



**Çameli Sempozyumu
Bildiriler Kitabı**

ISBN: 978-605-2055-81-6
Denizli Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları
Yayın No: 208

İmtiyaz Sahibi
*Denizli Büyükşehir Belediyesi Adına
Büyükşehir Belediye Başkanı
Osman Zolan*

Genel Koordinatörler
*Serhat Akbulut
Hüdaverdi Otaklı*

Baskı ve cilt
*KD Karton Dijital Matbaacılık
Kazım Karabekir Cd. Koyunlu Han Nu: 95/36 Ankara Tel:
0 (312) 341 52 39
Sertifika Nu: 44423*

Birinci Baskı
Haziran 2023

Denizli ©

I. ÇAMELİ SEMPOZYUMU

Danışma Kurulu

Denizli Valisi Ali Fuat Atik
Denizli Büyükşehir Belediye Başkanı Osman Zolan
Pamukkale Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. Ahmet Kutluhan
Çameli Kaymakamı Kübra Eroğlu
Çameli Belediye Başkanı Cengiz Arslan

Düzenleme Kurulu

Cengiz Arslan – Çameli Belediye Başkanı
Prof. Dr. Celal Şimşek – Pamukkale Üniversitesi
Prof. Dr. Gamze Gököz Doğu – Pamukkale Üniversitesi Prof.
Dr. Halim Ceylan – Pamukkale Üniversitesi
Prof. Dr. Muzaffer Adak – Pamukkale Üniversitesi
Dr. Öğr. Ü. Özgü Hafızoğlu – Pamukkale Üniversitesi
Öğr. Gör. Recep Çakır – Pamukkale Üniversitesi

Bilim Kurulu

Prof. Dr. Aydın Yapar – Pamukkale Üniversitesi Prof.
Dr. Bahadır Duman – Pamukkale Üniversitesi Prof. Dr.
Celal Şimşek – Pamukkale Üniversitesi Prof. Dr.
Çiğdem Sabbağ – Adıyaman Üniversitesi Prof. Dr.
Ercan Haytoğlu – Pamukkale Üniversitesi
Prof. Dr. Ertan Özen – Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi
Prof. Dr. Eyüp Başkale – Pamukkale Üniversitesi
Prof. Dr. Gamze Gököz Doğu – Pamukkale Üniversitesi Prof.
Dr. Gürkan Semiz – Pamukkale Üniversitesi
Prof. Dr. Hacer Simay Karaalp Orhan – Pamukkale Üniversitesi Prof.
Dr. Halil Kumsar – Pamukkale Üniversitesi
Prof. Dr. Halim Ceylan – Pamukkale Üniversitesi
Prof. Dr. Hasan Kara – Pamukkale Üniversitesi
Prof. Dr. Hüseyin Ceylan – Pamukkale Üniversitesi
Prof. Dr. İbrahim Türkçüer – Pamukkale Üniversitesi
Prof. Dr. Kadir Özkaya – Pamukkale Üniversitesi
Prof. Dr. Koray Özcan – Pamukkale Üniversitesi
Prof. Dr. Mehmet Çiçek – Pamukkale Üniversitesi
Prof. Dr. Mehmet Ali Ünal – Pamukkale Üniversitesi
Prof. Dr. Mehmet Meder – Pamukkale Üniversitesi
Prof. Dr. Mehmet Özkul – Pamukkale Üniversitesi
Prof. Dr. Metin Ak – Pamukkale Üniversitesi

Prof. Dr. Murat Özban – Pamukkale Üniversitesi
Prof. Dr. Mustafa Beyazıt – Pamukkale Üniversitesi
Prof. Dr. Mustafa Duran – Pamukkale Üniversitesi
Prof. Dr. Muzaffer Adak – Pamukkale Üniversitesi
Prof. Dr. Oğuz Karadeniz – Pamukkale Üniversitesi
Prof. Dr. Oğuz Özbek – Pamukkale Üniversitesi
Prof. Dr. Osman Nuri Ağdağ – Pamukkale Üniversitesi
Prof. Dr. Özgür Başkan – Pamukkale Üniversitesi
Prof. Dr. Özlem Sertkaya Doğan – İstanbul Üniversitesi
Prof. Dr. Ramazan Gökçe – Pamukkale Üniversitesi
Prof. Dr. Raşit Urhan – Pamukkale Üniversitesi
Prof. Dr. Sebahattin Nas – Pamukkale Üniversitesi
Prof. Dr. Serdar Gökhan Şenol – Ege Üniversitesi
Prof. Dr. Türkan Erdoğan – Pamukkale Üniversitesi
Prof. Dr. Velittin Kalinkara – Pamukkale Üniversitesi
Prof. Dr. Yahya Tülek – Pamukkale Üniversitesi
Prof. Dr. Zafer Durdu – Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Doç.
Dr. Ali Gökgez – Pamukkale Üniversitesi
Doç. Dr. Barış Semiz – Pamukkale Üniversitesi
Doç. Dr. Engin Demiray – Pamukkale Üniversitesi
Doç. Dr. Fatma Işık – Pamukkale Üniversitesi
Doç. Dr. Gizem Karakan Günaydın – Pamukkale Üniversitesi
Doç. Dr. Gül Aktaş – Pamukkale Üniversitesi
Doç. Dr. Habibe Kahvecioğlu Sarı – Pamukkale Üniversitesi
Doç. Dr. Metin Armağan – Necmettin Erbakan Üniversitesi
Doç. Dr. Oğuzhan Uzun – Çankırı Karatekin Üniversitesi
Doç. Dr. Onur Ülker – Eskişehir Teknik Üniversitesi
Doç. Dr. Ramazan Donat – Pamukkale Üniversitesi
Doç. Dr. Sibel Çukurluoğlu – Pamukkale Üniversitesi
Dr. Öğr. Ü. Aykut Önder Sarıçiftçi – Pamukkale Üniversitesi Dr.
Öğr. Ü. Levent Taş – Pamukkale Üniversitesi
Dr. Öğr. Ü. Özgü Hafızoğlu – Pamukkale Üniversitesi
Öğr. Gör. Recep Çakır – Pamukkale Üniversitesi
Öğr. Gör. Senem Tüfekçi – Pamukkale Üniversitesi

Sekretarya

Öğr. Gör. Recep Çakır – Pamukkale Üniversitesi
Ahmet Sadıç – Çameli Belediyesi
Serpil Uğur – Çameli Belediyesi

içindekiler

ÇAMELİ'YE DEĞER KATANLAR	1
<i>Cengiz Arslan</i>	
ARKEOLOJİK YÖNDEN ÇAMELİ COĞRAFYASI	4
<i>Celal Şimşek</i>	
RESMİ KAYITLARA GÖRE ÇAMELİ YÖRESİ TARİHİ	8
<i>Şevket Can</i>	
XV. YÜZYILDAN GÜNÜMÜZE KARAMAN/ÇAMELİ İLE ÇEVRESİNİN SİYASİ, İDARİ VE SOSYO-EKONOMİK DURUMU	10
<i>Behset Karaca</i>	
ÇAMELİ: TARİHİ, SOSYO-EKONOMİSİ VE AİLE YAPISI	12
<i>Neşide Yıldırım</i>	
TEKE YÖRESİ, YÖRÜK/TÜRKMEN MÜZİĞİ VE ÇAMELİ YÖRESİNE AİT MASIT KIRIĞI İLE İLGİLİ BİR ALAN ÇALIŞMASI	14
<i>Sabri Kuşkonmaz</i>	
ÇAMELİ İLÇESİ MEZAR TAŞLARI HAKKINDA ÖN DEĞERLENDİRME	15
<i>Mustafa Beyazıt, Meryem Canseven</i>	
GELENEKSEL TÜRK MİMARİSİNİN ÖRNEKLERİ: ÇAMELİ EVLERİ	18
<i>Kadir Özkaya, Taner Dizel</i>	
DENİZLİ ÇAMELİ YÖRESİNDE BULUNAN TARİHİ CAMİLER VE SÜSLEMELERİ	20
<i>Taner Dizel, Kadir Özkaya</i>	
ÇAMELİ YÖRESİ SU DEĞİRMENLERİ	21
<i>Şaban Kök</i>	
KÜLTÜREL KALINTILAR	23
<i>Özcan Özçelik</i>	
HAYRİ DEV	26
<i>Özcan Özçelik</i>	
HAYATİ İNANÇ	28
<i>Emrah Şimşek</i>	
ÇAMELİ İLÇESİ ESKİ MEZARLIKLARI VE TAŞLARI	28
<i>Zeki Akakça</i>	
ÇAMELİ YEMEK KÜLTÜRÜ	29
<i>Nurten Çekal, Esradeniz Doğan, Nusret Ercan Şenlikçi</i>	
ÇAMELİ'NİN COĞRAFI İŞARETE ADAY GASTRONOMİK ÜRÜNLERİ	30
<i>Nurten Çekal, Esradeniz Doğan, Hatice Aktürk</i>	
KOOPERATİFLERİN KAYNAK BULMA SORUNU VE BİR ÇÖZÜM ÖNERİSİ	31
<i>Mehmet Varol, M. Ensar Yeşilyurt</i>	
KÖYE DÖNÜŞ VE ORGANİK TARIM	32

Mehmet Can

ÇAMELİ FASULYESİ 329

Evren Atmaca, Ramazan Akan

ÇAMELİ'DE CEVİZCİLİK..... 335

Ayşe Gün

DENİZLİ İLİ ÇAMELİ İLÇESİNDE SERACILIK 345

Güler Çimen, Şakir Çınar, Saffet Üge, Ali Yılmaz

ÇAMELİ İLÇESİ SÜT SEKTÖRÜ 349

Hakan Bolat

ÇAMELİ İLÇESİ TURİZM POTANSİYELİ..... 355

Serkan Bertan

ÇAMELİ İLÇESİNDE TURİZM..... 361

Ahmet Sağdıç

DENİZLİ - ÇAMELİ YÖRESİ AĞIZ ÖZELLİKLERİ..... 373

Hacer Kuru

ÇAMELİ'DE YÜKSEK ÖĞRETİM: İLK YILLAR 393

Muzaffer Adak

KIRSAL ALANDA KADIN SORUNLARI: DENİZLİ-ÇAMELİ İLÇESİ ÖRNEĞİ..... 403

Gül Aktaş, Eylül Sebzeci

ÇAMELİ İLÇESİNDE NÜFUSUN GELİŞİMİ VE DAĞILIMI..... 417

İbrahim Gökburun

ÇAMELİ KİLİM DOKUMACILIĞININ KÜLTÜREL PERSPEKTİFİ 445

Serkan Güzel, Burçin Karabolat, Gökçe Pınar Şenbakar, Gülce Ekin Köse, Meltem Salacak, Koray Ertuğ, Özhan Turan, Seher Özkaya, Pamukkale Üniversitesi, Çameli Belediyesi, Çameli Meslek Yüksekokulu, Çameli Halk Eğitim Merkezi

ÇAMELİ GELENEKSEL GİYİM KÜLTÜRÜ 457

Nesrin Kacar

DENİZLİ ÇAMELİ HALI KİLİM DOKUMACILIĞI VE KÖK BOYACILIK 473

Yurduşen Bacaksız

**ÇAMELİ İLÇESİNE KAYITLI 2018-2021 TARİHLERİNDE TANI
ALMIŞ KANSER HASTALARININ SOSYODEMOGRAFİK
ÖZELLİKLERİNİN DEĞERLENDİRİLMESİ:
KESİTSEL RETROSPEKTİF BİR KOHORT ANALİZİ** 481

Gamze Gököz Doğu, Canan Karan

ÇAMELİ İLÇESİNDE SÜRDÜRÜLEN KANSER TARAMA PROGRAMLARI..... 485

Nurhan Meydan Acımuş, Erkan Barış

ULAŞTIRMA SİSTEMLERİNİN EKONOMİK KALKINMAYA ETKİLERİ: ÇAMELİ ÖRNEĞİ..... 491

Halim Ceylan

**ÇAMELİ İLÇESİ KOLAK KÖYÜ KUSURU GÖLÜ'NÜN OLUŞUM MEKANİZMASININ
MÜHENDİSLİK JEOLJİSİ AÇISINDAN İNCELENMESİ** 503

Halil Kumsar

ÇAMELİ İLÇESİ'NİN JEOLJİK DEĞERLERİ VE JEOTURİZM POTANSİYELİ 511

Arzu Gül, Mehmet Özkul

ÇAMELİ YÖRESİNİN DEPREMSELLİĞİ	527
<i>Fatma Fiğen Altınoğlu , Gülten Polat</i>	
KİBYRATİS BÖLGESİ (KABALİS BÖLGESİ) ARAŞTIRMALARINA YENİ KATKILAR: ÇAMELİ YENİMAR MAHALLESİ KURTARMA KAZISI	537
<i>Şeniz Yener, Dilek Bor, Şaban Kök</i>	
BATI TOROSLARDA ENDEMİK VE NADİR BİTKİLER AÇISINDAN ÖNEMLİ BİR ALAN: KARGIN YAYLASI (ÇAMELİ-DENİZLİ)	561
<i>Gürkan Semiz, Batıkan Günal, Rasim Çetiner</i>	
ÇAMELİ (DENİZLİ) VE ÇEVRESİNİN FLORASINA GENEL BİR BAKIŞ	569
<i>Hasan Yıldırım, Tuğkan Özdöl</i>	
ÇAM REÇİNELERİNİN SÜRDÜRÜLEBİLİR ÇEVRE DOSTU TEKNOLOJİK UYGULAMALARI	581
<i>Metin Ak</i>	
ÇAMELİ İLÇESİNİN ORNİTOFAUNASI (KUŞ ÇEŞİTLİLİĞİ)	589
<i>Raşıit Urhan, Esat Kızılyaka, Mehmet Karaca</i>	
KANLIÇAY DERESİ (ÇAMELİ, DENİZLİ) ALABALIK ÇİFTLİKLERİ İÇİN ÖNEMLİ BİR BESİN KAYNAĞI: GAMMARUS SPP. (GAMMARİDAE LEACH, 1814)	597
<i>Gürçay Kıvanç Akyıldız, Esin Özdemir</i>	
DENİZLİ İLİ ÇAMELİ İLÇESİNDEKİ GÖKKUŞAĞI ALABALIĞI ÜRETİMİ YAPILAN İŞLETMELERDE KULLANILAN AKARSU KAYNAKLARININ BAZI FİZİKSEL VE KİMYASAL KALİTE ÖZELİKLERİNİN BELİRLENMESİ	603
<i>Cafer Bulut, Abidin Fidan, Mustafa Ergün, Mehmet Pazar, Nurhayat Dalkıran</i>	
HAVA KALİTESİ AÇISINDAN DENİZLİ’NİN KAZ DAĞLARI: ÇAMELİ	611
<i>Cansu Duman, Selahattin Akşıit</i>	
ÇAMELİ İLÇESİNDE YAPILAN KADASTRO ÇALIŞMALARI VE İLÇEYE ETKİLERİ	627
<i>Ramazan Yoldaş Satılmış</i>	
ARAZİ TOPLULAŞTIRMASI ÇAMELİ ÖRNEĞİ	633
<i>Erkan Şenyiğit</i>	
ÇAMELİ ORMAN İŞLETME MÜDÜRLÜĞÜ TANITIM, FAALİYETLER ve HİZMETLERİ	641
<i>Erol Güner</i>	
ÇAMELİ ’DE GÜREŞ VE ÇAMELİ’ NİN GÜREŞÇİLERİ	653
<i>Hakan Tekin, Ayhan Ergen</i>	
ÇAMELİ FOTOĞRAF SUNUMU	659

Çameli Fasulyesi

Dr. Evren ATMACA, Ramazan AKIN

Geçit Kuşığı Tarımsal Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü Eskişehir

Tel: (0505) 3105742; (0538) 4497767

E-Posta: evren.atmaca@tarimorman.gov.tr ; ramazan.akin@tarimorman.gov.tr

Özet

Fasulye (*Phaseolus vulgaris* L.); önemli tarla ürünlerinden olan mısır, ayçiçeği, patates, tütün gibi ülkemize sonradan (17. yüzyıl) gelmiş yabancı orijinli bitki olmasına rağmen; ülkemizin her yerine iyi adapte olup geniş varyasyon göstermiş bir baklagil bitkisidir. Varyasyon sonucu oluşan ve uzun yıllar yetiştirildikleri yörelerde durulmuşluk gösteren köy popülasyonları, asırlar boyu aynı bölgede yetiştirildikleri için buldukları yöreye çok iyi adapte olmuşlar; pazarlarda ilgi görmüş ve tüketimleri artmıştır. Özellikle köy popülasyonları içinde ekonomik öneme sahip genotipler yetiştirildikleri bölgelerde tat ve lezzetleri ile öne çıkmış ve tüketiciler tarafından aranır hale gelmişlerdir. Denizli İlinin en güneyinde yer alan Çameli ilçesi ve köylerinde yetişen Çameli Fasulyesi de bu köy popülasyonlarından. Yörenin yüksek dağlarla çevrili olması, dışarıdan materyal girişini engellediği için, yerel materyalin safiyetini koruması bakımından önemli olmuştur. Çameli merkez ilçe ve köylerinde yetiştiriciliği yapılan kuru fasulye üzerinde yürütülen araştırmada; bitki örneklerinde morfolojik ve tane örneklerinde ise fizikokimyasal özelliklerin tespit edilmesi amaçlanmıştır.

Anahtar sözcükler: Fasulye (*Phaseolus vulgaris* L.), köy popülasyonları, Çameli.

Giriş

Türkiye farklı ekolojik bölgeleri ile zengin bir bitki çeşitliliğine sahiptir. Bu çeşitlilik içinde yerel kültür bitkisi türlerine ait yabancı akrabaları da bulunmaktadır. Kültür bitkilerinin geniş dağılım gösterdiği ve zengin bir çeşitlilik gösteren orijin merkezlerinden ikisi (Yakın Doğu ve Akdeniz Merkezleri) Türkiye'yi de kapsamaktadır (Vavilov, 1987). Bu da Türkiye'nin yabancı, geçit ve kültür formlarıyla birçok bitki türü için orijin merkezlerinden ve/veya çeşitlilik merkezlerinden biri olduğunu göstermektedir. Yeni çeşitlerin geliştirilmesinde, yerel çeşitler ve bitki türlerinin birinci gen havuzunda yer alan yabancı akrabaları kullanılmaktadır (Karagül, 2017).

Gerek üreticiler tarafından seçilerek gerekse doğal seleksiyon ile bir yöreye uyum sağlayan kültür bitkileri; yerel çeşit, köy çeşidi ya da köy popülasyonu olarak adlandırılır. Yerel çeşitler; çiftçiler tarafından zaman içerisinde, genellikle yüksek kalite özelliklerine sahip, bölgeye adapte olmuş bitkilerin seçilmesi ve birbirini izleyen nesillerdeki bitkilerin yetiştirilmesi sonucu ortaya çıkmıştır. Günümüzde yerel çeşitler, genellikle ticari çeşitlerin yetiştirilmediği marjinal topraklarda, küçük alanlarda, az girdi kullanılarak üretilen çeşitlerdir. Geniş genetik varyasyon içeren yerel çeşitler; stres faktörlerine, hastalık ve zararlılara dayanıklılık ve birçok istenen kalite özelliği ile ilgili genleri bünyelerinde barındırdıkları için önemli gen kaynağı niteliğindedir. Bu nedenle yerel çeşitlerde genetik çeşitliliğin korunması son derece önemlidir (Tan, 2009). Genetik kaynakların korunması ve sürdürülebilir olması; üretimi garantiye almak, çevresel

sorunlar ve iklim değişiklikleri ile mücadele için gereklidir. Bu kaynakların yok olması, uzun vadede dünya gıda güvenliği için bir tehdit oluşturacağı kesindir (Ferranti, 2016).

Fasulye; ülkemizde taze, kuru ve konserve vb. değişik şekillerde tüketilir. Taze fasulye yetiştiriciliği daha küçük ve dar alanlarda yapılırken, kuru fasulye yetiştiriciliği daha geniş alanlarda yapılmaktadır.

Denizli il ve ilçelerinin hemen hemen hepsinde kuru fasulye yetiştiriciliği yapılmaktadır. Bunların içinde Çameli, Buldan, Bozkurt Hayrettin Köyü, Çardak Hayriye Köyü Çerkez Fasulyesi en çok bilinenleridir. Çameli 'de hem taze hem de kuru fasulye yetiştiriciliği yapılmaktadır. Çameli fasulyesi ya da Çameli 'de yetiştirilen kuru fasulye; tadı, çabuk pişmesi, dağılmaması, kabuk atmaması vb. özellikleri bakımından diğerlerinden ayrılır. Bu özellikler ürünün genotipi başta olmak üzere 'yayla özelliği gösteren iklimi ve organik maddece zengin toprakları' ve çiftçi uygulamaları sayesinde olmaktadır. Ayrıca tüketildiği zaman, diğer ürünlerden farklı olarak, damakta değişik bir tat ve aroma bırakmaktadır. Bu da kendisini aranın hale getirmektedir.

Çameli İlçesi; kışları soğuk ve yağışlı, yazları serin Akdeniz dağ iklimine sahiptir. Bu iklim kuşağında gece gündüz arasında ısı farkı fazladır. Bu da bitkinin sağlıklı bir gelişme göstermesini dolayısıyla kaliteli ürün vermesini sağlar. Bu durum son ürün tanenin tat ve aromasını farklı kılar. Yüksek rakımda gece sıcaklıklarının düşük olması nedeniyle bitkiler gündüz ürettikleri fotosentez ürünlerini, gece uygun sıcaklık olmadığı için, daha az tüketirler. Gece sıcaklığının yüksek olduğu yerlerde gündüz üretilen fotosentez ürünlerinin büyük bir kısmı gece tüketilmektedir. Rakımı yüksek alanlarda gece tüketilmeyen bu ürünlerin çoğunluğu eriyebilir karbonhidrat olarak depolanmaktadır. Bu bağlamda yüksek rakımlı yerlerde yetişen meyve ve sebzelerin besleme ve kalite değeri daha yüksektir (Anonim, 2016).

Çameli merkez ilçe ve köylerinde yetiştiriciliği yapılan kuru fasulyenin, değişik bitki ve tane tipinde belli başlı 3 eko tipi vardır: Yerli Horoz (horoz), Yerli Gıcık (dermason) ve Çalıbasan (sıra). 2016 yılında, yörede yetiştirilen kuru fasulyelerin 'piyasa değeri yüksek' olanlarını belirlemek amacıyla 'Kuru Fasulye Seçim Tespit Komisyonu' kurulmuş, 87 üreticiden yaklaşık 30 kuru fasulye temin edilmiş ve söz konusu materyal 5 gruba ayrılmıştır. Bunlardan dermason tipi kuru fasulye ön plana çıkmış; Çameli Belediye Başkanlığı tarafından 2016 yılında Türkiye Patent Enstitüsüne Coğrafi İşaret almak üzere başvurusu yapılmış ve 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 24.11.2016 tarihinden itibaren korunmak üzere 27.07.2018 tarihinde "Çameli Fasulyesi" olarak tescil edilmiştir.

Bu çalışmanın amacı; Çameli merkez ilçe ve köylerinde yetiştiriciliği yapılan değişik bitki ve tane tipindeki 3 farklı kuru fasulye eko tipinin morfolojik ve fizikokimyasal özelliklerini belirlemektir.

Materyal ve Metot

Materyal

Materyal olarak Çameli merkez ilçe ve köylerinde yetiştiriciliği yapılan değişik bitki ve tane tipindeki 3 farklı kuru fasulye eko tipi; Yerli Horoz (horoz), Yerli Gıcık (dermason) ve Çalıbasan (sıra) kullanılmıştır.

Metot

Çameli merkez ilçe ve köylerinde yetiştiriciliği yapılan 3 farklı eko tipten alınan 10 adet bitki örneklerinde morfolojik olarak UPOV kriterleri (The International Union for the Protection of New Varieties of Plants)) ile belirlenmiştir (Anonim, 2018). Ayrıca tane örneklerinin fizikokimyasal özellikleri de belirlenmiştir (Mattson, 1946; Anonim, 2001; Karaduman ve diğ. 2017).

Bulgular ve Sonuç

Çameli Fasulyesi Morfolojik Özellikleri

Örneklere ait morfolojik özellikler Tablo 1’ de verilmiştir. Yerli horoz eko tipi; bodur bitki formu ve horoz tane tipinde olup; Yerli Gıcık ve Çalbasan eko tipleri ise; sarılıcı bitki formunda ve dermason ile sıra tane tiplerindedir. Yürütülen çalışma neticesinde tüm eko tiplerde çiçek renginin beyaz, bakla renginin yeşil ve baklalarda kılçıklılık olduğu; yerli horoz eko tipinde bitki boyunun diğer eko tiplere göre daha kısa olduğu; tane iriliğinin, bakla uzunluğunun, bakla genişliğinin ve bakla kalınlığının daha fazla olduğu tespit edilmiştir.

Tablo 1 Çameli Fasulyesi Morfolojik Özellikleri.

Morfolojik Özellikleri	Yerli Horoz	Yerli Gıcık	Çalbasan
Hipokotilde Antosiyanin Oluşumu	Yok	Yok	Yok
Bitki Büyüme Şekli	Oturak	Sırık	Sırık
Bitki Gelişim Şekli (Sırık Fasulyede)	-	Piramit	Piramit
Sarılmaya Başlama (Sırık Fasulyede)	-	Orta	Erken
Sarıma Hızı (Sırık Fasulyede)	-	Orta	Orta
Uç Yaprak Rengi	Koyu Yeşil	Yeşil	Açık Yeşil
Yaprakta Buruşukluluk	Yok veya Çok Az	Yok veya Çok Az	Yok veya Çok Az
Uç Yaprakçık Büyüklüğü	Geniş	Orta	Küçük
Uç Yaprakçık Şekli	Üçgenden Daireye	Üçgenden Daireye	Üçgenden Daireye
Çiçek Taç Yaprığının Büyüklüğü	Orta	Orta	Orta
Çiçek Bayrak Yaprığının Rengi	Beyaz	Beyaz	Beyaz
Çiçek Kanat Yaprığının Rengi	Beyaz	Beyaz	Beyaz
Bakla Uzunluğu	Uzun	Orta	Orta
Bakla Genişliği	Orta	Dar	Dar
Bakla Kalınlığı	Orta	İnce	İnce
Baklanın Enine Kesit Şekli	Yumurta Şeklinde	Yumurta Şeklinde	Yumurta Şeklinde
Bakla Genişliğinin Kalınlığına Oranı	Orta	Küçük	Küçük
Bakla Zemin Rengi	Yeşil	Yeşil	Yeşil

Bakla Zemin Renginin Yoğunluğu	Orta	Az	Az
Baklada Kılçıklılık	Var	Var	Var
Bakla Eğrilik Derecesi	Yok veya Çok Az	Orta	Az
Bakla Eğrilme Şekli	İçe Doğru	İçe Doğru	İçe Doğru
Bakla Uç Kısımının Şekli	Sivriden Küte Doğru	Sivriden Küte Doğru	Sivriden Küte Doğru
Bakla Gaga Uzunluğu	Uzun	Kısa	Kısa
Baklada Gaganın Kıvrılması	Yok veya Çok Az	Orta	Yok veya Çok Az
Baklanın Yüzey Yapısı	Düz veya Az Pürüzlü	Düz veya Az Pürüzlü	Düz veya Az Pürüzlü
Baklada Büzülme	Yok veya Çok Az	Yok veya Çok Az	Yok veya Çok Az
Tohumun Boyuna Kesitinin Şekli	Böbrek Şekilinde	Diktörtgen	Daireden Eliptiğe Doğru
Tane Eğrilik Derecesi (Böbrek Şeklinde Olan Tanelerde)	Az	-	-
Tanenin Enine Kesitinin Şekli	Orta Eliptik	Dar Eliptik	Geniş Eliptik
Tanenin Enine Kesitinin Genişliği	Orta	Orta	Dar
Tanenin Uzunluğu	Orta	Kısa	Kısa
Tanede Renk Sayısı	Bir	Bir	Bir
Tanede Ana Renk	Beyaz	Beyaz	Beyaz
Tanede Damarlanma	Az	Az	Az
Tane Şekli	Horoz	Dermason	Sıra
Çiçeklenme Zamanı	Orta	Orta	Orta

Çameli Fasulyesi'ne Ait Fizikokimyasal Özellikler

Örneklere ait fizikokimyasal analiz sonuçları Tablo 2’de verilmiştir. Yapılan analizlerden 100 tane ağırlığı, kuru ve yaş ağırlık ile kuru ve ıslak hacimde en yüksek değerler Yerli Horoz eko tipinde olurken bunu Yerli Gıcık ve Çalibasan eko tipleri izlemiştir. Kuru pişme süresi analizinde ise; Yerli Gıcık ve Çalibasan fasulyeleri en kısa sürede pişerken, Yerli Horoz en geç pişen fasulye eko tipi olmuştur. İslatılarak yapılan pişme analiz sonuçlarına göre yine sonuç değişmemiş; tüm eko tiplerde benzer sonuçlar elde edilmiştir.

Tablo 2 Çameli Fasulyesi Fizikokimyasal Özellikleri.

Fizikokimyasal Özellikler	Yerli Horoz	Yerli Gıcık	Çalibasan
100 Tane A.(g)	50,3-59,9	28,1-38,1	20,7-21,6
Kuru Ağırlık (g)	49,1-59,4	29,3-37,2	19,6-22,2
Yaş Ağırlık (g)	99,7-121,7	48,5-78,1	40,5-41,8
Kuru Hacim (ml)	140-152	125-132	118-120
Islak Hacim (ml)	236-261	192-220	184-186
Protein(%)	21,9-23,4	20,2-23,2	21,5-22,2
Kuru Pişme Süresi (dk)	68-85	41-63	44-58
Islak Pişme Süresi (dk)	13-21	10-16	14-19

Sonuç

Bu çalışmayla, söz konusu fasulyeler ‘Fasulye Çeşitlerinin Milli Ekonomiye Kazandırılması Projesi’ kapsamında, bitki tipi (morfolojik) ve meyve özellikleri bakımından incelenmiştir. Yörenin çok zengin bitki örtüsü ve yayla karakterli araziye sahip olması ayrıca fasulye yetiştiriciliği için birinci derecede önemi olan hava ve suyu bünyesinde barındırması ürüne ayrı bir renk, tat ve aroma katmaktadır. Bu da Çameli Fasulyesini diğer fasulyelerden ayırmakta ve yıllardır oluşa gelen piyasası tarafından aranır hale getirmektedir. Yetiştirilen fasulyeler daha çok ilçe merkezi ile Denizli başta olmak üzere Çamelili hemşerilerin yoğun olarak yaşadığı Antalya, Muğla, İzmir ve yurtdışında ikamet eden gurbetçiler tarafından benimsenmekte ve severek tüketilmektedir.

Dünyanın global bir köy haline geldiği günümüzde; hem çeşidin karakteristik özelliğini korumak hem de tüketicilere aynı kalitede ürün sunmak ve de ‘Çameli Fasulyesi’ni ülkemiz ve dünya pazarında marka haline getirmek amacıyla 2016 yılında Çameli Belediye Başkanlığı tarafından Türkiye Patent Enstitüsüne Coğrafi İşaret almak üzere başvurusu yapılmış ve 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 24.11.2016 tarihinden itibaren korunmak üzere 27.07.2018 tarihinde gerekli çalışmalar yapılmış ve ‘Çameli Fasulyesi’ olarak tescil edilmiştir.

Kaynaklar

Anonim (2001). Tarımsal Değerleri Ölçme Denemeleri Teknik Talimatı. Yemeklik Tane Baklagiller. T.C.Tarım ve Orman Bakanlığı, Bitkisel Üretim Genel Müdürlüğü, Tohumluk Tescil ve Sertifikasyon Merkezi Müdürlüğü, Ankara.

Anonim (2016). <https://kudaka.ka.gov.tr/assets/upload/dosyalar/97b8d-markalasma.pdf> (Erişim Tarihi: 13.07.2022).

Anonim (2018). <https://www.naktuinbouw.nl/sites/default/files/French%20bean%20calibration%20book.pdf> (Erişim Tarihi: 13.07.2022)

Ferranti, P. (2016). Food Sustainability, Security and Effects of Global Change. <https://scitechconnect.elsevier.com/wp-content/uploads/2017/01/food-sustainability-security-and-effects-of-global-change.pdf> (Erişim Tarihi: 13.07.2022)

Karaduman, Y., Akın, R. ve Atmaca, E. (2017). Kuru Fasulye ve Nohutta Pişme Süresinin Belirlenmesinde Geliştirilen Bilgisayar Tabanlı Pişirme Sistemi. POSTER BİLDİRİ. XII. Tarla Bitkileri Kongresi. 12-15 Eylül 2017. Kahramanmaraş.

Karagül, E. T. (2017). Türkiye Yemeklik Tane Baklagil Genetik Kaynakları. Anadolu, J. of AARI 27 (1), 56 – 70.

Mattson, S. (1946). The Cook Ability Of Yellow Peas: A Colioid-Chemical And Biochemical Study. Acta Agricultura Suecana. 2: 185-231.

Tan, A. (2009). Türkiye Geçit Bölgesi Genetik Çeşitliliğinin In situ (Çitçi Şartlarında) Muhafazası Olanakları. Anadolu, J. of AARI 19 (1): 1–12.

Vavilov, N. I. (1987). Origin and Geography of Cultivated Plants. The University Press, Cambridge.

Youtube Link: <https://www.youtube.com/watch?v=iIsHrNmbq0E>