

GASTRONOMİ TURİZMİ POTANSİYELİNİN TESPİTİ VE GELİŞTİRİLMESİ KAPSAMINDA BALIKESİR'İN DEĞERLENDİRİLMESİ

*EVALUATION OF BALIKESİR WITHIN THE SCOPE OF
DEVELOPMENT AND DETERMINATION OF THE POTENTIAL
OF GASTRONOMY TOURISM*

Dr. Öğr. Üyesi Salim İBİŞ

salimibis@gmail.com

ORCID: 0000-0002-2404-9218

ÖZ

Yemek insanların en temel fizyolojik ihtiyaçlarından birisidir. Yemek yemek günümüzde farklı mutfak kültürlerini tanımak, farklı lezzetleri tatmak, yeni deneyimler yaşamak gibi nedenlerle insanların seyahat etme motivasyonlarından biri haline gelmiş ve bununla birlikte gastronomi turizmi kavramı ortaya çıkmıştır. Gastronomi turizmi ekonomik kalkınmada, doğal ve kültürel zenginliklerin yaşatılmasında, turizm faaliyetlerinin yılın her ayına yayılmasında önemli bir araç olduğu düşünülmektedir. Bu çalışmada; Balıkesir ilinin gastronomi turizmi açısından çekicilik unsuru oluşturan yöresel ürünlerin tespit edilmesi, bu ürünlerin gastronomi turizmi çerçevesinde kullanılabilirliğinin tartışılarak çıkarımlar yapılması ve öneriler geliştirilmesi amaçlanmıştır. Literatür taramasına dayanan çalışmanın sonucunda Balıkesir yöresinin geçmişten bu yana çok farklı kültürleri barındırmış olmasından kaynaklı zenginliğinin mutfak çeşitliliğine de yansıtıldığı görülmektedir. Toplam 11 adet coğrafi işaretli ürünü bulunan Balıkesir'in gastronomi turizmi açısından değerli kılan pek çok zenginliği bulunmaktadır. Son olarak "50 Peynirli Şehir Balıkesir" eseri 2019 yılı dünya yemek kitabı yarışmasında birincilik ödülü alması şehrin sahip olduğu gastronomi değerlerinin ortaya çıkmasında önemli bir adım olmuştur.

Anahtar kelimeler: Gastronomi, Gastronomi Turizmi, Balıkesir, Coğrafi İşaret.



MAKALE BİLGİSİ

Literatür Araştırması

Makale Geliş

25.12.2019

Düzeltilme

09.03.2020

Kabul

18.03.2020

ABSTRACT

Food is one of the most basic physiological needs of people. Eating has become one of the motivations of people to travel due to reasons such as getting to know different culinary cultures, tasting different tastes and having new experiences, and the concept of gastronomy tourism has emerged.

Gastronomy tourism is thought to be an important tool in economic development, keeping natural and cultural riches and spreading tourism activities every month of the year. In this study; it is aimed to identify local products that form an attraction for the gastronomy tourism of Balıkesir province, to make inferences and develop suggestions by discussing the usability of these products within the framework of gastronomic tourism. As a result of the study based on the literature review, it is seen that the richness of Balıkesir region has been reflected in the culinary variety due to the fact that it has hosted many different cultures since the past. Balıkesir, which has a total of 11 geographically marked products, has many riches that make it valuable in terms of gastronomy tourism. Lastly, "The City with 50 Cheese Balıkesir" received the first prize in the world cookbook contest of 2019 was an important step in the emergence of the city's gastronomic values.

Key words: Gastronomy, Gastronomi Tourism, Balıkesir, Geographical Indicator

GİRİŞ

Geçmişte yaygınlık gösteren deniz, kum, güneş ağırlıklı turizm anlayışına alternatif olarak günümüzde farklı turizm türleri ortaya çıkmıştır. Bu kapsamda önemli bir alternatif turizm türü de gastronomi turizmi sayılabilir. Bölgeden bölgeye farklılık gösteren yiyecek ve içecek kültürleri insanların ilgisini çekmekte ve bu amaçla bir turizm hareketliliği ortaya çıkmaktadır (Cömert ve Özkaya, 2014). İnsanların kırsal alanlara, doğal ortamlara, farklı kültürleri keşfetmeye, farklı lezzetleri tatmaya olan arzularının artması beraberinde bu amaçla seyahat etme isteklerini tetiklemektedir. Günümüz koşulları insanların farklı yörelere ait lezzetleri tatmak, farklı mutfak kültürlerini deneyimlemek amacıyla bir yerden başka bir yere kolaylıkla seyahat edebilmelerine çokça seçenek sunmaktadır. Bunun sonucu olarak gastronomi turizmi gelişmektedir. Artan gastronomi turizmi potansiyeli karşısında bölgeler, sahip oldukları yöresel ürünlerini en iyi şekilde tanıtarak, sunumunu yaparak hem sahip oldukları değerlerin sürdürülebilirliğini sağlamak hem de bölgesel anlamda ekonomik fayda elde etmek için çaba sarf etmeye başlamışlardır.

Salim İBİŞ,
4 (1) 2020

• 88

Ekonomik kalkınmanın güçlü bir aracı olarak görülmeye başlanan gastronomi turizmi, yerel halka fayda sağlamakta, beraberinde ekonomik gelişmeyi ve markalaşmayı getirmektedir. Artan gastronomi turizmi hareketliliğinin bölge ekonomisine katkıları yanı sıra farklı kesimlere pek çok sosyo ekonomik faydalar sağladığı da bilinmektedir. Bununla birlikte turistik bir destinasyonun mutfak ile ilgili mirası turizm ürünü olarak kabul edilmesi ve bunun bir turizm ürününe dönüştürülerek sunulması günümüzde önem kazanmıştır (Küçükaltan, 2009; Şahin ve Ünver, 2015).

Tüm dünyada artan rekabet koşullarında turizmden daha fazla gelir elde etme, turistik ürün ve hizmetleri çeşitlendirme, bu yöndeki faaliyetleri sürdürülebilirlik ilkeleri çerçevesinde gerçekleştirilme önemli bir konudur (Bozok ve Kahraman, 2015). Bu noktada gastronomi turizmi pek çok bölge için önemli bir alternatif turizm türü olarak değerlendirilmektedir. Ayrıca turizm hareketlerinin 12 aya yayılması noktasında gastronomi turizminin önemli fırsatlar sunduğu düşünülmektedir. Gastronomi turizmi bölgeler için ekonomik katkı sağlarken aynı zamanda bölgelerdeki unutulmaya yüz tutmuş gastronomik değerlerin ortaya çıkarılmasına, yaşatılmasına da fırsat tanınması bakımından ayrı bir öneme sahiptir.

Yeme ve içme kültürünün bilime ve sanata dönüştürülmesi olarak değerlendirilen gastronomi; artık turizm ile bütünleşmeye, seyahat edenlerin destinasyon seçiminde etkili olmaya, ülke ya da bölge tanıtımında aktif rol üstlenmeye başlamıştır (Küçükaltan, 2009; Özkaya, Sünnetçioğlu ve Can, 2013). Dünya genelinde büyüyen ve gelişen gastronomi turizmi

açısından Türkiye’de eşsiz fırsatların olduğunu söylemek mümkündür. Dünyadaki pek çok ülkeye göre gastronomik unsurlar bakımından daha zengin bir potansiyele sahip Türkiye’nin sahip olduğu zenginlikleri etkin bir şekilde pazarlaması ile turizm gelirlerinde önemli artış sağlayacaktır. Bir yörenin sahip olduğu zengin mutfak kültürü gastronomi turizmi açısından önemli bir çekicilik oluşturabilir. Destinasyonlar bu çekici unsurlarını etkin kullanıp rakipleri karşısında üstünlük elde edebilir, bölgesel kalkınmaya ve sürdürülebilir turizmin gelişmesine önemli katkılar sağlayabilir.

Bu çalışmanın amacı Balıkesir yöresinin gastronomi turizmi açısından önem taşıyan unsurlarını ortaya çıkarmak, bu unsurların destinasyon pazarlama aracı olarak kullanımını sağlamak için yapılması gerekenleri belirlemektir. Çalışmada öncelikle gastronomi ve gastronomi turizmi kavramları ele alınmış ardından Balıkesir’in gastronomi turizmi açısından mevcut durumu, mutfak kültürü, yöreye özgü ürünler incelenmiş ve bu varlıkların gastronomi turizmi açısından taşıdıkları önem ortaya konmuştur. Çalışmanın sonunda yöre ürünlerinin gastronomi turizmi çerçevesinde etkin kullanımına yönelik çıkarımlar yapılmış ve öneriler sunulmuştur.

Gastronomi ve Gastronomi Turizmi

Gastronomi Yunanca “Gastro” mide ve “Nomos” kural, yasa ya da düzenleme anlamına gelen kelimelerden türetilmiştir (Aksoy ve Sezgi, 2015; Gülen, 2017). Kelime anlamı olarak gastronomi; yemeği iyi yeme merakı, sağlığa uygun, iyi düzenlenmiş, hoş ve lezzetli mutfak, yemek düzeni ve sistemi anlamına gelmektedir (Türk Dil Kurumu, 2019). Ünlü Fransız gastronom Brillant-Savarin ise gastronomiyi insanın beslenmesi ile ilgili olan her şeyin sistematik bir incelemesi olarak tanımlamıştır (Özgen, 2017).

Gastronomi, bir yandan yiyecek ve içecekten en iyi şekilde zevk almak olarak ifade edilmekte; diğer yandan yediğimiz ve içtiğimiz her şeyi kapsayan geniş kapsamlı bir kavram olarak tanımlanmaktadır. Gastronomi kavramının yiyecek ve içeceklerle olan kültürel bağı koruyacak şekilde yemek pişirme ve hazırlamayı da kapsadığı vurgulanmaktadır (Seyitoğlu ve Çalışkan, 2018). Richards (2002), gastronomiyi yemeğin hazırlanması, pişirilmesi, sunumu ve tüketilmesinin bir yansıması olarak açıklarken; Scarpato (2000), gastronomi kavramını, yiyeceklerin hazırlanması, üretimi ve genel olarak sunumunun yanı sıra pişirme ve yeme özelliklerini de yansıtan mükemmellekle birlikte sürdürülmesi şeklinde tanımlayarak önceki tanım denemelerine yeni bir boyut kazandırmıştır (Sarıışık ve Özbay, 2015).

Gastronomi, ülke ya da bölge mutfaklarını birbirinden ayıran özellikleri, bir ülkenin ya da bölgenin yiyeceklerini, yeme-içme alışkanlıklarını ve yiyecek hazırlama tekniklerini ifade etmektedir (Cömert ve Özkaya, 2014).

**Gastronomi Turizmi
Potansiyelinin
Tespiti ve
Geliştirilmesi
Kapsamında
Balıkesir’in
Değerlendirilmesi**

Gastronomi; yiyecek ve içecek ile ilgili malzemelerin nasıl kullanılması gerektiğini açıklarken, farklı mutfak kültürlerinin arasındaki benzerlik ve farklılığı da ortaya koymaktadır. Aynı zamanda bir yemekten alınan tadı doruk noktasını çıkarmaya ve tarih, kültür ile yemeği bir arada sunmaya çalışan bir bilim dalıdır (Akgöl, 2012). Kısaca yiyecek ve içecek ile ilgili her şey gastronominin konusu olabilmektedir.

Gastronomi turizmi genel anlamda insanların yiyecek ve içeceklerle ilgili deneyimlerini tanımlayan bir kavramdır. Long, gastronomi turizmini “bilinenden farklı bir mutfak kültüründeki yiyeceklerin hazırlanmasını, sunulmasını, tüketilmesini ve mutfağın öğün sistemlerini yeme-içme biçimlerini keşfetmek amacıyla gerçekleştirilen turizm şekli” olarak tanımlamıştır (Aktaran: Aksoy ve Sezgi, 2015). Sıra dışı, özel bir yemeğin, içeceğin, tarım ürününün tadımının yapılması ya da bunların yetiştirme ve üretim süreçlerinin izlenmesi gibi amaçlarla yapılan seyahatler gastronomi turizminin motivasyon kaynağını oluşturabilmektedir. Yine benzer şekilde yöresel bir lezzeti tatmak, etnik bir mutfak kültürünü tanımak, öğrenmek, kırsal alanda organik ürünleri görmek bunları toplamak, yiyecek içecek festivallerine katılmak, özel restoranları ya da şefleri görmek, tanımak gastronomi turizminin odağını oluşturan unsurlardan bazıları olarak sayılabilir (Zengin, Uyar ve Erkol, 2015).

Salim İBİŞ,
4 (1) 2020

• 90

Gastronomi, turistleri bir destinasyona çeken önemli bir motivasyon unsuru olarak kabul edilmektedir (Kivela ve Crofts, 2005). Konu ile ilgili literatür incelendiğinde turistlerin farklı destinasyonlara yönelik seyahat kararlarını vermelerinde gastronomi açısından çekicilik oluşturan unsurların etkili olduğunu gösteren pek çok çalışmaya rastlamak mümkündür (Yüksel, 2001; Rand ve Heath, 2006; Fox, 2007). Bir destinasyonun gastronomik açıdan zengin olması ve mutfak kültürünün çeşitliliği bir turizm ürünü olarak önemi her geçen gün artmaktadır (Şahin ve Ünver, 2015).

Günümüzde gastronomi turizmi kapsamında geleneksel yemeklerin, içeceklerin rağbet görmeye başladığı, müşteri beklentilerinin de bölgelere göre egzotik ve nostaljik ürünlere yönelmekte olduğu görülmektedir (Özkaya, Sünnetçioğlu ve Can, 2013). Ülke ya da bölge mutfaklarını tanımaya, mutfak kültürlerini araştırmaya yönelik seyahatler her geçen gün artış göstermektedir (Küçükaltan, 2009). Bu da gastronomi turizminin gelişmesine neden olmaktadır.

Güzel Şahin ve Ünver (2015)'e göre gastronomi turizmi; gelir düzeyi yüksek, entelektüel, genç sayılabilecek yaşta, farklı mutfak kültürlerine sahip destinasyonlara seyahat etmekten hoşlanan, ürünleri üretildikleri yerde tüketmek arzusunda olan, farklı deneyimlere açık, tecrübelerini başka insanlar ile paylaşmak isteyen, yüksek sayılabilecek düzeyde harcamalar

yapan turistlerin tercih ettiği bir turizm çeşididir. Gastronomi turizmi tek başına bir turizm çeşidi olarak değerlendirilebildiği gibi aynı zamanda farklı turizm çeşitleri ile bütünleşmiş bir şekilde karşımıza çıkabilmektedir. Gastronomi turizmi farklı ülkelerde bir turizm türü olarak değerlendirilmekte, tur operatörleri ve seyahat acenteleri gastronomiyi bir turizm ürünü olarak sunmaktadırlar (Güzel Şahin ve Ünver, 2015).

Dünya turizm hareketleri incelendiğinde turistik destinasyonların pazarlanmasında gastronominin önemli bir rol oynadığı açıkça görülmektedir (Gülen, 2017). Türkiye Seyahat Acentaları Birliği (TÜRSAB) Gastronomi Turizmi Raporu (2015)'na göre dünyada turistlerin %88,2'sinin destinasyon seçiminde yeme içme çok önemli rol oynamaktadır (TÜRSAB, 2015). Gastronomi Turizmi Derneği ve Xsights Araştırma'nın yapmış olduğu gastronomi turistlerine yönelik araştırma sonuçları gastronomi turistlerinin normal turistlere göre daha fazla harcama yaptıklarını ortaya koymuştur. Buna göre normal turistler 837 doların 171 dolarını yeme içme için harcarken gastronomi turistleri 945 doların 259 dolarını yeme içmeye harcamaktadır (<https://www.xsights.co.uk>, 2019).

Son yıllarda tüm dünyada gastronomi turizminin yaygınlaştığı, istihdam, katma değer gibi ülke ve bölge ekonomilerine önemli katkılar sağladığı görülmektedir. Türkiye sahip olduğu köklü geçmişi, zengin mutfağı ve turistik çekicilik unsurları ile gastronomi turizmi için tercih edilen bir ülke konumundadır (Şahin ve Ünver, 2015). Gastronomi alanında hem bilimsel hem de sektörel anlamdaki çalışmalardaki artış gastronomi turizminin Türkiye'de yaygınlaştığını göstermektedir. Farklı medeniyetlere ev sahipliği yapan Türkiye'nin her bölgesinde farklılık ve çeşitlilik gösteren zengin mutfak kültürü gastronomi turizmi açısından önemli bir zenginliktir. Gastronomi turizminin ülkelere ve bölgelere sağladığı pek çok sosyal ve ekonomik fayda düşünüldüğünde bu zenginliklerin gastronomi turizmi kapsamında daha efektif bir şekilde değerlendirilmesi gerekmektedir.

Destinasyon Pazarlama Aracı Olarak Gastronomi

Destinasyonlarda var olan yöreye özgü yiyecek, içecek ürünleri kendine has bir çekicilik oluşturmaktadır. Bu gastronomik unsurlar başlı başına potansiyel turizm talebinin tetikleyicisi konumunda olabilmektedir. Destinasyonlar bu gastronomik unsurların hem korunarak gelecek nesillere aktarılması hem de turistik faaliyetler kapsamında pazarlanması yönünde politikalar oluşturmaktadır. Böylelikle bu zenginliklerin hem yaşatılması sağlanmakta hem de bu zenginlikler aracılığı ile bölgesel kalkınmaya katkı sunulması amaçlanmaktadır.

**Gastronomi Turizmi
Potansiyelinin
Tespiti ve
Geliştirilmesi
Kapsamında
Balıkesir'in
Değerlendirilmesi**

Gastronomi, bir destinasyonda farkındalık yaratmak, destinasyonun diğer destinasyonlar karşısında rekabet gücünü artırmak adına önemli bir unsur olarak görülmektedir (Deveci, Türkmen ve Avcıkurt, 2013). Gastronomi turizmi, günümüzde pek çok ülke ve bölge için önemli bir rekabet avantajı sağlama aracı olarak kabul edilmektedir (Hornig ve Tsai, 2012). Destinasyonlar arası rekabetin son derece fazla olduğu günümüzde destinasyonlar diğer destinasyonlar ile rekabet edebilmek için birçok konuda fark yaratıp çekicilik unsurlarını ön plana çıkarmalıdır. Destinasyona özgü olma özelliği taşıyan fark yaratıcı varlıklar pazarlama unsuru olarak kullanılmalıdır (Şahin ve Ünver, 2015).

Quan ve Wang (2004) yaptıkları araştırmada yöresel yiyecek ve içeceklerin turistler açısından ayrı bir önem taşıdığını, turistler tatilleri esnasında buldukları destinasyonda yedikleri yemeklerin onların zihinlerinde ayrı bir yer ettiği ve unutulmaz bir deneyim olarak kaldığı sonucunu ortaya koymuşlardır.

Salim İBİŞ,
4 (1) 2020

Gastronomi turizminin genel anlamda mevsimsel bir özellik taşımadığı düşünülebilir. Bu nedenle gastronomi turizmi destinasyonlarda turizm sezonunun uzatılmasına, turizm faaliyetlerinin 12 aya yayılmasına katkı sunabilir. Bununla birlikte bir bölgede gelişen gastronomi turizmi yerel halka ekonomik fayda sağlamakta, var olan değerlerin korunmasına ve yaşatılmasına katkıda bulunmakta ve bölgesel kalkınmayı hızlandırmaktadır. Bu da sürdürülebilir turizm ile örtüşen bir durumdur. Ayrıca destinasyonların pazarlanmasında, markalaşmasında yöresel yiyecek ve içeceklerin önemli bir etkisi olacağı düşünülmektedir.

• 92

Gastronomi Turizminde Coğrafi İşaretlerin Önemi ve Balıkesir'in Coğrafi İşaretli Ürünleri

Coğrafi işaret, temel olarak benzerlerinden farklılaşmış ve bu farkı kaynaklandığı yöreye borçlu olan bir yöresel ürün adını ifade eder. Bu anlamda coğrafi işaret, belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri bakımından kökenin bulunduğu yöre, alan, bölge veya ülke ile özdeşleşmiş bir ürünü gösteren işarettir. Coğrafi işaret menşe adı ve mahreç işareti olmak üzere ikiye ayrılır. Gıda, tarım, maden, el sanatları, sanayi ürünleri coğrafi işaret tesciline konu olabilmektedir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2019). Coğrafi işaret tescilinde amaç milli ve kültürel değerlerin korunması, yaşatılması, sürdürülebilirliğinin sağlanması, ürünün üreticinin ve tüketicinin korunmasıdır. Coğrafi işaretlerin ürünün, üreticinin korunması ve kaliteli ürünlere güven duyulması yansın kırsal bölgelerin gelişimi ve kültürel mirasın korunması için yasal ve ekonomik bir araç olduğu ifade edilmektedir (Özkaya, Sünnetçioğlu ve Can, 2013). Coğrafi işaretler özellikle tarımsal ürünlere ekonomik bir değer katarak onların bir pazarlama aracı

olarak hizmet etmesini sağlamakta, bölgeye has varlıkların yerini onaylayarak ürünler için bölge ismini kullanıp kültürel bir kimlik oluşturmaktadır (Polat, 2017).

Gastronomi turizminin geliştirilmesinde coğrafi işarete sahip ürünler önemli rol oynar. Coğrafi işaret uygulaması ile yöresel ürünlerin ve yemeklerin üretim aşamalarının kayıt altına alınması sayesinde koruma altına alınmış olur. Bu sayede bölgeye gelen turistler kolaylıkla o bölgeye ait yöresel ürün ve yemekleri deneyimleyebilir ve üretim aşamalarını izleyebilir (Hazarhun ve Tepeci, 2018).

Türk Patent ve Marka Kurumuna Türkiye genelinde 2019 yılı Ekim ayına kadar toplam tescil edilen ürün sayısı 453, işlemleri devam eden başvuru sayısı ise 415'tir. Bu tarihe kadar tescil edilen ürünlerin %62,9'u mahreç işareti, %37,1'i menşe adıdır. Tescil işlemlerini en fazla ticaret ve sanayi odaları ile belediyeler yapmıştır. Balıkesir iline bakıldığında ise şimdiye kadar coğrafi işaret alınan toplam 11 ürün bulunmaktadır. Bunların 8'i yiyecek içecek ile ilgilidir. Ayrıca 2 ürün adına (Burhaniye zeytinyağı ve Manyas kelle peyniri) yapılmış olan başvuru sürecinin devam ettiği görülmektedir.

Tablo 1: Balıkesir'in Coğrafi İşaretli Ürünleri

No	Ürün Adı	Coğrafi İşaretin Türü	Başvuru Tarihi	Tescil No.	Tescil Tarihi	Ürün Grubu
1	Ayvalık Zeytinyağı	Menşe Adı	18.03.2004	88	11.06.2007	Tereyağı dâhil katı ve sıvı yağlar
2	Balıkesir Höşmerim Tatlısı	Mahreç İşareti	21.02.2011	187	31.07.2015	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
3	Balıkesir Kuzu Eti	Menşe Adı	28.12.2016	314	02.01.2018	İşlenmiş işlenmemiş et ürünleri
4	Edremit Körfezi Yeşil Çizik Zeytini	Menşe Adı	18.07.2014	189	31.07.2015	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
5	Edremit Zeytinyağı	Menşe Adı	22.05.2017	273	13.12.2017	Tereyağı dâhil katı ve sıvı yağlar

Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Tespiti ve Geliştirilmesi Kapsamında Balıkesir'in Değerlendirilmesi

6	Gönen İğne Oyası	Mahreç İşareti	23.02.2010	184	29.08.2014	Dokumalar
7	Kapıdağ Soğanı	Mor Menşe Adı	01.03.2018	362	02.07.2018	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
8	Marmara Mermeri	Mahreç İşareti	19.01.2015	387	16.10.2018	Diğer ürünler
9	Susurluk Ayranı	Mahreç İşareti	27.02.2013	238	20.11.2017	Peynirler ve tereyağı dışında kalan süt ürünleri
10	Susurluk Tostu	Mahreç İşareti	27.02.2013	239	20.11.2017	Yemekler ve çorbalar
11	Yağcıbedir El Halısı	Mahreç İşareti	21.06.1996	17	14.11.1997	Halılar ve Kilimler

Salim İBİŞ,
4 (1) 2020

Kaynak: www.ci.gov.tr

Ayvalık Zeytinyağı: Menşe adı olarak tescil edilen Ayvalık Zeytinyağı, altın sarısı renkte, hoş kokulu, yüksek aromalı, kimyasal ve duyuşsal özellikleri çok iyi olan ve Ayvalık-Edremit yağlık zeytinlerinden üretilen zeytinyağıdır şeklinde tanımlanmıştır. Ürünün ayırt edici özellikleri ise toprağın mineral yapısının klorofil ile buluşan elverişli fotosentezi, Madra ve Kaz Dağları ile yaratılan hava akımları ön plana çıkmaktadır (www.turkpatent.gov.tr).

Balıkesir Höşmerim Tatlısı: Mahreç işareti olarak tescil edilmiştir. Höşmerim tatlısı tuzsuz peynir, şeker, irmik, yumurta sarısı ve renklendirici ile kaynatılarak yapılmaktadır. Höşmerim tatlısı içerisinde bulunan malzemelerin oranları yüzde olarak değerlendirildiğinde %50 çiğ süt, %40 şeker, %9 irmik, %0,98 yumurta sarısı ve %0,01 renklendirici kullanılır (www.turkpatent.gov.tr).

Höşmerim 500 yılı aşkın süredir Türk mutfağında önemli bir yer edinmiş, Balıkesir ile özdeşleşmiştir. Evliya Çelebi'nin Seyahatnamesinde yer verdiği yemeklerden biri olan höşmerimin ilk olarak Trabzon'da görüldüğü ve oradan da Balıkesir'e geçtiği belirtilmektedir (Ulu, 2019).

Balıkesir Kuzu Eti: Menşe adı olarak 2018 yılında tescil işlemi yapılmıştır. Balıkesir kuzusunun geçmişi Osmanlı İmparatorluğuna kadar dayanmaktadır. Osmanlı döneminden günümüze yapılan ıslah çalışmaları sonucu bölgede çabuk gelişim gösteren, aynı şartlardakilere göre 5-7 kilo fazla canlı ağırlığa sahip, yüksek verimli, lezzetli et özelliğine sahip koyun tipi oluşmuş ve hem üreticiden hem de tüketiciden yüksek talep görmüştür. Balıkesir kuzusu olarak ün kazanmıştır (www.turkpatent.gov.tr).

Edremit Körfezi Yeşil Çizik Zeytini: Menşe adı olarak tescil edilen zeytin Balıkesir'in Edremit ilçesi ile Edremit Körfezinde yer alan Havran, Burhaniye, Ayvalık ile Çanakkale'nin Ayvacık ilçesi sınırları içindeki Bababurnu'ndan başlayıp Küçükkuyu Beldesi'ni de kapsayan bölgede yetişir. Edremit Körfezi Yeşil Çizik Zeytini, Edremit körfezinde rakımı 50-250 m arasında eğimi %5-6 civarında zeytinliklerde yetiştirilmiş olan aşılı bitkilerden edilen meyvelerdir. Tamamen doğal tatlandırıcılar kullanılarak üretilen zeytin kendine has hazırlama ve işleme yöntemine sahiptir (www.turkpatent.gov.tr).

Edremit Zeytinyağı: Menşe adı olarak tescil edilmiştir. Edremit Zeytinyağı orijinin Edremit olduğu bilinen Edremit (Ayvalık) yağlık zeytin çeşidinden elde edilen natürel sızma zeytinyağıdır (www.turkpatent.gov.tr).

Kapıdağ Mor Soğanı: Kapıdağ Yarımadasında üretilen soğanların koyu mor rengine ve diğer özelliklerini kazanmasında; alanın toprak, iklim ve coğrafi özelliklerinden kaynaklanmaktadır. Üretilen soğanların hepsi mor renktedir. Kapıdağ Mor Soğanının benzer ürünlerden fiziksel farklılığı kabuk ve et rengi yönünden ayrılmaktadır (www.turkpatent.gov.tr).

Susurluk Ayranı: Susurluk ayranı Susurluk ilçesine özgü yapımı ve tadı klasik ayrana göre farklılık gösteren Türk mutfağına ait yöresel bir içecektir. Üründe herhangi bir katkı maddesi yoktur, tuz azdır. En önemli özelliği köpüğüdür. Yoğurdun kendi yağı ve kaymağı alınmadan yapılması köpüğünün oluşmasındaki en önemli etkidir (www.turkpatent.gov.tr).

Susurluk Tostu: Balıkesir'in Susurluk ilçesine özgü yapımı ve tadı ile farklılık gösteren Türk mutfağına ait yöresel bir yiyecektir. İki ekmek dilimi arasına peynir ve/veya sucuk konarak tost makinesinde gevretilip kızartılarak dışına da yağ sürülerek yapılır (www.turkpatent.gov.tr).

Balıkesir Yöresi Yemek Kültürü

Anadolu'nun kuzey batısında yer alan Balıkesir, Marmara ve Ege denizlerine kıyısı olan, doğal ve kültürel bakımdan zenginlikleri ile önemli bir turizm şehridir. Balıkesir deniz, kum, güneş turizmi, termal turizm, kırsal turizm, kültür turizmi, eko turizm gibi pek çok alternatif turizm çeşidi yansira gastronomi turizmi potansiyeli ile rekabet gücüne sahip bir ildir (Demirel ve Karakuş, 2019: 1385). Göker (2011)'e göre Balıkesir yöresi yemek kültürü Türk mutfak kültüründe olduğu gibi coğrafi şartları ve çeşitli etnik grupları bünyesinde barındırması nedeni ile zengin bir mutfak kültürüne sahiptir. Balıkesir ili coğrafi konumu, iklim ve bitki örtüsü yansira Yörük, Çerkez, Muhacir, Manav, Türkmen, Çetmi, Pomak gibi farklı kökenlerden gelen toplulukların varlığı bu zengin mutfak kültürünün oluşmasında etkili olmuştur.

**Gastronomi Turizmi
Potansiyelinin
Tespiti ve
Geliştirilmesi
Kapsamında
Balıkesir'in
Değerlendirilmesi**

Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Tespiti ve Geliştirilmesi Kapsamında Balıkesir'in Değerlendirilmesi

Yörede yemeklerin yapımında kullanılan manda kaymağı, kaşar lorlu, yoğurt, peynir teleme, peynir suyu gibi süt ürünleri yemeklerin lezzetinde önemli etkenlerdir. Çeşitli pişirme teknikleri de yemeklerin lezzetinde önemli rol oynamaktadır. Fırında pişirilen sura, Bigadiç güveci, et kapama, kaz kapama, oğlak dolması, kor ateşinde pişen oğlak çevirme, kuzu çevirme, tenekede tavuk ve kuzu kapama bunlardan bazılarıdır. Kaz dağı etekleri ile Savaştepe, Sındırgı, Bigadiç, Gönen, Dursunbey gibi kırsal alanlarda sebze çeşitliliği ve bolluğu sofralardaki sebze yemekleri zenginliği ve çeşitliliğine yansımıştır (Bozok ve Kahraman, 2015).

Tablo 2: Balıkesir'in Yemekleri

Yemekler	Genel İçeriği
Keşkek	Etlı kuzu kemiği (kaburga göğsü), buğday, tereyağı, salça, tuz
Tirit	Tavuk eti, tereyağı, karabiber, domates, yufka, maydanoz
Sura	Kuzu veya oğlak eti, kuzu ciğeri, zeytinyağı, pirinç, çam fıstığı, kuru soğan, kuş üzümü, yenibahar, karabiber, tarçın, salça, tuz
Saçaklı Manti	Un, yumurta, tavuk, margarin, tereyağı
Tavuklu Manti	Un, tavuk, nohut, yoğurt, tereyağı, nane, pul biber
Peynirli Patlıcan	Patlıcan, Manyas peyniri, sarımsak, domates sosu
Börölce ekşilemesi	Börölce, zeytinyağı, sarımsak
Sarımsaklı bulgur	Bulgur, tavuk, tavuk suyu, sarımsak, zeytinyağı
Metez	Un, kıyma, soğan, yumurta, karabiber, pul biber, salça, tuz, zeytinyağı, su
Acı filiz kavurması	Acı filiz, soğan, yumurta, zeytinyağı, tuz, karabiber
Çalkama	Ispanak, ısırđan otu, taze soğan, kuru soğan, zeytinyağı, un, tuz, su
Kabak çiçeği	Kabak çiçeği, yumurta un, karabiber, tuz, kızartma yağı
Kapama	Un, kıyma, soğan, maydanoz, karabiber, tuz, sıvı yağ, tereyağı, yoğurt
Macır tarhanası	Yoğurt, nohut, biber, domates, salça, ekşi maya, un
Etlı çorba	Dana eti, karabiber, yumurta, un, yoğurt
Ovmaç çorbası	Un, süt, nane
Sütlü çorba	Pirinç, şehriye, karabiber
Sütlü kabak çorbası	Yeşil balkabağı, süt, şeker
Düğün çorbası	Et suyu, şehriye, yumurta, un, limon suyu, yoğurt, nohut, sarımsak, maydanoz, tereyağı
Bigadiç güveci	Oğlak eti, yağ, domates, biber
Oğlak dolması	Oğlak, pirinç, soğan

Salim İBİŞ,
4 (1) 2020

• 96

Kabak çiçeği kızartması	Kabak çiçeği, un, yumurta, süt, zeytinyağı
Bamya karniyarığı	Bamya, un, soğan, yeşilbiber, sarımsak, tuz, maydanoz, zeytinyağı, domates, limonlu su
Acı filiz yemeği	Acı filiz, sarımsak, yoğurt, sirke, zeytinyağı
Akkız yemeği	Akkız otu, soğan, zeytinyağı, yoğurt, limon suyu
Kabak çiçeği dolması	Kabak çiçeği, pirinç, baharat
Kaçamak	Mısır unu, tereyağı, pekmez
Topalak mantı	Soğan, zeytinyağı, bulgur, un, nane, nohut, tereyağı
Kulak aşı	Un, koyun loru, zeytinyağı
Sini mantısı	Un, tavuk eti, nohut, karabiber
Nohutlu dolma börek	Nohut, soğan, tuz, karabiber, yumurta, un, sıvı yağ, tuz
Ramazan böreği	Kuru yufka, lor, yumurta, yoğurt, sıvı yağ

Kaynak: Demirel ve Karakuş, 2019.

Ayvalık: Ayvalık genel olarak Akdeniz Mutfağı özelliklerini taşımakla birlikte zeytin ve zeytinyağı yöresinin temel yemek kültürünü oluşturmaktadır. Ayvalık'ta balık ve deniz ürünleri oldukça yaygındır. Orfoz ızgara, levrek, buğulama, ızgara ahtapot ve ahtapot dolması, ızgara ya da kızartma kalamar, iskorpit çorbası, balık pastırması, çiroz, füme balık ve kalamar dolması deniz ürünleri ile yapılan başlıca lezzetler arasında yer almaktadır. Yine deniz börülcesi yöreye has önemli bir gastronomik unsurdur (Gökdeniz, Erdem, Dinç ve Uğuz, 2015).

Ayvalık merkezinde mutfak kültürü balık yemekleri, ot yemekleri, kuzu etli yemekler, zeytinyağı ile pişen sebze yemekleri ve çeşitli hamur işlerinden oluşurken denizden uzaklaştıkça çevre köylerde kuzu eti, kümes hayvanları eti, av hayvanları eti yemeklerde yaygın olarak kullanıldığı görülmektedir. Damla Sakızı Ayvalık'ta yemeklerde ve tatlılarda eskiden bu yana kullanılmaktadır. İç kesimlerde Nohutlu Tepsi Mantısı, Nohutlu Börek ve nohut mayasından ekme yapmaktadır. Meşhur Ayvalık Tostu ekmeği de eskiden nohut mayası ile yapıldığı için lezzetli olduğu söylenmektedir (Yılmaz ve Akman, 2018).

Erdek: Balıkesir'in Erdek yöresi Girit mutfağından etkilenmiştir. Girit mutfağının en önemli özelliği yabancı otlarla zeytinyağı kullanılarak yapılan yemekler ve salatalardır. Çok tanınmayan ve faydaları bilinmeyen pek çok yabancı ot Girit sofrasının baş tacıdır. Zeytinyağı ise Girit sofralarının olmazsa olmazıdır (Çevik ve Saçılık, 2011).

Gastronomi Turizmi
Potansiyelinin
Tespiti ve
Geliştirilmesi
Kapsamında
Balıkesir'in
Değerlendirilmesi

Burhaniye: Burhaniye'de her türlü sebze ve meyve yetiştiriciliği yapılmakla birlikte temel ürün olarak zeytin ve zeytinyağı üretimi ön plana çıkmaktadır. Zeytinden üretilen sabun, çay, kolonya vb. ürünler bölgenin turistik ürünü imajına katkı sağlamaktadır (Uğuz, 2011).

Pomak Mutfağı: Balıkesir'in çeşitli ilçe ve köylerinde mübadele döneminde gelip yerleşmiş Pomaklar bulunmaktadır. Pomak kültüründe unutulmaya yüz tutmuş pek çok yemek ve örf adet vardır. Yıldırım Saçılık ve Çevik (2014) yaptıkları araştırmada Pomak yemek kültürünün diğer kültürler ile etkileşimi sonucunda değişim geçirdiğini, birçok lezzetin unutulduğunu ancak yine de halen Pomakların bu kültürü kısmen devam ettirmeye çalıştıkları sonucuna ulaşmıştır. Pomak yemek kültüründe mısır unundan yapılan kaçamak, kabaklı börek yani tikva, ön plana çıkan bazı yemek türleridir. Pomaklarda hayvancılık yaygın olduğundan et, süt, peynir, tereyağı gibi hayvansal ürünler de yaygın kullanılmaktadır (Yıldırım Saçılık ve Çevik, 2014). Pomak kültüründe kuskus, pirinç böreği ya da pilavlı börek yapılan yemekler arasında yer alır. Hazırlanan pilav harcının yufkaların arasına konması ile hazırlanan börek kor ateşte bir yanı piştikten sonra ters çevrilerek diğer yanı pişirilir. Pomak kültüründe kendi ekmeğini yapmak yaygındır. Mısır unu ve nohut zaman zaman ekmek yapımında kullanılır. Tepside ekmek yapılması da eski bir gelenektir.

Balıkesir'e özgü öne çıkan tatlılar Tablo 3'te yer almaktadır. Balıkesir ile en fazla özdeşleşen ve Balıkesir denilince ilk akla gelen tatlı hoşmerim tatlısıdır.

Tablo 3: Balıkesir'in Tatlıları

Tatlılar	Genel İçeriği
Zerde tatlısı	Pirinç, şeker, kızamik şekeri, gül suyu, karanfil, tarçın
Balıkesir kaymaklısı	Un, tereyağı, yumurta, kaymak, şeker, su
Höşmerim	Tuzsuz taze peynir, yumurta sarısı, irmik, un, toz şeker, kabartma tozu
Mafiş tatlısı	Yumurta, yoğurt, Ayçiçek yağı, tuz, karbonat, un
Ayvalık lor tatlısı	Lor, karbonat, un, zeytinyağı, irmik, kabartma tozu, vanilya, şerbet

Kaynak: Göker, 2011; Ulu, 2019.

Balıkesir yöresinde geçmişten bu yana yapılagelen ekmek türleri ve içerikleri Tablo 4’te verilmiştir.

Tablo 4: Balıkesir’in Ekmekleri

Ekmekler	Genel İçeriği
Bayram ekmeği	Ekşi maya, un, damla sakızı, tuz, karanfil suyu
Kabaklı köy ekmeği	Ekşi maya, bal kabağı, un,
Mayasız ekmek	Un, karbonat, su, tuz
Ekşi mayalı ekmek	Ekşi maya, hamur, su
Lorlu mısır ekmeği	Lor, yoğurt, süt, sıvı yağ, yumurta, mısır unu, karbonat, susam, ceviz
Otlu ekmek	Un, su, ekşi maya, sıvı yağ

Kaynak: Demirel ve Karakuş, 2019

Son olarak Balıkesir Büyükşehir Belediyesi tarafından projelendirilen ve Berrin Bal Onur ile Neşe Aksoy Biber tarafından araştırma, gezi, inceleme çalışmaları tamamlanarak hazırlanan Balıkesir’in yöresel peynirlerinin kayıt altına alındığı “50 Peynirli Şehir Balıkesir” isimli kitap dünya çapında ödül almıştır. Eser, UNESCO Gastronomi alanında yaratıcı şehir unvanına sahip Çin’e bağlı özerk yönetim bölgesi Makao’da 2019 yılı Temmuz ayında gerçekleştirilen dünya yemek kitapları yarışmasında birincilik ödülünü elde etmiştir. Kültür mirası niteliğindeki eser Balıkesir’in kaybolmaya yüz tutmuş peynir çeşitlerinin kayıt altına alınmasına ve korunmasına olanak sağlaması açısından son derece önemli bir eserdir. Bu eserin Balıkesir’in tanıtımında, gastronomik değerlerin anlaşılmasında ayrıca önemli bir rol oynayacağı düşünülmektedir.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Günümüzde insanların yeme içme olgusuna bakışı değişmektedir. Bir yandan düzenli ve dengeli beslenmenin önemi artarken diğer yandan farklı lezzet ve deneyim arayışları da önem kazanmakta, pek çok insan bu amaçla çeşitli seyahatlere katılmaktadır. Aynı zamanda doğal ve organik ürünlere olan ilgi de artmaktadır. Bununla birlikte geçmişte var olup günümüzde kaybolma tehlikesi ile yüz yüze gelmiş çeşitli kültürel değerler merak konusu olmaktadır. Bu ve bunun gibi pek çok nedenlerden dolayı günümüzde gastronomi turizminin yaygınlaşmaya başladığı görülmektedir. Günümüzde hem dünyada hem de Türkiye’de önemi giderek artan, her geçen gün daha iyi anlaşılabilir ve farklı boyutları ortaya çıkan, sosyal, ekonomik, kültürel pek çok olumlu etkisi bulunan gastronomi turizmi Balıkesir’in turizminde de yeri ve önemi büyük olduğu düşünülmektedir. Sahip olduğu coğrafi işaretli ürünler, iklim özellikleri, kültürel zenginlikler,

**Gastronomi Turizmi
Potansiyelinin
Tespiti ve
Geliştirilmesi
Kapsamında
Balıkesir’in
Değerlendirilmesi**

Yiyecek içecek çeşitliliği gibi pek çok gösterge Balıkesir'in gastronomi açısından önemli zenginliklere sahip bir şehir konumunda olduğuna işaret etmektedir.

Diğer yandan bazı kültürel değerler kaybolma riski ile karşı karşıya kalmaktadır. Demirel ve Karakuş (2019) yaptıkları çalışmada Balıkesir yöresinin yeme içme kültürünün zamanla değişime uğradığını ortaya koymuşlardır. Pişirme araçlarının değiştiğini, yöreye özgü bazı yemeklerin kırsal alanlarda halk tarafından az da olsa yapıldığını ancak şehirde yaşayan halk tarafından pek yapılmadığını, unutulmaya başlandığını belirlemişlerdir. Bu bulgu yöreye özgü bazı yemeklerin unutulma ve kaybolma riski ile karşı karşıya olduğunu göstermektedir. Bu nedenle bu tür değerlerin koruma altına alınması yöre için oldukça önemlidir.

Salim İBİŞ,
4 (1) 2020

Balıkesir ve çevresinin sahip olduğu gastronomik zenginliklerin ortaya çıkarılması, tanıtılması, pazarlanması, turizm amaçlı kullanılması hem turizm sezonunun uzatılarak 12 aya yayılmasına katkı sunacak hem de bu zenginliklerin korunarak gelecekte de yaşatılmasına olanak sağlayacaktır. Balıkesir'in gastronomi turizmi açısından durumunun incelendiği bu çalışmada literatürdeki bilgilerden faydalanılarak bazı çıkarımlar yapılmış ve bu çıkarımlar ışığında bazı öneriler sunulmuştur:

• 100

- Gastronomi, özellikle son yıllarda insanlar için başlı başına bir seyahat etme motivasyonu olabildiği görülmektedir. Özellikle yeni nesil turistlerin seyahat tercihlerinde gastronomi unsurları daha fazla önem kazanmaktadır. Bununla birlikte bilgi iletişim teknolojilerindeki gelişmelerin tüketici davranışları üzerinde büyük etkileri olmuştur. Tüm bu güncel gelişmeler ışığında Balıkesir'in ilgili kurum kuruluş ve örgütleri gastronomi turizmi odaklı ürün ve hizmetler geliştirmeli, gastronomi turisti odaklı pazarlama faaliyetleri yürütmelidir. Bölgede var olan ürünler bu kapsamda değerlendirilmeli ön plana çıkarılmalıdır.
- Turizmde mevsimsellik sorununun aşılmasında gastronomi turizmi önemli rol oynayabilir. Bu nedenle Balıkesir'de gastronomi turizminin gelişmesi turizm hareketlerinin mevsimlere yayılmasında etkili olacaktır. Turizm faaliyetlerinin iç kesimler ve kırsal alanlara yaygınlaşması sağlanabilecektir.
- Otel işletmeleri, restoran işletmeleri, kafeler farklı amaçlarla bölgeye gelen turistlere yöresel ürünleri kaliteli ve aslına uygun olarak ziyaretçilerin hizmetine sunmalıdır.
- Balıkesir'e ait şimdiki kadar toplam 11 ürüne ilişkin coğrafi işaret alındığı görülmektedir. Yöredeki coğrafi işaret almaya uygun diğer varlıklar tespit edilmeli ve coğrafi işaret alınmalıdır. Özellikle

peynir çeşitliliği bakımından sahip olunan zenginlik iyi korunmalı, kayıtlar altına alınmalı ve tescil edilmelidir.

- Bir bölgenin mutfak ve yöresel ürün açısından zenginliği turizm açısından önemli bir çekicilik unsuru olarak kabul edilir. Bu nedenle Balıkesir ve yöresi sahip olduğu bu değerleri çekicilik unsuru olarak kullanmalıdır.
- Valilik, belediye, üniversite, kalkınma ajansı, kamu kurumları ve özel kuruluşların ilgili birimleri ile gastronomi açısından önem taşıyan varlıkların ortaya çıkarılması, korunması ve sürdürülebilirliğinin sağlanması için ortak çalışmalar yürütülmeli, stratejiler belirlemeli ve uygulamalıdır.
- İl genelinde, ilçelerde ve kırsal yerlerde kurulan yiyecek içecek işletmelerinin denetimleri yapılmalıdır. Buralarda satılan yöresel ürünlerin üretim ve satış aşamaları denetlenmelidir. Aslına uygun üretimden ve kaliteden ödün verilmemesi sağlanmalıdır.
- Gastronomi açısından değer taşıyan yiyecek ve içecek ürünlerinin öneminin tüm halk tarafından bilinmesi sağlanmalıdır. Bu ürünlerin gastronomi turizmi aracılığı ile bölgeye ve yöre halkına sağlayacağı olumlu katkılar anlatılmalıdır. Bu yönde bilinçlendirme kampanyaları yürütülmelidir.
- Balıkesir'in gastronomik unsurlarının medya araçlarında yer bulması sağlanmalıdır. İlgili kurum ve kuruluşları web sayfalarında gastronomi turizmine yer verilmelidir. Ünlü şefler ile yemek programları düzenlenmeli, bu programlarda yörenin özgün yemek tariflerine yer verilmelidir. Ayrıca sosyal medya araçları da etkin kullanılmalıdır.
- Yemek festivalleri, fuarlar, paneller ve benzeri organizasyonlar ile yöresel ürünler tanıtılmalı, destinasyon pazarlama aracı olarak kullanılmalıdır.

Gastronomi turizmi aynı zamanda bir destinasyonun geliştirilmesinde, sürdürülebilir kılınmasında, destinasyondaki kültürel zenginliklerin, yiyecek ve içecek ürünlerinin tanıtılmasında ve bunların korunması hususunda güçlü bir potansiyele sahiptir. Balıkesir ve çevresinde gastronomi açısından önem taşıyan ürünlerin ortaya çıkarılması, bunların korunmasının sağlanması Balıkesir'e hem ekonomik hem de sosyo-kültürel açıdan önemli katkılar sağlayacağı açıktır. Ayrıca gastronomi turizminin gelişmesi ile birlikte sahil kesimlerde belli dönemlerde yaygınlaşan turizm hareketliliğinin iç kesimlere ve tüm aylara yayılması sağlanmış olacaktır.

Bölgenin gastronomi açısından sahip olduğu zenginliğin yeni kuşaklara aktarımının sağlanması da oldukça önemlidir. Nitekim eski kuşağın bildiği pek çok şeyi yeni kuşak bilmemektedir. Bu nedenle eski kuşağın bilgi ve

tecrübeleri kayıt altına alınmalı yeni kuşağa aktarımı noktasında gerekenler yapılmalıdır. Özellikle unutulmaya yüz tutmuş yemek, içecek, peynir ve benzeri diğer ürünlerin tariflerinin kayıt altına alınması yönünde çalışmalar yapılmalıdır. Son olarak yörede özellikle kırsal alanlarda üretilen doğal ürünler, özgün yemekler ve içecekler üzerine saha araştırmalarının yapılması ve ortaya çıkan bulguların dergi, kitap, makale, tez, film, resim şeklinde yayınlanması önerilebilir.

KAYNAKÇA

Akgöl, Y. (2012). Gastronomi Turizmi ve Türkiye'yi Ziyaret Eden Yabancı Turistlerin Gastronomi Deneyimlerinin Değerlendirilmesi, (Yayınlanmamış Doktora Tezi), Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Mersin.

Salim İbiş,
4 (1) 2020

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

Bozok, D. ve Kahraman, K. (2015). Kırsal Turizmde Yöresel Yemek Kültürünün Rolü: Balıkesir. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 5(1), 85-90.

• 102

Cömert, M. ve Özkaya, F. D. (2014). Gastronomi Turizminde Türk Mutfağının Önemi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(2), 62-66.

Çevik, S. ve Saçılık, M. Y. (2011). Destinasyon Rekabet Avantajı Elde Etmesinde Gastronomi Turizminin Rolü: Erdek örneği. 12.Ulusal Turizm Kongresi, Düzce, ss. 503-515.

Demirel, H. ve Karakuş H. (2019). Balıkesir Yeme İçme Kültürü ve Değişimi Üzerine Bir Alan Araştırması. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(2), 1383-1404.

Deveci, B., Türkmen, S. ve Avcıkurt, C. (2013). Kırsal Turizm İle Gastronomi Turizmi İlişkisi: Bigadiç Örneği. *International Journal of Social and Economic Sciences*, 3(2), 29-34.

Fox, R. (2007). Reinventing The Gastronomic Identity of Croatian Tourist Destination. *International Journal of Hospitality Management*, 26(3), 546-559.

Gökdeniz, A., Erdem, B., Dinç, Y. ve Uğuz, S. Ç. (2015). Gastronomi Turizmi: Ayvalık'ta Yerli Turistler Üzerinde Görgül Bir Araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(1), 13-29.

- Göker, G. (2011). Destinasyon Çekicilik Unsuru Olarak Gastronomi Turizmi (Balıkesir İli Örneği). Balıkesir: Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi.
- Gülen, M. (2017). Gastronomi Turizm Potansiyeli ve Geliştirilmesi Kapsamında Afyonkarahisar İlinin Değerlendirilmesi. Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi, 1(1), 31-42.
- Hazarhun, E. ve Tepeci, M. (2018). Coğrafi İşarete Sahip Olan Yöresel Ürün ve Yemeklerin Manisa'nın Gastronomi Turizminin Gelişimine Katkısı. Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi, 2(1), 371=389.
- Hong, J.-S. ve Tsai, C. T. (2012). Culinary tourism strategic development: an Asia-Pacific perspective. International Journal of Tourism Research, 14(1), 40-55.
- <https://www.xsights.co.uk/tr/turkiyenin-gastronomi-turizmi-raporu-aciklandi-7636/> E.T: 01.10.2019.
- <https://www.ci.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=10> E.T: 10.03.2020
- Kivela, J. ve Crofts, J. C. (2005). Gastronomy tourism: A meaningful travel market segment. Journal of Culinary Science & Technology, 4(2-3), 39-55.
- Türk Dil Kurumu (2019): <https://sozluk.gov.tr/> E.T: 28.09.2019
- Türk Patent ve Marka Kurumu (2019). <https://www.turkpatent.gov.tr/TURKPATENT/resources/temp/6B3F914C-E72C-437C-8A30-F50C51DE0A23.pdf> E.T: 10.08.2019
- Türk Patent ve Marka Kurumu (2020). <https://www.turkpatent.gov.tr/TURKPATENT/resources/temp/03719DAA-6685-43CF-805CA7C61EEF8714.pdf;jsessionid=75F6A742B53790A992A61B4AE1DDD F65>: E.T: 10.03.2020
- Küçükaltan, G. (2009). Küreselleşme Sürecinde Gastronomide Yöresel Tatların Turistlerin Destinasyon Tercihlerine ve Ülke Ekonomilerine Etkileri. 3. Ulusal Gastronomi Sempozyumu. Antalya.
- Özgen, I. (2017). Uluslararası Gastronomiye Giriş. M. Sarıışık, ve G. Özbay içinde, Uluslararası Gastronomi (s. 1). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Özkaya, F. D., Sünnetçioğlu, S. ve Can, A. (2013). Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Hareketliliğinde Coğrafi İşaretlemenin Rolü. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 1(1), 13-20.

- Polat, E. (2017). Turizm ve Coğrafi İşaretleme: Balıkesir Örneği. Meriç Uluslararası Sosyal ve Stratejik Araştırmalar Dergisi, 1(1), 17-31.
- Rand, G. E. ve Heath, E. (2006). Towards a Framework for Food Tourism as an Element of Destination Marketing. Current Issues in Tourism, 9(3), 206-234.
- Saçılık, M. Y. ve Çevik, S. (2014). Pomak Yemek Kültürünün Yaşayan İzleri: Bir Sözlü Tarih Çalışması. III. Disiplinlerarası Turizm Araştırmaları Kongresi, Aydın ss. 628-638.
- Sarıışık, M. ve Özbay, G. (2015). Gastronomi Turizmi Üzerine Bir Literatür İncelemesi. Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi, 26(2), 264-278.
- Seyitoğlu, F. ve Çalışkan, O. (2018). Akademik Disiplin Olarak Gastronomi: Kavramsal Bir Çalışma. Journal of Travel and Hospitality Management, 15(3), 523-537.
- Şahin, G. G. ve 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.
- 104
- TÜRSAB. (2015). Gastronomi Turizmi Raporu. İstanbul: TÜRSAB.
- Uğuz, S. Ç. (2011). Sürdürülebilir Turizm Kapsamında Burhaniye'nin Alternatif Turizm Potansiyeli. Marmara Coğrafya Dergisi (24), 332-353.
- Ulu, E. K. (2019). Türk Mutfak Kültüründe Peynir Tatlıları. Aydın Gastronomy, 3(1), 37-42.
- Quan, S. ve Wang N. (2004). Towards a Structural Model of the Tourist Experience: All Illustration from Food Experiences in Tourism. Tourism Management, 25, 297-305.
- Yılmaz, G. ve Akman, S. (2018). Sürdürülebilir Gastronomi Çerçevesinde Edremit Körfezi Yöresel Mutfakları. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 6(4), 852-872.
- Yüksel, A. (2001). Managing customer satisfaction and retention: A case of tourist destinations, Turkey. Journal of Vacation Marketing, 7(2), 153-168.
- Zengin, B. Uyar, H. ve Erkol, G. (2015). Gastronomi Turizmi Üzerine Kavramsal Bir İnceleme. Ulusal Turizm Kongresi, Ankara, ss.511-524

ETİK ve BİLİMSEL İLKELER SORUMLULUK BEYANI

Bu çalışmanın tüm hazırlanma süreçlerinde etik kurallara ve bilimsel atıf gösterme ilkelerine riayet edildiğini yazar(lar) beyan eder. Aksi bir durumun tespiti halinde Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi'nin hiçbir sorumluluğu olmayıp, tüm sorumluluk makale yazar(lar)ına aittir.