



IV. ULUSLARARASI GASTRONOMİ TURİZMİ ARAŞTIRMALARI KONGRESİ

19 - 21 EYLÜL 2019

NEVŞEHİR





IV. ULUSLARARASI GASTRONOMİ TURİZMİ ARAŞTIRMALARI KONGRESİ

— 19 - 21 EYLÜL 2019 —

NEVŞEHİR HBV ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ

Editörler

Şule AYDIN
Ömer ÇOBAN
Yusuf KARAKUŞ
Nurgül ÇALIŞKAN

Aralık 2019, Nevşehir

4. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi Bildiri Kitabı

ISBN: 978-605-031-271-3

Aralık 2019, Nevşehir

Editörler

Şule AYDIN
Ömer ÇOBAN
Yusuf KARAKUŞ
Nurgül ÇALIŞKAN

Dizgi

Yusuf KARAKUŞ

Kapak Tasarım

Ayşe Barış MERSİN



Bu eser Creative Commons Atıf-GayriTicari-Türetilemez 4.0 Uluslararası Lisansı ile lisanslanmıştır.
Kitap içeriğinin tüm sorumluluğu yazarlarına aittir.

KONGRE KURULLARI

ONUR KURULU	
İlhami AKTAŞ	Nevşehir Valisi
Rasim ARI	Nevşehir Belediye Başkanı
Prof. Dr. Mazhar BAĞLI	Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Rektörü
KONGRE DÖNEM BAŞKANI	
Prof. Dr. Şule AYDIN	Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi Dekanı
KONGRE DANIŞMAN KURULU	
Prof. Dr. Bahattin ÖZDEMİR	Akdeniz Üniversitesi
Prof. Dr. Cevdet AVCIKURT	Balıkesir Üniversitesi
Prof. Dr. Derman KÜÇÜKALTAN	İstanbul Arel Üniversitesi
Prof. Dr. Düriye BOZAK	Balıkesir Üniversitesi
Prof. Dr. Fügen DURLU ÖZKAYA	Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi
Prof. Dr. Murat DOĞDUBAY	Balıkesir Üniversitesi
Prof. Dr. Necdet HACIOĞLU	Balıkesir Üniversitesi (Emekli Öğretim Üyesi)
Prof. Dr. Nilüfer KOÇAK	Dokuz Eylül Üniversitesi
Prof. Dr. Osman Nuri ÖZDOĞAN	Adnan Menderes Üniversitesi
Doç. Dr. Burak MİL	İstanbul Arel Üniversitesi
Doç. Dr. Burhan KILIÇ	Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi
Doç. Dr. Emrah ÖZKUL	Kocaeli Üniversitesi
Doç. Dr. Hakan YILMAZ	Anadolu Üniversitesi
Doç. Dr. Lütfi ATAY	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi
Doç. Dr. Turgay BUCAK	Dokuz Eylül Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Aydan BEKAR	Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Betül ÖZTÜRK	İzmir Ekonomi Üniversitesi
KONGRE DÜZENLEME KURULU	
Doç. Dr. Nilüfer ŞAHİN PERÇİN	Düzenleme Kurulu Başkanı
Prof. Dr. İbrahim YILMAZ	Düzenleme Kurulu Üyesi
Doç. Dr. Lütfi BUYRUK	Düzenleme Kurulu Üyesi
Doç. Dr. Ömer ÇOBAN	Düzenleme Kurulu Üyesi
Doç. Dr. Bekir Bora DEDEOĞLU	Düzenleme Kurulu Üyesi
Doç. Dr. Duygu EREN	Düzenleme Kurulu Üyesi
Doç. Dr. İbrahim İLHAN	Düzenleme Kurulu Üyesi
Doç. Dr. Aziz Gökhan ÖZKOÇ	Düzenleme Kurulu Üyesi
Doç. Dr. Ebru GÜNEREN ÖZDEMİR	Düzenleme Kurulu Üyesi
Dr. Öğr. Üyesi Burcu GÜLSEVİL BELBER	Düzenleme Kurulu Üyesi
Dr. Öğr. Üyesi Meral DURSUN	Düzenleme Kurulu Üyesi
Dr. Öğr. Üyesi Günay EROL	Düzenleme Kurulu Üyesi
Dr. Öğr. Üyesi Emine KALE	Düzenleme Kurulu Üyesi
Dr. Öğr. Üyesi Eda ÖZGÜL KATLAV	Düzenleme Kurulu Üyesi
Dr. Öğr. Üyesi Emrah KESKİN	Düzenleme Kurulu Üyesi
Dr. Öğr. Üyesi Emrah ÖRGÜN	Düzenleme Kurulu Üyesi
Dr. Öğr. Üyesi İbrahim Akın ÖZEN	Düzenleme Kurulu Üyesi
Öğr. Gör. Dr. Gaye DENİZ	Düzenleme Kurulu Üyesi
Öğr. Gör. Dr. Nihat ÇEŞMECİ	Düzenleme Kurulu Üyesi
Öğr. Gör. Dr. Yasin GÜNDEM	Düzenleme Kurulu Üyesi
Arş. Gör. Dr. Muhammet Cenk BİRİNCİ	Düzenleme Kurulu Üyesi
Arş. Gör. Dr. Meral BÜYÜKKURU	Düzenleme Kurulu Üyesi
Arş. Gör. Dr. Nurgül ÇALIŞKAN	Düzenleme Kurulu Üyesi
Arş. Gör. Dr. Koray ÇAMLICA	Düzenleme Kurulu Üyesi
Arş. Gör. Dr. Gamze ÇOBAN	Düzenleme Kurulu Üyesi
Arş. Gör. Dr. Zeynep ÇOKAL	Düzenleme Kurulu Üyesi
Arş. Gör. Dr. Yusuf KARAKUŞ	Düzenleme Kurulu Üyesi
Arş. Gör. Dr. Filiz ÖZŞAHİN KOÇ	Düzenleme Kurulu Üyesi
Arş. Gör. Dr. Şule ARDIÇ YETİŞ	Düzenleme Kurulu Üyesi
Arş. Gör. Dr. Onur Şevket YILDIZ	Düzenleme Kurulu Üyesi
Öğr. Gör. Hülya CEYLAN	Düzenleme Kurulu Üyesi
Öğr. Gör. İnci İLLEEZ	Düzenleme Kurulu Üyesi
Öğr. Gör. Filiz YÜKSEL	Düzenleme Kurulu Üyesi
Arş. Gör. Meral AKYÜZ	Düzenleme Kurulu Üyesi
Arş. Gör. Sevim KÜL AVAN	Düzenleme Kurulu Üyesi
Arş. Gör. Firdevs YÖNET EREN	Düzenleme Kurulu Üyesi
Arş. Gör. Aybüke ÖZSOY	Düzenleme Kurulu Üyesi
Arş. Gör. Filiz DALKILIÇ YILMAZ	Düzenleme Kurulu Üyesi
Öğr. Gör. Akif ALAŞHAN	Düzenleme Kurulu Üyesi
Öğr. Gör. Durmuş Ali AYDEMİR	Düzenleme Kurulu Üyesi
Öğr. Gör. Mehmet ÇONTU	Düzenleme Kurulu Üyesi
Öğr. Gör. Taner ERDOĞAN	Düzenleme Kurulu Üyesi
Öğr. Gör. Mahmut Doğan KAMIŞ	Düzenleme Kurulu Üyesi
Öğr. Gör. Kayhan KARAKAYA	Düzenleme Kurulu Üyesi
Öğr. Gör. Arif Nihat SAMUR	Düzenleme Kurulu Üyesi
Öğr. Gör. Gülhan SÖZBİLEN	Düzenleme Kurulu Üyesi

BİLİM KURULU

Prof. Dr. Abdullah TANRISEVDİ	Adnan Menderes Üniversitesi
Prof. Dr. Adnan TÜRKSOY	Ege Üniversitesi
Prof. Dr. Alan CLARKE	University of Pannonia
Prof. Dr. Adriano Azevedo COSTA	Polytechnic University of Guarda
Prof. Dr. Ali ERBAŞ	Eskişehir Osmangazi Üniversitesi
Prof. Dr. Asım SALDAMLı	Mardin Artuklu Üniversitesi
Prof. Dr. Anabela SARDO	Polytechnic University of Guarda
Prof. Dr. Antonio Silva MELO	Polytechnic University of Guarda
Prof. Dr. Atila YÜKSEL	Adnan Menderes Üniversitesi
Prof. Dr. Atilla AKBABA	İzmir Katip Çelebi Üniversitesi
Prof. Dr. Bahattin ÖZDEMİR	Akdeniz Üniversitesi
Prof. Dr. Cafer TOPALOĞLU	Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi
Prof. Dr. Celil ÇAKICI	Mersin Üniversitesi
Prof. Dr. Cevdet AVCIKURT	Balıkesir Üniversitesi
Prof. Dr. Derman KÜÇÜKALTAN	İstanbul Arel Üniversitesi
Prof. Dr. Düriye BOZOK	Balıkesir Üniversitesi
Prof. Dr. Ebru GÜNLÜ KÜÇÜKALTAN	Dokuz Eylül Üniversitesi
Prof. Dr. Ferah ÖZKÖK	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi
Prof. Dr. Fügen DURLU ÖZKAYA	Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi
Prof. Dr. Füsün İSTANBULLU DİNÇER	İstanbul Üniversitesi
Prof. Dr. Halit Suavi AHİPAŞAOĞLU	Sivas Cumhuriyet Üniversitesi
Prof. Dr. Hamparsun HAMPİKYAN	Beykent Üniversitesi
Prof. Dr. Hatice Ferhan NİZAMLIOĞLU	Necmettin Erbakan Üniversitesi
Prof. Dr. Hülya KURGUN	Dokuz Eylül Üniversitesi
Prof. Dr. İbrahim BİRKAN	Atılım Üniversitesi
Prof. Dr. İrfan YAZICIOĞLU	Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi
Prof. Dr. Jose Ignacio Castillo MANZANO	University of Seville
Prof. Dr. Kurtuluş KARAMUSTAFA	Kayseri Üniversitesi
Prof. Dr. Lourdes López VALPUESTA	University of Seville
Prof. Dr. María Mercedes Castro NUÑO	University of Seville
Prof. Dr. Mehmet SARIŞIK	Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi
Prof. Dr. Muharrem TUNA	Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi
Prof. Dr. Murat DOĞDUBAY	Balıkesir Üniversitesi
Prof. Dr. Murat HANÇER	University of Central Florida
Prof. Dr. Necdet HACIOĞLU	İstanbul Gelişim Üniversitesi
Prof. Dr. Nilüfer KOÇAK	Dokuz Eylül Üniversitesi
Prof. Dr. Nurten ÇEKAL	Pamukkale Üniversitesi
Prof. Dr. Osman Eralp ÇOLAKOĞLU	Adnan Menderes Üniversitesi
Prof. Dr. Osman Nuri ÖZDOĞAN	Adnan Menderes Üniversitesi
Prof. Dr. Oğuz TÜRKAY	Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi
Prof. Dr. Mehmet Oğuzhan İLBAN	Balıkesir Üniversitesi
Prof. Dr. Orhan BATMAN	Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi
Prof. Dr. Öcal USTA	İstanbul Kent Üniversitesi
Prof. Dr. Sandra M. SANCHEZ-CANİZARES	University of Cordoba
Prof. Dr. Soultana TANIA	ATEITH
Prof. Dr. Zeynep ASLAN	Adnan Menderes Üniversitesi
Doç. Dr. Atınç OLCAY	Gaziantep Üniversitesi
Doç. Dr. Berrin GÜZEL	Adnan Menderes Üniversitesi
Doç. Dr. Bilsen BİLGİLİ	Kocaeli Üniversitesi
Doç. Dr. Burak MİL	İstanbul Arel Üniversitesi
Doç. Dr. Burhan KILIÇ	Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi
Doç. Dr. Çiğdem SABBAĞ	Adıyaman Üniversitesi
Doç. Dr. Emel MEMİŞ KOCAMAN	Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi
Doç. Dr. Emrah ÖZKUL	Kocaeli Üniversitesi
Doç. Dr. Göksel Kemal GİRGİN	Balıkesir Üniversitesi
Doç. Dr. Gürkan AKDAĞ	Mersin Üniversitesi
Doç. Dr. Hilmi Rafet YÜNCÜ	Anadolu Üniversitesi
Doç. Dr. Hakan YILMAZ	Anadolu Üniversitesi
Doç. Dr. Hakan TURGUT	Başkent Üniversitesi
Doç. Dr. Kazım Ozan ÖZER	İstanbul Kent Üniversitesi
Doç. Dr. Işıl ÖZGEN	Dokuz Eylül Üniversitesi
Doç. Dr. İbrahim İLHAN	Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi
Doç. Dr. Lütfi ATAY	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi
Doç. Dr. Lütfi BUYRUK	Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi
Doç. Dr. Mehmet SARIOĞLAN	Balıkesir Üniversitesi
Doç. Dr. Mehmet Semih ÖZKAN	Antalya Bilim Üniversitesi
Doç. Dr. Mustafa SANDIKÇI	Afyon Kocatepe Üniversitesi
Doç. Dr. Nilüfer ŞAHİN PERÇİN	Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi
Doç. Dr. Nuray TÜRKER	Karabük Üniversitesi
Doç. Dr. Nurudin KIDIRALİYEV	Kyrgyz-Turkish Manas Üniversitesi
Doç. Dr. Oğuz DİKER	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi
Doç. Dr. Onur GÖRKEM	Pamukkale Üniversitesi

Doç. Dr. Osman ÇALIŞKAN	Akdeniz Üniversitesi
Doç. Dr. Özge SAMANCI	Özyeğin Üniversitesi
Doç. Dr. Pal GUBAN	Edutus College
Doç. Dr. Rahman TEMİZKAN	Eskişehir Osmangazi Üniversitesi
Doç. Dr. Saadet Pınar TEMİZKAN	Eskişehir Osmangazi Üniversitesi
Doç. Dr. Saniye GÜL GÜNEŞ	Selçuk Üniversitesi
Doç. Dr. Selda UCA	Kocaeli Üniversitesi
Doç. Dr. Turgay BUCAK	Dokuz Eylül Üniversitesi
Doç. Dr. Ümit SORMAZ	Necmettin Erbakan Üniversitesi
Doç. Dr. Alev DÜNDAR ARIKAN	Anadolu Üniversitesi
Doç. Dr. Asuman PEKYAMAN	Afyon Kocatepe Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Aydan BEKAR	Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Aylin ALAN	Antalya AKEV Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Ayten Aylin TAŞ	University of Lincoln
Dr. Öğr. Üyesi Betül ÖZTÜRK	İzmir Ekonomi Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Ebru ZENCİR	Anadolu Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Emirhan YENİŞEHİRLİOĞLU	Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Esra MANKAN	Bahçeşehir Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Ezgi DEMİR ÖZER	Kapadokya Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Gülçin Algan ÖZKÖK	Selçuk Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Güntekin ŞİMŞEK	Adnan Menderes Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Hakan AKYURT	Giresun Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi İbrahim Tuğkan ŞEKER	Sivas Cumhuriyet Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi İlkay GÖK	İstanbul Okan Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Kansu GENÇER	İstanbul Ayrınsaray Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Mehmet Semih ÖZKAN	Antalya Bilim Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Murat AY	Doğuş Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Neslihan ONUR	Akdeniz Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Nihan YARMACI	Nişantaşı Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Olcay KILINÇ	Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Özer ŞAHİN	Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Özgür KIZILDEMİR	İstanbul Gelişim Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Pierre RAFFARD	İzmir Ekonomi Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Reha KILIÇHAN	Erciyes Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Serdar ÇÖP	İstanbul Gelişim Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Serdar SÜNNETÇİOĞLU	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Sibel ÖNÇEL	Anadolu Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Ufuk Eren VAPUR	Nişantaşı Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Yılmaz SEÇİM	Necmettin Erbakan Üniversitesi

İÇİNDEKİLER

İçindekiler	ii
Anahtar Kelime Dizini	X
Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Eğitimi Alan Öğrencilerin Yiyecekte Çeşitlilik Arayışı Düzeyleri: Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Örneği	1
Türkiye'de Yiyecek Ve İçecek İşletmelerini Sınıflandıran Gastronomi Rehberleri Üzerine Bir Değerlendirme	8
"Kendin Yap" (DIY) Restoranların İncelenmesi	14
Gastronomide Yeni Bir Eğilim: Barista (Kahve Bar Görevlisi) Ve Baristalık	19
Cabbage, A Miraculous Vegetable In The World Different Interpretation Of Kimchi In Turkey "Küncüleme" The Traditional Dish Of Erzin	25
Veganizm Ve Gastronomi	27
Beş Yıldızlı Bir Otel Mutfağının Bilişim Sistemi Kullanımının İncelenmesi	33
Her Şey Dahil Konaklama İşletmelerinde Gıda İsrafı	40
The Relationship Between Michelin Stars And Tourism Demand: The Case Of Spain	47
Yerli Turistlerin Yerel Yiyecek Tercihlerinin Belirlenmesi: Edirne Örneği	51
Aşçılık Eğitiminde Uygulamalı Derslerin Mevcut Durumunun Analizine Yönelik Nitel Bir Araştırma (Ön Lisans Düzeyi Örneği)	57
Endüstri 4.0 Ve Yiyecek İçecek İşletmelerindeki Yansımaları	73
Çorum Mutfağının Gastronomi Turizmi Potansiyeli	80
Kültür, Sınıf Ve Statünün Göstergesi: Tabak	84
Amerika Kökenli Gıdaların Osmanlı Mutfağına Adaptasyon Süreci	90
Özel Günlerde Geleneksel Yemek Anlayışı: Ürgüp Örneği	93
Gastronomik Bir Ürün Olarak Üzüm: Ürgüp Örneği	100
Niğde İlinin Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Değerlendirilmesi	105
Modernist Mutfakta Dondurarak Kurutma Teknolojisi	118
Çölyak Hastalarının Yiyecek-İçecek İşletmelerinden Beklentileri Üzerine Bir Araştırma	121
Turistik Restoranlarda Geleneksel Tatlıların Kullanımının Çevrimiçi Gastronomi İmajı Ve Gastronomi Deneyimi İle İlişkileri Üzerine Bir Araştırma	128
Farklı Kuşakların Gıda Güvenliği Bilgi, Tutum Ve Davranışları	136
Yemek Sistemlerinde Kullanılan Ambalaj Materyalleri	141
Türk Mutfak Kültüründe Beslenme Alışkanlığı Ve Sofra Adabında Meydana Gelen Değişimlerin Belirlenmesi	150
Gastronomi Turizminde Yöresel Yemeklerin Rolü: Aydın İli Bolama Aşı Örneği	159
Tarsus Mutfağına Özgü Bir Lezzet: Cezerye	164
Yemeklerde Yeşil Mercimek Kullanımı Ve Çorum	169
Yiyecek İçecek İşletmelerinde Çalışanların Mobbing Davranışına Maruz Kalma Düzeylerinin Belirlenmesi	177
Mutfak Çalışanlarının Kariyer Planlaması: Y Kuşağı Çalışanları Üzerine Bir Araştırma	183
Silifke Yöresel Mutfak Kültürü Unsuru Olan "Silifke Yoğurdu"nun Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi	189
Sanat Ve Estetiğin Gastronomideki Yeri	198
A La Carte Restoranlarda Menü Planlama Ve Fiyatlandırma Yöntemleri İstanbul İlinde Bir Araştırma	206
Yenilebilir Böceklerin Menülerde Kullanılması Üzerine Bir Araştırma-Kapadokya Örneği	215
Samsun Yöresel Ot Yemekleri Festivaline Katılım Motivasyonları	223
Kapadokya'nın Gastronomik Unsurları Hakkındaki Turist Algılarının Araştırılması	227
Yiyecek İçecek İşletmelerinin İsimlerinin Tüketici Tercihlerine Etkisi: Safranbolu Örneği	235
Gazetelerdeki Gastronomi Köşe Yazılarının İncelenmesi: Türkiye Örneği	241

Türk Mutfağında Tatlı Kültürünün Tarihçesi -----	248
Analyzing The Practice Of Insect Eating With Its Different Dimensions-----	256
Göçün Yöre Mutfak Kültürüne Etkisi: Tire-Turgutlu Köyü Örneği-----	261
Gastronomik Bir Değer Olarak Bağcılık Ürünleri: Ege Bölgesi Örneği-----	267
Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler Ve Şehir Bilinirliğine Etkisi -----	273
Gastronomi Turizminde Bursa-----	281
Kendiliğinden Yetişen Otların Tüketiminde Yaşanılan Yerin Etkisi -----	288
A Classification Of The Expectations Of Gastronomy Students From Street Food By Using Kano Model: A Research In İzmir -----	292
Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Öğrencilerinin Aldıkları Eğitim İle Kariyer Beklentileri İlişkisi: Lisans Öğrencilerine Yönelik Bir Araştırma -----	299
Amasya'nın Gastronomik Ürünleri Hakkında Turizm İşletmeleri Sahip Ve Yöneticilerinin Görüşlerini Belirlemeye Yönelik Bir Araştırma -----	310
Alternatif Bir Gıda Olarak Algılar -----	317
Türkiye'de Gastronomi Eğitimi: Mevcut Durum, Sorunlar Ve Çözüm Önerileri -----	321
Turist Rehberlerinin Yerel Yemek Kültürü Bilgisinin Tespit Edilmesi: Nevşehir Örneği -----	326
Destinasyon Yiyecek İmajı Ve Memnuniyet Arasındaki İlişki: İstanbul Örneği-----	334
Yiyecek İçecek İşletmeleri Durum Analizine İlişkin Bir Model Önerisi -----	341
Dondurma Üretiminde Propolis İlavesi Ve Duyusal Özellikleri Üzerine Etkisi -----	346
Yiyecek İçecek Sektöründeki Gıda Kaybı Ve İsrafiyla İlgili Ölçek Önerisi -----	351
Gidalarda Siyah Renk Olarak Kullanılan Aktif Karbonun Genel Özellikleri, Kullanım Alanları Ve Sağlık Etkileri -----	357
Türk Mutfağında Höşmerim-----	361
Lezzet Algısı, Duyularımız, Tat Ve Koku Molekülleriyle Nörogastromi -----	366
Gastronomik Bir Ürün Olan Ekmeğin İzi Ve Ege Bölgesindeki Yöresel Ekmek Durakları -----	369
Televizyon Yemek Programcılığında Sosyal Medyada Yemek Paylaşımına Dönüşüm: Tasty Örneği -----	376
Turistik Ürün Çeşitlendirme Kapsamında Gastronomi Turizmi: Maşukiye Alabalık Vadisi-----	384
Apple In Myths, Cultures And Cuisines: A Study On Sensory Evaluation Of Apple Cookies -----	390
The Awareness Of The History Of Wine In Anatolia And Wine Tourism: Şirince Sample -----	397
Dünyanın En İyi 50 Restoranının Menü İçerikleri Üzerine Bir Araştırma-----	403
Ramazan Ayında Sunulan İftar Menülerinin İçerikleri Üzerine Bir Değerlendirme -----	408
Türkiye'deki Akademik Gastronomi Kitaplarında Odaklanılan Konuların Değerlendirilmesi -----	419
Ekşi Mayalı Ekmek Tüketim Tercihleri-----	427
Kore Mutfağı Geleneksel Ürünü Olan Kimchinin Türk Mutfağına Uyarlaması -----	430
The Role Of Cooperativism In Rural Development: The Case Of Bademler Natural Life Village -----	434
Hatay Mutfağında Tatlı Ve Reçeller -----	440
Gastronomi Eğitimi Alan Öğrencilerin Beslenme Alışkanlıkları Üzerine Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesinde Bir Araştırma -----	447
Geçmişten Günümüze Bozcaada'nın Gastronomik Kimlik Değişimi-----	457
Türkiye'de Lisans Düzeyinde Gastronomi Eğitiminin Değerlendirilmesi -----	461
Yeni Tibbi Akım: Düşük Fodmap Diyeti -----	467
Gastronomik Bir Değer Olarak Nevşehir Mutfağı-----	469
Z Kuşağının Gastronomi Turizmine İlişkin Tutumlarının Yenilik Arayışı Kapsamında Değerlendirilmesi-----	479
Turist Rehberlerinin Gözlemlerinden Turistlerin Gastronomik Tercihlerinin Saptanması -----	489
Yerel Lezzetin Küresel Başarısı Marmaris Kebap&Pizza-----	495

Mutfaktaki Devrim: 3D Yazdırılmış Gıdalar -----	499
Gaziantep Şehrini Ziyaret Eden Turistlerin Yöresel Mutfak Değerlerine İlişkin Algılarının Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma -----	503
Vejetaryen Ve Vegan Beslenme Bir Tercih Mi Yoksa Popüler Kültürün Etkisi Mi? -----	512
Mobil Artırılmış Gerçeklik Ve Gastronomi Eğitiminde Kullanılabilirliği -----	517
Gastronomide Güvenli Gıda Üretimi -----	522
Yiyecek-İçecek İşletmeleri İçin Alternatif Bir Ekmek Önerisi: “Nevşehir Simidi” -----	530
Gıda Katkı Maddesi Guar Gaminin Dondurma Üretiminde Kullanımına İlişkin Bir Araştırma -----	534
Yiyecek İçecek İşletmeleri Ve Seyahat Acentelerinin Gastronomi Turizmine Yaklaşımı: Ankara Örneği -----	540
Lezzet Mi Sağlık Mı? Kayseri’de Bir Araştırma -----	548
Yerel Halkın Gastronomi Turizmi Kavramına Bakış Açılarının Değerlendirilmesi -----	555
Rus Mutfağına Genel Bir Bakış -----	564
Seyahat Süresince Gerçekleşen Yemek Tüketim Davranışında Demografik Özelliklerin Rolü -----	570
Turist Rehberlerinin Tur Esnasında Destinasyonun Gastronomik Unsurları Hakkında Bilgi Verme Düzeyleri: Kapadokya Bölgesi Örneği -----	575
Yemek Deneyimi Ve Akılda Kalıcı Yemek Deneyimi -----	580
Alışveriş Merkezlerinde Yemek Tüketim Kültürü: Hazcı Ve Faydacı Değer Yaklaşımı -----	585
Sscc Q1 Kategorisinde Yer Alan Uluslararası Turizm Dergileri Örneğinde Gastronomi Konusu Üzerine Bir İnceleme -----	589
Gastronomi Turizmi Kapsamında Doğu Karadeniz Yerel Yiyeceklerinin Tanınma Ve Deneyimlenme Durumları Üzerine Bir Araştırma -----	598
Havayolu İkrâm Hizmetinin Kriz Sürecinde Menü Planlama Senaryoları Üzerine Bir Uygulama -----	605
Kastamonu'nun Gastronomik Değerleri (Gastronomic Values Of Kastamonu) -----	611
Türk Hava Yolları Uçak İçi Dergisinin Türk Mutfağı Bağlamında İncelenmesi -----	617
Örgütsel Adalet, Sapkın Davranış, Örgütsel Sinizm Ve İşten Ayrılma Niyeti İlişkisi: Karşılıklı Normu Yaklaşımı -----	625
Bilinmeyen Ürünlerin Turizm Sektöründe Kullanılması: Eşek Sütü Örneği -----	632
Destinasyon İmajının Oluşmasında Gastronominin Etkisi: Kırgızistan Örneği -----	639
Gastronomide Yaşayan Mutfak Kavramı Ve Uygulama Örnekleri -----	647
A Review Of What Makes The Concept Of Food Culture -----	651
Beyaz Gürültü (White Noise) Kavramı Ve Gastronomi Sektörü İle İlişkisi -----	653
Yapay Sinir Ağları Ve Menü Mühendisliği İlişkisi -----	657
Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yenilikçi Servis Teknikleri -----	663
Slow Food Travel In Gastronomy Tourism: The Case Of Seferihisar -----	668
Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Lisans Programlarının Rakamsal Gelişmeler Açısından Değerlendirilmesi -----	675
Turizm İşletmelerinin Menülerinde Yöresel Ürünler: Sandıklı Örneği -----	678
Türk Mutfak Kültürünün “Yerelötesicilik” Kapsamında Değerlendirilmesi -----	688
Kahve Dükkanlarını Tercih Eden X, Y Ve Z Kuşağı Tüketicilerinin Tüketim Alışkanlıklarının İncelenmesi -----	693
Coğrafi İşaret Tescili Sonrası Denetim Sitemininin Tüketiciciyi Koruma Yönünden İncelenmesi; İç Anadolu Bölgesi Örneği -----	696
Uzakdoğu Mutfağına Genel Bir Bakış: Tayland, Kore Ve Çin Mutfakları -----	704

KAPADOKYA'NIN GASTRONOMİK UNSURLARI HAKKINDAKİ TURİST ALGILARININ ARAŞTIRILMASI

Bülent YORGANCI

Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, bulentyor@yahoo.com,
Nevşehir/Türkiye

Doç. Dr. Lütfi BUYRUK

Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, buyruk@nevsehir.edu.tr,
Nevşehir/Türkiye

ÖZET

Gastronomi, ziyaretçilerin özel ilgi alanlarından biridir. Ziyaret edilen destinasyonun kültüründen beslenerek oluşur ve yerele özgüdür. Günümüzde ziyaretçiler gittikleri bölgelerin mutfak kültürünü merak etmekte ve hatta bazen bir seyahatin en önemli ve tek faktörünü gastronomi kültürü değerleri oluşturabilmektedir. Bu sebeple gastronomi turizmine gerektiği önemi ve değeri vererek, destinasyonun var olan kültürünü tanıtmaya çalışmak, diğer rakiplerine göre daha güçlü olmasında etkin rol oynayacaktır. Kapadokya bölgesinin gastronomik unsurlarına göz atıldığında, özellikle Avanos ilçesinde, çanak-çömlek üretiminin çok eski yıllardan beri yapıyor olmasından dolayı, toprak kaplarda pişirilen geleneksel yemekler dikkatleri çekmektedir. Nevşehir tava ve çömlekte kuru fasulye bunlar arasında sayılabilir. Ancak, bunlara ve Kapadokya bölgesinin diğer gastronomik unsurlarına turizm işletmelerinin menülerinde yeterince yer verilmediği görülmekte ve literatüre bakıldığında, gastronomi turizmi ve Kapadokya bölgesine ait gastronomik unsurlar hakkında, doyurucu ve yeterli yazılı kaynağa rastlanılmamaktadır. Kapadokya bölgesini ziyaret eden turistlere uygulanan, toplam 410 adet anket formu analiz edilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Gastronomi Turizmi, Yerel Yiyecek ve İçecekler, Yiyecek Kültürü, Kapadokya.

RESEARCHING TOURIST PERCEPTIONS ABOUT GASTRONOMIC COMPONENTS OF CAPPADOCIA

ABSTRACT

Gastronomy is one of the special interests of the visitors. It is formed by the culture of the visited destination and is local. Nowadays, visitors are curious about the culinary culture of the regions where they go and sometimes they can create gastronomy culture values which are the most important and only factor of a trip. For this reason, giving importance and value to gastronomy tourism, trying to promote the existing culture of destination, will play an active role in being stronger than other competitors. When we look at the gastronomic elements of Cappadocia region, especially in Avanos district, since the pottery production has been done for many years, traditional dishes cooked in clay pots attract attention. Nevşehir tava, as detailed below, baked beans in the pot are among them. However, these and other gastronomic elements of the Cappadocia region are not sufficiently covered in the menus of tourism enterprises, and in the literature, there are no satisfactory written sources about gastronomic tourism and the gastronomic elements of the Cappadocia region. A total of 410 questionnaires applied to tourists visiting the region were analyzed.

Keywords: Gastronomy, Gastronomy Tourism, Local Food-Drinks, Food, Culture, Cappadocia.

GİRİŞ

Günümüz turistlerinin, destinasyon seçim kriterlerinde değişimler yaşanmaktadır. Doğal güzellikler, tarih, deniz-kum-güneş gibi turizm ürünlerinden farklı olarak; turistlerin farklı beklentilerini karşılayan bir ürün olanağında destinasyon seçiminde etkin hale gelmiştir.

Turizmde en önemli sektör bütünleyicilerinden biri yeme-içme faaliyeti olarak kabul edilmektedir. Benzeri olmayan yeme-içme şansı veren, yiyecek içecek işletmeleri, müzeler, eğlence alanları ve alışveriş alanları gibi mekânlar ziyaretçileri çekme gücüne sahiptir. Seyahat endüstrisi içinde kendini ortaya koymaya çalışan gastronomi ise turizmin geleceği parlak olan en özel adaylarından biridir. Çünkü, yeme-içme faaliyetleri ziyaretçiler açısından yerel ve farklı destinasyonları tanımanın en iyi yollarından birisidir. Farklı ülkeleri ziyaret eden insanların birçok değişik beklentilerinin içinde, yeni yerler görme ve yeni kültürleri tanıma ile birlikte, farklı lezzetlerle buluşma ve değişik tecrübeler yaşama arzusu da yatmaktadır. Seyahat esnasında turistlerin nerdeyse birçoğu için yemek yeme, en önemlifaaliyetlerden biri olarak kabul edilmektedir.

Yapılan birçok araştırmada müze ziyaretleri, gösteriler, alışveriş, müzik ve film festivalleri gibi farklı etkinliklere ilgisi olanlar ile şarap ve mutfak ile ilgilenen turistler arasında bir ilişki olduğu ortaya konulmuştur. Gastronominin bir diğer özelliği ise yılın her zamanında uygulanabilecek bir niteliğe sahip olmasıdır.

Dünya turizmde destinasyon çeşitlendirmesine yönelik çalışmalar, son yıllarda daha da çok hissedilmeye başlanmıştır. Aslında önceleri sadece yerel kültürün yeme-içme alışkanlıkları olarak dikkat çeken bazı unsurlar, şimdiye kadar farklı konseptler halinde ülkelerin mutfak kültürlerini pazarlamanın en önemli enstrümanlarından biri haline almıştır. Yemeklerdeki sunum ve hazırlanış da dâhil olmak üzere, yerel yeme-içme kültürünün tamamı turizminin bir öğesi olarak görülerek tanıtılması da bu yönde yapılmaktadır.

Gastronomi son yıllarda, hiç şüphesiz, turistlerin özel ilgi alanlarından biri durumuna gelmiştir. Bu nedenle, ziyaret edilen destinasyonun kültüründen beslenerek oluşan ve yerele özgü olan gastronomi turizminin geliştirilmesine odaklanmak, destinasyonların rekabet gücünü artırıcı bir faktör olmaktadır.

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

a) Gastronomi

Gastronomi, ağız tadı ve iştah gibi zevk vermek için deneme ve yanılmanın, tarihsel bilgi ile kültürel alışkanlıkların, yeteneklerin, emeğin, ihtimamın, kazanılan beğenilerin uygun ve uyumlu şekilde, bir araya getirilmesidir (Hatipoğlu, 2010, s. 6).

Gastronomi yine, farklı uygarlıklar ile onların mutfak kültürü ve kökleriyle ilgilenen bir bilimdir (Kivela ve Crotts, 2006, s. 354-355). Gastronomi, yemeğin hazırlanması, pişirilmesi, sunumunu ve yenilmesinin bir yansıması olarak da tanımlar (Richard, 2002, s. 17). Gastronomiyi sağlık için uygun, iyi bir şekilde oluşturulan lezzetleri içeren yemek düzenlemesi ve sistematigi şeklinde tanımlayan yazarlarda vardır (Ünlü ve Dönmez, 2008, s. 2). Gastronomi aynı zamanda, “insanın refahını ve gıdasını ilgilendiren tüm konularda kapsamlı bir bilgi içeriğidir” (Baysal ve Küçükaslan, 2007, s. 6).

b) Gastronomi Turizmi ve Önemi

Gastronomi; hangi bileşimlerle, ne yenmesi ve içilmesi ile nerede, ne zaman, ne şekilde olabileceğine dair rehberlik etmektedir. Gastronominin diğer bir tarafı ise yeme içmede zevki arttıran, yeme-içme ile bunların seçimi ile ilgili bilgi ve becerilere sahip olunan “yaşam sanatı” olarak da anlatılabilir. Bu zevkler, değişik bir kültüre katılma deneyimini esas alan kültürel turizmde bir alt kümesi olarak gelişen gastronomi turizmi merkezindedir (Şantich, 2004, s. 15-24). Gastronomi turizmi öncelikle seyahat motivasyonu, kaliteli bir yemeği tatma veya özel bir yemeğin üretimini ve sunumunu görmek; esas ve yan yiyecek üreticilerine, yemek festivallerine, restoranlara ve özel bölgelere yapılan ziyaretler olarak tanımlanmaktadır (Hall ve Mitchell, 2001, s. 307-329). Gastronomi turizmi, “özel bir yemeğin tadımı veya bir yemeğin üretimi ve sunum sürecini görmek amacıyla, yerel ve kırsal alanları, bu üreticileri, restoranları, yiyecek-içecek festivalleri ile özel alanları ziyaret etmektir” (Yüncü, 2010, s. 29).

Turizm pazarlama stratejilerindeki değişimden dolayı, dünya turizm pazarlamasında, ülkesel yaklaşım önemini kaybettiğinden, bölgesel yaklaşımlar üzerine daha çok yoğunlaşmaktadır. Bu doğrultuda yapılan bir araştırmada, Hatay ili örnek seçilmiştir. Araştırmada, şehir pazarlaması konusu kapsamında ön plana çıkan turistik şehir pazarlama çabaları, yöresel bir uygulama ile açıklanmaya çalışılmıştır. Aynı zamanda şehirlerin turizm pazarlanmasında markalaşmanın önemli bir etken olduğunu vurgulanmıştır. Gastronominin yöresel boyutta meydana geldiği düşünüldüğünde bölgelerin pazarlanmasında ve markalaşmasında gastronomi faaliyetleri etkili bir rol oynamaktadır (Tosun ve Bilim, 2004, s. 269-288).

Turizm işletmeleri ve turistik destinasyonlar tarafından, bu gibi genel özelliklerin dikkate alınması halinde, gastronomi turizmi yönelimi açısından başarılarla olumlu katkılarda bulunulacağı öngörülmektedir.

c) Gastronomi Turistin Profilini

Geleneksel zevkler, gastronominin toplumdaki yerinin ve gastronomi kültürünün gelişiminde önemli bir yer tutmaktadır. Bu kültürün yayılmasına en çok katkı, iyi derece gelir seviyesi olanlar ve yüksek eğitim seviyesine ulaşmış gruplar tarafından olmuştur. Sosyal bir aktivite olarak nadir yiyecekleri keşfetmek için değişik ülkelere seyahat eden gruplar, “gastro turist” kavramını ortaya çıkarmışlardır (Hatipoğlu, 2010, s. 4). Gastro turist, yalnızca açlığını doyurmak için değil, bununla birlikte farklılık yaşamak için yemek kültürü ile değişiklik yaratabilecek deneyimler yaşayan turistler olarak tanımlanmaktadır (Long, 2003, s. 21).

d) Kapadokya’da Turizm

Doğal ve kendine özgü yapısı ile Kapadokya hem Türkiye’nin hem de Dünya’nın en önemli ziyaret edilen kültür turizmi destinasyonlarından biridir. Kapadokya bölgesi, bulunduğu coğrafik konumdan dolayı bölgedeki hakimiyet kuran birçok uygarlığın bıraktığı zengin bir tarih, kültür varlıkları ile volkanik dağların oluşturduğu eşsiz tabiat harikası güzelliklere sahip bir bileşimdir (Nevşehir Belediyesi, 2018). Kültür ve Turizm Bakanlığının 2023 Stratejilerinde dâhilinde Nevşehir ili “Marka Kültür Turizm Kenti” ilan edilmiştir. 1952 yılında, Göreme Açık Hava Müzesi, daha sonra Zelve Açık Hava Müzesi (Ören yeri), Kaymaklı ve Derinkuyu ilçelerinde bulunan yeraltı şehirleri gerekli onarım ve temizlik çalışmaları ardından ziyarete açılmıştır. UNESCO tarafından, 1985 yılında Kapadokya, Dünya Kültür Mirasına dâhil edilmiş ve bu bölgenin korunmasına ilişkin faaliyetler başlayarak hız kazanmıştır. Kapadokya Bölgesi kültür ve inanç turizmi açısından en çok talep edilen yerler arasındadır. Bu bölgedeki farklı dönemlere ait kaya oyma ve taş yapımı kiliseler bulunmaktadır. Göreme Vadisi (Keşişler Vadisi), Zelve Vadisi (Açık Hava Müzesi), Gomedada Vadisi ve Açık Saray Vadisi (Gülşehir), kilise ve manastırlar açısından zengin olan vadilerdir. Hacıbektaş ilçesindeki Hacıbektaş Veli Türbesi de her yıl düzenlenen etkinliklerle yine ziyaretçilerin uğrak yeri olan önemli turizm merkezlerindedir. Bölgenin doğal yapısı itibarıyla il genelinde; atlı doğa turizmi, trekking (doğa yürüyüşü), termal turizm, balon turizmi ve kongre turizmi yapılmaktadır (Nevşehir Belediyesi, 2018).

e) Kapadokya’nın Gastronomik Unsurları

İç Anadolu'da yer alan Kapadokya'ya özgü yemekler, bölgenin gelenek ve doğal yapısından etkilenmiştir. Bu açıdan yerel tat olarak coğrafik konum önemli bir etken olmuştur. Bu bölgede tarım ürünleri çeşitliliğinin çok olmaması sebebiyle bakliyat ile yapılan yemekleri ön plana çıkarmıştır. Kapadokya mutfağının öne çıkan yemekleri sıralandığında, tahıl çeşitleri ve bakliyat ürünlerinin etle karıştırılarak oluşturulduğu lezzetlerin önemli bir yer tuttuğu görülmektedir. Yapım aşaması zahmetli olmasının yanı sıra pişirme süresi de uzun olan testi kebabı ve çömlekte kuru fasulye, Kapadokya'nın en önemli lezzetleri arasında yer alır. Ayrıca bu bölgede geçmişten günümüze gelmiş olan şarap üreticiliği de vardır. Kayadan oyma yeraltı mahzenlerinde hazırlanan ve muhafaza edilen şaraplar, ekonomik olarak da yerel halka fayda sağlamaktadır. Nevşehir'in ilçeleri olan Avanos ve Ürgüp şarap yapımında önemli yer teşkil eder. Kapadokya bölgesi yemek pişirme araç gereçlerinde, yemek çeşitlerinde, pişirme yöntemlerinde, sofraya düzenlerinde, kendine özgü bir mutfak olarak görülebilir. Doğal iklimi ve coğrafyası olarak İç Anadolu bölgesi yeme-içme kültüründe doğal olarak buğday, ince ve kalın bulgur çok fazla kullanılan tarım ürünleridir. Koyun eti, yoğurt, patates ve sebze çeşitleri, özellikle patlıcan ve taze fasulye, yemek çeşitliliği açısından önemli bir yer teşkil eder. Tandırda kuzu (kuzu tandır), bulgur pilavı, etli ve nohutlu yahni, börekler, sıkma mantı, un helvası, sütlü tatlılar en çok bilinen lezzetler arasında yer alır. Bölgede en fazla tahıl üretimi gerçekleştirilir. Bunun yanı sıra çerezlik kabak, üzüm, patates ve şeker pancarı üretimi de yapılmaktadır. Türkiye'de yetiştirilen kabak çekirdeğinin % 34,53'ü, şarap yapımında kullanılan üzümün % 11,10'u, kurutulmuş üzümün % 7,08'ine patatesin % 5,20'si Nevşehir il sınırları içerisinde üretilmektedir (Nevşehir Valiliği, 2018).

YÖNTEM

a) Araştırmanın Amacı ve Önemi

Kapadokya bölgesini ziyaret eden misafirlerin Kapadokya'nın gastronomisi hakkında yeterince bilgi sahibi olmadığı ve yerel işletmeler tarafından da yöresel yemeklerin çok fazla ön plana çıkarılmadığı gözlenmektedir. Kapadokya'yı ziyaret eden yerli ve yabancı turistlerin gastronomi algıları ve bu algılardan hareketle Kapadokya'nın gastronomik unsurları hakkında bazı sonuçlar elde etmek ve gastronomi turizminin gelişimi için fikirler oluşturmak çalışmanın temel amaçlarındadır. Kapadokya'yı ziyaret eden turistlere uygulanan anketlerden edinilen verilerin analizi ile sağlanan bulgular ışığında, sektörünün gastronomi alanındaki eksiklikleri belirlenerek Kapadokya'da gastronomi turizminin geliştirilmesine katkıda bulunmak ve bundan sonra yapılacak olan çalışmalara ışık tutulması amaçlanmaktadır.

b) Araştırmanın Yöntemi

Çalışmanın evrenini, Kapadokya Bölgesini ziyaret eden yerli ve yabancı turistler oluşturmaktadır; çalışma evreni Kapadokya bölgesini ziyarete gelen turistlerle sınırlanmıştır. Çalışmanın örneklemini ise Kapadokya bölgesine ziyarete gelen turistler arasında kolayda örnekleme yöntemi ile seçilen 410 turist oluşturmaktadır. Belirlenen örneklem sayısı (Altunışık, Coşkun, Bayraktaroğlu vd., 2012)'ne göre evreni temsil etmektedir. Araştırmada veri toplama aracı olarak anket formu kullanılmıştır.

c) Araştırma Soruları

Hazırlanan bu çalışma Kapadokya bölgesini ziyarete gelen turistlerin demografik özellikleri ile Kapadokya'nın gastronomik unsurları arasındaki ilişkileri belirlemeyi amaçlamıştır. Bu amaç doğrultusunda aşağıdaki araştırma soruları oluşturulmuştur.

1: Kapadokya bölgesini ziyaret eden turistlerin yaşları ile Kapadokya'nın gastronomik unsurları hakkındaki algıları arasında anlamlı farklılıklar var mıdır?

2: Kapadokya bölgesini ziyaret eden turistlerin cinsiyetleri ile Kapadokya'nın gastronomik unsurları hakkındaki arasında anlamlı farklılıklar var mıdır?

3: Kapadokya bölgesini ziyaret eden turistlerin medeni durumları ile Kapadokya'nın gastronomik unsurları hakkındaki algıları arasında anlamlı farklılıklar var mıdır?

4: Kapadokya bölgesini ziyaret eden turistlerin eğitim durumları ile Kapadokya'nın gastronomik unsurları hakkındaki algıları arasında anlamlı farklılıklar var mıdır?

5: Kapadokya bölgesini ziyaret eden turistlerin gelir durumları ile Kapadokya'daki gastronomik unsurları hakkındaki algıları arasında anlamlı farklılıklar var mıdır?

6: Kapadokya bölgesini ziyaret eden turistlerin yerli-yabancı olma durumları ile Kapadokya'nın gastronomik unsurları hakkındaki algıları arasında anlamlı farklılıklar var mıdır?

Verilerin Analizi

Toplanan verilerin nasıl analiz edileceği ve hangi analiz tekniklerinin kullanılacağı araştırma sonuçlarının doğru yorumlanması açısından büyük önem taşımaktadır. Çalışmanın bu kısmında Kapadokya bölgesini ziyaret eden turistlerin doldurmuş olduğu anketler sonucunda elde edilen veriler, bilgisayar ortamında uygun program ve tekniklerle analiz edilmiş, ulaşılan bulgular açıklanmıştır.

Tablo 1. Kapadokya'da araştırmaya katılan turistlerin kişisel özellikleri

	N	Frekans	Yüzde (%)
Cinsiyet	410		
Kadın		213	52,0
Erkek		197	48,0
Yaş	410		
15-24 yaş		111	27,1
25-34 yaş		137	33,4
35-44 yaş		75	18,3
45-64 yaş		68	16,6
65 ve Üzeri Yaş		19	4,6
Medeni Durum	410		
Evlı		168	41,0
Bekâr		242	59,0
Eğitim Durumu	410		
İlköğretim		25	6,1
Lise		132	32,2
Ön lisans veya Lisans		182	44,4
Lisansüstü		71	17,3
Aylık Gelir	410		
1500 TL'den az		71	17,3
1501-2500 TL		120	29,3
2501-3500 TL		87	21,2
3501-4500 TL		88	21,5
4501 TL ve Üstü		44	10,7
Vatandaşlık Durumu	410		
T.C. Vatandaşı		178	43,4
Yabancı		232	56,6
Konaklama Süresi	410		
Günübirlik		22	5,4
1 Gece		105	25,6
2 Gece		125	30,5
3 Gece ve Üzeri		158	38,5
Ziyaret Nedeni	410		
Dinlenme/Eğlence		209	51,0
İş/Ticaret		27	6,6
Akraba/Arkadaş Ziyareti		31	7,6
Sağlık/Tedavi		2	0,5
Eğitim		10	2,4
Alışveriş		6	1,5
Tarihi Eser-Mekân Ziyareti		75	18,3
İnanç		11	2,7
Gastronomi-Mutfak		11	2,7
Diğer		28	6,8

Tablo 1, incelendiğinde araştırmaya katılanlarla ilgili ulaşılan bilgiler görölmektedir. Bu bilgiler arasında aşağdakiler dikkat çekmektedir;

- Araştırmaya katılanların %52'si bayan, %48'i ise erkeklerden oluşmaktadır.
- Araştırmaya katılanların %33,4'ü 25-34 yaş arasında, %27,1'i 15-24 yaş arasında, %18,3'ü 35-44 yaş arasında, %16,6'sı 45-64 yaş arasında ve %4,6'sı da 65 ve üstü yaş arasındadır.
- Araştırmaya katılanların %44,4'ü ön lisans veya lisans, %32,2'si lise, %17,3'ü lisansüstü, %6,1'i de ilköğretim derecesine sahiptir.
- Araştırmaya katılanların %29,3'ü 1501-2500 TL araşı, %21,5'i 3501-4500 TL araşı, %21,2'si 2501-3500 TL araşı, %17,3'ü 1500 TL ve altında, %10,7'si ise 4501 TL ve üzerinde gelire sahiptir.
- Araştırmaya katılan katılımcıların %56,6' sı yabancı turistler, %43,4'ünü ise yerli turistler oluşturmaktadır.

Yapılan analizler sonucunda ölçekte yer alan ifadelerin standart sapma değerlerinin 1'e yakın olduğu, çarpıklık ve basıklık değerlerinin ise -3 ve +3 değerleri arasında olduğu, p-p grafikleri incelendiğinde de verilerin normal dağılım gösterdiği belirlenmiştir. Elde edilen sonuçlara göre verilerin analizinde parametrik testlerin kullanılması uygun bulunmuştur.

Tablo 2. Araştırmada kullanılan ölçekle ilgili tanımlayıcı istatistikler

Ölçek	Genel ortalama	Standart sapma
Kapadokya'ya ziyaret eden turistlerin, Kapadokya'daki gastronomi unsurları hakkındaki algıları	3,59	0,67

Tablo 2 incelendiğinde görüleceği üzere, katılımcıların Kapadokya'nın gastronomik unsurları hakkındaki algılarına yönelik ifadelerinin ortalamasının 3,59 olduğu belirlenmiştir. Çıkan bu sonuç katılımcıların Kapadokya'nın gastronomik unsurları hakkındaki algılarına yönelik ifadelerin katılıyorum aralığına yakın olduğunu ortaya koymuştur. Ortalamalara bakıldıktan sonra Kapadokya'nın gastronomik unsurları hakkındaki algılarını belirlemeye yönelik hazırlanan ölçeklerin güvenilirlik analizleri yapılmıştır. Güvenirlilik kavram olarak, ölçüm sonuçlarının ölçülmek isteneni doğru bir şekilde ölçmesi, ölçüm aracının farklı yerlerde, farklı zamanlarda ve aynı evrenden seçilen farklı örnekleme uygulandığında benzer sonuçlar vermesi olarak tanımlanmaktadır (Karagöz, 2016). Yapılan çalışmada ölçeğe ait Cronbach Alfa katsayısı 0.89'dur ve oldukça güvenilir bir değer olarak ifade edilebilir.

Tablo 3. Araştırmaya katılanların yaşları ile Kapadokya'nın gastronomik unsurları hakkındaki algılarına ilişkin farklılığın ANOVA testi

Yaş	Grup İstatistiği			Test İstatistiği		
	N	Ort.	s.s.	F	p	Tukey-HSD
15-24 ^a	111	3,42	0,73	2,801	0,02	a ile d
25-34 ^b	137	3,62	0,70			
35-44 ^c	75	3,67	0,64			
45-64 ^c	68	3,73	0,55			
65 ve üzeri ^d	19	3,67	0,35			

Kapadokya'da araştırmaya katılanların yaşlarına göre Kapadokya'nın gastronomik unsurları hakkındaki algılarının farklılık gösterip göstermediğini belirlemek üzere tek yönlü varyans analizi (ANOVA) testi uygulanmış ve sonuçları Tablo 3'de verilmiştir. Analiz sonucuna göre 0,02 ($p < 0,05$) anlamlılık düzeyinde katılımcıların yaşları ile Kapadokya'daki gastronomi unsurları hakkındaki algıları arasında anlamlı farklılık belirlenmiştir. Bu kapsamda, Kapadokya'da araştırmaya katılanların yaşlarına göre Kapadokya'nın gastronomik unsurları hakkındaki algılarının farklılıkların olduğu kabul edilmiştir. Farklılığın kaynağını belirlemeye yönelik yapılan Tukey testi sonucuna göre 15-24 yaş arasında yer alan katılımcıların Kapadokya'daki gastronomi unsurları hakkındaki algıları, 45-64 yaş arasında bulunan katılımcıların görüşlerine göre daha alt düzeyde olduğu belirlenmiştir.

Tablo 4. Araştırmaya katılanların cinsiyetleri ile Kapadokya'nın gastronomik unsurları hakkındaki algılarına ilişkin farklılığın t-testi sonuçları

	Grup İstatistiği			Test İstatistiği	
	N	Ort.	S.S.	T	P
Erkek	213	3,61	0,68	0,601	0,54
Kadın	197	3,57	0,66		

Araştırmaya katılanların cinsiyetlerine göre Kapadokya'nın gastronomik unsurları hakkındaki algılarının farklılık gösterip göstermediğini incelemek üzere t-testi yapılmış ve sonuçları Tablo 4'de verilmiştir. Tablo 11'deki verilere göre araştırmaya katılanların Kapadokya'nın gastronomik unsurları hakkındaki algıları, cinsiyetleri açısından incelendiğinde anlamlı bir farklılık göstermemektedir ($p < 0,05$). Analiz sonucunda katılımcıların cinsiyetlerinin Kapadokya'nın gastronomi unsurları hakkındaki algılarının farklılığına neden olmadığı tespit edilmiştir.

Tablo 5. Araştırmaya katılanların medeni durumları ile Kapadokya'nın gastronomik unsurları hakkındaki algılarına ilişkin farklılığın t-testi sonuçları

	Grup İstatistiği			Test İstatistiği	
	N	Ort.	S.S.	T	P
Evli	168	3,77	0,53	-4,732	0,00
Bekâr	242	3,47	0,73		

Araştırmaya katılanların medeni durumlarına göre Kapadokya'nın gastronomik unsurları hakkındaki algılarının farklılık gösterip göstermediğini incelemek üzere t-testi uygulanmış ve sonuçları Tablo 5'de aktarılmıştır. Tablo 5'deki verilere

göre araştırmaya katılanların medeni durumlarının Kapadokya'nın gastronomik unsurları hakkındaki algılarının farklılık oluşturduğu belirlenmiştir (p=0,00). Tablo verilerine göre evli katılımcıların Kapadokya'nın gastronomik unsurları hakkındaki algılarının bekâr katılımcıların görüşlerine göre daha yüksek olduğu tespit edilmiştir. Sonuç doğrultusunda farklılık vardır.

Tablo 6. Araştırmaya katılanların eğitim durumları ile Kapadokya'nın gastronomik unsurları hakkındaki algılarına ilişkin farklılığın anova testi sonuçları

Eğitim Durumu	Grup İstatistiği			Test İstatistiği		
	N	Ort.	s.s.	F	P	Tukey-HSD
İlköğretim ^a	25	3,30	0,80	4,174	0,00	ç ile a ve b
Lise ^b	132	3,50	0,67			
Üniversite ^c	182	3,65	0,63			
Lisansüstü ^d	71	3,75	0,68			

Tablo 6'da araştırmaya katılanların eğitim seviyeleri ile Kapadokya'nın gastronomi unsurları hakkındaki algıları arasında bir farklılığın olup olmadığını belirlemek amacıyla yapılan tek yönlü varyans analizi (ANOVA) testi sonucunda, katılımcıların Kapadokya'nın gastronomik unsurları hakkındaki algıları ile eğitim seviyeleri arasında anlamlı farklılığın olduğu belirlenmiştir (p<0,05). Farklılığın kaynağını belirlemeye yönelik yapılan Tukeytesti sonucuna göre; lisansüstü mezunu katılımcıların, Kapadokya'nın gastronomik unsurları hakkındaki algıları ilköğretim ve lise eğitim düzeyi gruplarına göre daha yüksek bir ortalamaya sahip olduğu tespit edilmiştir.

Tablo 7. Araştırmaya katılanların gelir durumları ile Kapadokya'nın gastronomik unsurları hakkındaki algılarına ilişkin farklılığın anova testi sonuçları

Gelir Durumu	Grup İstatistiği			Test İstatistiği		
	N	Ort.	s.s.	F	P	Tukey-HSD
1500 TL'den az ^a	71	3,56	0,72	1,195	0,31	-----
1501-2500 TL ^b	120	3,61	0,59			
2501-3500 TL ^c	87	3,71	0,70			
3501- 4500 TL ^c	88	3,50	0,65			
4501 TL'den fazla ^d	44	3,56	0,76			

Araştırmaya katılanların gelir durumlarına ile Kapadokya'nın gastronomik unsurları hakkındaki algılarının farklılık gösterip göstermediğini belirlemek üzere tek yönlü varyans analizi (ANOVA) testi uygulanmış ve Tablo 7'de analiz sonuçları verilmiştir. Analiz sonucuna göre 0,31 (p<0,05) anlamlılık düzeyi ile katılımcıların gelir durumları ile Kapadokya'nın gastronomik unsurları hakkındaki algıları arasında anlamlı farklılık belirlenmemiştir.

Tablo 8. Araştırmaya katılanların yerli-yabancı olma durumları ile Kapadokya'nın gastronomik unsurları hakkındaki algılarına ilişkin farklılığın t-testi sonuçları

	Grup İstatistiği			Test İstatistiği	
	N	Ort.	S.S.	T	P
Yerli	178	3,64	0,81	1,248	0,21
Yabancı	132	3,56	0,55		

Araştırmaya katılanların yerli-yabancı olma durumlarına göre Kapadokya'nın gastronomik unsurları hakkındaki algılarının farklılık gösterip göstermediğini incelemek üzere t-testi uygulanmış ve sonuçları Tablo 8'de aktarılmıştır. Verilere göre araştırmaya katılanların yerli ya da yabancı olmaları Kapadokya'nın gastronomik unsurları hakkındaki algılarında farklılık oluşturmadığı belirlenmiştir (p=0,21).

SONUÇ VE ÖNERİLER

Bu çalışmada, Kapadokya bölgesini ziyaret eden yerli ve yabancı turistlerin, Kapadokya'nın gastronomik unsurları hakkındaki algıları ile turistlerin kişisel özellikleri arasında farklılığın olup olmadığı araştırılmıştır. Araştırmanın örneklemini Kapadokya Bölgesi'ni ziyaret eden, 410 yerli ve yabancı turistler oluşturmaktadır. Araştırma verileri, araştırmacı tarafından geliştirilen anket formu ile elde edilmiştir. Araştırma kapsamına alınan turistlerin sosyo demografik

özellikleri genel olarak incelendiğinde, araştırmaya katılan Kapadokya'daki turistlerin cinsiyete göre dağılımları birbirine yakın orandadır. Katılımcıların cinsiyetleri ile Kapadokya'nın gastronomik unsurları hakkındaki algılarına ilişkin görüşleri arasında farklılığın olmadığı, her iki cinsinde gastronomi algılarının benzer olduğu belirlenmiştir. 45-64 yaş grubunda yer alan katılımcıların Kapadokya'nın gastronomik unsurları hakkındaki algılarının 15-24 yaş grubunda yer alan katılımcılara oranla daha yüksek olduğu ifade edilebilir. Elde edilen bu bulgu yaş seviyesi ile Kapadokya'nın gastronomik unsurları hakkındaki algıları arasında farkın olduğunu ortaya koymuştur. Araştırmaya katılanların büyük bir çoğunluğu ön lisans veya lisans mezunudur. Bu katılımcıların büyük bir çoğunluğunun üniversite mezunu olduğunu göstermektedir. Araştırmaya katılanların gelir seviyelerine bakıldığında çoğunluğun 1500-2500 TL gelire sahip olduğu görülmektedir. Yabancı misafirler için USD (Amerikan Doları) değeri alınmıştır. Çoğunlukla orta gelir seviyesindeki misafirlerin Kapadokya bölgesini tercih ettiği tespit edilmiştir. Araştırma katılımcılarının çoğunluğunu yabancı turistler oluşturmaktadır. Bu durum bölgenin yabancı turistler açısından da sıklıkla tercih edildiğini göstermektedir. Yine katılımcıların bölgede yaptıkları konaklamalar süre açısından incelendiğinde; katılımcıların büyük oranda 3 gün ve üzeri konaklama yaptıkları belirlenmiştir. Elde edilen bu sonuç, bölgede yapılan konaklama sürelerinin artmaya başladığının göstergesidir. Çünkü bölgede meydana gelen konaklama sürelerinin artması özel ilgi kapsamında değerlendirilecek turizm çeşitliliğinin de gelişmesine katkı sağlayabilecektir. Araştırmaya katılan katılımcıların geliş nedenleri incelendiğinde, bölgeye gelme nedenleri arasında ilk sırada dinlenme ve eğlenme amacı yer almaktadır. İkinci sırada ise tarihi eser ve tarihi mekânların ziyaretleri gelmektedir. İş-ticaret, arkadaş ve akraba ziyaretleri, sağlık amacıyla ziyaret, gastronomi ziyaretleri, eğitim ve inanç amacıyla seyahatlere rastlansa da bu seyahatler yüksek bir paya sahip değildir. Elde edilen bu sonuçlar bölge ziyaretlerinde gezi ve eğlenme amacının çoğunlukta olduğunu göstermektedir.

Evli katılımcıların Kapadokya'nın gastronomik unsurları hakkındaki algılarının bekâr katılımcılara oranla daha yüksek olduğu ifade edilebilir. Elde edilen bu bulgu aileleri ile seyahat eden evli bireylerin Kapadokya'nın gastronomik unsurları hakkındaki algılarının daha yüksek olduğunu ortaya koymuştur. Araştırma, katılımcıların eğitim seviyesi ile Kapadokya'nın gastronomi unsurları hakkındaki algıları arasında farklılığın olduğunu ortaya koymuştur. Bulgulara bakıldığında, lisansüstü eğitim seviyesine sahip katılımcıların ilköğretim ve lise mezunlarına oranla Kapadokya'nın gastronomi unsurları hakkındaki algılarının daha yüksek olduğu görülmektedir. Katılımcıların yerli-yabancı olma durumları ile Kapadokya'nın gastronomikunsurları hakkındaki algıları arasında farklılığın olmadığı belirlenmiştir. Kapadokya bölgesini ziyaret eden yerli ve yabancı turistlerin yerel yiyecek ve içeceklerle ilişkin algıları incelendiğinde; turistlerin "Kapadokya'nın geleneksel yemekleri arasında "çömlükte kuru fasulye" en çok bilinen yemektir", "Yöresel tatlılarda pekmez ve kurutulmuş meyveler sıklıkla kullanılmaktadır", "Kapadokya'yı ziyaret etmeden önce, yerel mutfak hakkında bilgi sahibiyim" ifadelerine verdikleri cevapların çoğunlukla "katılmıyorum" veya "kesinlikle katılmıyorum" olduğu görülmektedir. Diğer taraftan, "Genel olarak, Kapadokya'da yediğim yerel yemekleri beğendim", "Kapadokya'da yediğim yemekler yöre kültürünü yansıtıyor" ifadelerine verdikleri cevaplar çoğunlukla "katılıyorum" veya "kesinlikle katılıyorum" şeklinde olmuştur. Bu durum yerel lezzetleri beğendikleri ve bu lezzetlerin bölgenin gastronomi kültürünü yansıttığı sonucunu ortaya koymaktadır. Araştırmadan elde edilen bulgulardan hareketle, Kapadokya bölgesini ziyaret eden turistlerin yöresel mutfak konusunda yeterince bilgisi olmadığı sonucuna varılabilir. Bu doğrultuda yöresel yemeklerin tanıtımı için İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü ve yerel yönetimler ile görüşülerek bir strateji belirlenebilir. Bölgede faaliyet gösteren turizm işletmeleri ile ortak projeler geliştirilebilir. Yöresel yemeklerin özgün reçetelerini bulmak amacıyla araştırmalar yapılabilir. Nevşehir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü ile yerel yönetimlere ait web sitelerinde, yöresel gastronomi ile ilgili bir bilgiler, gerek detaylı yazı gerekse görsellerle desteklenmelidir. Yöresel yemekleri tanıtan kitaplar, dergiler basılabilir, broşürler hazırlanabilir. Yine, yayınlar sadece Türkçe olarak değil aynı zamanda diğer dillerde de sunularak yelpaze genişletilebilir. Reklamlarda ve tanıtımlarda yöresel yemeklerin ön plana çıkartılması, yöresel yemek sunan işletme sayısının artırılması yararlı olabilir. Ulusal ve Uluslararası fuarlarda ve festivallerde (EMITT Fuarı, Yörex-Yöresel Ürünler Fuarı vb.) bölgenin mutfağını ön plana çıkararak, ikramlar yapılması ve yiyecek-içeceklerin hazırlanışının da uygulamalı olarak katılımcılara gösterilmesi ile daha akılda kalıcı bir tanıtım yapılmış olacaktır. Kapadokya bölgesinde yöresel yemekleri araştıran birimler oluşturularak kaybolan ya da unutulmuş lezzetlerin tekrar hatırlanması sağlanabilir. Kapadokya'yı ziyaret eden turistler ile ilişkili olan profesyonel turist rehberleri için Kapadokya'nın gastronomik unsurları ile ilgili eğitim programları düzenlenebilir. Ayrıca, turist rehberleri, bölgeye gelen turistlere yöresel yemekleri tatmaları konusunda tavsiyelerde bulunabilirler.

KAYNAKÇA

- Altunışık, R., Coşkun, R., Bayraktaroğlu, S., Engin, S. (2012). Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri SPSS Uygulamalı. Sakarya: Sakarya Yayıncılık.
- Baysal, A., Küçükaslan, N. (2007). Beslenme ilkeleri ve Menü Planlaması. Bursa: Ekin Basım Yayın Dağıtım.
- Hall, C. M., Mitchell, R. (2001). Wine and food tourism. In Special Interest Tourism: Context and Cases (Douglas, N., Douglas, N. and Derrett, R.), pp. 307-329, Wiley.
- Hatipoğlu, A. (2010). İnançların Gastronomi Üzerine Etkileri: Bodrum'daki 5 Yıldızlı Otellerin Mutfak Yöneticilerinin Görüşlerinin Belirlenmesine Yönelik Bir Çalışma, Yüksek Lisans Tezi, Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya. Erişim adresi: <https://scholar.google.com.tr/>
- Karagöz, Y. (2016). SPSS ve AMOS 23 Uygulamalı İstatistiksel Analizler. Ankara: Nobel Yayıncılık.
- Kivela, J., Crotts J.C. (2006). Tourism And Gastronomy: Gastronomy's Influence on How Tourists Experience a Destination. Journal of Hospitality and Tourism Research. Erişim adresi: <https://journals.sagepub.com/doi/abs/10.1177/1096348006286797>

- Long, L. (2003). 'Culinary Tourism', Lexington. ABD: The University Press of Kentucky. Erişim adresi: https://www.kentuckypress.com/live/title_detail.php?titleid=1870
- Richards, G. (2002). "Gastronomy: An Essential Ingredient in Tourism Production and Consumption Tourism and Gastronomy", London: Routledge. Erişim adresi: https://www.researchgate.net/publication/239844909_Gastronomy_an_essential_ingredient_in_tourism_production_and_consumption
- Santich, B. (2004). The Study of Gastronomy and Its Relevance to Hospitality Education and Training Department of History, Graduate Program in Gastronomy, Hospitality Management.The University of Adelaide, Australia. Erişim adresi: <https://www.cabdirect.org/cabdirect/abstract/20043040650>
- Tosun, C.,Bilim, Y. (2004). "Hatay'ın Turistik Bir Şehir Olarak Pazarlanması", Balıkesir Ulusal Turizm Kongresinde sunulan bildiri, Balıkesir Üniversitesi, Balıkesir. Erişim adresi: <https://scholar.google.com.tr/citations?user=ctGYsioAAAAJ&hl=tr>
- Ünlü, D., Dönmez Doğan, M. (2008). 'Mutfakta yenilik: Moleküler Gastronomi',II. Ulusal Gastronomi Sempozyumunda sunulan bildiri, Antalya. Erişim adresi: <http://www.tgyd.net/?Syf=5&Id=78129>
- Yüncü, H. (2010). Sürdürülebilir Turizm Açısından Gastronomi Turizmi ve Perşembe Yaylası. 10. Aybastı-Kabataş Kurultayında sunulan bildiri, Ordu. Erişim adresi: <https://docplayer.biz.tr/2975841-10-aybasti-kabatas-kurultayi.html>
- Nevşehir Belediyesi (2018, 05 Mayıs). Erişim adresi: http://www.nevsehir.bel.tr/article_details.php?ID=3497:kapadokya-tarihi&catid=15
- Nevşehir Valiliği (2018, 06 Nisan). Erişim adresi: <http://www.nevsehir.gov.tr/kurumlar/nevsehir.gov.tr/ilimizrehber/turizm2.pdf>