**Verimli Turizm Destinasyonları İçin Yerel Değerlerin Öne Çıkarılması ve Korunmasının Sağlanması**

***Oğuzhan Köklü***

*İstanbul Gelişim Üniversitesi, UBYO Gastronomi Bölümü, Avcılar*

*Tel: 0212 422 70 00*

*Fax: 0212 422 74 01*

*E- posta: bilgi@gelisim.edu.tr*

Günümüz dünyasında artan nüfus, doğal kaynakların hor kullanımı ve çevresel faktörler gibi nedenler insanoğlunun yaşamını sürdürebilmek ve üretebilmek için ihtiyaç duyduğu kaynakları tehlikeye atar hale gelmiştir. Tarihte bu tehlikeye parmak basan ilk kişi İngiliz iktisatçı Thomas Malthus’dur. Malthus 1798 yılında yayınlanan Nüfus İlkesi Üzerine Bir Deneme adlı eserinde bundan söz etmiştir. Bu çalışmasında nüfusun artış gücünün, insanlara besin sağlamada yeryüzünün sahip olduğu güçten daha büyük olduğunu ve yaşamın sürekliliği için bu iki unsurun denge halinde olması gerektiğini öne sürmüştür. Malthus, günümüzde “Malthus Kapanı” olarak bilinen bu fenomenin kaçınılmaz olduğu görüşündeydi. Bu doğrultuda nüfusun düzenli olarak katlanmakta olduğunu ancak gıda arzının nüfus artışına denk olamayacağını ileri sürmüştür (Standage, 2009).

Bugün dünya, kaynakların bolluğu ve kullanımı anlamında hala düşüncelidir. Bu yüzden de hem önleyici hem de yaratıcı fikirlere ihtiyaç duyulmaktadır. Sürdürülebilirlik de bu fikirlerden bir tanesidir. Sürdürülebilirlik bugünün ihtiyaçlarını karşılarken doğal kaynakları korumak ve gelecek nesillere iyi bir çevre bırakmak için yapılan faaliyetlerdir (Kuter ve Ünal, 2009). Bu düşünce dahilinde, kaynakları doğru kullanmak ve yenilenebilmelerine olanak sağlayan yöntemler geliştirmek esastır. Bu doğrultuda, sürdürülebilirlik düşüncesi farklı disiplinlerde değerlendirilmeye başlanmıştır.

Sürdürülebilirlik düşüncesinin yerleştiği alanlardan biri de turizmdir. Birleşmiş Milletler Dünya Turizm Örgütü, 1992 yılında düzenlediği Rio de Janeiro Zirvesi’nde, sürdürülebilir turizm kavramını ziyaretçilerin, sektörün, çevrenin ve bölge halkının ihtiyaçlarına göre günümüzde ve gelecekte oluşabilecek sosyal, çevresel ve ekonomik etkileri gözeten bir turizm türü olarak tanımlamıştır (Kaşlı ve ark., 2015).

Sürdürülebilir turizmin temel ilkeleri toplumun gelişmesine, doğa ve biyoçeşitliliğin korunmasına, etkin enerji ve atık yönetimleri kurulmasına ve çevresel yönetim sistemlerinin kullanılmasına katkıda bulunmaktır (Silahtaroğlu Baykal, 2010). Sürdürülebilir turizm gelişime karşı olmayıp, gelişmenin sınırları olduğunu kabul eden bir yaklaşımdır (Akdağ ve ark., 2016). Yaşam kalitesini düşürmemek kaydıyla düşünce yapısında değişiklik gerektiği düşüncesini ifade eder (Şimşek ve Akdağ, 2017).

Son yıllarda, kendi başına bir turizm biçimi haline gelmiş olan gastronomi artık önemli bir turizm unsurudur. Gıda ve turizm arasında çok yakın bir ilişki oluşmuştur ve gastronomi turizm bölgelerini özgün kılan unsurlardan biri haline gelmiştir. Gastronomi turizmi, ayrı bir turizm çeşidi olarak ortaya çıkmıştır. Son dönemlerde sürekli olarak yayımlanan ve gastronomi turizmini konu alan önemli yayınlar, gastronomi turizminin ayrı bir disiplin olarak ortaya çıkmasına olanak sağlamıştır (Sánchez-Cañizares ve López-Guzmán, 2011). Gastronomi turizmi, “yiyecek-içecek üzerine spesifik deneyimler arayışında olmak” biçiminde tanımlanmaktadır (Sormaz ve ark., 2015).

Gastronomi turizminin günümüzde geldiği yer ve kazandığı popülarite çok büyüktür. Kültürlerin yayılmasında ve ülkelerin kalkınmasında önemli yer tutar hale gelmiştir. Birdir ve Akgöl’ün (2015) çalışmasına göre yabancı turistlerin %28,7’sinin Türkiye’yi ziyaret etme sebebi Türk mutfağına özgü yemekleri tatmak iken %32,8’i aynısını Türkiye’yi yeniden seyahat etme sebebi olarak göstermiştir. Yabancı turistlerin %72,7’si sadece yerel yiyecekler sunan restoranlarda yemek yemeyi tercih etmiştir. Bu veriler gastronomi turizminin ne denli mühim olduğunu açıkça ortaya koymaktadır.

Gastronomi turizmi de sürdürülebilirlik endişelerinden payına düşeni almıştır. Zaten yeni bir akım olan gastronomi turizmi, sürdürülebilir gastronomi turizmi adı altında dönüşüm geçirerek daha sorumlu bir yapıya bürünmüştür. Sürdürülebilir gastronomi turizmi, çevresel sürdürülebilirliği temel alarak toplumun sağlığı ile sosyo-kültürel ve çevresel kalitesini koruyarak geliştiren bir kavram olarak tanımlanır (Akdağ ve Üzülmez, 2017). Sürdürülebilir gastronomi turizmi, yerel halkı geliştiren ve bölgesel tarım faaliyetlerini destekleyen bir turizm hareketliliğidir.

Gastronomi turizminde sürekliliği sağlamanın en temel yolu istikrardan geçmektedir. İstikrarlı bir turizm yapısı kurmak sürekliliği sağlamanın ön koşuludur. Bunu gerçekleştirebilmek için de gereken şey farklılaşmadır. Turizm bölgeleri kendilerini diğer destinasyonlardan farklı kılacak özelliklerini ön plana çıkarmalıdırlar. Bu sayede kendilerine has değerleri ile turist çeker hale gelebilirler.

Sürdürülebilir gastronomi turizminin bileşenleri özel restoranlar, yerel olarak üretilmiş yiyecekler, yemek festivalleri, yerel yaşam kültürü, organik ürünler ve yerel yemek üretimidir (Durlu-Özkaya ve ark., 2013).

Turizm destinasyonlarını farklılaştırabilmek için esas olan yöresel ve geleneksel ürünlerdir. Başka yerlerde bulunmayan ürünler, gelenekler ve kültür unsurları sayesinde istikrarlı bir turizm anlayışı yerleştirilerek süreklilik sağlanabilir. Bu sayede yerli ve yabancı turistler bölgelere özgü kültürleri tanımak ve yiyecekleri denemek için o bölgelere gidecektir. Özellikle de gastronomi turizm destinasyonlarını özel kılan en önemli unsurlardan biridir. Gastronomik zenginliklerin, destinasyonların, mimari, iklim, fiyat ve diğer özellikleri ile birbirine benzer olduğu durumlarda, bir ürün farklılaştırma aracı olduğu bilinmektedir (Güzel Şahin ve Ünver, 2015). Özgün coğrafi kökene sahip yemekler, bölge imajına katkıda bulunarak markalaşmayı ve kırsal turizmin güçlenmesini sağlar (Çağlı, 2012). Kırsal Seyahat Endüstrisi Birliği turistlerinin % 70’i gittikleri yerlerde, bölgesel yiyecekler, yemek tarifleri, şarap, vb. yaşadıkları yerlere götürerek, bunları arkadaşları ve aileleri ile paylaşmak istediklerini saptamıştır (Kesici, 2012).

Turizm destinasyonlarını gastronomi alanında öne çıkarmak için yapılması gereken şey bölgeye has pişirme yöntemleri veya aletlerini tanıtmak, kendine özgü yiyecek ve içeceklerini tespit etmek, bunları hazırlayıp sunan işletmelerin önünü açmak ve gastronomi odaklı etkinlikler düzenlemektir. Turistler tarafından tercih edilen gıdaların ve yiyecek çeşitlerinin yerel, otantik ve organik olması bölgeyi özel kılarak sürdürülebilir gastronomi turizminde en temel belirleyiciler olmaktadır. Bu sayede yerel gastronomi mirası da korunmakta ve yerel halk desteklenerek ekonomik kalkınma sağlanmaktadır. Sürdürülebilir gastronomi destinasyonun çekiciliğini arttırarak yiyecek deneyimine bağlı marka oluşumunun önünü açar.

Bölgesel gastronomi turizmini sürdürülebilir kılmak için uygulanması gereken adımlardan biri de coğrafi işaretlemedir. Coğrafi işaretler, belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri yönünden bulunduğu yöre, alan, bölge veya ülke ile özdeşleşmiş bir ürünü gösteren işaretlerdir (Şahin ve Meral, 2012). Başka bir deyişle ürünün kaynağını gösteren işaretlerdir. Coğrafi işaretler yiyecek-içecek dışında el işleri, dekoratif ürünler, hayvanlar gibi farklı alanlarda kullanılabilir. Türkiye’de coğrafi işaret almış ürünler arasında %23 ile en yüksek paya sahip olan geleneksel yemeklerdir. %19’luk payı meyve ve sebzeler, %14’lük payı unlu mamuller-tatlılar-şekerleme ürünleri, %8’lik payı hayvansal kökenli ürünler, %5’lik payı alkollü içecekler, %3’lük payı zeytin-zeytinyağı kaplamaktadır (Oraman, 2015).

Coğrafi işaretler bir bölgeye ait ürünün başka yerlerde taklit edilmesini engeller, benzer nitelikteki başka ürünlerden ayırt edilmesini sağlar (Kan ve Gülçubuk, 2008). Ürünlere kimlik kazandırarak ürünün ortaya çıktığı bölgenin turistik değerini arttırır. Coğrafi işaretler sayesinde her bölge kendisine ait değerleri koruyabilir duruma gelir ve bu sayede sürdürülebilir turizm yaşantısını muhafaza edebilir. Ancak genel olarak gelişmekte olan ülkeler kendilerine has ürünler açısından zengin olmalarına rağmen, coğrafi işaret kullanımından ve korunmasından yeterince faydalanamamaktadır. Kültürel ve eğitim gibi nedenler bu konuda etkili nedenlerdir (Gökovalı, 2007).

Avrupa’daki coğrafi işaret uygulaması yerel ürün ve üreticileri korunması noktasında büyük önem taşımaktadır. Örneğin, Fransız Bresse tavukları diğer kümes hayvanlarına göre 3-4 kat daha yüksek fiyattan ve Fransız Comte peynirin üretiminde kullanılan süt diğer sütlere göre %10 daha yüksek bir fiyattan alıcı bulmaktadır. İtalya’nın Tuscany bölgesindeki yerel yağlar diğer yağlara göre %20 daha pahalıdır Coğrafi işaretlerin önemine parmak basan bir diğer önemli husus da, dünyanın bir numaralı çay üreticisi Hindistan’ın kendine özgü Darjeeling Çayı’nın uluslararası düzeyde markalaşması ve korunması için 1998-2002 yılları arasında yaklaşık 200 bin dolar harcamasıdır. Buna karşılık Hindistan 2000 yılında bu çayın ihracatından 30 milyon dolar kazanmıştır (Gökovalı, 2007).

Festivallerin de yöresel değerleri sürdürülebilirlik açısından çok önemlidir. Festivaller destinasyonların turizm hayatlarının canlanmasında, buraların yurt içi ve yurt dışında tanıtılmasında önemli yer tutar. Başta festivaller olmak üzere turizm odaklı etkinliklerin turizm destinasyonuna; turizm sezonunu uzatmak, turizmi çeşitlendirmek, bölgelere yeni gelir kaynakları yaratmak, destinasyon çekiciliği ve farkındalığını arttırmak, medya ilgisini çekmek, kültürel imajlar oluşturarak destinasyonun markalaşmasına yardımcı olmak gibi avantajlar sağlar (Bucak ve Aracı, 2013).

Gastronomi odaklı yerel etkinlikler ülkemizde yaygın olarak düzenlenmektedir. Türkiye’de yerel gastronomi etkinlikleri ağırlıklı olarak bağbozumu, meyve, peynir, sebze, zeytin ve zeytinyağı, baharat, kuruyemiş, bal ve çay ürünlerine göre düzenlenmektedir. Bu etkinlikler, bölgelerin tescilli gastronomi potansiyellerinin tanıtılması bakımından önem taşımaktadır (Aksoy ve Sezgi, 2015).

Türkiye’de coğrafi işaretlerle ilgili toplam 343 festival düzenlenmektedir. Ege Bölgesi 90 festivalle en çok festival düzenlenen bölge konumundayken en az festival 10 festivalle Güneydoğu Anadolu Bölgesi’nde düzenlenmektedir (Çalışkan ve Koç, 2012) . Festivallerin, yerli ve yabancı turistleri çok da popüler olmayan destinasyonları gündeme getirerek buralarda turizmin canlanmasını ve bölge ekonomisini destekleyici etkileri vardır.

Gastronomi bir turisti bir destinasyona çeken en önemli unsurlardandır. Alışılagelmiş turizm rotalarından sıyrılıp da dünyanın dört bir yanındaki bakir toprakları, sırf bu yerlerin yeme içme adetlerini öğrenmek ve hiç bilinmeyen yiyeceklerini denemek adına tercih eden spesifik turist tipleri ortaya çıkmaktadır. Dünyanın dört bir yanına yayılmış fast-food lokantaları ve farklı ülke mutfaklarından seçkiler sunan lüks mekanlar eskisi kadar rağbet görmemektedir. Turistler gittikleri yerin dokusunu kavrayabilmeyi amaçlamakta, bu yüzden yerel ürünlere rağbet göstermektedir. Hal böyleyken destinasyonlar, kendilerine has ürünleri ortaya çıkarıp bunlara sahip çıkmalı ve tanıtımını da yapmalıdır. Bu doğrultuda resmi kurumlarca yönetilen coğrafi işaret faaliyetleri de hem yerel ürünlere değer katmakta hem de küçük destinasyonlar için bir kılavuz görevi görmektedir. Yine festivaller ve çeşitli etkinlikler de coğrafi işaretler gibi çeşitli kurumlarca organize edilmekte ve bölge turizmine müthiş katkılar yapmaktadır. Bu tarz organizasyonlar özellikle turizmin çeşitlenmesinde ve popülerlikte uzak bölgelerdeki turizm hayatının canlanmasında etkilidir.

Bireyler olarak üzerimize düşen, yöresel ürünlerimize sahip çıkarak gastronomik anlamda özentilikten uzak durmak ve içerisinde yaşadığımız iletişim çağının nimetlerinden faydalanarak değerlerimizi mümkün olduğunca yaygınlaştırmaktır.

**Anahtar Kelimeler:** Gastronomi,Gastronomi turizmi, sürdürülebilirlik

**KAYNAKÇA**

Akdağ, G., Özata, E., Sormaz, Ü., Çetinsöz, B.Ç., (2016). *Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi için Yeni Bir Alternatif: Surf&Turf*. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 4/1, 270-281. doi: 10.21325/jotags.2016.36.

Akdağ, G., Üzülmez, M., (2017). *Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Kapsamında Otantik Yiyeceklere Yönelik Bir İnceleme.* Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 5/2, 301-309. doi: 10.21325/jotags.2017.132

Aksoy, M., Sezgi, G., (2015). *Gastronomi Turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi Gastronomik Unsurları,* Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 3/3, 79-89.

Birdir, K., Akgöl, Y., (2015). *Gastronomi Turizmi ve Türkiye’yi Ziyaret Eden Yabancı Turistlerin Gastronomi Deneyimlerinin Değerlendirilmesi.* İşletme ve İktisat Çalışmaları Dergisi, 3/2, 57-68.

Bucak, T., Aracı, Ü.E., (2013). *Türkiye’de Gastronomi Turizmi Üzerine Genel Bir Değerlendirme.* Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 16/30, 203-216.

Çağlı, I.B., (2012). *Türkiye’de Yerel Kültürün Turizm Odaklı Kalkınmadaki Rolü: Gastronomi Turizmi Örneği.* İstanbul Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul.

Çalışkan, V., Koç, H., (2012). *Türkiye’de Coğrafi İşaretlerin Dağılış Özelliklerinin Ve Coğrafi İşaret Potansiyelinin Değerlendirilmesi.* Doğu Coğrafya Dergisi, 28, 193-213.

Durlu-Özkaya, F., Sünnetçioğlu, S., Can, A., (2013). *Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Hareketliliğinde Coğrafi İşaretlemenin Rolü.* Journal of Tourism and Gastronomy Studies. 1/1, 13-18.

Gökovalı, Ü. (2007). *Coğrafi İşaretler Ve Ekonomik Etkileri: Türkiye Örneği.* Atatürk Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi, 2, 141-160.

Güzel Şahin, 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, 63-73.

Kan, M., Gülçubuk, B., (2008). *Kırsal Ekonominin Canlanmasında ve Yerel Sahiplenmede Coğrafi İşaretler*. U. Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi, 22/2, 57-66.

Kaşlı, M., Cankül, D., Köz, E.N., Ekici, A., (2015). *Gastronomik Miras ve Sürdürülebilirlik: Eskişehir Örneği.* Eko-Gastronomi Dergisi, 2, 27-46.

Kuter, N., Ünal, H.E., (2009). *Sürdürülebilirlik Kapsamında Ekoturizmin Çevresel, Ekonomik ve Sosyo-Kültürel Etkileri,* Kastamonu Üni. Orman Fakültesi Dergisi, 9/2, 146-156.

Kesici, M., (2012). *Kırsal Turizme Olan Talepte Yöresel Yiyecek ve İçecek Kültürünün Rolü.* KMÜ Sosyal ve Ekonomi̇k Araştirmalar Dergi̇si, 14/23, 33-37.

Oraman, Y., (2015). *Türkiye’de Coğrafi İşaretli Ürünler.* Balkan ve Yakın Doğu Sosyal Bilimler Dergisi, 76-85.

Sánchez-Cañizares, S.M., López-Guzmán, T., (2011). *Gastronomy, Tourism and Destination Differentiation: A Case Study in Spain.* International Review of Economics & Finance, 63-72.

Standage, T., (2009). *İnsanlığın Yeme Tarihi.* Gencer Çakır (Çev.), 1. Baskı, İstanbul: Maya.

Silahtaroğlu Baykal, Z., (2010). *Turizmde Sürdürülebilirlik.* http://yesiliskonferansi.com/2010/sunumlar/zeynep\_silahtaroglu.pdf.

Sormaz, Ü., Akmeşe, H., Güneş, E., Aras, S., (2015). *Gastronomy in Tourism.* Procedia Economics and Finance, 39, 725-739. doi: 10.1016/S2212-5671(16)30286-6.

Şahin, A., Meral, Y., (2012). *Türkiye’de Coğrafi İşaretleme ve Yöresel Ürünler.* Türk Bilimsel Derlemeler Dergisi, 5/2, 88-92.

Şimşek, N., Akdağ, G., (2017). *Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Kapsamında Yeşil Nesil Restoranların İncelenmesi.* The Journal of Academic Social Science Studies, 60, 351-366. doi: 10.9761/JASSS7280.