

ÇAY TURİZMİ VE RİZE İLİ POTANSİYELİ
TEA TOURISM AND POTENTIAL OF RIZE PROVINCE
SİBEL SÜ ERÖZ¹ - DÜRİYE BOZOK²

Geliş Tarihi: 15.09.2018

Kabul Tarihi: 13.12.2018

Özet

Ülke ekonomilerinde çay, sadece tarımsal bir ürün olmanın ötesinde bir kültür ögesidir. Farklı ülkelerde sunum ritüelleriyle, gelenekleriyle bir sanat ve yiyecek servisinin önemli bir parçası olan çayı, hem üreten hem de tüketen ülkeler ulusal kimliklerinin bir parçası olarak kabul etmişlerdir. Bu özellikleriyle de çay, sürdürülebilir ve doğaya dayalı çevre dostu turizm anlayışı çerçevesinde değerlendirilebilecek ve niş pazara sunulacak bir ürün olabilmektedir. Diğer taraftan Türkiye'nin 2023 Turizm Stratejisi incelendiğinde, turistik ürün çeşitlendirme ve kırsal turizmin geliştirilmesi konularına vurgu yapıldığı görülmektedir. Bu bağlamda da özellikle çayın ekim alanları olan Karadeniz Bölgesi'nin kırsal alanlarında kırsal turizmi tamamlayıcı önemli bir turizm aktörü olarak çay turizmi gelişim gösterebilir. Türkiye'de çay turizminin yenilikçi bir turizm çeşidi olarak uygulanması, Türk çayının ve Türk çay kültürünün dünyada tanıtılmasını sağlamanın yanı sıra ekonomik olarak da çay yetiştirilen bölgelere önemli katma değerler sunacak potansiyele sahiptir. Ayrıca ülkenin somut ve somut olmayan kültürel mirası da sürdürülebilir kılınacaktır. Karadeniz bölgesi özellikle Rize ili Türkiye'de çayın en çok yetiştirildiği ildir ve bölge halkı tarafından "yeşil altın" olarak adlandırılmaktadır. Bu sebeple çalışmada çay turizmi ile ilgili olarak bu ilin potansiyeli üzerinde durulmuş ve yapılan değerlendirmenin sonucunda Rize ilinin çay turizmi için son derece uygun bir il olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Anahtar Kelimeler: çay, çay turizmi, Rize

Jel Sınıflandırması: L83, O18, O30, Z39

Abstract

Tea in the economies of the countries is not only an agricultural product, but it is also a cultural element. The tea, which is an important part of an art and food service with its presentation rituals, traditions has been accepted in different countries as part of the national identity for both the producing and consuming countries. Tea with these characteristics, can be a product that can be evaluated with in the framework of sustainability and eco-friendly tourism that relies on nature and to be offered to the niche market. Conversely when Turkey's Tourism Strategy 2023 is examined it is seen that the emphasise on the subjects are about the touristic product diversification and development of rural tourism. In this context, tea tourism can be develop as an important tourism actor complementary rural tourism in the rural areas of Black Sea Region, especially in the tea planting area. Implementation of tea tourism as an innovative tourism types in Turkey as well as the advertise Turkish tea and Turkish tea culture in the world, economically will provide significant added value to the tea cultivation regions. On the other hand, our tangible and intangible cultural heritage will be made sustainable. The Black Sea Region is particularly Rize province where the tea is the most widely cultivating product in Turkey and the region is referred to as "green gold" by the community. Therefore, this study focuses on the potential of tea tourism in this province and as a result of the evaluation, it is reached that Rize province is a very suitable province for tea tourism.

KeyWords: tea, tea tourism, Rize

Jel Classification:L83, O18, O30, Z39

¹ Dr. Öğretim Üyesi, Kırklareli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, sibeleroz@hotmail.com

² Prof. Dr., Balıkesir Üniversitesi, Turizm Fakültesi, dbozok@balikesir.edu.tr

GİRİŞ

Çay dünyada pek çok insan tarafından tüketilen en popüler ve en düşük maliyetli içecektir. Giderek artan talep ile birlikte de içecek pazarının en temel ürünü olarak düşünülmektedir (Basu Majumder, Bera ve Rajan, 2010:121). Çayın dünyada sudan sonra en çok tüketilen içecek olmasında alkolsüz olmasının ve sağlığa olan faydalarının da etkili olduğu söylenebilir.

Botanik olarak *Camellia sinensis*, olarak adlandırılan çay “theaceae” familyasındaki çiçekli bir bitkinin cinsindedir. Beyaz çay, yeşil çay, oolong ve siyah çay bu türden toplanır, ancak farklı seviyelerde oksidasyona ulaşmak için farklı şekillerde işlenir (Namita vd., 2012:52). Ticari olarak yetiştirilen çaylar Assam tipi (var. *assamica*) ve Çin tipi (var. *sinensis*) olmak üzere iki ayrı çeşidin melezidir (Hajiboland, 2017:200).

Tezcan (2000 akt: Güneş 2012:234) “yiyecek ve içeceklerin, sosyo-kültürel anlamı olan kültür öğeleri” olduğunu belirtmektedir. Çay da özellikle kültürel anlamda, ülkeden ülkeye çeşidi, içiliş zamanı, servis ediliş şekli, içiliş biçimi, serviste kullanılan materyaller gibi pek çok açıdan çeşitlilik gösteren bir içecektir. Bu çeşitlilik geçmişten gelen geleneklerle şekillenmiştir

Çay bitkisi turizm açısından değerlendirildiğinde; dünyada çay üretiminde ilk dört sırada yer alan Çin, Hindistan, Kenya ve Sri Lanka’da çay turizminin ülke gelirine önemli katkı sağladığı, dünya çay turizm pazarında da üst sıralarda olduğu görülmektedir. Dünyadaki örnekleri ile kıyaslandığında, Türkiye’nin çay üretiminde 5. sırada yer alan ülke konumunda olması çayın turizm amacıyla değerlendirilmesini ve bu yönü ile de ekonomiye katkı sunma potansiyelinin yüksekliğini ortaya koymaktadır. Türkiye’de çay turizminin niş bir turizm çeşidi olarak uygulanması Türk çayının ve Türk çay kültürünün dünyada tanıtılmasının yanı sıra ekonomik olarak da çay yetiştirilen bölgelere önemli katma değerler sunacaktır. Diğer yandan somut ve somut olmayan kültürel mirasımız da sürdürülebilir kılınacaktır. Çay turizmi literatürde sürdürülebilir doğa temelli bir turizm türü olarak kabul edilmektedir. Kuşku yok ki çay turizmi aynı zamanda kırsal turizm, kültür turizmi ve sağlık turizmi ile de ilişkilendirilebilir bir turizm çeşididir.

Çay turizmi ile ilgili literatür incelendiğinde Çin akademisyenlerin 1994 yılından beri çay turizmi ile ilgili araştırmalar yaptıkları görülmektedir. Örneğin Lu 1994’de, “Şangay Uluslararası Çay Kültürü Festivali’nin sosyo-ekonomik etkilerini araştırmıştır (Cheng, vd., 2012:29). Çin’de çay turizmi ile ilgili yapılan çalışmaların dil ve kültür farklılıklarından dolayı tek kültürde kaldığı görülmektedir (Zhou Mı, 2011:2). 2007 yılında Jolliffe (2007) tarafından editörlüğü yapılan “Çay ve Turizm: Turistler, Gelenekler ve Dönüşümler” kitabı ise çay turizmi ile ilgili önemli bir temel kaynak olarak görülmektedir.

Türkiye’de ise literatürde bu yönde bir eksiklik olduğu görülmektedir. Çay turizminin turistik ürün çeşitlendirilmesi kapsamında özellikle çayın ekim alanları olan Karadeniz Bölgesi’nin kırsal alanlarında kırsal turizmi tamamlayıcı önemli bir turizm aktörü olacağı düşünülmektedir. Karadeniz bölgesi özellikle Rize ili Türkiye’de çayın en çok yetiştirildiği ildir. Bu sebeple çalışmada çay turizmi ile ilgili olarak bu ilin potansiyeli üzerinde durulmaktadır.

Çalışmada dünyada ve Türkiye’de çayın tarihsel gelişimi, üretimi, kültürü incelenerek dünyadaki çay turizmi örneklerine yer verilmiştir. Nihayetinde Rize ilinin çay turizmi potansiyeli belirlenerek sonuç kısmında değerlendirme yapılarak öneriler sunulmuştur.

1. DÜNYADA VE TÜRKİYE’DE ÇAYIN TARİHSEL GELİŞİMİ VE ÜRETİMİ

1.1. Dünyada Çayın Tarihsel Gelişimi

Çin efsanesine göre; Çin’de çay içmenin kökeni M.Ö. 2737-2697 yılları arasında yaşamış imparator Shen Nung tarafından çayın keşfedildiği 5000 yıl öncesine dayanmaktadır (Jolliffe,

2007:23). Çayın keşfi ile onurlandırılan antik Çin tarımının babası olarak kabul edilen Shennong ismi “Kutsal Çiftçi” anlamına gelmektedir. Efsaneye göre; Shennong bir sonbaharda öğleden sonra bir Camellia ağacının altında dinlenmeye karar verir ve içmek için biraz su kaynatır. Yukarıdan ağacın kurumuş yaprakları kaynamış su potunun içerisine süzülür ve su ile demlenir, çay yaprakları ile oluşan bu ilk demlenme bir pot çayı ortaya çıkarır. Güzel aromalı koku Shennong’un ilgisini çeker, bir yudum alır ve bu tadı ferahlatıcı bulur. Shennong’un bu keşfinden sonra çay gelişir ve bütün dünyada sevilir (www.china.org.cn, 2018).

Lu Yu (773-804) yazdığı Çay Klasığı (Cha Jing茶经) adlı eserinde çayın Shen Nong ile başlayan bir çeşit içecek olduğundan ve Zhou Gong tarafından popüler hale getirildiğinden bahsetmektedir (Li, 2015:2). Ayrıca çayın kayıtlarda görüldüğü ilk eser tarihte Çin’in ilk tıp kitabı olan Shen Nong’un “Bitkisel Tıp Klasığı” (神农本草经) kitabı olarak görülmektedir (Li, 2015:3). Aynı zamanda Shen Nong mitlerde yer alan efsanevi bir karakterdir ve yaşadığı tarihi dönemi belirlemek güçtür (Li, 2015:19). Jolliffe (2007:23) bir “Tarım Sisteminin İcadı” ve “Sağlık Kitabı” yazdığına inanılan Shen Nung efsanevi bir figürdür. Diğer bir deyişle, Shen Nung’un varlığını kanıtlayan ve aynı şekilde çayı keşfettiğine dair yazılı bir kanıt bulunmamaktadır” demektedir. Shen Nong zamanında hastalıklara karşı tıbbi amaçlı kullanılan çayın ilaç yerine içecek olarak kullanılması ile ilgili ilk kayıt Zhang Yi’nin kitabıdır ve San Guo zamanında görüldüğü söylenmektedir (Li, 2015:3).

Hint mitolojisine göre; çay kuzey Hindistan kökenlidir ve 1600’lerde Çin’in Sichuan Bölgesi’ne nakledilmiştir (Pettigrew, 2001 akt: Jolliffe, 2007:23). Ancak, Zhou Hanedanlığı dönemi (M.Ö. 1100-771) boyunca imparatorların bir haraç olarak çayı kullandığına dair bulunan belgeler M.Ö. 1100’lerin başlarında Çin’de çay tarlaları bulunduğunu ortaya koymaktadır. Çay içmenin güney batı Çin, özellikle Sichuan ve Yunnan Bölgeleri’nde çıktığını düşündüren kanıtlar da bulunmaktadır. Ayrıca M.Ö. 547-490’larda çay yapraklarının zaten yemek pişirmede ve dinsel amaçlı kullanıldığını düşündüren başka belgelerde bulunmaktadır (Jolliffe, 2007:23). M.Ö. 59’da Batı Han Hanedanlığı döneminde yazılmış bir kölelik sözleşmesinde, çay içme davranışları hakkında net açıklamalar bulunmaktadır. Belge ayrıca o dönemde organize bir çay ticareti ve çay pazarı olduğunu da göstermektedir. Dolayısı ile çayın 1600’lerde Hindistan’dan Çin’e getirildiği iddiasının asılsız olduğu görülmektedir (Jolliffe, 2007:24).

M.Ö. 3.yy.’a kadar yaş çay yaprakları kaynatılarak çay yapılırken, bu tarihten sonra çay kurutularak işlenmiş, kurutma işlemi, çayın, yılın her döneminde içilmesi imkanını getirdiğinden, günlük bir içecek olmasını da sağlamıştır. Çayın günlük bir içecek olarak iyice yerleştiği M.S. 5.yy.’da, çay tüketme alışkanlığı Çin’den güneye ve kuzeye doğru hızla yayılmıştır (Usta, 2004:6).

Ortaçağlarda ticari münasebetlerin başlamasıyla beraber yavaş yavaş çayın kıymeti de anlaşılmış ve bütün dünyaya yayılmıştır. Miladi 350 yıllarında Çinliler gemilerle Seylan’a gidiyor ve mallarını Arap ve İran gemilerinin getirdiği mallarla mübadele ediyorlardı. Beşinci yüzyılın ortasında Çinliler Kızıldeniz’deki Aden’e kadar, sekizinci yüzyıldan itibaren ise Arap ve İran gemileri Çin’e kadar gitmişlerdir. On beşinci yüzyıldan itibaren çay karayoluyla Orta Asya’ya gelmiş ve Tibetliler de çayı genel olarak kullanmaya başlamışlardır.

Avrupa ise Haçlı seferleri sırasında çay hakkında bilgi sahibi olmuştur. On altıncı yüzyılda meşhur seyyahlardan Giovanni Battista Ramusio (1559), L. Almedia (1588) ve Tareira’nın (1610) çaydan bahsetmekte oldukları görülmektedir. Fakat çayın hazırlanması hakkında kesin bir bilgiye sahip değillerdi (Çaykur Çay Sektörü Raporu, 2016:2).

İngilizlerin çayla tanışmaları başlangıçta 1600 yılında, İngiliz Doğu Hindistan Şirketi’nde çalışan denizcilerin evlerine hediye amaçlı getirdikleri çaylarla olmuştur. Ancak, bu ülkede çay ile ilgili ilk tarihli referans, bir kafenin Çin içeceği olan Tcha’nın satışa sunulduğunu duyuran 1658 yılının Eylül ayından itibaren bir Londra gazetesi olan Mercurius Politicus’taki ilanı olarak kabul

edilmektedir. Sonraları, II. Charles'ın Braganza'daki Catherine ile evlenmesi İngiltere'de çay tarihinin dönüm noktası olmuştur. Portekizli prensesin çaya olan düşkünlüğü onu varlıklı sınıf arasında bir moda haline getirmiş ve ilk çay 1664 yılında Doğu Hindistan Şirketi tarafından ithal edilmeye başlanmıştır (www.tea.co.uk, 2018).

Çay Fransa'ya 1636 yılında (İngiltere'den 22 yıl önce) gelmesine rağmen 1639 yılında Kardinal Mazarin'in gutunu tedavi etmek için düzenli olarak çay içmesi ve bu içeceğin sağlıklı ve zevkli bir içecek olarak görülmesi ile zenginler arasında kabul görmüştür. 14. Lui'nin de yine gut hastalığı için çay içmesi ve Çinlilerin ve Japonların asla kalp rahatsızlığı geçirmediğini söylemesi ile bilinirliğini arttırdığı söylenmektedir (www.teamuse.com, 2018; www.thedailytea.com, 2018).

Geçmişte ve bugün dünyanın en önemli çay tüketicilerinden olan ve çayı Avrupalılar gibi 16. yüzyılda tanıyan Ruslar, bu tanışıklığı Tatarlara borçludur. Çin hududundan Astrahan'a, Baltık'tan Güney Rusya'ya kadar hayli geniş bir sahaya yayılmış bulunan Tatarların başlıca geçim kaynakları ticaretti. Çin'den aldıkları çayı Rusya'ya getiren Tatarlar, Rus halkına hem çay içmeyi hem de ticaretini öğretmişlerdir (Kuzucu, 2008:246).

Çayın Japonya'ya ulaşması ise Budist Japon rahiplerinin çalışmak için Çin'e seyahat etmeleri ile olmuştur. Zen Budizmi ile ilgili olan rahip Minnan (Myōan olarak da telafuz edilebilmektedir.) Eisai'nin (Yōsai olarak da telafuz edilebilmektedir.) Çin'i ikinci kez ziyaret ettiği Hirado Adası'nda bulunduğu ve çayı (matcha çayı) oradan Japonya'ya getirdiği kabul edilmektedir (Noboru, 2016:122).

Çay bitkisi Ceylon'a (Sri Lanka eskiden Ceylon olarak biliniyordu) ise 1824 yılında İngilizler tarafından Çin'den getirilmiştir, Kraliyet Botanik Bahçeleri Peradeniya'ya dikilmiştir ve Sri Lanka'daki ilk ticari olmayan çay bitkisi olduğu düşünülmektedir (Sumudini ve Piyameli 2016:144). Daha sonraları Ceylon'un en önemli ürünü kahve olmasına rağmen 1869'da kahve ürününde ortaya çıkan bir tür mantar yüzünden James Taylor isimli bir İskoç 1860 yılına kadar çay üretimi denemelerine başlamıştır (www.ceylonteamuseum.com, 2018) ve 1867'de James Taylor Lookandura Estate'de ilk ticari çay üretimine başlamıştır (Sumudini ve Piyameli 2016:144).

Önemli bir çay üreticisi konumunda olan Kenya çay ile 1903 yılında tanışmış ve ticari bir ürün olarak 1924 yılından itibaren kabul görmeye başlamıştır (Elbehri vd., 2015:18).

1.2. Türkiye'de Çayın Tarihsel Gelişimi

Arkeolojik kazılar, çayı kullanan ilk Türk kavminin Hunlar olduğunu göstermektedir. Hunların büyük ölçüde Çin tesirine girdikleri M.Ö. birinci yüzyılın başlarına ait bulgularda, bronzdan imal edilmiş madeni kapların birisinin içerisinde çay kalıntlarına rastlanmıştır. Çin'de çayın gündelik hayata iyice yerleştiği Tang hanedanının (618-907) ilk zamanlarında, ülkenin kuzey ve güney hudutlarında göçebe olarak yaşamakta olan Moğol, Tatar ve Türk kabilelerinin bu içeceği kullanmakta oldukları bilinmektedir.

Literatürde çayın Türkler arasında sevilen bir içecek olmasında Hoca Ahmet Yesevi'nin rolüne değinilmektedir. Çin sınırındaki Türkistan köylerinden birine uğrayan Hoca Ahmet Yesevi bir çiftçinin evine misafir olur ve orada kendisine çay ikram edilir. Ahmet Yesevi, ilk defa tattığı çayı sıcak sıcak içince terler ve yorgunluğunu atar. Ardından da *"Bu şifalı bir şey imiş, hastalarımıza bundan içirin ki şifa bulsunlar. Allah kıyamete kadar buna revaç versin"* diye dua eder. Efsaneye göre bundan sonra çayın şöhreti bütün Türkler arasında yayılır (Kuzucu, 2008:245).

Kuzucu'ya göre (2008:246) Osmanlı'da çay kullanımına dair en erken kayıtlar Evliya Çelebi'nin Seyahatname'sinde bulunmaktadır. Evliya Çelebi 1631 yılına ait İstanbul izlenimleri arasında,

çayın faydasından bahsetmekte ve Gümrükhane’de *erbab-ı devletlere* hizmetçiler tarafından Yemen kahvesi ile sahlebin yanı sıra çay ikram edildiğini yazmaktadır.

Türkiye’de çayın ilk defa çiftçiler tarafından 1870’lerin sonlarında Artvin bölgesinde yetiştirildiği görülmektedir. Çalışmak için Rusya’ya giden yöre erkekleri, oradan getirdikleri çay fidanlarını evlerinin bahçelerine ekmeye başlayınca çay bitkisi de Türkiye topraklarına girmiştir (Ünal, 2016).

Osmanlı döneminde çay üretimine ilişkin ilk somut ve resmi bilgilere 1879 yılına ait Trabzon Salnamesi’nde rastlanmaktadır. Burada, Hopa kazasında 20.000, Arhavi nahiyesinde de 5.000 olmak üzere toplam 25.000 kıyye, yani 32 ton çay üretilmiştir. İlk etapta evlerin bahçesine ve tarlalara ekilen fidanlar ürün vermeye başladıktan sonra, ormanlarda ve kırlarda da boy göstermişti. Dar gelirli köylüler bunları ilkel metotlarla işledikten sonra kaynatıp içmeye başlamış; bazı çiftçiler de yaprakları satarak kendilerine kazanç kapısı açmışlardı. (Kuzucu, 2008:255). Çay kısa bir süre sonra kazanç kapısı haline gelince, devlet çaya vergi koymuş (www.caykur.com.tr, 2018) bu vergiye yapılan itirazlar sonucunda devlet çaydan aldığı orman vergisini 6 Haziran 1879 tarihli karar belgesi ile kaldırmıştır (Ülkütaşır, 1972 akt: Güneş, 2012:236).

Hükümetin çay üretimine dönük çalışmalarını ise; başta Bursa olmak üzere Anadolu’nun çeşitli şehirlerinde sürdürdüğü görülmektedir. Örneğin biri 1887-1889 yılları arasında ve 1892 yılında olmak üzere Bursa’da iki defa çay ekimi yapılmış, fakat her iki denemede başarısız olmuştur. Bu girişimle ilgili bilgiler 1892 yılında yayınlanan “Coğrafyayı Sınai ve Ticari” adlı kitapta yer almaktadır. Söz konusu yazılı kaynaktan; zamanın Ticaret Nazırı Esbak-ı İsmail Paşa’nın aracılığı ile Çin’den çay fidanları ve tohumlarının getirildiği ekolojik koşulların çay yetiştiriciliğine uygun olmaması nedeniyle her iki denemeden de sonuç alınmadığı belirtilmektedir (Çaykur Çay Sektörü Raporu, 2016:8; Çaykur İstatistik Bülteni, 2016:4, Kuzucu, 2008:255).

Safi (2006 akt: Güneş, 2012: 236) “Ulaşılan belgelere göre çayın bir tarım bitkisi olarak düşünülmesi; II. Abdülhamit zamanında, yani 1894 yılında olmuştur. Orman, Madenler ve Tarım Bakanlığı’ndan sadrazama yazılan 06.10.1894 tarihli ve 250 sayılı belgede, çayın şifalı ve besleyici olduğu dile getirilmekte, ticari anlamda önemli bir konuma sahip olduğu belirtilmekte, tarımı için uygundur onayı istenmektedir. Konu hakkındaki olur, başkâtipliğin 21.10.1894 tarihli yazısı ile verilmiş ve Japonya’dan tedarik edilen tohum ve fideler Bursa’ya dikilmiştir” demektedir. Ayrıca Sultan II. Abdülhamit’in isteğiyle yüzyılın sonlarında Japonya’dan getirilen fidanlar; Bursa dışında Erzurum, Sivas, Ankara, Aydın, Adana, Halep, Suriye vilayetleri ile İstanbul’da ekilmiştir (Kuzucu, 2008: 255) fakat ekolojik koşulların uygun olmaması bu girişimlerden bir sonuç elde edilmesini engellemiştir.

Cumhuriyet’in ilanından önce, Rize’ye çayı getiren kişi ise 1910’larda Rize Ziraat Odası Reisliği’ni yürüten Hulusi Karadeniz olarak kabul edilmektedir. Hulusi Bey, Rusya’nın işgali altında olan Batum ile Rize’nin iklim şartlarının benzerliği noktasından hareket ederek, 1912’de oradan Rize’ye tohum getirerek bahçesine ekmiştir ve bahçesine ektiği çay tohumları kısa bir süre sonra sonuç vermiştir. Ancak Birinci Dünya Savaşı’nın çıkması ve Osmanlı İmparatorluğu’nun savaşa girmesi çay tarımı girişimini yarım bırakmıştır (Ünal, 2016).

Çay tarımı ile ilgili ilk önemli girişim ise 1917 yılında olmuştur. Hulusi Bey, Rize’nin Rus işgalinden kurtulmasından sonra çay meselesine tekrar el atmıştır. Cumhuriyet’ten sonra Karadeniz soyadını alan Hulusi Bey, çay ile ilgili tecrübelerini Dışişleri Bakanlığı’na ve Halkalı Ziraat Mektebi hocalarından Ali Rıza Bey’e (Erten) bildirmiştir. (Ünal, 2016). Batum’a incelemeler yapmak üzere gönderilen heyette bulunan Prof. Ali Rıza Erten İktisat Vekâleti’ne “Şimali Şarki Anadolu ve Kafkasya’da Tetkikatı Zirai” adlı bir rapor sunmuştur ve benzer ekolojiye sahip olan Doğu Karadeniz kıyılarında çay bitkisinin yetiştirilebileceğini belirtmiştir fakat bu rapor takip eden

yıllarda hüküm süren Birinci Dünya Savaşı nedeniyle 1924 yılına kadar dikkate alınmamıştır (Taşkın, 2007 akt: Güneş, 2012:236).

Devam eden dönemde işsizlik ve yoksulluk nedeniyle Doğu Karadeniz bölgesi insanların yurdun değişik yerlerinde çalışmak zorunda olmaları ve ailelerinden uzakta yaşamaları bölgede iş alanlarının yaratılmasını zorunlu hale getirmiştir. Sorunun çözüme kavuşturulması ve bölge insanlarına gelir kaynağı yaratılması için o günlerde Türkiye Büyük Meclisi'nde görüşmeler yapılmış ve sonunda 6 Şubat 1924 tarihinde "Rize Vilayeti ile Borçka Kazasında Fındık, Portakal, Mandalina, Limon ve Çay Yetiştirilmesi" adı altında 407 sayılı kanun kabul edilmiştir. Kanunun yürürlüğe girmesinin ardından Rize'de "Bahçe Kültürleri İstasyonu" adı altında kurulan birime işleri organize ve kontrol etmesi amacıyla görevlendirilen Ziraat Mühendisi Zihni Derin tarafından Batum'dan getirilen çay tohumları ile çay fidanı üretimine başlanmıştır. Türkiye'de başlayan çay yetiştirme hamlesi 1937 yılında kesin şeklini almış ve Sovyetler Birliği'nden Gürcistan kökenli 20 ton çay tohumu satın alınmıştır. Türkiye 1938 yılında ilk çay hasadını yapmış (135 kg) ve ilk siyah çayını (30 kg) üretmiştir (Çaykur Çay Sektörü Raporu, 2016:8).

29 Mart 1940 tarihinde çıkartılan 3788 sayılı "Çay Kanunu" ile çay ziraatının ve üreticisinin desteklenmesi güvence altına alınmış ve bu kanunla çay fabrikaları kurmak, çay yaprağını işlemek, harman yapıp paketlemek, satmak ve sattırmak işleri Devlet tekeline alınmıştır. 1942 yılında çıkarılan 4223 sayılı "Kahve ve Çay İnhisarı Kanunu" ile çayın tüketim amacıyla Türkiye'ye sokulması, yurt içinde satılması devlet tekeline bırakılmıştır. 1971 yılında çıkarılan 1497 sayılı "Çay Kurumu Kanunu" ile çay tarımı, işlenmesi ve pazarlanması ile ilgili devlet tekeli el değiştirerek tüzel kişiliğe sahip, faaliyetlerinde özerk ve sorumluluğu sermayesi ile sınırlı olan bir İktisadi Devlet Teşekkülü kurulmuştur. 1984 yılında çıkarılan 3092 sayılı kanun ile de çay tarımı, üretimi, işlenmesi ve satışı serbest bırakılarak çayda monopol ortadan kaldırılmıştır (Kalcı, 2001:7).

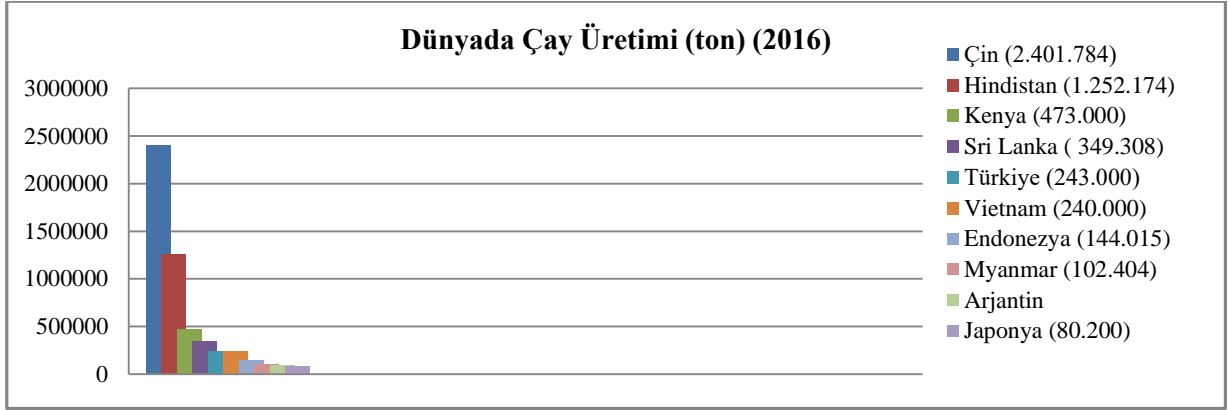
Çay tarımının Türkiye'de başlaması ile birlikte başta Rize olmak üzere çay yörenin en önemli gelir kaynağı haline gelmiş hatta insanların kaderini değiştirmiştir. Az ve parçalı tarım topraklarına sahip Karadeniz insanı uzun yıllar bölge dışına göç etmiştir. Çay tarımının gelişmesi ile birlikte Doğu Karadeniz'in çehresi değişmiş ve yöreye oldukça fazla para girmiştir. Bu da sosyo-ekonomik bakımdan yörenin gelişmesine yardımcı olmuştur. Çay tarımı ve beraberinde getirmiş olduğu çay sanayi istihdam imkanlarını geliştirmiş, yöre insanına iş imkanları sağlamıştır (Koday, 2000:346).

1.3. Dünyada ve Türkiye'de Çay Üretimi

Çay bitkisinin üretiminde iklim ve toprağın yapısı gibi faktörler önemlidir. Çay, deniz seviyesinden 2200 metre yüksekliğe kadar çeşitli rakımlarda yetiştirilebilen bir bitkidir. Ayrıca yılda minimum 1200 mm yağış gerektirmektedir. Yılda 2500-3000 mm yağış ise en uygun koşul olarak kabul edilmektedir, yağışın yıl içerisindeki dağılımı da önemlidir. Toprağın pH değerinin 4.5-5.6 değerleri arasında olması da çayın yetiştirilmesindeki gerekliliklerdendir. Ekonomik çay üretiminde, tarlanın eğimi, toprağın kırılganlığı ve toprağın kayalığı dahil olmak üzere birçok faktör etkilidir (Hajiboland, 2017:200).

2016 yılı verilerine göre dünya genelinde ülkelerin çay üretimine bakıldığında Türkiye'nin 5. sırada yer aldığı görülmektedir. Grafik 1 dünyada en çok çay üreten ülkeleri ve ürettikleri miktarı göstermektedir.

Grafik 1. Dünyada Çay Üretimi (ton)



Kaynak: The Food and Agriculture Organization of The United Nations, 2018.

Çay, Türkiye'nin Doğu Karadeniz kıyılarında (Doğu'da Sarptan başlayarak Batı'da Araklı deresine kadar) ekonomik bölgede Artvin, Rize iç kısımlarında 10 ile 35 km. arasında değişen ve Giresun, Ordu illerini kapsayan tali bölgede 200-215 km. kıyı şeridinde yetişmektedir.

Gürcistan Cumhuriyeti sınırından Trabzon'un Araklı Karadere sınırına kadar olan Karadeniz kıyı şeridi ve yer yer 30 km. içerilere kadar giren ve yaklaşık 1000 metre yüksekliğe kadar uzanan yamaçlar, çay yetiştiriciliği için en elverişli bölge olması nedeniyle "1. Sınıf Çay Bölgesi", Araklı Karadere'den başlayarak Ordu'nun Fatsa ilçesine kadar uzanan bölge ise "2. Sınıf Çay Bölgesi" olarak tanımlanmaktadır (Usta, 2004:15).

Bugünkü çaylıkların tamamı başlangıç yıllarında Eski Sovyetler Birliği'nden getirilmiş olan Çin çayı ve Assam çayı varyetelerinin melez tohumları ile kurulmuş olan çaylıklardır. Çay bahçelerimizin tohumla kurulmuş olması üstün nitelikli klonların seleksiyonu için potansiyel oluşturmuş, Çin ve Assam çaylarının varyetelerinin üstün özelliklerini kendinde toplamış olan klonların elde edilmesinde önemli kaynak olmuştur (Usta, 2004:15).

1963 yılına kadar ithalat ile karşılanan iç tüketim talebi 1963 yılından sonra yurt içi üretim ile karşılanmaya başlanmıştır. İlk çay fabrikası, 1947 yılında, 60 ton/gün kapasiteli, Rize Fener Mahallesinde, Merkez Çay Fabrikası adı altında işletmeye açılmıştır. Çay tarım alanlarının ve yaş çay yaprağı üretiminin artması, çay işleme fabrikalarının sayısının da giderek artmasını zorunlu kılmıştır ve 2017 sonu itibariyle faaliyette olan 46 adet fabrika bulunmaktadır. Çay-Kur'un 2017 yılı yaş çay işleme kapasitesi 9.085 ton/gün'dür. Ayrıca Çay-Kur'un 2017 yılı itibari ile 2 adet paketleme fabrikası bulunmaktadır (Çaykur Çay Sektörü Raporu, 2017:21).

Tablo 1 Türkiye'de yıllara göre (2006-2016) çay üretiminin ekim alanı ve yaş çay yaprağı üretim miktarını göstermektedir.

Tablo 1. Türkiye’de Yıllara Göre Çay Ekim Alanları ve Çay Üretimi (2006-2016)

Yıllar	Çay Yetiştiren Çiftçi Sayısı	Çay Yetiştirmeye Ayrılan Alan (Dekar)	Yaş Çay Yaprağı Üretimi (Ton)
2006	203.431	766.136	1.121.206
2007	203.901	765.808	1.145.321
2008	199.231	758.257	1.100.257
2009	200.798	758.513	1.103.340
2010	202.494	758.641	1.305.566
2011	205.312	758.895	1.231.141
2012	-	758.566	1.250.000.
2013	-	764.255	1.180.000
2014	-	760.494	1.266.311
2015	-	762.073	1.327.934
2016*	-	763.609	1.350.000

*Değişiklik gösterebilir

Kaynak: TÜİK, Bitkisel Üretim İstatistikleri, 2018.

Çay İşletmeleri Genel Müdürlüğü’nün kuru çay üretimi verilerine bakıldığında 2016 yılında 134.063 ton üretim yapıldığı görülmektedir (www.tarim.gov.tr, 2018a).

Ailede 18 yaşını bitiren kişiler çaylık cüzdanı ve ruhsat alabilmektedir. Toplam üretici sayısı cüzdan sayısı olup, bir üreticinin birden fazla cüzdanı bulunabilmektedir. Türkiye’de toplam 214.183 adet cüzdan bulunmaktadır. Yine 2017 yılı verilerine göre illerin çaylık alan ve üretici sayısı dağılımına bakıldığında Rize ili 555.125 dekar çaylık alan (%66.49) ve 132.264 üretici (cüzdan sayısı) (%61.76) ile ilk sırada yer almaktadır (Çaykur Çay Sektörü Raporu, 2017:15-16).

Türkiye çay tüketimi açısından incelendiğinde; Çin’de yapılan Uluslararası Çay Kongresi’nde açıklanan Dünya Çay Komitesi’nin hazırladığı “Dünya Çay Raporu” verilerine göre; yıllık kişi başı tüketimde 3.5 kilogramla birinci sırada yer almakta olduğu görülmektedir (www.cnnturk.com, 2017).

2. DÜNYADA VE TÜRKİYE’DE ÇAY KÜLTÜRÜ

Türk Dil Kurumu (TDK, 2018) kültür kavramını “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 tanımlamaktadır.

Jolliffe (2007; Cheng vd., 2010:213), Çin’de ve diğer ülkelerdeki çayın fonksiyonunu çay içme uygulamaları etrafında gelişmiş ve birçok toplumun yaşam ve kültürünün tamamlayıcı bir parçası olan “seramoniler, gelenekler ve ritüeller” olarak özetlemektedir.

Yu (1998 akt: Cheng vd., 2010:212) çay kültürünü “İnsanoğlunun çay ile ilgili toplumsal alışkanlıkları ile ilgili olarak atalardan miras kalan, sürekli, sürdürülebilir ve seçkin maddi ve manevi kreasyonlar bütünü” ve “çayın gelişimi ve büyümesi esnasındaki maddi ve manevi zenginliğin toplamı” olarak tanımlamaktadır.

Zhang (2004 akt: Zhou Mı, 2011:6) çay kültürünü, *maddi boyut*; üretim metotlarını, çay içimini ve çay setlerini içeren; *davranış boyutu*; çay evleri, çay sergileri, çay etkinlikleri vb.lerini içeren ve *manevi boyut*; estetik, din ve sanatı içeren olmak üzere üç boyut olarak sınıflandırmaktadır.

Çin çay kültürü de “sosyal ve tarihi uygulama sürecinde insanlar tarafından oluşturulan çayın malzeme zenginliği ve zihinsel zenginliğidir” şeklinde tanımlanmaktadır (Ruan, 2014: akt: Li, 2015:17).

Birçok çalışmada Çin çay kültürünün geleneksel Çin kültürü ve etik ile yakın ilişkili “uyum, saygı, şükran ve sevgi” temalarının altını çizdiği konusunda görüş birliği mevcuttur (Yang, 2007 akt: Cheng vd., 2010:212). Çin çay kültüründe çayın değerlendirilmesinde; çayın rengi, kokusu, şekli, tadı çay sunum seti, suyu, zamanı ve derecesini içeren birçok faktör bulunmaktadır (Wu, 2004 2007 akt: Zhou Mı, 2011:8).

Zhao, (2015:41/124) çayın Taoist ve Budizmle olan ilişkisinden bahsetmektedir. Yine aynı şekilde Sumudini ve Piyameli (2016:143) çayın Çin Taoizm, Budizm ve Konfüçyüsçülük ile yakın ilişkili olduğunu belirtmektedir. Geleneksel olarak, çay içmek, bu öğretileri öğrenenlerin kendilerine ilham vermesinin en iyi yoluydu. Taocular, kendi kendini yetiştirme, ruhun ve bedenin birliğini muhafaza etmek için çay içiyorlardı; Budistler Zen’i daha derinden anlamak için çay içiyorlardı. Konfüçyüs’ün ideolojisinde çay içme ile bir kişinin karakteri ve ahlak düzeyinden anlam çıkarılabilir ve nesnel çevreyi hissedebilir ve ruhsal kalbin üzerinde durulabilirdi.

Walton (2001 akt: Fernando vd., 2017:69), evde ya da işyerinde bir fincan çay ikram etmenin evrensel olarak misafirperverliğin bir işareti olduğunu belirtmektedir. Ülkelere göre ise çay kültürü çeşitlilik göstermektedir. Çinliler için “çay sanatı”, Japonlar için “çay yolu”, İngilizler için “beş çayı” ve Ruslar için “semaver” ile sunulan çay, Türkiye’de geleneksel olarak ince belli bardakta sunulan “çay saati” örnek olarak verilebilir. Ayrıca Türkiye’de çay kahvaltılar için vazgeçilmez olduğu kadar akşam yemeğinden sonra da muhakkak içilmektedir.

Japonya’da çay yolu “chadō” kelimesinden gelmektedir. Cha”, 茶: (çay) ve “dō/michi” , 道, (yol) kelimelerinden türetilmiştir. Batılı okuyucular için “Çay Yolu” ile ilgili ilk kitap 1906 yılında Kakuzo Okakura tarafından yazılmıştır (Kangasjärvi, 2012:8).

Çay evleri, çay ocakları, çay bahçeleri olarak adlandırılan yerler de çok uzun yıllardır, farklı sınıflardan insanları bir araya getirerek sosyalleşmeyi sağlayan yerler haline gelmiştir.

Çayın birçok çeşidi, türü ve karışımı mevcuttur. Camellia sinensis bitkisinin yaprakları işlemden geçirilerek sonucunda beyaz ve yeşil (fermantasyon edilmemiş), oolong (bir kısmı fermentasyondan geçmiş) ve siyah (fermantasyondan geçmiş) çayları içeren çok sayıda çay elde edilmektedir.

Farklı türdeki çaylar farklı kültürler tarafından benimsenmiştir. Çin’de yeşil (fermantasyon geçirmemiş) çay ulusal içecek olarak tanımlanırken İngiltere’de siyah (fermantasyon geçirmiş) çay ulusal içecek olarak tanımlanmaktadır. Çay üretim alanlarından olan Çin’in Fujian Bölgesi, Tayvan ve Tayland’ın kuzeyi oolong (kısmen fermentasyon geçirmiş) çayını içmeyi tercih etmektedirler (Jolliffe 2007:4). Türkiye’de de siyah çay tüketimi yaygındır.

İngiliz çay kültüründe, “öğleden sonra çayı” ve “high tea” çok popülerdir. Pettigrew (2001)’e göre “öğleden sonra çayı” 1830 ve 1840 yılları arasında yüksek sınıf tarafından icat edilmiş ve öğlen yemeği ile akşam yemeği arasında gerçekleşmektedir. Ayrıca çayı içmek için alçak masaların etrafında alçak sandalyelerde oturulduğu için “low tea” olarak da adlandırıldığı görülmektedir. Genellikle ekmek ve tereyağ ile servis edilmekte ve şeker, krema ve süt eklenmektedir. “High tea” ise düşük sınıf tarafından popüler olmuş et, patates, peynir, ev yapımı ekmek ve kekler ile servis edilmektedir. Çay içiminin yaygınlaşması ile çay partileri popüler sosyal etkinliklere dönüşmüştür ve çay ile ilgili şiirler, romanlar ve çay elbiseleri bu zamanlarda gelişmiştir (Zhou Mı, 2011:10).

Yang (2007 akt: Zhou Mı, 2011:10)'a göre çay, Çin'den Kuzey Amerika'ya 17. yy. da Hollandalılar tarafından getirilmiştir. Daha sonra, İngilizler çay ticaretini kontrol altına almış ve "Boston Çay Partisi" ne yol açan çay vergilerini çok artırmıştır. Devrimden sonra Birleşik Devletler 1784 yılında Çin'den çay ithal etmeye başlamıştır. Çay içme stili Amerika'da yaygın bir şekilde kabul edildiğinde sıcaktan soğuğa dönüşmüştür. Amerikalıların çay içme alışkanlıkları ile tanışması Avrupalı göçmenlerin Amerika'ya gelişi ve hazırlanışının iki yolu ile ortaya çıkmıştır. Birincisi sade içecek, diğeri ise karışık içecektir. Günümüzde karışık içeceğin çoğunluğunun limon, şeker ve buz ile yapıldığı görülmektedir. Buzlu çay Amerikalıların yaşamında en popüler çay içeceklerinden birisidir. Süpermarket ve restoranlarda her yerde şişe ile ya da teneke kutularda satılmaktadır. Amerikan çay kültürünün diğeri bir benzersiz özelliği önemli bir icat olan çay poşetleridir.

Kuzucu (2008:249) çayın Türk kültüründe değerlendirilmesinde beş duyuya hitap etmesinin öneminden bahsetmektedir. Yani çayın rengiyle görme duyusu, lezzetiyle tatma duyusu, kokusuyla koklama duyusu, bardağın sıcaklığı ile dokunma duyusu ve şeker karıştırılırken çıkan ahenkli şıkırtıyla da işitme duyusu harekete geçmelidir. Türk kültüründe çay "tavşan kanı" olarak adlandırıldığı gibi çocuklar için soğuk su ve bol şeker eklenerek hazırlanan karışım "paşa çayı" olarak isimlendirilmektedir. Muhakkak ince belli bardakta içilen çay damak tadına göre yanında limon ve bazı yörelerde özellikle geçmişte limonun olmadığı yerde korukla birlikte ikram edilmektedir.

3. ÇAY TURİZMİ

Çayın turizm ile olan ilişkisi, yiyecek ile ilişkili şarap turizmi gibi birçok araştırmacı tarafından incelenmektedir (Dembardt, 2003; Williams ve Dossa 2003; Brown vd. 2007 akt: Cheng vd., 2010:211-212). Çay içme alışkanlıkları ve çay kültürleri dünya çapında aktarılabilirdiğinden çay turizmi, sürdürülebilir kültür turizminin yeni bir şekli olarak ortaya çıkmıştır (Zhou vd., 2012:2).

Zhang'da (2004 akt: Zhou Mı, 2011:11); çay turizminin, güzel doğal çevre veya özel tarihi mirasa sahip çay ekim alanlarına dayalı olarak geliştirildiğini, gezi, öğrenme ve deneyimleme, eğlenceli aktiviteler, alışveriş ve diğeri turizm ürünleri yoluyla çay kültürü ve yerel gelenek çeşitliliğinin korunduğunu belirtmektedir. Çayı hem üreten hem de tüketen ülkeler çayı ulusal kimliklerinin bir parçası olarak kabul etmişlerdir ve bu da turizm sürecinde önemli bir unsur olarak görülmektedir.

Çay turizmi ile ilgili olarak alanyazında en çok kabul gören tanım Jolliffe'nin tanımıdır. Jolliffe (2007:9) çay turizmini "çayın tarihine, geleneklerine ve tüketimine olan ilgi ile motive olunan turizm" olarak nitelendirmektedir. Ayrıca temel olarak çay turizminin, çayın dikiminin yapıldığı çay bahçesi, üretildiği çay fabrikaları, satmak ya da içmek için servisinin yapıldığı çayın bulunduğu mağazalar ve çay kültürünü koruyan ve canlandıran kurumlardan oluşabileceğini belirtmektedir.

Batı Bengal'in çay turizmi politikalarında çay turizmi kavramı (Government of West Bengal, 2013), "turistlerin çay bahçeleri ya da çay mülklerinin ortasında, kültürel miras olan bungalovlarda kalma, çay-köylerinde ya da modern resortlarda kendini evinde hissetme gibi deneyimlerinin tümünü içermektedir; yemyeşil çay bahçelerinin doğal güzelliklerinde yürüyüş, çay tadım testleri oturumlarına katılma, modern çay fabrikalarını ziyaret ve hatta çay yapraklarını toplama çay turizminin ana konularındandır; diğeri aktiviteler doğal patika yollarda yürüyüş, yöresel kültürü gözlemlemeyi içerebilmektedir" şeklinde açıklanmaktadır

Jolliffe (2007:10) çay turistini, "çay tüketimini tarih, kültür ve geleneklerle ilişkili olarak deneyimleyen bir turist" olarak tarif etmektedir.

Okumus ve McKercher (akt: Chen vd., 2017:127) sürekliliği göz önünde bulundurarak, çay turizmini geniş anlamda, "çayla ilgili unsurları (tekli ya da çoklu) içeren, çay üreten yerlere yapılan ziyaretler, çay ve çay ile ilgili ürünlerin satın alınması veya tüketilmesi, çay üretimi ve

diğer turistik cazibe merkezleri ile bağlantılı doğal manzara mevkilerine ziyaretler ve çayla ilgili çay etkinliklerine katılımı içeren bir turizm çeşidi” olarak yeniden tanımlanmaktadır.

Ji (2006 akt: Zhou vd., 2016:3), Çin’deki çay turizminin, çay müzeleri, çay (ekim) bahçeleri, çay ile ilişkili etkinlikler, çay satan mağazalar, çay etkinlikleri, çay kültürü gösterimleri ve çay ile ilişkili ürünlere dayanarak geliştirildiğini belirtmektedir. Zhang (2004 akt: Zhou Mı, 2011:11-12), Çin’de çay turizmi çekiciliğinin dört tip olduğu sonucuna varmıştır. Güzel bir manzara ve iyi bir doğal çevreye dayanan *doğal peyzaj*; çay kültürü etkinlikleri ve performanslarını ayıran özel *çay geleneği*; kırsal turizm olarak gelişen *tarımsal ekoloji*, turistlere çay ekimi ve toplama deneyimi sağlanması ve tarihi mirasa dayanılarak geliştirilen *tarihsel arkeoloji* şeklindedir.

3.1. Dünyada Çay Turizmi Uygulamaları

Dünyada başta çay üretiminin yapıldığı ülkeler olmak üzere çayı tüketen ve çay kültürü ile de öne çıkan ülkeler çay turizmini diğer turizm türleri ile birlikte entegre ederek dünya turizm pazarında öne çıkmaktadırlar. Örneğin; Çin, Hindistan, Nepal, Japonya, Sri Lanka, Kore çay turizmini ve çay üretim çiftliklerini turizm amaçlı kullanan ülkelere dendir.

Çin’de çay turizmi 1980’li yılların başlarında dünyaya ulusal açılım politikasını uygulamaya başlamasıyla birlikte resmi olarak başlamıştır. 1986 yılında, Çin’in Zhejiang Eyaleti’nin başkenti Hangzhou’da Çin’in turizm ve kültür amaçlı ilk çay müzesinin inşa edilmesi planlanmış ve 1990 yılında da Çin Ulusal Çay Müzesi halka açılmış ve devamında her yıl yapılan çay etkinlikleri başlamıştır. Benzer şekilde Fujian Eyaleti ve Hangzhou’daki West Lake bölgesindeki Wuyi Mountain bölgesi de, Çin’de öne çıkan çay turizmi bölgeleridir (Cheng vd., 2012:28). Ji (2006 akt: Zhou vd., 2012:3) Çin’de çay turizminin çay müzeleri, çay bahçeleri, çay ile ilişkili aktiviteler, çay alışverişi, çay etkinlikleri, geleneksel çay gösterileri ve çay ile ilişkili ürünler şeklinde geliştiğini belirtmektedir.

Çin Halk Cumhuriyeti Ulusal Turizm İdaresi’ne göre çay turizmi için Çin’de otuzdan daha fazla sayıda yerel turistik cazibe merkezi bulunmaktadır. Örneğin; Fujian Eyaleti dünyada siyah çayın ana vatanı olarak bilinmektedir ve Çin’in çay üretim ve ihracatında önemli bir eyalettir. Çin’de yetiştirilen 6 çeşit çaydan (yeşil, siyah, beyaz, sarı, Oolong ve koyu (dark) çay) beşinin (yeşil, siyah, beyaz, sarı, Oolong) yetiştirilebildiği tek yerdir (Chen vd., 2017:128). Yine, Xinyang, yerel yönetimi 1992 yılından beri yılda on altı adet çay etkinliği düzenlemektedir (Cheng vd., 2010: 214).

Çin’de çay çeşidine göre turizm ile ilişkili cazibe merkezine örnek olarak; Suzhou’da Biluochun çayı, West Lake’de Hangzhou, Zhejiang Eyaletleri’nde Longjing çayı, Fujian Eyaleti’nde Wuyi Mountain’da Da Hong Pao çayı, Anhui eyaletinde Yellow Mountain ve antik Tea Horse Yolu’nda Huangshan Maofeng çayı ve Yunnan eyaletinde Pu’er çayı sayılabilir (Feng vd., 2012:926).

Sri Lanka’daki çay turizmi genel olarak; çay bahçelerini ziyaret, çay toplanmasını izleme, çay tadımı ve hafif atıştırma ve hediye için alışveriş şeklinde gerçekleşmektedir (Gunasekara ve Momsen, 2007 akt: Zhou Mı, 2011:11-12). Sri Lanka; çay bahçelerinde yürüyüş, çay tadımı yapılabilen ve çay satın alınabilen çay bahçelerine bakan kafeler ve üretici fabrikaların turları gibi çay ile ilişkili turizm arzı için zengin kaynaklara sahiptir (Fernando vd., 2016:67). Sri Lanka’da, Nuwara Eliya’nın çay tarlaları ve çaydanlık dükkanları da turizm güzergahı olarak düzenlenmiştir (Cheng vd., 2012:29). Ayrıca Ceylon Çay Müzesi de (www.ceylonteamuseum.com, 2018) önemli bir turistik cazibe merkezi olarak kabul edilmektedir.

Avrupa ülkelerinde üzüm bağlarının önemli turist destinasyonu olması gibi Assam’da da çay bahçeleri önemli turist destinasyonudur. Assam’da turistler çay toplama, doğa yürüyüşü, trekking ve rafting hatta golf oynama şansına sahiptirler (Goowalla ve Neog, 2011:243).

Güney Kore’de de Kore’nin ilk yeşil çay üretim yeri olan Hadong ve Boseong da çay turizmi açısından önemli yerlerdendir. Hadong da “Maeam Çay Müzesi” bulunmaktadır (www.english.visitkorea.or.kr, 2018). Ayrıca Güney Kore’de bulunan O’sulloc Çay Müzesi de çay turizmi açısından ziyaret edilen önemli bir turizm destinasyonu olarak bilinmektedir (www.osulloc.com, 2018). Boseong da her yıl “Boseong Çay Festivali” düzenlenmektedir (www.ktourstory.com, 2018).

Çay turizmi sadece çayı üreten ülkelerde değil İngiltere gibi onu tüketen ülkelerde de popülerdir. Geçmişte çay ticaretini elinde bulunduran İngiltere’de, özellikle Londra’da çay merkezli turizm turlarının düzenlenmekte olduğu ve pek çok tur programında yer aldığı görülmektedir.

Hindistan’da çay turizmi deneyimi turistik yerleri gezme, beraberinde çay tadımı ve çay ile birlikte yemek yemeyi içermektedir. Ayrıca ziyaretçilere yoga, masaj ve spa terapileri, yerel mutfağı deneme olanakları sunulmaktadır (Chen vd, 2017:129). Hindistan’ın Assam, Darjeeling, Dooars, Cachar, Sylet Hills, Khangra, Kerela, Nilgiri, Terai and Travancore şehirleri dünyada çay çiftlikleri ile ünlenmiştir (www.teatourismblog.wordpress.com, 2018).

3.2. Türkiye’de Çay Turizmi ve Rize İlinde Uygulanabilirliği

Rize ili batıda Trabzon, güneyde Erzurum ve Bayburt, doğuda Artvin illeri ile kuzeyde Karadeniz’le çevrilidir. Rize ilinin yüzölçümü 3920 km²’dir. Rize yöresinde Karadeniz iklimi hüküm sürmektedir. Karadeniz ikliminin özelliği, yazları serin kışları ılıman ve her mevsim yağışlı olmasıdır. Bunda en büyük etken dağların kıyıya paralel uzanmasıdır. Rize’nin yıllık ortalama sıcaklığı 14⁰C’dir. Türkiye ormanlarının %25’ini barındırır ve sahip olduğu ormanlar bakımından Türkiye’nin en zengin bölgesidir. Rize merkez ilçeden başka 11 ilçe, 4 bucak ve 350 köyden oluşmaktadır. Türkiye’nin her tarafından Rize’ye karayolu bağlantısı vardır. Doğu Karadeniz sahil şeridi üzerinde yer alan Rize’de ulaşım karayolu ve deniz yoluyla yapılmaktadır. Ulaşımında ağırlık karayolundadır. Demiryolu ağı ve hava limanı mevcut değildir. Hava yolu ile ulaşım, Rize’ye en yakın il olan Trabzon havalimanından sağlanmaktadır (Rize İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2018).

Rize ili turizm açısından oldukça yüksek bir potansiyele sahiptir ve bu potansiyel giderek artan bir biçimde değerlendirilmektedir. Rize iline gelen yabancı turistlerin sayılarına bakıldığında da yurt dışından gelen talebin de yıllara göre artmakta olduğu görülmektedir. Tablo 4 bu durumu göstermektedir.

Tablo 2. Rize İli Turizm İstatistikleri (2012-2016)

Yıl	Yerli Turist	Yabancı Turist	Toplam
2012	524.021	61.675	585.696
2013	581.465	68.417	649.888
2014	615.053	71.116	686.169
2015	616.889	73.459	690.348
2016	602.814	76.059	678.059

Kaynak: Rize İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2018.

Yayla turizmi başta olmak üzere, gastronomi turizmi, akarsu turizmi, kongre turizmi, termal turizm, kültür turizmi, heliksi turizmi gibi bir çok turizm çeşidinin gerçekleştirilmesine imkan sağlayan bir il olan Rize dünyada oldukça popüler bir turizm çeşidi olan çay turizminin gerçekleştirilmesi ile Türkiye’nin turistik ürün çekiciliğinde alternatif olabilecek ve turizm gelirlerini arttırabilecek bir ilimiz olarak düşünülmektedir.

Genel bir değerlendirmeyle Rize ili Türkiye’de çayın başkenti olarak kabul edilmektedir. Tarımsal ürün olarak değerlendirildiğinde ilin desteklenecek ürünlerine bakıldığında da çayın önceliği görülmektedir (www.tarim.gov.tr, 2018b).

Rize ekonomisi, çay tarımına ve çay işleme sanayisine dayanmaktadır. İlin en temel özelliği, yaş çay üretiminin merkezi olmasıdır. İlin ekonomisine ve ticaretine, makinesiz yapılan çay tarımı damgasını vurmaktadır. Türkiye çay sektörünün en büyük ve lider kuruluşu olan Çay İşletmeleri Genel Müdürlüğü de Rize il merkezindedir. Türkiye’nin yaş çay üretiminin üçte ikisine yakını Rize’de yapılmaktadır. İlin sahip olduğu iklim, çay bitkisinde üç sürgün hasadının yapılmasına elverişlidir. 359.991 hektarlık toplam arazinin, 54.678,4 hektarı (%15,2) tarıma elverişlidir. Tarım alanlarının %90’ını çay oluşturmaktadır (www.rize.tarim.gov.tr, 2018).

Çayın ildeki üretim kapasitesine bakıldığında 2016 yılı itibari ile Çaykur’a ait fabrikalarda günlük toplam 1440 ton üretim yapıldığı görülmektedir. İlde yer alan özel sektöre ait fabrikalarla üretim kapasitesinin bunun çok daha üzerinde olduğu görülmektedir. Tablo 3 Rize ilindeki Çaykur’a ait fabrikalarda ilçelere göre günlük üretim kapasitelerini göstermektedir.

Tablo 3. Rize İli Çaykur’a Ait Fabrikalarda İlçelere Göre Günlük Üretim Kapasiteleri (Ton)

Fabrikalar	Günlük Kapasiteleri (Ton)
Ardeşen	285
Derepazarı	120
Hemşin	150
Çayeli	215
Fındıklı	215
İyidere	180
Kalkandere	125
Pazar	150
Toplam	1440

Kaynak: Çaykur İstatistik Bülteni 2016’dan uyarlanmıştır.

Dünyadaki gelişmelere bağlı olarak Çaykur tarafından Karadeniz Bölgesi illeri ile birlikte Rize ilinde de organik çay tarımının geliştirilmesini sağlamak amacıyla 2003 yılında çalışmalar başlatılmıştır.

Organik çay tarımı uygulanması için seçilen bölgelerin su kaynaklarının zengin olması, çay tarım alanlarının dikim yıllarının yeni olması, çay tarımının uygulandığı üst bölgeler olmaları, yıllık ortalama verimin diğer bölgelere göre daha düşük olması çaylık alanlarının ormanlık alanlarla çevrili olmaları ve üst bölgelerinde başka tarımsal faaliyetlerin yapılmayışı akarsularca zengin kaynaklara sahip olmaları, sanayileşmenin ve yerleşimin yoğun olmayışı, endüstriyel kirlenmenin hava, su ve toprak kirliliğinin söz konusu dahi olmayışı eko turizme oldukça elverişli olmaları, kaplıca ve ılıcaları yanında tarihsel dokularını hala muhafaza etmiş olmaları gibi birçok özellik bakımından tamamıyla birbirleriyle benzerlikler göstermektedirler (Çaykur İstatistik Bülteni 2017:41). Sözü edilen bu özellikler çay turizmi açısından fırsat yaratmaktadır.

Çay üretim aşamasında; şekil budaması, ürün budaması ve gençleştirme budaması gibi budama şekilleri mevcuttur (Kalcı, 2001:4). Çay Nisan sonu ile Mayıs ayı başında toplama olgunluğuna erişmektedir ve ürün hasadı Mayıs ayında başlayıp Ekim sonuna kadar devam etmektedir. Bu dönem içinde 3-4 sürgün devresi olmaktadır. Çay hasadı bu sürgün devreleri dikkate alınarak yapılmaktadır (Kalcı, 2001:5). Rize’de özellikle hasat zamanının çay turizmi açısından uygun olduğu düşünülebilir.

Yeşil çay, siyah çay, oolong çayı, beyaz çay gibi her bir çayın üretim süreci birbirinden farklılık göstermektedir. Türkiye’de kuru çay üretimi ise fabrikalarda; soldurma, kıvrıma, fermantasyon, kurutma ve tasnif-ambalajlama safhalarından oluşmaktadır (Çaykur İstatistik Bülteni, 2016:16-17). Çay hasadı etkinliklerine ilaveten fabrikalarda ziyaretçilerin bu sürece dahil olmaları da çay turizmi açısından önemli bir potansiyel olarak görülebilir.

Çayın üretim süreci ile ilgili olarak da Çaykur’un Cumhuriyet fabrikasında soldurma, kıvrıma, fermantasyon, kurutma paketleme gibi üretim süreçlerine ilişkin gezilerin mevcut olduğu görülmektedir. Rize’de bulunan diğer özel işletmelerinde bu sürece dahil olması önemli bir arz kaynağı yaratacaktır.

Çay üretim verilerinin ve aşamalarının yanı sıra ilin çay turizmine yönelik potansiyeline bakıldığında; ilde bir çay müzesi olduğu görülmektedir. *Rize Çay Müzesi*; kent merkezinde Rize Müzesi’nin (Sarı Ev) yanında yer almaktadır. Taş bir bodrum ve iki normal kattan oluşan yapı, 19. yüzyıl tarihidir. Yerel konut mimari özelliklerini içinde barındıran yapı, kare planlıdır. Günümüzde Çay İşletmeleri Genel Müdürlüğü’nce “Çayın Serüveni” adlı; dünden bugüne çay üretim aşamalarının anlatıldığı ve üretiminde kullanılan makine teçhizatının sergilendiği “Çay Müzesi” olarak kullanılmaktadır (Türkiye Kültür Portalı, 2018a).

Botanik (Ziraat) Çay Bahçesi; İl merkezinde konumlanan park, Karadeniz’e, Rize Kalesi’ne ve kente hakim panoramik manzara noktası olarak kabul edilmektedir. Bölgede yetişen bitkilerin yanı sıra nemli iklime uyum sağlamış ve Türkiye’nin çeşitli bölgelerinden getirilmiş ağaç ve çiçekler de parkı cazibe merkezi haline getirmektedir (Türkiye Kültür Portalı, 2018b).

Ayrıca İl’de Rize Belediye Başkanlığı tarafından 25 Temmuz-15 Ağustos tarihleri arasında “*Rize Çay ve Yaz Spor Şenliği*” düzenlenmektedir (Rize İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2018).

İlde çay turizminin geliştirilmesine ve Rize ili’nin çay turizmi ile özdeşleşmesine imkan sağlayacak yeni yatırım projeleri de geliştirilmektedir. Bunlardan bir tanesi de Çaykur Genel Müdürlüğü tarafından Rize ili İyidere ilçesinde inşasına devam eden dünyanın en büyük ve en kapsamlı çay paketleme fabrikasının içinde kurulacak olan çay müzesidir. Çaykur Genel Müdürü İmdat Sütüoğlu tarafından yapılan yazılı açıklamada “*Müzedede çayın tarihi, yetiştirilmesi, demleme çeşitleri, içme gelenekleri, çayla birlikte yenebilecek ürünler, demlik, semaver, bardak ve fincanlar da sergilenecek, görsel olarak filmler ve fotoğraflar yer alacak. Müzemizin bir parçası olacak olan çaydanlık koleksiyonumuzu, dünyanın 24 ülkesinden toplanan 365 parça ile oluşturmaya başladık. Koleksiyonumuzda Çin’in Yixing ilinden yapılan çaydanlıktan, Moskova’da 1832 yılında kurulan Kuznetsov ile 1771 yılında Fransa’nın Limoges bölgesinde ve 1710 yılında Almanya’nın Dresden kenti yakınlarında kurulan Meissen porselen fabrikasının çaydanlıklarına kadar farklı form, desenler ve renklerde çaydanlıklar mevcut.*” şeklinde bilgi vermektedir (Milliyet Gazetesi, 2017).

Ayrıca ilde içerisinde dev bardak heykelinin de yer alacağı “Çay Çarşısı” kurulması için de bir çalışma başlatılmıştır. Rize Ticaret Borsası’nca 9 bin 520 metrekare alan üzerinde kurulacak çarşının, Karadeniz’in yöresel mimarisindeki yapılarıyla inşa edilecek çay evleri, tadım ve satış reyonları, sinema salonları, restoranlar ve “Çay Müzesi”nden oluşacağı belirtilmektedir (www.cnnturk.com, 2018).

Diğer bölgelerde olmayan eşsiz güzellikteki doğa manzarası, mimari özellikleri, Rize halkının konukseverliği, yöresel kıyafetlerin halen daha kullanılıyor olması, kemeçe ve tulum çalma, horon oynama, bölgeye özgü atma adı verilen türküler, köylerde gelenek ve göreneklerin halen yaşatılıyor olması, el sanatlarının ve gastronomik unsurların zenginliği gibi kültürel unsurlar da (Sü Eröz ve Bozkurt, 2015:6) çay turizmine katma değer sağlayacak diğer unsurlar arasında sayılabilir.

SONUÇ

Karadeniz Bölgesi'nde çay tarımı işsizliğin ve dolayısı ile göçün önlenmesi ile başlamış ve geçen yıllar içerisinde bölgenin ekonomik kalkınmasında, son derece önemli bir rol üstlenmiştir. Çay turizmi ise dünyada çay tarımı ile uğraşan ülkelerde kırsal turizmin bir türevi olarak önemli bir niş alan olarak görülmektedir ve turizm gelirlerindeki önemi yadsınamaz boyuttadır. Gerek çay sektörünün gerekse turizm sektörünün çay turizmi vasıtası ile birbirleri ile entegre olmasının hem kırsal kalkınmaya, hem de Rize çayının dünya çapında marka olmasına katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

Yapılan çalışma Türkiye'de Rize ilinin bir çay turizmi destinasyonu olarak gelişimi ve markalaşması için oldukça yüksek bir potansiyele sahip olduğunu göstermektedir. Ancak etkin bir destinasyon yönetimi açısından; yerel yönetimler ve üniversitenin koordinasyonunda hem turizm endüstrisi hem de çay endüstrisi paydaşlarının ortak bir noktada buluşması ve sürdürülebilir işbirliğinin sağlanması için "Çay Turizmi Platformu"nun oluşturulması önemlidir. Kurulacak olan platformun çatısı altında öncelikle ilde çay turizminin geliştirilmesi için tüm paydaşların katılacağı bir SWOT analizi ve karar destek sistemlerinin hayata geçirilmesiyle bir çay turizmi yol haritası da oluşturulmuş olacak ve turizmin çeşitli olumsuz etkileri için de proaktif bir yaklaşım sergilenebilecektir. Nitelikli doğa dostu konaklama tesislerinin teşvik edilmesi turizm talebinin arttırılması yönünde önemli bir adım olacaktır. Çay turizmi konusunda uzmanlaşmış seyahat acentaları açılmasının teşvik edilmesi, çay ile ilgili uzmanların da yer aldığı daha özellikli turların düzenlenmesi ve bu konuda eğitimli tur rehberlerinin yetiştirilmesi, üzerinde durulması gereken konulardandır. Çay sunumlarının standartlaştırılması, sunum esnasında Japonya ve Çin'de olduğu gibi geleneksel kıyafetlerin kullanımının yaygınlaştırılması sağlanabilir. Ayrıca sunumlarda geleneksel olarak çayın yanında hazırlanan ikramlardan sunulması hem misafirperverlik imajının güçlenmesine hem de diğer gastronomik unsurların tanıtımına katkı sağlayacaktır. Farklı deneyimler için ise içerisinde çayın da olduğu aperatifler hazırlanabilir (çaylı kek, çaylı dondurma, çaylı tatlı vb.). Çin, Malezya ve Tayvan gibi ülkelerde giderek popüler haline gelen "Cheese Tea" olarak adlandırılan yenilikçi ürünler ziyaretçilere seçenek olarak sunulabilir. İldeki diğer geleneksel bitki ya da çiçek çayları, şerbetler, boza, sahlep vb. mevsimine göre alternatif olarak menülerde yer alabilir. Bölgede düzenlenen festivalde, Wuyi Yancha'daki, Tianxin köyünde 800 yıldır süregelen çay üreticilerinin, uzmanların, bölge halkının, turistlerinde katılımının sağlandığı gibi bir çay yarışması düzenlenebilir. İlin kendine özgü tarihi ve turistik yerleri, gastronomik öğeleri de çay turlarına dahil edilerek ilin ve ülkenin tanıtımı yapılabilir. Helal çay sertifikası alınabilir. Örneğin Kamboçya çayı fermentasyon işleminin bir sonucu olarak az miktarda alkol içerebilmektedir (www.teasenz.com, 2018). Bu nedenle bazı çay markalarında helal sertifikası bulunmaktadır. Dolayısı ile yabancı ziyaretçilere bu konuda bilgi verilmesi uygun olacaktır. Çaydanlık, çay bardağı, çay kaşığı, süzgeç, şekerlik, şeker maşası, limon tabağı, limon çatalı, çay tepsi gibi çay sunumu ile ilgili somut miraslar, çay ve Rize ili ile ilişkilendirilebilecek hediyeliklerin satışa sunulması da bölge halkının çay turizminden elde edeceği geliri arttıracaktır. Çay turizminin Türkiye'nin tanıtım filmlerinde de yer almasının sağlanması, konu ile ilgili broşürlerin hazırlanması, sosyal medya tanıtımlarının sağlanması da önemlidir.

Sonuç olarak Rize ilinde "yeşil altın" olarak adlandırılan çay bitkisinin Türk turizminin çeşitlendirmesinde yenilikçi bir yaklaşım olarak uygulanması bölge halkının refahını artırırken

kültürün sürdürülebilirliği açısından da önem teşkil etmektedir. Ayrıca Rize ilinin çay turizmine hedef olma potansiyelinin belirlendiği bu çalışma sonrasında ilin çay turizmi hedef özellikleri ile bu deneyimi yaşamak isteyen talebin tutum ve beklentilerinin ortaya konması, niş pazarlama stratejilerinin geliştirilebilmesi yönünde yapılacak çalışmalarla alanyazına katkı sağlayacaktır.

KAYNAKÇA

Basu Majumder, A.; Bera, B.; Rajan, A. (2010), "Tea Statistics: Global Scenario", Inc. J. Tea Sci. 8 (1): 121-124.

Chen, Y.; Sohail Jafar, R. M.; Morley-Bunker, M.; Lin, C. ve diğ. (2017), "On the Marketing Mix of Fujian Tea Tourism", Advances in Social Science, Education and Humanities Research, volume 78, Published by Atlantis Press, 127-137.

Cheng, S.; Hu, J.; Fox, D.; Zhang, Y. (2012), "Tea Tourism Development in Xinyang, China: Stakeholders' View", Tourism Management Perspectives, Volumes 2-3, 28-34.

Cheng, S.; Xu, F.; Zhang, J.; Zhang, Y. (2010), "Tourists' Attitudes Toward Tea Tourism: A Case Study in Xinyang", China. Journal of Travel & Tourism Marketing, 27, 211- 220.

Çaykur (2017), Çay Sektörü Raporu,
<http://www.caykur.gov.tr/Pages/Yayinlar/SektorelRaporlar.aspx>, 2018.

Çaykur (2016), İstatistik Bülteni,
<http://www.caykur.gov.tr/CMS/Design/Sources/Dosya/Yayinlar/201.pdf>, 2018

Elbehri, A.; Mwale, M.; Nyengena, J.; Bore, J. ve diğ. (2015), "Tea Value Chain and The Policy Framework In Kenya: An Overview" in FAO Report, Kenya's Tea Sector Under Climate Change: An Impact Assessment and Formulation of a Climate Smart Strategy, Rome, Italy.

Fernando, P. I. N.; Rajapaksha, R. M. P. D. K.; Kumari, K. W. S. N. (2016), "Tea Tourism as a Marketing Tool: A Strategy to Develop the Image of Sri Lanka as an Attractive Tourism Destination", Kelaniya Journal of Management, Vol. 5 No. 2, 64-79.

Fernando, P.I.N.; Kumari, K.W.S.N.; Rajapaksha, R.M.P.D.K. (2017), "Destination Marketing To Promote Tea Tourism Socio-Economic Approach On Community Development", International Review of Management And Business Research, Vol.6, Issue 1, 68-75.

Goowalla H.; Neog D. (2011), "Problem and Prospect of Tea Tourism in Assam - A Swot Analysis", International Conference on Advancements in Information Technology, Singapore, IPCSIT, Vol. 20, 243-248.

Government of West Bengal (2013), "Tea Tourism Policy of West Bengal", Memorandum, No. 3362-LP/5M-10/2012, <https://wbxpress.com/tea-tourism-policy-west-bengal/>, 2018.

Güneş, S. (2012), "Türk Çay Kültürü ve Ürünleri", Millî Folklor, 2012, Yıl 24, Sayı 93, 234-251.

Hajiboland, R. (2017), "Environmental and Nutritional Requirements for Tea Cultivation", Folia Hort, 29/2, 199-220.

Jolliffe, L. (2007), "Connecting Tea and Tourism", in Tea and Tourism: Tourists, Traditions and Transformations. Ed.: Lee Jolliffe, Clevedon Channel View Publications, 3-20.

Kalçı, Ü. (2002), Çay ve Kahve Ürün Profil Araştırması. İstanbul Ticaret Odası, İstanbul.

Kangasjärvi, E. M. (2012), Codified Tranquility: Ritual and Communitas in the Japanese Way of Tea. Helsinki University of Faculty of Social Sciences Social and Cultural Anthropology Master's Thesis.

Koday, S. (2000), "Türkiye Çay Tarım Alanlarının Dağılışı ve Çay Üretimimizdeki Gelişmeler", Türk Coğrafya Dergisi, sayı. 35, 321-346.

Kuzucu, K. (2008), "Osmanlı İçecek Kültüründe Yeni Bir Tat Olarak Çay", içinde Türk Mutfağı. Ed.: Arif Bilgin ve Özge Samancı, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.

Li, J. (2015), Teahouses and the Tea Art: A Study on the Current Trend of Tea Culture in China and the Changes in Tea Drinking Tradition. Master's Thesis in East Asian Culture and History.

Milliyet Gazetesi (2017), <http://www.milliyet.com.tr/caykur-un-cay-muzesi-calismalari-rize-yerelhaber-1990619/>, 20 Nisan, 2018.

Namita, P.; Mukesh R.; Vijay, K. J. (2012), "Camellia Sinensis (Green Tea): A Review" Global Journal of Pharmacology 6 (2): 52-59.

Noboru, Y. (2016), "Minnan Eisai and Hirado-The Introduction of the Rinzai School of Zen and Matcha Tea to Japan", 長崎大学言語教育研究センター論集, 4, 105-125. NAOSITE: Nagasaki University's Academic Output SITE, <http://naosite.lb.nagasaki-u.ac.jp>, 2018.

Rize İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2018), <http://www.rizekulturturizm.gov.tr/TR,141221/turist-istatistikleri.html>

Sumuduni, M. M. Y.C.; Piyumali, D. M. R. (2016), "An Analytical Study on the Tea Culture of China and Sri Lanka", Prabha, Faculty of Humanities, University of Kelaniya. 04: 142-153.

Sü Eröz, S.; Bozkurt, M. (2015), "Kırsal Turizm Kapsamında Çiftlik Turizmi Ve Rize İlinde Uygulanabilirliği", Journal of Recreation and Tourism Research, 2 (1), 1-9.

The Food and Agriculture Organization of The United Nations <http://www.fao.org/faostat/en/#data/QC/visualize>, 2018.

TÜİK Bitkisel Üretim İstatistikleri (2018), http://www.tuik.gov.tr/PreTablo.do?alt_id=1001, 2018.

Türk Dil Kurumu (2018), http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5aae93c874b119.19916526, 2018.

Türkiye Kültür Portalı (2018a), <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/rize/turizmaktiviteleri/cay-muzesi-beyaz-ev>

Türkiye Kültür Portalı (2018b), <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/rize/gezilecekyer/botanik-ziraat-cay-bahcesi>

Ünal, F. (2016), "Osmanlıda Çay ve Çayhaneler Üzerine Kapsamlı Bir Araştırma", <http://www.caykur.com.tr/Pages/Blog/BlogDetay.aspx?ItemId=48>, 2018.

Usta, H. (2004), Çay Sektör Profil Araştırması, İstanbul Ticaret Odası, İstanbul.

Feng, W.; Tanui, J. K.; Wang, L.; Zhuang, P. ve diğ. (2012), "Tea Tourism Resources in Suzhou, China: A Study of Willingness to Pay for Preservation Value", American Journal of Agricultural Economics, 926-930.

Zhao, R. (2015), A History of Food Culture in China. SCPG Publishing Corporation, New York.

Zhou, M.; Hsieh, Y. J.; Canziani, B. (2012), "Tea Tourism: Examining University Faculty Members' Expectations" Tourism Travel and Research Association: Advancing Tourism Research Globally 35, University of Massachusetts ttra International Conference.

Zhou Mi, M.S. (2011), Exploration of Factors Associated with Tea Culture and Tea Tourism in United States, China, and Taiwan, 1-91.

(https://libres.uncg.edu/ir/uncg/f/Zhou_uncg_0154M_10846.pdf, 2018)

(http://english.visitkorea.or.kr/enu/ATR/SI_EN_3_6.jsp?cid=1940754, 2018)

(<http://ktourstory.com/?tour=2018-boseong-green-tea-festival>, 2018)

(<http://www.ceylonteamuseum.com/history.html>, 2018)

(http://www.china.org.cn/learning_chinese/Chinese_tea/2011-7/15/content_22999489.htm, 2018)

(<http://www.osulloc.com/kr/en/museum>, 2018)

(<http://www.tea.co.uk/tea-a-brief-history>, 2018)

(<https://rize.tarim.gov.tr/Menu/13/Ekonomi>, 2018)

(<https://teatourismblog.wordpress.com/2016/04/03/tea-tourism-in-world/comment-page-1/>, 2018)

(<https://thedailytea.com/travel/tea-for-french-palate>, 2018)

(<https://www.cnntrk.com/yasam/dunya-cay-raporu-aciklandi-en-cok-turkler-iciyor?page=1>, 2018)

(<https://www.tarim.gov.tr/BUGEM/Belgeler/M%C4%B0LL%C4%B0%20TARIM/Desteklenecek%20C3%9Cr%C3%BCnlerin%20941%20Havza%20Baz%C4%B1nda%20Da%C4%9F%C4%B1l%C4%B1m%C4%B1.pdf>, 2018b)

(<https://www.tarim.gov.tr/sgb/Belgeler/SagMenuVeriler/CAYKUR.pdf>, 2018a)

(https://www.teamuse.com/article_000902.html, 2018)

(<https://www.teasenz.com/chinese-tea/is-tea-halal.html>, 2018)