

**GASTRONOMİ TURİZMİNİN SÜRDÜRÜLEBİLİRLİĞİNDE, GASTRONOMİ  
ROTALARININ ÖNEMİ**

THE IMPORTANCE OF GASTRONOMY ROUTES IN THE SUSTAINABILITY OF  
GASTRONOMY TOURISM

**Doç. Dr. Burcu Gülsevil BELBER,**

Nevşehir HBV Üniversitesi, Turizm Fakültesi

bbelber@nevsehir.edu.tr, 05072454950

ORCID NO: 0000-0002-7586-4407

**Öğr. Gör. Mahmut Doğan KAMIŞ**

Nevşehir HBV Üniversitesi, ÜSET Turizm Meslek Yüksekokulu

mdkamis@nevsehir.edu.tr, 05537951922

ORCID NO: 0000-0002-2518-733X

**ÖZET**

Gastronomi, toplumların yiyecek-içecek kültürlerini yansıttığı gibi, yerli ve yabancı turistlerin ihtiyaç ve taleplerine de cevap vermektedir. Gastronomi turizmi; destinasyonlara gerçekleştirilen, eğlenme amaçlı yiyecek-içeceklerle ilgili rekreasyonel deneyimsel etkinliklerin bütünüdür. Gastronomi turizminin temel motivasyonu, özel bir yemeği tatmak, bir yemeğin üretim aşamalarını görmek için yiyecek-içecek üreticilerini, festivalleri, restoranları ve özel alanları ziyaret etmektir. Gastronomi rotaları ise belli bir güzergâhın belirleyici unsurlarıyla, yerinde yeni ürünler deneme, geleneksel pazarları ziyaret etme ve yerel dükkânlardan alışveriş yapma vb. etkinliklerin sunulmasıdır. Gastronomi rotalarının temel motivasyonu; turistik bir destinasyona ziyarette bulunacak turistlerin, bölgede karşılaşılabilecekleri yiyecek-içecekler, gastronomik etkinlikler ve gastronomik ürünler hakkındaki bilgileri toplu olarak bir arada bulabilmelerini sağlamaktır.

Türkiye’de gastronomi bakımından zengin birçok il bulunmaktadır. Gastronomi rotalarının belirlenmesiyle ve turistlere duyurulmasıyla, meşhur yemeklerin, restoranların, yemek festivallerinin vb. turistik olanakların, turistler tarafından kolayca öğrenilmesi ve daha tatmin edici seyahat deneyimlerinin yaşanması sağlanabilecektir. Ayrıca rotaları belirlenen şehirlerin tanınırlığının ve tercih edilirliliğinin artmasına da katkıda bulunulacaktır. Bu bağlamda söz konusu çalışmanın amacı; gastronomi turizminin sürdürülebilirliğinde, gastronomi rotalarının önemini ortaya koymaktır.

Bu çalışmada literatür taraması yapılmış, gastronomi rotalarının belirlenmesi ve gastronomi turizminin sürdürülebilirliği için öneriler geliştiren çalışmalar incelenmiş, söz konusu çalışmalardan yola çıkılarak, gastronomi turizminin sürdürülebilirliğinin sağlanmasında, gastronomi rotalarının belirlenmesinin önemi ortaya koyulmaya çalışılmıştır.

Literatür taramasından elde edilen bulgulara göre; CBS vb. sayısal veri sistemlerinin turizm sektöründe kullanılmasıyla, doğal/kültürel mekânların korunmasının, kayıt altına alınmasının, sürdürülebilir bir anlayışla gelecek nesillere aktarılmasının sağlanabileceği, turizm değerlerinin modern olarak pazarlanmasına katkıda bulunulabileceği, destinasyonların rekabet gücünün arttırılabileceği, zeytin vb. ürünlerle ilgili gastronomi rotalarının çıkartılmasıyla, turistik ürün olarak kullanılacak ürünlerin yetiştirildiği tarlaların kapasitesinin verimli kullanılabileceği, turistik destinasyonlara ait kültürel özelliklerin ve yöresel gıda ürünlerinin daha iyi tanınmasının sağlanabileceği gibi konuların incelendiği tespit edilmiştir.

Söz konusu bu literatür taramasıyla elde edilen bulgulardan yola çıkılarak Türkiye'deki gastronomik zenginliğe sahip olan destinasyonların, akademik çalışma ve projelerle teker teker incelenmesinin ve bu destinasyonlara yönelik rotaların çeşitli sayısal sistemler kullanılarak tespit edilmesinin, gastronomi turizminin sürdürülebilirliği bakımından önemli faydalar sağlayabileceği düşünülmektedir.

**Anahtar kelimeler:** Gastronomi Turizmi, Sürdürülebilirlik, Gastronomi Rotaları.

## **ABSTRACT**

Gastronomy not only reflects the food and beverage cultures of societies, but also responds to the needs and demands of domestic and foreign tourists. Gastronomic tourism; It is the whole of recreational experiential activities related to food and beverage for entertainment purposes carried out in destinations. The main motivation of gastronomic tourism is to visit food and beverage producers, festivals, restaurants and special areas to taste a special dish and see the production stages of a dish. Gastronomy routes are defined as that is consist of trying new products on the spot, visiting traditional markets and shopping at local shops, etc., with the defining elements of a particular route. presenting activities. The main motivation of the gastronomic routes; It is to ensure that the tourists who will visit a touristic destination can find together information about the food and beverages, gastronomic events and gastronomic products that they may encounter in the region.

There are many provinces in Turkey that are rich in gastronomy. With the determination of gastronomic routes and announcing them to tourists, famous dishes, restaurants, food festivals, etc. touristic opportunities will be easily learned by tourists and more satisfying travel experiences will be experienced. It will also contribute to increasing the recognition and preferability of the cities whose routes are determined. In this context, the aim of this study is; to reveal the importance of gastronomy routes in the sustainability of gastronomic tourism.

In this study, literature review was made, studies that developed suggestions for the determination of gastronomy routes and the sustainability of gastronomy tourism were examined, and the importance of determining gastronomy routes in ensuring the sustainability of gastronomy tourism was tried to be revealed based on these studies.

According to the findings obtained from the literature review; GIS etc. with the use of digital data systems in the tourism sector, it is possible to protect natural / cultural places, to record

them, to transfer them to future generations with a sustainable understanding, to contribute to the modern marketing of tourism values, to increase the competitiveness of destinations, olive etc. it has been determined that by removing the gastronomic routes related to the products, the capacity of the fields where the products that can be used as touristic products can be used efficiently, the cultural characteristics of the touristic destinations and the local food products can be better recognized.

Based on the findings obtained from this literature review, it is thought that examining the gastronomic rich destinations in Turkey one by one with academic studies and projects and determining the routes to these destinations using various numerical systems can provide important benefits in terms of the sustainability of gastronomic tourism.

**Keywords:** Gastronomy Tourism, Sustainability, Gastronomy Routes.

## **GİRİŞ**

Geleneksel mutfakların çağlar boyunca gelişip oluşmasında o ulusun yaşadığı coğrafyanın, iklimin, siyasi olayların, kurdukları devletlerin, ticari ilişkilerin, dinsel inanışların ve kültürel yapının etkisi bulunmaktadır (Karaca & Altun, 2017). Anadolu toprakları; Hitit, Lidya, Selçuklu ve Osmanlı İmparatorluğu gibi büyük birçok medeniyete ev sahipliği yapmış ve bu vesileyle geçmişten günümüze kadar ulaşan zengin bir gastronomik birikimin oluşması söz konusu olmuştur (Tanrısever & Ekerim, 2018).

Mutfak kültürleri ülkelerin turizm pazarlamasında da önemli bir konuma sahiptir. Yemeklerin sunumundan hazırlanışına kadar her şey turizmin bir parçası olarak görülmekte ve tanıtımın da bu şekilde olumlu yönde gerçekleşmesine etkiye bulunmaktadır (Burçak & Aracı, 2013). Sürdürülebilir turizmin desteklenmesinde yeme-içme önemli bir yere sahiptir. Bir destinasyonun sahip olduğu zengin yiyecek içecek kültürü, o bölgede turizm ürünü ve turist deneyimlerinin beklentiyi karşılamaında fayda sağlamaktadır. Ziyaretçilerin yiyecek içecek ürünlerine harcadıkları para, turizm sektörünün gelişmesinde önemli bir katkı sağlamaktadır (Akdu & Akdu, 2018). Turistlerin yeme içme gereksinimleri ve bu gereksinimlerini yöresel mutfak kültüründen deneyimleme isteği, turizm ile gastronominin her zaman iç içe olmasını zorunlu hale getirmektedir. Yemeğin turistik ürünün ayrılmaz ve değerli bir parçası olması, gastronomi turizmine kayda değer bir ivme kazandırmaktadır. Turistik aktivitelere katılan kişiler, ziyaret ettikleri yerlerin doğal ve tarihi çekicilikleri ile birlikte kültürel zenginliklerine de önem vermektedir. Bu sayede kültürel yapının önemli bir parçasını oluşturan yiyecek ve içecekler, gastronomi ile birlikte turizm faaliyetlerinin de önemli bir parçası haline gelmektedir (Görkem & Sevim, 2011). Bu durum, bölgelerin ve ülkelerin destinasyon imajı yaratma çabalarına, gastronomi turizmi ile farklı bir boyut kazandırmaktadır (Derinalp Çanakçı vd., 2015).

Genel manada gastronomi turizmi, insanların yiyecekler ile ilgili tecrübelerini tanımlayan bir kavram olarak değerlendirilmektedir. Literatüre ilk defa Lucy M. Long tarafından 1998 yılında kazandırılan bu terim, farklı kültürleri yiyecek yoluyla ifade etmeyi amaçlamıştır. Long,

gastronomi turizmini, "bilinenden farklı bir mutfak kültüründeki yiyeceklerin tüketilmesini, hazırlanmasını, sunulmasını ve mutfağını, öğün sistemlerini, yeme biçimlerini keşfetmek amacıyla gerçekleştirilen turizm şekli" olarak tanımlamıştır. Bir başka tanıma göre gastronomi turizmi; temel motivasyon kaynağı bir yemeğin tadımını yapmak veya bir yemeğin üretim aşamalarını görmek amacıyla, yiyecek üreticilerini, yemek festivallerini, restoranları ve özel alanları ziyaret etmektir (Hall vd., 2013).

Gastronomi rotası ise; belli bir güzergâhın belirleyici unsurlarıyla, yerinde yeni ürünler deneme, geleneksel pazarları ziyaret etme ve yerel dükkânlardan alışveriş yapma vb. etkinliklerin sunulmasıdır (Akdağ & Üzülmöz, 2020).

Günümüzün teknolojik gelişmeleri sayesinde turistler, turistik seyahat maksadıyla gidecekleri bölgeyi veya güzergâhı önceden tanıma fırsatı bulabilmektedirler. Bu bağlamda turistler, destinasyon seçimi yaparken, güzergâhlarını belirlerken, destinasyon çekiciliklerini ve olanaklarını araştırırken, bu tarz bilgileri sunan teknolojilerden faydalanabilmektedirler.

Gastronomiye ilişkin çalışmalar incelendiğinde; gastronomi rotalarının hem destinasyon pazarlaması ve sürdürülebilirliğine hem de gastronomi turizmine katılacak turistlere, seçim ve planlama konusunda büyük katkılar sağladığı söylenebilir.

Bu bağlamda söz konusu çalışmada; gastronomi rotaları ile ilgili öneriler geliştiren akademik çalışmalar derlenmiştir. Böylece, gelecekte yapılabilecek çalışmalara önerilerde bulunmak amaçlanmıştır.

## **ARAŞTIRMANIN AMACI VE YÖNTEMİ**

Bu çalışmada; gastronomi rotalarının belirlenmesi ve gastronomi turizminin sürdürülebilirliği için öneriler geliştiren çalışmalar incelenmiş, söz konusu çalışmalardan yola çıkılarak, gastronomi turizminin sürdürülebilirliğinin sağlanmasında, gastronomi rotalarının belirlenmesinin ve kullanılmasının önemini ortaya koymak amaçlanmıştır.

Araştırma, yapılan yerli ve yabancı literatür taraması sonucunda alanda henüz yapılmamış veya geliştirilmeye ihtiyaç duyan çalışmaların belirlenmesi açısından önemlidir ve bu bağlamda literatüre katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Ulaşılabilen çalışmalar, yayınlanma sırasına göre Tablo 1’de verilmiştir.

Tablo 1. Araştırma Kapsamında İncelenen Çalışmalar

<b>ÇALIŞMANIN YAZARI VE TARİHİ</b>	<b>ELE ALINAN BÖLGE</b>	<b>ELE ALINAN GASTRONOMİK UNSUR</b>
Kervankıran, İ. & Çuhadar, M. (2014)	Genel	Genel
Demirkol, C., Salha, H. & Cinnioğlu, H. (2016)	Trakya	Şarap
Erşen, G., Yüncü, H. R., Metin, T. C. & Çabuk, A. (2016)	İzmir-Karaburun	Zeytin Zeytinyağı
Kızıllırmak, İ., Ofluoğlu, M. & Şişik, L. (2016)	Türkiye Geneli	Yerel Lezzetler

Çakır, A., Çiftçi, G. & Çakır, G. (2017)	Trakya	Yerel Lezzetler
Madeira, A., Correia, A. & Filipe, J. (2017)	Portekiz-Lizbon	Şarap
Çavuşoğlu, M. & Çavuşoğlu, O. (2018)	Gökçeada	Yerel Lezzetler
Özkaya, F. D., Özkaya, M. T., Tunalioglu, R., Bayar, R. & Tunalioglu, E. (2018)	Türkiye Geneli	Zeytin, Zeytinyağı
Duran, E., Eryücel, Ö. & Özcan, Z. (2019)	Çanakkale	Şarap
Bayar, S. (2020)	Gaziantep	Yerel Lezzetler
Üzülmöz, M. & Akdağ, G. (2020)	Adana Antakya Gaziantep	Yerel Lezzetler
Ekerim, F. (2020)	Türkiye Geneli	Genel
Gül, S. & Yılmaz, A. (2020)	Vezirköprü	Yerel Lezzetler
Onur, N. (2021)	Hatay	Yerel Lezzetler

Ayrıca bu çalışmada, gastronomi rotası konusunda yapılan akademik çalışmalarını derleyerek konuyla ilgili eksiklikleri belirlemek ve gelecekte yapılabilecek çalışmalara yönelik önerilerde bulunmak da amaçlanmıştır.

## **BULGULAR**

Araştırma, yerli ve yabancı literatür taraması ile ulaşılabilen çalışmaların, tarih sırasına göre kapsamlarının ve bulgularının sunulması ile gerçekleştirilmiştir. Bu bağlamda literatürde günümüze kadar yapılmış çalışmaların yorumlarının yapılması ve henüz çalışılmamış konuların tespiti mümkün olmuştur.

Kervankıran ve Çuhadar (2014), yaptıkları çalışmada CBS'nin turizm sektöründe kullanımı sayesinde; hem doğal ve kültürel mekânların korunabilmesinin, kayıt altına alınabilmesinin ve sürdürülebilir bir anlayışla gelecek nesillere aktarılmasının sağlanabileceğini hem de turizm değerlerinin modern olarak pazarlanmasına katkı sağlayarak rekabet gücünün artırılabilceğini belirtmişlerdir.

Demirkol vd., 2016 yılında yaptıkları araştırmada; Trakya bağ rotasında yer alan Tekirdağ, Şarköy, Gelibolu ve Çerkezköy'deki 12 işletmeyi ziyaret eden turistler üzerinde bir anket uygulamış ve ziyaretçilerin bölge hakkındaki algılarını ölçmeyi amaçlamışlardır. Ayrıca Trakya Bağ Rotasının bulunduğu illerde yaşayan yerli halkın misafirperverliği, bu seyahati tercih etme nedenleri incelenmiş ve katılımcıların yaklaşık %65'i olumlu görüş bildirmişlerdir.

Erşen vd. (2016) yaptıkları çalışmada; İzmir Karaburun Bölgesi'nin 35 noktasından elde edilen verileri kullanarak zeytin rotasını çıkarmışlar, zeytin ve zeytinyağı satışı yapan yerleri Coğrafi Bilgi Sistemi (CBS) ile belirlenmişlerdir. Bu çalışmada, zeytin tarlalarının büyüklük ve kapasitesinin iyi olmasına karşın, satışların azlığına dikkat çekmişlerdir. Bu bağlamda zeytin rotalarının bilirliliğinin artırılması ile söz konusu satışların da artırılabilceğini vurgulamışlardır.





sonucunda Trakya Turizm Rotası içerisinde oluşturulan lezzet rotasında ele alınan ürünlerin bir kısmının açıklamalarında bilgi yanlışlıkları olduğu ve Trakya Bölgesi'nde yöre mutfağına ait olmayan bazı yiyeceklerin de rota içerisinde gösterildiği tespit edilmiştir.

Tablo 2. Trakya Lezzet Rotasında Yer Alan İller ve Ürünler

Edirne	Kırklareli	Tekirdağ
Edirne Yaprak Ciğeri	Hardaliye	Tekirdağ Köftesi
Badem Ezmesi	Kalkan Balığı	Peynir Helvası
Edirne Kurabiyesi	Kırklareli Peyniri	Boza
Trelice	Demirköy Balı	Hayrabolu Tatlısı
Edirne Beyaz Peyniri	Poyralı Pekmezi	Bulama
Hardaliye	Kireçte Kabak Tatlısı	Tekirdağ Peyniri
İpsala Pirinci	Kırklareli Köftesi	Tekirdağ Kirazı
Keşan Satır Et	Oğlak Çevirme	Tekirdağ Karpuzu
Ciğer Sarma	Trakya Kıvırcığı	Zeytin ve Zeytinyağı
Kuskus	Manda Yoğurdu	Bağ Ürünleri
Kapama	Boza	Manda Yoğurdu
Gaziler Helvası	Kırklareli Kirazı	
Kaçamak	Bağ Ürünleri	
Yılan Balığı	Çilek	
	Mevsimsel Balık	

Kaynak: Çakır vd., 2017.

Madeira vd. (2017) ise çalışmalarında, Lizbon bölgesinde gastronomi ve özellikle şarap rotası olarak ön plana çıkan rotaların olduğunu, bu rotaların oluşturulacak model yardımıyla bölgeye daha fazla turist çekmek için bir araç olarak kullanılabileceğini ifade etmişlerdir.

WTO'nun 2017 verilerine göre, 2015 yılında Zagreb'e gelen turistlerle yapılan bir çalışmada, turistlerin yerel mutfağına ulaşmada sorun yaşadığının belirlenmesi üzerine, "Zagreb Be There" telefon uygulamasına, yemek rotalarının da eklendiği belirtilmiştir.

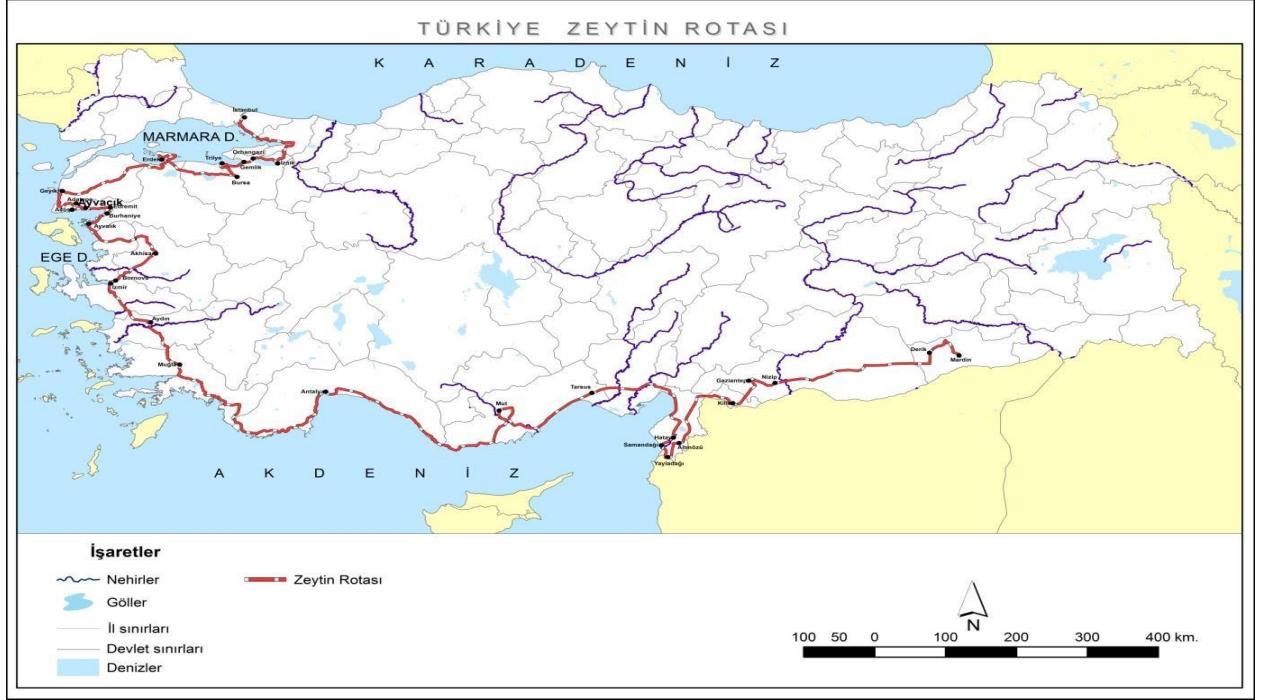
Çavuşoğlu ve Çavuşoğlu (2018) çalışmalarında; Gökçeada'ya özgü yiyecek ve içeceklerin listesini belirleyerek ve örnek bir gastronomi rotası hazırlayarak turistlerin, Gökçeada'da üretilen yöresel lezzetleri tatma ve adada yıl boyunca yapılan birçok gastronomi turizmi etkinliğine katılma olanağı bulacaklarını belirtmişlerdir.



Resim 3: Örnek Gökçeada lezzet rotası haritası

Kaynak: www.gokceadalezzetrotasi.com

Özkaya vd. 2018 yılında zeytin ve zeytinyağı rotasını ele aldıkları çalışmalarında; İstanbul'dan Türkiye'ye giriş yapan turistler için bir "zeytin rotası" çizilmişlerdir. Bu çalışmada, ulusal tanınırlığı dikkate alınarak seçilen zeytin çeşitlerinin yetiştirildiği bölgelerde yer alan 13 ilde, 11 zeytin/zeytinyağı çeşidini ve 29 çeşit zeytinyağlı yemeği kapsayan "Zeytinyağlı Yemekler Rotası"nın içeren bir tablo da hazırlanmıştır.



Resim 4: Türkiye Zeytin Rotası

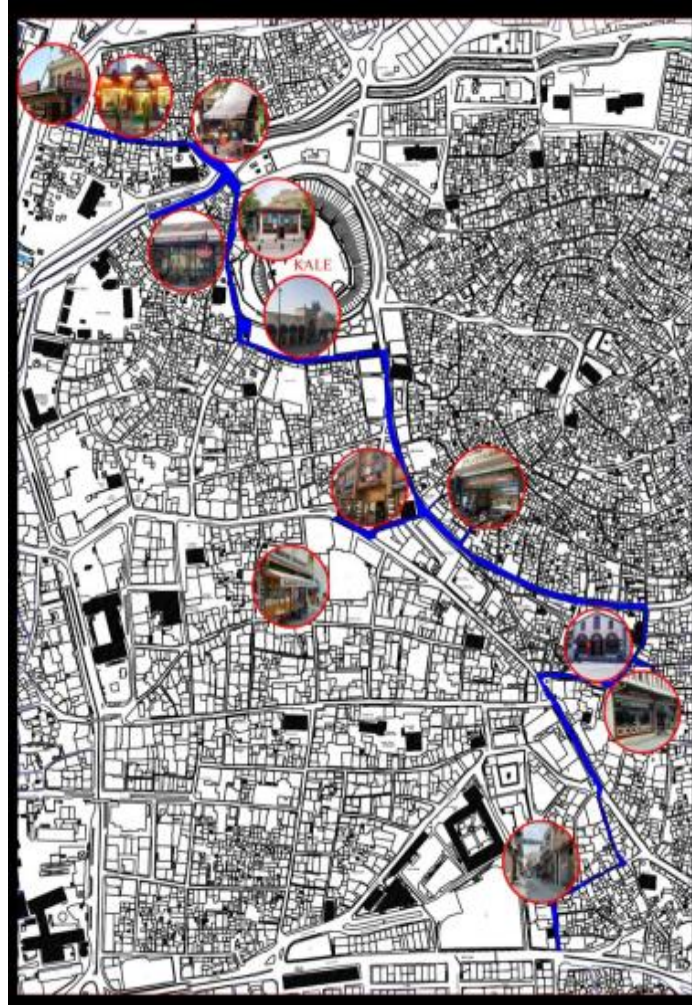
Kaynak: Özkaya vd. 2018.

Duran vd.'nin (2019) çalışmalarında, Çanakkale'nin Anadolu şarap kültürü içindeki yerini belirlemek ve olası bir Anadolu bağ rotasının başlangıç noktası olabileme potansiyelini ölçmek amaçlanmıştır. Yapılan araştırma Çanakkale'nin Anadolu bağ rotasının başlangıç noktası olmaya son derece elverişli olduğunu göstermiştir.

Çukurova Kalkınma Ajansı'nın 2020 yılında Adana Gastronomi Stratejisine ilişkin çalışmasında ise; Adana için gastronomi alanında ön plana çıkabilecek ürünlerin şalgam, cezerye, bandırmalokum, turunç reçeli, topak patlıcan kurusu, Adana çökeleği, nar ekşisi, turunç ekşisi, narenciye balı gibi yöresel yiyecekler olabileceği belirtilmiştir. Ancak bu gastronomik ürünlerin satışının kümelendiği turistlere yönelik bir gıda pazarının, geleneksel marketler sokağının ve gastronomik bir rotanın bulunmadığı da ifade edilmiştir.

Bayar'ın 2020 yılında yaptığı çalışmada, Yaratıcı Kent unvanına sahip olan Gaziantep'te, yerli ve yabancı turistlerin yılın her mevsiminde yoğun taleplerine cevap verebilen restoranların haritalanması amaçlanmıştır. Bu bağlamda Gaziantep'te geleneksel dokuda yöresel restoranlar derlenmiştir ve haritalandırılmıştır.

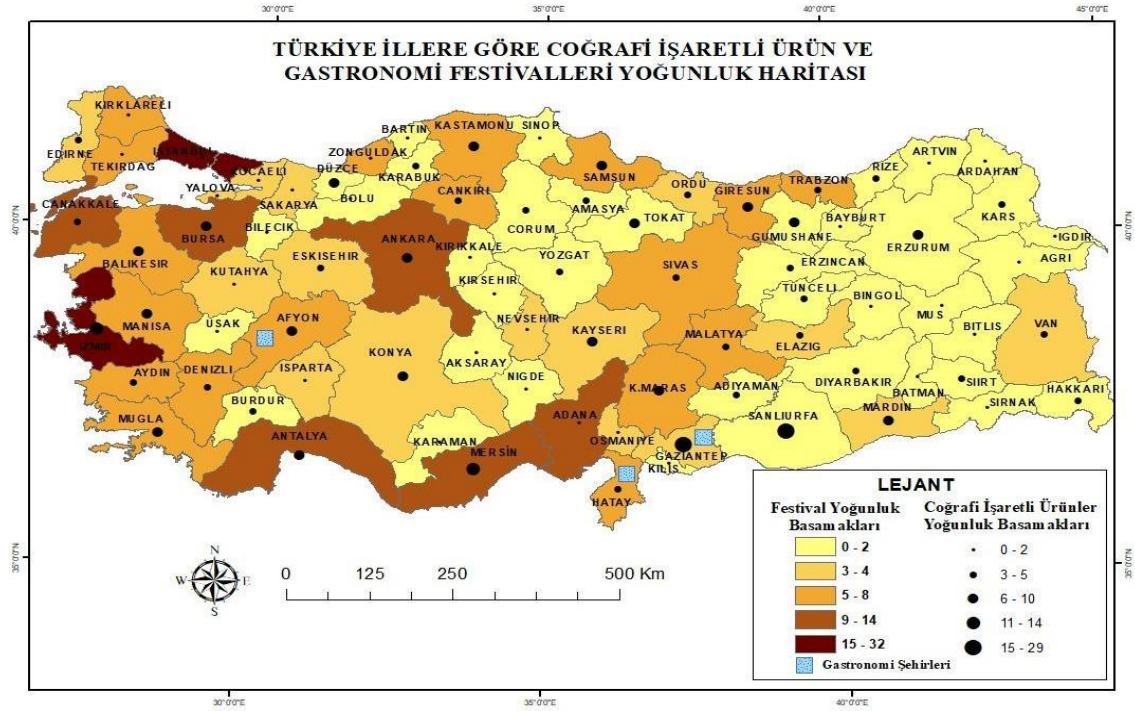




Resim 5. Gast(ro)ta  
Kaynak: Bayar, 2020.

Üzülmez ve Akdağ (2020) çalışmalarında; Adana, Antakya ve Antep'in bulunduğu 3A Lezzet Projesi önerisini incelemişlerdir. Çalışma sonucunda, 3 A lezzet rotasının tanıtılması ve rotanın ön plana çıkarılması için farklı dillerde yayın yapacak bir "3 A Lezzet Rotası Haritası" web sitesi yapılması ve yapılacak web sitesinin sürekli olarak güncellenmesi önerilmiştir.

Ekerim'in 2020 yılında yaptığı çalışmada; Türkiye Gastronomi Rotalarını oluşturabilmek adına ikincil veri kaynakları derinlemesine incelenmiş, doküman analizi tekniği uygulanmıştır. Çalışmada; Türkiye'de toplam 334 festival belirlemiş, doğal coğrafi ürünleri içeren tablolar, bölgelere ve yörelere göre yerel yemeklerin, içeceklerin neler olduğunu gösteren tablolar ve bunlara ait yoğunluk haritaları yapılmıştır.



Resim 6. Türkiye’de İllere Göre Coğrafi İşaretlİ Ürün ve Gastronomi Festivalleri Yoğunluk Haritası

Kaynak: Ekerim, 2020.

Gül ve Yılmaz (2020), kültür rotaları üzerine yaptıkları çalışmada Kızılırmak gastronomi rotasına Vezirköprü’nün dahil edilebileceğini savunmuş, bölgenin Katık Böreği, Keşkek, Tirit, Oymaağaç Kebabı, Uğut gibi farklı lezzetlerini tadabilme, rota boyunca doğal güzellikleri, tarihi mekânları, yöreye ait birçok kültürel çekiciliği görme fırsatını sunacağını belirtmişlerdir. Çalışmada yapılmış olan Kunduz Dağı Rotasının, Gastronomi rotasına entegre edilmesi önerilmiştir.



Resim 7. Kunduz Dağı Rotası

Kaynak: Gül ve Yılmaz, 2020.

Onur (2021) yaptığı derleme çalışmasında, Hatay lezzet rotasını incelemiştir. Çalışmada, Hatay iline ait lezzetlerle birlikte, Hatay'ın turistik yerleri tanıtılmıştır. Çalışmanın sonuç ve öneriler kısmında; Hatay iline ait geliştirilecek bir tur rotasının, potansiyel ve hâlihazırdaki turistlere, kitle iletişim araçlarıyla duyurulmasının faydalı olacağı belirtilmiştir.

Literatür taraması sonucunda ulaşılan bu çalışmaların en önemli ortak özelliği, gastronomi rotalarının öneminin vurgulanmasıdır.

## **SONUÇ VE ÖNERİLER**

Gastronomi rotaları konusu incelendiğinde, özellikle uluslararası literatürde genel olarak şarap, lezzet, bira, viski, peynir gibi rotalar şeklinde ayrı ayrı sınıflandırmaların olduğu ortaya çıkmıştır.

Turizmde sürdürülebilirlik yaklaşımında Kültür ve Turizm Bakanlığı tarafından 2007 yılında hazırlanmış olan Türkiye Turizm Stratejisinde (2023) Doğu Akdeniz ve Güneydoğu Anadolu Bölgeleri gurme turizmi içerisinde değerlendirilmiştir.

Yayımlanan bilimsel çalışmalar incelendiğinde, gastronomi rotalarının genellikle bölgesel olarak ele alınmış olduğu tespit edilmiştir.

Yiyecek-içecek satışı ve üretimi yapan yerel halkın görüşlerinin alındığı çalışmaların yapılmasının ve sonrasında, elde edilen verilere göre yöre ve şehir bazında gastronomi rotalarının oluşturulmasının faydalı olacağı düşünülmektedir

Gelişen teknolojilerle birlikte Coğrafi Bilgi Sistemleri (CBS) turizm alanında yapılan çalışmalarda da kullanılmaya başlamıştır. Ancak incelenen çalışmaların çok azında, turizm rotalarının oluşturulmasında CBS sisteminin kullanıldığı tespit edilmiştir. Gastronomi rotalarının oluşturulmasında CBS sisteminin kullanılacağı çalışmaların yapılmasının, literatüre ciddi katkılar sağlayacağı düşünülmektedir.

Ayrıca, coğrafya, bilgisayar ve turizm alanlarında bilimsel çalışma yapan akademisyenlerin ortak çalışmasıyla gerçekleştirilecek disiplinler arası araştırmalarla, gastronomi rotalarının WEB ve telefon uygulaması olarak hayata geçirilmesinin de önü açılabilir.

## **KAYNAKLAR**

Akdu, U. & Akdu, S. (2018). Turizm tanıtımında gastronomik değer vurgusu: UNESCO gastronomi şehirleri örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6 (4), 933-952.

Aksoy, M., & Sezgi, G. (2015). Gastronomi turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi gastronomik unsurları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3 (3), 79-89.

Bayar, S. (2020). Gaziantep geleneksel kent dokusunda gastronomi rotasının belirlenmesi ve gast(ro)ta önerisi. Yüksek Lisans Tezi, Hasan Kalyoncu Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Gaziantep.

Bucak, T., & Aracı, Ü. E. (2013). Türkiye'de gastronomi turizmi üzerine genel bir değerlendirme. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 16 (30), 203-216.



Çakır, A., Çiftçi, G., & Çakır, G. (2017). Trakya turizm rotası projesi: Lezzet rotası üzerine bir değerlendirme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5 (2), 194-205.

Çavuşoğlu, M., & Çavuşoğlu, O. (2018). Gastronomi turizmi ve Gökçeada lezzet rotası. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2 (Ek1), 347-359.

Çukurova Kalkınma Ajansı, (2020). Adana Gastronomi Stratejisi. Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı.

Demirkol, C., Salha, H., & Cinnioğlu, H. (2016). Trakya bağ rotasına gelen turistlerin profilinin belirlenmesine yönelik bir araştırma. *Balkan ve Yakın Doğu Sosyal Bilimler Dergisi*, 2 (4), 109-120.

Derinalp Çanakçı, S., Çanakçı, T., Birdir, S., & Birdir, K. (2015). Kapadokya'yı ziyaret eden yabancı ziyaretçilerin gastronomi turizmine ilgilenimleri. 16. Ulusal Turizm Kongresi Bildiri Kitabı. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, 12-15 Kasım, Çanakkale, 905-923.

Duran, E., Eryücel, Ö., & Özcan, Z. (2019). Şarap üretimi ve tüketiminin Türkiye turizmindeki yeri: Kadim Anadolu bağ rotası başlangıç noktası olarak Çanakkale örneği. *Turar Turizm ve Araştırma Dergisi*, 8 (1), 70-83.

Ekerim, F. (2020). Türkiye gastronomi rotaları ve haritalandırılması. Yüksek Lisans Tezi, Kastamonu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Kastamonu.

Erşen, G., Yüncü, H. R., Metin, T. C., & Çabuk, A. (2016). Gastronomi turizminde yeni açılımlar: Karaburun zeytin rotalarının coğrafi bilgi sistemleri ile analizi, Gastronomi Turizmi Kongresi Bildiri Kitabı, 17-19 Kasım, Balıkesir, 25.

Görkem, O., & Sevim, B. (2011). Gastronomi turizmi ve Türkiye'de yükseköğretim düzeyinde mutfak eğitiminin genel görünümü, 1. Uluslararası Turizm ve Otelcilik Sempozyumu, Konya, 73-83.

Gül, S., & Yılmaz, A. (2020). Yerel kalkınmanın bir aracı olarak kültür turizmi ve kültür rotaları: Vezirköprü yöresi örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8 (3), 1855-1879.

Hall, M. C., Sharples, L., Mitchell R., Macionis, N., & Cambourne B. (2003). *Food tourism around the world: Development, management and markets*, Butterworth-Heinemann: Elsevier.

Karaca, E., & Altun, I. (2017). Toplumsal cinsiyetin geleneksel Türk mutfağına yansması. *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi*, 10 (20), 335-342.

Kervankıran, İ., & Çuhadar, M. (2014). Turizm rotalarının oluşturulmasında coğrafi bilgi sistemlerinin önemi. III. Disiplinlerarası Turizm Araştırmaları Kongresi, 4-5 Nisan, Kuşadası, 576-589.

Kızılırmak, İ., Ofluoğlu, M., & Şişik, L. (2016). TŐrkiye'de uygulanan gastronomi turları rotalarının web tabanlı analizi ve değerlendirmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4 (Special issue 1), 258-269.

Madeira, A., Correia, A., & Filipe, J. (2017). Wine and gastronomy: Experiences and routes in Lisbon. *Proceedings Book*, 313- 318.

Onur, N. (2021). Gastronomi turizmi ve Hatay lezzet rotası. *Turizm Ekonomi ve İŐletme Araştırmaları Dergisi*, 3 (2), 150-162

Özkaya, F. D., Özkaya, M. T., Tunalıoğlu, R., Bayar, R., & Tunalıoğlu, E. (2018). Anadolu'da zeytin ve zeytinyağlı yemekler rotası. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6 (Special issue 3), 263-274.

Tarısever, C., & Ekerim, F. (2018). TekerŐstŐ TŐrk lezzetleri:“GastrobŐs”, Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi Bildiri Kitabı, Kocaeli, <https://drive.google.com/file/d/1Anq2Qppylm8ysV5ITFULvcXjr2RuR90a/view>.

ŐzŐlmez, M., & Akdağ, G. (2020). Gastronomi turizminde yeni tur rotaları: 3 A (Adana-Antep-Antakya) lezzet bölgesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4, 51-63.