Türk Kamu Yönetimi Dergisi

Yıl: 2022, Cilt: 3, Sayı: 1, ss.14-31

**Türkiye’de Belediyelerde Örnek Gastronomi ve El Sanatları Turizmi Faaliyetleri**

*Example Gastronomy and Handicrafts Tourism Activities in Municipalities in Turkey*

**Meryem ARSLAN** Makale Başvuru Tarihi / Received: 27.05.2022

*Doktor, Gaziantep Büyükşehir Belediyesi, Gaziantep Üniversitesi,* Makale Kabul Tarihi / Accepted: 29.06.2022

*meryemrsln@gmail.com* Makale Türü / Article Type: Araştırma Makalesi

https://orcid.org/0000-0002-2877-0256

**ÖZET**

***Anahtar Kelimeler:***

*Gastronomi,* *Gastronomi Turizmi, Belediyeler, El Sanatları, Yerel Kalkınma*

*Multidisipliner bir aktivite olan gastronomi, turizm faaliyetleri kapsamında yerel ekonomiye katkı sunan önemli bir endüstri bileşenidir. Destinasyonların ön plana çıkarılmasında, yöresel lezzetlerin fark edilmesinde etkili bir araç konumundadır. Yerel coğrafyanın tarih, etnik farklılıklar, mutfak kuralları, yaygın tatlar, reçeteler ile yoğrulan gastronomi kimliği bölgenin bir destinasyon olarak belirlenmesinde önem arz etmektedir. Gastronomi turizmi ile sürdürülebilir rekabet avantajı yaratılması kaçınılmaz hâle gelmiştir. Bu çalışmada Birleşmiş Milletler Dünya Turizm Örgütü raporlarında turizm gelirlerini artırmada etkili bir faktör olduğu ileri sürülen gastronomi faaliyetlerinin belediyeler düzeyinde ne durumda olduğu ve kent turizmine katkısı ortaya konulmaya çalışılmıştır. Çalışmada öncelikli olarak literatür taraması yapılmış, yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılarak Türkiye’deki belediyelerde ilgili birimlere yöneltilen araştırma sorularına cevap aranmıştır. Farklı ölçeklerde 83 belediyenin (büyükşehir, il, ilçe belediyesinin) gastronomi faaliyetlerinin ne olduğu ve kent turizmine katkısı, el sanatları faaliyetleri verilere dayalı olarak analiz edilmiştir. Araştırma kapsamında Belediyenizin gastronomi turizmini geliştirmek amacıyla yaptığı faaliyetler nelerdir? Gastronomi turizminin kent turizmine katkısı ne orandadır? Sorusuna 24 büyükşehir belediyesinden, 19 il ve ilçe belediyesinden dönüş yapılmıştır. El sanatları ve gastronomi alanında turizm faaliyetleriniz var mıdır? Anket sorusuna 22 büyükşehir belediyesi ve 18 il ve ilçe belediyesinden dönüş yapılmıştır. Bulgular ışığında belediyelerin yemek kursları ile yöresel lezzetleri yaşattığı, bazı belediyelerin yemek kitabı yayımlaması ile yöresel lezzetlerin dünya ölçeğinde duyurulduğu, birçok belediye tarafından coğrafi işaretli ürün tescili yapıldığı, gastronomi turizmini tamamlayıcı nitelikte olan el sanatlarının yine belediyelerde açılan meslek kursları ile yaygınlaştığı ve tüm bu faaliyetlerin yerel ekonomiye belli bir oranda katkı sağladığı sonucuna ulaşılmıştır.*

***Keywords:***

*Gastronomy, Gastronomy Tourism, Municipalities, Handicrafts, Local Development*

**ABSTRACT**

*Gastronomy, which is a multidisciplinary activity, is a significant industry ingredient that contributes to the local economy within the context of tourism activities. It holds an effective tool position in highlighting destinations and recognizing local flavors. The gastronomic identity of the local geography, which is kneaded with history, ethnic differences, culinary rules, common tastes and recipes, is crucial in determining the region as a destination. It has become inevitable to create a sustainable competitive advantage with gastronomic tourism. This study has tried to uncover the status of gastronomic activities, which are claimed to be an efficient factor in increasing the tourism incomes in the reports of the United Nations World Tourism Organization, at the level of municipalities and their contribution to urban tourism. In the study, primarily a literature review was conducted, and answers were sought to the research questions by using the semi-structured interview method. Based on the data, the gastronomic activities of 83 municipalities (46 metropolitan, 37 provincial, metropolitan sub-provincial/county municipalities) at different scales and their contribution to urban tourism have been analyzed. In the light of the findings, it was concluded that municipalities sustain local tastes with cooking courses, local flavors gained a worldwide reputation with the publication of cookbooks by some municipalities, geographical indication products are registered by many municipalities, the handicrafts, which are such as to complementary to gastronomy tourism, have become prevalent with vocational courses opened in municipalities and all these activities contribute to the local economy to a certain extent.*

1. **GİRİŞ**

Birleşmiş Milletler Dünya Turizm Örgütü Yıllık Program Raporu yılda yetmiş milyondan fazla turiste yemek hizmetinin sunulduğunu ve gastronomi destinasyonların pazarlanması, yöresel değerlerin, geleneklerin keşfedilmesi ile birlikte ekonomik gelişmenin sağlanmasında etkili olduğunu ifade etmektedir ([www.unwto.org](http://www.unwto.org), 2021). Gastronomi ve el sanatları turizm faaliyetleri kapsamında mevsimden ve iklimden bağımsız olarak yerli ve yabancı turistin ilgisini çeken faktörler arasında yer almakta ve hem o yörenin tanıtımına hem de ekonomisine katkı sağlamaktadır. Gastronomi kırsal turizmin önemli bir parçasını teşkil etmektedir ve turizmin gelişmesi için itici güç konumunda yer almaktadır. Son yıllarda gittikçe popüler hale gelen ve yerel düzeyde belediyeler tarafından desteklenen bu sektör çeşitli faaliyetlerle ülke bazında yaygınlaşmaya başlamıştır. Bu çalışmada gastronominin kavramsal çerçevesi ve günümüzde ne ifade ettiğine değinilmiş, ziyaret edilen destinasyonun gastronomik kimliğinin önemine vurgu yapılmış, gastronomik kimliği etkileyen faktörlere, gastronomik kimliğin tanınmasına yönelik önerilere yer verilmiş, gastronomi turizminin faydalarına, yerel ekonomiye etkilerine, gastronomi turizmini geliştirmek için hangi stratejilerin geliştirilmesi gerektiğine değinilmiştir. Bu doğrultuda gastronomi turizminin yaygınlaşması ve iyi uygulama örneklerinin paylaşılması amacıyla Türkiye’de 83 büyükşehir, il, ilçe belediyesinin gastronomi ve el sanatları alanında hangi örnek faaliyetlerde bulundukları, gastronomi turizminin kent turizmine katkısının ne oranda olduğu elde edilen bulgular bazında analiz edilmiştir.

1. **GASTRONOMİ KAVRAMI**

Gastronomi kelimesi ilk olarak 1801 yılında J. Berchoux tarafından yazılan bir şiir başlığında yer almıştır ([www.oed.com](http://www.oed.com), 2021). Gastronomi kelimesi etimolojik olarak Yunanca mide anlamına gelen *gastros* ile bilgi veya kural anlamına gelen *gnomos* kelimesinden türemiştir. Gastronomi kapsamında kullanılan *Culinaria* kelimesi ise bölge veya ülkeleri diğer mutfaklardan ayıran yemekler, yemek pişirme tekniklerini vb. içermektedir ([www.oed.com](http://www.oed.com), 2021, [www.etymonline.com](http://www.etymonline.com), 2021). Türk Dil Kurumu Güncel Türkçe Sözlükte ise gastronomi: Yemeği iyi yeme merakı. Sağlığa uygun, iyi düzenlenmiş, hoş ve lezzetli mutfak, yemek düzeni ve sistemi olarak tanımlanmıştır (<https://sozluk.gov.tr>, 2021). Gastronomi *“yemek sanatı”* olarak literatürde yer almasına karşın birçok bilim insanı bu dar tanımlamayı aşan ifadelerle gastronomiyi tanımlamaktadır (Çevik ve Saçılık, 2011:504). Gastronomi yemek pişirme sanatı ve güzel yemek olarak tanımlanmanın ötesinde geniş bir disiplini ifade etmektedir. Aynı zamanda gastronomi kültür ile yemek arasındaki ilişkinin incelenmesidir. Gastronomi, tatmak, hazırlamak, deneyimlemek, denemek, araştırmak, anlamak, yiyecekler ve yemek hakkında yazı yazmak olarak da ifade edilmektedir. Gastronomi multidisipliner bir aktivitedir ve kimya, biyoloji, jeoloji, tarih, tarım bilimi, antropoloji, müzik, felsefe, psikoloji ve sosyoloji ile yakından bağlantılıdır (Kivela ve Crotts, 2006:354-356). Dr. Pierre Vachet gastronomiyi tıpkı bir sanat gibi kendi kuralları içinde var olan damak tadı eşliğinde insanlara ziyafet sunan ve ruhsal anlamda da mutluluk veren bir felsefe olarak tanımlamaktadır (Montagne, 1977:364). Turizm başlığı altında büyük bir öneme sahip olan gastronomi ilk ortaya çıktığı dönemde soylulara ait bir kavram iken sonraki dönemlerde o bölge veya yörenin yerel yemeği olarak anılmaya başlamıştır. Zamanla kavram kültürel uygulamaları da kapsama yönünde evrilmiştir ve gastronomi kültürü olarak literatürde yerini almıştır. Son zamanlarda yemek sunumu ve tüketimi turizm başlığı altında global düzeyde bir endüstri halini almıştır. Gastronomi değer zinciri içinde turizm ile ilintili olarak ekonomik aktiviteleri içermektedir (Richards, 2002:3-4).

1. **GASTRONOMİ KİMLİĞİ**

Toplumların kimliklerini oluşturan kültürel farklılıklar üretim ve tüketim sürecinde de kendini göstermekte ve yiyecekler bu kültürel farklılıklardan etkilenmektedir (Beşirli, 2021). Böylece o yörenin gastronomik kimliği kültürel farklılıkların yansıması olarak kendini göstermektedir. Bulunduğu kültür ortamında o kültüre ait yerel yemekleri tatmak gastro turist için vazgeçilmez bir unsurdur (Çevik ve Y. Saçılık, 2011:513). Gastronomi turizminde seyahat edilecek destinasyonun gastronomik kimliği önemlidir. Gastronomik kimliği belirleyen unsurlar coğrafya, tarih, etnik farklılıklar, mutfak kuralları, yaygın tatlar, reçeteler olarak sıralanmaktadır. Coğrafya gastronomik kimliği belirleyen yiyeceklerin tadına etki eden temel faktörlerden birisidir. Tarihsel etkenler ise yemeğin içeriği, ek bileşenlerin oluşturulması ve pişirme tekniklerinde önemli bir belirleyicidir. Etnik çeşitlilik, yiyeceklerin hazırlanması, yemek pişirme yöntemlerinin birleştirilmesi, zamandan bağımsız olarak ürünlerin o yöre ile ilintili olarak tanınması noktasında belirleyicidir (Nebioğlu, 2017:41). Mutfak kuralları ise hangi kültürün ne yediğine dair fikir sahibi olmamızı sağlamaktadır. Yaygın tatlar başlığı altında ise beş temel tat özelliğinin yiyeceklerde hâkim lezzet karakteristiğinin oluşmasında etkili olduğunu belirtmektedir. Reçete elementinde ise yemek içeriğinin tanımlanması, baskın içeriğin, tekniklerin kullanımı ve sunumu söz konusudur. Gastronomik kimliği belirleyen unsurlar sürekli olarak değişime maruz kalmaktadır. Özellikle yaygın tatlar, reçeteler zamanın akışı içerisinde modadan, geleneklerden, kültürden ve iklimden etkilenmektedir (Danhi, 2003:4-5). Gastronomik kimliğin yayılmasını engelleyen faktörler ise küresel yemek yeme alışkanlığı, iyi eğitimli şeflerin yokluğu veya sayılarının az olması ve yerel mutfakların araştırılmasının zor olmasıdır. Gastronomik kimliğin tanınması ve yayılması için öneriler aşağıda ifade edilmektedir (Çalışkan, 2013:49-51):

1. Gastronomik kimlik ile ilgili araştırma yapmak bunun için yerel restoranlar ve yerel yönetimlerle çalışmak
2. Yerel mutfak dilini kullanmak
3. Yerel mutfak ile ilgili yemek festivalleri, yarışmalar, sergiler, kongreler ve atölyeler düzenlemek
4. Özgünlüğün öne çıkarılması
5. Yerel mutfakla ilgili hikâyelerin anlatılması
6. Şefleri yerel mutfağı keşfetmeye teşvik etmek
7. Tur şirketlerine yerel mutfak kültürü ile ilgili bilgi vermek
8. Yerel gastronomi ile ilgili davranış geliştirme
9. Rekabet üstünlüğü yaratma noktasında gastronomik kimliği öne çıkarmak
10. Turistlerin yerel mutfağı ziyaret etmelerini sağlamak için gastronomi turizmine ilişkin politikaları geliştirmek
11. Turistlere unutulmaz yiyecek ve içecek deneyimi yaşatmak için aktiviteler yapmak

Gastronomi kimliği turistlerin o bölgeye gelme motivasyonunu artırdığı gibi destinasyonların rekabet edilebilirliğine de katkı sağlamaktadır. Bu destinasyonun görsellerinden veya tanıtım metinlerinden daha etkileyicidir (Cömert ve D.Özkaya, 2014:64).

1. **COĞRAFİ İŞARETLER**

Belirgin bir özelliği, ünlü olduğu bir niteliği (Antep Baklavası, Malatya Kayısısı, Aydın İnciri vb.) veya başka özellikleri bakımından ait olduğu yöre, alan, bölge veya ülke ile anılan ürünü gösteren işaret coğrafi işaret olarak tanımlanmaktadır. Katma değeri ve ihracat potansiyeli yüksek olan bu ürünler hem kendi üreticilerine, hem de ülkemize ekonomik yönden katkı sağlamaktadır ([www.kulturportali.gov.tr](http://www.kulturportali.gov.tr), [www.ci.gov.tr](http://www.ci.gov.tr), 2021). 2020 yılı itibariyle coğrafi işaret başvuru sayısı 477, tescil sayısı ise 164 olarak tespit edilmiştir.

**Tablo 1. Tescilli Coğrafi İşaretlerin Ürün Gruplarına Göre Dağılımı**



Kaynak: Coğrafi İşaret, [www.ci.gov.tr](http://www.ci.gov.tr) (Erişim Tarihi: 10.04.2021)

Tescil edilen ürünlerin dağılımı incelendiğinde: işlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarların %26,7, yemek ve çorbaların %19,9, fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlıların %15,2 oranında olduğu görülmektedir.

**Tablo 2. Coğrafi İşaretleri Tescil Ettiren Kurumlara Göre Dağılımı**



Kaynak: Coğrafi İşaret, [www.ci.gov.tr](http://www.ci.gov.tr) (Erişim Tarihi: 10.04.2021)

Coğrafi işaretleri tescil ettiren kurumlara göre dağılımı incelendiğinde ticaret ve sanayi odalarının 224, belediyelerin 186, ticaret borsasının 63, valiliklerin 56, kaymakamlıkların 37, ziraat odalarının ise 21 adet tescil işlemi yaptırdığı görülmektedir. Gaziantep (41), Şanlıurfa (31), İzmir (25) en çok coğrafi işaret tescili yapan iller arasında yer almaktadır.

Coğrafi işaretlemede amaç kişinin o ürünü üretmesinden bağımsız olarak tescil kurallarına bağlı kalınarak ürünün üretilmesi ve böylelikle ürünün standart bir kaliteye sahip olmasının sağlamasıdır. Ayrıca o alanda üretim yapanların haklarının korunması, tüketicinin kalitesi korunmuş ve yöre ismiyle markalaşmış ürünleri güvenilir bulması ve bu ürünleri satın alması ve böylece ekonomik anlamda katma değer yaratılması da söz konusudur (Şahin, 2013: 36).

1. **GASTRONOMİ TURİZMİ VE FAYDALARI**

Gastronomi, destinasyonun kültürle ilintili benzersiz olma kimliğini öne çıkardığı için turizm ekosisteminde değerlidir. Gastronomi kavramına nispeten daha yeni bir kavram olan gastronomi turizmi 1983 yılından itibaren zikredilmeye başlanmıştır ve gelecek dönemlerde sıkça anılması kaçınılmaz görülmektedir (Şahin, 2013: 36). 1987 yılından itibaren ise gastronomi turizmi ile ilgili literatür çalışmalarının arttığı gözlemlenmektedir (Sarıışık ve Özbay, 2015:266). Gastronomi ile turizm arasında güçlü bir bağ vardır ve bu bağ gastronomi turizminin oluşumuna zemin hazırlamıştır. Gastronomi turizmi farklı bölgelerdeki otantik tatları ve yerel mutfağın keşfedilmesi, turizm aktivitelerinin her mevsime yayılması, tecrübe edilmesini ifade etmektedir (Cömert ve Özkaya, 2014:64).

Gastronomi turizmi kültür turizmi, eko turizm, agro turizm vb. gibi son dönemlerde revaçta olan turizm çeşitlerinden biridir ve sektöre yenilik katması beklenmektedir. Yapılan araştırmalarda gastronominin ziyaret edilen destinasyonlarda sürdürülebilir rekabet avantajı sağladığı için önem arz ettiği vurgulanmaktadır. Ayrıca turizm sezonunun uzaması, turizmde marka imajı olarak desteklenme, sadık müşteri kazanılması, çekicilik unsuru olarak kullanılma gibi faydaları da dikkat çekmektedir (<https://turizmsurasi.ktb.gov.tr>, 2021). Araştırma sonuçlarına göre turizm aktivitelerinde alışveriş ve gezme-görme faaliyetleri önceliklidir yeme-içme faaliyetleri ise üçüncü sırada yer almaktadır ayrıca farklı yiyecekleri tatmak, ünlü bir aşçının yemeğini yemek motivasyonu ile farklı yerlere seyahat etmek güçlü bir etken olarak değerlendirilmiştir (McKercher vd.,2008:138-145). Gastronomiyi etkileyen en önemli etkenlerden biri bulunulan bölge ve etkilenilen iklimdir. Bu iki faktör tarımsal ürünlerin çeşitliliğini ve yemeklerin lezzetini etkilemektedir. Bunun dışında kültürel etkenler olarak adlandırılan din, tarih, etnik çeşitlilik, inovasyonlar, yetenek, gelenek, inançlar ve değerler de gastronomiyi etkilemektedir. Turizm ise çevreden başka yemek kültürü mirasından etkilenmektedir ve gelenekleri destekleyici bir faktördür. Hükümetler tarafından yeni bir turizm türü olarak desteklenmelidir. Gastronomi turizmi kültür, ekonomik, agro vb. birçok turizm türü ile ilişkili olmakla birlikte aynı zamanda teknolojik, politik birçok faktörden de büyük oranda etkilenmektedir. Turizm sektöründe yaşanan rekabet, sektörün daha çok liderlik, organizasyon, çok yönlü ticaret ve birçok paydaş ile çok yönlü iletişimi gerekli kılmaktadır (Ondieki vd., 2017:17-21). Gastronomi niş bir turizm türünün gelişmesini sağlamaktadır. Özellikle tanınmış aşçıların önderliğinde yürütülen aşçılık okulları, restoranlar, oteller gastronomi turizmine katkı sağlamaktadır (Henderson, 2009:319-323). Araştırma verileri göz önüne alındığında destinasyona ilişkin deneyim yaratmada gastronominin önemli ölçüde rol oynadığı ve turistler tarafından tekrar ziyaret edilmesinde belirleyici olduğu gözlenmektedir. Gastronomi turizmi “güneş, deniz ve kum” doğal ve kültürel kaynakların sergilenmesinden öte farklı ve alternatif bir turizm çeşidi olarak ekosistemde yerini almaktadır. Zira gastronomi turizmi yıl boyunca, herhangi bir iklim sınırı olmadan yapılabilme avantajını elinde tutmaktadır. Aynı zamanda gastronomi talebi zayıflayan diğer turizm alanlarında destekleyici olarak yer alabilmektedir (Kivela ve Crotts, 2006:354-356).

Dünyada turizm gelirlerinin büyük bir kısmını gastronomi oluşturmaktadır (Cömert ve Özkaya, 2014:62). Kültür turizmi şemsiyesi altında yer alan gastronomi turizmi yaratıcı ekonomiler bağlamında yöre, bölge ve ülke ekonomilerine katkı sağlamaktadır (Martins, 2016:33-36, Bonow ve Rytkönen, 2012:3). Gastronomi turizmi öncelikle yerel ekonominin gelişmesinde etkin rol oynamaktadır (Fields vd., 2002:91, K. Aydeniz ve Taddonio, 2021:9). Turistler gastronomi kapsamında yerel ekonomiye harcama yaparak katkı sağlamaktadır (Kivela ve Crotts, 2006:374). Bu yönde gastronomi turizminin Türkiye’deki ekonomik etkilerine yönelik yapılan araştırmalarda gastronomi turizminin o yöreye özgü olan ürünlerin ve yemeklerin tanıtılmasında rol oynadığı, bu bağlamda ekonomiye katkısının olduğu ifade edilmektedir. Ekonomik katkının daha çok yöre halkına gelir yaratmak ve işsizliğin azaltılması yönünde olduğu gözlenmektedir. Hizmet kalitesinin artırılması, gastronomi turizminin tüm yıla yaygın bir şekilde gerçekleştirilmesi, turizm işletmelerinin yöresel ürünleri satın alması vb. ile birlikte ekonomik getirinin yükseltilmesi kaçınılmaz olacaktır (Akkaya ve Özcan, 2019:264) .

Gastronomi turizmi yerel ekonomiyi aşağıdaki gibi etkilemektedir (Richards, 2002:3-4):

1. Domino etkisi: Turistler yerel yemeklerin tadına bakmayı tercih etmektedir. Bu durum hem yöresel yemeklere olan talebin artmasını ve hem de hizmet sektörüne olan talebi artırmaktadır.
2. İnovasyonu Teşvik Etmek: Turistlerin yemeklerin farklı şekillerde sunulmasını talep etmeleri, gıda üretiminde ve hizmet sektöründe inovasyon etkisinin oluşmasına neden olmaktadır.
3. Yörenin çekiciliğinin artması: Yörenin bulunduğu bölge turistler tarafından çalışmak veya eğitim görmek bakımından cezbedici olarak algılanabilmektedir. Güçlü bir gastronomi pazarı oluşturmak daha fazla ziyaretçi çekilmesini, yaşam kalitesinin artırılmasını ve dışarıya göçün engellenmesini sağlamaktadır.
4. Gastronomi bölgelerin turizm destinasyonları olarak belirlenmesinde önemli rol oynamaktadır

Gastronomi turizmi bölgenin çiftçilerini de desteklediği için bölgesel kalkınmaya katkı sağlamaktadır. Ticari anlamda birçok fırsatı getirmesi, yaratıcı ve inovatif pazarlama ile birlikte işletmelerin gelir elde etmesi sağlanmaktadır (Henderson, 2009:319-323). Bu yüzden OECD tarafından yaratıcı endüstriler arasında sayılan gastronomi ekonomik büyüme için itici güç olarak tanımlanmıştır. UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı (The UNESCO Creative Cities Network) bu bağlamda kentlerin yaratıcı ekonomilerini geliştirmelerini hedeflemektedir, edebiyat, film, müzik, el sanatları, tasarım, gastronomi vb. alanlarında belirlenen kentler bu ağda olmayı turizmlerini geliştirmede ve marka şehir yaratmada kullanmaktadır (OECD, 2014: 83). Gastronomi turizmi güvene dayalı sosyal ağları geliştirdiği gibi aynı zamanda toplumu yaşam kalitesini artırarak toplumu geliştirme etkisini de göstermektedir (Hillel, 2012:209). Yapılan araştırmalar gastronomi turizmini destekleyen stratejilerin geliştirilmesi gerektiğini göstermektedir. Bu yönde uygun turizm rotalarının belirlenmesi iyi bir turizm yönetimi noktasında hem sosyal hem de ekonomik gelişmeyi desteklemektedir. Özellikle kırsal bölgelerden yöresel ürün satışının gerçekleştirilmesi pazar yaratma bağlamında önemlidir. Farklı kentlerdeki yemek girişimcileri arasındaki iş birliğinin geliştirilmesi, yöresel lezzetlerin bulunduğu bölgelerde rekabetin artırılması, çevrenin korunması ve vatandaşın yaşam kalitesinin artırılması gibi etkiler söz konusu olmaktadır. Güneş, deniz ve kumsal turizmine alternatif olarak görülen gastronomi turizmi kaliteli bir mutfak yapısı ile birlikte katma değer yaratmaktadır. Yemekler, reçeteler, ürünler, mutfak kültürü, yaratıcı şefler strateji geliştirmeye yönelik gerekli kaynaklar olarak görülmektedir. Turistlerin farklı yemek kültürleri hakkındaki bilgi birikimi, restoran hizmetlerinin geliştirilmesi ve müşteri memnuniyetinin artırılmasına katkı sağlamaktadır (Sanchez-Canizares ve Guzman, 2012:229-243). Gastronomi ile turizm ilişkisini inceleyen araştırmada gastronominin turist deneyimi belirlemede büyük bir rol oynadığını ve bazı turistlerin ise lezzet deneyimini tekrar yaşamak için aynı lokasyonları tekrar ziyaret ettikleri belirtilmiştir. Gastronomi turizmi bu anlamda sadık turistler ortaya çıkaran bir pazardır (Kivela ve Crotts, 2005:39-40, Scarpato, 2021:104). Niş bir alan olan gastronomi turizminin endüstrideki rolü arttıkça gastronomi turlarının da sayısında artış yaşanacaktır. Aynı zamanda yiyecek merkezli seyahat dergilerinin sayısı artacak yöresel yemeklerden övgüyle bahsedilen seyahat rotaları yaygınlaşacaktır (Kivela ve Crotts, 2006:374).

1. **BELEDİYELERDE ÖRNEK GASTRONOMİ FAALİYETLERİ**

Ziyaret edilen bölgelerin yemekleri turistlerin kararlarını etkilemede önemli bir faktör olarak karşımıza çıkmaktadır. Aynı zamanda stratejik kararların alımında ve turistik el sanatları ürünlerinin üretilmesinde de öncüller arasındadır. Dünya genelinde gastronomi kapsamında gerçekleşen etkinliklere bakıldığında turistlerin gezdikleri bölgelerde yemeklerin tadını deneyimledikleri gibi yemekleri, özel hediyeleri ve yemek kitaplarını satın alma imkânını buldukları gözlemlenmektedir. Ek olarak birkaç girişimcinin bir araya gelerek düzenledikleri yemek festivalleri, çiftçilerin organik yöresel ürünleri yerel halka ve turistlere sunması, yöresel yemekleri tanıtan bir dizi etkinlikle devam etmektedir (Henderson, 2009:319-323). Gastronomi turizminin yarattığı endüstri UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı’nda yerini almıştır. UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı, 2004 yılında UNESCO tarafından edebiyat, film, müzik, zanaat, halk sanatları, tasarım, medya sanatları ve gastronomi başlıklarından oluşan yaratıcı endüstriler kapsamında kentleri bir araya getiren girişim olarak tanımlanmaktadır. Dünyanın farklı yerlerinde olan 246 kent bu ağa dâhildir. Ülkemizde Gaziantep (2015), Hatay (2017), Afyonkarahisar (2019), Adana (2021), Balıkesir (2021), Diyarbakır (2021), Kayseri (2021), Konya (2021) gastronomi alanında UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağına dâhil olmuştur ([www.unesco.org.tr](http://www.unesco.org.tr), 2021).

*Yöntem:* Çalışmada nitel araştırma yöntemi kullanılmış olup yarı yapılandırılmış görüşme tekniği ile Türkiye’deki tüm belediyelerin Kültür Müdürlüklerine form gönderilmesi suretiyle sorular sorulmuştur. Belediyelerin gastronomi alanında gerçekleştirdikleri diğer faaliyetler 83 büyükşehir, il, ilçe belediyesi bazında analiz edilmiştir. *Belediyenizin gastronomi turizmini geliştirmek amacıyla yaptığı faaliyetler nelerdir? Gastronomi turizminin kent turizmine katkısı ne orandadır (yüzde olarak- cevaplayıcının değerlendirmesi nedir)?* Anket sorusuna 24 büyükşehir belediyesinin verdiği yanıtlar doğrultusunda aşağıda belirtilen sonuçlar elde edilmiştir.

**Tablo.3 Büyükşehir Ölçeğinde Gastronomi Turizmini Geliştirmek için Yapılan Örnek Faaliyetler**

|  |  |
| --- | --- |
| **Büyükşehir Belediyesi** | **Gastronomi Turizmini Geliştirmek için Yapılan Örnek Faaliyetler** |
| Ankara | Gastronomi Zirvesi ve Coğrafi İşaretli Ürünler Zirvesine katılım sağlanmıştır. Yöresel ürünler arasında yer alan Toyga Çorbası için coğrafi işaret tescil başvurusu yapılmıştır.  |
| Antalya | Ulusal ve uluslararası fuar ve festivallerde yöresel lezzetler tanıtılmıştır. |
| Aydın | Ulusal ve uluslararası fuar ve festivallerde yöresel lezzetler tanıtılmıştır. |
| Balıkesir | Gourmand Cookbook Awards 2019 yemek kitabı yarışmasında 50 Peynirli Şehir Balıkesir kitabı ile peynir ve süt ürünleri kategorisinde en başarılı kitap seçilmiştir.  |
| Bursa | Gastronomi turizmi kapsamında yerel, ulusal ve uluslararası katılımcıların dâhil olduğu influencer tanıtım etkinlikleri gerçekleştirilmektedir. TV programlarında yöresel yemeklerin tanıtımı yapılmıştır. UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağına başvurmak için çalışmalar yapılmaktadır. |
| Denizli | Gastronomi Festivalleri yapılması için maddi destek verilmiştir. Ulusal medya kanallarında yöresel yemeklerin tanıtımının kentin ünlü şefleri aracılığı ile yapılması, yemek kurslarının açılması söz konusudur. Gastronomi turizminin kent turizmine katkısı %10 olarak ifade edilmiştir. |
| Diyarbakır | UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağına başvurmak için çalışmalar yapılmaktadır. Kentin gastronomi potansiyelinin ortaya çıkması için Gastro İnovasyon Merkezinin kurulması çalışmaları sürmektedir. 2019 yılında Diyarbakır Gıda ve Yöresel Lezzetler Fuarı düzenlenmiştir. Coğrafi işaret tescil çalışmaları sürmektedir.  |
| Eskişehir | Turizm envanterinin hazırlanması çalışmaları devam etmektedir. Gastronomi turizmi geliştirmek için şehre ait turizm ürünlerini geliştirme ve tanıtmaya yönelik çalışmalar planlamaktadır.  |
| Gaziantep | Gastronomi turizmini geliştirmek için GastroAntep Festivali, Unesco Gastronomi Şehirler Ağında yıllık toplantı katılım, gastronomi duayenleri ile workshoplar, ulusal ve uluslararası arenada düzenlenen tanıtım resepsiyonlarına katılım faaliyetleri gerçekleştirilmektedir. |
| Hatay | Türkiye'nin çeşitli yerlerinde GastroFest düzenlenmiştir. Kurulan Gastronomi Evi ile yöresel lezzetlerin yerli ve yabancı turistlere tanıtılması söz konusudur. |
| İzmir | Tüm Türkiye'den ve Akdeniz ülkelerinden küçük üreticilerin katılımı ile gerçekleştirilen Terra Madre Gastronomi Fuarı 2021 yılında İzmir'de gerçekleştirilmesi planlanmaktadır. Aynı zamanda Dünya Gurme Kentler Ağı (DELICE) genel kurul toplantısının İzmir’de gerçekleştirilmesi planlanmaktadır. |
| Kahramanmaraş | Saray mutfağının uluslararası arenada yer bulması ve endüstrileşmesi için çalışmalar yapılmaktadır. Ulusal ve uluslararası fuarlara katılım, bölgesel turizm acentalarının Kahramanmaraş'a davet edilmesi, ulusal televizyonlarda programlara katılım gibi tanıtım faaliyetleri söz konusudur. Gastronomi turizminin kent turizmine katkısı %6 olarak ifade edilmiştir. |
| Kayseri | Yöresel lezzetlerin tanıtılması için 2019 yılında Kayseri Gastronomi Çalıştayı gerçekleştirilmiştir. Gastronomi Festivali ve Pastırma Festivali düzenlenmesi için çalışılmaktadır. Gastronomi turizminin kent turizmine katkısı %90 olarak ifade edilmiştir. |
| Kocaeli | Bilge Şehir Kocaeli Yemekleri adlı yemek kitabında 148 yöresel lezzetin tanıtımı yapılmıştır. Ulusal düzeyde turizm acenta yetkililerin bir araya geldiği Yöresel Kültür Gecesi düzenlenerek Kocaeli yemeklerinin tanıtılması sağlanmıştır. Gastronomi turizminin kent turizmine katkısı %15 olarak ifade edilmiştir. |
| Konya | UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağına başvurmak için çalışmalar yapılmaktadır. |
| Manisa | Yöresel lezzetlerin tanıtılması için festivaller düzenlenmektedir.  |
| Mardin | Gastronomi alanında sunulan projelerin onaylanması ile yöresel lezzetlerin sunulacağı mekânın restorasyon çalışmalarına başlanmıştır. Gastronomi turizminin kent turizmine katkısı %20 olarak ifade edilmiştir. |
| Mersin | Festival, gurme etkinlikleri gibi organizasyonlarla yöresel lezzetlerin tanıtılması söz konusudur. Yansıra kooperatiflere ekonomik katkı sağlanması, yöre halkına istihdam olanağının sağlanması, ulusal ve uluslararası alanda tanınmış gazeteci, yemek yazarları, televizyon yapımcıları, şefler ve akademisyenler aracılığı ile yöresel lezzetlerin tanıtımı yapılmaktadır. |
| Muğla | Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi ile birlikte yöresel lezzetleri içeren bir kitap hazırlanmaktadır. Uluslararası dernekler ile gastronomi paylaşım günleri düzenlemek için planlamalar yapılmaktadır. |
| Ordu | Çikolata Park Projesi hayata geçirilmiştir. Yöresel ürünlerin tanıtılması için yöresel satış noktaları kurulmuştur ve tanıtıma yönelik faaliyetlerde bulunulmaktadır. Bu amaçla yöresel bitki yemeklerine, çilek, turşu, fındık, istiridye mantarı, çeşitli meyvelere yönelik tanıtım ve teşhir noktaları oluşturulmuştur. |
| Sakarya | Gastronomi turizmini geliştirmek için çalışmalar yapılması planlanmaktadır. |
| Şanlıurfa | Mutfak Müzesi açılmıştır. Yöresel yemeklerin yapılmasını yaygınlaştırmak için yemek kursları açılmıştır. Lezzet Festivali kapsamında yarışmalar düzenlenmekte olup kente ünlü şeflerin davet edilmesi ile yöresel lezzetlerin tanıtılmasına katkı sağlanmaktadır.  |
| Tekirdağ  | Lezzet Rotası hazırlanmıştır.  |
| Van | Van Kahvaltısının coğrafi işaret tescili yapılmıştır.  |

Kaynak: Yazar tarafından hazırlanmıştır.

Bursa, Konya, Diyarbakır Büyükşehir Belediyesi UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı’na dâhil olmak için başvuruda bulunmuş 2021 yılında ağa dahil olmuştur. Muğla, Kocaeli ve Balıkesir Büyükşehir Belediyesi yemek kitabı çalışmaları ile yöresel lezzetlerini tanıtmaktadır. Antalya, Aydın, Bursa, Denizli, Gaziantep, Hatay, Kahramanmaraş, Manisa, Mersin, Şanlıurfa fuar, festival vb. organizasyonlarla yemek kültürlerini tanıtmaktadır. Ayrıca Eskişehir turizm envanterinin hazırlanması çalışmalarını yürütmektedir. Diyarbakır’da yöresel yemeklerin tanıtımı için Gastro İnovasyon Merkezi, Hatay’da Gastronomi Evi tanıtımı desteklemektedir. Mardin’de yöresel yemeklerin tanıtımı için tahsis edilen mekânın restorasyonu devam etmektedir. Gaziantep, Hatay gastronomi alanında festival düzenlemiştir. İzmir gastronomi alanında uluslararası organizasyonlara ev sahipliği yapmayı planlamaktadır. Kayseri’de Gastronomi Çalıştayı gerçekleştirilmiştir. Şanlıurfa’da Mutfak Müzesi açılmıştır. Tekirdağ lezzet rotasını hazırlamıştır. Ordu’da Çikolata Park Projesi ile yöresel lezzetlerin tanıtımı ve ekonomiye katkı hedeflenmiştir. Denizli Büyükşehir Belediyesi gastronomi turizminin kent turizmine katkısını %10, Kahramanmaraş %6, Kayseri %90, Kocaeli %15, Mardin Büyükşehir Belediyesi ise %20 olarak tespit etmiştir. Tabloda görüldüğü üzere birçok büyükşehir belediyesi yöresel lezzetlerin coğrafi işaret başvurusunda bulunmuştur.

*Belediyenizin gastronomi turizmini geliştirmek amacıyla yaptığı faaliyetler nelerdir? Gastronomi turizminin kent turizmine katkısı ne orandadır (yüzde olarak- cevaplayıcının değerlendirmesi nedir)?* Anket sorusuna 19 il ve ilçe belediyesinin verdiği yanıtlar doğrultusunda aşağıda belirtilen sonuçlar elde edilmiştir.

**Tablo 4. İl ve İlçe Ölçeğinde Gastronomi Turizmini Geliştirmek için Yapılan Örnek Faaliyetler**

|  |  |
| --- | --- |
| **İl ve İlçe Belediyesi** | **Gastronomi Turizmini Geliştirmek için Yapılan Örnek Faaliyetler** |
| Afyonkarahisar | Gastronomi Evi kurulmuştur. Kentin yemeklerinin tanıtımı televizyon programlarında yapılmıştır. Ulusal ve Uluslararası fuarlara katılarak yöresel lezzetlerin tanıtımı yapılmıştır. Yöresel lezzetlerin tanıtımı kapsamında her ilin vali ve belediye başkanına lezzet paketlerinin gönderilmesi sağlanmıştır. Gastronomi temalı takvimler hazırlanmıştır. Coğrafi işaretli ürünlerin sayısının artırılması için yöresel lezzetlerin başvuruları yapılmıştır. Kentin gastronomi alanında bilinirliğini artırmak için hatıra para bastırılması için çalışılmaktadır. Yemek yarışmalarının düzenlenmektedir. Sanayi ve Teknoloji Bakanlığının Sosyal Gelişmeyi Destekleme Programı (SOGEP) kapsamında Engelsiz Gastronomi Mutfağı ve Terapi Merkezi projesi ile Turizm Altyapısının Geliştirilmesi Mali Destek Programı (TAGDEP) kapsamında Afyon Mutfağı Marka Olma Yolunda projesi çalışmalarına başlanmıştır.  |
| Bartın | Yöresel yemeklerin tescili yapılmıştır (6 adet). |
| Bayburt | Aile Yaşam Merkezinde düzenlenen aşçılık kursu ile yöresel lezzetlerin üretimi yapılmaktadır. |
| Bilecik | Kooperatiflerin ve çiftçilerin ürettiklerinin satın alınması sağlanarak üreticiye destek olunmaktadır. Gastronomi turizminin kent turizmine katkısı %5 olarak ifade edilmiştir. |
| Bitlis | Yöresel yemeklere ait yemek kitabı bastırılmıştır ve ücretsiz dağıtımı yapılmıştır. |
| Çanakkale | Çanakkale Kent Konseyi bünyesinde yemek festivali düzenlenmektedir. Kadın kooperatifi tarafından üretilen ürünler satın alınarak girişimci kadınlara destek olunmaktadır. |
| Çankırı | Yöresel yemeklerin coğrafi işaretleri alınmıştır. Gastronomi turizminin kent turizmine katkısı %10 olarak ifade edilmiştir. |
| Denizli | Gastronomi Festivalleri yapılması için maddi destek verilmiştir. Ulusal medya kanallarında yöresel yemeklerin tanıtımının kentin ünlü şefleri aracılığı ile yapılması, yemek kurslarının açılması söz konusudur. Gastronomi turizminin kent turizmine katkısı %10 olarak ifade edilmiştir. |
| Edirne | Gastronomi turizmi kapsamında her yıl Uluslararası Bando ve Ciğer Festivali düzenlenmektedir. Festivalin kent turizmine katkısı %80 olarak ifade edilmiştir. |
| Elazığ | Gastronomi Müzesinin açılması için çalışmalar devam etmektedir. Gastronomi turizminin kent turizmine katkısının %50 oranında olacağı öngörülmektedir. |
| Giresun | Kalkınma ajansı tarafından desteklenen Üreten Kadın Güçlü Kadın projesi kapsamında kentin turistik yürüyüş rotası üzerinde yöresel lezzetlerin yer alacağı tadım alanı ve satış büfelerinin kurulması planlanmaktadır. Ulusal kanallarda yayımlanan belgesel filmlerde yöresel lezzetlerin tanıtılması gerçekleştirilmiştir. |
| Karabağlar | Kavacık Üzüm Festivali kapsamında Yöresel Lezzetler Yarışması yapılmıştır. Kavacık köyünün lezzet haritasının oluşturulması için çalışmalar yapılmaktadır. |
| Kırşehir | Gastronomi turizminin geliştirilmesi için yöresel yemeklerin tanıtıldığı Ağalar Konağı Restoranı yapılmıştır. Yöresel yemeklerin (çullama ve höşmerim) coğrafi işareti alınmıştır. Her yıl yemek yarışmaları yapılmaktadır. Gastronomi turizminin kent turizmine katkısı %20 olarak ifade edilmiştir. |
| Melikgazi  | Gastronomi Festivali düzenlenmiştir. Gastronomi turizminin kent turizmine katkısı %40 olarak ifade edilmiştir. |
| Niğde | Uluslararası Gastronomi Festivali düzenlenmesi planlanmaktadır.  |
| Sakarya | Gastronomi turizmini geliştirmek için çalışmalar yapılması planlanmaktadır. |
| Sincan | 2018 yılında gerçekleştirilen Travelexpo Fuarı, Ankara Turizm Fuarı ve Gastronomi Zirvesi'ne katılım sağlanarak yöresel lezzetlerin tanıtılması sağlanmıştır. Coğrafi işaretli ürün tescili yapılması için çalışmalar devam etmektedir.  |
| Üsküdar | Turistlere yönelik hazırlanan rehberlerde Üsküdar'ın yöresel lezzetlerine ve nerede yenilebileceğine dair bilgiler verilmektedir. |
| Yalova | Engelsiz Kafe bünyesinde Çölyak Mutfağı oluşturulmuştur.  |

Kaynak: Yazar tarafından hazırlanmıştır.

Tablo 4’te görüldüğü üzere il ve ilçe bazında örnek faaliyetler incelendiğinde aşağıdaki sonuçlara ulaşılmıştır:

Bitlis Belediyesi yemek kitabı çalışmaları ile yöresel lezzetlerini tanıtmaktadır. Afyonkarahisar, Çanakkale, Denizli, Giresun, Sincan fuar, festival vb. organizasyonlarla yemek kültürlerini tanıtmaktadır. Ayrıca Afyonkarahisar’da yöresel yemeklerin tanıtımı için Gastronomi Evi, Kırşehir’de Ağalar Konağı kurulmuştur. Üsküdar yöresel lezzetlerin nerede yenebileceğine dair bir rehber hazırlamıştır. Giresun kentin turistik yürüyüş rotası üzerinde yöresel lezzetlerin yer aldığı tadım alanı ve satış büfelerinin kurulması konusunda gerekli desteği almıştır. Edirne, Melikgazi, Karabağlar Belediyesi gastronomi alanında festival düzenlemiştir. Yalova’da Engelsiz Kafe bünyesinde Çölyak Mutfağı oluşturulmuştur. Bartın, Kırşehir gibi belediyeler yöresel lezzetlerin coğrafi işaret tescilini yaptırmıştır. Bilecik Belediyesi gastronomi turizminin kent turizmine katkısını %5, Çankırı ve Denizli %10, Edirne %80, Elazığ %50, Kırşehir %20, Melikgazi Belediyesi ise %40 olarak tespit etmiştir.

*El sanatları ve gastronomi alanında turizm faaliyetleriniz var mıdır?* Anket sorusuna 22 büyükşehir belediyesinin verdiği yanıtlar doğrultusunda aşağıda belirtilen sonuçlar elde edilmiştir.

**Tablo 5. Büyükşehir Ölçeğinde El sanatları ve Gastronomi Alanında Örnek Turizm Faaliyetleri**

|  |  |
| --- | --- |
| **Büyükşehir Belediyesi** | **El sanatları ve Gastronomi Alanında Örnek Turizm Faaliyetleri** |
| Ankara | Gastronomi Zirvesi'ne katılım sağlanmıştır. BELMEK kurslarında 31 farklı branşta el sanatları eğitimi vermektedir.  |
| Antalya | Meslek edindirme kurslarında üretilen ürünler ASMEK'te sergilenmektedir. |
| Balıkesir | El sanatlarının tanıtımı Yaygın Eğitim Şube Müdürlüğü tarafından yapılmaktadır. Gastronomi alanında ise festival ve yöresel yemekleri tanıtıcı faaliyetler yapılmaktadır.  |
| Bursa | El sanatları ve gastronomi alanında tanıtım faaliyetleri; belgesel, kısa film, tanıtım filmi, sosyal medya mecralarına özel tanıtım turları, sergiler ve festivaller şeklinde yapılmaktadır. İpek Üretim ve Tasarım Merkezinde Bursa ipeğinin tanıtımı gerçekleştirilmektedir. Kurulması planlanan Gastronomi Meslek Akademisinde yöresel lezzetlerin tanıtılması söz konusu olacaktır. Lezzetlerin tanıtım etkinlikleri dijital ortamlarda yapılmaktadır.  |
| Diyarbakır | 2019 yılında Diyarbakır Gıda ve Yöresel Lezzetler Fuarı düzenlenmiştir. UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağına gastronomi alanında başvuru yapılmıştır. Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası'nın Gastronomi ve Coğrafi İşaretler çalışması devam etmektedir. |
| Edirne | Gastronomi turizmi kapsamında her yıl Uluslararası Bando ve Ciğer Festivali düzenlenmektedir.  |
| Eskişehir | İşlik Evlerinde kilim dokuma, bebek yapımı, seramik üretimi ve turistik hediyelik eşya üretimine yönelik eğitimler verilmekte ve bu ürünlerin satılması için kooperatif faaliyetleri sürdürülmektedir.  |
| Gaziantep | Mozaik Sanatları Merkezi, Cam Sanat Merkezi ve Sanat Merkezinde el sanatları eğitimleri verilmektedir.  |
| Hatay | El sanatları alanında belediye bünyesinde açılan kurslarda üretilen ürünler sergilerde tanıtılmaktadır. Yemek kurslarında usta şefler tarafından eğitimler verilmekte sergi, davet ve organizasyonlarda tanıtımlar yapılmaktadır. |
| İzmir | Yarımada bölgesine gelen turistlere yöresel lezzetlerin tadımını yapma, zeytinin zeytinyağına dönüşüm aşamalarını gözlemleme imkânı tanınmaktadır. Bağ ve zeytin rotası oluşturulmuştur. Dünyadaki ilk modern zeytinyağı işliği Urla'daki Klazomenai antik kentinde yer almakta ve turistlerin ilgisini çekmektedir. 2009 yılında sakin şehir ünvanlı Seferihisar'da Slow Food Teos kurulmuş ve gastronomi turizminin gelişmesine katkı sağlanmıştır. 2015 yılında Dünya Gurme Kentler Ağına (DELICE) üye olunmuş ve turizm rotası oluşturulmuştur. Ayrıca turistlerin ilgisini çekecek olan yöresel ürünlerin sergilendiği yöresel pazarlar, festivaller, fuarlar, gastronomi turları ve tadım etkinlikleri düzenlenmektedir. Bu etkinliklere örnek olarak Alaçatı Ot Festivali, Seferihisar Yöresel Ürünler Pazarı, Zeytin Festivali, Mandalina Festivali, Karaburun Nergis Festivali, Urla Uluslararası Enginar Festivali, Geleneksel Urla Bağbozumu Festivali. Selçuk, Seferihisar, Menderes, Urla, Karaburun ve Çeşme'yi kapsayan 151 km'lik rotasını içeren Bağ Yolu üzerinde yöreye özgü üzüm şartlarını üreten tesisler, üzüm bağlarını gezme, şarap üretimini gözlemleme, tadım yapma ve konaklama imkânı sunulmaktadır. Zeytin Yolu üzerinde ise Güzelbahçe, Çeşme, Seferihisar, Menderes ve Selçuk ilçeleri vardır. Güzergâh üzerinde anıt zeytin ağaçları, zeytinyağı işlikleri, su kaynakları, zeytinyağı fabrikaları, seyir terasları, zeytin ezme yerleri, zeytinyağı kullanımında kullanılan taşlar, kamp yerleri, kuyular, yel ve su değirmenleri vardır. Agro Turizm (tarım turizmi) kapsamında ise Karaburun, Seferihisar ve Urla öne çıkmakta ve tematik pazarlarda yöresel ürün satışı yapılmaktadır.  |
| Kahramanmaraş | Turizm fuarlarına katılım, televizyon tanıtımları ve Dondurma Festivali yapılmaktadır.  |
| Kayseri | Yöresel lezzetlerin tanıtılması için 2019 yılında Kayseri Gastronomi Çalıştayı gerçekleştirilmiştir. Kayseri yemek kültürünü tanıtan Kayseri Mutfağı adlı kitap yayımlanmıştır. |
| Kocaeli | Hereke Halısı, Karamürsel Sepeti gibi el sanatları ürünleri ile İzmit Pişmaniyesi, İzmit Simidi gibi gastronomi ürünleri dâhil 8 adet ürünün Coğrafi İşaret tescili yapılmıştır. Bu ürünlerin tanıtım ve yaygınlaştırılması konusunda çalışmalar yürütülmektedir. |
| Konya | El sanatları ürünlerinin satışı için KOMEK birimi bulunmaktadır.  |
| Manisa | Mesir Macunu Festivali düzenlenmektedir.  |
| Mardin | Meslek Edindirme Şube Müdürlüğü'nde (MARMEK) el emeği ürünlerin üretimi ve satışı yapılmaktadır. Gastronomi Müzesi'nin yakın zamanda faaliyete geçmesi planlanmaktadır.  |
| Mersin | Tarsus ilçesinde bulunan ülkemizin 4. yeryüzü pazarında ve kadın üretici pazarında el sanatları, yöresel lezzetlerin tanıtımı ve satışı yapılmaktadır. Kentte çekilen belgeseller ve yemek kitaplarında yöresel lezzetlerin ve el sanatlarının tanıtımı yapılmaktadır. Kültür ve Sanat Hizmetleri Şube Müdürlüğündeki bayan kursiyerlere ve Bahar Emekli Evindeki kadınlara iğne oyası kursu verilmektedir.  |
| Muğla | Belen Kahvesinde Muğla El Sanatları Anonim Şirketi bünyesinde gastronomi ve el sanatları faaliyetleri yapılmaktadır. |
| Ordu | El Emeği Çarşısında el sanatları tanıtılmaktadır. |
| Sakarya | El sanatları ve Gastronomi alanında çalışmalar yapılması planlanmaktadır. |
| Şanlıurfa | Mutfak Müzesi açılmıştır. Yöresel yemeklerin yapılmasını yaygınlaştırmak için yemek kursları açılmıştır. |
| Van | Jirkan Kilimi ve Van Kahvaltısı başta olmak üzere el sanatları ve gastronomi alanında coğrafi işaret tescili yapılmıştır. |

Kaynak: Yazar tarafından hazırlanmıştır.

Tablo 5’de görüldüğü üzere, Ankara, Balıkesir, Bursa Büyükşehir Belediyeleri gastronomi alanında fuar, zirve, festival etkinliklerine katılmıştır. Bursa Büyükşehir Belediyesi Gastronomi Meslek Akademisinde yöresel lezzetleri tanıtmaktadır. Diyarbakır’da Diyarbakır Gıda ve Yöresel Lezzetler Fuarı düzenlenmiştir. Edirne’de her yıl Uluslararası Bando ve Ciğer Festivali, Kahramanmaraş’ta Dondurma, Manisa’da Mesir Macunu Festivali düzenlenmektedir. İzmir’de Slow Food Teos kurulmuş ve gastronomi turizminin gelişmesine katkı sağlamıştır. Dünya Gurme Kentler Ağına (DELICE) üye olunmuş ve turizm rotası oluşturulmuştur. Alaçatı Ot Festivali, Seferihisar Yöresel Ürünler Pazarı, Zeytin Festivali, Mandalina Festivali, Karaburun Nergis Festivali, Urla Uluslararası Enginar Festivali, Geleneksel Urla Bağbozumu Festivali düzenlenmektedir. Tematik pazarlarda ürün satışı yapılmaktadır. Van Büyükşehir Belediyesi Van Kahvaltısı ile Jirkan Kiliminin, Kocaeli’de Hereke Halısı, Karamürsel Sepeti, İzmit Pişmaniyesi, İzmit Simidinin coğrafi işaret tescili yapılmıştır.

El sanatları turizminde belediyeler meslek kursları düzenlemekte, tanıtım, kooperatif, üretilen ürünlerin satışı gibi faaliyetler yürütülmektedir. Ordu El Emeği Çarşısı, Muğla El Sanatları A.Ş. Mardin’de Meslek Edindirme Şube Müdürlüğü'nde (MARMEK), Konya’da KOMEK, Gaziantep’te Mozaik Sanatları Merkezi, Cam Sanat Merkezi ve Sanat Merkezi, Eskişehir’de İşlik Evleri’nde, Bursa’da İpek Üretim ve Tasarım Merkezinde, Antalya’da ASMEK, Ankara’da BELMEK el sanatları konusunda eğitim, üretim ve tanıtım çalışmalarının yapıldığı merkezlerdir.

*El sanatları ve gastronomi alanında turizm faaliyetleriniz var mıdır?* Anket sorusuna 18 il ve ilçe belediyesinin verdiği yanıtlar doğrultusunda aşağıda belirtilen sonuçlar elde edilmiştir.

**Tablo 6. İl ve İlçe Ölçeğinde El sanatları ve Gastronomi Alanında Örnek Turizm Faaliyetleri**

|  |  |
| --- | --- |
| **İl ve İlçe Belediyesi** | **El sanatları ve Gastronomi Alanında Örnek Turizm Faaliyetleri** |
| Afyonkarahisar | El sanatları ulusal ve uluslararası fuarlarda tanıtılmaktadır. |
| Amasya | Kültür evlerinde öğrencilere eğitim verilmektedir.  |
| Bayburt | Aile Yaşam Merkezinde düzenlenen el sanatları kursları düzenlenmektedir. |
| Bilecik | Halk Eğitim Merkezi ve Sürekli Eğitim Merkezlerinde üretilen el sanatları ürünleri yaşayan şehir müzesi satış noktasında satışa sunulmaktadır. Gastronomi alanında ise kente ilişkin yöresel yemeklerin yaşayan şehir müzesinde tanıtım etkinlikleri yapılmaktadır.  |
| Burdur | El sanatlarının tanıtımı faaliyetleri yapılmaktadır.  |
| Çanakkale | Festival ve fuarlar kapsamında gerekli tanıtım faaliyetleri yapılmaktadır.  |
| Çankırı | El sanatları ve gastronomi alanında turizm faaliyetleri yapılmaktadır. |
| Çorum | Kadın Kültür Merkezlerinde el sanatları kursları vardır. |
| Elazığ | El sanatları ürünlerinin satıldığı El İşi Göz Nuru Çarşısı hizmete girmiştir.  |
| Giresun | Kalkınma ajansı tarafından desteklenen Üreten Kadın Güçlü Kadın projesi kapsamında kentin turistik yürüyüş rotası üzerinde el sanatları ürünlerinin satışı gerçekleştirilecektir. |
| Isparta | Belediyenin Güleryum Biriminde el sanatları ürünleri sergilenmektedir. Yemek kurslarında usta şefler tarafından eğitimler verilmektedir. Sergi, davet ve organizasyonlarda tanıtım faaliyetleri yapılmaktadır. |
| Karabağlar | İlçe Halk Eğitim Merkezleri bünyesinde Gastronomi Kursları verilmektedir.  |
| Kırşehir | Geleneksel el sanatları atölyesinde hat, tezhip gibi el sanatları kursları yapılmaktadır. Neşet Ertaş Kültür Merkezi, Belediye Gençlik Merkezi ve Aile Yaşam Merkezinde üretilen eserler sergilenmektedir.  |
| Melikgazi  | Melikgazi Meslek Edindirme Kursları (MELMEK) bünyesinde üretilen el sanatları ürünlerinin kurulması planlanan e-ticaret sitesinde satışı yapılacaktır. |
| Rize | Kadın Beceri Geliştirme Merkezi‘nde yöresel el sanatları eğitimi verilmektedir. |
| Selçuklu | Büyük Selçuklu Devleti eserlerinin yapıldığı ve sergilendiği çini ve seramik atölyeleri bulunmaktadır. Sille Sanat Galerisi ile yöre turizmine katkı sağlanması hedeflenmektedir. |
| Sincan | El sanatları alanında kurslar düzenlenmektedir.  |
| Yıldırım | El sanatları alanında kurslar düzenlenmektedir.  |

Kaynak: Yazar tarafından hazırlanmıştır.

Tablo 6’da görüldüğü üzere il ve ilçe bazında el sanatları ve gastronomi alanında turizm faaliyetleri el sanatlarının öğretilmesi ve tanıtılması şeklinde gerçekleştirilmektedir. Afyonkarahisar el sanatlarını ulusal ve uluslararası fuarlarda tanıtmaktadır, Amasya’da el sanatları eğitimleri, Bayburt’ta kurslar, Karabağlar’da gastronomi kursları, Kırşehir’de el sanatları kurslarında üretilen ürünler Neşet Ertaş Kültür Merkezi, Belediye Gençlik Merkezi ve Aile Yaşam Merkezinde sergilenmektedir, Giresun’da turistik yürüyüş rotası üzerinde el sanatları ürünlerinin satışı yapılmaktadır. Melikgazi’de MELMEK kurslarında üretilen ürünler e-ticaret sitesinde satılmaktadır. Rize, Sincan, Yıldırım’da el sanatları eğitimi verilmekte, Selçuklu’da atölyeler bulunmakta ve sanat galerisinde sergilenmektedir.

**SONUÇ**

Yöresel yemekler gastronomi deneyimi yaşamak isteyen turistler için vazgeçilmez unsurlardan biridir. Gastronomi postmodern toplumlarda toplum kimliğinin tanıtılmasında önemli bir rol oynamaktadır ve bu yüzden turizm odağında büyük bir öneme sahiptir (Richards, 2002:3-4). Gastronomi turizmi ve tamamlayıcısı olarak anılan el sanatları faaliyetleri fuarlar ve festivaller gibi etkinliklerle desteklenmekte ve destinasyonlar için rekabet avantajı yaratmaktadır. Bu çalışmada belediyelerin gastronomi ve el sanatları turizmi alanında gerçekleştirdikleri faaliyetler 83 adet belediyenin (büyükşehir, il, ilçe belediyesinin) katılımı ile araştırılmıştır. Çalışmada nitel araştırma yöntemi kullanılmış olup yarı yapılandırılmış görüşme tekniği ile Türkiye’deki tüm belediyelerin Kültür Müdürlüklerine form gönderilmesi suretiyle sorular sorulmuştur. Tüm belediyelerden dönüş olmaması araştırmanın kısıtını oluşturmaktadır. Gastronomi ve el sanatları alanında hangi örnek faaliyetlerde bulunulduğu, gastronomi turizminin kent turizmine katkısının ne oranda olduğu, el sanatları alanında turizm faaliyetleri alan araştırması kapsamında incelenmiştir. Alan araştırması kapsamında formda yer alan sorular aşağıdaki gibidir:

*Belediyenizin gastronomi turizmini geliştirmek amacıyla yaptığı faaliyetler nelerdir?*

*Gastronomi turizminin kent turizmine katkısı ne orandadır?*

*Belediyenizin gastronomi turizmini geliştirmek amacıyla yaptığı faaliyetler nelerdir?*

*El sanatları ve gastronomi alanında turizm faaliyetleriniz var mıdır?*

Araştırma kapsamında *Belediyenizin gastronomi turizmini geliştirmek amacıyla yaptığı faaliyetler nelerdir? Gastronomi turizminin kent turizmine katkısı ne orandadır?* Sorusuna 24 büyükşehir belediyesinden, 19 il ve ilçe belediyesinden dönüş yapılmıştır. *El sanatları ve gastronomi alanında turizm faaliyetleriniz var mıdır?* Anket sorusuna 22 büyükşehir belediyesi ve 18 il ve ilçe belediyesinden dönüş yapılmıştır. Elde edilen bulgular şöyledir: Diyarbakır, Adana, Balıkesir, Kayseri, Konya Büyükşehir Belediyeleri gastronomi alanında UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağına dâhil olmuştur ([www.unesco.org.tr](http://www.unesco.org.tr), 2022). Muğla, Kocaeli ve Balıkesir Büyükşehir Belediyesi yemek kitabı çalışmaları ile yöresel lezzetlerini tanıtmaktadır. Antalya, Aydın, Bursa, Denizli, Gaziantep, Hatay, Kahramanmaraş, Manisa, Mersin, Şanlıurfa fuar, festival vb. organizasyonlarla yemek kültürlerini tanıtmaktadır. Ayrıca Eskişehir turizm envanterinin hazırlanması çalışmalarını yürütmektedir. Diyarbakır’da yöresel yemeklerin tanıtımı için Gastro İnovasyon Merkezi, Hatay’da Gastronomi Evi tanıtımı desteklemektedir. Mardin’de yöresel yemeklerin tanıtımı için tahsis edilen mekânın restorasyonu devam etmektedir. Gaziantep, Hatay gastronomi alanında festival düzenlemiştir. İzmir gastronomi alanında uluslararası organizasyonlara ev sahipliği yapmayı planlamaktadır. Kayseri’de Gastronomi Çalıştayı gerçekleştirilmiştir. Şanlıurfa’da mutfak müzesi açılmıştır. Tekirdağ lezzet rotasını hazırlamıştır. Ordu’da Çikolata Park Projesi ile yöresel lezzetlerin tanıtımı ve ekonomiye katkı hedeflenmiştir. Denizli Büyükşehir Belediyesi gastronomi turizminin kent turizmine katkısını %10, Kahramanmaraş %6, Kayseri %90, Kocaeli %15, Mardin Büyükşehir Belediyesi ise %20 olarak tespit etmiştir. Bitlis Belediyesi yemek kitabı çalışmaları ile yöresel lezzetlerini tanıtmaktadır. Afyonkarahisar, Çanakkale, Denizli, Giresun, Sincan fuar, festival vb. organizasyonlarla yemek kültürlerini tanıtmaktadır. Ayrıca Afyonkarahisar’da yöresel yemeklerin tanıtımı için Gastronomi Evi, Kırşehir’de Ağalar Konağı kurulmuştur. Üsküdar yöresel lezzetlerin nerede yenebileceğine dair bir rehber hazırlamıştır. Giresun kentin turistik yürüyüş rotası üzerinde yöresel lezzetlerin yer aldığı tadım alanı ve satış büfelerinin kurulması konusunda gerekli desteği almıştır. Edirne, Melikgazi, Karabağlar Belediyesi gastronomi alanında festival düzenlemiştir. Yalova’da Engelsiz Kafe bünyesinde Çölyak Mutfağı oluşturulmuştur. Bartın, Kırşehir gibi belediyeler yöresel lezzetlerin coğrafi işaret tescilini yaptırmıştır. Bilecik Belediyesi gastronomi turizminin kent turizmine katkısını %5, Çankırı ve Denizli %10, Edirne %80, Elazığ %50, Kırşehir %20, Melikgazi Belediyesi ise %40 olarak tespit etmiştir. Ankara, Balıkesir, Bursa Büyükşehir Belediyeleri gastronomi alanında fuar, zirve, festival etkinliklerine katılmıştır. Bursa Büyükşehir Belediyesi Gastronomi Meslek Akademisi’nde yöresel lezzetleri tanıtmaktadır. Diyarbakır’da Diyarbakır Gıda ve Yöresel Lezzetler Fuarı düzenlenmiştir. Edirne’de her yıl Uluslararası Bando ve Ciğer Festivali, Kahramanmaraş’ta Dondurma, Manisa’da Mesir Macunu Festivali düzenlenmektedir. İzmir’de Slow Food Teos kurulmuş ve gastronomi turizminin gelişmesine katkı sağlamıştır. Dünya Gurme Kentler Ağı'na (DELICE) üye olunmuş ve turizm rotası oluşturulmuştur. Alaçatı Ot Festivali, Seferihisar Yöresel Ürünler Pazarı, Zeytin Festivali, Mandalina Festivali, Karaburun Nergis Festivali, Urla Uluslararası Enginar Festivali, Geleneksel Urla Bağbozumu Festivali düzenlenmektedir. Tematik pazarlarda ürün satışı yapılmaktadır. Van Büyükşehir Belediyesi Van Kahvaltısı ile Jirkan Kiliminin, Kocaeli’de Hereke Halısı, Karamürsel Sepeti, İzmit Pişmaniyesi, İzmit Simidinin coğrafi işaret tescilini yapmıştır. Elde edilen bulgulardan öne çıkan örnek faaliyetler aşağıdaki tabloda özetlenmiştir.

**Tablo 7. Belediyelerde Gastronomi ve El Sanatları Turizmini Geliştirmek için Yapılan Örnek Faaliyetler**

|  |  |
| --- | --- |
| **Belediye** | **Örnek Faaliyetler** |
| Bursa, Konya, Diyarbakır  | UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağına Gastronomi alanında dâhil olmuştur |
| Muğla, Kocaeli, Balıkesir, Bitlis | Yemek kitabı çalışmaları ile yöresel lezzetlerini tanıtmaktadır |
| Ankara, Balıkesir, Antalya, Aydın, Bursa, Denizli, Gaziantep, Hatay, Kahramanmaraş, Manisa, Mersin, Şanlıurfa, İzmir, Afyonkarahisar, Çanakkale, Denizli, Giresun, Sincan, Edirne, Melikgazi, Karabağlar, Diyarbakır, Edirne, Kahramanmaraş, Manisa | Ulusal ve uluslararası fuar ve festivallerde yöresel lezzetlerini tanıtmaktadır |
| Diyarbakır | Yöresel yemeklerin tanıtımı için Gastro İnovasyon Merkezini kurmuştur |
| Hatay | Gastronomi Evini kurmuştur |
| Kayseri | Gastronomi Çalıştayı yapmıştır |
| Şanlıurfa, Gaziantep | Mutfak Müzesi açılmıştır |
| Ordu | Çikolatapark Projesi hayata geçirilmiştir |
| Afyonkarahisar | Yöresel yemeklerin tanıtımı için Gastronomi Evi kurulmuştur |
| Kırşehir | Yöresel yemeklerin tanıtımı için Ağalar Konağı kurulmuştur |
| Üsküdar | Yöresel lezzetleri tanıtan bir rehber hazırlamıştır |
| Yalova | Çölyak Mutfağı oluşturulmuştur |
| İzmir | Slow Food Teos kurulmuştur, Dünya Gurme Kentler Ağı'na (DELICE) üye olunmuş ve turizm rotası oluşturulmuştur. Alaçatı Ot Festivali, Seferihisar Yöresel Ürünler Pazarı, Zeytin Festivali, Mandalina Festivali, Karaburun Nergis Festivali, Urla Uluslararası Enginar Festivali, Geleneksel Urla Bağbozumu Festivali düzenlenmektedir |
| Van, Kocaeli, İzmit | Van Büyükşehir Belediyesi Van Kahvaltısı ile Jirkan Kiliminin, Kocaeli’de Hereke Halısı, Karamürsel Sepeti, İzmit Pişmaniyesi, İzmit Simidinin coğrafi işaret tescili yapılmıştır |
| Ordu, Muğla, Mardin, Konya, Gaziantep, Eskişehir, Bursa, Antalya, Ankara | Ordu El Emeği Çarşısı, Muğla El Sanatları A.Ş., Mardin’de Meslek Edindirme Şube Müdürlüğü'nde (MARMEK), Konya’da KOMEK, Gaziantep’te Mozaik Sanatları Merkezi, Cam Sanat Merkezi ve Sanat Merkezi, Eskişehir’de İşlik Evlerinde, Bursa’da İpek Üretim ve Tasarım Merkezinde, Antalya’da ASMEK, Ankara’da BELMEK kurulmuştur |
| Afyonkarahisar | El sanatları ürünleri ulusal ve uluslararası fuarlarda tanıtılmaktadır |
| Amasya, Bayburt, Karabağlar, Kırşehir, Melikgazi, Rize, Sincan, Yıldırım, Selçuklu | El sanatları konusunda eğitim faaliyetleri yapılmaktadır |

Kaynak: Yazar tarafından hazırlanmıştır.

Tablo 7’de görüldüğü üzere belediyelerin büyük bir kısmında eğitici kursların faaliyet gösterdiği ve yöresel yemeklerin yaşatılması için ulusal/uluslararası fuar ve festivallerin düzenlenmesine önem verildiği tespit edilmiştir. Balıkesir ve Kayseri Büyükşehir Belediyeleri tarafından yemek kitapları yayımlanmıştır. On belediye tarafından coğrafi işaretli ürün tescili yapılmıştır. Kadınlar, çiftçiler ve kooperatifler desteklenerek gastronomi turizminin ekonomik etkilerinin sürdürülebilir ve rekabetçi olması sağlanmaktadır. Afyonkarahisar’da Gastronomi Evi, Kırşehir’de Ağalar Konağı gastronomi turizminin gelişmesi için hizmete açılmıştır. Şanlıurfa ve Gaziantep’te Mutfak Müzesi kurulmuştur. El sanatları alanında ise; meslek edindirme kurslarının faaliyet gösterdiği, kültür evleri ve eğitim merkezlerinde el sanatlarının yaşatıldığı ve yörenin tanıtımına katkı sağlamak için sergilendiği, ürünlerin satışa sunularak ekonomik değere dönüştürüldüğü tespit edilmiştir. Yukarıda paylaşılan bulgular ışığında belediyelerin gastronomi ve el sanatları turizminde gelişme göstermesi için; ulusal ve uluslararası düzeyde tanıtıma önem vermesi, gastronomik kimliği öne çıkaran yemek hikâyeleriyle yöresel lezzetlerin tanıtıma önem verilmesi, gastronomi ve el sanatları turizminin gelişmesi için inovatif faaliyetler düzenlemek ve politikalar üretmek önerilmektedir.

Bu alanda çalışan araştırmacılara gastronomik kimliğin öne çıkarılması için ne tür tanıtım faaliyetlerinin yapılması gerektiğine odaklanılması önerilmektedir.

**KAYNAKÇA**

Akkaya, Ayşenur, Ceyhun Can Özcan, (2019)” Türkiye’de Gastronomi Turizminin Ekonomik Etkilerinin İndeks Değerlendirmesi” **Journal Of Social And Humanities Sciences Research**, Vol: 6, No:32.

Beşirli, Hayati, “Yemek, Kültür ve Kimlik”, https://www.millifolklor.com/PdfViewer.aspx?Sayi=87&Sayfa=156, (Erişim Tarihi: 16.03.2021).

Bonow, Madeleine, Paulina Rytkönen (2012), “Gastronomy And Tourısm As A Regıonal Development Tool – The Case Of Jämtland” **Advances in Food, Hospitality and Tourism**, Vol: 2, No:1.

Coğrafi İşaretler, [www.ci.gov.tr](http://www.ci.gov.tr), (Erişim Tarihi: 10.04.2021)

Cömert, Menekşe ve Fügen Durlu Özkaya (2014), “Gastronomi Turizminde Türk Mutfağının Önemi” Journal of **Tourism and Gastronomy Studies**, Cilt 2, Sayı 2.

Çalışkan, Osman (2013), “Gastronomic Identity in Terms of Destination Competitiveness and Travel Motivation”, **Journal of Tourism and Gastronomy Studies**, Cilt: 01, Yıl:1.

Çevik, Samet ve Melahat Yıldırım Saçılık (2011), Destinasyonun Rekabet Avantajı Elde Etmesinde Gastronomi Turizminin Rolü: Erdek Örneği, **12. Ulusal Turizm Kongresi Bildiriler Kitabı,** https://www.researchgate.net/publication/313652067\_Destinasyonun\_Rekabet\_Avantaji\_Elde\_Etmesinde\_Gastronomi\_Turizminin\_Rolu\_Erdek\_Ornegi[http://www.researchgate.net/](http://www.researchgate.net), (Erişim Tarihi: 16.03.2021).

Danhi, Robert (2003), What is your country’s culinary identity? **Culinology Currents**, Winter.

David Hillel, Yaniv Belhassen, Amir Shani (2012), “What makes a gastronomic destination attractive? Evidence from the Israeli Negev”, **Tourism Management**, Vol. 2013, No.36, 2012, s. 209

Dünya Turizm Örgütü, <https://www.unwto.org/sustainable-development/reports-oneplanet-stp> (Erişim Tarihi: 10.04.2021)

Etimolojik Anlam, <https://www.etymonline.com/search?q=GASTRONOMY>, (Erişim Tarihi: 11.03.2021).

Eusabia B. Ondieki , Esther J. Kotut , Caroline K. Gatobu , Elizabeth M. Wambari (2017), “Gastronomic Identity: Role of the Environment and Culture on Culinary Tourism” **African Journal of Tourism, Hospitality and Leisure Studies**, Vol. 3 (1).

Fields, Kevin Ed. Anne-Mette Hjalager, Greg Richards (2002), “Demand fort he Gastronomy Tourism Product: Motivational Factors” in **Tourism and Gastronomy**, New York.

Gastronomi,<https://www.oed.com/view/Entry/77032?redirectedFrom=gastronomy&>, (Erişim Tarihi: 11.03.2021).

Greg Richards, “The Role of Gastronomy in Tourism Development” <https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/>, (Erişim Tarihi: 22.03.2021).

Jaksa Kivela, John C. Crotts (2005), “Gastronomy Tourism: A Meaningful Travel Market Segment” **Journal of Culinary Science & Technology**, Vol. 4 (2-3), s.39-40.

Joan C. Henderson (2009), “Food Tourism Reviewed” **British Food Journal**, Vol. 111 No. 4, Emerald Group Publishing Limited.

Kivela, Jaksa ve John C. Crotts (2006), “Tourism and Gastronomy’s Influence on How Tourists Experience a Destination” **Journal of Hospitality & Tourism Research**, Vol: 30, No:3.

Martins, Marco (2016), “Gastronomic Tourism and the Creative Economy” **Journal of Tourism, Heritage & Services Marketing**, Vol: 2, No:2.

McKercher, B, Fevzi Okumus ve Bendegul Okumus (2008), “Food Tourism as a Viable Market Segment: It’s all how you cook the numbers” **Journal of Travel & Tourism Marketing**, Cilt 25, Sayı 2.

Menekşe Cömert ve Fügen Durlu Özkaya (2014),“Gastronomi Turizminde Türk Mutfağının Önemi”, Journal of Tourism and Gastronomy Studies, Cilt: 02, Yıl:2.

Montagne, Prosper, Charlotte Turgeon (1977), **Gastronome, The New Larousse Gastronomique**, New York: Crown Publishers, s.364.

N. Ebru Karabağ Aydeniz, Sergio Taddonio, “Adaptive Reuse” Of Industrial Heritage For “The Experience Economy” Purpose In Historical City Center Of Ayvalık; Preservation Of An Old Olive Oil Factory As A Gastronomy Center”, Environment and Architecture, [www.researchgate.net](http://www.researchgate.net), (Erişim Tarihi:22.03.2021).

OECD (2014), “Tourism and the Creative Economy”, **OECD Studies on Tourism**, OECD Publishing.

Ondieki Eusabi B., Esther J. Kotut, Caroline K. Gatobu, Elizabeth M. Wambari (2017), Gastronomic Identity: Role of the Environment and Culture on Culinary Tourism, http://onlinesciencejournals.com/index.php/ajthls/index 1, s.20. (Erişim Tarihi: 16.03.2021).

Richards, Greg (2002), “Gastronomy: An Essential Ingredient in Tourism Production and Consumption?”, A.M. Hjalager, ve G. Richards, (Ed.), **Tourism and Gastronomy**, London, Routledge.

Rosario Scarpato, “Gastronomy as a tourist product: The perspective of Gastronomy Studies” [www.academia.edu](http://www.academia.edu), s.104, (Erişim Tarihi: 31.03.2021).

Sandra Marıa Sanchez-Canizares, Toma´s Lopez-Guzman (2012), “Gastronomy As A Tourism Resource: Profile Of The Culinary Tourist” **Current Issues in Tourism**, Vol. 15, No. 3, s.229-242-243.

Sarıışık, Mehmet ve Gülçin Özbay (2015), “Gastronomi Turizmi Üzerine Bir Literatür İncelemesi*”* **Turizm Araştırmaları Dergisi**, Cilt 26, Sayı 2.

Scarpato, Rosario (2021), Gastronomy as a tourist product: The perspective of gastronomy studies, <https://www.academia.edu/2496734/Gastronomy_as_a_tourist_product_The_perspective_of_gastronomy_studies> , (Erişim Tarihi: 12.03.2021).

Şahin, Güven (2013), “Coğrafi İşaretlerin Önemi ve Vize (Kırklareli)’nin Coğrafi İşaretleri” **Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi**, Sayı:15.

Turizm Şurası, <https://turizmsurasi.ktb.gov.tr/TR-204586/gastronomi-turizmi-komisyonu-sonuc-raporu.html>, (Erişim Tarihi: 10.04.2021)

UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı, <https://www.unesco.org.tr/Pages/88/129/UNESCO-Yarat%C4%B1c%C4%B1-S%CC%A7ehirler-Ag%CC%86%C4%B1> , (Erişim Tarihi: 31.03.2021).

UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı, <https://www.unesco.org.tr/Pages/88/129/UNESCO-Yarat%C4%B1c%C4%B1-S%CC%A7ehirler-Ag%CC%86%C4%B1> , (Erişim Tarihi: 29.06.2022).