

Journal of Applied Tourism Research

2021, Vol. 2, No. 1, 61-70



ISSN: 2717-8951

STAKEHOLDER AWARENESS IN BEING A UNESCO GASTRONOMY CITY: THE CASE OF KASTAMONU

Osman ÖZDEMİR¹ & Aydoğın AYDOĞDU²

Abstract

In the study, Kastamonu's application to the Unesco Creative Cities Network as a gastronomy city and the awareness of stakeholders regarding this application were tried to be understood. In this context, the tourism situation of Kastamonu and the knowledge and interest of stakeholders on the subject were investigated. Participants authorized in the field of tourism from the governorship, municipality, provincial culture and tourism directorate, development agency, private sector, university, NGOs constitute the sample of the research. A qualitative research was carried out by holding 45-minute in-depth interviews with the participants. As a result, it has been observed that the stakeholders who did not take an active role in the process were more hopeful about the result of Kastamonu being a gastronomy city. The study is expected to benefit managers and academics.

Keywords:

Unesco,
Creative Cities
Network,
Gastronomy,
Kastamonu

Article

History:

Received:
2 Feb 2021
Accepted:
30 Jun 2021

UNESCO GASTRONOMİ ŞEHİRİ OLMADA PAYDAŞ FARKINDALIĞI: KASTAMONU ÖRNEĞİ

Özet

Kastamonu'nun gastronomi şehri olarak Unesco Yaratıcı Şehirler Ağı'na başvurusu; paydaşların bu başvuruya yönelik farkındalığı anlaşılmasına çalışılmıştır. Bu bağlamda Kastamonu'nun turizm durumu; paydaşların konu hakkındaki bilgisi ve ilgisi araştırılmıştır. Valilik, belediye, il kültür ve turizm müdürlüğü, kalkınma ajansı, özel sektör, üniversite, STK'lardan turizm alanında yetkili katılımcılar araştırmanın örneklemini oluşturmakta olup katılımcılar ile 45'er dakikalık derinlemesine mülakatlar gerçekleştirilerek nitel bir araştırma gerçekleştirilmiştir. Sonuç olarak, süreç içerisinde aktif rol almayan paydaşların Kastamonu'nun gastronomi şehri olması konusunda, sonuçtan daha umutlu olduğu görülmüş olup çalışmanın yöneticilere ve akademisyenlere fayda sağlanması beklenmektedir.

Anahtar

Kelimeler:

Unesco,
Yaratıcı
Şehirler Ağı,
Gastronomi,
Kastamonu

Makale

Geçmişi:

Alınan tarih:
2 Şubat 2021
Kabul tarihi:
30 Haziran 2021

¹ ORCID: 0000-0001-8880-1459, Dr. Öğr. Üyesi, Şırnak Üniversitesi, İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi, osmanozdemir03@hotmail.com

² ORCID: 0000-0002-6013-6669, Doç. Dr., Kastamonu Üniversitesi, Turizm Fakültesi, aydogdu@kastamonu.edu.tr

1. Giriş

Turizm sektörü, 2. Dünya Savaşından sonra büyük bir hızla gelişim göstermiştir. 1950 yılında 25 milyon olan uluslararası turist sayısı (Erdoğan, 2003: 75) 2019 yılında 1.5 milyara yaklaşmıştır. Türkiye ise turizm alanında dünyada en fazla turist ağırlayan 6. ülke konumundadır (UNWTO, 2017). Günümüzde turizmin ülke ekonomisine döviz girdisi oluşturarak katkı sunması, bu alanda istihdam oluşturarak çalışanlara gelir sağlaması, diğer sektörlerle etki ederek üretimi artırması, altyapı ve üstyapı yatırımlarının gerçekleştirilmesini sağlaması vb. gibi faydaları bulunmaktadır (Kozak vd., 2001:77). Bu bağlamda, çalışmada Unesco Yaratıcı Şehirler Ağı ve gastronomi turizmi konuları ele alınmakta olup Kastamonu'nun gastronomi şehri olarak Unesco Yaratıcı Şehirler Ağı'na başvurusunun ve paydaşların bu başvuruya yönelik farkındalığının anlaşılması amaçlanmaktadır.

2. Kuramsal Çerçeve

2.1. Unesco Yaratıcı Şehirler Ağı

Unesco'nun 2004 yılında başlatmış olduğu bir girişim olan Yaratıcı Şehirler Ağı edebiyat, film, müzik, zanaat ve halk sanatları, tasarım, gastronomi ve medya sanatları temalarını içermektedir. Şehirlerin sosyal ve ekonomik olarak kendilerini geliştirmelerini amaçlayan girişimin dünyada 246 üyesi bulunmaktadır. Türkiye'den ise 2015'te Gaziantep gastronomi temasıyla; 2017'de Hatay gastronomi, İstanbul tasarım, Kütahya ise zanaat ve halk sanatları temasıyla; 2019'da ise Afyonkarahisar gastronomi, Kırşehir ise müzik temasıyla üye olmuştur (UNESCO).

İlgili temalarda iki yılda bir (sonu tek rakamla biten yıllarda Mart-Haziran aylarında) UNESCO'ya başvurular belediyelerce yapılmakta olup UNESCO Türkiye Milli Komisyonu da belediyelere bu konuda destek vermektedir.

2.2. Gastronomi Turizmi

Gastronomi, Eski Yunan'da "*mide*" anlamındaki "*gaster*" ve "*bilgi-kural*" anlamındaki "*nomos*" terimlerinin birleşiminden meydana gelmektedir ve *yemek yasası* anlamını taşımaktadır. Gastronomi, yeme içme sanatı olarak da tanımlanmakta olup psikoloji, sosyoloji, edebiyat, tarih, tarım vb. alanlarla doğrudan ilişkili olan disiplinler arası bir sanat ve bilim dalıdır (Kivela ve Crotts, 2006; Pavlidis ve Markantonou, 2020:2).

Gastronomi turizmi, literatürde mutfak turizmi, yemek turizmi, gastronomi turizmi, gastro-turizm, gurme turizmi, şarap turizmi vb. gibi çeşitli terimler ile ilişkilendirilmekte olup benzersiz bir yeme-içme deneyiminin peşinde koşmayı ifade etmektedir. Bu bağlamda, özgün yemekler ve bu yemeklerin bulunduğu coğrafya gastronomi turizmi için önem ifade etmektedir (Green ve Dougherty, 2008).

Gastronomi turizmi ve kültür arasında yemeği tatma, hazırlama, deneyimleme, araştırma, keşfetme, anlama ve yazma bağlamında bir ilişki bulunmaktadır (Kivela ve Crotts, 2006: 354). Yemeklerin birer kültür mirası olarak değerlendirilmesi de bu ilişkiden meydana gelmekte; turistlerin zevkleri destinasyon seçimini belirleyebilmektedir. Ayrıca yemeklerin geleneksel, özgün, inovatif olup çeşitlilik içermesi de beklenmektedir (Martín vd., 2020: 1).

Yaratıcı Şehirler Ağı'nın odak noktası şehirlerin gelişimidir. Bu bağlamda gastronomi şehri olmak isteyen şehirlerin sekiz kriteri yerine getirmesi beklenmekte olup bu kriterler aşağıda sıralanmaktadır (UNESCO, 2014).

- Şehrin ve/veya bölgenin karakteristik özelliği olan iyi gelişmiş gastronomi,

- Geleneksel restoranların ve/veya şeflerin bulunduğu faal gastronomi topluluğu,
- Geleneksel yemeklerde kullanılan endojen (yöresel) malzemeler,
- Endüstriyel/teknolojik ilerlemeden etkilenmemiş yerel bilgi birikimi, geleneksel mutfak uygulamaları ve pişirme yöntemleri,
- Geleneksel gıda pazarları ve geleneksel gıda endüstrisi,
- Gastronomik festivallere, ödüllere, yarışmalara vb. geniş kapsamlı tanıtımlara ev sahipliği yapma geleneği,
- Çevreye saygı ve sürdürülebilir yerel ürünlerin tanıtımı,
- Toplum yararına çalışma, eğitim kurumlarında beslenmeyi teşvik etme ve aşçılık/gastronomi müfredatlarına biyoçeşitliliği koruma programı dahil etme.

Gastronomi şehri olmak isteyen şehirlerin yerine getirmesi gereken kriterler değerlendirildiğinde, turizm sektörünün (kırsal bölgeleri de dahil) diğer sektörlerle işbirliğinde olması ve desteklenmesi gerekmektedir. Bu bağlamda gastronomi şehri olan şehirlerde turizm sektörünün diğer sektörlerce desteklendiği anlaşılmakta olup UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağında üye olan şehirler, aşağıdaki tabloda sunulmuştur (Forleo ve Benedetto, 2020: 1).

Tablo 1. UNESCO Gastronomi Şehirleri

| Ülke - Şehir Üyelik Yılı | Nüfus Nüfus/km2 | Ülke - Şehir Üyelik Yılı | Nüfus Nüfus/km2 | Ülke - Şehir Üyelik Yılı | Nüfus Nüfus/km2 |
|-----------------------------------|---------------------|---------------------------------|---------------------|-----------------------------------|--------------------|
| Avustralya Bendigo 2019 | 76,051 25 | Ekvator Portoviejo 2019 | 223,086 534 | Panama Panama 2017 | 1,378,000 5,011 |
| Bolivya Cochabamba 2017 | 618,386 2,177 | Hindistan Haydarabat 2019 | 6,809,970 10,477 | Peru Arequipa 2019 | 61,519 6 |
| Brezilya Belem 2015 | 1,492,745 1,315 | İran Rasht 2015 | 551,161 3,062 | Güney Afrika Hermanus 2019 | 80,432 47 |
| Brezilya B. Horizonte 2019 | 2,375,151 7,167 | İtalya Alba 2017 | 31,506 588 | Güney Kore Jeonju 2012 | 635,707 206 |
| Brezilya Florianopolis 2014 | 500,973 710 | İtalya Bergamo 2019 | 122,383 3,047 | İspanya Burgos 2015 | 175,921 1600 |
| Brezilya Paraty 2017 | 37,533 41 | İtalya Parma 2015 | 196,518 754 | İspanya Denia 2015 | 44,464 672 |
| Çin Chengdu 2010 | 14,047,625 1,158 | Japonya Tsuruoka 2014 | 140,196 107 | İsveç Östersund 2011 | 44,327 1625 |
| Çin Macao 2017 | 650,900 21,340 | Lübnan Zahle 2013 | 53,110 6,639 | Türkiye Afyonkarahisar 2019 | 725,568 52 |
| Çin Shunde 2014 | 1,220,000 1,500 | Tayland Phuket 2015 | 78,923 6,577 | Türkiye Gaziantep 2015 | 2,069,364 304 |
| Çin Yangzhou 2019 | 4,459,760 668 | Meksika Ensenada 2015 | 486,639 937 | Türkiye Hatay 2017 | 1,628,894 278 |

| Ülke - Şehir Üyelik Yılı | Nüfus Nüfus/km2 | Ülke - Şehir Üyelik Yılı | Nüfus Nüfus/km2 | Ülke - Şehir Üyelik Yılı | Nüfus Nüfus/km2 |
|-----------------------------------|--------------------|-----------------------------|--------------------|--------------------------------|--------------------|
| Kolombiya Buenaventura 2017 | 407,539 67 | Meksika Merida 2019 | 57,797 67 | US Texas S. Antonio 2017 | 1,532,233 1271 |
| Kolombiya Popayan 2011 | 258,653 505 | Norveç Bergen 2015 | 281,190 625 | US Arizona Tucson 2015 | 553,667 904 |

UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağında üye olan şehirler nüfus ve nüfus yoğunluğu bağlamında değerlendirildiğinde dünyada gastronomi şehri olan 36 şehir bulunmakta olup bunlardan üçü Türkiye'dedir.

2.3. Kastamonu'nun Turizm Durumu

Batı Karadeniz bölgesinde yer alan Kastamonu, 13,108 km² yüzölçümü ile Türkiye'nin 18. büyük ili olup toplam nüfusu 2019 verilerine göre 383,373'tür. İl merkeziyle birlikte 20 belediyesi bulunan Kastamonu, 1054 köye sahiptir ve Türkiye'nin ormanlarla kaplı en büyük 2. ilidir. Bu bağlamda, Kastamonu'nun ormanlık alanı yüzölçümünün %66.9'una karşılık gelmektedir (Kastamonu Valiliği).

Tablo 2. Kastamonu İlçeleri

| | | | |
|---------|-------------|-----------|------------|
| Abana | Çatalzeytin | Hanönü | Şenpazar |
| Ağlı | Cide | İhsangazi | Seydiler |
| Araç | Daday | İnebolu | Taşköprü |
| Azdavay | Devrekani | Küre | Tosya |
| Bozkurt | Doğanyurt | Pınarbaşı | İl merkezi |

Kaynak: Kastamonu Valiliği

Kastamonu il ve ilçeleri değerlendirildiğinde nüfus açısından il merkezinin ardından Tosya, Taşköprü, Cide; yüzölçümü açısından Tosya, Araç, Taşköprü ilçelerinin ardından il merkezi gelmektedir.

Kastamonu, turistlere doğa, deniz, termal, inanç, kültür vb. gibi farklı turizm imkânlarını geniş coğrafyasında sunabilmektedir (KUZKA, 2013). Gastronomi turizmi bağlamında değerlendirildiğinde ise, bu konudaki çalışmaların devam ettiği ifade edilebilmektedir.

Turizm sektöründe sürdürülebilir kalkınma politikaları uygulanmaya başlanmış olup bu bağlamda gastronomi turizmi, Kastamonu'da da mevsime dayalı turizm türlerine alternatif oluşturmaktadır. Morgan (2010)'a göre insan sağlığı ve refahı için hayati önem taşıyan yemekler, aynı zamanda sosyo-kültürel mirası da ifade etmektedir. Toplumda bağlayıcı rol oynadığı ve sürdürülebilir turizmi desteklediği öne sürülen yemekler sağlığı, yaşam tarzlarını ve alışkanlıkları şekillendirebilmekte olup toprak, su, enerji, ulaşım ve ekosistem vb. konularla da ilişkilendirilmektedir. Bu bağlamda gastronomi turizmi de, modern toplumlarda giderek daha önemli hale gelmektedir (Pavlidis ve Markantonatou, 2020:1).

İnsanların ve gıdaların hareketliliğinin arttığı modern toplumlarda tarım, turizm ve gastronomi turizmi ilişkisi de gelişmiştir (UNWTO, 2017). Sürdürülebilir kalkınma için önemli bir konu haline gelen gastronomi turizmi paydaşlar tarafından henüz yeterince anlaşılamamıştır. Bu nedenle şehirlerde ilişkilerin geliştirilmesi ve işlemlerin koordineli yürütülmesi gerekmekte olup coğrafi işaretli ürünleri için de koruma stratejilerini belirlemesi gerekmektedir (Forleo ve Benedetto, 2020: 1).

Kastamonu'nun menşe adı ve mahreç işareti bağlamında coğrafi işaretli belirli ürünleri bulunmaktadır. Menşe adı ürünün üretimi ve işlenmesi gibi tüm süreçlerin aynı coğrafyada

olmasına dayanmaktadır. Bu bağlamda siyez bulguru, Taşköprü sarımsağı ve Tosya pirinci Kastamonu'nun menşe adlı ürünleridir. Mahreç işareti ise ürünün üretimi ve işlenmesi gibi süreçlerinden en az birinin ilgili coğrafyada olmasına dayanmaktadır. Bu bağlamda çekme helva, simit, etli ekmek, hindi banduması, kuyu kebabı, kara çorba, taş baskı dokuma, tirit, cırık tatlısı, ceviz helvası, Tosya bıçkısı ve Tosya kıstı takısı, Kastamonu fanilasası ve Azdavay elbisesi şehrin mahreç işaretli ürünleridir (ci.gov.tr).

3. Yöntem

Araştırmanın amacı ve önemi, örnekleme ve veri toplama yöntemi, evreni ve örnekleme yönelik bilgiler bu bölümde verilmiştir.

3.1. Araştırmanın Amacı ve Önemi

Kastamonu'nun gastronomi şehri olarak Unesco Yaratıcı Şehirler Ağı'na başvurusunun ve paydaşların bu başvuruya yönelik farkındalığının anlaşılması amaçlanmaktadır. Bu bağlamda Kastamonu'nun şu anki durumu; paydaşların konu hakkındaki bilgisi ve ilgisi anlaşılacaktır. Ayrıca bu çalışmanın yöneticilere ve akademisyenlere fayda sağlanması beklenmektedir.

3.2. Araştırmanın Örnekleme ve Veri Toplama Aracı

Araştırmanın örneklemini valilik, belediye, il kültür ve turizm müdürlüğü, kalkınma ajansı, özel sektör, üniversite, STK'lerden turizm alanında yetkili katılımcılar oluşturmaktadır. Katılımcılar ile derinlemesine mülakatlar gerçekleştirilerek nitel bir araştırma yapılmıştır. Bu bağlamda öncelikle, ulusal ve uluslararası literatür taranmış, elde edilen ikincil verilerden yola çıkılarak Kastamonu'nun gastronomi şehri olup olamayacağı katılımcılar ile gerçekleştirilen ortalama 45 dakikalık derinlemesine mülakatlarla sorgulanmıştır.

Gürbüz vd. (2017) tarafından Mardin özelinde gerçekleştirilmiş araştırmadaki sorular, Kastamonu için uyarlanmış olup yarı yapılandırılmış görüşme formunda katılımcılara yöneltilmiştir. Araştırmada katılımcılara 13 soru yöneltilmiş ve açık uçlu cevaplar alınmıştır. Bu bağlamda örnekleme toplanan veri ve bilgilerin nesnel olduğu araştırmanın varsayımdır. Ayrıca, çalışma yalnızca Kastamonu ili özelinde gerçekleştirilmiştir. Bu nedenle, Kastamonu'daki yöneticiler ve akademisyenlerden gelen veri ve bilgiler araştırmanın sınırlılığını ifade etmektedir.

4. Bulgular

Araştırmanın bulgular bölümünde, öncelikle derinlemesine mülakat gerçekleştirilen katılımcıların demografik bilgileri açıklanmakta olup Tablo 3'te gösterilmiştir.

Tablo 3. Katılımcıların Demografik Bilgileri

| Cinsiyet | Yaş Ortalaması | Eğitim | Çalışılan Sektör | Turizm Sektörü İle İlişkisi | Ortalama Çalışma Süresi |
|----------------------|----------------|---|------------------------------------|-----------------------------|-------------------------|
| Kadın: 4 Erkek: 8 | 40.5 | Lisans: 4 Yüksek Lisans: 5 Doktora: 3 | Kamu Sektörü: 10 Özel Sektör: 2 | Var | 14 yıl |

Katılımcıların Unesco Yaratıcı Şehirler Ağı ve Kastamonu gastronomisi hakkındaki farkındalıkları, aşağıdaki sorulara verilen cevaplar bağlamında tek tek yorumlanarak açıklanmaktadır.

- UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağını duydunuz mu, hakkında ne biliyorsunuz?

Katılımcılardan kamu sektöründe çalışanların bu girişimi bildiği ve aktif veya pasif olarak bu konu özelinde çalıştığı; özel sektörde faaliyet gösterenlerin ise bu girişimden haberdar olmadığı anlaşılmaktadır.

- Kastamonu Yaratıcı Şehirler Ağı'nda hangi tema başlığında yer almalıdır?

Katılımcılara açıklanan 7 tema başlığından gastronomi veya zanaat ve halk sanatları bağlamında üye olabileceği ifade edilmektedir. Bu iki temadan zanaat ve halk sanatları temasının ahşap oymacılık, dokumacılık ve taş baskı, bakırcılık, bıçakçılık, bağlamacılık vb. faaliyetler ile desteklenmesi söz konusudur. Kastamonu mutfağının 812 yemeği içermesi ve Kastamonu halkı için daha fazla gelir getirici olması nedeniyle şehirde gastronomi temasına odaklanıldığı anlaşılmaktadır.

- Kastamonu gastronomi şehri olabilir mi?

Katılımcılardan sekizi Kastamonu'nun 812 çeşit yemeği ve ormanlık alanlarında yetişen mantar, ot, ahlat, salep, dağ çileği vb. ürün çeşitliliği ile gastronomi şehri olabileceğini belirtmektedir. Karşı görüş ise, yöneticilerin konu hakkında isteksiz; halkın da konu hakkında bilinçsiz olması nedeniyle Kastamonu'nun gastronomi şehri olmasının zor olduğu yönündedir.

- Kastamonu'da gastronomi şehri olma sürecini kim yönetmelidir?

Genel olarak, gastronomi şehri olma sürecinin ortak bir komisyon tarafından yürütülmesi ve paydaşlardan her birinin komisyonda görev alarak sürece katkı sunmasının başarıyı getireceği düşünülmektedir. Komisyonda başkanlığın valilikçe yürütülmesinin; sekretarya görevinin ise kalkınma ajansına verilmesinin daha uygun olacağı düşünülmektedir. Fakat kalkınma ajansının Çankırı ve Sinop il ve ilçelerinde de faaliyet gösteriyor olması nedeniyle, bu süreçte başvuruyu gerçekleştirecek olan Kastamonu Belediyesi'nin siyasi ve ekonomik gücü ile daha aktif rol almasının gerekliliği de savunulmaktadır. Bu bağlamda 2019 yılında Valilik tarafından oluşturulan Unesco Gastronomi Masası paydaşlarının daha aktif olması beklenmektedir.

- Gastronomi şehri olmanın kente sağlayacağı faydalar nelerdir?

Şehrin ulusal ve uluslararası bağlamda tanıtımına; yerli ve yabancı turist sayısının artması ile diğer turizm türlerinin desteklenmesine; turizm ve ilgili sektörler olarak tarım ve hayvancılığın desteklenmesine; istihdamın artmasına; işletmelerde gastronomi standartlarının yükselmesine; yerel ürünlerin, ekolojik üretim tekniklerinin ve üreticilerin korunmasına; kültürün gelecek kuşaklara aktarılmasına fayda sağlaması beklenmektedir.

- Gastronomi şehri olmak için hangi faaliyetler yapılmalıdır?

Gastronomi mekanları olarak restoranların, tarihi konakların, hanların, müzelerin, gıda satış noktalarının sayısının artırılması; eğitim-kültür faaliyetlerine ağırlık vererek ar-ge enstitüsü, mutfak sanat okulu, mesleki eğitim kurumları, gastronomi derneklerinin açılması; gastronomi paydaşı olarak işletmeler, şefler, yazarlar, yöneticiler ve akademisyenler ile iş birliğinde olunması; gastronomi üzerine basılı-görsel yayınlar, festivaller, yarışmalar, ödüller vb. tanıtım faaliyetlerinin olması gerekmektedir. Katılımcıların ortak görüşleri bu yönde olup UNESCO kriterleri bağlamında çevresel, kültürel ve toplumsal faydanın güdülmesinin önemi de ifade edilmektedir.

- Kastamonu'da öne çıkan yemekler nelerdir?

Coğrafi işaretli ürünler ve bu ürünlerden üretilen yemekler katılımcılar tarafından bilinmekte olup etli ekmekek, hindi banduma, kuyu kebabı, tirit, siyez bulgur pilavı, çekme helva ve cırt

tatlısı Kastamonu'nun yöresel yemekleridir. Ayrıca üryani eriği hoşafı ve eği suyu da şehrin yöresel içecekleridir.

- Kastamonu'da restoranlarda sunulan yöresel yemeklerin sunumu yeterli mi?

Şehirde yöresel yemek sunan restoran sayısı az olmakla birlikte bu restoranlardaki yöresel yemek çeşidinin, hizmet sunumunun ve standartlarının yetersiz olduğu ifade edilmektedir. Bu bağlamda yemeklere yönelik içerik, gramaj, fiyat ve sunumda standartların belirlenmesi önerilmektedir. Ayrıca restoranlarda çalışanların yemeğin hikayesini aktarabilmesinin önemi vurgulanmakta olup hizmet içi eğitimler önerilmektedir.

- Kastamonu'ya gelen ziyaretçilerin burada almak istedikleri ürünler nelerdir?

Katılımcılar sarımsak, siyez bulguru ve unu, çekme helva, pastırma ve pirincin en fazla talep gören ürünler olduğunu belirtmektedirler.

- Yerel mutfağın tanıtımına yönelik hangi çalışmalar yapılmakta ve yapılmalıdır?

Tanıtım çalışması olarak Kastamonu'nun yerel-ulusal basında ve sosyal ağ sitelerinde yer alması gerçekleştirilmeye çalışılsa da yetersiz görülmektedir. Sunum çalışması olarak restoran çalışanlarına eğitimler verilmesi; standardizasyon çalışması olarak yemeklerde içerik, gramaj, fiyat ve sunum birliğinin sağlanması gerekmektedir. Akademik çalışmalar bağlamında üniversite öncülüğünde yöresel menülere, orijinal tarifler ile pişirme yöntemlerine odaklanılmakta olup daha fazla çalışma talep edilmektedir.

- Yöresel mutfağın orijinalliğinin korunmasına yönelik önerileriniz nelerdir?

Öncelikle orijinal tariflere ulaşılması gerekmektedir. Bunun için gerek arşivlerden gerekse de toplumdaki yaşlı bireylerden yararlanılması söz konusudur. Ulaşılan reçetelerle birlikte, bunun dışına çıkılmaması için restoranlara standartların benimsenmesi önerilmektedir.

- Kastamonu gastronomi turizminin geliştirilmesi ile ilgili önerileriniz nelerdir?

Gastronomi teması ile web sitesi kurulması ile yöresel yemeklere yönelik içeriklerin üretilmesi gerekmektedir. Ulusal dergilerde ve sosyal ağ sitelerinde (ünlülerin sayfalarında) içerik olarak Kastamonu gastronomisinin yer alması sağlanmalıdır. Ulusal TV programlarda yer alarak şehrin bir gastronomi destinasyonu olduğunu anlatmak gerekmektedir. Ayrıca acenteler ile anlaşarak Kastamonu'nun Safranbolu, Amasra ve Ilgaz turlarına dahil edilmesi; Kastamonu'nun Ankara'ya yaklaşık 240 km, İstanbul'a da yaklaşık 480 km uzaklıkta olup bir turizm destinasyonu olarak turistlerce değerlendirilmesinin sağlanması gerekmektedir.

- Kastamonu'da, gastronomi çalışanlarının kurduğu sivil topluluk var mıdır?

Katılımcıların tamamı, 2019 yılında kurulan Slowfood Kastamonu Birliği'ni gastronomi üzerine bilinen tek sivil topluluk olarak belirtmiş olup birliğin yöresel yemek kültürünü korumayı amaçladığı ifade edilmektedir.

5. Sonuç

Kastamonu'nun gastronomi şehri olması için iş birliği içerisinde çalışması gereken paydaşlar valilik, belediye, üniversite, İl Kültür Turizm Müdürlüğü, kalkınma ajansı, özel sektör, sivil toplum kuruluşları ve Kastamonu halkıdır. Araştırmada katılımcılara yöneltilen sorulara verilen cevaplar ile katılımcıların konu ile ilgili genel düşüncesinin ne olduğu açıklanmıştır. Bu bağlamda;

Kastamonu Valiliği, Unesco Gastronomi Masası'nı aktif olarak kullanmakta ve belirli aralıklarla toplantılar gerçekleştirmektedir. Bu bağlamda, Kastamonu valisinin konuya proaktif yaklaşımı tüm paydaşlarca da dile getirilmiştir.

Kastamonu Üniversitesi Turizm Fakültesi'nin tüm paydaşları ile konu üzerine idari ve akademik çalışmalar yürüttüğü; süreç içerisinde aktif rol aldığı belirtilmiştir.

Kalkınma ajansının tüm ilçeleri ile birlikte Kastamonu'nun sosyo-ekonomik kalkınmasına odaklandığı; uluslararası organizasyonlara üyelikleri için il ve ilçelere aktif destek verdiği ifade edilmiştir.

Özel sektörün yeni projelerle faaliyetlerine devam edeceği belirtilmektedir. Bu bağlamda, il merkezi ile Abana ve Pınarbaşı ilçelerindeki 5 yıldızlı otel projeleri; yöresel ürünlerin üretimini gerçekleştirecek yeni çiftlik projeleri; il merkezinde yöresel yemeklerin sunulacağı restoran projesi; İstanbul vb. şehirlerde Kastamonu yöresel ürünlerini sunacak işletmelerin açılması projesi özel sektörün konuya yaklaşımı göstermektedir.

Kastamonu Belediyesi ve İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü'nün de valiliğin düzenlediği toplantılara katılıp süreci takip ettiği ifade edilmiştir. Ayrıca bir paydaş olarak, Kastamonu halkının da konuya sahip çıkmasının gerekliliği tüm paydaşlarca belirtilmiştir.

Sonuç olarak, Kastamonu'nun tarihsel geçmişi, doğası ve organik ürünleri ile avantajlı olduğu; ulaşım altyapısının, tesis ve kalifiye personel sayısının yetersiz olduğu, süreç içerisinde aktif rol almayan paydaşların Kastamonu'nun gastronomi şehri olması konusunda, sonuçtan daha umutlu olduğu görülmüştür.

Kaynakça

- Erdoğan, N. (2003). Çevre ve (eko)turizm, Ankara: Erk Yayıncılık.
- Forleo M. B., Benedetto G. (2020). Creative Cities of Gastronomy: Towards relationship between city and countryside, *International Journal of Gastronomy and Food Science*, Volume 22, 100247, doi.org/10.1016/j.ijgfs.2020.100247
- Green, G.P., Dougherty, M.L. (2008). Localising link ages for food and tourism: culinary tourism as a community development strategy. *Community Development*, 39(3); 148-158, doi.org/10.1080/15575330809489674
- Gürbüz, S., Özaltaş Serçek, G. ve Toprak, L. (2017). Mardin'in UNESCO yaratıcı şehirler ağında "Gastronomi kenti" olabilirliliğine ilişkin paydaş görüşleri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(1), 124-136, doi.org/10.21325/jotags.2017.63
- Kivela, J., Crotts, J.C., (2006). Tourism and gastronomy: gastronomy's influence on how tourists experience a destination. *Journal Hospitality & Tourism Research* 30 (3), 354–377, doi.org/10.1177/1096348006286797
- Kozak N., Kozak M. & Kozak M. (2001). Genel turizm, Ankara: Detay Yayıncılık.
- Martín J. C., Román C., Guzmán T. L. G., Moral-Cuadra S., (2020). A fuzzy segmentation study of gastronomical experience, *International Journal of Gastronomy and Food Science*, Volume 22, 100248, doi.org/10.1016/j.ijgfs.2020.100248

Pavlidis G., Markantonatou S., (2020). Gastronomic tourism in Greece and beyond: A thorough review, *International Journal of Gastronomy and Food Science*, Volume 21, 100229, doi.org/10.1016/j.ijgfs.2020.100229

www.kastamonu.gov.tr/ilcelerimiz (Eriřim Tarihi: 20.01.21)

www.ci.gov.tr/sayfa/co%C4%9fraci-i%C5%9faret-nedir (Eriřim Tarihi: 20.01.21)

www.kuzka.gov.tr/_16_po2g10an_kastamonu_merkez_ilce_analizi.pdf (Eriřim Tarihi: 24.01.21)

https://www.kuzka.gov.tr/paylasim/yayinlar_kutuphane_bak/20200123_cografisaret_katlg_web.pdf (Eriřim Tarihi: 24.01.2021)

www.unesco.org.tr/pages/88/129/unescoyarat%C4%B1c%C4%B1S%CC%A7ehirler (Eriřim Tarihi: 27.01.21)

http://www.unesco.org/new/fileadmin/MULTIMEDIA/HQ/CLT/pdf/Creative_cities_brochure_en.pdf (Eriřim Tarihi: 27.01.21)



International Refereed & Indexed
Open Access e-Journal
JAToR[©]
Journal of Applied Tourism Research



© Copyright of Journal of Applied Tourism Research is the property of University of Applied Sciences Tourism Faculty and its content may not be copied or e-mailed to multiple sites or posted to a listserv without the copyright holder's express written permission. However, users may print, download, or email articles for individual use.