



Social Sciences Indexed

International
SOCIAL MENTALITY AND
RESEARCHER THINKERS JOURNAL
Open Access Refereed E-Journal & Refereed & Indexed
SMARTjournal (ISSN:2630-631X)



Architecture, Culture, Economics and Administration, Educational Sciences, Engineering, Fine Arts, History, Language, Literature, Pedagogy, Psychology, Religion, Sociology, Tourism and Tourism Management & Other Disciplines in Social Sciences

2019

Vol:5, Issue:24

pp.1432-1443

www.smartofjournal.com

editorsmartjournal@gmail.com

EKO-GASTRONOMİ VE SÜRDÜRÜLEBİLİR BÖLGESEL KALKINMA¹

ECOGASTRONOMY AND SUSTAINABLE REGIONAL DEVELOPMENT

Dr. Öğretim Üyesi Aslı ÖZTOPCU

Maltepe Üniversitesi, Finans, Bankacılık ve Sigortacılık Bölümü, İstanbul/TÜRKİYE

ORCID: 0000-0001-6419-2425

Öğr. Gör. Dr. Merve AKAR

Maltepe Üniversitesi, Turizm ve Otel İşletmeciliği, İstanbul/TÜRKİYE

ORCID: 0000-0003-2470-7919



Article Arrival Date : 11.09.2019

Article Published Date : 10.10.2019

Article Type : Review Article

Doi Number : <http://dx.doi.org/10.31576/smryj.354>

Reference : Öztöpcü, A. & Akar, M. (2019). "Eko-Gastronomi ve Sürdürülebilir Bölgesel Kalkınma", International Social Mentality and Researcher Thinkers Journal, (Issn:2630-631X) 5(24): 1432-1443

ÖZET

Sürdürülebilir kalkınmanın temel amacı, insan yaşamının iyileştirilmesi ve gelecek nesillere ihtiyaçlarını karşılayabilecek bir dünya bırakılmasıdır. Bu nedenle sürdürülebilir kalkınmanın yapıtaşı insandır. Bu bağlamda yapılan çalışmaların önemi her geçen gün artmaktadır. Birleşmiş Milletler 2030 sürdürülebilir kalkınma hedefleri aynı zamanda gelecekte ihtiyacımız olan dünyayı göstermektedir. Söz konusu hedeflerin temelindeki unsur beslenmedir. Bu bağlamda sürdürülebilir üretim ve tüketim desteklenmektedir.

Özellikle kaliteli ve sağlıklı beslenme, sürdürülebilir kalkınmanın ayırt edici unsurlarından biri olmuştur. Kaliteli beslenme, refah düzeyinde artış ve sürdürülebilir kalkınma unsurlarının merkezinde gastronomi bulunmaktadır. Gastronominin sürdürülebilir bölgesel kalkınmaya etkisi eko-gastronomi ile açıklanabilir. Eko-gastronomi, sadece karın doyurmak değil aynı zamanda nitelikli, lezzetli ve sağlıklı yiyecekler tüketilmesiyle ilgilidir. Kültür ve ekonomiye bağlı kalarak ve gastronomik tekniklerle gıda üretilmesi demektir.

Bu çalışmada önce gastronomi ve eko-gastronomi yaklaşımı açıklanmıştır. Daha sonra turizm gelirlerinin önemi ve eko-gastronominin sürdürülebilir bölgesel kalkınmaya etkileri açıklanmaya çalışılmıştır. Sonuç ve öneriler kısmında eko-gastronominin geliştirilmesiyle ilgili tespitler tartışılmıştır. Eko-gastronominin hem turizm hem bölgesel kalkınma politikaları açısından oluşturduğu etkinin tüm toplumları ilgilendirdiği düşünülmektedir.

Anahtar Kelimeler: Eko-gastronomi, Turizm, Sürdürülebilir Kalkınma, Bölgesel Kalkınma

Jel Kodları: B21, Q01, D60

ABSTRACT

The main aim of sustainable development is improving human life and leave an earth that can meeting the needs of future generations. There are a lot of issues and factors that effect on human's quality of life. In this context, the importance of the researches are increasing day by day.

The United Nations 2030 sustainable development goals also show the world we need in the future. Nutrition is the basis of these objectives. In this regard, sustainable production and consumption should be support to for nutrition by the regions.

¹ Bu makale Middle East İnternational Kongresinde sunulan Turizm Kaynaklarının Sürdürülebilir Bölgesel Kalkınmaya Etkisi: EkoGastronomi isimli bildiri konusundan geliştirilerek hazırlanmıştır.

Particularly, high quality and healthy nutrition has been one of the distinguishing elements of sustainable development. Gastronomy is at the center of quality nutrition, increase in welfare and sustainable development. The effect of gastronomy on sustainable regional development can be explained with eco-gastronomy. Eco-gastronomy is related to not only eat one's fill, but also about consuming of eligible, delicious and healthy foods. It means the production of food by adhering to culture and economy and using gastronomic techniques.

At first, in this study, gastronomy and eco-gastronomy approaches are explained. Thereafter, the importance of tourism incomes and the effects of eco-gastronomy on sustainable regional development were tried to be explained. The conclusions and recommendations section discusses the determinations. The impact of eco-gastronomy in terms of both tourism and regional development policies is thought to be of interest to all communities.

Key words: Eco-gastronomy, tourism, sustainable development, regional development

Jel Codes: B21, Q01, D60

1. GİRİŞ

İnsanlığın varoluşundan beri yaşam alanlarını geliştirmek ve güzelleştirmek için çaba gösterilmekte, insan yaşamının uzun ve kaliteli olması için araştırmalar yapılmaktadır. Bununla birlikte dünyanın yeni ve yaşamı zorlayıcı problemleri, her geçen gün geleceği tehdit etmektedir. Küresel ısınma, su kirliliği, kaynakların tükenmesi, habibat ve ekoloji gibi konularla ilgili sorunlar, insan yaşam alanlarını kısıtlamaktadır. Bu nedenle küresel sorunlardan biri dünyanın gelecekte yaşanabilir olmayabileceği olgusudur.

Sosyoekonomik ilerleme açısından ülkeler, ekonomik büyüme sağlamaya çalışırken bir taraftan da refah düzeyinde artış sağlamak için kalkınma planları uygulamaktadır. Yaşamın güzelleşmesi için yapılan üretim, teknoloji, rekreasyon, eğitim, sağlık, beslenme gibi temel alanlardaki ilerlemelerin bazıları, geçici fayda sağlarken geleceği de tehdit etmektedir. Çünkü yenilik ve hayatı kolaylaştıran birçok ürün ve hizmet aynı zamanda insan ve çevresine zarar verebilmektedir. Bu bağlamda çevresel kaygıların artışı ve kalkınma planlarındaki bazı eksiklikler, sürdürülebilir kalkınma çalışmalarıyla giderilmeye çalışılmaktadır.

Dünya ve Çevre Kalkınma Komisyonu (1987) raporunda² sürdürülebilir kalkınma, bugünkü yaşam ihtiyaçlarının gelecek yaşam ihtiyaçlarını da karşılayabilmesine imkân sağlayacak şekilde yapılacak kalkınma olarak tanımlanmıştır. Bu tanım çevremizdeki kıt kaynaklarla sınırsız isteklerin giderilebilmesini sürdürülebilir kılmak için kalkınma alanlarındaki bazı konulara öncelik vermemiz gerektiğine işaret etmektedir.

Doğal Hayatı Koruma Birliği (World Wildlife Fund- WWF), Birleşmiş Milletler Çevre Programı (United Nations Environment Programme- UNEP) ve Uluslararası Doğa ve Doğal Kaynakları Koruma Birliğinin (International Union for the Conservation of Nature and Natural Resources-IUCN) işbirliği ile sürdürülebilir kalkınma için bir rapor hazırlanmıştır. Yaşayan kaynakları koruma isimli (World Conversation Strategy-1980) raporda, sürdürülebilirlik kavramı ve sürdürülebilir kalkınma için yapılabilecekler hakkında detaylı bir çalışma yapılmıştır. Bu rapor bugünkü bir çok çalışma ve ilerisi için yapılacak planlarda önemlidir.

Buna ek olarak, Shigeru Chubachi'nin (1994) Antartika üzerindeki deneylerinde ozon tabakasındaki incelmeyi keşfetmesi, söz konusu rapor sonrası yapılan çalışmaları daha kıymetli bir hale getirmiştir. Özellikle 1990'lar itibariyle sürdürülebilir kalkınma; hükümet, özel sektör, iktisatçılar tarafından benimsenmeye başlamıştır. Bugünkü duruma bakıldığında iktisadi açıdan iktisadın geleneksel yapısından çıkıp çevrebilimi, sosyoloji, psikoloji, sağlık alanlarıyla birlikte çalışıldığını gösteren birçok çalışma bulunmaktadır (Hamilton 2006, Howarth ve Norgaard; 1992, Hepburn, 2006; Goulder ve Williams; 2012, Stern; 2007, Gollier; 2002, Bovenberg ve Smulders; 1995, Bretschger; 1998, Bretschger ve Smulders; 2012, Blewitt; 2015). Bu çalışmaların her biri hayatımızın devamlılığı için önemli hususlara dikkat çekmektedir.

2 Bkz. Brundtland Komisyonu ve Brundtland Raporu

Bir bölgenin kalkınması için ekolojik, ekonomik ve sosyal alanların sürdürülebilir olması önemlidir. Bu alanların merkezinde olan ve insan yaşamının temel prensibi olan ise beslenme konusudur. Beslenme, yüzyıllardır insan neslinin gelişimi ve sağlığı açısından önemli olmuştur. Fizyolojik ihtiyaçtan daha önemli olduğunun fark edilmesiyle tüm disiplinlerde göz ardı edilmeyecek bir unsur haline gelmiştir. Gelişim sürecinde gastronomi alanı ortaya çıkmış ve beslenme temelli yiyecek, içecek ve bu bağlamdaki konular yeni bir alan oluşturmuştur. Bununla birlikte nüfus artışı, kentleşme, çevresel sorunlar ve yeni yaşam biçimleri, beslenme alışkanlıklarının olumsuz yönde değişmesine neden olarak insan yaşamını da tehdit eder duruma gelmiştir. Bu olumsuzluklar eko-gastronomi hareketliliğini artırmaya neden olmuştur.

Eko-gastronomiyle birlikte bölgesel mutfakların önemi artmıştır. Yerel mutfakların geliştirilmesi, hem turizm açısından hem de bölgesel ayırt edici özellik olarak ön plana çıkmaya başlamıştır. Bu sayede turist destinasyon seçiminde kullanılabilir bir özellik, turizm gelirlerinde artış sağlayacak bir unsur ve bölgenin gelişimi için önemli olan bir özellik haline gelmiştir.

Bu bağlamda beslenme, insan türünün devamlılığı için en önemli ihtiyaçlardan biridir. Bununla birlikte insan ve toplum refahı açısından beslenme biçimi, üretim, tüketim ve mutfak kültürü önemli hale gelmiştir. Bir taraftan yaşam sürdürülebilirliği açısından diğer taraftan da bölgelerin sorunlarının çözülmesinde, ülkeler arası rekabet edebilirlikte ve alansal olarak da sürdürülebilir turizm kaynakları açısından odaklanması gereken bir zenginliktir.

Özellikle Türkiye'nin zengin mutfak kültürüne sahip olması, sosyolojik, psikolojik ve iktisadi açıdan ayırt edici bir özelliğidir. Bu özelliğin geliştirilmesi ve iyileştirilmesine yönelik çalışmaların hem bölgesel kalkınmaya hem de turizm gelirlerine yapacağı katkı açısından ülke GSMH ve kalkınma düzeyine etki edeceği düşünülmektedir. Bu amaçla çalışmada, gastronomi ve eko-gastronomi alanlarının önemi üzerinde durulmuş daha sonra bu kavramların sosyoekonomik ve sosyokültürel açıdan etkileri ortaya konmaya çalışılmıştır.

2. GASTRONOMİ VE EKO-GASTRONOMİ KAVRAMLARI

Gastronomi kavramı, 1800'lere dayanmakla birlikte ülkelere ya da yazarlara göre de birbirine benzer, farklı tanımlar içermektedir. Yunanca'da bir zevk olarak tanımlanırken, Amerika'da yemenin sanat ve bilimi, Almanca'da yemek pişirme sanatı, İtalyanca'da yemekle ilgili uygulamalar, İspanyolca'da iyi ve lüks yemek hazırlama gibi tanımlar yapılmıştır. Gastronominin amacı ise hepsinde ortak noktada buluşmuştur. Mümkün olan en iyi beslenme biçimleriyle insanın korunması için hareket edilmektedir (Savarin & Anthelme 1825; Savarin & Anthelme 2016). Buradaki tanımları genelleyerek gastronomiyi yediğimiz ve içtiğimiz her şeyin dâhil olduğu ve yemeğin içine giren her şeyi kapsayan çok geniş bir disiplin (Scarpato, 2002) olarak ele almak daha doğru olacaktır.

Gastronomi bilimsel açıdan “*gıdanın üretiminden ve gıdanın üretildiği araçlar; politik ekonomi; gıdaların işlenmesi, depolanması, taşınması ve işlenmesi; onların hazırlanması ve pişirilmesi; yemekler ve tarz; gıdanın kimyası, sindirim ve gıdanın fizyolojik etkileri; yemek seçenekleri, gelenek ve görenekler*” ile ilgili olan her şeyi kapsamaktadır (Scarpato, 2002a; 4). Bu nedenle gastronomi birçok bilim alanını ilgilendiren konuların bileşkesidir. Sadece turizm açısından bakıldığında ise gastronomiyi bir turizm türü olarak bölgesel kültürlerin birbirinden ayrılan özelliklerini ya da kültüre göre yeme içme alışkanlıklarını (Şahin & Ünver, 2015; 64) ele aldığını söylemek mümkündür.

Gastronomi turizmi de bir ülkenin mutfağının, yemek alışkanlıkları ile birlikte o yöreye özel kültürünü ve tarihini anlatan nesillerden nesile aktarılan kıymetli bir kültür turizm unsurudur (Aydoğdu, Okay & Köse, 2016). Gastronomi turizminin kültürle ilişkisi dikkat çekicidir. Çünkü kültür kavramı olarak sürdürülebilir ancak zamanla değişen bir yapıyı göstermektedir. Buradaki devamlılık ya da değişimden sorumlu olan alanlardan biri de gastronomi olmaktadır (Hall & Richard, 2000). Çünkü gastronomi turizmi, yemek pişirmekle ilgili kültürel mirası korumakta ve tatil mekânlarının kendine özgü yapısına değer katarak yerel ve bölgesel turizm kaynaklarına ciddi bir katkıda bulunmaktadır.

Gastronomi olgusu günümüzde farklı bakış açılarına yol açmıştır. Biri artık sadece yeni tatlar ve bölgesel pişirme özelliklerini öğrenmek amacıyla seyahat eden ve seyahat ederken deneyimlerini paylaşan ziyaretçi grubunun ortaya çıkmasıdır. Bu sayede, gidilen bölgenin çekiciliğini artırarak yiyecek içecek tekniklerini öğrenmek ve kültürel tatları test etmek için bölgeye gelen turist sayısına pozitif yönde etki etmekte ve turizm kaynaklarını geliştirerek diğer turizm bölgeleriyle rekabet avantajı oluşturmaktadır (Şahin & Ünver, 2015; Bucak & Aracı, 2013). Diğer taraftan gastronomi kültürünün yaygınlaşması sosyal açıdan elit bir grubun belirginleşmesi ve ayırt edici bir unsur gibi sunulabilmektedir. Yemek yemeyi kültürel bir ölçüt, sosyal bir statü olarak tanımlayan grupların bu alanda daha sıklıkla faaliyete girdikleri anlaşılmaktadır (Ivanović, 2008: 574). Bununla birlikte her iki yaklaşımında bölgesel kalkınma açısından etkisi olumlu olduğunu söylemek mümkündür.

Dolayısıyla gastronomi turizmi, hem bireysel hem de toplumsal açıdan sosyoekonomik etkililiği olan bir turizm kaynağıdır demek mümkündür. Gastronomiyi daha iyi anlamak ve bu alanda çalışanların daha iyiye yönelme ihtiyaçları ise günümüzde sıklıkla karşılaşılan eko-gastronomi kavramının oluşmasına yol açmıştır.

Eko-gastronomi, yemek pişirmeyi ve özellikli yemekleri yansıtan gastronominin içeriğini belirleme, hazırlama ve pazarlanmasında çevresel kaygıları da göz önünde bulunduran yemek pişirme ve yemek yeme biçimleri olarak tanımlanabilir (Nilsson, 2013: 190). Bu nedenle tarım ve yemeğin üretim, satış ve tüketim aşamalarında doğal, ekonomik, sosyal, kültürel, politik ve psikolojik tüm unsurla ilişkili bir süreç (Yurtseven ve Kaya, 2010) olarak ifade edilebilir.

Özellikle son 2000 ve sonrasında hazır yemeklerdeki artış ve işlenmiş yiyeceklerdeki ürün çeşitliliğinin artması insan sağlığını olumsuz etkilemektedir. Bunun sebebi ise giderek artan küreselleşme ve kültürlerin birbirine benzemesi sonucunda yerel ve ulusal kültürel özellikler kaybolmaya başlaması ve bu farklı özelliklerin kaybolmaması için gerekli çaba gösterilmemektedir (Oğuz & Unur, 2018). Eko-gastronomi bu açıdan hem kültürel değerlerin korunmasını hem de insan sağlığını koruyucu özellikleri barındıran bir alan olarak dikkat çekmektedir. Çünkü eko-gastronominin amaçları sürdürülebilirlik kavramıyla aynı doğrultuda ilerlemektedir. Eko-gastronominin temel amaçları aşağıdaki gibi sıralanabilir (Hall & Wilson, 2009; Scarpatto, 2002):

Bölgesel yiyecek üretimini desteklemek.

- ✓ Ev yapımı yemeklerin yaşatılmasını desteklemek.
- ✓ Bölgesel yemek pişirme tekniklerini nesilden nesile aktarmak ve çocuklara eğitimi vermek.
- ✓ İnsan sağlığı için sağlıklı ve doğal besinlere yönelimi arttırmak.
- ✓ Turizmin gastronomik özgünlüğüne kavuşturmak.
- ✓ Bölgesel halkı da üretimin içerisine katarak bölgesel ve ekonomik olarak kalkınmayı arttırmak.
- ✓ İyi bir yemeğin gerçek bir tat içermesine dikkat etmek.
- ✓ Sağlıklı ortamda yemek pişirilmesi ve personeller için iyi çalışma standartları oluşturmaktır.

Bölgesel yemek ve içecek lezzetlerinin eko-gastronomi açısından hem etkisi hem de yön vermesi açısından sahip olduğu özellikleri vardır. Bu özellikleri şu şekilde açıklamak mümkündür (Pittsburg Magazine, 2019):

- ✓ Bölgesel yemekler daha fazla çeşitliliğe dönüşür.
- ✓ Bölgesel özellikler nedeniyle yetiştirilen yiyecekleri satın almak harika bir deneyimdir.
- ✓ Bölgesel yemek, yerel ekonomi için daha çok şey ifade eder.
- ✓ Bölgesel yemeklerin sade ve düz tadı daha iyidir.
- ✓ Bölgesel yiyecekler bir topluluk oluşturur.
- ✓ Bölgesel yemek yemek daha sağlıklıdır.
- ✓ Bölgesel olarak yetiştirilen ürünler daha tazedir.
- ✓ Bölgesel yemekleri satın almak bizi mevsimlerle temas halinde tutar.
- ✓ Bölgesel yemek, temiz bir ortamı destekler.

✓ Bölgesel desteği açık alanı, doğayı korur.

Yukarıda da görüldüğü eko-gastronominin hem gastronomi turizmi açısından hem de toplumun bölgesel ve küresel boyutta devamlılığını sağlaması açısından destekleyici ve geliştirici amaç ve özellikleri bulunmaktadır.

Eko-gastronomi çevresel sürdürülebilirlik de etkili olduğu için bölgesel sosyoekonomik gelişimde de etkili olmaktadır. Eko-gastronomiyle ilgili festival, bölgesel yarışmalar, gastro günleri ve şarap rotaları gibi yapılanmalar bölgesel zenginliklerin korunmasını, geleneksel tarımı ve pişirme yöntemlerini desteklemektedir (Kaşlı, Cankül, Köz ve Ekici, 2015; Yurtseven ve Kaya, 2010). Ancak, gastronomi ve eko-gastronominin önemi anlaşılacakla birlikte sadece belirli kişi ya da grupların ilgilenmesi nedeniyle istenilen sonuçlara ulaşılamamaktadır.

Bazı isterken turistik destinasyonlardaki yerel işletmeler, sağlıklı ürün ya da daha iyi ve doğal şartlarda hazırlanan yemeklerin değil de daha çabuk ve yapılması kolay yemeklere yönelmektedir. Ticari kaygı ve daha çok turist çekebilmek anlayışıyla, besinlerin organik yapılarına dikkat etmemeye ve biyolojik çeşitliliği de azaltarak daha çok kar elde etmeyi hedefleyen (Kılıçhan, 2014) yerler nedeniyle hem kültürel deformasyona hem de insan sağlığını bozan yemeklerin yaygınlaşmasına neden olmaktadır.

Eko-gastronominin; yerel yiyecek üretimini (bakkal ve manavları) yaşatmaya, nesilden nesile aktararak geleneksel ev yemeklerinin yapımını yaygınlaştırmaya, yerel halka ve ziyaretçilere mutluluk ve çeşitlilik hakkı sağlamaya ve topluluk refahına olumlu etkiler oluşturmaktadır (Scarpato, 2002; Yurtseven ve Kaya, 2010). Bölgedeki sürdürülebilir kalkınmaya sağladığı bu avantajlar kalkınma planlarında sıklıkla yer alırsa eko-gastronominin kalkınma aracılığıyla insanlığa katkısı daha çok sağlanabilecektir.

3. EKO-GASTRONOMİ VE SÜRDÜRÜLEBİLİR BÖLGESEL KALKINMA

Dünya tarihinin en önemli olaylarından biri insanların yeni yerler keşfetmek istemesi ve ülke sınırlarının genişletilmesi çabalarıdır. Bununla birlikte savaşlar, toplumların gelişimini olumsuz etkileyen en önemli unsurdur. Bu nedenle ekonomik büyüme ve kalkınma ancak barışçıl bir dünya ile mümkün olmaktadır. Sürdürülebilirlik kavramı ise, adaptif yetenek oluşturma, test etme ve sürdürme kapasitesidir. Diğer bir ifadeyle geliştirme, fırsat yaratma, test etme ve sürdürme sürecidir. Bu nedenle, sürdürülebilir kalkınma, fırsatlar yaratırken aynı anda adaptif yetenekleri geliştirmeyi de hedeflemektedir (Holling, 2001). Sürdürülebilir kalkınma, Brundland Raporundan (1987) sonra sıklıkla tartışılmaya başlayan ve küresel yapıda kendine daha rahat yer bulabilen bir alan durumuna gelmiştir. Temelde üç prensip olarak ekonomik durum, diğer disiplinlerle ilişki ve çevresel-toplumsal zorluklarla ilgili bir çerçevesi bulunmaktadır (Rinaldi, 2017: 2).

Turizm, sürdürülebilir kalkınma açısından değerlendirildiğinde bu üç alanı da kapsayan bir sektördür. Bir ülkenin refahı, gelişimi ve gelecek nesillere aktarılmasında turizm sektöründeki gelişmeler de etkili olmaktadır. Turizm, küresel barış ve refah amaçlarıyla gelişmeye başlayan bir sektördür. Turizm gelirlerine bakıldığında da, bir ülkenin GSMH (Gayri Safi Milli Hâsıla) ve ekonomik büyüme etki unsurlarından biridir. Dolaylı, dolaysız turizm gelirleri dünya Gayri Safi Milli Hasılasının %10'unu oluşturmaktadır.

Turizm gelirlerini etkileyen unsurlar ise oldukça fazladır. Bunların bir kısmı direkt etki ederken bir kısmı da dolaylı olarak etki oluşturabilmektedir. Özellikle 2000'li yıllardan sonra turizm sektörü hızlı büyüyen ihracat sektörleri arasında yerini almıştır. Küreselleşme çalışmaları turizm sektörünü olumlu yönde etkilemiş ve ülkelere katkısını da artırmıştır. Ayrıca ulaşımın kolaylaşması, küresel iletişim artışı ve erişim kolaylığı gibi etkenler, turist yer değiştirme oranlarını da artırmıştır. Bu sayede insanlar daha sık ve daha çok yere seyahat etmeye başlamışlardır. UNWTO (Dünya Turizm Organizasyonu) 2018 ilk 9 ay verilerine göre, Asya-Pasifik bölgesinde %6,6, Avrupa-Ortadoğu bölgesinde %5,6

oranında artış olmuştur. Yine aynı verilere göre dünyadaki turist yer değişimi de %5,4'den %6,9'a çıkmıştır.

Ekonomik büyümeyi hızlı etkileyen sektörlerden biri olan turizm kaynaklı artan gelirler, ilgili bölgede (ev sahibi) istihdam, refah artışı, ekolojiye önem, kültürel değer ve mirasın korunması gibi özellikleri işaret etmektedir. Bu bağlamda, turizmle ilgili faaliyetlerin bölgesel ve ulusal boyutta somut ve soyut etki alanları olduğu anlaşılmaktadır. Dünyada turizm sektörünün GSMH etkisi 2017 yılı sonunda 8.272 milyar dolara ulaşmıştır. 2028 beklentisi ise 12.450 milyar dolar olarak belirlenmiştir (WTCC, 2019). Ekonomik büyüme açısından turizm gelirlerinin dikkat çeken bir katkısı olduğu açıkça görülmektedir. Bu katkıların etkisiyle, Güney ve Akdeniz Avrupası'ndaki birçok ülkede (Türkiye'de dâhil) 2018 sonunda %7'lik büyüme oranına ulaşmıştır.

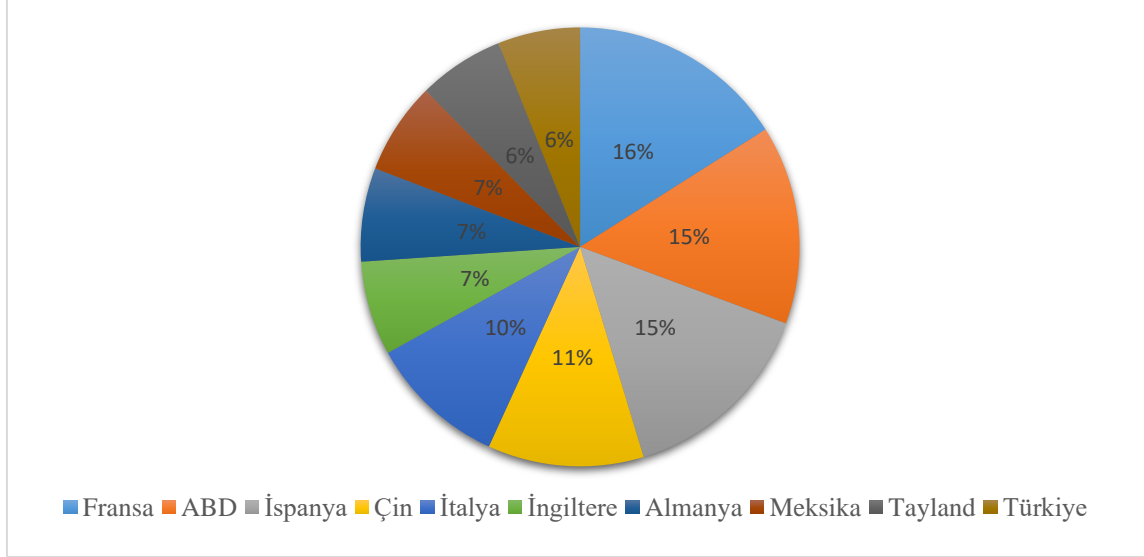
Türkiye açısından değerlendirildiğinde, komşu ülkeler ağırlıklı olmak üzere daha çok Avrupa ülkelerinden ve Asya ülkelerinden turist geldiği görülmektedir. Örneğin, Rusların en çok seyahat ettiği ülkelerin başında Türkiye yer almaktadır. 2018 yılında Türkiye'deki Rus turist sayısında %25,5 bir artış göstermiştir (RUSSTD, 2019). Benzer şekilde Alman turist sayısı da 2018 verilerine göre %26,49 artış göstermiş ve en çok ziyaretçimiz olan ülkeler arasında yer almıştır. Bu bağlamda Türkiye'nin 2018 verilerine göre yabancı turist ziyaretinde %21,45 oranında artış olduğu belirtilmiştir (TÜROFED, 2019: 12). Bununla birlikte dünya ekonomik forumu turizm rekabetçilik endeksi ülkeler sıralamasında ilk üç sırada İspanya, Fransa ve Almanya bulunmaktadır. Türkiye ise bu sıralamada 2017 yılında 44. Sıradayken 2018 yılında bir sıra yükselerek 43. sırada yer almıştır (WEF, 2019). Endeks hesaplamasında sürdürülebilir turizm unsurları üzerinden istatistiksel değer belirlendiği için Türkiye bu sıralamada geri kalmaktadır.

Seyahat için ülke ve bölge seçiminde tercih edilme sebebinde ilk olarak destinasyona önem verildiği anlaşılmaktadır. İklim özellikleri, coğrafi koşullar, seçilen bölgenin özellikleri bu seçimi etkilemektedir. Havalimanı, transferler, turizm şirketlerinin organizasyonları, ülke tanıtımları ve yeni alternatif turizm faaliyetleri seçimi etkilemektedir. Turizm çeşitleri olarak sayılan doğa turizmi, konferans turizmi, sağlık turizmi, kış turizmi, SPA turizmi, spor turizmi, eğitim turizmi, eko turizm ve kültür turizmi gibi farklı amaçlı turizm türleri, bireylerin sıklıkla seyahat etmesine yol açmaktadır. Bu çeşitlerden birçoğunu kapsayan, bununla birlikte tek başına da etkili olan bir turizm çeşidi de gastronomi turizmidir.

Gastronomi, kavram olarak 1800'lü yıllara kadar dayanmaktadır. "*Gastronomie ou L'Homme des Champs a Table*" (Gastronomi ya da Tarladan Sofraya İnsan) çalışmasıyla literatürde kullanılmaya başlamıştır (Akt: Piarotas & Charreton, 2005). Alternatif turizm türlerinden biri olarak birçok ülke açısından avantaj sağlamaktadır. TURSAB raporuna göre (2019), hem Türk turistlerin hem de yurt dışından ülkemize gelen turistlerin yeme içme için ödedikleri rakamlar giderek artmaktadır (TURSAB, 2019). İnsanın bilinçlenmesi, zevk ve tercihlerdeki değişimler, yeme içmeyi zorunlu ihtiyaçtan çok daha önemli hale getirmiştir. Özellikle gastronomi turlarının bu açıdan hem iç hem de dış turizm açısından küresel boyutta önemli bir faaliyet olduğu anlaşılmaktadır.

Dünyada en fazla turist ağırlayan ülkelere bakıldığında turistler tarafından tercih edilme nedenleri de öne çıkmaktadır. Bu ülkelerin tercih edilmesinde destinasyon, uluslararası ilişkiler, turistik trend alanı olması kadar gastronomi de etken olmaktadır. Tablo 1'deki ülkeler dikkatlice incelendiğinde mutfak kültürü açısından da gelişmiş oldukları anlaşılmaktadır. Bu ülkelere ait veriler aşağıdaki gibidir (UNWTO, 2019):

Tablo 1: En Çok Turist Ağırlayan Ülkeler



Bireylerin seyahatleri sırasında sadece karın doyurmak değil yöresel lezzetleri tatma isteği gidilen ülkede farklı lokasyonların ziyaret edilmesini sağlamaktadır. Bu detayın farkına varan ülkeler, gastronomi alanına odaklanarak diğerlerinden öne geçmek için stratejiler geliştirmektedir. Türkiye, Hindistan, Meksika, Uzak Doğu gibi mutfaklarıyla ünlü yerler için gastronomi üzerine çalışmalar yapmak ise avantaj oluşturmaktadır. Turist zihniyetine göre seyahat edilen yerin kültürünü tanımak için o kültüre ait yemekleri tatmak gerekmektedir (Yun, Hennessey & MacDonald, 2011). Gastronomi, gerçekte ülkenin kültürel, sosyal, coğrafik, psikolojik faktörlerine bağlı (Gillespie, 2002) olduğundan, gastronomi çalışmalarına önem verilmesi, destinasyon seçimini de etkileyebilmektedir.

Gastronomi ve eko-gastronomiye yapılacak yatırımların katkısız süreci birçok sektördeki yatırımlardan hızlı olmaktadır. Çünkü çeşitli nedenlerle seyahat eden insanların ortak alanda gerçekleştirdikleri temel faaliyet yeme içme için bir bütçe ayırmış olmalarıdır. Dolayısıyla gastronomi turizmi denilen faaliyetlerin dışındaki tüm turizm çeşitlerinin de ortak noktasında beslenme bulunmaktadır. Temel amacı beslenme olmayan tüm faaliyetlerde de yeme içme süreçlerinde mutlu olunması sonraki seyahat kararlarında da etkili olmaktadır. Turizm gelirleri sınıflandırıldığında turistlerin yeme içme için yaptığı harcamaların gelirdeki etkisi açıkça görülmektedir. TURSAB (2019) son raporundaki verilere göre Türkiye’de yıllara göre yapılan harcamalar aşağıdaki gibidir:

Tablo 2: Yıllara Göre Türkiye’de Yeme İçmenin Turizm Gelirlerindeki Payı

Yıllar	Yıl	Turizm geliri (bin \$)	Yeme içme harcaması (bin \$)	Yeme içmenin toplamdan aldığı pay (%)
2004		17.076.609	3.158.780	18.4
2005		20.322.111	3.690.171	18.1
2006		18.593.947	3.899.512	20.9
2007		20.042.501	4.746.747	23.6
2008		25.415.068	5.774.961	22.7
2009		25.064.481	5.975.660	23.8
2010		24.940.996	5.841.251	23.4
2011		28.115.693	6.440.577	22.9
2012		29.351.445	6.210.047	21.1
2013		32.308.991	6.583.641	20.3
2014		34.305.904	6.523.852	19

Kaynak: TURSAB 2019 Verilerinden düzenlenmiştir.

Bununla birlikte gastronomi, beslenme ve hayatımız için gerekli olan ürünlerin üretiminden yetiştirilmesine kadar uzun bir süreci kapsamaktadır. Son yıllarda bu süreç açısından güzel gelişmeler olmasına karşın dünyayı tehdit edecek durumlar da oluşmuştur. Kültürel yiyeceklerin yerini basit, işlenmiş, katkı maddeli, seralarda, özel üretimle yapılan yiyecekler almaktadır. Bu durum hem sağlığımızı hem de kültürümüzü tehdit etmektedir.

Söz konusu tehlikeler nedeniyle gastronomi başlığında yiyecek içecek düzenlemesi yapmak yeterli olmamaktadır. Esas olan insan sağlığına faydalı, gelecek nesillerin daha iyi koşullarda daha çok ulaşabilecekleri çeşitliliğe sahip olmalarını sağlamaktır. Bu amaçla küresel boyutta eko-gastronomi faaliyetleri hız kazanmaktadır. Eko-gastronominin diğer turizm türlerinden en büyük farkı eğitim ve farkındalık temelli olmasıdır. Bir ülkede eko-gastronominin seyri o işle uğraşanların eğitim ve bakış açılarıyla paralel olmaktadır.

Türkiye endeks sıralamasında geri kalsa da, gelişmeleri göz ardı etmemek gerekir. Türkiye’de coğrafi işaretli ürün sayısı şimdilik 126’dır. Bunların büyük bir çoğunluğu da Erzurum yöresine ait yiyeceklerdir. Daha sonra Kayseri, Manisa, İzmir, Mardin, Afyon, Bursa gibi büyük illerimizde de coğrafi işaret alan yiyecekler bulunmaktadır. Ancak, gastronomi turizmine yapılan yatırımlarda Türkiye alt sıralarda yer almaktadır.

Bunun temel sebeplerinden biri kaynak kullanımında çevre korumaya özen gösterilmemesidir. Türkiye bir deniz ülkesi olmasına rağmen deniz ürünlerinden yeterince faydalanamadığı gibi doğaya yaklaşımı nedeniyle de kaynakların tükenmesine neden olmaktadır. Denizlerin ancak %7 gibi deniz koruma alanları olduğu için diğer alanlarda koşullar giderek kötüleşmektedir. Oysaki denizlerdeki milli parklar sürdürülebilir turizm ve denizden yiyecek tedarik edilmesi açısından bir ekonominin altyapısıdır (WEF,2019: 4). Bununla birlikte tarım alanlarının doğru kullanılmaması, betonlaşma, verimli toprakların yanlış gübreleme nedeniyle elverişsiz hale gelmesi, hayvancılığa ilginin azalması gibi doğal kaynaklardaki bozulma ve alan olan ilgisizlik eko sistemin bozulmasına neden olmaktadır. Bu bağlamda eko sistemi olmayan bölgelerin turizm ve yiyecek endüstrilerinde başarılı olması zor görünmektedir. Devlet politikaları dışında bu alanda faaliyet gösteren kuruluşların sorumlulukları giderek artmaktadır. Ancak ülkeler arası bir değerlendirme yapıldığında Türkiye’nin geri kaldığı görülmektedir (Tablo3).

Tablo 3: Gastronomi Alanında Ükelere Göre Faaliyet Gösteren Kuruluş Sayısı

Sıra	Ülke	Yemek turizmiyle ilgili faaliyette bulunan kurum, şirket, topluluk sayısı
1	ABD	17.879
2	İsveç	5.345
3	Kanada	3.441
4	İngiltere	1.088
5	Yeni Zelanda	612
6	Avustralya	520
7	Danimarka	388
8	İtalya	377
9	Almanya	369
10	Fransa	326
11	İspanya	264
12	Güney Afrika	216
13	Hindistan	168
14	İrlanda	162
15	Finlandiya	150
16	Portekiz	138
17	Norveç	133
18	Belçika	131

19	Güney Kore	128
20	Meksika	124
21	Yunanistan	121
22	Avusturya	104
23	Türkiye	94
Toplam		33.522

Kaynak: Türsab Gastronomi Turizmi Raporu (2017).

Görüldüğü gibi Türkiye de eko-gastronomi ve sürdürülebilir kalkınma açısından faaliyet gösteren turizm kuruluşu sayısı oldukça azdır. Her ne kadar Gaziantep gibi UNESCO'ya tescil için başvuran şehirlerimiz olsa da mutfak kültürünün gelişmesi için yeterli değildir.

Çalışmada verilen istatistiksel veriler eko-turizmin sürdürülebilir bölgesel kalkınma üzerindeki etkisini açıkça göstermektedir. Turizm gelirlerinin bir bölgenin sosyoekonomik gelişim göstermesi açısından en önemli gelirlerden biri olduğu yeterince açıktır. Gastronomi ve eko-gastronominin, turizminin destinasyonunda sürdürülebilir kalkınmada sözü geçen ekonomik, sosyal ve çevresel sürdürülebilirlik sağlanmasında rolü vardır (Everett & Aitchison, 2008). Bölgesel ürünler için yapılan harcamalar hem ekonomik hem de refah artışı olarak etkili olmaktadır. Bölgesel doğal alanların ve lokal yiyecek içecek kültürlerinin korunması ve yemek pişirmede en iyiye ulaşma çabaları, sürdürülebilir kalkınmanın alt yapısı olan kültürel, coğrafik, ekolojik ve ekonomik alanları desteklemektedir.

4. SONUÇ VE ÖNERİLER

Eko-gastronomi bölgesel yiyecek ve içecek kültürünün devamlılığını sağlamakta ve daha doğru pişirme yöntemleriyle insanın temel ihtiyacı olan beslenmeyi en iyi biçimde karşılayabilmektedir.

Eko-gastronomi, bölgesel sürdürülebilir kalkınma avantajlarından biridir. Bölgesel ekonomik yapıda rekabet etme, istihdam, üretim, girişim gibi avantajlar sağlarken sosyokültürel açıdan değerlerin korunması, küresel tanınma ve toplumsal etkileşim sağlamaktadır. Kalkınma açısından değerlendirildiğinde ise sözü geçen avantajlarla birlikte bölgesel gelişimde insan refahını artıran, bölgenin sosyoekonomik yapısını geliştiren ve yaşam koşullarını iyileştiren etkenlerden bahsedilmektedir.

Bir ülkenin bölgesel yapı farklılığına neden olan kırsal kesimde yer alan özellikli yemekler ise bu bölgelerin iyileştirilmesi için avantajdır. Bu bağlamda eko-gastronomiyi destekleyen çalışmalar sayesinde hem bölgesel dengesizlik azalacak, hem turistler için yeni keşfedilecek mecralar açılmış olacaktır. Ayrıca sosyoekonomik açıdan etkileşiminin artması, istihdam artışı, rekreasyon ve eğlence alanlarındaki artış sayesinde refah düzeyinde de iyileştirme sağlanacaktır. Buna ek olarak, eko-gastronomi faaliyetleri sayesinde ekolojik sistemi destekleyerek doğal kaynakların korunması da sağlanabilecektir.

Turizmle ilgili veriler göz önünde bulundurulduğunda eko-gastronomi alanında gelişme ihtiyaç duyulduğu ve ancak bu alana yapılan katkıyla bölgesel refah artışı ve kültürel zenginliklerin korunmasının mümkün olduğu görülmektedir. Eko-gastronomiyle ilgili çalışmaların yapılması sadece mutfak kültürünün korunmasını değil aynı zamanda bölgesel tarım faaliyetlerini ve çiftçiliğin yeniden yaygınlaştırılması, geleneksel üretim yöntemlerinin dönüşünü, bölgesel yiyecek kültürünün geliştirilmesini ve kırsal kalkınmaya da katkı sağlayacak yeni fikirlerin üretilmesini sağlayacaktır.

Eko-gastronominin geliştirilmesi için öncelikle turizm sektöründeki mevcut çalışanlarda eğitim ve farkındalık ihtiyacı vardır. Lezzetli ve ekolojik açıdan sürdürülebilir bölgesel lezzetlerin ortaya çıkışında yüzyıllara dayanan bir bilgi birikimi, beceri, akıl ve yaratıcılık vardır. Bunu taşıyabilecek uzmanların varlığı çok kıymetlidir. Nitelikli elemanların yetiştirilmesi ve bu konuda toplumsal bilincin artması, eko-gastronominin hayatımızın bir parçası haline gelmesini sağlayacaktır. Doğru pişirme yöntemleriyle, sağlıklı, lezzetli, göze ve duygulara hitap eden yiyecek ve içecekler, yaşam koşullarında iyileşme sağlamakla birlikte insanlara prestij sağlayan bir özellik olacaktır. Bugün

sadece elit bir kesimin ilgi noktası olmaktan çıkıp toplumsal ilgiye dönüşmesi, ülkeler arası gelişmişlik endekslerinde farklılık oluşturan bir unsur olacaktır. Eko-gastronomi anlayışla üreticiler, satıcılar, aşçılar, çiftçi ve hayvancılıkla uğraşanların işbirliği ile amaçlara ulaşabilmekte mümkün olacaktır.

Bu alanda yeni girişimlere, yeni fikirlere ve daha çok kuruluşun yerel yönetimlerle çalışmasına ihtiyaç vardır. Yerel ürünlerin dünya pazarına açılması için üretim, pazarlama faaliyetleri düzenlenmelidir. Ayrıca geleceğe yönelik kalkınma planlarında da konuyla ilgili yeni projelere ihtiyaç duyulduğu düşünülmektedir.

KAYNAKÇA

Aydoğdu, A., Okay, E. Ö. & Köse, Z.C. (2016), "Destinasyon Tercihinde Gastronomi Turizmi'nin Önemi: Bozcaada Örneği, Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi, 1 (2), ss. 120-132.

Blewitt, J. (2015), "Understanding Sustainable Development", Routledge, Abingdon.

Bovenberg, A. L., & Smulders, S. (1995), "Environmental Quality And Pollution-Augmenting Technological Change In A Two-Sector Endogenous Growth Model", Journal Of Public Economics, 57, ss. 369-91.

Bretschger, L. (1998), "How To Substitute In Order To Sustain: Knowledge Driven Growth Under Environmental Restrictions", Environment And Development Economics (4), ss. 425-42.

Bretschger, L., & Smulders, S. (2012), Sustainability And Substitution Of Exhaustible Natural Resources: How Structural Change Affects Long-Term R&D-Investments, *Journal of Economic Dynamics and Control*, 36(4), ss. 536-49.

Brundtland Report (1987). World and Environment Development Commission Report https://www.are.admin.ch/are/en/home/sustainable-development/international-cooperation/2030agenda/un_-milestones-in-sustainable-development/1987--brundtland-report.html (Erişim tarihi: 04.08.2019).

Bucak, T. & Aracı, Ü.E. (2013), "Türkiye'de Gastronomi Turizmi Üzerine Genel Bir Değerlendirme", Balıkesir University The Journal of Social Sciences Institute, 16, ss. 203-215.

Gillespie, C. (2002). *European Gastronomy into The 21st century*. Oxford: Butterworth-Heinemann.

Gollier, C. (2002a). Discounting An Uncertain Future. *Journal of Public Economics*, 85(2), ss. 149-166, Doi:10.1016/S0047-2727(01)00079-2.

Goulder, L. H., & Williams, R. C. (2012). The Choice Of Discount Rate For Climate Change Policy Evaluation, *Climate Change Economics*, 3(4), 1250024-1-18, Doi:10.1142/S2010007812500248.

Hall, D. Richard, G. (2000). *Tourism and Sustainable Community Development*. Routledge: Taylor & Francis Group Ltd.

Hall, C. M. & Wilson, S. (2009) Using Local Food, Tourism and Sustainability. Sustainable Norwegian Tourism Project, Centre for Sustainable Tourism and Geotourism, Western Norway Research Institute, Sogndal, Norway, more information from: <http://www.vestforsk.no> (Erişim tarihi: 27.08.2019).

Hamilton, C. (2006), "Measuring Sustainable Economic Welfare", (Ed.) G. Atkinson, S. Dietz, & E. Neumayer, Handbook Of Sustainable Development, Edward Elgar, Cheltenham, ss. 307-318.

Hepburn, C. (2006), "Valuing The Far-Off Future: Discounting And Its Alternatives", (Ed.) G. Atkinson, S. Dietz, & E. Neumayer, Handbook of Sustainable Development, Edward Elgar, Cheltenham, ss. 109-24.

Holling, C.S. (2001). Understanding The Complexity Of Economic, Ecological, And Social Systems. *Ecosystems*, 4, ss. 390-405.

- Howarth, R. B., & Norgaard, R. B. (1992). Environmental Valuation Under Sustainable Development. *American Economic Review*, 82(2), ss. 473-77.
- Ivanović, S. (2008). Gastronomy As A Science in The Tourism and Hospitality Industry. Management of the Product Life Cycle and Competitiveness on the Tourist Market, ss. 571-579.
- Kaşlı, M., Cankül, D., Köz, E.N. & Ekici, A. (2015), Gastronomik Miras ve Sürdürülebilirlik: Eskişehir Örneği. *Eko-Gastronomi Dergisi*, 1 (2), ss. 27-46.
- Kılıçhan, R. (2015), “Eko-Gastronomi”, Cittaslow Gökçeada 2. Eko-Gastronomi Kongresi, 14-15 Nisan 2015, Gökçeada.
- Nilsson, J. H. (2013). *Nordic Eco-gastronomy. Sustainable Culinary Systems: Local Foods, Innovation, Tourism and Hospitality*. Eds:C.M.Hall&S.Gössling, London: Routledge.
- Piarotas M. & Charreton, P. (2005). *Le Populaire à Table*. Université de Saint- Etienne. ISBN: 2-86 272-354-1.
- Pittsburg Magazine (2019). Western Pennsylvania Local Food Guide 2019. Retrieved from https://www.pittsburghmagazine.com/FarmToTable19_LR.pdf (Erişim tarihi: 07.09.2019).
- RUSSTD (2019). Russian, Travel Digest. <https://russtd.com/topic/destinationsTUR%c4%b0ZM> (Erişim tarihi: 06.08.2019).
- Saverin, B. & Anthelme, J. (1825). *Physiologie du Gout ou Meditation de Gastronomie Transcendante*. Paris: Lavigne.
- Saverin, B. & Anthelme, J. (2016). *Lezzetin Fizyolojisi ya da Yüce Mutfak Üzerine Düşünceler*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Scarpato, R. (2002a). *Tourism Gastronomy*, İçinde A-M Hjalager ve G. Richards (Editörler). Sustainable Gastronomy as a Tourist Product (132-152) Londra: Routledge.
- Scarpato, R. (2002b) *Sustainable Gastronomy*. In Hjalager A.- M., Richards, G. (ed.) *Tourism and Gastronomy*. Routledge.
- Stern, N. (2007), *The Economics Of Climate Change: The Stern Review*, Cambridge University Press, New York.
- Şahin, G. G. & Ünver, G. (2015). Destinasyon Pazarlama Aracı Olarak “Gastronomi Turizmi”: İstanbul’un Gastronomi Turizmi Potansiyeli Üzerine Bir Araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3 (2), ss. 63-73.
- TÜROFED (2019). Türkiye Otelciler federasyonu Turizm Raporu, 2019 (1).
- UNWTO (2018). UNWTO Tourism Barometer, 16 (5).
- UNWTO (2019). Compendium of Tourism Statistics, Data 2013–2017. <https://www.e-unwto.org/doi/book/10.18111/9789284420421> (Erişim tarihi: 15.08.2019).
- Yun, D., Hennessey, S. M., & MacDonald, R. (2011). Understanding culinary tourists: segmentations based on past culinary experiences and attitudes toward food-related behaviour. International CHRIE Conference- Refereed Track. https://www.researchgate.net/publication/264471091_Understanding_Culinary_Tourists_Segmentations_based_on_Past_Culinary_Experiences_and_Attitudes_toward_Food-related_Behaviour (Erişim tarihi: 15.08.2019).
- Yurtseven, R. H. & Kaya, O. (2010), “Eko-Gastronomi ve Sürdürülebilirlik”, 11. Ulusal Turizm Kongresi Kitabı, ss. 57-65.

Yurtseven, R. H. & Karakas, N. (2013). Creating a Sustainable Gastronomic Destination: The Case of Cittaslow Gokceada-Turkey. *American International Journal of Contemporary Research*, 3 (3), ss. 91-100.

World Conservation Strategy Report (1980). Prepared by the International Union for Conservation of Nature and Natural Resources (IUCN) with the advice, cooperation and financial assistance of the United Nations Environment Programme (UNEP) and the World Wildlife Fund (WWF). ISBN 2-88032-104-2.

WEF (2019). The Travel & Tourism Competitiveness Report 2019. <http://www.turob.com/tr/istatistikler/dunya-ekonomik-forumu-wefnun-140-ulkeyi-kiyasladigi-turizmde-uluslararası-rekabet-edebilirlik-raporu>

WTTC (2019). World Travel & Tourism Council. www.wttc.org (Erişim tarihi: 01.08.2019).