyet Dağılımı



Şekil 1'de çalışmaya katılanların cinsiyet dağılımına ilişkin profil yer almaktadır. Katılımcıların %62,1'i erkek ve %37,9'u kadınlardan oluşmaktadır.

## 2.2. Yaş Dağılımı

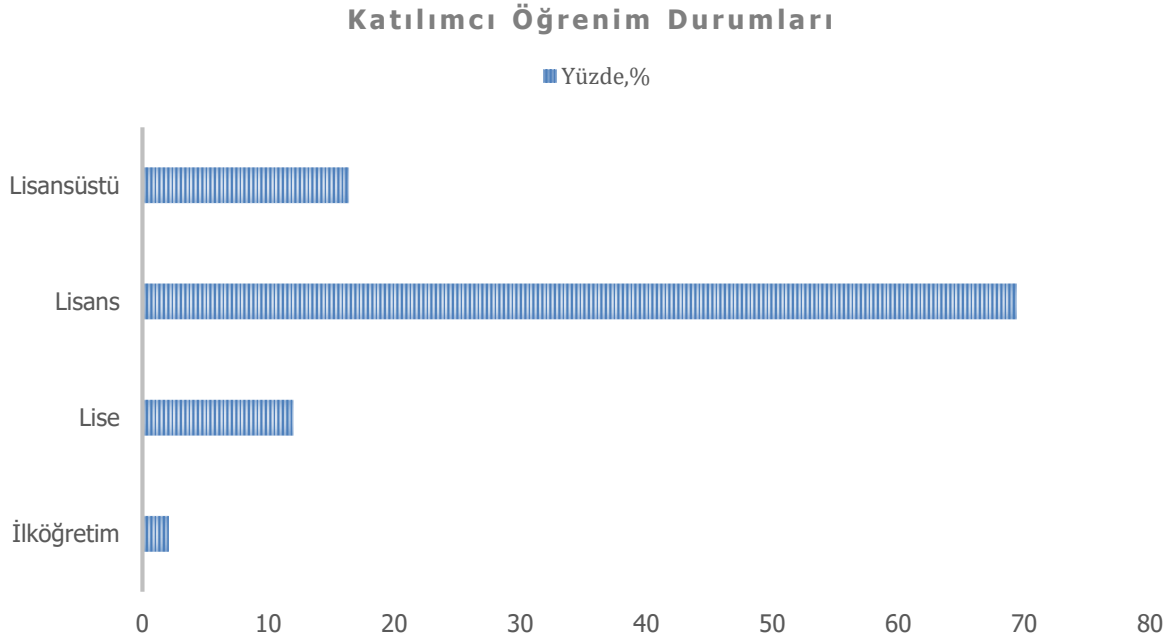
Şekil 3: Yaş Dağılımı



Katılımcıların %36,6'sı 35-44 yaş aralığındadır. %30,8 ile ikinci ağırlıklı grup 25-34 yaş aralığından oluşmakta ve sırasıyla %22,9 ile 45-54 yaş; %6,5 ile 55 yaş ve üstü ve %3,2 ile 18-24 yaş takip etmektedir. Araştırmaya en az katılım ise %2,5 ile 55-64 yaş grubu tarafından gerçekleştirilmiştir. Katılımcı profilinin ağırlıklı olarak Y kuşağına ait bireylerin oluşturduğu görülmüştür.

## 2.3. Öğrenim Durumu Dağılımı

Grafik 1: Öğrenim Durumu Dağılımı

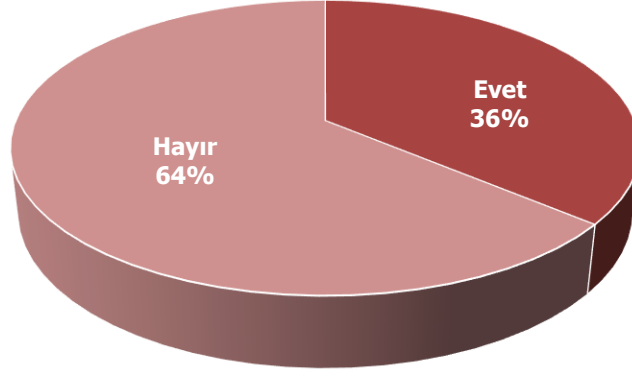


Katılımcıların %69,4'ü lisans eğitimi ağırlıklı olup %14,1'i lise ve ilköğretim, %16,4'ü lisansüstü eğitim almıştır.

## 2.4. Daha Önce Kastamonu'yu Ziyaret Edenler

### Grafik 2: Daha önce Kastamonu'da Bulunanların Oranı

Daha Önce Kastamonu'da Bulunanların Oranı

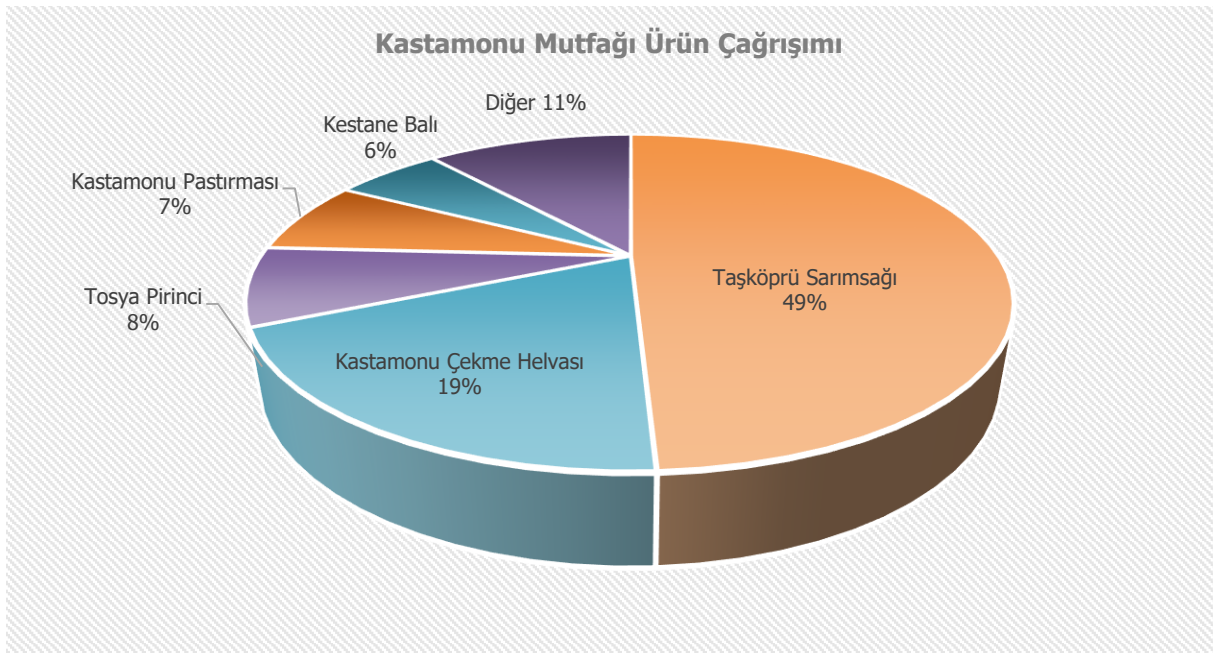


Ankete katılanların sadece %36'sı daha önce Kastamonu'da bulunmuşlardır. Katılımcıların çoğunluğunun 25-45 yaş arasında olduğu düşünüldüğünde tanıtım faaliyetlerine daha fazla ağırlık verilebileceği görülmektedir.

## 2.5. Kastamonu Mutfağı ve İlk Beş Ürün

Çalışmanın bu bölümünde, katılımcılar Kastamonu mutfağı ile özdeşleştirdikleri yöreye ait ürünlerden birini tercih etmişler ve bu doğrultuda Grafik 3'te yer alan ürünler öne çıkmıştır.

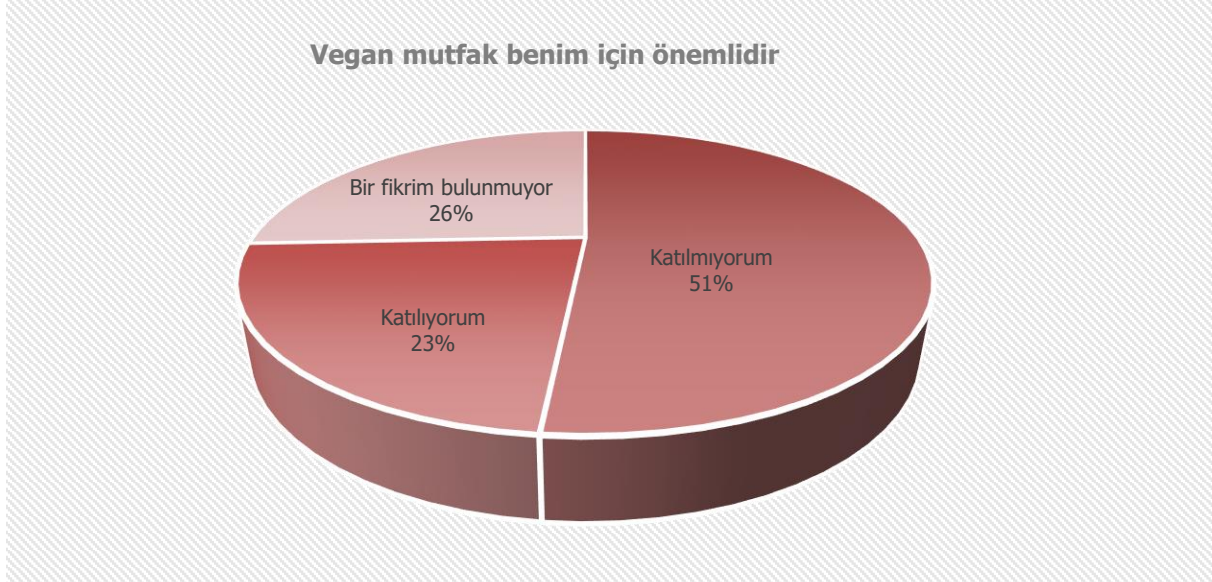
### Grafik 3: Kastamonu Mutfağı ile Özdeşleştirilen İlk Beş Ürün



Katılımcıların Kastamonu mutfağı ile ilişkilendirdikleri ilk ürün %49 ile Taşköprü sarımsağı, ikincisi ise Kastamonu çekme helvasıdır. Sırasıyla Tosya pirinci, Kastamonu pastırması, kestane balı ilk beşte yer almaktadır. Siyez buğdayı ise ana vatani olarak kabul edilen Kastamonu mutfağında anket katılımcılarına ilk sıralarda çağrışım yapmadığı görülmektedir.

## 2.6. Vegan Mutfak Beklentisi

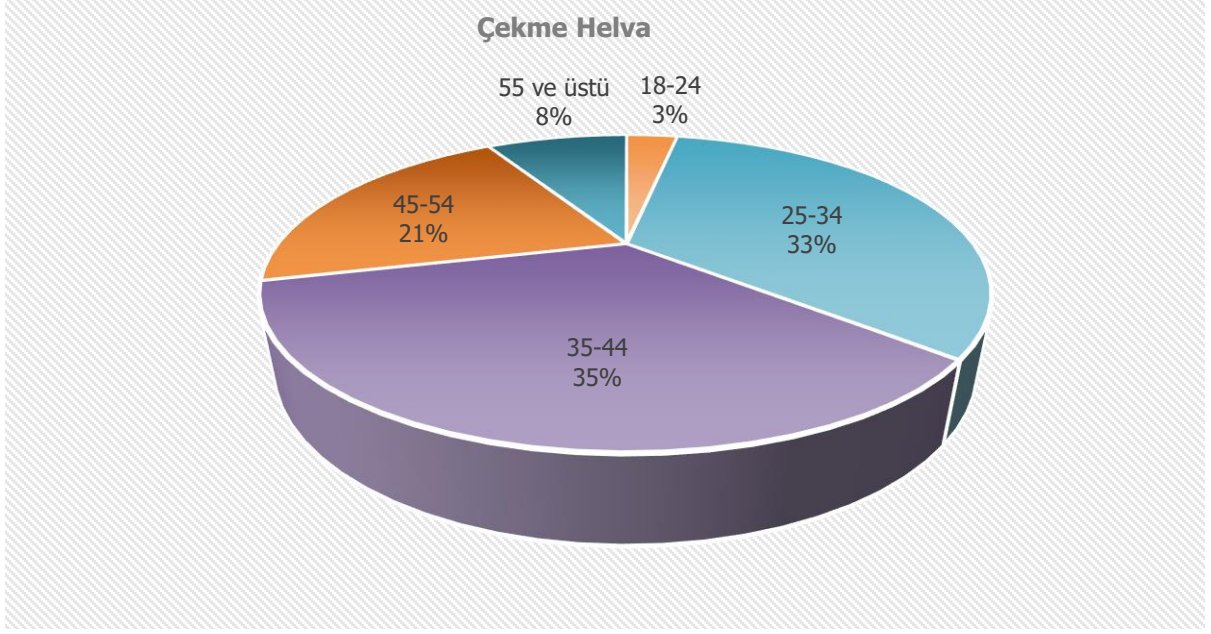
### Grafik 4: Vegan Mutfak Hassasiyeti



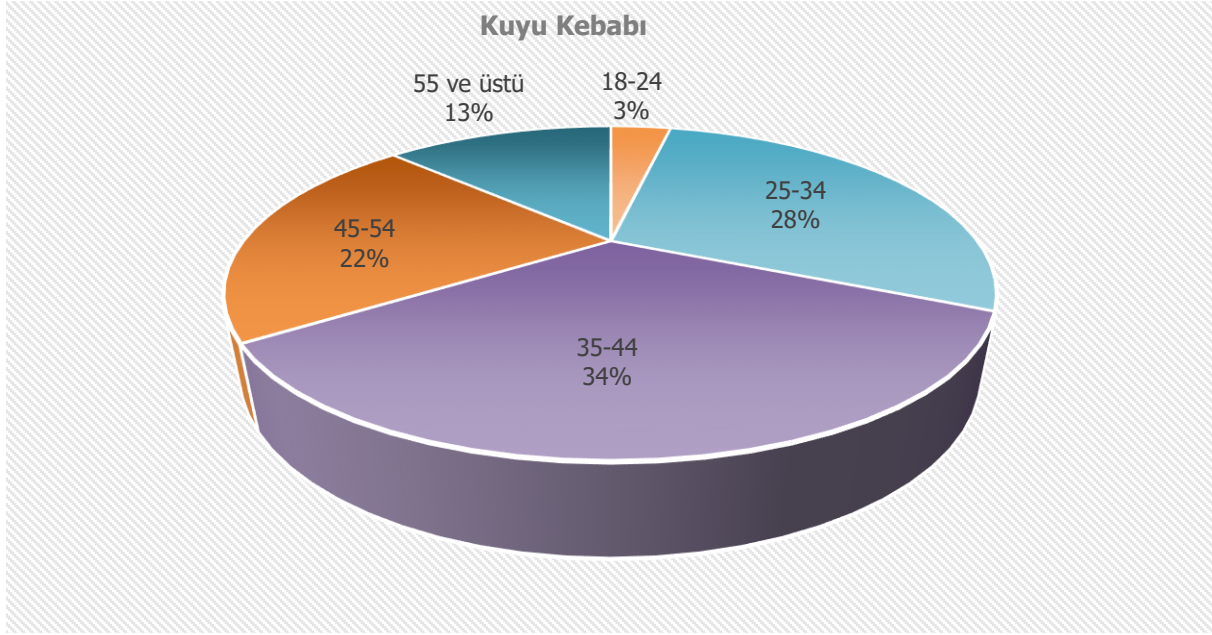
Katılımcıların vegan lezzetler sunan mutfağa duyarlılığının sınırlı kaldığı görülmüştür. Çalışmaya katılım sağlayanların sadece %23'ü "Vegan mutfak benim için önemlidir." ifadesine katıldığını belirtmiştir.

## 2.7. Kastamonu Mutfağı Ürünleri Beğeni Düzeyi

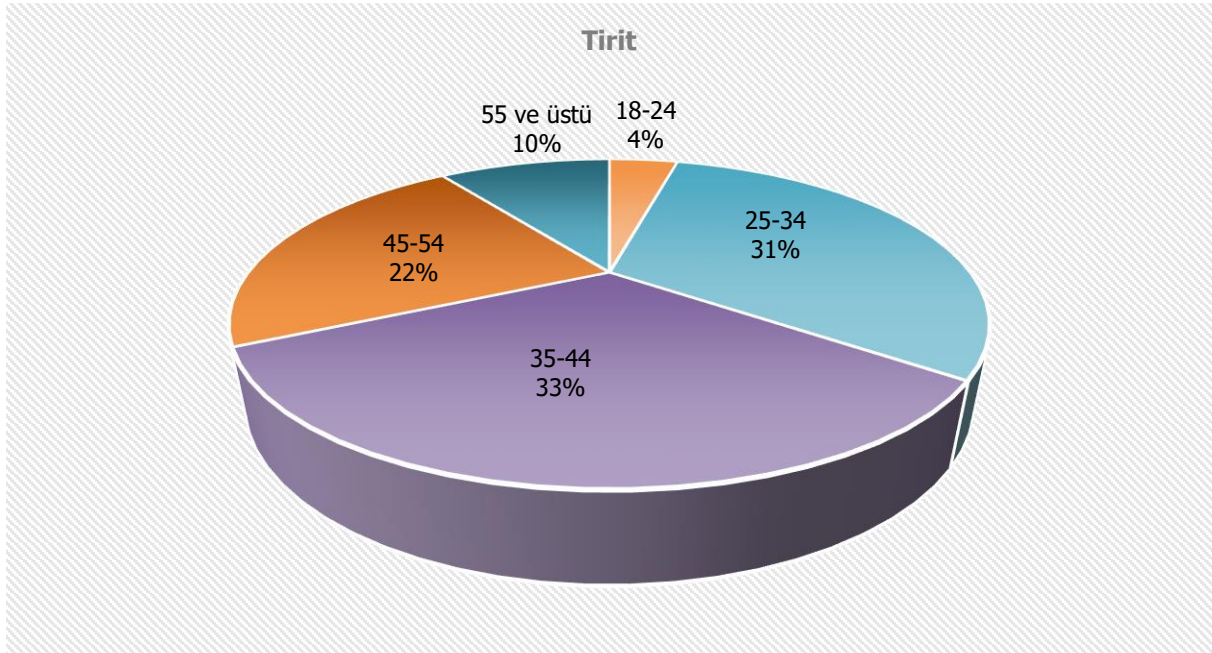
Katılımcılar, daha önce denedikleri Kastamonu mutfağının önde gelen 18 lezzetine yönelik 5'li likert ölçeğiyle beğeni düzeylerini (1: en az, 5: en çok) puanlanmıştır. Ala pilav, göce çorbası, kül çöreği, ceviz helvası, etli ekmek, cırık tatlısı, hindi banduması, Ecevit çorbası, eğiş, ekşili pilav, Kanlıca mantarı, çekme helva, Kastamonu pastırması, Kastamonu simidi, Kastamonu tiridi, kızılık tarhanası, kara çorba ve kuyu kebabı katılımcıların değerlendirdikleri 18 üründür. Aşağıdaki grafiklerde bu ürünler arasında en çok beğenilenler ve yaşlara göre beğeni oranları sunulmuştur.

**Grafik 5: Yaş Gruplarına Göre Çekme Helva Beğeni Oranı**

Grafik 5, daha önce Kastamonu'da bulunup çekme helva deneyenlerden 4 ve üstü puan verenleri göstermektedir. Katılımcıların %68'i 25-44 yaş arası çekme helvayı beğendiği görülmektedir. Üründe paketlenme tasarımı iyileştirmeler yapılarak katma değeri artırılabilir.

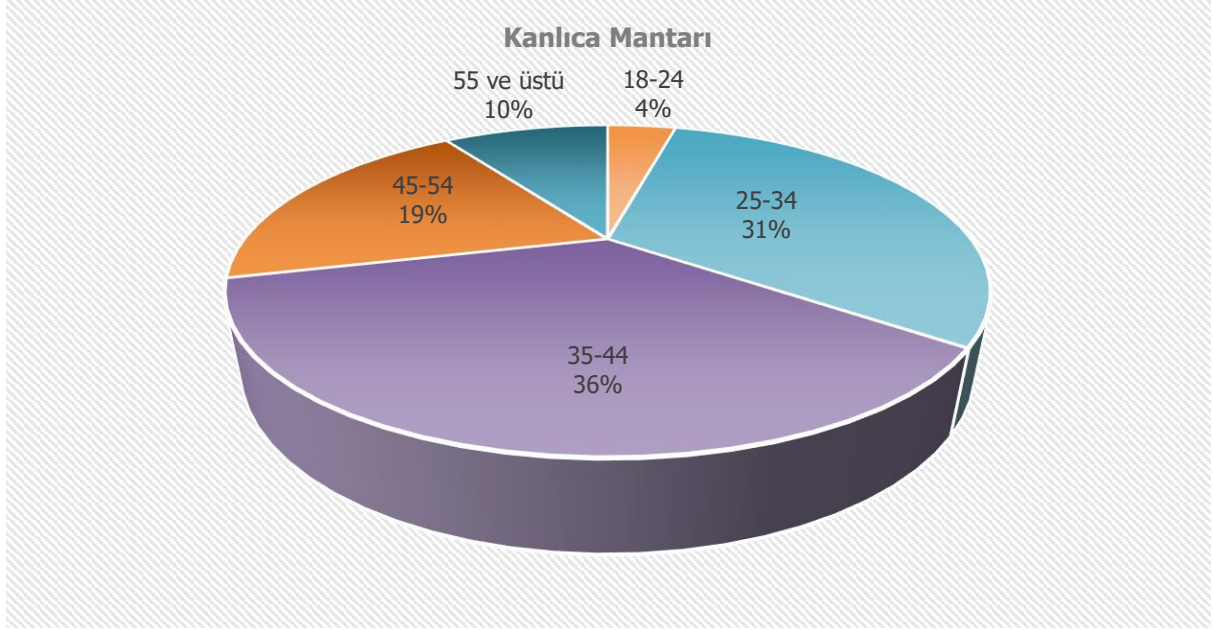
**Grafik 6: Yaş Gruplarına Göre Kuyu Kebabı Beğeni Oranı**

Grafik 6'da daha önce Kastamonu'da bulunup kuyu kebabını deneyenlerden 4 ve üstü puan verenleri göstermektedir. Katılımcılardan %62'si -25-44 yaş arası- kuyu kebabını 5 üzerinden 4 ve üstü puanlamıştır. 4 ve üstü puanlayan katılımcılar sırasıyla %22 ile 45-54 yaş arasındakiler; %13 ile 55 yaş ve üstü izlemiştir.

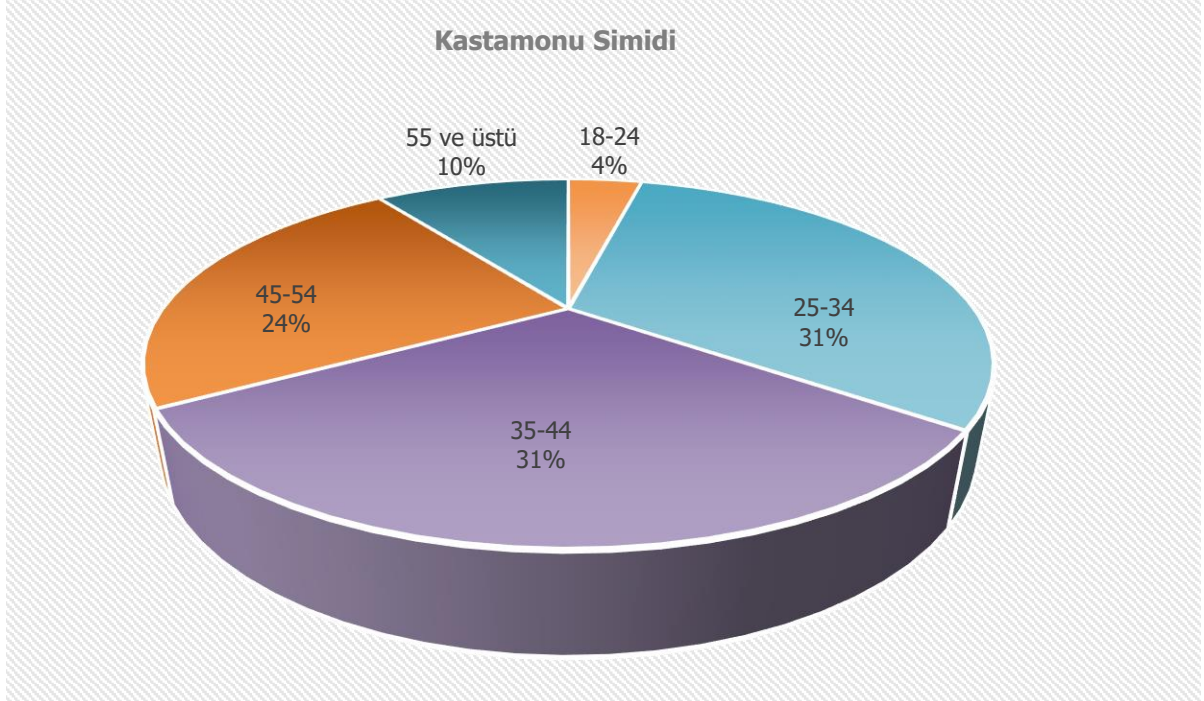
**Grafik 7: Yaş Gruplarına Göre Tirit Beğeni Oranı**

Grafik 7, daha önce Kastamonu'da bulunup tirit deneyen katılımcılardan 4 ve üstü puanlayanları göstermektedir. %33 ile 35-44 yaş arası ilk sırada yer alırken; %31 ile 25-34 yaş arasındakiler; %22 ile 45-54 yaş arasındakiler takip etmektedir.

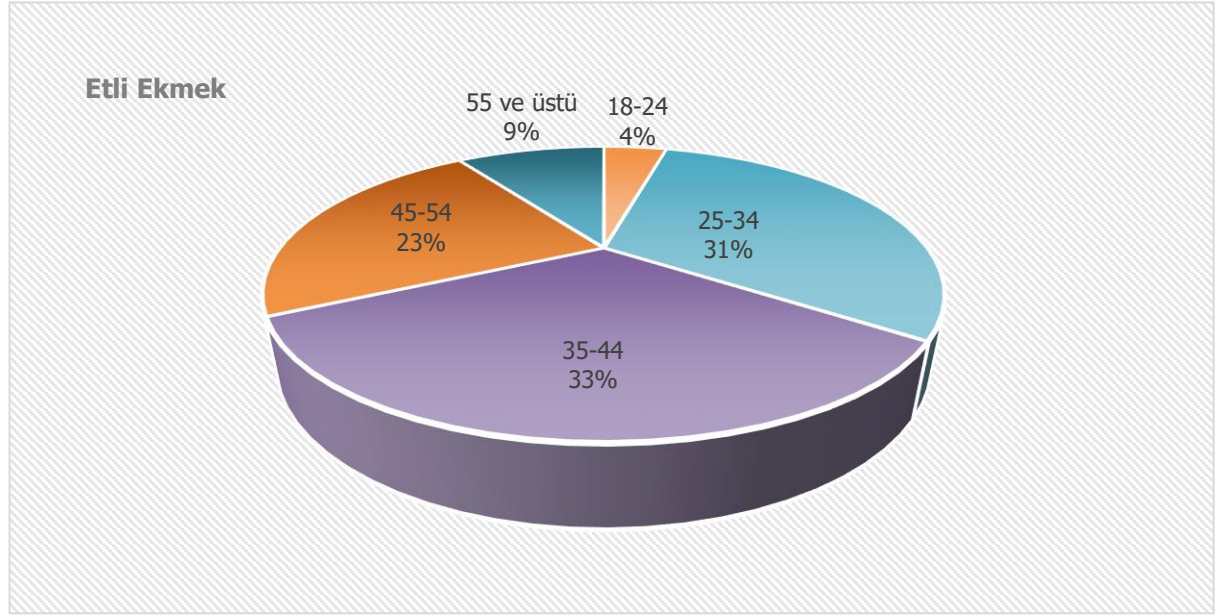


**Grafik 8: Yaş Gruplarına Göre Kanlıca Mantarı Beğeni Oranı**

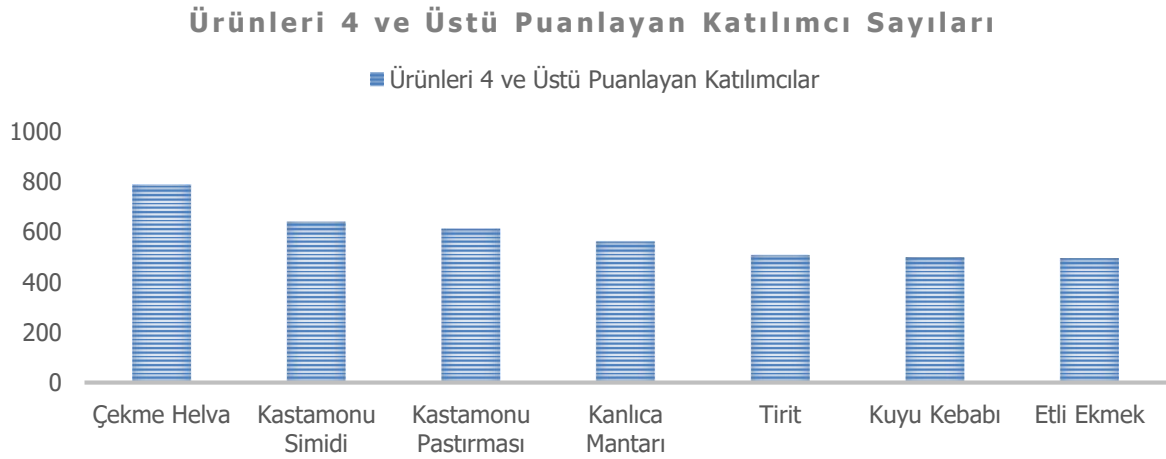
Grafik 8, kanlıca mantarını deneyerek 4 ve üstü puan veren katılımcıları göstermektedir. %36 ile 35-44 yaş arasındakiler ilk sırada yer alırken; onları sırasıyla %31 ile 25-34 yaş arası; %19 ile 45-54 yaş arası; %10 55 yaş ve üstü ve son olarak %4 ile 18-24 yaş arasındakiler izlemiştir.

**Grafik 9: Yaş Gruplarına Göre Kastamonu Simidi Beğeni Oranı**

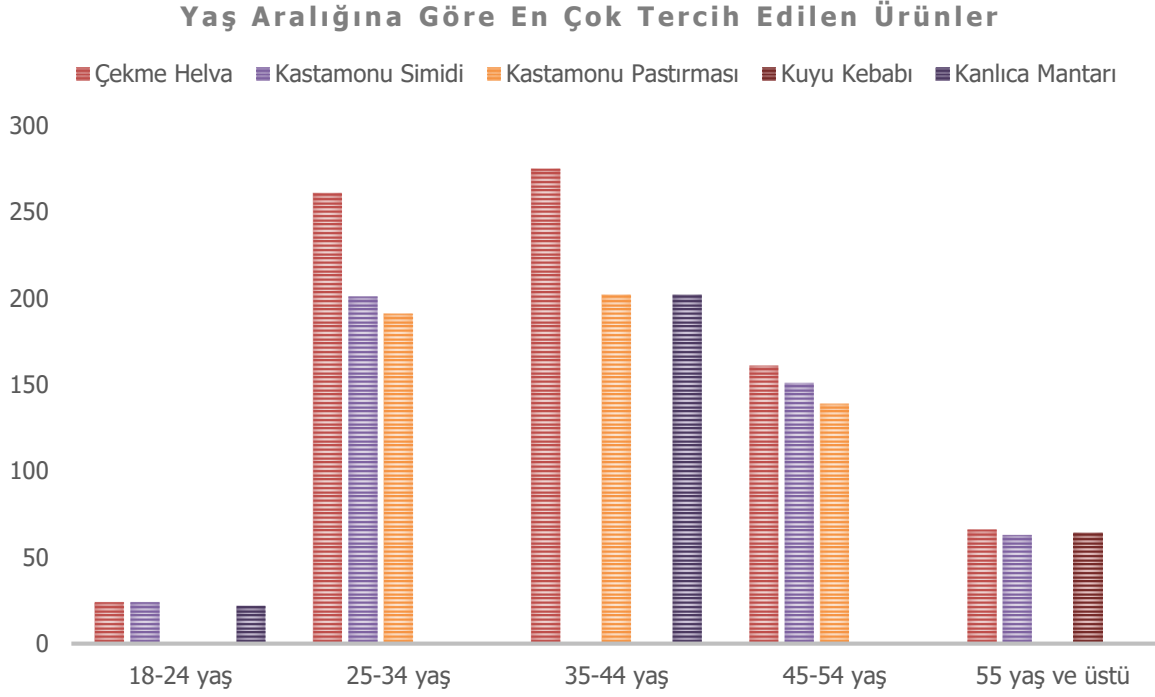
Grafik 9, %62 ile 25-44 yaş arası kişiler Kastamonu simidini 4 ve üstü puanlamıştır. %24 ile 45-54 yaş arası ikinci sırada yer almaktadır. Kastamonu simidi %86 gibi yüksek bir oranla beğenilmiştir. Ürünün bilinirliğini artırmak üzere çeşitli kampanyalar yapılabilir.

**Grafik 10: Yaş Gruplarına Göre Etlü Ekmek Beğeni Oranı**

Grafik 10, etli ekmek deneyenlerden 4 ve üstü puan veren katılımcıları göstermektedir. Bu doğrultuda 4 ve üstü puan verenlerin %33'ü 35-44 yaş arası, %31'i 25-34 yaş arası ve %23'ü 45-54 yaş arasındadır. Tüm katılımcılar arasında Kastamonu mutfağı lezzetlerine yönelik en yüksek beğeni oranı 35-44 yaş aralığındaki katılımcılardan gelmektedir. Bu nedenle, Kastamonu mutfağına yönelik tanıtım faaliyetlerinde bu gruba yönelik çalışmalar yapılması önerilmektedir.

**Grafik 11: Kastamonu Yöresel Lezzetlerinden 4 ve Üstü Puan Alanlar**

Ürünleri deneyen 4 ve üstü puanlayanların beğeni düzeyi (kişi sayısı) sıralandığında sırasıyla çekme helva, Kastamonu simidi, pastırma, kanlıca mantarı, tirit, kuyu kebabı ve etli ekmek öne çıkmaktadır. Çekme helvayı 787 kişi, Kastamonu simidini 640 kişi, pastırmayı 612 kişi, kanlıca mantarını 561 kişi, tiriti 507 kişi, kuyu kebabını 499 kişi ve etli ekmeği 495 kişi 4 ve üstü puanlamıştır.

**Grafik 12: Kastamonu Yöresel Lezzetlerinde Yaş Aralığına Göre En Çok Tercih Edilen 3 Ürün**

Kastamonu'ya gelerek ürünleri 4 ve üzeri puanlayan ziyaretçilerin yaş aralıklarına göre en beğendikleri üç ürün Grafik 12'de gösterilmektedir. Tüm yaş aralıklarında çekme helva en çok beğenilen ürün olarak ilk sırada yer almaktadır. 18-24 yaş aralığının en beğendiği üç ürün sırasıyla çekme helva, Kastamonu simidi ve kanlıca mantarıdır. Bu yaş grubu için çekme helva ve kastamonu simidinin beğeni düzeyi aynıdır. 25-34 ve 45-54 yaş aralığındakilerin tercihleri aynı olup en çok beğendikleri ürünler sırasıyla çekme helva, Kastamonu simidi ve Kastamonu pastırmasıdır. 35-44 ve 55 yaş ve üstü yaş grupları incelendiğinde ise ikinci ve üçüncü ürünlerde tercihleri farklılıkları görülmektedir. 35-44 yaş grubunun ikinci ve üçüncü tercihi sırasıyla Kastamonu pastırması ve kanlıca mantarı iken; 55 yaş ve üstü için Kastamonu simidi ve kuyu kebabıdır.

## 2.8. Kastamonu Mutfağı ile İlgili Çeşitli İfadelere Katılım

**Tablo 1: Temel İfadelere Katılım Oranları (%)**



Tablo 1’de katılımcıların “Doğru” olarak nitelendirdiği ifadelerin oranı gösterilmektedir. 57 ilde gerçekleştirilen çalışmada katılımcıların yaklaşık yarısının Taşköprü sarımsağının ayırt edici özelliklerini bildiği görülmektedir. Bölgenin mantar ve türleri açısından zengin olduğu da katılımcılar tarafından bilinmektedir. Benzer şekilde, Kastamonu pastırmasında geleneksel kesim yöntemi kullanıldığı ve tiritin Kastamonu yöresel lezzetlerinden ve cırığin tatlı bir hamur işi olduğu sırasıyla katılımcıların %40,66’sı, %38,97’si ve %86,59’u tarafından bilinmektedir.

## 2.9. UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı

### Şekil 7: UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı Bilinirliği ve Kastamonu Hazırlıkları

**Katılımcılar tarafından UNESCO Yaratıcı Şehirler Programı’nın bilinirliği %64,8’tir.**

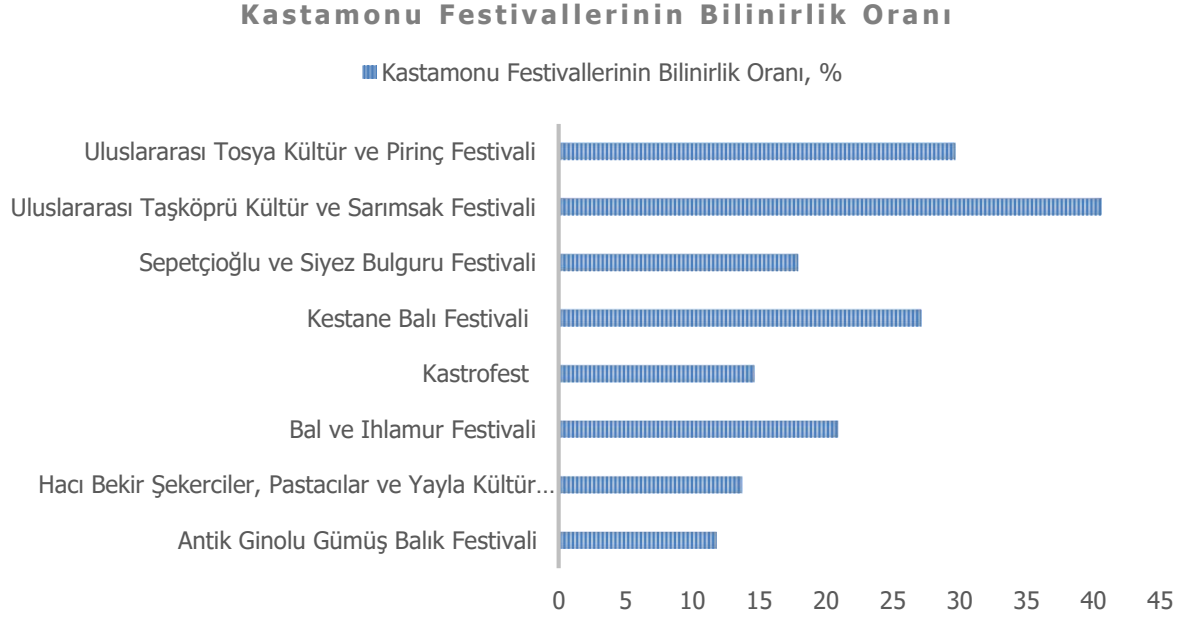
**Katılımcılar arasında Kastamonu’nun, Yaratıcı Şehirler Ağına yönelik çalışmalar yaptığının bilinirliği %24,4’tür.**

UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı Programı, katılımcıların büyük çoğunluğu tarafından bilinmekle birlikte bu programın gastronomi temasıyla ilgili Kastamonu’nun hazırlıklarına ilişkin bilgiye ise her dört katılımcıdan sadece biri haizdir.

## 2.10. Kastamonu ve Yöresel Festivaller

Kastamonu'da ilçelerin öne çıkan yöresel ürünlerine yönelik 8 gastronomi festivali mevcuttur. Bu festivaller sırasıyla Antik Ginolu Gümüş Balık Festivali (Çatalzeytin), Hacı Bekir Şekerciler, Pastacılar ve Yayla Kültür Festivali (Araç), Bal ve İhlamur Festivali (Azdavay), Kastrofest (Merkez), Kestane Balı Festivali (Doğanyurt), Sepetçioğlu ve Siyez Bulguru Festivali (İhsangazi), Uluslararası Taşköprü Kültür ve Sarımsak Festivali (Taşköprü) ve Uluslararası Tosya Kültür ve Pirinç Festivali'dir (Tosya).

### Grafik 13: Kastamonu Festivallerinin Bilinirlik Oranları



Çalışmaya katılanlar arasında festivallerin bilinirlik oranı, Antik Ginolu Gümüş Balık Festivali %11,83; Hacı Bekir Şekerciler, Pastacılar ve Yayla Kültür Festivali %13,73; Bal ve İhlamur Festivali %20,91; Kastrofest %14,66; Kestane Balı Festivali %27,13; Sepetçioğlu ve Siyez Bulguru Festivali %17,93; Uluslararası Taşköprü Kültür ve Sarımsak Festivali %40,63 ve Uluslararası Tosya Kültür ve Pirinç Festivali %29,68'dir (Bkz. Grafik 13). Bu bağlamda, yörenin en bilinen ürünleri arasında yer alan Taşköprü sarımsağı gibi Taşköprü festivalinin de bilinirliğini yüksektir. 2019 yılında ilk kez yapılmasına rağmen, Kastrofest katılımcıların yaklaşık %15'i tarafından bilinmektedir.

### 3. SONUÇ

---

Bu çalışma, Kastamonu'nun mutfak kültürü ve festivallerine yönelik bilinirliği ölçmek üzere yapılmış olup çalışmaya toplam 3423 kişi katılım sağlamıştır. Ankete en çok katılan iller sırasıyla İstanbul, Kayseri, Konya, Balıkesir ve Sivas'tır.

Katılımcıların %70,7'si 18-44 yaş aralığındadır. Araştırmaya katılanların profilini ağırlıklı olarak Y kuşağına ait bireylerden kaynaklı olduğu görülmüştür. Veriler eğitim durumuna göre incelendiğinde, en fazla katılımı %69,4 ile lisans mezunları oluşturmaktadır. Daha önce Kastamonu'ya gelenlerin oranı %36 olup İstanbul, Balıkesir ve Kayseri illerinde ikamet edenler çoğunlukla ziyarette bulunmuştur. Bölgenin turistik iç pazar yoğunluğunun önemli bir kısmını oluşturan İstanbul ve Ankara illerinden gelenlerin oranı %33,77'dir.

Katılımcıların Kastamonu yöresel lezzetlerinden akla gelen ilk ürünler %49 ile Taşköprü sarımsağı, %19 ile çekme helva ve %8 ile Tosya sarıkılçık pirinci ve %7 ile Kastamonu pastırması yer almaktadır. Siyez bulguru neredeyse listede hiç yer almamışken, Kastamonu'nun önde gelen lezzetlerinden pastırmanın ilk akla gelenlerde son sıralarda yer alması ürünün tanıtım faaliyetlerine yönelik çalışmalara önem verilmesi gerektiğini göstermektedir.

## 4. EK-1: ANKET SORULARI

### 4.1. Kastamonu Mutfağına Hızlı Bakış

1. Cinsiyet

- Kadın
- Erkek

2. Yaş

- 18-24
- 25-34
- 35-44
- 45-54
- 55 yaş ve üstü

3. Öğrenim Düzeyi

- İlköğretim
- Lise
- Lisans
- Lisansüstü

4. Yaşadığınız Şehir

- Kastamonu
- Diğer: (6. soruya gidiniz)

5. Daha önce Kastamonu'da bulundunuz mu?

- Evet
- Hayır

6. Kastamonu mutfağı deyince aklınıza gelen ilk gastronomik ürün nedir? \*

- Cide ceviz helvası
- İhsangazi siyez buğdayı
- Kastamonu çekme helvası
- Kastamonu keşanesi
- Kastamonu pastırması
- Kastamonu üryani eriği
- Keşane balı
- Taşköprü sarımsağı
- Tosya pirinci
- Diğer

**7. Kastamonu mutfağı deyince aklınıza gelen ilk yemeği bizimle paylaşın. \***

.....

**8. Aşağıdaki önermeleri değerlendiriniz.**

Kastamonu mutfağı sebze ağırlıklı bir mutfaktır.

- Doğru
- Yanlış
- Bir fikrim bulunmuyor

Kastamonu mutfağı baharat yoğun bir mutfaktır.

- Doğru
- Yanlış
- Bir fikrim bulunmuyor

Taşköprü sarımsağı temmuz ayında hasat edilmeye başlanır.

- Doğru
- Yanlış
- Bir fikrim bulunmuyor

Taşköprü sarımsağının ayırt edici özellikleri arasında dış kabuk renginin pembe ve baştaki dişlerinin diziminin dağınık olması yer almaktadır.

- Doğru
- Yanlış
- Bir fikrim bulunmuyor

Tirit Kastamonu mutfağına ait bir lezzettir.

- Doğru
- Yanlış
- Bir fikrim bulunmuyor

Kanlıca ve farklı mantar türleri açısından Kastamonu coğrafyası zengindir.

- Doğru
- Yanlış
- Bir fikrim bulunmuyor

Kastamonu pastırmasında geleneksel kesim yöntemi kullanılmaktadır

- Doğru
- Yanlış
- Bir fikrim bulunmuyor

Cırık tuzlu bir hamur işidir.

- Doğru
- Yanlış
- Bir fikrim bulunmuyor

Etlı ekmeğ pıde türüdür.

- Doğru
- Yanlış
- Bir fikrim bulunmuyor



Kastamonu simidi susamının yoğun olmasıyla bilinir.

- Doğru
- Yanlış
- Bir fikrim bulunmuyor

**9.** Vejeteryan ya da veganlara uygun lezzetler sunan bir mutfak benim için önemlidir.

- Katılıyorum
- Katılmıyorum
- Bir fikrim bulunmuyor

**10.** Size en yakın gelen seçeneği işaretleyiniz.

Kastamonu mutfağının tabak sunumlarını beğeniyorum.

- Evet, beğeniyorum
- Hayır, beğenmiyorum
- Bir fikrim bulunmuyor

**11.** Kastamonu'da gerçekleştirilen festivallerin bilinirliğini öğrenmemize yardımcı olun.

Bal ve Ihlamur Festivali (Azdavay)

- Daha önce duymadım
- Biliyorum
- Katıldım

Araç Hacı Bekir Şekerciler, Pastacılar ve Yayla Kültür Festivali

- Daha önce duymadım
- Biliyorum
- Katıldım

Kestane Balı Festivali (Doğanyurt)

- Daha önce duymadım
- Biliyorum
- Katıldım

Antik Ginolu Gümüş Balık Festivali (Çatalzeytin)

- Daha önce duymadım
- Biliyorum
- Katıldım

Uluslararası Tosya Kültür ve Pirinç Festivali

- Daha önce duymadım
- Biliyorum
- Katıldım

Sepetçioğlu ve Siyez Bulguru Festivali (İhsangazi)

- Daha önce duymadım
- Biliyorum
- Katıldım

Uluslararası Taşköprü Kültür ve Sarımsak Festivali

- Daha önce duymadım
- Biliyorum
- Katıldım

Kastrofest

- Daha önce duymadım
- Biliyorum
- Katıldım

**12.** Kastamonu mutfağının önde gelen lezzetleriyle ilgili deneyiminizi bizimle paylaşın.

Ala pilav

- Daha önce duymadım
- Biliyorum fakat denemedim
- Denedim, tekrar deneyimlemek isterim
- Denedim, beğenmedim

Araç Akdene Göce Çorbası

- Daha önce duymadım
- Biliyorum fakat denemedim
- Denedim, tekrar deneyimlemek isterim
- Denedim, beğenmedim

Araç Kül Çöreği

- Daha önce duymadım
- Biliyorum fakat denemedim
- Denedim, tekrar deneyimlemek isterim
- Denedim, beğenmedim

Cide Ceviz Helvası

- Daha önce duymadım
- Biliyorum fakat denemedim
- Denedim, tekrar deneyimlemek isterim
- Denedim, beğenmedim

Daday Etli Ekmeği

- Daha önce duymadım
- Biliyorum fakat denemedim
- Denedim, tekrar deneyimlemek isterim
- Denedim, beğenmedim

Devrakani Cırık Tatlısı

- Daha önce duymadım
- Biliyorum fakat denemedim
- Denedim, tekrar deneyimlemek isterim
- Denedim, beğenmedim

Devrekani Hindi Banduması

- Daha önce duymadım
- Biliyorum fakat denemedim
- Denedim, tekrar deneyimlemek isterim
- Denedim, beğenmedim

Ecevit Çorbası

- Daha önce duymadım
- Biliyorum fakat denemedim
- Denedim, tekrar deneyimlemek isterim
- Denedim, beğenmedim

Eğşi

- Daha önce duymadım
- Biliyorum fakat denemedim
- Denedim, tekrar deneyimlemek isterim
- Denedim, beğenmedim

İhsangazi Ekşili Pilav

- Daha önce duymadım
- Biliyorum fakat denemedim
- Denedim, tekrar deneyimlemek isterim
- Denedim, beğenmedim

Kanlıca Mantarı

- Daha önce duymadım
- Biliyorum fakat denemedim
- Denedim, tekrar deneyimlemek isterim
- Denedim, beğenmedim

Kastamonu Çekme Helvası

- Daha önce duymadım
- Biliyorum fakat denemedim
- Denedim, tekrar deneyimlemek isterim
- Denedim, beğenmedim

Kastamonu Pastırması

- Daha önce duymadım
- Biliyorum fakat denemedim
- Denedim, tekrar deneyimlemek isterim
- Denedim, beğenmedim

Kastamonu Simidi

- Daha önce duymadım
- Biliyorum fakat denemedim
- Denedim, tekrar deneyimlemek isterim
- Denedim, beğenmedim

**Kastamonu Tiridi**

- Daha önce duymadım
- Biliyorum fakat denemedim
- Denedim, tekrar deneyimlemek isterim
- Denedim, beğenmedim

**Kızılıcak Tarhanası**

- Daha önce duymadım
- Biliyorum fakat denemedim
- Denedim, tekrar deneyimlemek isterim
- Denedim, beğenmedim

**Pınarbaşı Kara Çorbası**

- Daha önce duymadım
- Biliyorum fakat denemedim
- Denedim, tekrar deneyimlemek isterim
- Denedim, beğenmedim

**Taşköprü Kuyu Kebabı**

- Daha önce duymadım
- Biliyorum fakat denemedim
- Denedim, tekrar deneyimlemek isterim
- Denedim, beğenmedim

**13.** Kastamonu mutfağının önde gelen lezzetlerinden denediklerinizle ilgili beğeni düzeyinizi bizimle paylaşın. (en az:1 en çok:5)

**Ala Pilav**

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5

**Araç Akdene Göce Çorbası**

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5

**Araç Kül Çöreği**

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5

Cide Ceviz Helvası

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5

Daday Etli Ekmeği

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5

Devrakani Cırık Tatlısı

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5

Devrekani Hindi Banduması

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5

Ecevit orbası

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5

Eđđi

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5

İhsangazi Ekđili Pilav

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5

**Kanlıca Mantarı**

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5

**Kastamonu Çekme Helvası**

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5

**Kastamonu Pastırması**

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5

**Kastamonu Simidi**

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5

**Kastamonu Tiridi**

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5

**Kızılılık Tarhanası**

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5

**Pınarbaşı Kara Çorbası**

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5

Taşköprü Kuyu Kebabı

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5

**14.** Kastamonu mutfağını deneyimlediyseniz başarılı bulduğunuz unsurları puanlayınız (Zayıf:1; En başarılı:5)

	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
<b>Fiyat</b>					
<b>Sunum</b>					
<b>Hijyen</b>					
<b>Hizmet</b>					
<b>Lezzet</b>					

**15.** UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı Programını biliyorum.

- Evet, biliyorum
- Hayır, bilmiyorum

**16.** Kastamonu'nun UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı gastronomi şehri için hazırlık yaptığını biliyorum.

- Evet, biliyorum
- Hayır, bilmiyorum

**17.** Ankete ilişkin bize iletmek istediğiniz görüşlerinizi ve önerilerinizi öğrenmekten memnuniyet duyarız.







**T.C. KUZEY ANADOLU  
KALKINMA AJANSI**  
NORTH ANATOLIAN DEVELOPMENT AGENCY

Bölgenin Planlama, Çözüm Fikirlerini Hedeflere İhtisas

Kuzeykent Mahallesi Kayın Sokak No:9 37150 Merkez/KASTAMONU  
Tel: 0 (366) 212 58 52 – Faks: 0 (366) 212 58 55  
E-posta: bilgi@kuzka.gov.tr | www.kuzka.gov.tr

**ISBN:**

**Kalkınma Ajansı Yayınları Bedelsizdir, Satılmaz.**