

# TOURISM & RECREATION

E-ISSN : 2687-1971





# TOURISM & RECREATION

**E-ISSN: 2687-1971**

**Yılda iki defa yayımlanan (Haziran-Aralık), hakemli, yaygın süreli bir dergidir.**

**It is a peer-reviewed, widely published journal published biannually (June-December).**

TO&RE

CİLT/VOLUME: 4 – SAYI/ISSUE: 2

ARALIK/DECEMBER 2022

## TOURISM & RECREATION

**Tourism & Recreation Dergisi'nin dizinlendiği veri tabanları /**

**Tourism & Recreation is listed in the index of**

International Scientific Indexing / Google Scholar / Academic Recourse Index / Directory of Research Journals Indexing / Türkiye Turizm Dizini / Elektronische Zeitschriftenbibliothek / Cosmos / Eurasian Scientific Journal Index / WorldCat / Scientific Indexing Services / CiteFactor / Asos Index / Advanced Science Index / International Institute of Organized Research / Bilgindex / RootIndexing / Base

E-ISSN: 2687-1971

**Tourism & Recreation Dergi Sahibi / Owner on behalf of the Tourism & Recreation**

Üzeyir KEMENT, PhD

**Editör / Editor-in- Chiefs**

Üzeyir KEMENT, PhD

Ordu University, uzeyirkement@hotmail.com

**Yardımcı Editör / Associate Editor**

Sinan ÇAVUŞOĞLU, PhD

Bingöl University, scavusoglu@bingol.edu.tr

**Alan Editörleri / Section Editors**

Ali SOLUNOĞLU, PhD

Balikesir University, alisolunoglu@kku.edu.tr

Ayşegül GÜNDÜZ SONGUR, PhD

University of South Florida, aysegulsongur15@gmail.com

Barış DEMİRCİ, PhD

Eskişehir Osmangazi University, bdemirci@ogu.du.tr

Fazıl KAYA, PhD

Gümüşhane University, fkaya@gumushane.edu.tr

Özgür YAYLA, PhD

Akdeniz University, ozgurayyla@akdeniz.edu.tr

Seden DOĞAN, PhD

Ondokuz Mayıs University, seden.dogan@omu.edu.tr

**Yazım Editörleri / Spelling Editors**

Sinan Baran BAYAR,

Kırklareli University, sinanbbayar@gmail.com

Didem BAYRAK,

Ordu University, didembayrak@odu.edu.tr

Ezgi ETER,

Ordu University, ezgi.eter96@gmail.com

Duygu Zeynep YILDIZ,

Ordu University, duyguzeynep@gmail.com

Bihter ZEYBEK HÜSEM,

Ordu University, bihterzeybek394@gmail.com

Aybüke TOKUR

Ordu University, aybuketokurr@gmail.com

Neval ŞAHİNÖZ

Ordu University, nevalsahinoz@hotmail.com

Ayşegül EKER

Ordu University, ayseguuleker@gmail.com

Semiha DİLBER

Ordu University, semihadilber@odu.edu.tr

Sinem SOYLU

Ordu University, snmsyluu@gmail.com

**İngilizce Editörleri / English Editors**

Önder ÇAKIRTAŞ, PhD

Bingöl Universtiy, ocakirtas@bingol.edu.tr

Engin AYTEKİN, PhD

Afyon Kocatepe Universtiy, eaytekin@aku.edu.tr

**Redaksiyon/ Redaction-Proofreading**

Handan HAMARAT Bingöl University, elifmira12@hotmail.com

**Mizanpaj Editörü/ Layout Editor**

Selahattin TUNCER Ankara, selahattintuncer@gmail.com

**Sosyal Medya Editörü / Social Media Editor**

Aziz BÜKEY Bingöl University, abukekey@gmail.com

**Yazı İşleri Sorumlusu/ Editor-in- Chiefs**

Ayşe KOÇ APUHAN Bingöl Üniversitesi, akapuhan@bingol.edu.tr  
Çağkan GÜNER İstinye University, cagkanguner@gmail.com

**İLETİŞİM / CONTACTS**

Web: <https://dergipark.org.tr/tr/pub/tourismandrecreation/> E-mail: [toreditor@gmail.com](mailto:toreditor@gmail.com)

**YAYIM KURULU/ EDITORIAL BOARD**

Ali YAYLI, PhD Ankara Hacı Bayram Veli University, yayliali@gmail.com  
Beyza GÜLTEKİN, PhD Hacettepe University, beyza@hacettepe.edu.tr  
Elbeyi PELİT, PhD Afyon Kocatepe University, elbeyipelit@aku.edu.tr  
Evren GÜÇER, PhD Ankara Hacı Bayram Veli University, evrengucer@gazi.edu.tr  
Faizan ALI, PhD University of South Florida, faizanali@usf.edu,  
Füsün İSTANBULLU DİNÇER, PhD İstanbul University, istanbul@istanbul.edu.tr  
İrfan YAZICIOĞLU, PhD Ankara Hacı Bayram Veli University, irfan.yazicioglu@hbv.edu.tr  
İsmail KIZILIRMAK, PhD İstanbul University, ikizilirmak@istanbul.edu.tr  
Leonardo Aureliano DA SILVA, PhD Ilma University, leonardoaureliano@outlook.com  
Leyla ÖZER, PhD Hacettepe University, leyla@hacettepe.edu.tr  
Lyubkina Olena VIKTORIVNA, PhD Taras Shevchenko Nat. Unv. of Kiev, decanat\_econom@univ.kiev.ua  
Muharrem TUNA, PhD Ankara Hacı Bayram Veli University, muharrem.tuna@hbv.edu.tr  
Muhsin HALİS, PhD Bolu Abant İzzet Baysal University, muhsinhalis@gmail.com  
Mustafa AKSOY, PhD Ankara Hacı Bayram Veli University, maksoy@hbv.edu.tr  
Narıngül MARGAZİYEVA, PhD Kırgızistan Manas University, naryngul.margazieva@manas.edu.kg  
Nilüfer ŞAHİN PERÇİN Nevşehir Hacı Bektaş Veli University, nilufer.percin@nevsehir.edu.tr  
Rab Nawaz LODHI, PhD University of Central Punjab, rabnawaz.lodhi@ucp.edu.pk  
Orhan BATMAN, PhD Sakarya University, obatman@sakarya.edu.tr  
Raşif Qasimov, PhD Azerbaycan Dövlət İqtisad University, raşif.qasimov@unec.edu.az  
Sadıa FAROOQ, PhD University of the Punjab, sadia.hcc@pu.edu.pk  
Şıva İLKHANİZADEH, PhD Cyprus International University, silkhanizadeh@ciu.edu.tr  
Suat KARAKÜÇÜK, PhD Gazi University, ksuat@gazi.edu.tr

## DANIŞMA KURULU/ ADVISORY BOARD

|                           |  |
|---------------------------|--|
| Ece KONAKLIOĞLU, PhD,     | Ankara Hacı Bayram Veli University, ece.konaklioglu@hbv.edu.tr   |
| Gökmen KILINÇARSLAN, PhD, | Bingol University, gkilincarslan@bingol.edu.tr                   |
| Mehmet KABACIK, PhD       | Ordu University, mehmetkabacik@odu.edu.tr                        |
| Menekşe CÖMERT, PhD,      | Ankara Hacı Bayram Veli University, menekse.comert@hbv.edu.tr    |
| Murat KIZANLIKLI, PhD,    | Ankara Hacı Bayram Veli University, murat.kizanlikli@hbv.edu.tr  |
| Özlem ALTUNÖZ, PhD,       | Ankara Hacı Bayram Veli University, ozlem.altunoz@hbv.edu.tr     |
| Ramazan Pars ŞAHBAZ, PhD, | Ankara Hacı Bayram Veli University, pars.sahbaz@hbv.edu.tr       |
| Semra AKTAŞ POLAT, PhD,   | Istanbul Medeniyet University, semra.polat@medeniyet.edu.tr      |
| Yalçın ASLANTÜRK, PhD,    | Ankara Hacı Bayram Veli University, yalcin.arslanturk@hbv.edu.tr |
| Yasin KELEŞ, PhD,         | Ondokuz Mayıs University, yasin.keles@omu.edu.tr                 |

## SAYIDAKİ HAKEMLER / REFEREES IN ISSUE

Tourism & Recreation Dergisinde [TO&RE], en az iki hakemin görev aldığı çift taraflı kör hakemlik sistemi kullanmaktadır. 2022 Cilt 4 Sayı 2 hakemleri listelenmektedir. / Tourism & Recreation [TO&RE] uses double-blind review fulfilled by at least two reviewers. Referees are listed in 2022 Volume 4 No 2.

|                      |   |
|----------------------|---|
| Abdullah BAYCAR, PhD | Siirt University, abaycar@siirt.edu.tr                      |
| Sibel ÖNÇEL, PhD     | Anadolu University, sguler@anadolu.edu.tr                   |
| Gencay SAATÇI, PhD   | Çanakkale Onsekiz Mart University, gencaysaatci@comu.edu.tr |
| Zehra BULUT          | Artvin Çoruh University, zhrblt@gmail.com                   |
| Mehmet TEKELİ, PhD   | Karamanoğlu Mehmetbey University, tekelimehmet@hotmail.com  |
| Murat AY, PhD        | Doğuş University, may@dogus.edu.tr                          |
| Yılmaz SEÇİM, PhD    | Necmettin Erbakan University, yilmazsecim@gmail.com         |
| Berkan BAŞAR, PhD    | Afyon Kocatepe University, berkan_basar@hotmail.com         |
| Aydın ÜNAL, PhD      | Sinop University, aydin-unal@hotmail.com.tr                 |

Tourism & Recreation akademik ve bilimsel çalışmaların etik, nitelikli ve özgün çerçevede yayımlanarak, bilim dünyasına katkı sağlamayı amaçlayan uluslararası bir dergidir. Dergi hakemli bir dergi olup, çalışmalar en az iki hakem tarafından değerlendirildikten sonra yayımlanmaktadır. Dergimizde Türkçe ve İngilizce yayınlar kabul edilmektedir. Dergimize çalışma gönderen yazarların, çalışmalarının daha önce hiç bir şekilde başka bir yerde basılmamış olması gerekmektedir. Yazarlar çalışmalarını gönderdiği zaman telif haklarını da devretmiş sayılır. Çalışmalar intihal programından geçirilerek yayımlanmaktadır.

Tourism & Recreation is an international journal aiming to contribute to the world of science by publishing academic and scientific studies in an ethical, qualified and original framework. The journal is a peer-reviewed journal and the manuscripts are published after at least two reviewers. Turkish and English publications are accepted in our journal. The authors of the manuscripts submitted to our journal should not have been published in any way before. Authors are deemed to have transferred their copyrights when they submit their works. Studies are published through plagiarism program.

İÇİNDEKİLER / TABLE OF CONTENTS

|   |       |
|---|-------|
| <b>Türkiye’de destinasyon imajı üzerine yayınlanmış olan lisansüstü tezlerin bibliyometrik analizi</b><br><i>Bibliometric analysis of postgraduate theses on destination image in Turkey</i><br>Erge Tür<br>10.53601/tourismandrecreation.1160357                     | 58-71 |
| <b>Erzincan yöre mutfağının vejetaryen mutfağı kapsamında incelenmesi</b><br><i>Investigation of Erzincan regional cuisine in the scope of vegetarian cuisine</i><br>Seyhan Özdokur<br>DOI: 10.53601/tourismandrecreation.1135793                                     | 72-80 |
| <b>Birleşmiş Milletler’in küresel beslenme ve gıda güvenesi politikalarının değerlendirilmesi</b><br><i>Evaluation of the United Nations’ global nutrition and food security policies</i><br>Murat Doğan, Emrah Özaltın<br>DOI: 10.53601/tourismandrecreation.1191409 | 81-88 |
| <b>Rekreasyonel alan kullanımında koronavirüs kaygısının yaşam doyumuna etkisi</b><br><i>The effect of coronavirus anxiety on life satisfaction in recreational area use</i><br>Ramazan Özavci, Gülçin Gözaydın<br>DOI: 10.53601/tourismandrecreation.1210330         | 89-94 |



# Tourism and Recreation

<https://dergipark.org.tr/tourismandrecreation>

E-ISSN: 2687-1971

## Türkiye’de destinasyon imajı üzerine yayınlanmış olan lisansüstü tezlerin bibliyometrik analizi

### *Bibliometric analysis of postgraduate theses on destination image in Turkey*

Erge Tür

Balıkesir Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, erge\_17@hotmail.com, 0000-0002-2733-5199

#### MAKALE BİLGİSİ/ARTICLE INFO

Araştırma / Research Article

Anahtar Kelimeler:

Destinasyon, İmaj, Destinasyon İmajı, Bibliyometrik Analiz

Key Words:

Destination, Image, Destination Image, Bibliometric Analysis

Gönderme Tarihi/Received Date:

10.08.2022

Kabul Tarihi/Accepted Date:

16.10.2022

Yayınlanma Tarihi/Published Online:

31.12.2022

DOI:

[10.53601/tourismandrecreation.1160357](https://doi.org/10.53601/tourismandrecreation.1160357)

#### ÖZET

Bu çalışmada, destinasyon imajı konusunda yapılmış akademik çalışmaların süreç içerisindeki gelişmelerinin incelenmesi amacıyla ilgili alandaki lisansüstü tezlerin bibliyometrik özelliklerinin ortaya konulması hedeflenmiştir. Bu amaç özelinde, Yükseköğretim Kurumu Ulusal Tez Merkezi veri tabanında yayınlanan destinasyon imajı konulu 85 lisansüstü tez; yayın yılı, türü, yayınlandığı üniversite, enstitü, anabilim dalı, danışman unvanı, araştırma yöntemi, veri toplama tekniği, örnekleme tekniği, örneklem grubu, yayın dili, sayfa sayısı ve anahtar sözcük sayısı olmak üzere birtakım bibliyometrik parametreler doğrultusunda incelenmiştir. Çalışmada nitel araştırma yöntemi kullanılmış olup, veri toplama tekniği olarak içerik analizinden yararlanılmıştır. Araştırmada elde edilen verilerin analiz edilmesinde maxqda nitel veri analizi programı kullanılmıştır. Araştırma bulgularına göre destinasyon imajı konusu ile ilgili en fazla lisansüstü tezin 2020 yılında yayınlandığı, söz konusu tezlerin en fazla yüksek lisans tezi olarak Gazi Üniversitesi bünyesinde hazırlandığı, tezlerin genellikle sosyal bilimler enstitüsü, turizm işletmeciliği anabilim dalı bünyesinde Doç. Dr. unvanına sahip öğretim üyelerinin danışmanlıklarında yürütüldüğü, tezlerde sıklıkla nicel araştırma yönteminin kullanıldığı, veri toplama tekniği olarak en fazla anket tekniğinden yararlanıldığı, tezlerde kullanılan örnekleme tekniğinin çoğunlukla kolayda teknik olduğu, tezlerin örneklem grubunun genellikle turistlerden meydana geldiği ve tezlerin en fazla Türkçe dili ile 50-150 sayfa aralığında, 4 anahtar sözcük ile hazırlandığı tespit edilmiştir.

#### ABSTRACT

In this study, it is aimed to reveal the bibliometric characteristics of the postgraduate theses in the relevant field in order to examine the developments in the process of academic studies on destination image. The study was analyzed in line with some bibliometric parameters such as publication year, type, university, institute, department, title of advisor, research method, data collection technique, sampling technique, sample group, publication language, number of pages and number of keywords. Qualitative research method was used in the study, and content analysis was used as a data collection technique. In the analysis of the data obtained in the research, maxqda qualitative data analysis program was used. According to the research findings, the most postgraduate theses on the subject of destination image were published in 2020, the said theses were prepared as master's thesis at Gazi University, the theses were generally published by Assoc. Dr. It is carried out under the consultancy of faculty members holding the title of title, quantitative research method is frequently used in theses, survey technique is used most as data collection technique, sampling technique used in theses is mostly easy technique, the sample group of theses is generally composed of tourists, and theses are mostly in Turkish language with 50-150. It was determined that it was prepared with 4 keywords in the page range.

## 1. Giriş

Destinasyon olgusu, genellikle ülke, ada veya kasaba gibi yerlerden oluşan, turistlere karma bir deneyim sunan turizm ürünlerinin birleşimi olarak ifade edilmektedir (Buhalis, 2000: 98; Güleç, 2020: 7). Turistlerin evden uzaktayken tatillerini geçirdikleri yer (Cho, 2000: 144), olarak tanımlanan destinasyon kavramı, ağırlıklı olarak turizm alan yazınında kullanılmakta olup, turistik faaliyetlerin gerçekleştirildiği belirli bir coğrafi alanı temsil etmektedir (Pike, 2008: 22).

Bir turistik destinasyonun sahip olduğu çekicilik, söz konusu destinasyonu diğer bölgelerden ayıran farklı bir özellik olarak algılanmaktadır (Tarakçıoğlu & Aydın, 2003: 3). Bu algılayış, destinasyonu ziyaret eden veya etme eğiliminde olan ziyaretçilere göre farklılık arz edebilen taraflı bir yaklaşımı içermektedir (Erdoğan, 1996: 51). Bu yaklaşımın oluşması imaj olgusu ile açıklanabilir. Çünkü imaj kavramı; bireylerin zihninde oluşan bir resim olmakla birlikte her bireye göre değişim gösteren ve yaşanan deneyimlerin neticesinde oluşup, zamanla değişebilen bir kavram olarak tanımlanmaktadır

\* Sorumlu yazar /Corresponding author.

Balıkesir Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, erge\_17@hotmail.com, 0000-0002-2733-5199

(Çokal, 2019: 16). Diğer yandan ise kişilerin zihninde herhangi bir obje ile ilgili bilgi, izlenim, inanç ve duygulardan meydana gelen tutum ve davranış yapısı olarak da ifade edilmektedir (Baloglu & McCleary, 1999: 870).

Destinasyon imajı, turistlerin herhangi bir yer ile alakalı edinmiş oldukları izlenim, bilgi, düşünce, inanç, önyargı, algılama ve duygularının toplamı olarak tanımlanmaktadır (Ulama, 2015: 233). Bununla birlikte, belirli bir turist topluluğunun destinasyon hakkında algıladığı imaj da destinasyon imajı olarak ifade edilmektedir (Kılıç & Akyurt, 2011: 212). Buradan hareketle, turistlerin tatil yeri seçiminde ve destinasyon ile ilgili memnuniyet düzeylerinin belirlenmesinde destinasyon imajının etkili olduğunu belirtmek mümkündür (Akyurt & Atay, 2009: 3).

Bibliyometri, basılı halde yayınlanmış olan bilimsel çalışmaları nicelik olarak ifade etmektedir (Broadus, 1987: 376). Bibliyometrik analiz ise herhangi bir disiplinde gerçekleştirilmiş olan çalışmaların profilini belirlemeyi amaçlayan ve herhangi bir konu ile ilgili daha önce yayınlanan literatüre karşı kapsamlı bir bakış geliştirmek amacıyla yararlı verileri ortaya koyan önemli bir araştırma tekniğidir (Hussain vd., 2011: 2). Bibliyometri, bilimsel yayın kaynaklarının güvenilir olanlarının tespit edilmesi, güncel değişimlerin ve bilimsel gelişimin ortaya konulması, akademik esasın oluşturularak bu alandaki çıktıların değerlendirilmesi ile birlikte literatüre katkı vermektedir (Martinez vd., 2015: 257). Bibliyometrik analiz tekniği ile herhangi bir alanda yayınlanan bilimsel çalışmalardan elde edilen verilerin niceliksel analizi yapılarak, ilgili alandaki bilimsel alan yazının gelişim süreci gözlemlenebilmektedir (Okubo, 1997:8; Aydın & Aksöz, 2019: 617).

Alan yazın incelendiğinde destinasyon ve destinasyon pazarlaması ile ilgili bibliyometrik çalışmaların gerçekleştirildiği görülmektedir (Gövce vd., 2018; Aydın & Aksöz, 2019; Ünal, 2020; Ünal & Bayar, 2020; Ekşi vd., 2022). Ancak, destinasyon imajı kavramına yönelik bibliyometrik çalışmalara rastlanmamıştır. Dolayısıyla, bu çalışmanın ilgili alan yazındaki söz konusu boşluğu doldurabileceği varsayılmaktadır. Bu çalışmanın temel amacını, destinasyon imajı konusunda yapılmış akademik çalışmaların süreç içerisindeki gelişimlerinin incelenmesi amacıyla ilgili alandaki lisansüstü tezlerin bibliyometrik özelliklerinin ortaya konulması oluşturmaktadır. Bu kapsamda, Yükseköğretim Kurumu Ulusal Tez Merkezi veri tabanında yayınlanan destinasyon imajı konulu 85 lisansüstü tez birtakım bibliyometrik parametreler doğrultusunda incelenmiştir. Bu parametreler; lisansüstü tezlerin yayınlandığı yıl, tezin türü, yayınlandığı üniversite, enstitü, anabilim dalı, danışman unvanı, araştırma yöntemi, veri toplama tekniği, örnekleme tekniği, örneklem grubu, yayın dili, sayfa sayısı ve anahtar sözcük sayısı olarak ifade edilmektedir. Bununla birlikte, lisansüstü tezlerde kullanılan anahtar sözcükler, destinasyon imajı konusu ile sık olarak çalışılan kavramlar ve lisansüstü tezlere konu olan destinasyonlar, maxqda programından elde edilen kelime bulutu görseliyle ortaya konulmuştur. Bu araştırma, 2007-2022 yılları arasında destinasyon imajı kavramının lisansüstü tezler özelinde gelişiminin incelenmesi açısından önem taşımaktadır.

## 2. Kavramsal Çerçeve

### 2.1. Destinasyon İmajı

Fransızca kökenli bir kelime olan destinasyon, en genel anlamı ile “varılacak olan yer” şeklinde ifade edilmektedir (Türk Dil Kurumu, 2022). Çoğunlukla turizm alan yazınında kullanılan destinasyon kavramı, birtakım turizm aktivitelerinin gerçekleştirildiği kıta, ülke, eyalet, bölge, şehir gibi birbirinden büyüklük olarak farklılıkları olan yerleri tanımlamak amacıyla kullanılmaktadır (Pike, 2004: 11). Buradan hareketle destinasyon kavramını, farklı turistik çekiciliklere sahip ve turistlerin ihtiyaç duyabileceği ürünlerin bir kısmını veya tamamını sunabilen coğrafi yer, mekan olarak tanımlamak mümkündür (Atay, 2003: 145). Turizm destinasyonu kavramı genel olarak, turistlerin tatil veya günlük seyahatlerini yerine getirebilmek amacıyla bir araya geldikleri, çeşitli bileşenleri kapsayan bir kavram olarak ifade edilmektedir (Karataş, 2022: 50).

Bireyin zihninde yer alan herhangi bir varlığa ait olumlu veya olumsuz düşüncelerin bütünü olarak tanımlanan imaj (Ker, 1998: 25), herhangi bir nesne hakkında duyulan, görülen, okunan ve deneyimlenen her şeyin sonucunda, kişisel tecrübelerin bir ürünü olarak ortaya çıkmaktadır (Üner vd., 2006: 191; Taşçı & Gartner, 2007: 414). İmaj, bir kez kabul gören ve değişmeyen bir olgu olmamakla birlikte, zaman içerisinde bireylerin zihninde oluşan nesnelere tamamdır (Tolongüç, 1992: 11). Buradan hareketle, imaj kavramının insan zihnindeki çeşitli nesnelere birleşimiyle ortaya çıkan bir unsur olduğunu ifade etmek mümkün olmaktadır (Keskin, 2021: 23).

Bireylerin herhangi bir nesne ile ilgili algıları, yorum ve değerlendirmeleri farklılık arz edebilmektedir. Bu nedenle imaj kavramının, kişiden kişiye farklı anlamları çağrıştırması durumu söz konusudur (Eker, 2021: 7). İmaj, kişiden kişiye farklı olarak algılansa da birçok ortak özelliğe sahiptir. Bu özellikler şunlardır (Kastenholz, 2002: 211-212; Özdemir, 2014: 104-105):

- Sosyal bir ortamda, bireyin bir ‘şey’e maruz kaldığı durumda meydana gelmektedir.
- Karmaşık ve çok boyutlu bir yapıdadır.
- Klişe, tutum ve düş öğelerini kapsamaktadır.
- Yanlı veya tarafsız, doğru ya da yanlış algılamaları, tutumları, izlenimleri ve deneyimleri içine almaktadır.
- Bütünsel şekilde fark yaratabilir.
- Oluşumdan, klişeleşmiş sabit duruma doğru evrilmektedir.
- Kendine has bir yapısı, güçlü ve dayanıklı olmasının aksine kolay etkilenebilir bir özelliğe de sahiptir.
- Sembolik bir anlam ifade etmektedir.
- Motivasyon ve beklentilere yön vermektedir.
- Duygusal, davranışsal, sosyal ve bireysel değerlendirme unsurlarını içermektedir.
- Zihinsel gerçekliğin sembolü olarak kabul görmektedir.
- Çoğu zaman bilinçli veya kasıtlı bir özelliğe sahip değildir.



- Oryantasyon ve bireyselleşmeye katkı sunarak çevreye karşı psikolojik mücadelenin verilmesinde önemli bir unsur görevi görmektedir.
- Farklı kişiler tarafından paylaşılarak sosyal görevler üstlenir.
- Bireyin fikir ve davranışlarına yön verir.
- Kişiler arasında aktarımı sağlanabilir ve ölçümlenebilir.
- Ürünlerin, şirketlerin ve hizmetlerin psikolojik yönü ile ilgilidir ve önemli ölçüde pazarlama değişkeni gibi kullanılmaktadır
- Başarılı pazar iletişimi ve konumlanması için ihtiyaç duyulan bir faktördür.

İmaj kavramı, turizm destinasyonları açısından önemli bir unsur olarak ifade edilmektedir (Artuğer & Çetinsöz, 2014: 367). Çünkü, turistik ürünlerin birbirine benzer nitelikte olmasıyla birlikte destinasyonlar arasındaki rekabet, imaj sayesinde gerçekleştirilmektedir (San Martin & Del Bosque, 2008: 275). Bununla birlikte, turistlerin destinasyonu tercih sürecinde destinasyonu yeniden ziyaret etme eğilimleri üzerinde ve destinasyonun rekabet avantajı sağlamasında imaj kavramı, oldukça etkili bir faktördür (Baloğlu & McCleary, 1999: 868; Beerli & Martin, 2004: 662).

Destinasyon imajı, turistlerin zihinlerinde oluşturdukları destinasyona yönelik çağrışımları yansıtan, turistik bölge ile ilgili algılar bütünüdür (Cai, 2002: 723). Diğer bir ifadeyle destinasyon imajınının, turistin destinasyona yönelik edinmiş olduğu inançların, düşüncelerin ve izlenimlerin toplamı olduğunu ifade etmek mümkündür (Crompton, 1979: 18). Buradan hareketle, kişilerin herhangi bir destinasyon ile ilgili algılarının tamamının, söz konusu bölgenin imajını oluşturduğunu ve bu durumun bireylerin seyahat etme eğilimine etki ettiğini belirtmek mümkündür (Kaşlı & Yılmazdoğan, 2012: 201). Bu doğrultuda, kişilerin destinasyon ile ilgili edinmiş oldukları imaj, onların tatil yeri seçiminde ve destinasyon ile ilgili memnuniyet düzeylerinin saptanmasında önemli bir unsur olarak ifade edilmektedir (Keskin, 2021: 24).

Turistlerin tatil satın alma kararını, memnuniyet düzeylerini ve destinasyonun geleceğini etkileyen destinasyon imajının (Özdemir, 2007: 107), çeşitli yazarlar tarafından ifade edilen kendine has birtakım özellikleri bulunmaktadır. Ryan (2003), bu özelliklerden bahsederken destinasyon imajının dinamik, çok yönlü, göreceli ve genelleştirilmesi zor bir olgu olmasına dikkat çekmektedir. Gallarza ve diğerleri de (2002) çok yönlü, göreceli ve dinamik özelliklerine eklemeye yaparak destinasyon imajının ayrıca karmaşık bir yapıya sahip olduğunu ifade etmektedir. Temizkan (2005) destinasyon imajınınin yavaş bir değişim sürecini içeren nitelik taşıdığını belirtirken, Day ve diğerleri (2002) ise destinasyon imajınınin geçerli, ikna edici, basit, çekici ve fark yaratıcı gibi beş temel özelliğe sahip olması gerektiğini vurgulamaktadır.

Destinasyon imajı, bir destinasyonu turistlerin algısında şekillendirerek destinasyon ile ilgili bilinenlere yönelik iyi ya da kötü değerlendirmeleri bütünleştirici bir zihinsel ağ olarak ifade edilmektedir (Avcıkurt, 2004: 2). Bu tarz değerlendirmelerin özellikle olumlu olması durumunda destinasyonların sahip

olabileceği birtakım yararlar söz konusudur. Bu yararlar şu şekilde vurgulanmaktadır (Atay, 2003: 132):

- Pazara sunulan standart ürün ya da hizmete oranla daha yüksek fiyata ve kar marjına sahip olmaktadır.
- Rakip destinasyonlara göre kendini daha basit bir şekilde farklı noktaya koyabilmektedir.
- Turistlerin algısında katma değere sahip olması sebebiyle, turistleri kendisine çekebilme ve ürün-hizmet satın alınması konusunda onları kolayca yönlendirebilmektedir.
- Turist beklentilerinin gerçekleştirilmesi hususunda iyi bir imaja sahip olduğundan bu açıdan güven vermektedir.
- Turistlerin destinasyonu tekrar ziyaret etme niyetlerinin pozitif olduğundan destinasyon sadakati sağlanmaktadır.
- Pozitif bir imaja sahip olan destinasyon, turistlerin zihninde iyi bir turistik ürün olarak algılanmasının yanı sıra turistlere statü kazandıran bir bölge olarak gelişim göstermektedir.

Destinasyon imajınının turistlerin zihnindeki yeri ile ilgili iki farklı imaj grubunu ifade etmek mümkündür. Bu gruplar birincil ve ikincil imaj olarak ifade edilmektedir. Birincil imaj genel olarak, bireyin herhangi bir destinasyonu bizzat ziyaret ettikten sonra edinmiş olduğu imaj olmakla birlikte, bireyin destinasyon ile ilgili algısı, destinasyonu ziyaret süresi, destinasyonu ziyaret sayısı ve bireyin destinasyona olan ilgi derecesi gibi unsurlardan etkilenmektedir. İkincil imaj ise, bireyin destinasyonu ziyaret etmeden önce, ikincil bilgi kaynaklarından destinasyon ile ilgili edinmiş olduğu imaj olarak ifade edilmektedir (Beerli & Martin, 2004: 623; Yaraşlı, 2007: 9). Bu bilgiler ışığında genel bir değerlendirme yapmak gerekirse; turistik bölgenin turistlerin zihninde sahip olduğu imajın, bireyin önceki tatil deneyimlerinden veya daha önce tatile çıkan diğer bireylerin deneyimlerinden etkilendiğini ve bu durumun turistlerin destinasyona ait algılarını şekillendirdiğini ifade etmek mümkündür.

## 2.2. Konu ile İlgili Alanyazındaki Çalışmalar

Gövcü vd. (2018) yaptıkları çalışmada, gastronominin destinasyon pazarlaması üzerindeki etkisini doğrudan ve dolaylı inceleyen tez, makale, kitaplardan oluşan 26 adet çalışmayı bibliyometrik göstergeler doğrultusunda incelemişlerdir. İncelenen çalışmalarda, Türkiye ve diğer birçok ülkenin gastronomiyi bir destinasyon pazarlama aracı olarak kullandığı, çalışmalarda genel olarak destinasyonu ziyaret eden turistler, yerel yönetimler, işletmeler, veri tabanı kaynakları ve web sayfaları özelinde içerik analizi gerçekleştirildiği, çalışmaların odaklandığı konunun çoğunlukla “gastronomi turizminin destinasyon pazarlamasında son derece yüksek bir pazarlama ve tanıtım gücüne sahip olması” şeklinde olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Aydın & Aksöz (2019) yaptıkları çalışmada, Yükseköğretim Kurumu Ulusal Tez Merkezi veri tabanında 2003-2018 yılları arasında yayınlanan destinasyon ile ilişkili 236 lisansüstü tezi bibliyometrik açıdan incelemişlerdir. Araştırma sonucunda, destinasyon kavramı ile ilgili tezlerin 2010 yılından itibaren artış gösterdiği, çoğunluğunun sosyal bilimler enstitüsü ve

turizm işletmeciliği anabilim dalı bünyesinde hazırlandığı, büyük bölümünün yüksek lisans tezi olduğu, yoğunluğunun turizm disiplinine yönelik hazırlandığı, genellikle nicel araştırma yönteminin kullanıldığı, çoğunlukla Akdeniz Üniversitesi, Gazi Üniversitesi ve Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi bünyesinde hazırlandığı, örnekleme hacimlerinin büyük ölçüde 0-50 arasında olduğu, tezlerin genellikle 101-200 sayfa aralığında yoğunlaştığı ve tez danışmanı unvanlarının çoğunlukla Doç. Dr. olduğu saptanmıştır.

Ünal (2020) yaptığı çalışmada, Yükseköğretim Kurumu Ulusal Tez Merkezi veri tabanında 1 Ocak 2015 ile 1 Ocak 2020 tarihleri arasında yayınlanan destinasyon konulu 566 lisansüstü tezi bibliyometrik analiz ile incelemiştir. Araştırma sonucunda, destinasyon konulu lisansüstü tezlerin 2019 yılından itibaren yoğunlaştığı, en fazla yüksek lisans düzeyinde lisansüstü tezin yayınlandığı, tezlerin genellikle turizm konusu başlığında, doçent unvanına sahip danışmanlar eşliğinde hazırlandığı, çoğunlukla Akdeniz Üniversitesi bünyesinde, sosyal bilimler enstitüsünde ve turizm işletmeciliği anabilim dalında yayınlandığı bulgulanmıştır. Ayrıca lisansüstü tezlerin nicel yöntemlerle, anket tekniği kullanılarak 101-200 sayfa aralığında Türkiye destinasyonu özelinde hazırlandığı, 301 ve üzeri örneklem hacmine uygulanarak, 101-150 kaynak ile çoğunlukla Türkçe dilinde yazıldığı sonucuna ulaşılmıştır.

Ünal & Bayar (2020) yaptıkları çalışmada, Yükseköğretim Kurumu Ulusal Tez Merkezi veri tabanında 1996-2019 yılları arasında destinasyon konu başlığında yayınlanmış 844 lisansüstü tezi bibliyometrik özellikler doğrultusunda incelemiştir. Araştırma sonucunda, destinasyon konulu lisansüstü tezlerin en çok 2019 yılında, yüksek lisans düzeyinde, turizm konu başlığında, profesör unvanına sahip akademisyenler eşliğinde, Akdeniz Üniversitesi ve Gazi Üniversitesi bünyesinde, sosyal bilimler enstitüsünde, turizm işletmeciliği anabilim dalında, Türkçe dilinde, 101-200 sayfa aralığında, nicel araştırma yöntemiyle, anket tekniğiyle, 301 ve üzeri örneklem hacmine uygulanarak, 101-150 kaynak aralığında hazırlandığı bulgulanmıştır. Ayrıca lisansüstü tezlerin her yıl sayılarının artarak devam ettiği fakat doktora düzeyindeki tezlerde, Türkçe haricindeki dillerde ve anket ile veri toplama tekniğinin dışında hazırlanan lisansüstü tezlerde sınırlı düzeyde kaldıkları sonucuna ulaşılmıştır.

Ekşi vd. (2022) yaptıkları çalışmada, 2005-2022 yılları arasındaki destinasyon pazarlaması konulu bilimsel yayınları bibliyometrik analiz yöntemi ile incelemiştir. Araştırma sonucunda, destinasyon pazarlaması ile ilgili çalışmalarda, literatürde 2005 yılından itibaren başlayan artışın yüksek bir ivmelenme ile 2018 yılında da devam ettiği ancak 2019-2021 yılları arasında Covid-19 salgınından kaynaklı olduğu düşünülen bir gerileme olduğu, 2021 yılından itibaren tekrar yükselişe geçtiği ve söz konusu yılın alan yazında şimdiye kadar ki en fazla yayının yapıldığı yıl olduğu ifade edilmektedir. Ayrıca literatüre en fazla katkı sunan ülkenin ABD olduğu, Web of Science veri tabanında taranmış olan çalışmalardan 346'sının ABD'de yapılmış olduğu, bu sayının Türkiye için ise 59 olduğu bulgulanmıştır. Destinasyon pazarlaması konusu ile ilgili literatüre en fazla katkının ABD'de bulunan Florida Devlet Üniversitesi tarafından yapıldığı, en çok yayın yapan yazarın ise Steven Pike olduğu, destinasyon pazarlaması

kavramının sıklıkla, turizm, destinasyon rekabetleri, turizmin gelişmesinde destinasyon pazarlaması yönetimi, turizmde destinasyonlar, destinasyon sadakati, destinasyon yönetimi, turizm pazarlaması, markalama, iş birliği gibi kavramlarla birlikte kullanıldığı sonuçlarına ulaşılmıştır.

### 3. Yöntem

Bibliyometrik incelemeler, bilimsel olarak herhangi bir disiplinde ya da araştırma alanında belirlenen eserlerin derinlemesine incelendiği, değerlendirildiği ve nesnel ifadelerle durum tespitinin yapıldığı, detayları anlamaya yönelik bir çalışma yöntemi olarak ele alınmaktadır (Şahin vd., 2018: 37). Bu tarz araştırmalar, sistematik çalışmayı kolay hale getiren veri yığınlarını elde etmek amacıyla yazılı belgeleri inceleyen, bunları tanımlayan ve gruplandıran çalışmalar olarak ifade edilmektedir (Sünnetçioğlu vd., 2017: 347).

Bibliyometrik analiz, belirli disiplinde, belirli periyot içerisinde ve belirli bölgede kişi veya kurumların gerçekleştirmiş oldukları bilimsel yayınların ve bu yayınlar arasındaki ilişkilerin sayısal yöntemler ile incelenmesidir (Ünal, 2017: 39). Bibliyometrik analiz ile bilimsel yayınların sayısından yararlanılarak akademik performans ve kalitenin tespit edilmesinde dolaylı bir yaklaşım oluşturulmaktadır (Ball, 2017: 15). Bunun neticesinde ilgili disiplinin geçmişteki durumuna, mevcut özelliğine ve gelecekte izlenmesi gereken yol ile ilgili saptamaların yapılmasına imkan verilmektedir (Şakar & Cerit, 2013: 38).

Bilimsel yayınları nicelik ve nitelik olarak inceleyen (Al & Soydal, 2012: 699) bibliyometrik analiz sayesinde, araştırılan alanın hangi ölçüde geliştiğinin belirlenmesi ve disiplinlerin kendilerini daha yakından tanımaları mümkün olmaktadır (Al & Coştur, 2007: 157; Hotamışlı & Erem, 2014: 16). Böylelikle bibliyometrik olarak çalışılan konu başlıkları ve yıllara göre bahsi geçen konuların çalışma yoğunlukları ortaya çıkarılabilmektedir. Bunun sonucunda, bibliyometrik çalışmaların gerçekleştirilmesiyle birlikte belirli bir disipline yönelik konunun belirli bir periyot içerisindeki değişim profilinin saptandığı ifade edilebilmektedir (Cevizkaya vd., 2014: 102). Bu bilgiler ışığında, bibliyometrik analiz doğrultusunda gerçekleştirilen çalışmaların, ilgili alana yönelik gelecekte yapılacak olan çalışmalar için ilham kaynağı olması durumu söz konusudur (Aydın, 2017: 24).

Bibliyometrik inceleme gerçekleştirmek için nitel araştırma yöntemlerinden biri olan içerik analizi tekniğinden yararlanılmıştır. İçerik analizi, önceden belirlenen sınıflandırmalar doğrultusunda içeriğin, sistematik bir şekilde incelenmesini mümkün kılan bir araştırma tekniğidir (Geray, 2004: 133). Bu teknik ile temelde gerçekleştirilen işlem, birbirine benzer nitelikte olan verileri belirli kavramlar doğrultusunda birleştirmek ve bunun sonucunda okuyucunun anlayacağı şekilde verileri tasnif ederek yayınlamaktır (Çiçek vd., 2010: 197).

İçerik analizi ile Yükseköğretim Kurumu Ulusal Tez Merkezi veri tabanında yayınlanan 85 lisansüstü tez birtakım bibliyometrik parametreler doğrultusunda incelenmiştir. Bu parametreler; lisansüstü tezlerin yayınlandığı yıl, tezin türü,

yayınlandığı üniversite, enstitü, anabilim dalı, danışman unvanı, araştırma yöntemi, veri toplama tekniği, örnekleme tekniği, örneklem grubu, yayın dili, sayfa sayısı ve anahtar sözcük sayısı olarak belirlenmiştir. Lisansüstü tezler ile ilgili alan yazındaki bazı bibliyometrik çalışmalar (Demirbulat & Dinç, 2017; Ayaz & Türkmen, 2018; Aydın & Aksöz, 2019; Duran & Çelikkaya, 2019; Köşker, 2020; Saltık, 2020; Ünal, 2020; Aslan, 2021) incelendiğinde, araştırmacılar tarafından bu parametrelere sıklıkla vurgu yapıldığı tespit edilmiş ve bunun neticesinde söz konusu parametrelerin bu çalışma için de uygun olabileceği düşünülmüştür.

Bu çalışmada, destinasyon imajı konusunda yapılmış akademik çalışmaların süreç içerisindeki gelişmelerinin incelenmesi amacıyla ilgili alandaki lisansüstü tezlerin bibliyometrik özelliklerinin ortaya konulması amaçlanmaktadır. Bu amaç doğrultusunda, Yükseköğretim Kurumu Ulusal Tez Merkezi veri tabanında bulunan arama sekmesi kısmında "destinasyon imajı" kavramı aratılmıştır. Bunun sonucunda destinasyon imajı konulu lisansüstü tezlerin ilk olarak 2007 yılında yayınlandığı tespit edilmiştir. Genel olarak, 2007-2022 yılları arasında destinasyon imajı konulu 86 lisansüstü tezin yayınlandığı görülmüştür. Bibliyometrik analizinin yapılması hedeflenen destinasyon imajı konulu 86 lisansüstü tez araştırmanın evrenini oluşturmuştur. Ancak, 2022 yılında listelenen 'bir' lisansüstü tezin Yükseköğretim Kurumu Ulusal Tez Merkezi veri tabanında dijital ortamda erişiminin kısıtlanması sebebiyle, söz konusu tez araştırmaya dahil edilememiştir. Bu nedenle, araştırmanın örneklemini 2007-2022 yılları arasında Yükseköğretim Kurumu Ulusal Tez Merkezi veri tabanında yayınlanan ve erişim izni bulunan 85 lisansüstü tez oluşturmuştur.

Araştırma verileri 25.07.2022-30.07.2022 tarihleri arasında toplanmıştır. Toplanan araştırma verilerinin analiz edilmesinde maxqda nitel veri analizi programından yararlanılarak, verilerin frekans ve yüzde değerleri ortaya konulmuştur. Maxqda, aynı pencerede hem veri toplanan metni hem de kodları gösteren ve verileri görselleştirme olanağı sağlayan bir nitel veri analizi programıdır (Taşkın & Akçay, 2019: 590). Bu program 1989 yılından bu yana araştırmacılar tarafından kullanılan ve halen daha nitel araştırmaların doğasına uygun hale getirilmek için üzerinde çaba harcanan, önemli ve güncel bir yazılım olma özelliğine sahiptir (Aylan & Kaya, 2020: 497). Maxqda programı ile görüşmeler, raporlar, tablolar, çevrimiçi anketler, odak grupları, videolar, ses dosyaları, literatür, görseller ve PDF dosyaları gibi çeşitli verilerin analizi yapılabilmektedir (Maxqda, 2022). Bu çalışmada, maxqda programı ile destinasyon imajı konulu lisansüstü tezlerin yayın yılı, türü, yayınlandığı üniversite, enstitü, anabilim dalı, danışman unvanı, araştırma yöntemi, veri toplama tekniği, örnekleme tekniği, örneklem grubu, yayın dili, sayfa sayısı ve anahtar sözcük sayısı gibi bazı bibliyometrik parametrelerin analizi gerçekleştirilmiştir.

Destinasyon imajı konulu lisansüstü tezlerin bibliyometrik açıdan incelenmesi için maxqda programında analiz edilen bazı araştırma soruları mevcuttur. Bu sorular şunlardır:

- Lisansüstü tezlerin yıllara göre dağılımı nasıldır?
- Lisansüstü tezlerin türlerine göre dağılımı nasıldır?

- Lisansüstü tezlerin üniversitelere göre dağılımı nasıldır?
- Lisansüstü tezlerin enstitülere göre dağılımı nasıldır?
- Lisansüstü tezlerin anabilim dalına göre dağılımı nasıldır?
- Lisansüstü tezlerin danışman unvanına göre dağılımı nasıldır?
- Lisansüstü tezlerin araştırma yöntemine göre dağılımı nasıldır?
- Lisansüstü tezlerin veri toplama tekniğine göre dağılımı nasıldır?
- Lisansüstü tezlerin örnekleme tekniğine göre dağılımı nasıldır?
- Lisansüstü tezlerin örneklem grubuna göre dağılımı nasıldır?
- Lisansüstü tezlerin yayın diline göre dağılımı nasıldır?
- Lisansüstü tezlerin sayfa sayısına göre dağılımı nasıldır?
- Lisansüstü tezlerin anahtar sözcük sayısına göre dağılımı nasıldır?

Bu soruların yanı sıra; maxqda programından yararlanılarak destinasyon imajı konulu lisansüstü tezlerde kullanılan anahtar sözcükler, destinasyon imajı ile birlikte sık olarak çalışılan kavramlar ve destinasyon imajı ile ilgili lisansüstü tezlere konu olan destinasyonlar için kelime bulutu görseli oluşturulmuştur. Kelime bulutu; maxqda nitel veri analizi programında yer alan boyutları kullanım sıklığına göre vurgulayan, sık tekrar edilen boyutları belirgin bir şekilde sunan ve bu boyutları kelime görseli olarak ifade eden bir yöntemdir.

#### 4. Bulgular

Çalışmanın bu bölümünde, Yükseköğretim Kurumu Ulusal Tez Merkezi veri tabanında 2007-2022 yılları arasında yayınlanan lisansüstü tezler; yıllarına, türlerine, üniversitelere, enstitülere, anabilim dallarına, danışman unvanlarına, araştırma yöntemlerine, veri toplama tekniğine, örnekleme tekniğine, örneklem grubuna, yayın diline, sayfa sayısına ve anahtar sözcük sayısına göre incelenmiş olup, destinasyon imajı ile ilgili lisansüstü tezlerde kullanılan anahtar sözcükler, destinasyon imajı ile sık çalışılan kavramlar ve destinasyon imajı ile ilgili lisansüstü tezlere konu olan destinasyonlar, maxqda programından elde edilen kelime bulutu görseliyle ifade edilmiştir.

Araştırma kapsamında, destinasyon imajı konulu lisansüstü tezlerin yıllara göre dağılımı Tablo 1'de yer almaktadır.

Tablo 1 incelendiğinde, destinasyon imajı konulu en fazla lisansüstü tezin 2020 yılında yayınlandığı görülmektedir. Söz konusu yılda, destinasyon imajı konulu 20 lisansüstü tezin yayınlandığı görülürken, 2020 yılını 15 lisansüstü tez ile 2019, 10 lisansüstü tez ile 2021 yılı izlemektedir. En az lisansüstü tez ise 2007, 2008 ve 2011 yıllarında yayınlanmıştır. Bahsi geçen yılların her birinde yalnızca 1'er lisansüstü tezin yayınlandığı görülmektedir. 2007-2022 yılları arasında yayınlanan 85 lisansüstü tezdən, 45'inin 2019-2020 ve 2021 yıllarında yayınlanmış olması dikkat çekmektedir. Lisansüstü tezlerin %52,9'u söz konusu yıllarda yayınlanmıştır.

**Tablo 1:** Yıllara Göre Dağılım

| Yıl           | Frekans   | Yüzde (%)  |
|---------------|-----------|------------|
| 2007          | 1         | 1,2        |
| 2008          | 1         | 1,2        |
| 2010          | 2         | 2,4        |
| 2011          | 1         | 1,2        |
| 2012          | 2         | 2,4        |
| 2013          | 5         | 5,9        |
| 2014          | 6         | 7,1        |
| 2015          | 6         | 7,1        |
| 2016          | 2         | 2,4        |
| 2017          | 6         | 7,1        |
| 2018          | 5         | 5,9        |
| 2019          | 15        | 17,6       |
| 2020          | 20        | 23,5       |
| 2021          | 10        | 11,8       |
| 2022          | 3         | 3,5        |
| <b>Toplam</b> | <b>85</b> | <b>100</b> |

Araştırma kapsamında, destinasyon imajı konulu lisansüstü tezlerin türlerine göre dağılımına Tablo 2’de yer verilmektedir.

**Tablo 2:** Tez Türüne Göre Dağılım

| Tez Türü      | Frekans   | Yüzde (%)  |
|---------------|-----------|------------|
| Yüksek Lisans | 62        | 72,9       |
| Doktora       | 23        | 27,1       |
| <b>Toplam</b> | <b>85</b> | <b>100</b> |

Tablo 2’ye göre Yükseköğretim Kurumu Ulusal Tez Merkezi veri tabanında yayınlanan destinasyon imajı konulu lisansüstü tezlerin %72,9’unun yüksek lisans tezi, %27,1’inin ise doktora tezi olduğu görülmektedir. 2007-2022 yılları arasında hazırlanan lisansüstü tezlerin açık ara yüksek lisans tezi olduğu dikkat çekmektedir.

Araştırma kapsamında, destinasyon imajı konulu lisansüstü tezlerin üniversitelere göre dağılımı Tablo 3 yardımıyla ortaya konulmuştur.

Tablo 3 incelendiğinde, destinasyon imajı konulu lisansüstü tezlerin en fazla Gazi Üniversitesi bünyesinde yayınlandığı tespit edilmiştir. Söz konusu üniversitede 7 lisansüstü tezin yayınlandığı dikkat çekerken, Çanakkale 18 Mart Üniversitesi’nde 5, Kastamonu Üniversitesi, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Akdeniz Üniversitesi ve İstanbul Üniversitesi’nde ise 4’er lisansüstü tezin yayınlandığı görülmektedir.

Araştırma kapsamında, destinasyon imajı konulu lisansüstü tezlerin enstitülere göre dağılımı Tablo 4 yardımıyla ortaya konulmuştur.

**Tablo 3:** Üniversitelere Göre Dağılım

| Üniversite                               | Frekans   | Yüzde (%)  |
|--|-----------|------------|
| Gazi Üniversitesi                        | 7         | 8,2        |
| Çanakkale 18 Mart Üniversitesi           | 5         | 5,9        |
| Kastamonu Üniversitesi                   | 4         | 4,7        |
| Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi   | 4         | 4,7        |
| Akdeniz Üniversitesi                     | 4         | 4,7        |
| İstanbul Üniversitesi                    | 4         | 4,7        |
| Düzce Üniversitesi                       | 3         | 3,5        |
| Marmara Üniversitesi                     | 3         | 3,5        |
| Eskişehir Osmangazi Üniversitesi         | 3         | 3,5        |
| Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi     | 3         | 3,5        |
| Dokuz Eylül Üniversitesi                 | 3         | 3,5        |
| Selçuk Üniversitesi                      | 3         | 3,5        |
| Süleyman Demirel Üniversitesi            | 2         | 2,4        |
| Balıkesir Üniversitesi                   | 2         | 2,4        |
| Aksaray Üniversitesi                     | 2         | 2,4        |
| Karadeniz Teknik Üniversitesi            | 2         | 2,4        |
| 19 Mayıs Üniversitesi                    | 2         | 2,4        |
| Anadolu Üniversitesi                     | 2         | 2,4        |
| Afyon Kocatepe Üniversitesi              | 2         | 2,4        |
| Atatürk Üniversitesi                     | 2         | 2,4        |
| Başkent Üniversitesi                     | 2         | 2,4        |
| Zonguldak Karaelmas Üniversitesi         | 1         | 1,2        |
| Abant İzzet Baysal Üniversitesi          | 1         | 1,2        |
| Trakya Üniversitesi                      | 1         | 1,2        |
| İstanbul Bilgi Üniversitesi              | 1         | 1,2        |
| Nevşehir Üniversitesi                    | 1         | 1,2        |
| Gaziantep Üniversitesi                   | 1         | 1,2        |
| Ege Üniversitesi                         | 1         | 1,2        |
| Bahçeşehir Üniversitesi                  | 1         | 1,2        |
| Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi             | 1         | 1,2        |
| Batman Üniversitesi                      | 1         | 1,2        |
| Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi | 1         | 1,2        |
| Mersin Üniversitesi                      | 1         | 1,2        |
| Erciyes Üniversitesi                     | 1         | 1,2        |
| Gebze Teknik Üniversitesi                | 1         | 1,2        |
| Hasan Kalyoncu Üniversitesi              | 1         | 1,2        |
| İzmir Katip Çelebi Üniversitesi          | 1         | 1,2        |
| Kocaeli Üniversitesi                     | 1         | 1,2        |
| Bülent Ecevit Üniversitesi               | 1         | 1,2        |
| Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi          | 1         | 1,2        |
| Pamukkale Üniversitesi                   | 1         | 1,2        |
| Mardin Artuklu Üniversitesi              | 1         | 1,2        |
| <b>Toplam</b>                            | <b>85</b> | <b>100</b> |

Tablo 4'e göre destinasyon imajı konulu lisansüstü tezlerin en fazla sosyal bilimler enstitüsü bünyesinde hazırlandığı dikkat çekmektedir. Lisansüstü tezlerin %87,1'i sosyal bilimler enstitüsünde yayınlanırken, bu oran lisansüstü eğitim enstitüsü için %9,4, eğitim bilimleri enstitüsü için %2,4, fen bilimleri enstitüsü için ise %1,2'dir.

**Tablo 4:** Enstitülere Göre Dağılım

| Enstitü                     | Frekans   | Yüzde (%)  |
|-----------------------------|-----------|------------|
| Sosyal Bilimler Enstitüsü   | 74        | 87,1       |
| Lisansüstü Eğitim Enstitüsü | 8         | 9,4        |
| Eğitim Bilimleri Enstitüsü  | 2         | 2,4        |
| Fen Bilimleri Enstitüsü     | 1         | 1,2        |
| <b>Toplam</b>               | <b>85</b> | <b>100</b> |

Araştırma kapsamında, destinasyon imajı konulu lisansüstü tezlerin anabilim dallarına göre dağılımı Tablo 5 özelinde ifade edilmektedir.

**Tablo 5:** Anabilim Dallarına Göre Dağılım

| Anabilim Dalı                              | Frekans   | Yüzde (%)  |
|--|-----------|------------|
| Turizm İşletmeciliği                       | 43        | 50,6       |
| İşletme                                    | 16        | 18,8       |
| Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik          | 8         | 9,4        |
| Halka İlişkiler ve Tanıtım                 | 4         | 4,7        |
| Rekreasyon Yönetimi                        | 3         | 3,5        |
| Gastronomi ve Mutfak Sanatları             | 2         | 2,4        |
| Seyahat İşletmeciliği ve Turist Rehberliği | 2         | 2,4        |
| Turizm İşletmeciliği Eğitimi               | 2         | 2,4        |
| Pazarlama İletişimi ve Halkla İlişkiler    | 1         | 1,2        |
| Seyahat İşletmeciliği                      | 1         | 1,2        |
| Pazarlama                                  | 1         | 1,2        |
| İstatistik                                 | 1         | 1,2        |
| Strateji Bilimi                            | 1         | 1,2        |
| <b>Toplam</b>                              | <b>85</b> | <b>100</b> |

Tablo 5 incelendiğinde, destinasyon imajı konulu lisansüstü tezlerin en fazla turizm işletmeciliği anabilim dalı bünyesinde yayınlandığı görülmektedir. Turizm işletmeciliği anabilim dalında 43 lisansüstü tezin hazırlandığı görülürken, söz konusu anabilim dalını bu kategoride işletme anabilim dalının takip ettiği görülmektedir. İşletme anabilim dalı bünyesinde destinasyon imajı konulu 16 lisansüstü tez yayınlanmıştır. Pazarlama iletişimi ve halkla ilişkiler, seyahat işletmeciliği, pazarlama, istatistik ve strateji bilimi anabilim dalları ise en az lisansüstü tezin yayınlandığı anabilim dalları olarak dikkat çekmektedir. Söz konusu anabilim dallarında 1'er lisansüstü tez yayınlanmıştır.

Araştırma kapsamında, destinasyon imajı konulu lisansüstü tezlerin danışman unvanına göre dağılımı Tablo 6'da ifade edilmektedir.

**Tablo 6:** Danışman Unvanına Göre Dağılım

| Unvan           | Frekans   | Yüzde (%)  |
|-----------------|-----------|------------|
| Doç. Dr.        | 31        | 35,6       |
| Prof. Dr.       | 30        | 34,5       |
| Dr. Öğr. Üyesi. | 25        | 28,7       |
| Dr.             | 1         | 1,2        |
| <b>Toplam</b>   | <b>87</b> | <b>100</b> |

Tablo 6 incelendiğinde, destinasyon imajı konulu lisansüstü tezlerin yürütülmesinde görev yapan danışmanların unvanlarına göre dağılımında özellikle profesör ve doçent unvanına sahip öğretim üyelerinin birbirlerine yakın seyrettiği görülmektedir. Lisansüstü tezlerin yalnızca 1 tanesinde 3 farklı öğretim üyesi görev aldığı için, tezlerde toplam 87 öğretim üyesinin danışmanlık yaptığı görülmektedir. Söz konusu danışmanların 31'i doçent, 30'u profesör, 25'i doktor öğretim üyesi unvanına sahip iken, yalnızca 1 doktor unvanına sahip öğretim üyesinin lisansüstü tezde danışman olarak görev aldığı dikkat çekmektedir.

Araştırma kapsamında, destinasyon imajı konulu lisansüstü tezlerin araştırma yöntemine göre dağılımı Tablo 7'de yer almaktadır.

**Tablo 7:** Araştırma Yöntemine Göre Dağılım

| Araştırma Yöntemi | Frekans   | Yüzde (%)  |
|-------------------|-----------|------------|
| Nicel             | 72        | 84,7       |
| Nitel             | 7         | 8,2        |
| Karma             | 6         | 7,1        |
| <b>Toplam</b>     | <b>85</b> | <b>100</b> |

Tablo 7'ye göre destinasyon imajı konulu lisansüstü tezlerin 72'sinde nicel, 7'sinde ise nitel araştırma yöntemi ile çalışılırken, 6'sında ise karma yöntem ile çalışılmıştır. Destinasyon imajı konulu lisansüstü tezlerde yoğun olarak nicel araştırma yönteminin kullanıldığı tespit edilmiştir.

Araştırma kapsamında, destinasyon imajı konulu lisansüstü tezlerin veri toplama tekniğine göre dağılımı Tablo 8'de ifade edilmektedir.

**Tablo 8:** Veri Toplama Tekniğine Göre Dağılım

| Veri Toplama Tekniği | Frekans   | Yüzde (%)  |
|----------------------|-----------|------------|
| Anket                | 72        | 84,7       |
| Görüşme              | 6         | 7,1        |
| Anket-Görüşme        | 6         | 7,1        |
| İçerik Analizi       | 1         | 1,2        |
| <b>Toplam</b>        | <b>85</b> | <b>100</b> |

Tablo 8 incelendiğinde, destinasyon imajı konulu lisansüstü tezlerin 72'sinde veri toplama tekniği olarak anket tekniğinin kullanıldığı görülmektedir. Tezlerin 6'sında görüşme tekniği tek başına kullanılırken, diğer 6'sında ise anket tekniği ile birlikte kullanıldığı dikkat çekmektedir. İçerik analizi tekniği

ise yalnızca 1 lisansüstü tezde kullanılmıştır. Lisansüstü tezlerde yoğun olarak veri toplamada anket tekniğinin kullanıldığı saptanmıştır.

Araştırma kapsamında, destinasyon imajı konulu lisansüstü tezlerin örnekleme tekniğine göre dağılımı Tablo 9'da ortaya konulmaktadır.

**Tablo 9:** Örnekleme Tekniğine Göre Dağılım

| Örnekleme Tekniği | Frekans   | Yüzde (%)  |
|-------------------|-----------|------------|
| Kolayda           | 46        | 51,7       |
| Belirtilmemiş     | 21        | 23,6       |
| Amaçlı            | 9         | 10,1       |
| Basit Tesadüfi    | 8         | 9,0        |
| Kartopu           | 1         | 1,1        |
| Kota              | 1         | 1,1        |
| Küme              | 1         | 1,1        |
| Oransız Eleman    | 1         | 1,1        |
| Ölçüt             | 1         | 1,1        |
| <b>Toplam</b>     | <b>89</b> | <b>100</b> |

Tablo 9 incelendiğinde, destinasyon imajı konulu 85 lisansüstü tezde 89 adet örnekleme tekniğinin kullanıldığı görülmektedir. Bu teknikler arasında en fazla kolayda örnekleme tekniği kullanılmıştır. Lisansüstü tezlerin 46'sında kullanılan kolayda örnekleme tekniğini, amaçlı ve basit tesadüfi örnekleme teknikleri izlemektedir. Lisansüstü tezlerde kartopu, kota, küme, oransız eleman ve ölçüt örnekleme tekniklerinin ise yalnızca 1'er kez kullanıldığı görülmektedir. Lisansüstü tezlerin 21'inde ise örnekleme tekniği belirtilmemiştir.

Araştırma kapsamında, destinasyon imajı konulu lisansüstü tezlerin örnekleme grubuna göre dağılımına Tablo 10'da yer verilmektedir.

**Tablo 10:** Örnekleme Grubuna Göre Dağılım

| Örnekleme Grubu   | Frekans   | Yüzde (%)  |
|-------------------|-----------|------------|
| Turist            | 66        | 73,3       |
| Yerel Halk        | 12        | 13,3       |
| Yönetici          | 6         | 6,7        |
| Öğrenci           | 3         | 3,3        |
| Öğretmen          | 1         | 1,1        |
| Yerel Paydaşlar   | 1         | 1,1        |
| Yerel Yöneticiler | 1         | 1,1        |
| <b>Toplam</b>     | <b>90</b> | <b>100</b> |

Tablo 10'a göre destinasyon imajı konulu lisansüstü tezlerde en fazla turistlerden veri toplandığı görülmektedir. Lisansüstü tezlerin %73,3'ünde turistlerden veri toplandığı görülürken, yerel halk ise örnekleme grubunun %13,3'ünü oluşturmaktadır. Tezlerde veri toplanırken en az öğretmen, yerel paydaşlar ve yerel yöneticilerden faydalanılmıştır. Söz konusu gruptan yalnızca 1'er defa veri toplandığı bulgulanmıştır. Ayrıca 5

lisansüstü tezde aynı anda 2 farklı örnekleme grubundan veri toplandığı için, örnekleme grubunun toplam frekans sayısı 90 olarak tespit edilmiştir.

Araştırma kapsamında, destinasyon imajı konulu lisansüstü tezlerin yayın diline göre dağılımı Tablo 11'de yer almaktadır.

**Tablo 11:** Yayın Diline Göre Dağılım

| Dil           | Frekans   | Yüzde (%)  |
|---------------|-----------|------------|
| Türkçe        | 83        | 97,6       |
| İngilizce     | 2         | 2,4        |
| <b>Toplam</b> | <b>85</b> | <b>100</b> |

Tablo 11 incelendiğinde, destinasyon imajı konulu lisansüstü tezlerin %97,6'sının Türkçe dilinde yayınlandığı görülmektedir. İngilizce dilinde yayınlanan tezlerin oranı ise %2,4 olarak ifade edilmektedir. Lisansüstü tezlerin yoğun olarak Türkçe dilinde yayınlandığı bulgulanmıştır.

Araştırma kapsamında, destinasyon imajı konulu lisansüstü tezlerin sayfa sayılarına göre dağılımı Tablo 12'de ifade edilmektedir.

**Tablo 12:** Sayfa Sayısına Göre Dağılım

| Sayfa Sayısı  | Frekans   | Yüzde (%)  |
|---------------|-----------|------------|
| 50-150        | 55        | 64,7       |
| 151-250       | 19        | 22,4       |
| 251-350       | 9         | 10,6       |
| 351-450       | 2         | 2,4        |
| <b>Toplam</b> | <b>85</b> | <b>100</b> |

Tablo 12'de ifade edilenlere göre destinasyon imajı konulu lisansüstü tezlerin %64,7 ile en fazla 50-150 sayfa aralığında yayınlandığı görülmektedir. Ayrıca tezlerin %22,4'ünün 151-250, %10,6'sının ise 251-350 sayfa aralığında yayınlandığı dikkat çekmektedir. En az sayfa sayısına sahip lisansüstü tezlerin ise 351-450 sayfa aralığında olduğu, dikkati çeken bir diğer unsurdur. Söz konusu sayfa aralığına sahip tezlerin oranı %2,4'tür.

Araştırma kapsamında, destinasyon imajı konulu lisansüstü tezlerin anahtar sözcük sayılarına göre dağılımı Tablo 13 yardımıyla ortaya konulmaktadır.

**Tablo 13:** Anahtar Sözcük Sayısına Göre Dağılım

| Anahtar Sözcük | Frekans   | Yüzde (%)  |
|----------------|-----------|------------|
| 0              | 2         | 2,4        |
| 3              | 17        | 20,0       |
| 4              | 31        | 36,5       |
| 5              | 21        | 24,7       |
| 6              | 9         | 10,6       |
| 7              | 5         | 5,9        |
| <b>Toplam</b>  | <b>85</b> | <b>100</b> |







ise aynı alanda çoğunlukla Doç. Dr. unvanına sahip öğretim üyelerinin tez danışmanlığı yaptığı sonucuna ulaşılabilir.

Destinasyon imajı konulu lisansüstü tezlerin en fazla sosyal bilimler enstitüsü bünyesinde, turizm işletmeciliği anabilim dalında yayınlandığı görülmektedir. Destinasyon imajı kavramının genellikle turizm alanında kullanılması bu konuyla ilgili lisansüstü tezlerin çoğunlukla turizm işletmeciliği anabilim dalı bünyesinde yayınlanmasına zemin hazırlamaktadır. Turizm işletmeciliği anabilim dalının da genellikle sosyal bilimler enstitüsü bünyesinde yer alması sebebiyle, destinasyon imajı konulu lisansüstü tezlerin söz konusu enstitü kapsamında hazırlanması, beklenen bir durum olarak karşılanabilmektedir. Ayrıca turizm işletmeciliği anabilim dalı ile paralellik gösteren, “turizm işletmeciliği ve otelcilik”, “rekreasyon yönetimi”, “gastronomi ve mutfak sanatları”, “seyahat işletmeciliği ve turist rehberliği”, “turizm işletmeciliği eğitimi” ve “seyahat işletmeciliği” anabilim dallarında da lisansüstü tezlerin hazırlandığı görülmektedir. Buna ek olarak, turizm alanının dışındaki “işletme”, “halka ilişkiler ve tanıtım”, “pazarlama iletişimi ve halkla ilişkiler”, “pazarlama”, “istatistik”, “strateji bilimi” gibi anabilim dallarında da destinasyon imajı konulu lisansüstü tezlerin yayınlandığı saptanmıştır. Buradan hareketle, destinasyon imajı konulu lisansüstü tezlerin yalnızca turizm alanında değil, diğer birçok disiplin kapsamında da hazırlandığı ve farklı enstitü ve anabilim dallarında öğrenim gören lisansüstü öğrencilerin de bu alanda uzmanlaşabildiği fikrini destekleyebilmektedir.

Destinasyon imajı konulu lisansüstü tezlerin incelenmesi sonucunda çoğunlukla nicel araştırma yönteminin ve anket tekniğinin kullanıldığı tespit edilmiştir. Bunun sebebi, destinasyon imajını ölçen geçerli ve güvenilir bir ölçeğin olması ve konunun bu açıdan nicel araştırma yöntemi ve anket tekniğine elverişli olması olarak gösterilebilir. Ayrıca söz konusu lisansüstü tezlerde seyrek olmakla birlikte nitel araştırma yönteminin de kullanıldığı, bu yöntemin görüşme ve içerik analizi gibi teknikler ile gerçekleştirildiği tespit edilmiştir. Diğer yandan, destinasyon imajı konulu lisansüstü tezlerde karma yöntemin de benimsendiği saptanmıştır. Buradan hareketle, destinasyon imajı konulu lisansüstü tezlerin nicel araştırma yöntemi ve anket tekniği ağırlıklı olmakla birlikte, nitel ve karma yöntemler ile de çalışılabildiği ve anket tekniğinin haricinde veri toplama görüşme ve içerik analizi tekniklerinin de kullanılabildiği hakkında fikir verebilmektedir.

Çalışmada kapsamında, destinasyon imajı konulu lisansüstü tezlerin örneklem tekniğine göre dağılımları da incelenmiştir. İnceleme sonucunda, lisansüstü tezlerde en fazla kolayda örneklem tekniğinin kullanıldığı tespit edilmiştir. Bu durum, ankete cevap veren tüm katılımcıların örneklem dahil edildiğinin bir göstergesidir. Kolayda örneklem tekniğinde ulaşılabilen ve arzu eden her birey araştırmaya katılabildiğinden, destinasyon imajı konulu lisansüstü tezlerde çoğunlukla bu tarz kişilerin araştırmaya dahil edildiğini ifade etmek mümkün olabilmektedir. Bunun yanında, dikkat çeken bir diğer unsur ise lisansüstü tezlerin %23,6'sında örneklem tekniğinin belirtilmemiş olmasıdır. Bu durum eleştirel bakış açısı ile ele alınabilir. Çünkü, lisansüstü tezlerin yöntem kısmında örneklem grubunu oluşturan kişilerin belirlenmesinde ne tür

yolların izlendiği ve katılımcıların hangi kriterlere göre seçildiği ifade edilmelidir. Dolayısıyla, örneklem tekniğinin belirtilmesi örneklem grubunun belirlenmiş esaslarını içermesinden dolayı oldukça önemlidir.

Destinasyon imajı konulu lisansüstü tezler incelendiğinde, konu başlığı olması dolayısıyla en fazla anahtar sözcüğün yine “destinasyon imajı” kavramını içerdiği görülmektedir. Destinasyon imajı kavramının haricinde, “destinasyon”, “davranışsal niyet”, “turizm”, “imaj” kavramları da yoğun bir şekilde anahtar sözcük olarak lisansüstü tezlerde kullanılmıştır. Bununla birlikte, “davranışsal niyet”, “tekrar ziyaret niyeti”, “destinasyon kişiliği”, “turist memnuniyeti”, “hizmet kalitesi”, “destinasyon seçimi” gibi konuların lisansüstü tezlerde destinasyon imajı ile birlikte en fazla çalışılan kavramlar olduğu tespit edilmiştir. Bu noktada özellikle davranışsal niyet kavramının hem konu hem de anahtar sözcük olarak ön plana çıktığı görülmektedir. Destinasyonun turistler nezdinde sahip olduğu imajın, turistlerin destinasyon seçiminde önemli bir etken olması, onların tatil satın alma davranışında etkili olmaktadır. Tezlerde genellikle örneklem grubunun turistler olduğu düşünüldüğünde, çoğunlukla davranışsal niyet kavramının lisansüstü tezlerde ön plana çıkması bu doğrultuda açıklanabilir.

Araştırma kapsamında, destinasyon imajı ile ilgili lisansüstü tezlere konu olan destinasyonlar incelendiğinde bu alanda İstanbul şehrinin ön plana çıktığı tespit edilmiştir. Lisansüstü tezlere konu olan destinasyonlar, araştırma yapıldığı esnada söz konusu bölgede bulunan veya daha önce bahsi geçen bölgeyi ziyaret etmiş ya da orada tatil yapmış olan turistleri örneklem grubuna seçerek ortaya çıkmıştır. Buna ek olarak, destinasyonda yaşayan yerel halkın araştırma örnekleme dahil edilmesi durumu da söz konusudur. İstanbul şehrinin birçok tarihi ve kültürel değere sahip önemli bir turizm destinasyonu olması, destinasyon imajı ile ilgili lisansüstü tezlerde bu şehrin ağırlıklı olarak ön plana çıkmasını ve araştırmalar için elverişli bir destinasyon olmasını sağladığı düşünülebilir. Diğer yandan, destinasyonda tatil yapan veya bölgeyi daha önce ziyaret eden turistler ile bölgede yaşayan yerel halk, yerel yöneticiler, yerel paydaşlar, öğrenciler, öğretmenler ve yöneticilerin destinasyon imajı konulu lisansüstü tezlerin örneklem grubunu oluşturdukları tespit edilmiştir. Buradan hareketle, lisansüstü tezlerde bireylerin destinasyon imajı algısının ölçülmesinde farklı destinasyonlarda, farklı örneklem gruplarından veri toplandığı ifade edilebilir.

Araştırma bulgularından elde edilen sonuçlara göre geliştirilen birtakım öneriler şunlardır:

Destinasyon imajı konulu lisansüstü tezler incelendiğinde araştırmaların büyük çoğunluğunun nicel araştırma yöntemi olarak tasarlandığı ve bu araştırmalarda anket tekniğinin kullanıldığı tespit edilmiştir. Buna ek olarak, turistlerin veya yerel halkın destinasyona yönelik algılarının belirlenmesi amacıyla görüşme formu hazırlanarak nitel araştırma yöntemi ile daha fazla çalışma yapılabilir.

Destinasyon imajı ile ilgili lisansüstü tezlerin çoğunlukla yüksek lisans tezi olarak hazırlandığı saptanmıştır. Bu nedenle, özellikle doktora düzeyinde bu alan ile ilgili gelecek dönemlerde

daha fazla lisansüstü tezin hazırlanması için öğrencilerin ve öğretim üyelerinin konu hakkında bir tasarrufu olabilir.

Destinasyon imajı ile ilgili lisansüstü tezlerde örneklem grubu olarak büyük çoğunlukla turistlerin seçildiği tespit edilmiştir. Ancak, gelecekte yapılacak olan araştırmalarda yerel halkın veya yerel yöneticilerin araştırmalara daha fazla dahil edildiği çalışmalar yapılabilir. Bu durum, araştırma kapsamındaki destinasyona yönelik imajın toplumun farklı kesimler tarafından ne şekilde algılandığını belirlemek açısından önem arz etmektedir.

Araştırma kapsamında İstanbul şehrinin gerek veri toplamada gerekse destinasyon imajının ölçülmesinde lisansüstü tezlere daha sık olarak konu olduğu görülmüştür. Gelecekteki araştırmalarda, Türkiye'nin farklı coğrafi bölgelerinde farklı özellikleri kapsamında önemli turistik değerleri olan şehirlerin de destinasyon imajının ölçüleceği çalışmalar yapılabilir.

Destinasyon imajı ile ilgili lisansüstü tezleri bibliyometrik analiz yöntemiyle inceleyerek konunun gelişim sürecini ortaya koyması nedeniyle bu çalışmanın ulusal alan yazına katkı sağlaması beklenmektedir. Yükseköğretim Kurumu Ulusal Tez Merkezi veri tabanında sadece erişim iznine sahip lisansüstü tezlerin araştırma kapsamına dahil edilmesi ve yalnızca destinasyon imajı konulu lisansüstü tezlerin incelenmesi araştırmanın sınırlılıklarını oluşturmaktadır. Bu çalışma ile ilgili gelecekteki araştırmacılara; destinasyon imajı konusunda hazırlanan makale veya bildirileri bibliyometrik analiz yöntemiyle değerlendirmeleri, destinasyon kişiliği ile destinasyon seçimi gibi kavramlarla ilgili daha önce yapılan çalışmaları bibliyometrik parametreler doğrultusunda incelemeleri ve destinasyon imajı ile ilgili bibliyometrik analiz yöntemiyle incelenen uluslararası alan yazındaki çalışmalarda hangi parametrelerin kullanıldığını belirleyerek, aynı alanda ulusal alan yazında gerçekleştirilen çalışmalarda kullanılan parametrelerin karşılaştırılmasını amaçlayan bir çalışma yapabilmeleri öneri olarak sunulabilir.

### Etik Beyan

Bu çalışmada kullanılan bibliyometrik analiz yöntemi için etik kurul iznine ihtiyaç yoktur. Aksi bir durumun tespiti halinde TO&RE Dergisinin hiçbir sorumluluğu olmayıp, tüm sorumluluk çalışmanın yazarına aittir

### Yazar Katkı Beyanı

Yazarın katkı oranı %100'dür.

### Çıkar Beyanı

Tek yazarlı olan bu çalışmada çıkar çatışması yoktur.

### Kaynakça

- Akyurt, H., & Atay, L. (2009). Destinasyonda İmaj Oluşturma Süreci. *Aksaray Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 1(1), 1-14.
- Al, U. & Coştur, R. (2007). Türk Psikoloji Dergisi'nin Bibliyometrik Profili. *Türk Kütüphaneciliği*, 21(2), 142-163.
- Al, U. & Soydal, İ. (2012). Dergi Kendine Atfının Etkisi: Energy Education Science and Technology Örneği. *Türk Kütüphaneciliği*, 26(4), 699-714.
- Artuğer, S., & Çetinsöz, B. C. (2014). Destinasyon İmajı ile Destinasyon Kişiliği Arasındaki İlişkiyi Belirlemeye Yönelik Bir Araştırma. *İşletme Araştırmaları Dergisi*, 6(1), 366-384.
- Aslan, M. (2021). İş Yaşam Dengesi Üzerine Bir Araştırma: Lisansüstü Tezlerin Bibliyometrik Analizi. *İşletme Araştırmaları Dergisi*, 13(3), 2623-2633.
- Atay, L. (2003). Destinasyon Pazarlaması Yönetimine İlişkin Stratejik Bir Yaklaşım. *Dokuz Eylül Üniversitesi İşletme Fakültesi Dergisi*, 4(2), 144-158.
- Atay, L. (2003). *Turistik Destinasyon Pazarlaması ve Bir Alan Uygulaması*, Yayınlanmamış Doktora Tezi, Dokuz Eylül Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, İzmir.
- Avcıkurt, C. (2004). Ülke İmajı ve Turizm İlişkisi – Türkiye Örneği: Turistik Yerlerin (Destinasyonların) Pazarlanması. *Haftasonu Turizm Konferansı (IX)*, 17-19 Ekim 2004, ss.1-17, Erciyes Üniversitesi, Nevşehir.
- Ayaz, N., & Türkmen, B. M. (2018). Yöresel Yiyecekleri Konu Alan Lisansüstü Tezlerin Bibliyometrik Analizi. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 2(1), 22-38.
- Aydın, B. (2017). Yükseköğretim Kurulu Tez Merkezinde (Yöktez) Yiyecek İçecek İşletmeciliği Alanında Kayıtlı Bulunan Tezlerin Bibliyometrik Analizi. *Disiplinlerarası Akademik Turizm Dergisi*, 2(1), 23-38.
- Aydın, B. & Aksöz, O. E. (2019). Destinasyon Alanında Yayınlanmış Lisansüstü Tezlerin Bibliyometrik Profili. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(1), 615-636.
- Aylan, S., & Kaya, İ. (2020). Bir Hüzün Turizmi Destinasyonu Olarak Ulucanlar Cezaevi Müzesi Ziyaretçilerinin Elektronik Yorumlarının İçerik Analizi. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(1), 488-504.
- Ball, R. (2017). *An Introduction to Bibliometrics: New Development and Trends*, Chandos Publishing.
- Baloğlu, S. & McCleary, K. W. (1999). A Model of Destination Image Formation. *Annals of Tourism Research*, 26(4), 868-897.
- Beerli, A., & Martin, J. D. (2004). Factors Influencing Destination Image. *Annals of tourism research*, 31(3), 657-681.
- Beerli, A. & Martin, J. D. (2004). Tourists' Characteristics and The Perceived Image of Tourist Destinations: A Quantitative Analysis—A Case Study of Lanzarote, Spain. *Tourism Management*, 25(5), 623-636.
- Broadus, R. N. (1987). Toward A Definition of "Bibliometrics". *Scientometrics*, 12(5), 373-379.
- Buhalis, D. (2000). Marketing The Competitive Destination of The Future. *Tourism Management*, 21(1), 97-116.
- Cai, L. A. (2002). Cooperative Branding for Rural Destinations. *Annals of Tourism Research*, 29(3), 720-742.
- Cevizkaya, G., İlsay, S. & Avcıkurt, C. (2014). Turizm Alan Yazınında Engelliler ile İlgili Çalışmaların Bibliyometrik Profili 2000-2013. *Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi*, (2), 101-108.
- Cho, B. H. (2000). Destination. *Encyclopedia of tourism*, 1, 144-145.

- Crompton, J. L. (1979). An Assessment of the Image of Mexico as a Vacation Destination and the Influence of Geographical Location upon that Image. *Journal Of Travel Research*, 17(4), 18-23.
- Çiçek, H., Demirel, M., & Onat, O. K. (2010). İşletmelerin Web Sitelerinin Değerlendirilmesine İlişkin Bir Araştırma: Burdur İli Örneği. *Süleyman Demirel Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 15(3), 187-206.
- Çokal, Z. (2019). *Turist Rehberlerinin Performansının Destinasyon İmajına Etkisinde Etik Davranışlarının Düzenleyici Rolü: Nevşehir Örneği*, Doktora Tezi, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Nevşehir.
- Day, J., Skidmore, S., & Koller, T. (2002). Image Selection in Destination Positioning: A New Approach. *Journal of vacation marketing*, 8(2), 177-186.
- Demirbulut, Ö. G., & Dinç, N. T. (2017). Sürdürülebilir Turizm Konulu Lisansüstü Tezlerin Bibliyometrik Profili. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 14(2), 20-30.
- Duran, G., & Çelikkaya, S. (2019). Türkiye'de Lojistik Üzerine Yapılmış Lisansüstü Tezlerin Bibliyometrik Analizi. *GÜ İslahiye İibf Uluslararası E-Dergi*, 3(3), 152-167.
- Eker, N. (2021). *İkonaların Algılanan Değerinin Destinasyon İmajı ve Davranışsal Niyete Etkileri: Kapadokya Örneği*, Doktora Tezi, Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Sakarya.
- Eksi, O., Cesur, Z. & Güven, T. (2022). Destinasyon Pazarlamasının Görsel Haritalama Tekniği ile Bibliyometrik Analizi. *Çatalhöyük Uluslararası Turizm ve Sosyal Araştırmalar Dergisi*, (8), 136-147.
- Erdoğan, H. (1996). *Uluslararası Turizm*. Uludağ Üniversitesi Basımevi. Bursa
- Gallarza, M. G., Saura, I. G., & Garcia, H. C. (2002). Destination Image: Towards A Conceptual Framework. *Annals of tourism research*, 29(1), 56-78.
- Geray, H. (2004). *Toplumsal Araştırmalarda Nicel ve Nitel Yöntemlere Giriş: İletişim Alanından Örneklerle*. Siyasal Kitabevi. Ankara.
- Gövce, M., Özdoğan, O. N. & Şimşek, U. (2018). Destinasyon Pazarlamasında Gastronominin Rolü: Bibliyometrik Bir Analiz. *International Gastronomy Tourism Studies Congress*, 20-22 Eylül 2018, Kocaeli.
- Güleç, E. (2020). *Elazığ Gastronomik Kimliğinin Destinasyon İmajı Açısından Değerlendirilmesi*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bilim Dalı, Ankara.
- Hotamışlı, M. & Erem, I. (2014). Muhasebe ve Finansman Dergisi'nde Yayınlanan Makalelerin Bibliyometrik Analizi. *Muhasebe ve Finansman Dergisi*, (63), 1-20.
- Hussain, A., Fatima, N. & Kumar, D. (2011). Bibliometric Analysis Of The 'Electronic Library' Journal (2000-2010). *Webology*, 8(1), 1-8.
- Karataş, T. Ö. (2022). *Coğrafi İşaretlemenin Destinasyon İmajı Üzerindeki Etkisinin Analizi: İzmir İli Örneği*, Yayınlanmamış Doktora Tezi, İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, İstanbul.
- Kastenholz, E. (2002). *The Role and Marketing Implications of Destination Images on Tourist Behaviour: The Case of Northern Portugal*, Doctoral Dissertation. Universidade de Aveiro, Portugal.
- Kaşlı, M. & Yılmazdoğan, O. C. (2012). İmajın Turistik Talebe Etkisi: Eskişehir Örneği. *Sosyal ve Beşeri Bilimler Dergisi*, 4(2), 199-209.
- Ker, M. (1998). Profesyonel İmajın, İmaj Yönetimi Kapsamında Yeri ve Önemi. *Pazarlama Dünyası*, 12(71), 25-28.
- Keskin, E. (2021). *Destinasyon Pazarlaması Açısından Destinasyon İmajı ve Kış Turizmi: Yıldız Dağı Örneği*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Erciyes Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Halka İlişkiler ve Tanıtım Anabilim Dalı, Halka İlişkiler ve Tanıtım Bilim Dalı, Kayseri.
- Kılıç, B., & Akyurt, H. (2011). Destinasyon İmajı Oluşturmada Hüzün Turizmi: Afyonkarahisar ve Başkomutan Tarihi Milli Parkı. *Gaziantep University Journal of Social Sciences*, 10(1), 209-232.
- Köşker, H. (2020). Coğrafi İşaret Konusunda Yazılmış Lisansüstü Tezlerin Bibliyometrik Analizi. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 10(4), 775-787.
- Martínez, M. A., Cobo, M. J., Herrera, M., & Herrera-Viedma, E. (2015). Analyzing The Scientific Evolution of Social Work Using Science Mapping. *Research on social work practice*, 25(2), 257-277.
- Maxqda, (Eylül, 2022). Erişim Adresi: <https://www.maxqda.com/tr> (Erişim Tarihi: 14.09.2022).
- Okubo, Y. (1997). *Bibliometric indicators and analysis of research systems: Methods and examples*. OECD Science, Technology and Industry Working Papers. Organisation for Economic Co-operation and Development: Paris.
- Özdemir, G. (2007). *Destinasyon Yönetimi ve Pazarlama Temelleri İzmir İçin Bir Destinasyon Model Önerisi*, Yayınlanmamış Doktora Tezi, Dokuz Eylül Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, İzmir
- Özdemir, G. (2014). *Destinasyon Yönetimi ve Pazarlaması*. Detay Yayıncılık. Ankara.
- Pike, S. (2004). *Destination Marketing Organizations: Bridging Theory and Practice (Advances in Tourism Research)*. Elsevier. UK.
- Pike, S. (2008). *Destination Marketing: An Integrated Marketing Communication Approach*, Elsevier. UK.
- Ryan, C. (2003). *Recreational Tourism: Demands and Impacts*, Channel View Publications. Clevedon.
- Saltık, İ. A. (2020). Turist Rehberliği Konulu Ulusal Lisansüstü Tezlerin Bibliyometrik Profili (1989-2018). *Çankırı Karatekin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 11(1), 45-69.
- San Martín, H., & Del Bosque, I. A. R. (2008). Exploring The Cognitive-Affective Nature of Destination Image and The Role of Psychological Factors in Its Formation. *Tourism management*, 29(2), 263-277.
- Sünnetçioğlu, A., Yalçınkaya, P., Olcay, M., & Okan, Ş. (2017). Turizm Alanında Yazılmış Olan Gastronomiye İlişkin Tezlerin Bibliyometrik Profili. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2), 345-354.
- Şahin, E., Akdağ, G., Çakıcı, C., & Onur, N. (2018). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dallarında Yayınlanan Tezlerin Bibliyometrik Analizi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek1), 30-41.
- Şakar, G. D. & Cerit, A. G. (2013). Uluslararası Alan İndekslerinde Türkiye Pazarlama Yazını: Bibliyometrik Analizler ve Nitel Bir Araştırma. *Atatürk Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi*, 27(4), 37-64.
- Tarakçıoğlu, S., & Aydın, İ. (2003). Yunanistan, İtalya ve Mısır Ülkelerinin İmajlarının Türkiye'de Faaliyet Gösteren A Grubu Seyahat Acentaları Tarafından Algılanması: Amprik Bir Uygulama. *Gazi Üniversitesi Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi*, 1, 1-24.
- Taşçı, A. D., & Gartner, W. C. (2007). Destination Image and Its Functional Relationships. *Journal of travel research*, 45(4), 413-425.

- Taşkın, M., & Akçay, S. (2019). Torunlarına Bakan Büyükannelerin Deneyimlerine İlişkin Nitel Bir Araştırma. *Toplum ve Sosyal Hizmet*, 30(2), 583-606.
- Temizkan, R. (2005). *Turist rehberlerinin Türkiye imajını algulamaları*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Mustafa Kemal Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Anabilim Dalı, Hatay.
- Tolongüç, A. (1992). Tanıtım ve İmaj. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(2), 11-19.
- Türk Dil Kurumu (TDK), (Ağustos, 2022). *Destinasyon Nedir?* Erişim Adresi: [www.sozluk.gov.tr](http://www.sozluk.gov.tr) (Erişim Tarihi: 04.08.2022).
- Ulama, Ş. (2015). Turizm Tanıtım Broşürlerinde Destinasyon İmajı Analizi: Türkiye Örneği. *Bartın Üniversitesi İİBF Dergisi*, 6(11), 231-246.
- Ünal, A. (2020). Destinasyon Konulu Lisansüstü Tezlerin Bibliyometrik Analizi, In V. *International Conference on Multidisciplinary Sciences (ICOMUS)*, 28-30 Mayıs 2020, ss. 39-51, Türkiye.
- Ünal, A., & Bayar, S. B. (2020). Türkiye'de Destinasyon Konusunda Yayınlanmış Lisansüstü Tezlerin Bibliyometrik İncelenmesine Yönelik Bir Araştırma. *Karadeniz Sosyal Bilimler Dergisi*, 12(22), 237-250.
- Üner, M. M., Güçer, E., & Taşçı, A. (2006). Türkiye Turizmde Yükselen Destinasyon Olarak İstanbul Şehrinin İmajı. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 17(2), 189-201.
- Yarışlı, G. Y. (2007). *Destinasyon İmajı ve Trabzon Yöresine Dönük Bir Çalışma*, Yüksek Lisans Tezi, Başkent Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İşletme Anabilim Dalı, İşletme Yönetimi Bilim Dalı, Ankara.



# Tourism and Recreation

<https://dergipark.org.tr/tourismandrecreation>

E-ISSN: 2687-1971

## Erzincan yöre mutfağının vejetaryen mutfağı kapsamında incelenmesi

### Investigation of Erzincan regional cuisine in the scope of vegetarian cuisine

Seyhan Özdokur

Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi, Turizm ve Otelcilik Meslek Yüksekokulu, Aşçılık Programı, seyhan.ozdokur@erzincan.edu.tr, ORCID: 0000-0002-9495-5611

#### MAKALE BİLGİSİ/ARTICLE INFO

Araştırma / Research Article

Anahtar Kelimeler:

Gastronomi, Yöresel Mutfak, Gastronomi Turizmi, Vejetaryen, Erzincan

Key Words:

Gastronomy, Local Cuisine, Gastronomy Tourism, Vegetarian, Erzincan

Gönderme Tarihi/Received Date:

25.06.2022

Kabul Tarihi/Accepted Date:

24.10.2022

Yayınlanma Tarihi/Published Online:

31.12.2022

DOI:

[10.53601/tourismandrecreation.1135793](https://doi.org/10.53601/tourismandrecreation.1135793)

#### ÖZET

Gastronomi turizmine olan ilginin giderek artmasıyla beraber, turistler tarafından yöresel yemekler, daha fazla talep görmeye başlamıştır. Turistlerin değişen talepleri doğrultusunda, yöresel ürünlerin tanıtımı ve üretim yerlerinin artması kaçınılmaz hale gelmiştir. Günümüzde birçok şehirde kendi yörelerine ait mutfak kültürlerini turistlerin ihtiyacına sunarak hem destinasyonlarının tanınmasını hem de ürünlerinin pazarlanmasını sağlamaktadır. Bu çalışmada, Erzincan ili destinasyonun yöresel mutfak kültürünün, vejetaryen mutfak kültüründe kullanılabilecek yöresel yemekleri incelenmiş ve Erzincan mutfağında bulunan vejetaryen yemekleri ön plana çıkarılarak yöresel ürünlerin pazarlanmasına, tanınmasına ve turizmin gelişmesine katkı sağlanması amaçlanmıştır. Çalışmada nitel araştırma yaklaşımlarından, yazılı ve doküman inceleme yöntemi seçilmiş ve doküman taraması yapılmıştır. Ayrıca fotoğraflarla beraber yemeklerin yapıldığı ile ilgili bilgiler verilmiştir. Erzincan yöresel yemeklerinin birçoğunun, vejetaryen beslenmeye uygun olduğu görülmüştür. Erzincan ilinde yöresel yemek yapan restoranların sayıca az olması, turistlere yönelik üretimin yapılmaması, vejetaryen mutfağına ilginin neredeyse hiç olmaması şehrin eksikleri arasında olduğunu göstermektedir.

#### ABSTRACT

With the increasing interest in gastronomic tourism, local dishes have started to be demanded more and more by tourists. In line with the changing demands of tourists, the promotion of local products and the increase in production areas have become inevitable. Today, in many cities, by offering the culinary cultures of their own regions to the needs of the tourists, it provides both the recognition of their destinations and the marketing of their products. In this study, the regional cuisine of the Erzincan province destination, the local dishes that can be used in the vegetarian cuisine culture were examined and it was aimed to contribute to the marketing, recognition and development of tourism by highlighting the vegetarian dishes in the Erzincan cuisine. In the study, among the qualitative research approaches, written and document analysis methods were selected, and text-based documents were examined. In addition, information about recipes and preparations is given along with photographs. It has been observed that many of the local dishes of Erzincan are suitable for vegetarian nutrition. However, it can be said that there are very few restaurants serving local food in the province of Erzincan, there is no production for tourists, and almost no interest in vegetarian cuisine is among the shortcomings of the city.

## 1. Giriş

Bir toplumun yemek pişirme sanatı, beslenme biçimi ve kültürü, eski çağlara kadar uzanmaktadır (Freedman, 2008). Gıda, tarihi çağlardan günümüze kadar sosyal dönüşümün, jeopolitik rekabetlerin, savaşların vb. birçok olayın katalizörü olmuştur (Ayyıldız & Türker, 2021). Yemek tercihleri ırk, sınıf, yaş ve cinsiyet gibi etmenlere göre belirlenirken, kimin ne yiyeceği veya ne zaman yiyeceği baskın olan gruplar tarafından belirlenmiştir (Sezgin & Ayyıldız, 2019). Bazı yiyecekler ise, bazı kişilere ve gruplara ait olmuştur. Örneğin; Hristiyanlık, eti şehvete teşvik eden bir yiyecek olarak düşündüğünde, halk tarafından tüketilen fakat manastırlarda yasaklanan gıdalar arasına alınmıştır. Fakat sebzelere yönelik bir

açıklama yapılmamıştır. Hatta sebzelerin, köylüler tarafından tüketilmesinin daha uygun olacağı düşünülmüştür (Freedman, 2008). Bundan dolayı yaşanan coğrafya bir toplumun hangi gıdaları tüketip tüketemeyeceğini belirleyen etmenlerden biri olmuştur. Örneğin; Ege Bölgesi'nde çok sayıda doğal ot yetişmektedir. Bu da menülerde, ot yemeklerinin ve mezelerin fazlasıyla yer alması sağlamaktadır. Bu yüzden her yörenin turizme hizmeti farklılaşmaya ve böylelikle gastronomi turizmini canlandırmaya başlamıştır (Sezgin & Ayyıldız, 2019). Ülkemizde gastronomi turizmi giderek ilgi odağı haline gelmiştir. Bu sebeple bölgeler ve şehirler gastronomi turizmini kullanarak, şehir hareketliliğini aktifleştirmeye başlamışlardır. Dünya Turizm Örgütü verilerine göre, turizme katılanların genellikle, kitle turizmi kapsamında hareket ettikleri

\* Sorumlu yazar /Corresponding author.

Öğretim Görevlisi ,Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi, Turizm Ve Otelcilik Meslek Yüksekokulu, Aşçılık Programı, seyhan.ozdokur@erzincan.edu.tr, ORCID: 0000-0002-9495-5611

görülmektedir. Turizm işletmeleri, kitle turizmüne yönelik ürün ve hizmet sundukları için vegan/vejetaryen turistlere yönelik ürün ve hizmet sunumunu göz ardı etmemektedirler. Dolayısıyla işletmelerin bu istek ve ihtiyaçların farkında olmalarının önemli olduğu yadsınamaz bir gerçektir. Türkiye Vejetaryenler ve Vegan Derneği'nin (2014) verilerine göre, dünyada vegan ve vejetaryen sayısının en fazla Hindistan'da olduğu belirtilmektedir; bunun dışında Almanya (%8-9), Tayvan (%10), İtalya (%6-7) ve Brezilya'da (%8)'da oranların yüksek olduğu görülmektedir (Türkiye Vejetaryenler ve Vegan Derneği, 2014). Türkiye Vejetaryenler ve Vegan Derneği (2021) incelendiğinde, Türkiye'de vegan ve vejetaryenlerin dışarıda yemek yiyebilecekleri sadece 5 il ile sınırlı kaldığı görülmektedir. Hızla artan eğilimlerden bir tanesi olan vejetaryenizm/veganizmin konaklama işletmelerince kabullenilmesi ve buna uygun hizmetlerin ve ürünlerin sunulmasıyla birlikte, turizm sektöründe "vegan/vejetaryen otel" kavramı ortaya çıkmıştır. Dünyada ilk kurulan "Vejetaryen Oteller Birliği" de bu kavramın yansımasıdır (Dilek, 2018). Bununla beraber sebze ağırlıklı beslenmenin artması ile gıda ve tüketici ürünlerinin, organizasyonların, restoranların, dergilerin, yemek kitaplarının vb. birçok sektöründe canlanma sağlanmıştır (İkiz & Solunoğlu, 2018). Son yıllarda yöresel ürünlere olan ilgi artmakla beraber, ürünleri korumaya yönelik eylemlerde başlatılmıştır. Bu değerler turizm kazandırıldığında hem markalaşma gerçekleştirilmiş olacak hem de rekabet ortamı oluşturularak marka değerleri ön plana çıkacaktır. Özellikle benzer şehirler, markalaşma sürecini tamamlayıp marka şehri olmak için çaba sarf etmektedir. Yöresel ürünler ile gündeme gelmek en güzel yollardan biridir. Özellikle gastronomi turizmi için yöresel ürünler giderek önem kazanmaktadır (Orhan, 2021). Yöresel mutfakların somut olmayan kültürel mirasımızın bir parçası olduğu bilinmektedir. Ayrıca bölgeler için kimlik oluşturarak yer duygusunu sağlamakta ve turistik deneyimlere katkıda bulunmaktadır (Sezgin & Onur, 2017). Erzincan ilinin yöre mutfağındaki zenginliğin sebebi geçiş güzergahında bulunmasından kaynaklanmaktadır. Fakat bu mirasın potansiyelinin farkında olunamaması Erzincan ilinin turizme kazandırılmamasına neden olmaktadır (Orhan, 2021). Açıklamalar doğrultusunda bu çalışmada, Erzincan iline ait yöresel yemeklerin vejetaryen mutfağı kapsamında değerlendirilmesi amaçlanmıştır. Bu kapsamda konu ile ilgili literatür taraması yapılmış ve ilin vejetaryen mutfağında değerlendirilebilecek yöresel yemekleri açıklanmıştır. Elde edilen bulgular doğrultusunda öneriler getirilmiştir.

Bu çalışmada, Erzincan ilinin markalaşmasının hızlandırılması amaçlanmaktadır. Türk mutfağı denildiğinde yağlı, kalorisi yüksek, sağlık açısından zararlı ve et ürünlerinin yoğun olduğu bir beslenme şekli düşünülmektedir. Türkiye'yi ziyaret eden turistlerin kebab, döner ve lahmacuna yöneliyor olmaları bu düşüncüyü doğrular niteliktedir. Türk mutfağının sahip olduğu çeşitlilik ve sağlıklı yemekleri ile vejetaryen mutfağına öncülük edecek nitelikte olduğu düşünülmektedir (İlban vd., 2021). Erzincan'a özgün yöresel mutfak kültürü öğelerinin vejetaryen beslenmesinde tercih etmiş turistlerin seçeneklerinin artırılması ve gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesi ve böylece şehrin markalaşması için yapılması

gerekenler dile getirilmeye çalışılmıştır. Hem yerel vejetaryenler için hem de turist olarak Erzincan'ı ziyaret etmek isteyen vejetaryenler için önemli bir noktaya değinilmek istenmiştir.

## 2. Kavramsal Çerçeve

### 2.1. Vejetaryenlik

Vejetaryenliğin ortaya çıkışı ile ilgili kesin bilgiler bulunmamaktadır. İlk insanların bitkisel ağırlıklı beslenme kültürlerinin olduğu bilinmektedir. İnsanların, hayvanları yemeye başlamasının sebepleri arasında, kuraklık, kışın meyve bulamama ve iklim değişikliklerine adapte olamama gibi etmenlerin olduğu düşünülmektedir. Ayrıca ateşin bulunmasıyla beraber et tüketiminin de arttığı düşünülmektedir (Yalanız & Parlak, 2018). Tarihte bilinen ünlü vejetaryenler arasında Yunan filozof Pisagor, Leonarda Da Vinci, Sokrates, Eflatun, Homeros ve Albert Einstein bulunmaktadır. Birçok eski vejetaryen ve vegan üyelerinin, vejetaryenliği, ahlaki sebepler ve hayvanlara duydukları merhamet sonucu kabul ettikleri görülmektedir. Günümüzde ise birçok kişi sağlığa faydasından dolayı vejetaryen beslenmeyi tercih etmektedir. Son zamanlarda yapılan çalışmalar, vejetaryen ve vegan diyetlerinin kronik rahatsızlıkları önlediğini ortaya koymaktadır (Bozkurt & Düzce, 2021). Amerikan Diyetetik Derneği, lakto-vejetaryen, vegan ve lakto-ovo vejetaryen diyetlerin hamilelikte dâhil tüm durumlara uygun olduğunu, bebeklerin, çocukların ve ergenlerin de gıda ihtiyaçlarını karşılayacak bir beslenme türü olduğunu açıklamıştır (İkiz & Solunoğlu, 2018). Ayrıca normal beslenme şeklinin, vejetaryen diyetle kıyaslandığında daha yüksek harcamalara neden olduğu belirlenmiştir (İkiz & Solunoğlu, 2018). Vejetaryenlik, hayvansal ürünlerin tüketilmemesi veya belirli hayvansal ürünlerinin isteğe bağlı olarak tüketilmesi olarak tanımlanmaktadır (Tunçay, 2018). Vejetaryen ise; sebze ve tahılları tüketen, hayvansal besinleri az miktarda tüketen veya hiç tüketmeyen bireyler olarak tanımlanmaktadır. Vejetaryenlik çoğunlukla Budist, Hindu ve Jain dinlerine inanan topluluklar tarafından kabul edilen bir beslenme şeklidir. Vejetaryen ve vegan diyetler geliştirmekte olan ülkelerde sağlık, ekolojik ve hayvanları koruma gibi birçok sebepten dolayı popüler hale gelmeye başlamıştır. Özellikle Hindistan'dan gelen göçlerle birlikte gelişmiş olan birçok ülkede vejetaryenlerin sayısında artış görülmektedir (Jamieson, 2017). Vejetaryen beslenmesinin birçok türü bulunmaktadır, fakat genel olarak vegan, kısmi vejetaryen, semi-vejetaryen, lakto-ovo vejetaryen veya lakto vejetaryen olarak sınıflandırılmaktadır (Tablo 1).

Özellikle bazı veganlar günlük hayatta hayvansal kaynaklı tekstil ürünlerini dahi kullanmamaktadır. Vegan beslenmede, ihtiyaç duyulan tüm gıdalar vücuda alınmaktadır. Dikkat edilmesi gereken temel besinler, protein, kalsiyum, demir ve B12'dir. Tüm bu besinleri, tam tahıllar, fasulye, kuru yemiş, meyve, sebze, birkaç takviye yiyecek ve vitamin ile almak mümkündür. Vegan beslenme sadece beslenmeyle alakalı olmadığından dolayı çevreye, yaşama ve hayata karşı daha hassas düşünceler barındırmaktadır. Bu düşüncelerden bazıları, gıda adaletsizliğini ortadan kaldırmak, su kıtlığına, hava kirliliğine ve hayvanların kıyafet üretiminde kullanılmasına engel olmaktadır (Jamieson, 2017).

**Tablo 1:** Vejetaryen Çeşitleri

|                            |   |
|----------------------------|---|
| Polo-Vejetaryen Diyet      | Kanatlı etlerle beraber bitkisel kaynaklı ürünlerde tüketilmektedir (Özcan & Baysal, 2016).   |
| Fruitarianlar              | Sadece meyve grubuna dahil olan sebzeler ve meyvelerle ile kabuklu yemişler tüketilmektedir (Özcan & Baysal, 2016).   |
| Makrobiyotik               | Diyet, tahıllardan ve taneli gıdalar oluşmaktadır (Özcan & Baysal, 2016).   |
| Pesko-Vejeteryanlar        | Bu diyetle süt ve süt ürünleri ile beraber balık ve yumurta da tüketilmektedir (Ayyıldız & Sezgin, 2021).   |
| Semi-Vejetaryen Diyet      | Diyet bitkisel kaynaklı gıdalar tüketilmektedir. Ayrıca az miktarda su ürünleri ve kanatlı etleri tüketilmektedir. Süt ve süt ürünleri ile yumurta da tüketebilmektedirler (Ayyıldız & Sezgin, 2021). |
| Ovo-Vejetaryen Diyet       | Sadece yumurta ve bitkisel kaynaklı gıdalar bulunmaktadır (Ayyıldız & Sezgin, 2021).  |
| Lakto Vejetaryen Diyet     | Bu beslenme şeklinde sadece süt ve süt ürünleri ile bitkisel kaynaklı gıdalar bulunmaktadır (Ayyıldız & Sezgin, 2021).  |
| Vegan Diyeti               | Bir vegan sert bir vejetaryendir. Et ürünleri, süt ve süt ürünleri, hayvansal gıdalar, yumurta ve bal benzeri gıdalar tüketilmemektedir (Jamieson, 2017).   |
| Lakto-Ovo Vejetaryen Diyet | Bitkisel kaynaklı gıdalar, yumurta ve süt ürünleri bu beslenme şeklinde yer almaktadır (Ayyıldız & Sezgin, 2021).   |

Not: Tablo araştırmacı tarafından oluşturulmuştur.

## 2.2. Erzincan Mutfağının Özellikleri

Tarihsel süreçte birçok medeniyete ev sahipliği yapmış Erzincan'ın zengin tarihi mutfağına da yansımıştır. Et ve et ürünlerinden yapılan yemekler, süt ve süt ürünlerinden elde edilen yemekler, buğday grubu ürünler ve meyve sebze ile hazırlanan yöresel yemekler, Erzincan halkı tarafından tüketilmektedir. Erzincan'ın eski evlerinde bulunan mutfaklar, iç mutfak ve dış mutfak olmak üzere iki bölüme ayrılmıştır. Dış mutfak bölümü genellikle yaz aylarında ve ekme yapımı için kullanılmaktadır. İç mutfak bölümü ise kış aylarında kullanılmakta ve yemekler burada pişirilmektedir (Başar & Silahşör, 2019). Erzincan Yöresinde geleneksel beslenme şekli halen etkinliğini sürdürmektedir. Erzincan halkının beslenme temelinin hayvansal ürünler ile buğday ve buğday ürünleri oluşturmaktadır. Tarhana, bulgur, yarma, dövme ve erişte en çok tüketilen ürünler arasındadır. Özellikle bulgur, birçok yemek yapımında kullanılmaktadır. Kışık olarak nitelendirilen besinler yöre halkının yaşamında önemli bir yer kaplamaktadır. Bulgur, gendime, tarhana, yarma ve erişte kış için hazırlanan ürünler arasındadır (Şen & Silahşör, 2018). Yöre mutfağı zengin bir yemek kültürüne sahiptir ve bu yemeklerin çoğunluğunu hamur işleri oluşturmaktadır. Kesme çorba, eşgili ve yaprak sarma, başlıca yemekleri arasındadır. Ayrıca tatlılar ve özellikle kete ile su böreği, en çok tüketilen hamur işlerindedir (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2022). Erzincan yöresel mutfağında bulunan yöre yemeklerinden tüm vejetaryen beslenme çeşitlerine uygun olanlar seçilerek aşağıda belirtilmiştir (Güneş & Alagöz, 2013).

Tablo 2'de Erzincan yöre yemekleri arasından vejetaryen beslenmesine uygun olan (vegan beslenme hariç) yemekler seçilip derlenmiştir.

**Tablo 2:** Vejetaryen Beslenmesine Uygun Erzincan Yemekleri

| Erzincan Yöre Yemekleri |                 |                   |                  |              |
|-------------------------|-----------------|-------------------|------------------|--------------|
| Herle                   | Fasulyeli Çorba | Babukko           | Kus Kus          | Hıngel       |
| Kasefe                  | Purmut          | Katıklı Aş        | Papara           | Pesküten Aşı |
| Haşıl                   | Çökelek Piyazı  | Patates Mıhlaması | Etsiz Sulu Köfte |              |

Not: Tablo araştırmacı tarafından oluşturulmuştur.

## 3. Yöntem

Vejetaryen beslenmede yapılan yemeklerin kısıtlı kalması ve çeşitliliği artırmanın zor olmasından dolayı Erzincan yöresel yemekleri arasından (Güneş & Alagöz, 2013) vejetaryen çeşitlerinin tamamına uygun yemekler seçilmeye çalışılmış ve ortaya çıkarılması amaçlanmıştır. Çalışma, nitel araştırma yöntemlerinden doküman tarama yöntemine uygun olmasından dolayı bu araştırma yöntemi seçilmiştir. Doküman analizi, yazılı belgelerin içeriğini sistematik olarak ve titizlikle analiz etmek için kullanılan bir nitel araştırma yöntemidir. Doküman analizi, tüm belgeleri incelemek ve değerlendirmek için kullanılan sistematik bir yöntemdir. diğer yöntemler gibi Nitel araştırmada kullanılan doküman analizi de anlam çıkarmak, ampirik bilgi geliştirmek, ilgili konu hakkında bir anlayış oluşturmak için verilerin yorumlanmasını ve incelenmesini gerektirmektedir. bir araştırmacının müdahalesi olmadan kaydedilmiş metinlere ve resimlere doküman denilmektedir. Çalışmada kullanılacak doküman çeşitleri; program detayları, toplantı tutanakları, reklamlar, katılım kayıtları, radyo TV program senaryoları, anket verileri, ajandalar, kılavuzlar, davetiyeler ve broşürler kitap, günlükler, dergiler, program kayıtları, mektuplar, notlar, muhtıralar, haritalar, çeşitli kamu kayıtları, gazeteler, sanat eserleri, çizelgeler, örgütsel raporlar, not defterleri, fotoğraf albümleri vb. olup; araştırmalarda kullanılmak üzere araştırmacılara veri sağlamaktadır (Kıral, 2020). Nitel araştırma yönteminde evren ise, araştırmacının incelediği ve araştırdığı olguları bünyesinde bulunduran sosyal grupları, insan toplulukları ve çok çeşitli olay ve olgulardır. Evren , bir ülkeyi, bir şehri, bir kıtayı veya bir kurumu ifade edebilir. Hatta yaş, cinsiyet, ırk, meslek grubu, medeni durum gibi demografik özellikleride içeren yığınlar evreni oluşturabilir

(Baltacı, 2018). Evren seçimini belirledikten sonra araştırma yöntemi doğrultusunda örnekleme belirlemek için amaçlı kastı örnekleme yöntemi ile örnekleme belirlenmiştir. Araştırma evreni olarak Türkiye seçilmiş, amaçlı kastı örnekleme olarak Erzincan ili seçilmiştir. Erzincan iline ait yöresel yemekler arasından kırmızı et içermeyen yemekler çıkartılarak vejetaryen beslenmeye uygun olan reçetelerin taranıp gün yüzüne çıkarılması amaçlanmıştır. Erzincan mutfağında bulunan yemeklerin sebze, meyve ve hamur işi ağırlıklı olması vejetaryen beslenmesine de dahil edilebileceği öngörülmüştür. Çalışmada nitel araştırma yaklaşımlarından, aralık- mart ayları arasında nitel bir veri analizi yöntemi olarak doküman analizi yapılmıştır. Ayrıca internet kaynaklarından edinilen fotoğraflarla birlikte yemek tarifleri ve yapıları ile ilgili bilgiler verilmiştir. Yapılan araştırma sonucunda vejetaryenler için Erzincan mutfağına ait orijinal yapım yöntemleri birlikte vejetaryen beslenmeye yönelik yemek isimlerine ve örnek tariflere yer verilmiştir.

#### 4. Bulgular

Vejetaryen beslenmede tariflerin kısıtlı kalması, özellikle restoranlarda vejetaryen beslenmesine dikkat eden kişilerin zorluk çekmesi sebebi ile yöresel yemeklerin vejetaryen mutfağına kazandırılması gerekmektedir. Bu beslenme tarzını benimsemiş kişilerin dünya mutfağına yönelmelerine sebep olan bu durumu ortadan kaldırmak için çalışmaların daha da artırılması gerekmektedir. Erkan & Alagöz'ün (2013) yaptığı çalışmalarından, Erzincan yöresine ait olan yöresel yemeklerden dana, koyun vb. hayvanlar ile yapılan et yemekleri elenerek, Erzincan ilinde yapılan diğer tüm yemekler taranarak vejetaryen çeşitlerine uygun olanları derlenip tarifleri ile birlikte listelenmiştir.

##### 4.1. Vejetaryen Beslenmesine Uygun Erzincan Yöre Yemekleri

Erzincan yöresine ait yöre yemekleri tarandıktan sonra vejetaryen ve vegan beslenenler için uygun olan yemek tarifleri belirlenmiştir. Tarifler içerisinde hayvansal gıda olmayan ya da çok az bulunan tarifler seçilerek belirtilmiştir.



Şekil 1: Herle

*Kaynak: Güneş & Alagöz (2013)*

Herle'nin yapımında un, sıvı yağ, tuz, nane, karabiber, su, pul biber malzemeleri kullanılmaktadır. Hazırlanışı ise şu şekilde yapılmaktadır: Tereyağı tencereye konularak eritilir. Eriyen tereyağın üzerine un dökülerek kavrulmaya başlanır. Kahverengi rengini aldıktan sonra tencereye karabiber, tuz ve soğuk su eklenerek su kaynayınca kadar karıştırılır. Kaynadıktan sonra çorbanın üzerine isteğe bağlı olarak pul biber veya kuru nane eklenir ve sıcak servis edilir (Nefis Yemek Tarifleri, Sevilya Purtul, 2022).



Şekil 2: Kasefe

*Kaynak: Güneş & Alagöz (2013)*

Kasefe'nin yapımında şeker, kuru kayısı, su ve ceviz içi kullanılmaktadır. Hazırlanışı ise şu şekilde yapılmaktadır: Su, şeker ve kayısı bir tencerede orta ateşte 15 dk kadar kaynatılır. Kaynatılan kayısılar süzülerek servis tabaklarına alınır. Servis etmeden önce kızdırılmış yağ dökülür. Orijinal tarifi tereyağı içermektedir. Tercihe göre yağ kullanımı değiştirilebilir (Youtube, Vegan Teacher, 2022).



Şekil 3: Haşıl

*Kaynak: Güneş & Alagöz (2013)*

Haşıl'ın yapımında pıt pıt (ince bulgur), sıvı yağ, un, tuz, su gibi malzemeleri kullanılmaktadır. Hazırlanışı ise şu şekildedir: Un ile bir bardak su bir kap içerisinde iyice karıştırılır. Daha sonra herhangi bir tencerede 1 litre su içerisine pıt pıt pişirilir. Daha önce hazırlanan unlu karışım ve tuz da tencereye



eklenerek 10 dk daha pişirilir. Servis tabağına alınan pıt pıtın üzerine kızdırılmış yağ dökülerek sıcak servis edilir (Lezzetler, 2022).



Şekil 4: Etsiz Sulu Köfte

*Kaynak: Güneş & Alagöz (2013)*

Etsiz köfte yapımında kullanılan malzemeler: Bulgur, pul biber, salça, un, reyhandır. Etsiz kuru köftede kullanılan malzemeler, Domates salçası, tereyağı, biber salçası, sıvıyağ, su, sarımsaktır. Hazırlanışı ise şu şekildedir: Sıcak su içerisinde bulgurun yumuşaması sağlanır. Haşlanmış bulgur ve diğer tüm malzemeler homojen bir karışım olana kadar yoğrulur. Yoğrulan bu malzemelerden elde edilen hamur yuvarlanarak küçük köfteler yapılır. Tencereye sıvı yağ koyularak kızdırılır. Domates ve biber salçası kızdırılan yağ içerisinde kavrulur. Salçalar kavrulduktan sonra tencereye 1 litre sıcak su eklenerek 5 dk kadar daha pişirilir. Tencereye sarımsak ve hazırlanan etsiz köfteler atılarak hafif ateşte 10 dk daha pişirilerek servis edilir (Güneş & Alagöz, 2013).



Şekil 5: Fasulyeli Çorba

*Kaynak: Güneş & Alagöz (2013)*

Fasulyeli çorba yapımında kullanılan malzemeler sıvı yağ, yeşil fasulye, biber, domates, börülce, yeşil mercimek, pul biber, salça, reyhan, tuz ve sudur. Hazırlanışı ise şu şekildedir: Bir tencere içerisine sıvı yağ koyularak kızdırılır. Yağ kızdıktan

sonra ince doğranan yeşilbiberler atılarak kavrulur. Daha sonra rendelenen domatesler atılarak 10 dk kavrulur. Sonra yeşil fasulye ve salça eklenerek 15 dk daha kavrulur. Börülce, mercimek ve gendime yıkanarak başka bir tencere içerisinde 2 litre suyla malzemeler pişene kadar haşlanır. Haşlanan tüm ürünler diğer tencereye eklenir ve üzerine ufalanmış reyhan dökülür. Son olarak bir süre daha kaynatıldıktan sonra sıcak olarak servis edilir (Güneş & Alagöz, 2013).



Şekil 6: Purmut

*Kaynak: Güneş & Alagöz (2013)*

Purmut yapımında kullanılan malzemeler pırasa, patates, yeşilbiber, karabiber, çökelek (soya peyniri tercih edilebilir), tereyağı, sıvı yağ, salamura peynir (soya peyniri tercih edilebilir), tandır ekmeği hamuru, tuz, pul biberdir. Hazırlanışı ise şu şekildedir: Tüm malzemeler ince ince doğandıktan sonra bir kap içerisine pırasa ve yeşilbiber, ezilmiş patates, peynir, çökelek, tuz, karabiber ve pul biber koyularak karıştırılır. Yuvarlak şekilde açılmış olan tandır ekmeği hamurunun ortasına hazırlanan iç malzemesi konularak hamurların uçları birleşecek şekilde kapatılır. Hazırlanan purmutlar sac üzerinde veya tandırda pişirilir ve üzerlerine yağ sürülür. Sıcak bir şekilde servis edilir (Lezzetler, 2022).



Şekil 7: Çökelek Piyazı

*Kaynak: Güneş & Alagöz (2013)*

Çökelek piyazında kullanılan malzemeler pul biber, salatalık, maydanoz, biber, ceviz, domates, çökelek, nane, kimyon, zeytinyağı, dereotudur. Hazırlanışı ise şu şekildedir: Tüm malzemeler küçük küçük doğranır. Nane, maydanoz ve dereotu ince ince doğranır. Cevizler iri kalacak şekilde dövülür ya da bıçakla doğranır. Hepsi bir kaba alınır ve içine çökelek, pul biber, kimyon, zeytinyağı eklenir. Tüm malzemeler karıştırıldıktan sonra servis edilir (Nurselin Mutfagi, 2022).



Şekil 8: Papara

*Kaynak: Güneş & Alagöz (2013)*

Paparanın yapılışında kullanılan malzemeler civil peyniri, tandır ekmeği, su, tereyağı ya da sıvı yağdır. Hazırlanışı ise şu şekildedir: Tandır ekmeği el yardımıyla ufak paçalara ayrılır. Parçalanmış ekmeklerin bir kısmı servis edilecek tabağa konulur. Ekmeklerin üzerine civil peyniri serpiştirilir ve artan ekmekler de tekrar peynirlerin üzerine yerleştirilir. Ekmeklerin üzerine 1 L sıcak su dökülür ve ardından hemen süzülür. Suyu süzülen tabağın üzerine yağ dökülerek 180°C'de ısıtılmış fırında 5 dk pişirilerek servis edilir (Yöresel Lezzetler, 2022).



Şekil 9: Hıngel

*Kaynak: Güneş & Alagöz (2013)*

Hingelin yapılışında kullanılan malzemeler; tuzsuz çökelek, tereyağı, eriştelik yufkadır. Eriştelik olarak açılan yufkalar 6 cm<sup>2</sup> büyüklüğünde kesilir. Kaynamış tuzlu su içerisinde 1-2 dk Haşlanır ve tencereden alınır. Daha sonra haşlanan hamurlar süzülür ve altı yağlı tepsiye dizilir. Son olarak aralarına taze çökelek ve tereyağı rastgele serpiştirilir ve sıcak olarak servis edilir (Güneş & Alagöz, 2013).



Şekil 10: Babukko

*Kaynak: Güneş & Alagöz (2013)*

Babukko yapımında kullanılan malzemeler un, tuz, yaş maya, süzme yoğurt, dövülmüş sarımsak, tereyağı, pul biber ve sudur. Hazırlanışı ise şu şekildedir: Karıştırma kabına un, süt, sıvıyağ ve tuz koyularak yoğrulur ve bir hamur elde edilir. Elde edilen hamur 4 parçaya bölünerek bir tepsiye yerleştirilir. Önceden 180 derecede ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişirilir. Pişirilen ekmekler fındık büyüklüğünde parçalara ayrılır. Bir tencereye sıvı yağ eklendikten sonra ufalanmış ekmekler eklenir ve 2 dk kavrulur. Daha sonra kavurulan ekmeklerin üzerine yoğurt eklenerek karıştırılır. Son olarak üzerine kızdırılmış sıvı yağ dökülerek servis edilir (Başar & Silahşör, 2019).



Şekil 11: Katıklı Aş

*Kaynak: Güneş & Alagöz (2013)*

Katıklı aş yapımında kullanılan malzemeler kuru fasulye, tuz, yoğurt, yarma ve dereotudur. Önceden ıslatılmış gendimeler ile haşlanmış fasulyeler bir tencerede kısık ateşte 40 dk kadar pişirilir. Tencere iyice soğutulduktan sonra dereotu, tuz ve yoğurt eklenerek karıştırılır. Sonra buzdolabında soğumaya bırakılır. Çorba soğuduktan sonra servis edilir (Yöresel Lezzetler, 2022).



Şekil 12: Patates Mihlaması

**Kaynak:** Güneş & Alagöz (2013)

Patates mihlamasında kullanılan malzemeler patates, sıvı yağ, kuru soğan, pul biber, tuz, yumurtadır. Bir tencerede sıvı yağ kızdırılır. Daha sonra pul biberler eklenerek 1-2 dk kadar kavrulur. Önceden haşlanmış patatesler ezilir ve yağ eklenerek 3 dk daha karıştırılır. Elde edilen yemek tencereye konularak üstünde 3 çukur açılır. Bu çukurlara çırpılmış yumurta eklenir. İstenirse tereyağı eritilerek dökülebilir. Daha sonra önceden ısıtılmış 180 °C'deki fırında 10 dk pişirilir ve sıcak servis edilir (Cananin Gusanasi, 2022).



Şekil 13: Kus kus

**Kaynak:** Güneş & Alagöz (2013)

Kus kus yemeğinin yapılışında kullanılan malzemeler; kus kus, tuz, su, tereyağı veya sıvı yağdır. Hazırlanışı ise şu şekilde yapılmaktadır; Bir kap içerisine 1 kase bulgur ve 1 kaşık tuzlu su dökülüp karıştırılır. Aynı bir kaptaki yumurta, süt ve un homojen bir karışım haline gelene kadar çırpılır. Çırpılan bu malzeme bulgurun bulunduğu kaba azar azar dökülerek bulgurlar avuç içi yardımıyla ezilerek aynı yöne doğru hareket ettirilerek yoğrulur. Yoğurma işlemi tamamlandığında kus kus elde edilmiş olur. Daha sonra kuskusları pişirmek için bir tencere içerisindeki suyun içerisine tuz atılarak kaynatılır ve yumuşayınca kadar haşlanır. Haşlanan kus kuslar soğuk sudan geçirilerek süzülür. Aynı bir tavada yağ kızdırılarak kuskusun üzerine dökülür ve sıcak servis edilir. Tercihe bağlı olarak tereyağı da kullanılabilir (Güneş & Alagöz, 2013).



Şekil 14: Ekmek Aşı

**Kaynak:** Güneş & Alagöz (2013)

Ekmek aşı yapımında kullanılan malzemeler salça, yeşilbiber, soğan, patates, domates, yumurta, tuz, pul biber, su, tandır ekmeği, sıvıyağdır. Hazırlanışı ise şu şekilde yapılmaktadır; Tüm malzemeler ince doğandıktan sonra tencereye yağ eklenerek kızdırılır. İnce doğranmış soğan tencereye atılarak kavrulur. Sonra salça eklenerek kavrulmaya devam edilir. İnce doğranmış domatesler ve ince doğranmış yeşilbiber de eklenerek suları çekinceye kadar pişirilir. Su ve doğranmış patatesler de eklenerek pişirilir. Daha sonra çırpılmış yumurta tencereye eklenerek 10 dk kadar daha pişirilir. Tandır ekmekleri doğranıp elde edilen aş ekmeklerin üzerine dökülerek sıcak servis edilir (Nefis Yemek Tarifleri, Bilge Kulak, 2022).

Pesküten aşı yapımında kullanılan malzemeler yoğurt (pestüken), gendime, tuz, kenger sapı, anıktır. Hazırlanışı ise şu şekilde yapılmaktadır; Bir gece önceden Gendimeler tencerede kaynatılır ve bekletilir. Bir gün sonra tencereye kenger sapları ve su eklenerek yumuşayana kadar kaynatılır. Kenger sapları piştikten sonra karıştırılmış olan yoğurt azar azar tencereye dökülerek karıştırılır ve kaynayınca ocağın altı kapatılır. Kapatıldıktan sonra 5 dk daha karıştırılır. Sıcak servis edilir (Güneş & Alagöz, 2013).

Yapılmış olan araştırma sonucunda Erzincan mutfağında var olan yöresel yemekler arasında vejetaryen beslenmeye uygun on beş tarif bulunmaktadır. Vejetaryen beslenmeye uygun



Şekil 15: Pesküten Aşı

**Kaynak:** Güneş & Alagöz (2013)

olduğu düşünülen bu tariflerin hepsi evlerde yapılmaktadır. İnternet ve sosyal medya ağları tarandığında Erzincan bölgesinde bu tarifleri yapan herhangi bir işletme olmadığı görülmektedir. Bu tarz yöresel yemeklerin yeteri kadar tanıtımının yapılmıyor olması yerel işletmeler için dezavantaja dönüşmektedir. Yörede var olan işletmelerin neredeyse tamamı et ve hamur işi üretmektedir. Erzincan'ın yerel mutfağını menülerinde kullanan işletmelerin açılması için sosyal medya üzerinden Erzincan'ın mutfağını tanıtan sayfaların açılması ve aktif olarak kullanılmasını sağlamak, yapılması gereken ilk uygulamalardan biri olmalıdır. Çünkü birçok kişi bir yere gitmeden önce o yere ait olan sosyal medya hesaplarını inceleyip daha sonra o şehre seyahatini düzenlemektedir.

## 5. Sonuç ve Öneri

Son yıllarda değişen teknoloji ile birlikte turizm algısında da değişimler meydana gelmiştir. Turistlerin farklı tatlar deneme isteği ve internet üzerinden bu farklılıklara ulaşmaları, gastronomi turizmini canlandırmaya başlamış ve özellikle yöresel mutfakların cezbedici hale gelmesini sağlamıştır. Fakat ülkemizdeki birçok yöresel mutfak belli başlı ürünlerle ön plana çıkmakta ve bu durum gastronomi turizmi açısından tek düze bir tüketim alışkanlığına neden olmaktadır. Öte yandan, Türkiye'deki yöresel ürünlerin çeşitliliği birçok beslenme şekline yönelik yöresel yemekler sunmaktadır. Yöresel gıdaların bitkisel ağırlıklı olması vejetaryen/vegan beslenmeyi tercih edenler için alternatif seçenekler sunmaktadır. Buna paralel olarak Erzincan yöre yemeklerinin de vejetaryen/vegan beslenme şeklini seçen bireylere uygun olduğu düşünülmektedir. Yapılan doküman analizi sonucunda Erzincan yöresel yemekleri arasından vejetaryen beslenmeye uygun olan yöresel yemekler seçilmiş ve tarifleri ile beraber aktarılmaya çalışılmıştır. Çalışma sonucunda, Erzincan yöre yemeklerinin hamur işi ve bitkisel kaynaklı olduğu görülmektedir. Yapılmakta olan yöresel yemeklerin vejetaryen beslenmeye uygun olduğu, özellikle Türk

yemekleri ile beslenmesine devam etmek isteyen vejetaryen bireyler için çeşitlilik arz edeceği varsayılmaktadır. Böylece vejetaryen bireylerin kısıtlı bir menü çerçevesinde sıkışıp kalmaması sağlanmış olacaktır. Yöreye özgü, farklı beslenme çeşitlerine yönelik geleneksel yemeklerin yaygınlaşmasının sağlanması ve reçetelendirilmesi, gastronomi turizmi açısından çeşitliliğin artmasını sağlayacaktır. Böylece hem turistlerin memnuniyeti artacak hem de ülke mutfağımızın tanıtımına katkı sağlanmış olacaktır. Vejetaryenlik ile ilgili çalışmalar incelendiğinde ülkemizde çok fazla çalışma bulunmaması dikkat çekmektedir. Özellikle yöresel yemekler üzerinde yapılan araştırmaların vejetaryen beslenmeye uygunluğu hakkında çok az çalışma yapılmıştır. Yöresel yemeklerin vejetaryen nitelikleriyle ilgili çalışmalar aşağıdaki gibidir;

- Yavuz (2018), çalışmasında yöresel mutfakların turistler için cezbedici olduğunu ve gastronomi turizmini canlandırdığını vurgulamıştır. Özellikle yöresel mutfağın vejetaryen kültürünü benimsemiş turistlerin tüketimine sunulabilecek vejetaryen mutfağının dikkate alınması gerektiği vurgulanmıştır. Bu özelliği ile ordu şehrinin tanıtılmasına ve pazarlanmasına imkan sağlayacağı dile getirilmiştir.
- Sezgin & Ayyıldız (2019), çalışmalarında Giresun yöre yemeklerini incelemişlerdir. Giresun'un sahip olduğu iklim ve bulunduğu coğrafi konum ile çok dible (Sebze ve bazı meyvelerin yağda kuru soğanla kavurulması ve pirincin eklenmesiyle yapılan yemeğe verilen isim) (Sezgin & Ayyıldız, 2019) ve fazla sayıda yemek yapılmasını sağlamakta ve bu özelliğinin yöreyi vejetaryen beslenme açısından öne çıkardığı vurgulanmıştır.
- Yalanız & Parlak (2018), çalışmalarında Gaziantep yemeklerinin malzemeleri aynı zamanda vejetaryen beslenme kaynağına uygun olduğu, bu sebeple de vejetaryen beslenmeye kaynak olabileceği savunulmuştur. Gaziantep mutfağında ağırlıklı kullanılan tahıl ve kuru baklagillerin var olması bu ihtiyacı karşılayabileceğini vurgulanmıştır. Özellikle bölgede yapılacak olan workshoplar ile vejetaryen mutfağının canlandırılabilmesine dikkat çekilmiştir.

Çalışmanın diğer çalışmalar ile benzeyen ve ayrılan yönleri bulunmaktadır. Benzeyen yönleri; her çalışmanın amacı bölgenin yöresel yemeklerinin daha fazla gün yüzüne çıkarılması ve yazılı olarak kalıcılığının sağlanmasıdır. Hem de vejetaryen beslenme tarzını benimseyen bireylerin yöresel mutfaklara yönelindiklerinde özellikle Türk mutfağında çok geniş bir yelpazeye sahip olduklarını söyleyebiliriz. Diğer çalışmalar ile yapılan çalışma arasındaki fark ise Erzincan yöresinin tanıtım anlamında daha zayıf ve gastronomi anlamında çok geride olması olarak açıklanabilir.

- Yöresel yemeklere gereken önem verilerek, tanıtımların daha fazla yapılması, fuar ve festivallerde doğru ürünlerin tanıtılması ile Erzincan yöresine gelen turistlerin ilgisi çekilebilir. Böylelikle hem turizm canlanmış olacaktır hem de gastronomik açıdan halk bilinçlenerek gelir elde edebileceğinin farkına varacaktır.
- Erzincan ili yetkililerinin ilk olarak yapması gereken, yöresel yemeklere verilen değerin artırılması olmalıdır.

Ayrıca yöresel yemek yapan mekânların açılması ve çoğalması sağlanmalıdır.

- Gastronomi festivalleri, yarışmalar ve fenomenlerin daveti ile yöre yemeklerinin tanıtımı yapılabilir.
- İnternet taraması sonucunda Erzincan'a ait henüz tanıtım amaçlı açılmış olan bir sayfa bulunmadığı gözlenmiştir. İlk başta yapılması gereken sosyal medya ya da web sayfası kurularak sadece yöresel yemek tanıtımı yapan bir site kurulması turizmin canlanmasına yardımcı olabilir.
- Ayrıca vejetaryen turistlerin yöresel yemekler hakkında ayrıca bilgilendirilmeleri gerekmektedir. Bu bilgilendirilme tanıtım broşürleri, sosyal medya hesaplarında yapılan reklamlar, özel gastronomi turları, çalıştaylar, televizyonda mutfak programları vb. birçok yöntem ile tanıtım yapıp turizm canlandırılabilir.

Bu çalışmanın gastronomi ve vejetaryen alanı ile ilgili yapılacak olan çalışmalara öncülük edeceği düşünülmektedir. Özellikle kaybolmuş lezzetlerin açığa çıkarılması konusunda çalışma yapacak ve bu çalışmaları vejetaryen beslenme açısından kullanılabilirliğini araştırarak çalışmalar için öncü olacağı düşünülmektedir. Yazarın katkı oranı yüzde yüzdür. Her hangi bir kurum ya da kuruluşla çıkar çatışması bulunmamaktadır.

## Kaynakça

- Ayyıldız, S. & Ceyhun, S. A. (2021). Vejetaryen / Vegan Bireylerin Yiyecek İçecek İşletmeleri Tercihleri Ve Sorunları. *Journal Of Tourism Research Institute*, 2(1), 1-16.
- Ayyıldız, S. & Türker, N. (2021). Yenice Mutfak Kültürünün Vegan Mutfak Kapsamında İncelenmesi. *Türk Turizm Arastirmalari Dergisi*, 5(2), 946-968.
- Başar, B. & Silahşör, Y. (2019). *Erzincan Yemek Kültürü*. T.C. Erzincan Valiliği Yayınları, Erzincan.
- Bozfirat, Ş. & Düzce, R. (2021). Vejetaryen Beslenme ve İnsülin Direnci İle İlişkisi. *Fenerbahçe Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 1(2), 130-140.
- Cananın Gusanası, (Mayıs, 2022). *Patates Mıhlaması*, <https://www.Cananingusanasi.com/2014/11/Patates-Mıhlamas.html>, adresinden 1 Mayıs 2022 tarihinde alınmıştır.
- Dilek, E. (2018). Türkiye'de Vejetaryen/Vegan Oteller Mümkün Mü? Kavramsal Bir Tartışma. *İşletme Fakültesi Dergisi*, 19(1), 1-18.
- Freedman, P. (2008). *Yeni Bir Mutfak Tarihi, Yemek: Damak Tadının Tarihi*. Oğlak Güzel Kitaplar, İstanbul.
- Güneş, E. & Alagöz, G. (2013). *Yöresel Yemekler: Erzurum - Erzincan - Bayburt (Tra1 Bölgesi) İllerinin Yöresel Yemek Envanterinin Çıkarılması ve Kitaplaştırılması*. Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesi Kuzeydoğu Anadolu Kalkınma Ajansı, Erzurum.
- İkiz, N. A. & Solunoğlu, A. (2018). Otel İşletmelerinde Vejetaryen Gıdalara Yönelik Tutum Ve Uygulamalar. *Journal Of Tourism And Gastronomy Studies*, 6(3),14-25.
- Jamieson, A. (2017). *Vegan Yaşam For Duummies*. Nobel Yaşam, Ankara.
- Kültür ve Turizm Bakanlığı. (Mayıs, 2022). Erzincan Mutfağı. <https://Erzincan.Ktb.Gov.Tr/TR-57400/Erzincan-Mutfagi>. Html adresinden 1 Mayıs 2022 tarihinde alınmıştır.
- Lezzetler. (Mayıs, 2022). *Haşıl* (Erzincan). <https://Lezzetler.Com/Hasil-Erzincan-Tarif-38322> adresinden 2 Mayıs 2022 tarihinde alınmıştır.
- Lezzetler. (Mayıs, 2022). *Purmut* (Kemah Erzincan). <https://Lezzetler.Com/Purmut-Kemah-Erzincan-Vt109674> 1 Mayıs 2022 tarihinde alınmıştır.
- Nefis Yemek Tarifleri. (Mayıs, 2022a). *Un Çorbası Erzincan Yöresi*, <https://Www.Nefisyemektarifleri.Com/Un-Corbasi-Erzincan-Yoresi/> 5 Mayıs 2022 tarihinde alınmıştır.
- Nefis Yemek Tarifleri. (Mayıs, 2022b). *Ekmek Aşı* (Yöresel). <https://Www.Nefisyemektarifleri.Com/Ekmek-Asi-Yoresel/> 1 Mayıs 2022 tarihinde alınmıştır.
- Nurselin Mutfağı. (Mayıs, 2022). *Erzincan Çökelek Piyazı*. <https://Www.Nurselinmutfagi.Com/2015/10/Erzincan-Cokelek-Piyazi.Html> 4 Mayıs 2022 tarihinde alınmıştır.
- Orhan, F. (2021). Yöresel Gıda Ürünlerinin Bölgesel Kalkınmaya Etkisi: Erzincan İli Örneği. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, Özel Sayı (20), Bölge Bilimi ve Planlama Kongresi.
- Özcan, T. & Baysal, S. (2016). Vejetaryen Beslenme ve Sağlık Üzerine Etkileri. *Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 30(2), 101-116.
- Sezgin, A. C. & Onur, M. (2017). Kültür Mirası Düğün Yemekleri'nin Gastronomi Turizmi Açısından İncelenmesi : Erzincan İli Örneği. *The Investigation of Cultural Heritage Wedding Dishes In Gastronomy Tourism*. 203-214.
- Şen, N. & Silahşör, Y. (2018). Gastronomi Turizmi Kapsamında Erzincan İli Yiyecek İçecek İşletmelerinde Sunulan Yöresel Yemekler Üzerine Bir Araştırma. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(1), 414-429.
- Tunçay, G. Y., (2018). Sağlık Yönüyle Vegan / Vejetaryenlik. *Eurasian Journal Of Health Sciences Eurasian JHS*, 1(1), 25-29.
- Türkiye Vejetaryenler ve Vegan Derneği (TVD), (2014). Dünyadaki Vejetaryen & Vegan Nüfusu. <http://Tvd.Org.Tr/2014/01/Dunyadaki-Vejetaryen-Vegannufusu/> Erişim Tarihi: 01.05.2022.
- TVD ROTA. (Mayıs, 2022). <http://Rota.Tvd.Org.Tr/> 1 Mayıs 2022 tarihinde alınmıştır.
- Yalanız, F., Parlak, K. (2018). Et Kültürü İle Tanınan Gaziantep Mutfağının Vejetaryen Yönü. *International Gastronomy Tourism Studies Congress*, Kocaeli, Türkiye.
- Yavuz, D. C. (2018). Turistik Destinasyonların Tanıtılmasında Yerel Mutfaklar: Ordu. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(1), 123-141.
- Youtube. (Mayıs, 2022). *Gasefe*. <https://Www.Youtube.Com/Watch?V=Huvipm95zvi/> 5 Mayıs 2022 tarihinde alınmıştır.
- Yöresel Lezzetler. (Mayıs, 2022). *Katıklı Aş* (Refahiye Erzincan), <https://Yoresel.Lezzetler.Com/Katikli-As-Refahiye-Erzincan-Vt109569/> 1 Mayıs 2022 tarihinde alınmıştır.
- Yöresel Lezzetler. (Mayıs, 2022). *Papara* (Otlukbeli Erzincan). <https://Yoresel.Lezzetler.Com/Papara-Otlukbeli-Erzincan-Vt106582/> 5 Mayıs 2022 tarihinde alınmıştır.



# Tourism and Recreation

<https://dergipark.org.tr/tourismandrecreation>

E-ISSN: 2687-1971

## Birleşmiş Milletler'in küresel beslenme ve gıda güvencesi politikalarının değerlendirilmesi

### *Evaluation of the United Nations' global nutrition and food security policies*

Murat Doğan<sup>1</sup>, Emrah Özeltin<sup>2</sup>

<sup>1</sup>*İstanbul Gelişim Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, mdoğan@gelisim.edu.tr , 0000-0001-6391-4887*

<sup>2</sup>*İstanbul Gelişim Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Gastronomi Doktora Programı, eozaltin95@gmail.com , 0000-0002-4063-8696*

#### MAKALE BİLGİSİ/ARTICLE INFO

Araştırma / Research Article

Anahtar Kelimeler:

Açlık, Birleşmiş Milletler, Gıda Güvencesi, Küresel Beslenme, Obezite

Key Words:

Hunger, United Nations, Food Security, Global Nutrition, Obesity

Gönderme Tarihi/Received Date:

19.10.2022

Kabul Tarihi/Accepted Date:

03.12.2022

Yayınlanma Tarihi/Published Online:

31.12.2022

DOI:

[10.53601/tourismandrecreation.1191409](https://doi.org/10.53601/tourismandrecreation.1191409)

#### ÖZET

Birleşmiş Milletlere bağlı Tarım ve Gıda Örgütü (FAO), Dünya Sağlık Örgütü (WHO), Dünya Gıda Programı (WFP) ve Uluslararası Tarımsal Kalkınma Fonu (IFAD) küresel beslenme ve gıda güvencesi konularında çeşitli politikalar üretmekte ve politikalara uygun çalışmalar yapmaktadır. Çalışma ile günümüzün en kritik küresel sorunların başında gelen açlık, kıtlık, obezite ve gıda güvencesizliğinin çözümüne yeni bir yaklaşım getirmek için Birleşmiş Milletler'in ilgili politikalarının belirlenmesi ve tartışılması amaçlanmıştır. Çalışmada nitel araştırma yöntemlerinden olan literatür tarama ve doküman inceleme teknikleri kullanılmıştır. Çalışma bulguları incelendiğinde Birleşmiş Milletler'in küresel beslenme ve gıda güvencesi politikalarının büyük oranda adil gıda paylaşımına odaklandığı belirlenmiştir. Bu bağlamda BM açlığı azaltılmasını gıda güvencesini ve adil gıda paylaşımını teşvik ederek hedeflemektedir. Bununla birlikte açlık ve obezitenin aynı zamanda var olması gıda paylaşımının eşit olmadığını göstermektedir. BM'nin ilgili kurumlarının iki sorunun çözümü için çalışmalar yapmaktadır. BM'nin 1995-1997 yılları arası yaptığı araştırmalar sonucu aç ve yetersiz beslenen 824 milyon insanın var olduğu tespit edilmiştir. BM 2015 yılında aç ve yetersiz beslenen insan sayısını 400 milyon seviyesine düşürmeyi hedeflemiş ancak bu sayı 795 milyona yükselmiştir. Buna ek olarak 2015 yılı sonrası açıklanan tüm raporların verileri arasında büyük çelişkiler mevcut olup bazı raporlar ise ağır şekilde eleştirilmektedir. Aslında bu haklı eleştiriler, verilerin manipüle edilerek istenilen sonucun elde edilmesi ile ilişkili olduğu şüphesinden kaynaklanmaktadır. Sonuç olarak BM'nin kalkınma hedefleri 2030 yılında sonuçlanmayı beklerken FAO'nun ortaya koyduğu hedeflerden oldukça uzak olması ilgili politikaların istenen sonucu vermediğini göstermektedir.

#### ABSTRACT

The United Nations Agriculture and Food Organization (FAO), the World Health Organization (WHO), the World Food Program (WFP), and the International Fund for Agricultural Development (IFAD) produce various policies on global nutrition and food security and work by the policies. The study aims to determine and discuss the relevant policies of the United Nations to bring a new approach to the solution of hunger, famine, obesity, and food insecurity, which are among the most critical global problems of today. In the study, literature review and document review techniques, which are qualitative research methods, were used. When the findings of the study were examined, it was determined that the United Nations' global nutrition and food security policies mostly focused on fair food sharing. In this context, the UN aims to reduce hunger by promoting food security and fair food sharing. However, the simultaneous existence of hunger and obesity shows that food sharing is unequal. The relevant institutions of the UN are working to solve these two problems. As a result of the research carried out by the UN between 1995 and 1997, it was determined that there are 824 million people who are hungry and malnourished. The UN aimed to reduce the number of hungry and malnourished people to 400 million in 2015, but this number increased to 795 million. In addition, there are great contradictions between the data of all reports announced after 2015, and some reports are heavily criticized. These justified criticisms stem from the suspicion that the data is related to obtaining the desired result by manipulating the data. As a result, while the UN's development goals are expected to be concluded in 2030, the fact that they are far from the goals set by FAO shows that the relevant policies do not produce the desired results.

## 1. Giriş

Beslenme kavramı, gelişme ve büyüme, yaşamın devamlılığı, sağlığın geliştirilmesi ve korunması için gıdaların vücuda alınması olarak tanımlanmaktadır (Gül, 2011). Gıda güvencesi ise doğal kaynakların kıtlığının gıda üretimine büyük

etkisinden dolayı hiçbir zaman tam olarak sağlanamamış, hatta zaman zaman gıdaya ulaşım için savaşlar çıkmış ve ancak 19. yy. sonrasında yeni teknik ve yöntemler ile ilerlemeler yaşanmaya başlamıştır (Kıymaz & Şahinöz, 2010). BM (Birleşmiş Milletler) 1948 yılında İnsan Hakları Evrensel Beyannamesi ile "Tüm insanlar ve uluslar gıda güvencesi hakkına sahiptir." şeklinde gıda

\* Sorumlu yazar /Corresponding author.

Doç. Dr., İstanbul Gelişim Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, mdoğan@gelisim.edu.tr , 0000-0001-6391-4887

güvencesini tüm insanlık için tanımlasa da dünyada neredeyse bir milyar insan bu haktan yoksun şekilde yaşamaktadır (Şahinöz, 2016). Küresel beslenme ve gıda güvencesi dünya üzerindeki açlığı, yetersiz beslenme durumunu, gıdaya ulaşımı ve güvenli gıdanın durumunu açıklanmasında kullanılan bir kavram olarak ortaya çıkmıştır. Küresel beslenme özet olarak dünyadaki beslenmenin durumunu anlatan bir kavramdır (FAO, 1999). Küresel beslenme BM bünyesindeki kurumlar ve devletlerin çalışmaları ile şekillenmekte; konferanslar, raporlar vb. araçlar sayesinde takip edilebilmektedir. SOFI (The State of Food Security and Nutrition in the World-Dünyada Gıda Güvencesi ve Beslenmenin Durumu) her ne kadar FAO (Food and Agriculture Organization-Gıda ve Tarım Örgütü) tarafından hazırlanan bir rapor olsa da DSÖ (WHO - Dünya Sağlık Örgütü), IFAD (Uluslararası Tarımsal Kalkınma Fonu) ve WFP(Dünya Gıda Programı) tarafından da desteklenmektedir (FAO, 2021).

Roma merkezli ajanslar olarak nitelendirilen WFP, FAO ve IFAD; küresel beslenme ve gıda güvencesi konusunda en önde gelen kuruluşlardır. Bununla birlikte BM kalkınma hedefleri de 2015 yılından itibaren küresel beslenme ve gıda güvencesi konularında rol oynamaktadır (Leach vd., 2020). 16 Ekim 1945 yılında kurulan FAO, dünyanın beslenmesi hakkında en çok çalışma yapan kurumlardan biri olarak bilinmektedir (Boliko, 2019). Bu kurumlar kimi zaman doğrudan insanlara ulaşmakta, kimi zaman ise hükümetler aracılığıyla dünya beslenmesinde söz sahibi olmaktadır (FAO, 1999).

BM tarafından insanlığın refahını ve esenliğini sağlamaya yönelik bin yılın hedefleri olarak belirlenmiş olan sekiz ana hedeften; aşırı yoksulluğun ve açlığın yok edilmesi, çocuk ve anne ölüm oranlarının azaltılması, hastalıklarla mücadele ve çevrenin korunması hedefleri doğrudan veya dolaylı olarak açlığın giderilmesi ve gıda güvencesinin sağlanmasıyla ilişkilidir (Erbaş & Aslan, 2012). BM hedeflerinin başında her ne kadar küresel beslenme ve gıda güvencesi konusunda adaleti sağlamak ve açlığı gidermek olsa da yaptığı çalışmalara yönelik eleştirilerin bulunduğu da bir gerçektir. Bazı bilim insanları yapılan çalışmaların yetersiz olduğunu, hatalı olduğunu ve hatta farklı amaçlara hizmet ettiğini iddia etmişlerdir. Bu iddiaların nedenleri ise genel olarak FAO'nun belirlediği hedeflere ulaşılamaması ve dünyada açlığın sayısal olarak artması olarak görülmektedir (Lappé vd., 2013).

Dünya üzerinde enerji kaynakları gibi gıda kaynaklarının da dengesiz olarak dağılması, coğrafik, ekolojik vb. nedenlerle tüm dünya nüfusunun yeterli miktar ve kalitede gıdaya ulaşması mümkün olamamaktadır. Bunun sonucu olarak da tüm insanların yeterli ve kaliteli gıdaya ulaşma hakkı olarak tanımlanan gıda güvencesinin temin edilememesi, günümüz insanlığının en temel sorunlarından birisi olmuştur (Erbaş & Aslan, 2012). DSÖ gıda güvencesini sağlarken kimi zaman gıda dağılımının adil olması için çalışmalar yapmakta ve kimi zaman da yiyecekler için alternatifler üretmeye çalışmaktadır. Örneğin böcek çeşitlerinin besin kaynağı olarak önerilmesi, FAO raporlarında hayvancılığın doğaya verdiği zararlar gerekçe gösterilerek bağdaştırılmakta ve kaynakların verimli kullanılması ile ilgili önerilerde bulunmaktadır (Muslu, 2021). FAO küresel beslenme ve gıda güvencesi ile ilgili çok sayıda rapor yayınlamakta ve bu raporlar küresel beslenme

politikalarının sonuçları hakkında bilgiye ulaşma olanağı sağlamaktadır. Bu raporlar ayrıca FAO'nun hedeflerine ve bu hedeflere ne zaman ulaşılacağı tahminlerine de yer vermektedir (FAO, 1999).

Küresel beslenme ve gıda güvencesi dünya üzerindeki farklı toplumların beslenme durumlarının ve bunların belirleyicilerinin nitelendirilmesinde kullanılan bir kavram olarak tanımlanmıştır. Düşük gelire sahip toplumlarda yetersiz beslenme, yüksek gelirli toplumlarda ise aşırı beslenme yaygın olarak görülmektedir (Anonim, 2022). SOFI kısaltmasıyla bilinen, ilk olarak 1999 yılında "*The State of Food Insecurity in The World- Dünyada Gıda Güvencesizliğinin Durumu*" ismiyle yayınlanan rapor küresel beslenme ve gıda güvencesi konusunda dünyanın durumunu, FAO'nun çalışmalarını göstermekte, yıllık olarak yayınlanmakta ve internet ortamında da paylaşılmaktadır (FAO, 1999). Günümüzde "*The State of Food Security and Nutrition in The World- Dünyada Gıda Güvenliği ve Beslenmenin Durumu*" ismini almış olan SOFI yıllık olarak yayınlanmaya devam etmekte ve bu konu da yapılan çalışmalara kaynaklık etmektedir (FAO, 2021).

Çalışma, BM ve bağlı kuruluşların küresel beslenme ve gıda güvencesi ile ilgili politikalarını açıklamak, bu çalışmaların gerekliliğini ve başarısını incelemek ve dünyanın beslenme durumunu açıklamak amacıyla yapılmıştır. Çalışmada dünyadaki beslenme ve gıda güvencesi durumu hakkındaki literatür kaynakları incelenmiş, BM'nin gıda politikaları ve küresel beslenme ile ilgili politikaları ortaya çıkartılmıştır. Literatürde yer alan akademik çalışmalar dışında FAO raporları, WFP web sitesi kaynakları da çalışmada yer almıştır. 1999-2021 yılları arasında yayınlanmış SOFI raporlarının tümü doküman incelemesine tabi tutulmuş, farklı yıllardaki sayılarında yer alan veriler karşılaştırılarak FAO'nun hedeflerine ilerleme konusundaki başarısı tartışılmıştır. Ayrıca BM politikalarının sonuç raporları için de doküman incelenmesi sağlanmıştır.

## 2. Yöntem

Araştırma ile günümüzün en kritik küresel sorunlarından biri olan açlık, kıtlık, obezite ve gıda güvencesizliğinin çözümüne yeni bir yaklaşım ve açılım getirmek adına BM'in küresel beslenme ve gıda güvencesi politikalarının incelenerek tartışılması amaçlanmıştır. Çalışma nitel araştırma yöntemleri ile dizayn edilmiş ve literatür desteğiyle BM'nin küresel beslenme ve gıda güvencesi politikalarının kavramsal çerçevesi ortaya çıkarılmıştır. Veri toplama aracı olarak doküman inceleme yöntemi kullanılmış olup belirli bir amaç doğrultusunda inceleme, kaydetme ve değerlendirme aşamalarının bütünü ifade etmektedir (Ahmadin, 2022). Doküman inceleme yönteminin en avantajlı yönü metnin değişim geçirmemiş olmasından dolayı veri toplama işleminin güvenilirlik derecesinin yüksek olmasıdır (Şahin & Gürbüz, 2018). Bu bağlamda BM ve bağlı kuruluşların 1999-2021 yılları arasındaki raporları incelenerek politikaların başarısı tartışılmıştır. Sonuçların geçerliliği adına verilerin objektif olarak elde edilmesine azami özen gösterilmiştir. Çalışmanın güvenilirliği için elde edilen bulgular gastronomi ve gıda çalışmaları konularında uzman üç farklı araştırmacıya verilmiş ve onlardan benzer çıkarımlar alınmıştır (Kozak, 2021).

### 3. Bulgular

#### 3.1. Küresel Beslenme Hakkındaki Veriler

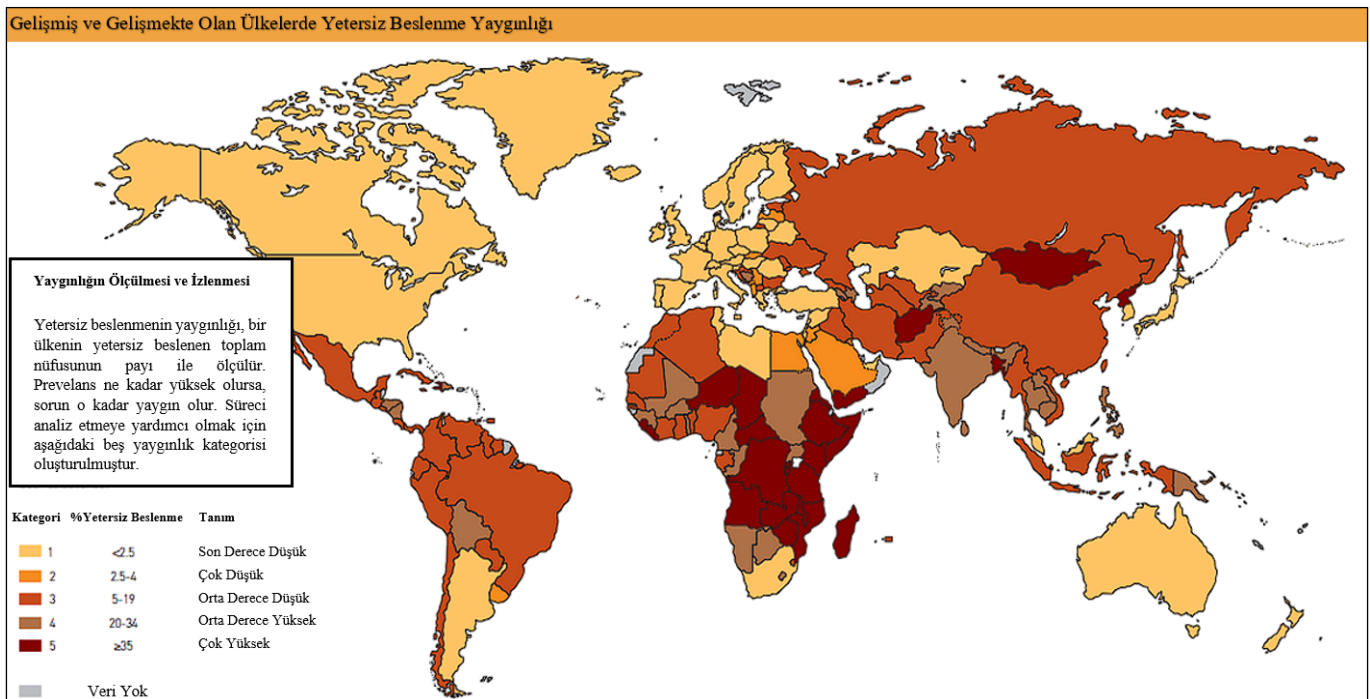
Kronik olarak aşırı beslenme obezitenin en büyük nedeni olarak gösterilmektedir, gelişmiş ülkelerde fazla kilolu insan sayısı %40, obez insan sayısı ise %20 olarak görülmektedir (Aygün, 2014). WHO'ya göre, aşırı kilo (vücut kitle indeksi BMI  $\geq 25$ ) ve obezite (BMI  $\geq 30$ ), küresel ölümlerde beşinci sırada risk faktörüdür. Bulaşıcı hastalıklar üzerinde olan ölümcül hastalık yükü bulaşıcı olmayan ve beslenme kaynaklı hastalıklara doğru kaymaktadır (FAO, 2012). Bunun yanı sıra insanların azımsanmayacak kısmı da yeteri kadar besine ulaşamamakta ve açlık çekmektedir (Ekşi & İşçi, 2012). Küresel beslenme kavramı genel olarak açlıkla ilişkilendirilmekte ve konu hakkında hazırlanan raporlar genel olarak açlığa vurgu yapmaktadır (FAO, 2021). FAO göstergeleri, Hane Halkı Gıda Tüketim Anketleri, Antropometrik Ölçümler ve Tıbbi Değerlendirme raporları gıda güvensizliği ve yetersiz beslenme konularındayapılan çalışmalardır (de Haen vd., 2011).

BM "Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları" na açlığı yok etme misyonunu dahil etmiş, ikinci amaç olarak açlığı bitirme hedefini ortaya koymuştur. Bu plan dahilinde 2030 yılında açlığın tamamen ortadan kalkmasını hedeflediğini açıkça belirtilmiştir. Sürdürülebilir kalkınma amaçları dahilinde, diğer amaçlar da beslenme ile ilgili konuları içermektedir (BM, 2022).

WFP 120 ülkede faaliyet gösteren ve 20.000'den fazla çalışana sahip bir yardım organizasyonu olarak çalışmaktadır. 2020 yılında Nobel Barış Ödülü ile ödüllendirilmiştir (WFP, 2022a). WFP web sitesinde yer verdiği bilgilere göre günümüzde dünyada 811 milyon kişi yetersiz beslenmekte ve bunun 48,9 milyonu ciddi düzeyde açlık çekmektedir. Yemen, Güney Sudan, Etiyopya ve Nijerya'nın bazı bölgelerinin kıtlığa yakın bir durumun söz konusu olduğu belirtilmiştir (WFP, 2022b).

Bu açıktan etkilenen insanların %60'ı silahlı çatışmaların yaşandığı bölgelerde yaşamakta ve bu da sıfır açlık hedefini oldukça zorlaştırmaktadır. Silahlı çatışmalarının gıda krizine, gıda krizinin de silahlı çatışmalara neden olacağı, WFP'nin de bu döngüyü kırmakta önemli rol oynadığı belirtilmektedir ve bu da WFP'nin Nobel Barış Ödülü almasında önemli rol oynamıştır (WFP, 2022c). WFP'nin bazı çalışmaları ise hükümetler ile yaptığı anlaşmalara dayanmaktadır. Örneğin çalışanlara ücret yerine gıda maddelerinin verilmesi bu çalışmalara katkı sağlamaktadır. WFP gönüllü bağışlarla finanse edilmekte ve bu bağışları hükümetler de yapabilmektedir. WFP, BM'ye bağlı kuruluşlar içinde genellikle doğrudan gıda desteği sağlayan kuruluşlardan biri olarak görülmektedir (Öz, 2012).

1999 yılında ilk kez yayınlanan sayısında SOFI, gelişmekte olan ülkelerde 790 milyon, gelişmiş ülkelerde ise 34 milyon insanın yeterli gıdaya ulaşmadığını bildirmiştir. İlgili raporda 2015 yılında 600 milyon kişinin aç uyuyacağı tahmin edilmiştir (FAO, 1999). 2015 yılında yayınlanan SOFI ise bu sayının 795 milyon olduğunu göstermektedir (FAO, 2015). Kişi sayısı olarak açlık istenilen düzeyde azalamamış olsa da nüfus olarak 1996 yılında dünya nüfusunun %23'ü açlık çekmekteyken, bu sayı 2015 yılında %12,9'a gerilemiş, gelişmemiş ülkelerde de daha iyi gıdalara erişim kolaylaşmış ve gıda güvenceleri gelişmiştir (Koç & Uzmay, 2015). Dünya üzerindeki gıda politikalarının sürdürülebilir olmadığı, yeni politikalar geliştirilmesi gerektiği ve hâlihazırda geliştirilmeye çalışıldığı ortadadır. Günümüzde yaklaşık 822 milyon insan açlık içindeyken, iki milyar insan yetersiz beslenmektedir (Leach vd., 2020). Bunun yanında obezite yüzdesel olarak artmaya devam etmiştir. Obezite 2012 yılında %11,8 iken 2016 yılında 13,1 olarak kaydedilmiştir. Bu dünyanın tüm bölgelerinde gerçekleşmiş ve WHA (World Health Assembly-Dünya Sağlık Asamblesi) hedeflerine ulaşma konusunda oldukça zorlayıcı bir senaryo ortaya çıkarmıştır (FAO, 2021).



Şekil 1. 1999 Yılında Gelişmiş ve Gelişmekte Olan Ülkelerde Yetersiz Beslenme Yaygınlığı (FAO, 1999).



1990-2010 yılları arasında kişi başına düşen gelir yaklaşık %2 oranında ve kişi başına alınan günlük enerji ise 210 kcal miktarında artmıştır. Ancak bu durum aç insanların ihtiyaçlarını yine de karşılamak için yeterli değildir (McGuire, 2013). Demografik ve epidemiyolojik geçişlerin yanında beslenme konusunda da dünyada değişimler gerçekleşmektedir. Gelir düzeyi kısa süre içinde önemli ölçüde artan ülkelerde yapılan çalışmalarda diyetin ciddi şekilde değiştiği görülmektedir. Geleneksel diyetlerin terk edilmesi ve genellikle yağlı diyetlere geçilmesi sıklıkla görülmektedir. Bu bölgelerde obezitenin arttığı sonucu gözlemlenmektedir (Popkin, 2001). Obezite artışının gelir düzeyi yüksek olan bölgelerde daha büyük bir hızla arttığı da saptanmıştır (FAO, 2021).

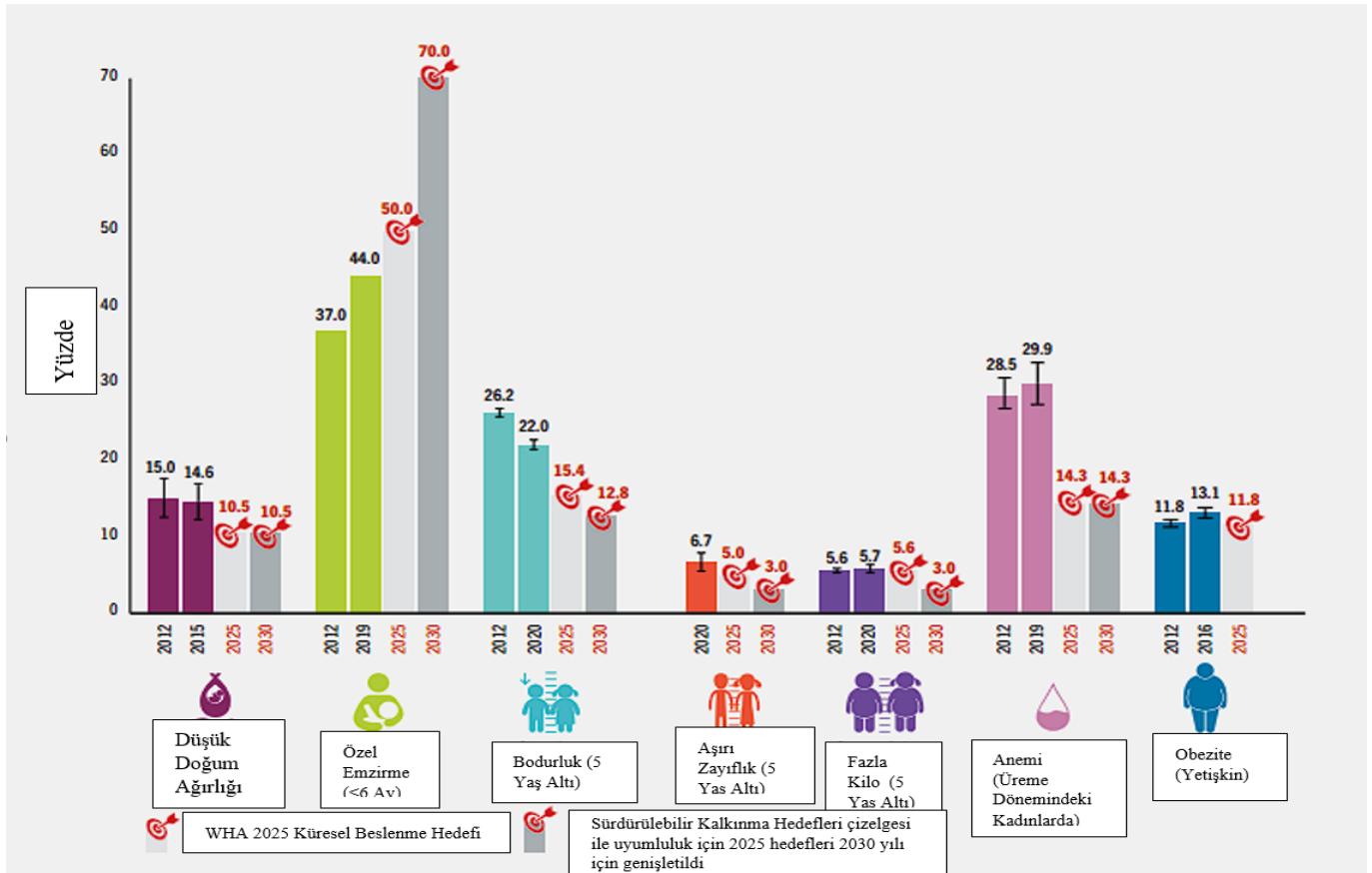
FAO 2013 yılında şiddetli gıda güvencesizliği yaygınlığı göstergesi yayınlanmış ve bu ölçek 153 ülkede hâlihazırda uygulanmaktadır. FI<sub>sev</sub> (Prevalance of Severe Food Security-Şiddetli Gıda Güvencesizliği Yaygınlığı) ile gösterilen bu yaygınlık, küresel olarak %9,2 olarak hesaplanmış ve Türkiye için %5,73 olarak belirtilmiştir. Afrika için %21,5 olan sonuç Asya için %7,8 olmuştur (Koç & Uzmay, 2019).

WHA tarafından 2025 ve 2030 yılları için bazı beslenme hedefleri belirlenmiş, bu hedeflere ulaşmak ise zorlayıcı olarak görülmektedir. Bunun en önemli nedenlerinden biri olarak da COVID-19 salgını gösterilebilir. Bu hedefler arasında düşük ağırlıkta doğumları azaltma, emzirmede artış, bodurluğu azaltma, obeziteyi azaltma gibi hedefler bulunmaktadır (FAO, 2021).

### 3.2. BM ve Gıda Politikaları

FAO 1946 yılında kurulmuş bir organizasyon ve insanların daha kaliteli gıdalara erişmeleri, aktif ve sağlıklı bir yaşam sürmeleri amacıyla çalışmalar yapmaktadır. FAO'nun bazı amaçları arasında beslenme düzeyini yükseltmek, tarımsal verimliliği artırmak ve kırsal nüfusun dünya ekonomisine katkı sağlamasıyla daha sağlıklı yaşamasının sağlanması şeklinde belirtilmiştir. Ayrıca FAO insanlarla sürdürülebilirlik, hayvancılık gibi alanlarda bilgi paylaşımı da yapmaktadır (Boliko, 2019). 1956 yılında FAO Beslenme Birimi Başkanı tarafından oluşturulan içerikte, FAO ve DSÖ tarafından dünyada beslenme eğitimi almış insan sayısını artırmak amacıyla projeler gerçekleştirdiği belirtilmiştir. Ayrıca belirlenen içerik eğitimlerinin sağlanması, eksikliklerin hükümetlerin dikkatine sunulmasına ve gereken bölgelere uzmanların yönlendirilmesini desteklemektedir (Aykyord, 1956).

FAO'nun açlığı azaltmak üzerinde etkili olduğu anlaşılan dört temel stratejisi politika oluşturma konusunda faydalı görülmektedir. İlk strateji, üreticilerin daha adil bir gelir elde etmesini kapsamakta olup FAO küçük toprak sahibi gibi üreticilere yatırım yapılmasını desteklemektedir. Açlığın önemli ölçüde azaldığı Çin, Vietnam gibi ülkelerde toprak dağılımının adil olduğu görülmekte, üreticilerin adil şekilde kazanmasının açlığın azalmasında etkili olduğu ortaya çıkmaktadır. FAO'nun bir diğer stratejisi ise "Gıda hakkını destekleyen politikalar" olarak belirtilmektedir. BM, 2000 yılında yeni bir birim oluşturmuş ve bu birim günümüzde de FAO ile ülkelerin hedefleri gerçekleştirme konusundaki ilerlemelerini raporlamaktadır (Wheeler & von Braun, 2013).



Şekil 2. WHA hedefleri 2025-2030 (FAO, 2021).

Brezilya'nın gıda hakkı konusunda yaptığı bazı yasal düzenlemeler, hesap veren yapılar ve sivil toplum gücü ile açlığın %40 oranında azalmasını sağlamıştır. SOFI 2012'de bu düzenlemeler oldukça başarılı olarak gösterilmiş, vurgu ise güvenlik ağına yapılmıştır. Gıda hakkı girişimlerinin ise gözden kaçması muhtemel görülmektedir. FAO'nun üçüncü stratejisi ise "Daha adil ve destekleyici, uluslararası ekonomi ve ticaret politikaları" olarak belirtilmiştir. Gelişmiş ülkelerin dünyayı etkileyen politikaları, artan gıda fiyatları ile ilişkili olarak görülmektedir. Bu politikalar gelişmekte olan ülkeleri olumsuz etkilemekte ve en fakir ülkeleri ise tamamen dışa bağımlı hâle getirmektedir. EAGÜ (En Az Gelişmiş Ülkeler) 2000 yılında 6,9 milyar dolar değerinde gıda ithalatı yaparken, 2008 yılında 23 milyar dolara yükselmiştir. Gelişmiş ülkelerin spekülasyonları engelleyen politikaları ise küresel açlığın azalmasında etkili olabilecektir. FAO'nun dördüncü stratejisi ise ekolojik tarım uygulamalarını desteklemesidir. Çiftçilerin giderleri kontrol altına aldığı takdirde sürdürülebilir olan ekolojik tarım sayesinde açlığın ve yoksulluğun azaltılabileceği düşünülmektedir (Lappé vd., 2013). 2013 yılında yapılan bir çalışmada, 2030 yılına kadar tarım ürünleri ihtiyacının %50 artacağı tahmin edilmiş ve bu ürünlere sahip olma konusunda iklim değişikliğinin olumsuz etkiye sahip olabileceği de tahmin edilmiştir (Wheeler & von Braun, 2013).

Gıda pazarları üzerindeki gıda spekülörlerinin etkisi azımsanmayacak düzeyde olup açlığın politik nedenlerinden birini oluşturmaktadır. Bu nedenle olumsuz bir durum yaşandığı anda gıda fiyatlarının büyük oranda artmasına neden olmakta ve bu da gıda güvencesinin oluşmasını engellemektedir. İlgili politikaların yanında sübvansiyon ile üretilen gelişmiş ülke ürünleri de gelişmekte olan ülkelerin ürünlerinden daha ucuz şekilde piyasada yer edinebildiği için gelişmekte olan ülkelerdeki üreticilerin üretim yapmalarını engellemekte ve ülkelerin ithalat giderlerini de artırmaktadır (Kıymaz & Şahinöz, 2010). Gıda fiyatlarının yükselmesi durumunda tüm ülkeler aynı senaryoları yaşamamakta, gelişmiş ve gelişmekte olan ülkeler arasındaki fark açılmaktadır. Gelişmekte olan ülkeler gıdalarla ilgili sorunları tespit etmekte, gidermekte zorlanmakta ve ciddi sorunlar yaşamaktalar (Koç & Uzmay, 2015).

2006 yılında Sahra-Altı ülkeleri kapsayan bir FAO raporunda, bölgedeki insanların %33'ünün açlıkla mücadele ettiği belirtilmektedir. Özellikle maden kaynaklarının bulunduğu ülkelerde durumun kötüleştiği belirtilirken diğer ülkelerin durumunun iyiye gittiği vurgulanmıştır. En ufak bir olumsuzluğun bölgedeki gıda krizini tetiklediği de raporda yer almıştır. Ayrıca raporda, sıkı önlemler alınmadığı takdirde bölgedeki durumun 20 yıl içinde daha da kötüleşeceği belirtilmektedir. Bölgedeki bazı ülkelerin beslenmesi gıda yardımı üzerine kurulmuştur. Bu gıda yardımları bazı dönemler oldukça yüksek seviyeye ulaşsa da günümüzde çok daha düşük miktardadır. Bölgede gıda üretimi artmakta ancak nüfus artış hızı daha yüksek olduğu için olumlu sonuç almak oldukça zorlaşmaktadır (Kidane vd., 2006). Dünyada her dokuz insandan birinin açlık çekmesi ve her sekiz insandan birinin obez olması oldukça ironik olduğu belirtilmektedir (Boliko, 2019).

1996 yılında yapılan zirvede 2015 yılında dünyadaki açlık çeken insan sayısının yarıya indirilmesi konusunda zirveye katılan 186 devlet taahhütte bulunmuştur (FAO, 1999). 2015 yılında bu hedeften oldukça uzaklaşıldığı görülmüş, dünya nüfusuna oranla açlık azalsa da aç insan sayısı hedeflerin oldukça üzerinde seyretmiştir (FAO, 2015). Bu hedeften uzaklaşıldığı SOFI 2008 raporunda, 2007 yılındaki açlık artışı ile bildirilmiştir (FAO, 2008). Ekonomik büyüme ile açlığın azalması arasındaki ilişkinin oldukça zayıf olduğu FAO verileri ile ortaya çıkmıştır (Lappé vd., 2013).

DSÖ obeziteye neden olan faktörlerin beslenme bozukluğu, psikososyal faktörler, sedanter (hareketsiz) hayat tarzı gibi durumlar olduğunu ve bunların beslenme alışkanlıklarını değiştirmek suretiyle obeziteye neden olabildiğini belirtmiştir. Bu durumun pazarlama, tüketim sistemleri gibi sistemlerdeki tekelleşme nedeniyle oluştuğu da belirtilmiş ve DSÖ hükümetlerden buna karşı önlem alınmasını istemiştir (Sırıklı, 2021).

### 3.3. BM Gıda Politikalarına Yönelik Eleştiriler

FAO'nun açlık ile ilgili verdiği sayıları ve hesaplama yöntemini 2012 yılında değiştirmesi, 2015 yılı hedefleri üzerine çalıştığı göz önüne alındığında şüpheli olarak görülmektedir. Raporlarda verilen sayıların toplu olarak verilmesi, toplamda açlık azalsa da bazı bölgelerde arttığını gizlemektedir. Bu sayılar raporda yer almaktadır ancak göz önünde değildir (Lappé vd., 2013). Açlığın arttığı ve azaldığı bölgeleri net şekilde gösteren tablolar daha sonraki yıllarda raporlara eklenmiştir (FAO, 2019). FAO, açlık sayılarını tahmin etme yöntemini aldığı eleştiriler üzerine değiştirirse de sayıları tahmin etme konusunda halen bazı hatalarını sürdürmektedir (Lappé vd., 2013). 1990'lı yılların sonralarında yapılan bir çalışmada, Uluslararası Gıda Politikası Araştırma Enstitüsü on iki Sahra-Altı ülkede bir çalışma yapmış ve nüfusun %59'unun yetersiz beslendiğini ortaya çıkarmıştır. FAO ise aynı dönemde bu sayıyı %39 olarak bildirmiştir. Benzer sorunlar farklı bölgeler için de bulunmaktadır (de Haen vd., 2011).

Toprağın adil şekilde paylaşılmasının açlığın azalmasında etkili olduğunu kabul eden FAO, demokratik tarım reformlarını politika olarak önermemektedir. Gana gibi ülkelerinde dahil olduğu bazı ülkelerde gerçekleşen kooperatif tarzı üretim etkili olmakta ancak FAO bunu açıkça dile getirmemektedir (Lappé vd., 2013). Yetersiz beslenen insan sayısı 2008 yılında 44 milyon, 2009 yılında ise 105 milyon kişi ulaşmış ve FAO hedeflerine ulaşmayı olanaksız duruma getirmiştir. Gıda krizi döneminde 60 farklı ülkede toplumsal olaylar gerçekleşmiştir. Olaylar sonrasında BM gibi kuruluşlar gıda krizleri ile ilgili yardım mekanizmalarını tartışmaya dahil etmiştir (Kıymaz & Şahinöz, 2010).

## 4. Sonuç ve Öneri

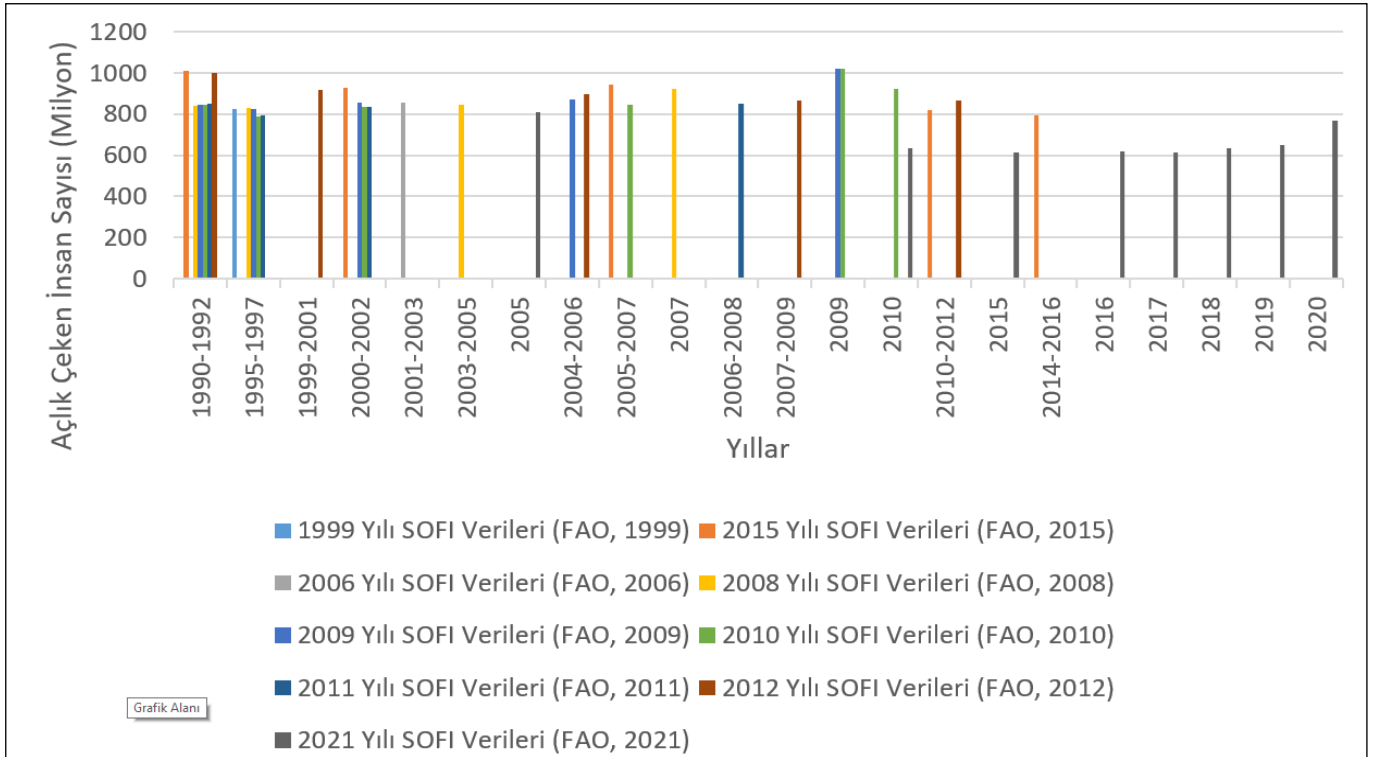
BM'ye bağlı kuruluşlar beslenme konusunda politikalar üretmekte ve bu politikaların uygulanması amacıyla çalışmalar yapmaktadır. Yayınlanan raporlara bakıldığında ise bu politikaların istenilen seviyede uygulanmadığı açıkça görülmektedir. Genel olarak bakıldığında uluslararası kurumların gıda politikaları adil paylaşım ve insanların aç

kalmaması üzerine kurulmuştur. Açlık ve obezitenin aynı anda var olması gıda paylaşımının adil olmadığı ve bir kısım insanların kronik olarak aşırı beslendiğini bir kısım insanların kronik olarak yetersiz beslendiğini göstermektedir. Bu durum toplumsal açıdan hem açlık çeken hem de obez insanlar için büyük sorunlara neden olmaktadır. Adil paylaşım ve açlık karşıtı çalışmaların bazı ülkelerde ciddi fayda sağladığı, bazı ülkelerde ise etkili olamadığı görülmüştür. Doğrudan gıda yardımı yapılan ülkelerde ise çözümlerin geçici olduğu ve olumsuz durumlarda ise gıda krizinin derinleştiği görülmüştür. Gelişmiş ülkelerde sıklıkla görülen obezitenin ise azaltılması hedeflenmekte ve bunun engellenmesi için de çalışmalar yapıldığı bilinmektedir.

BM'ye bağlı kuruluşlar sadece politika üretmemekte danışmanlık, eğitim gibi çalışmalarla da üye ülkelere destek olmaktadır. Örneğin FAO bazı eğitim programları ile gerektiğinde ülkelerdeki yetkin insan kapasitesini artırmakta ve hedeflere daha kolay ulaşılması konusunda yardımcı olmaktadır. Obezite hakkındaki çalışmalar hakkında detaylı bilgi edinmek BM kaynakları özelinde oldukça zor görülmektedir. Obezite hakkında bazı sayılara yer verilmesine, WHA ve BM hedeflerinde obezitenin azalması hedefine değinilmesine rağmen obezite ile mücadele konusundaki çalışmaların açlıkla mücadele kadar dikkat çekici olmadığı açıkça görülmektedir. Obezite ile mücadele konusunda BM genel olarak hükümetlerin adımlar atmasını talep etmekte ve sonuçlar da oldukça başarısız görülmektedir. BM ve WHA hedefleri obeziteyi 2012 seviyesine düşürmeyi hedeflemekte ve bu da çalışmaların çok etkili olmadığını göstermektedir.

Hedeflerin ilk olarak açıklandığı SOFI 1999'da 2015 yılı için açlığın yaklaşık 400 milyona indirilmesi hedeflenmiştir

(FAO, 1999). FAO uzun yıllar boyunca 2015 yılı hedeflerinden bahsetmiş, ancak bu hedeflerin yakalanamaması nedeniyle güven kaybetmesine neden olmuştur. SOFI 2015'te açlık hedefinin 795 milyon şeklinde neredeyse iki katı olarak bildirilmiştir (FAO, 2015). SOFI 2021 raporunda ise 2015 yılının aç insan sayısını 621 milyon olarak bildirilmiştir (FAO, 2021). İki ayrı SOFI raporunda gösterilen iki farklı sayının çelişkili olmasında ayrı bir sorundur. 2015 yılı hedeflerine ulaşılmasının nedenlerinden biri olarak 2006-2008 yıllarında yaşanan ekonomik kriz ortamı da etkili olmuştur. 2006-2008 yılları arasında üretimdeki düşüşler, gıda fiyatlarının artması gibi etkiler en yoksul toplumlarda gıdaya ulaşımı oldukça zorlaştırmıştır (Kıymaz & Şahinöz, 2010). Bunun yanında 2015 yılında nüfusa oranla açlığın büyük oranda azaldığı da raporlarda ve ilgili çalışmalarda belirtilmiştir. Bu konuda sorumluluk sadece FAO üzerinde değil, açlık oranlarını azaltacaklarını taahhüt eden hükümetler de belki daha fazla oranda sorumludur. FAO doğrudan açlık oranlarını azaltacak güce sahip olmadığı gibi dünya üzerinde tüm insanları besleyecek kadar gıda bulunduğu da oldukça açıktır. Bunun yanında açlık sayısının hiçbir zaman ciddi bir oranda düşmediği de SOFI verilerinde açıkça görülmektedir. 2019 yılından beri etkisini göstermekte olan COVID-19 salgını da açlık oranlarını artırmaktadır (FAO, 2021). Elde edilen verilere bakıldığında 2030 hedeflerine ulaşmak da COVID-19 salgını nedeniyle oldukça zorlaşmıştır. Özellikle 2019-2020 yılları arasındaki açlık artışı, durumun oldukça kötüye gittiğini net bir şekilde göstermektedir. Bundan önceki yıllarda ise SOFI 2021 raporunun verilerine göre uzun bir süre istikrar yakalandığı görülmektedir. SOFI 2021'e göre, 2005 yılı sonrasını gösteren verilerde aç insan sayıları oldukça yakın seyretmiş, 2019 yılı sonrasında ise COVID-19 nedeniyle hızlı bir yükseliş olmuştur.



Şekil 3. Farklı SOFI sayılarında Yer Alan Veriler

İklim değışikliği de hedeflere ulaşmayı zorlayan bir başka faktör olarak ortaya çıkmaktadır. Nüfusun artmasıyla birlikte tarım ürünlerine olan ihtiyaç artmakta ancak iklim değışikliği nedeniyle üretimler bazen olumsuz etkilenmektedir. Bu konuda yapılan araştırmalar durumun iyiye gitmediğini göstermektedir.

Yetersiz beslenme konusundaki sorunlar daha önce Çin ve Vietnam'da kalabalık nüfusun da etkisiyle çok büyük sayılara ulaşmışken, günümüzde ise çok büyük oranda Sahra-Altı ülkelerde yoğunlaşmaktadır. Bu bölgede sıkı önlemler alınmadığı takdirde durumun daha da kötüleşeceği belirtilmiş olsa da yıllardır gerçekçi bir düzelme görülmemektedir. Çin ve Vietnam günümüzde beslenme konusunda önemli adımlar atmış ve sorunların büyük oranda azalmasını sağlamışlardır. Bunun dışında bu bölgedeki insanlar geleneksel diyetleri yerine daha yağlı gıdalara yönelmiş ve obezite oranları da kaçınılmaz şekilde artmıştır. Sahra Altı ülkeler ise özellikle güvenlik sorunlarına çözüm bulamamaları, bireysel ekonominin oldukça kötü durumda olması ve üretimde devlet desteği sağlanamaması gibi nedenlerle büyük sorunlar yaşamaya devam etmektedir. Güney Amerika'da ise özellikle Brezilya, destekler sayesinde oldukça başarılı bir düzelme sürecine girmiş ve gıda güvencesini büyük oranda sağlamayı başarmıştır. Bu konuda FAO güvenliğin sağlanmasının buna oldukça katkı sağladığı belirtilmiştir.

Son SOFI raporları hazırlanırken sayısal hesaplamalarda değışikliğe gidilmiş ve farklı sonuçların ortaya çıkmasına neden olmuştur. Bu durum hesaplama birimlerinin hedefleri tutturmak için yönlendirildiği kuşkusunu doğurmuştur. Şekil 3' deki SOFI verileri incelendiğinde ortaya çıkan bu tutarsızlıklar, kuruma olan güveni sarsmakta ve referans kabul edilecek veriler elde etmeyi zorlaştırmaktadır. Bu farklılıklar kimi zaman 200 milyon gibi ciddi sayılara kadar ulaşmaktadır. 1990-1992 yılları arasında elde edilen verilere bakıldığında kimi zaman bir milyarın üzerindeki açlıktan bahsedilirken bu sayı kimi raporlarda ise 800 milyon verilmektedir. İlgili tarihlerin verileri dikkate alındığında ve açlığın yarıya indirilmesi hedefi incelendiğinde doğru hedefin hangi sayının referans alınarak çalışılacağı net değildir. SOFI 1999 çalışmasında bu hedef 400 milyon olarak belirtilmiş olduğu için başarılar bu hedefe yönelik olarak açlığın hangi bölgelerde arttığı, hangi bölgelerde azaldığı raporda yer almasına rağmen dikkat çekici değildir. Özellikle 2013 yılında yapılan çalışmada (Lappé vd., 2013) bu duruma değinilmiş, son yıllarda SOFI raporlarında ise durumun daha iyi olduğu tespit edilmiştir (FAO, 2021). Bölgesel olarak açlığın azalmasına etki eden nedenlerin net olarak belirtilmediği eleştirilmiş, bunun iyi niyetli olmadığı da iddia edilmiştir. Neden olarak kooperatif çalışmalarının başarısının gizlenmek istenmesi öne sürülmüştür. Bunun yanında açlığın azalmasına etki eden çok sayıda etki de raporlarda yer almaktadır. Bunun yanında yapılan bazı çalışmalarda, açlık oranlarının FAO'nun açıkladığı sayıdan daha fazla olduğu belirlenmiş, bunun nedenine dair bir açıklama ise yapılmamıştır. Belirtilen farklılıklar oldukça yüksek oranda olduğu için FAO verileri oldukça güven kaybetmektedir (Lappé vd., 2013).

Finansal gelişmenin açlığı azaltma konusunda tek başına yeterli olmadığı ilgili çalışmalarda gösterilmiş ve açlığın

azaltılması için insanların adil paylarını alması gerektiği vurgulanmıştır. 1990-2010 tarihleri arasında gelir %2 oranında artmış, bununla birlikte insanların aldığı kalori miktarı artsa da bunun yeterli olmadığı da belirtilmiştir. Bu artışa neden olan faktörlerin iyi bir şekilde belirlenmesi ve bu konuda yapılan çalışmaların yoğunlaştırılması, küresel beslenmenin iyileştirilmesi konusunda faydalı olabilecektir. Adil paylaşım ve kooperatif çalışmaları gibi konularda ilerleme sağlayan ülkelerde açlığın önemli ölçüde azaldığı tespit edilmiş ve doğrudan gıda yardımı ile sorunların aşılması için çalışma yürütülen ülkelerde ise istenilen sonucun elde edilemediği ortaya çıkmıştır.

Açlığın; maden kaynaklarının bulunduğu ülkelerde daha da artması güvenlikle ilgili gerekçelerle açıklanmaktadır. FAO raporlarında güvenliğe vurgu sıkça yapılmış ve güvenliğin açlık ile ilişkili olduğu belirtilmiştir. Güvenliđin arttığı bölgelerde açlık sayılarının azaldığı sıklıkla görülmüştür. WFP çalışmaları da çatışmaların bulunduğu bölgelere yoğunlaşmakta ve çatışmaların gıda üzerindeki etkilerini azaltmaya çalışmaktadır. Bu çözümler kuruma Nobel Barış Ödülü de getirmiştir. WFP topladığı bağışları büyük oranda doğrudan gıda desteği olarak faydalı hâle getirmekte ve özellikle çatışma bölgelerine yardım sağlamaktadır.

Gelişmiş devletlerin gıda politikalarının gelişmekte olan ülkeleri büyük ölçüde etkilediği de ilgili çalışmalarda yer bulmuştur. Gelişmiş ülkelerin uyguladığı bazı politikalar gelişmekte olan ülkeleri oldukça olumsuz şekilde etkileyebilmekte, dışa bağımlı hâle getirebilmekte ve büyük miktarlarda para harcamalarına neden olabilmektedir. Buna ek olarak gelişmiş ülkelerin politikaları spekülasyonları engelleme yönünde olduğunda açlığın azalmasında etkili bir güç olarak görülmektedir. Ancak gıda fiyatlarındaki artışların gelişmiş ülkeler ile gelişmekte olan ülkeler arasındaki farkı daha derin bir hâle getirdiği belirtilmekte ve bunun sonucunda gelişmekte olan ülkeler büyük darbe almaktadır. Harcamaları büyük oranda artan gelişmekte olan ülkeler, üretim kapasitelerini büyük oranda kaybetmektedir. Spekülasyonların yanında sübvansiyon ile üretilen gelişmiş ülke ürünleri, gelişmekte olan ülkelerde desteksiz üretilen ürünlere göre oldukça ucuz olmakta ve bu da üreticilerin daha pahalıya ürettikleri ürünleri anlamsız hâle getirmektedir.

FAO'nun sürdürülebilir ekolojik tarımı destekleyen politikaları da açlığın azalmasında etkili olarak görülmektedir. Bu politikalar FAO'nun en önemli politikalarından biri olarak görülmekte ve sürdürülebilirliği FAO'nun en önemli ilkelerinden biri olarak ortaya çıkarmaktadır. Ekolojik tarımın dışa bağımlılığı azaltması nedeniyle gelişmekte olan ülkelerde etkili sonuçlar göstermesi faydalı görülmektedir. Bunun yanında üreticinin fazladan giderlere sahip olmaması da açlığın azalmasında etkili olmaktadır.

### Etik Beyan

Bu çalışmada kullanılan yöntemler açısından Etik Kurulu'na gerek duyulmamıştır. Aksi bir durumun tespiti halinde TO&RE Dergisinin hiçbir sorumluluğu olmayıp, tüm sorumluluk çalışmanın yazarlarına aittir.

## Yazar Katkı Beyanı

1. Yazarın katkı oranı %50 2. Yazarın katkı oranı ise %50'dir.

## Çıkar Beyanı

Yazarlar arasında çıkar çatışması yoktur.

## Kaynakça

- Ahmadin, M. (2022). Social Research Methods: Qualitative and Quantitative Approaches. *Jurnal Kajian Sosial dan Budaya: Tebar Science*, 6(1), 104-113.
- Aygün, N. (2014). Obezite tanımı, komplikasyonları, endokrin kontrolü ve beslenme tedavisi. *Okmeydanı Tıp Dergisi*, 30(1), 45-49.
- Aykroyd, W. R. (1956). FAO and nutrition. *Proceedings of the Nutrition Society*, 15(1), 4-13.
- Birleşmiş Milletler (BM), (Ekim 2022). *Türkiye Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları çalışmamız*, <https://turkiye.un.org/tr/sdgs>, Erişim Tarihi: 17.10.2022.
- Boliko, M. C. (2019). FAO and the situation of food security and nutrition in the world. *Journal of nutritional science and vitaminology*, 65(Supplement), S4-S8.
- de Haen, H., Klasen, S., & Qaim, M. (2011). What do we really know? Metrics for food insecurity and undernutrition. *Food Policy*, 36(6), 760-769.
- Ekşi, A., & İşçi, A. (2012). Dünyada açlık olgusu ve çözüm arayışları. *Gıda*, 37(1), 39-45.
- Erbaş, M., & Arslan, S. (2012). Açlığın önlenmesi ve gıda güvenesinin sağlanması. *Gıda Mühendisliği Dergisi*, 36, 50-59.
- Gül, T. (2011). *Sağlıklı beslenme kavramı ve üniversite öğrencilerinin beslenme alışkanlıklarına yönelik tutum ve davranışları*, Yüksek Lisans Tezi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Çukurova Üniversitesi, Adana.
- Kıymaz, T. & Şahinöz, A. (2010). *Dünya ve Türkiye – Gıda Güvencesi Durumu, Ekonomik Yaklaşım*. 21,76, 1-30.
- Kidane, W., Maetz, M., & Dardel, P. (2006). Food security and agricultural development in sub-Saharan Africa. *FAO, Subregional Office for Southern and East Africa, Roma*.
- Koç, G., & Uzmay, A. (2015). Gıda Güvencesi ve Gıda Güvenliği: Kavramsal Çerçeve, Gelişmeler ve Türkiye. *Tarım Ekonomisi Dergisi*, 21(1 ve 2), 39-48.
- Koç, G., & Uzmay, A. (2019). Küresel gıda güvencesinin izlenmesi ve haritalanması üzerine bir değerlendirme. *Adnan Menderes Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 16(2), 237-244.
- Kozak, M. (2021). *Bilimsel araştırma: Tasarım, yazım ve yayım ilkeleri*. İstanbul: Detay Yayıncılık.
- Lappé, F. M., Clapp, J., Anderson, M., Broad, R., Messer, E., Pogge, T., & Wise, T. (2013). How we count hunger matters. *Ethics & International Affairs*, 27(3), 251-259.
- Leach, M., Nisbett, N., Cabral, L., Harris, J., Hossain, N., & Thompson, J. (2020). Food politics and development. *World Development*, 134, 1-19. 105024.
- McGuire, S. (2013). WHO, World Food Programme, and International Fund for Agricultural Development. 2012. The State of Food Insecurity in the World 2012. Economic growth is necessary but not sufficient to accelerate reduction of hunger and malnutrition. Rome, FAO. *Advances in Nutrition*, 4(1), 126-127.
- Muslu, M. (2021). Küresel İklim Krizi ve Beslenme Sorunları Karşısında Geleceğin Alternatif Besinleri. *Climate and Health Journal*, 1(2), 74-81.
- Öz, Y. (2012). *Türkiye ve Avrupa Birliğinde uygulanan güvenli gıda politikaları üzerine bir araştırma*. Yüksek Lisans Tezi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Namık Kemal Üniversitesi.
- Popkin, B. M. (2001). Nutrition in transition: the changing global nutrition challenge. *Asia Pacific journal of clinical nutrition*, 10, S13-S18.
- Sırıklı, İ. K. (2012). *Gıda Politikalarında Karşılaşılan Sorunlar Bağlamında Gastronomi Bilimi ve Çözümlere Dair Özel Katkıları*. Yüksek Lisans Tezi, Gaziantep Üniversitesi.
- Şahin, F., & Gürbüz, S. (2018). *Sosyal bilimlerde araştırma yöntemleri*. 5. Basım, Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Şahinöz, A. (2016). Yerelden küresel gıda güvencesi. *Türkiye Biyoetik Dergisi*, 3(4), 184-197.
- The Department of Nutrition and Food Studies (DNFS), (Ekim 2022). *What is global nutrition?*, <https://nutrition.gmu.edu/research/global-nutrition#:~:text=Global%20nutrition%20can%20be%20defined,high%2Dincome%20countries%20and%20populations>, Erişim Tarihi: 17.10.2022.
- The Food and Agriculture Organization (FAO), (1999). *The State of Food Insecurity in the World 1999*, <https://www.fao.org/publications/card/en/c/a1e4e8ad-a977-5d6d-8ac2-4035a981ff6f/>.
- The Food and Agriculture Organization (FAO), (2008). *The State of Food Insecurity in the World 2008*, <https://www.fao.org/3/i0291e/i0291e00.htm>.
- The Food and Agriculture Organization (FAO), (2012). *The State of Food Insecurity in the World 2012*, <https://www.fao.org/3/i3027e/i3027e00.htm>.
- The Food and Agriculture Organization (FAO), (2015). *The State of Food Insecurity in the World 2015*, <https://www.fao.org/agrifood-economics/publications/detail/en/c/288368/>.
- The Food and Agriculture Organization (FAO), (2019). *The State of Food Security and Nutrition in the World (SOFI): 2019*, <https://www.wfp.org/publications/2019-state-food-security-and-nutrition-world-sofi-safeguarding-against-economic>.
- The Food and Agriculture Organization (FAO), (2021). *The State of Food Security and Nutrition in the World (SOFI): 2021*, <https://www.fao.org/publications/sofi/2021/en/>.
- The World Food Programme (WFP) (Ekim 2022a). *Who we are*, <https://www.wfp.org/who-we-are>, Erişim Tarihi: 17.10.2022.
- The World Food Programme (WFP) (Ekim 2022b). *Ending hunger*, <https://www.wfp.org/ending-hunger>, Erişim Tarihi: 17.10.2022.
- The World Food Programme (WFP) (Ekim 2022c). *Food assistance: a step to peace and stability*, <https://www.wfp.org/conflict-and-hunger>, Erişim Tarihi: 17.10.2022.
- Wheeler, T., & von Braun, J. (2013). *Climate change impacts on global food security*. *Science*, 341(6145), 508-513.



# Tourism and Recreation

<https://dergipark.org.tr/tourismandrecreation>

E-ISSN: 2687-1971

## Rekreasyonel alan kullanımında koronavirüs kaygısının yaşam doyumuna etkisi

### *The effect of coronavirus anxiety on life satisfaction in recreational area use*

Ramazan Özavcı<sup>1</sup>, Gülçin Gözaydın<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Bingöl Üniversitesi, Spor Bilimleri Fakültesi, Rekreasyon Bölümü, ramazanozciii@gmail.com, 0000-0003-3370-8067

<sup>2</sup>Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Spor Bilimleri Fakültesi, Rekreasyon Bölümü, gulcingozaydin@comu.edu.tr, 0000-0001-8612-6074

#### MAKALE BİLGİSİ/ARTICLE INFO

Araştırma / Research Article

Anahtar Kelimeler:

Rekreasyon, Koronavirüs, Kaygı, Yaşam Doyumu.

Key Words:

Recreation, Coronavirus, Anxiety, Life Satisfaction.

Gönderme Tarihi/Received Date:

25.11.2022

Kabul Tarihi/Accepted Date:

12.12.2022

Yayınlanma Tarihi/Published Online:

31.12.2022

DOI:

[10.53601/tourismandrecreation.1210330](https://doi.org/10.53601/tourismandrecreation.1210330)

#### ÖZET

Araştırmanın amacı, rekreasyonel alan kullanımında koronavirüs kaygısının yaşam doyumuna etkisinin incelenmesidir. Bu amaç doğrultusunda Balıkesir ilindeki Atatürk Parkı'na boş zamanlarını değerlendirmek amacıyla gelen 276 gönüllü katılımcı araştırma örneklemini oluşturmuştur. Katılımcıların koronavirüs kaygısının ortaya koyulması amacıyla koronavirüs kaygısı ölçeği kullanılırken yaşam doyumunun değerlendirilmesi için Yaşam Doyumu Ölçeğinden yararlanılmıştır. Elde edilen veriler Smart PLS aracılığıyla test edilmiştir. Anketlerden elde edilen verilerin yapısal modelde incelenmesi sonucu rekreasyonel alan kullanımında hissedilen koronavirüs kaygısının yaşam doyumunu negatif yönde etkilediği tespit edilmiştir. Söz konusu etkiye göre, koronavirüs kaygısının yaşam doyumunu %4 açıkladığı saptanmıştır. Ayrıca koronavirüs kaygısında meydana gelecek bir birimlik değişimin yaşam doyumunda negatif yönlü olarak -0,204 düzeyinde bir değişime yol açtığı anlaşılmıştır. Sonuç olarak, bu çalışmada elde edilen bulgularından hareketle rekreasyonel alan kullanımında koronavirüs kaygısının yaşam doyumunu olumsuz etkilediği söylenebilir.

#### ABSTRACT

The aim of the research is to examine the effect of coronavirus anxiety on life satisfaction in recreational area use. For this purpose, 276 volunteer participants who came to Atatürk Park in Balıkesir province to spend their leisure formed the research sample. While the coronavirus anxiety scale was used to reveal the coronavirus anxiety of the participants, the Life Satisfaction Scale was used to evaluate the life satisfaction. Obtained data were tested via Smart PLS. As a result of examining the data obtained from the questionnaires in the structural model, it was determined that the coronavirus anxiety felt in the use of recreational areas negatively affects life satisfaction. According to the said effect, it was determined that coronavirus anxiety explained 4% of life satisfaction. In addition, it was understood that a one-unit change in coronavirus anxiety caused a negative change of -0.204 in life satisfaction. In conclusion, based on the findings of this study, it can be said that coronavirus anxiety negatively affects life satisfaction in recreational area use.

## 1. Giriş

Bireylerin istekleri doğrultusunda tercih edebildikleri ve çeşitli etkinliklere katılabildikleri, tesisleşmeden bağımsız sosyal etkileşim temelli alanların kullanımı rekreasyonel alan olarak düşünülebilir (Kalkan, 2012). Rekreasyonel alan kullanımı, oldukça eski dönemlere dayansa da modern toplumun ihtiyaç duyduğu bu tür alanların hizmete sunulması önemli görülmektedir. Nitekim hali hazırda kullanılan rekreasyonel alanların bireyler üzerindeki etkilerinin olduğu bilinen bir gerçektir. Özellikle II. Dünya Savaşı'nın ardından gelir seviyesinin artması (Jensen & Guthrie, 2005), teknolojinin gelişerek bu tür alanlara ulaşımın olağan hale gelmesi ve gittikçe kalabalık hale gelen kentlerden doğaya doğru bir yönelimin oluşması rekreasyonel alan kullanımını artırmıştır

(Olson, 2010). Özellikle şehir yaşantısının neden olabildiği stres, kaygı ve benzeri olumsuz duygu durumlarından arınmak amacıyla veya günlük rutinin değiştirilmek istenmesi doğal alanların tercih edilmesini normal hale getirmiştir (Koçak & Balcı, 2010). Söz konusu rekreasyonel alan kullanımının bireyler açısından sosyalleşme, mutlu olma, yenilenmiş ve güçlü hissetme, kişisel gelişim, sağlıklı hissetme, yeni becerilerin öğrenilmesi ve olumlu birçok duygunun gelişmesi gibi etkilerinin olduğu anlaşılmaktadır (Ardahan & Lapa, 2011). Bu açıdan bakıldığında rekreasyonel alan kullanımının bireyin yaşama dair genel değerlendirmesine olumlu katkı sağlayabileceği söylenebilir. Bireyin yaşamına yönelik genel değerlendirmesi, yaşamından duyduğu memnuniyet kısaca yaşam doyumunu göstermektedir (Pavot & Diener, 2008). Yaşama dair genel algı ve hislerin bir göstergesi (De Vos, 2019)

\* Sorumlu yazar /Corresponding author.

Arş. Gör. Dr., Bingöl Üniversitesi, Spor Bilimleri Fakültesi, Rekreasyon Bölümü, ramazanozciii@gmail.com, 0000-0003-3370-8067

ve bilişsel bir değerlendirmesi (Diener & Seligman, 2004) olarak ifade edilen yaşam doyumunun birçok unsurdan etkilendiği düşünülmektedir.

Dünyayı etkisi altına alan koronavirüsün ilk gözlemlendiği Aralık 2019 dönemi itibarıyla küresel bir mücadele anlayışı ortaya çıkmıştır. Çin'in Wuhan kentinden dünyaya yayılan bu virüs çok sayıda insanın hastalanmasına, sosyal izolasyon altında yaşamasına ve ölmesine neden olmuştur. Söz konusu koronavirüsün ülke ekonomilerine olumsuz etki etmesinin yanı sıra sosyal yaşamı da olumsuz etkilediği açıktır (İbiş, 2020). Bu virüse karşı başlatılan savaş neticesinde sağlık çalışanları ve insanların büyük çoğunluğunun psikolojik açıdan olumsuz etkilendiği söylenebilir (Ransing vd., 2020). Özellikle endişe, korku ve kaygı düzeyinin toplumda artması koronavirüsün en önemli olumsuz etkilerinden sayılabilir (Ahorsu vd., 2020; Kement vd., 2022). Bu durum tüketicilerde olduğu gibi çalışanlarda da olumsuz sonuçlar doğurduğu söylenebilir (Bilsland vd., 2020; Konyalılar, 2021). Bütün bunların neticesinde enfekte olmuş bireylerin varlığının sosyal dışlanmayı da beraberinde getirdiği gözlemlenmektedir (Zhang vd., 2020).

Rekreasyonel alan kullanımının bireylere olumlu duygu kazanımı sağlamasının yanı sıra yaşama dair genel memnuniyetin artabileceği söylenebilir. Öte yandan yaşam doyumunun hassas bir duygu durumu olması birçok unsurdan etkilenmesini mümkün hale getirebilmektedir. Özellikle de koronavirüs ile başlayan ölüm haberlerinin artması, hastalıklar ve sosyal izolasyonun bu anlamda yaşam doyumunu olumsuz etkileyebileceği düşünülmektedir. Nitekim kaygı duygusunun artmasının yaşam doyumunu düşürebileceği söylenebilir. Bu anlamda rekreasyonel alan kullanımında hissedilen koronavirüs kaynaklı kaygı durumunun yaşam doyumuna olan etkisi bu araştırma kapsamında ele alınmıştır. Ortaya çıkarılmak istenen sonuç için Balıkesir il merkezinde yer alan ve şehirde yaşayan her yaş kategorisi, meslek grubu veya her cinsiyetten birey tarafından ziyaret edilebilen Atatürk Parkı belirlenmiştir. Atatürk Parkı piknik alanları, köpek gezdirme ve yürüyüş parkurları, çocuk parkları, oturma yerleri gibi çeşitli rekreasyonel aktiviteler için imkân tanıyan bir alan olarak dikkat çekmektedir. Şehirin tam merkezinde konumlanmış olması söz konusu alana ulaşımı kolaylaştırmakta ve gün içerisinde yaşlı veya genç birçok kişi tarafından ziyaret edilmesini sağlayabilmektedir. Bu özelliklerinden hareketle Atatürk Parkı bu araştırmanın yürütülmesi amacıyla çalışma alanı olarak belirlenmiştir. Bu doğrultuda söz konusu bu araştırma kapsamında rekreasyonel alan kullanımında koronavirüs kaygısının hissedilmesinin yaşam doyumuna nasıl bir etki edeceği düşüncesinden hareketle elde edilecek sonuçların literatüre katkı sağlayacağı söylenebilir.

### 1.1. Kuramsal Çerçeve

Rekreasyonel alan kullanımına yönelik literatürden hareketle bireylerde olumlu etkiler meydana getirdiği dolayısıyla yaşama dair genel bir memnuniyet sağladı söylenebilir. Bu yönde yapılan çalışmalar yaşam doyumunun fiziksel ve zihinsel sağlıkla ilişkili olduğunu göstermektedir (Diener & Biswas-Diener, 2008; Hicks & Routledge, 2013;

Batthyany & Russo-Netzer, 2014). Satıcı vd. (2021) tarafından gerçekleştirilen bir çalışmada koronavirüs nedeniyle oluşan kaygı durumunun; endişe, depresyon ve stres ile pozitif yönlü bir ilişkiye sahip olduğu görülmüştür. Bir diğer çalışmada Trzebiński vd. (2020) yaşam doyumunun, covid-19 stresi ve kaygı durumuyla negatif yönlü bir ilişkiye sahip olduğuna işaret etmişlerdir. Koronavirüs yayılımı sürecinde hastane çalışanlarına yönelik yapılan bir araştırma sonucu da benzer olarak kaygı duygusunun yaşam doyumuyla negatif yönlü olduğunu ortaya koymuştur (Karabağ Aydın & Fidan, 2022). Söz konusu literatür korona temelli kaygı durumunun yaşam doyumunu ile negatif yönlü bir ilişkiye sahip olduğundan söz etmektedir. Öte yandan bu araştırmanın yapıldığı 2022 yılında her ne kadar psikolojik etkisi devam etse de koronavirüs önlemlerinin neredeyse tamamen kaldırılmış olması nedeniyle, bireyler rekreasyonel alanlara özgürce yönelebilmektedir. Ancak koronavirüse yönelik yeni varyantların tespit edilmesi ve ilk varyantın neden olduğu olumsuz etkilerin koronavirüs kaygısının devam ettiğini düşündürmektedir. Buna göre H<sub>1</sub> hipotezi kurulmuştur.

H<sub>1</sub>: Rekreasyonel alan kullanımında koronavirüs kaygısının yaşam doyumuna negatif yönlü bir etkisi vardır.

## 2. Yöntem

Araştırma betimsel tarama modeli biçiminde anket yöntemiyle elde edilen verilerin analiz edilmesiyle yapılmıştır. Betimsel tarama modeli, geniş gruplarda olgu ve olayların betimlenmeye çalışıldığı bir yaklaşımdır. Bu açıdan nicel bir niteliğe sahiptir (Karasar, 2018). Araştırmada 2022 yılında Balıkesir ilinde yer alan rekreasyonel bir alan olarak kabul edilen Atatürk Parkı'na boş zamanlarını değerlendirmek amacıyla gelen 276 gönüllü katılımcı kolayda örnekleme yöntemiyle belirlenmiştir. Hair vd. (2010)'e göre örneklem büyüklüğü araştırmada kullanılan ifade sayısının on katı ile ilişkilendirilmiştir. Bu anlamda söz konusu araştırmada yer alan 276 örneklemin yeterli olduğu ve evreni temsil ettiği söylenebilir.

**Tablo 1.** Katılımcılara Yönelik Betimsel Analiz Sonuçları

| Değişkenler      | n               | %          |      |
|------------------|-----------------|------------|------|
| Cinsiyet         | Kadın           | 174        | 63,0 |
|                  | Erkek           | 102        | 37,0 |
| Yaş              | 18-19 yaş       | 99         | 35,9 |
|                  | 20-21 yaş       | 100        | 36,2 |
|                  | 22-45 yaş       | 77         | 27,9 |
| Boş Zaman Süresi | 1-2 saat        | 43         | 15,6 |
|                  | 3-4 saat        | 87         | 31,5 |
|                  | 5-6 saat        | 89         | 32,2 |
|                  | 7 saat ve üzeri | 57         | 20,7 |
| <b>Toplam</b>    | <b>276</b>      | <b>100</b> |      |

Araştırmada yer alan katılımcıların %63'ü kadın ve %37'si erkektir. Katılımcıların büyük çoğunluğu %72,1 ile 18-21 yaş aralığındadır. Boş zaman süresine göre yapılan incelemede katılımcıların %63,7'sinin 3-6 saat arasında günlük boş zamana sahip olduğu tespit edilmiştir.

Çalışmada Akkuzu vd. (2020) tarafından Lee (2020)'nin çalışmasından uyarlanan Koronavirüs Kaygısı Ölçeği kullanılmıştır. Söz konusu ölçek olumsuz ifadelerden oluşan beş maddeli, beşli likert yapıda ve tek boyutlu bir niteliğe sahiptir. Yaşam doyumunun ölçülmesi amacıyla Diener vd. (1985) tarafından geliştirilen ve Dağlı ile Baysal'ın 2016 yılında Türkçeye uyarladığı Yaşam Doyumu Ölçeği kullanılmıştır. Ölçek tek boyutlu, beş likertli ve beş maddeden oluşmaktadır.

Araştırmada elde edilen veriler ile kurulan modelin uygunluğunu tespit etmek ve kurulan hipotezin test edilmesi için Smart PLS 4 kullanılmıştır. Smart PLS 4 uygulamasında analiz süreçleri ölçüm modeli ve yapısal model olmak üzere iki aşamada ele alınmıştır. Birinci aşamada ölçüm modelinin güvenilirliği (Cronbach Alpha, Composite Reliability) ve geçerliği (Uyum Geçerliği, Ayrım Geçerliği) test edilmiş, ikinci aşamada ise yapısal model (VIF, açıklama oranı  $R^2$ , değişim miktarı  $\beta$ , Path Diyagramı) değerlendirilmiştir. (Çalışmanın yürütülmesi amacıyla Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Etik Kurulu'ndan 20.10.2022 tarihinde E-84026528-050.01.04-2200250260 sayılı kararı ile izin alınmıştır.

### 3. Bulgular

Araştırmanın bu bölümünde ölçüm modeline yönelik güvenilirlik ve geçerlik sonuçlarının yanı sıra koronavirüs kaygısının yaşam doyumuna etkisine yönelik yapısal model kurgulanmış ve bu yöndeki sonuçlara yer verilmiştir.

#### 3.1. Ölçüm Modeli Sonuçları

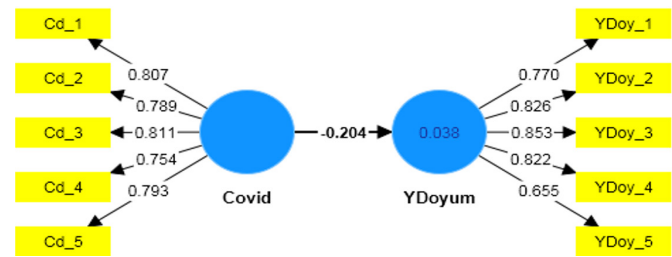
Cronbach Alpha, bileşik güvenilirlik ve rho\_a sonuçları 0,70 üzerinde olduğundan ölçeklerin güvenilir olduğu söylenebilir (Hair vd., 2014; Hair vd., 2017). CR değeri 0,70 üzerinde ve AVE değeri 0,50 üzerinde olduğundan ölçeklerin uyum geçerliğinin sağlandığı kabul edilmiştir (Fornell & Larcker, 1981; Hu & Bentler, 1999; Gaskin & Lim, 2016; Kartal & Bardakçı, 2018). Faktör yüklerinin 0,40 üzerinde olması da yapı geçerliğinin sağlandığına işaret etmektedir (Hair, vd., 2014).

Ölçüm modeline ilişkin çeşitli sonuçlara Şekil 1'de yer verilmiştir.

**Tablo 2.** Güvenirlik ve Geçerlik Sonuçları

| Değişkenler  | $\lambda$ | $\alpha$ | CR    | rho_A | AVE   |
|--|-----------|----------|-------|-------|-------|
| <b>Koronavirüs Kaygısı</b>   |           |          |       |       |       |
| 1. Koronavirüs hakkında çıkan haberleri ..... baygınlık hissi yaşadım.       | 0,807     |          |       |       |       |
| 2. Koronavirüsü düşündüğüm için uykuya dalmakta ... sorun yaşadım.           | 0,789     |          |       |       |       |
| 3. Koronavirüsü düşündüğümde ..... donup kaldım.                             | 0,811     | 0,852    | 0,893 | 0,858 | 0,626 |
| 4. Koronavirüsü düşündüğümde ..... iştahım kesildi.                          | 0,754     |          |       |       |       |
| 5. Koronavirüsü düşündüğümde ..... mide problemleri yaşadım.                 | 0,793     |          |       |       |       |
| <b>Yaşam Doyumu</b>  |           |          |       |       |       |
| 1. İdeallerime yakın bir yaşantım vardır.                                    | 0,770     |          |       |       |       |
| 2. Yaşam koşullarım mükemmeldir.   | 0,826     |          |       |       |       |
| 3. Yaşamımdan memnunum.  | 0,853     | 0,853    | 0,891 | 0,897 | 0,622 |
| 4. Şimdiye kadar yaşamımdan istediğim önemli şeylere sahip oldum.            | 0,822     |          |       |       |       |
| 5. Tekrar dünyaya gelsem hayatımdaki hemen hemen hiçbir şeyi değiştirmezdim. | 0,655     |          |       |       |       |

$\lambda$ =Faktör yükü;  $\alpha$ =Cronbach Alpha; CR=Composite Reliability(Bileşik Güvenirlik); AVE=Ortalama açıklanan varyans



**Şekil 1.** Ölçüm Modeli Sonuçları

Ölçüm modellerinin ayırt ediciliği ayırım geçerliği olarak ele alınmıştır. Buna göre, yapıların her birinin AVE karekökünün diğer bir yapı ile korelasyonundan daha yüksek olmasını gerektirmektedir (Fornell & Larcker, 1981; Hu & Bentler, 1999; Gaskin & Lim, 2016). Çıkan sonuçlara göre de tüm yapıların AVE karekökünün korelasyon değerlerinden daha büyük olduğu anlaşılmıştır. Öte yandan HTMT sonuçlarının ayırım geçerliği açısından bir gösterge olarak kabul edilmesi, HTMT değerinin 1'in altında kalması nedeniyle ölçüm modellerinin ayırım geçerliği kabul edilmiştir (Henseler vd., 2016). Elde edilen bu sonuçlara göre ölçüm modellerinin ayırım geçerliklerinin sağlandığı söylenebilir.

**Tablo 3.** Ayırım Geçerliği Sonuçları

| Değişkenler                    | Koronavirüs Kaygısı | Yaşam Doyumu |
|--------------------------------|---------------------|--------------|
| <b>Fornell-Larcker Kriteri</b> |                     |              |
| Koronavirüs Kaygısı            | 0,791*              |              |
| Yaşam Doyumu                   | -0,204              | 0,788*       |
| <b>HTMT Kriteri</b>            |                     |              |
| Yaşam Doyumu                   | 0,210               |              |

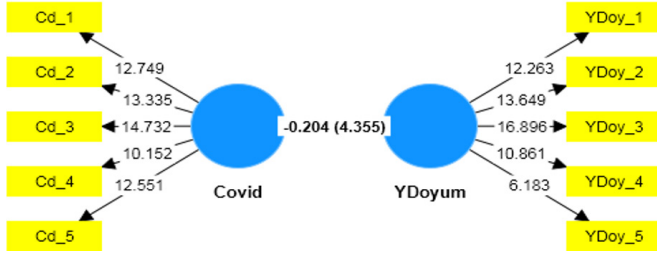
\*=Ortalama açıklanan varyansın karekökü  $\sqrt{AVE}$ ; SRMR: 0,067; NFI: 0,892

Ölçüm modellerine ilişkin PLS SEM model uyum değerlerini SRMR ve NFI olarak hesaplanmaktadır. Buna göre, SRMR 0,08'in altında olması kabul edilirken (Arbuckle, 2011) NFI değerinin de 1'e yakın olması istenmektedir (Hair vd., 2013). Elde edilen model uyum değerlerinden SRMR 0,067 ve NFI 0,892 çıktığından ötürü söz konusu bu değerlerin kabul edilebilir düzeyde olduğu söylenebilir.



### 3.2. Yapısal Eşitlik Modeli Sonuçları

Araştırmada kurgulanan model önerisinin test edilmesi amacıyla iki aşamalı bir yöntem benimsenmiş ve birinci aşama olan güvenilirlik ve geçerlik süreçleri istenilen referans aralıklarında olduğundan birinci aşamanın tamamlandığı söylenebilir. İkinci aşamada ise yapısal model test edilmiştir. Bu anlamda öncelikle doğrusallık ve yöntem yanlılığının test edilmesi gerekmektedir. Sonraki aşamada  $R^2$  yani bağımsız değişkenin bağımlı değişkeni açıklama miktarı ele alınmaktadır. Son olarak önyükleme sonucu incelenmektedir.



Şekil 2. YEM Sonucu

Yapısal eşitlik modeline yönelik çeşitli sonuçlara Şekil 2'de yer verilmiştir.

PLS SEM sonucunda ortaya çıkan VIF değeri 3'ün altında olduğundan doğrusallık ve yöntem yanlılığının olmadığı söylenebilir (Diamantopoulos & Sigua, 2006). Yapılan 5000 ön yüklem örneği ve 267 veri sayısı ile ortaya çıkan sonuçlara göre, koronavirüs kaygısının yaşam doyumunu açıklama miktarı %4 olarak bulgulanmıştır. Ayrıca koronavirüs kaygısında meydana gelecek bir birimlik değişimde yaşam doyumunun negatif yönlü olarak -0,204 değiştiği tespit edilmiştir.

### 4. Sonuç ve Öneri

Bu çalışma 2022 yılında Balıkesir il merkezinde yer alan Atatürk Parkı'na rekreasyonel amaçlı ziyaret gerçekleştiren bireylerin algıladıkları koronavirüs kaygı durumlarının yaşam doyumlarına olan etkisini incelemek amacıyla gerçekleştirilmiştir. Bu anlamda bireylerin rekreasyonel alan kullanımında algıladıkları koronavirüs kaygısının yaşam doyumuna olan etkisi yapısal eşitlik modeliyle istatistiksel olarak ortaya koyulmuştur. Çalışmaya 174'ü kadın (Yaş Ort.: 20,17±3,17) ve 102 erkek (Yaş Ort.: 21,02±3,85) olmak üzere toplam 276 birey katılmıştır. Araştırmanın yapıldığı dönemde koronavirüsün yeni varyantlarının ortaya çıkmasına karşın önceki süreçte henüz bir aşının olmaması nedeniyle sosyal izolasyon hükümetlerce daha sert biçimde uygulanabilmekteydi. Öte yandan yeni varyantların önceki varyantlara kıyasla daha az öldürücü olması nedeniyle sosyal izolasyon neredeyse tamamen kaldırılmış durumdadır. Bunun sonucunda bireyler özgürce günlük yaşamlarına dönmüşlerdir. Ayrıca rekreasyonel alanlarının kullanımının arttığı söylenebilir. Bireylerin

sahip oldukları boş zamanlar (bkz. Tablo1) incelendiğinde %63,7 düzeyinde 3-6 saat arasında boş zamanın olduğu anlaşılmaktadır. Sahip olunan boş zamanlarında rekreasyonel etkinlik alanlarında geçirilmesi mümkündür. Nitekim araştırmaya katılan bireylerin rekreasyonel alan kullanımları sürecinde koronavirüs kaygısı yaşama durumlarının yaşam doyumlarına nasıl bir etki ettiği yapılan analizler sonucu ortaya koyulmuştur. Buna göre, koronavirüs kaygısının yaşam doyumunu %4 açıkladığı ayrıca koronavirüs kaygısındaki bir birimlik değişimin yaşam doyumunda negatif yönlü olarak -0,204 düzeyinde bir değişime neden olduğu tespit edilmiştir. Dolayısıyla bireylerin koronavirüs kaygı düzeylerinin yaşam doyumları açısından belirleyici bir rol üstlendiği söylenebilir.

Literatürde koronavirüs kaygısının yaşam doyumuna olan etkisi birçok çalışma ile açıklanmaya çalışılmıştır. Lin (2020)'ne göre, dünya genelindeki ölümler ve pandemiyle ilgili haberlere maruz kalmanın bireylerde korku, endişe ve depresyon ortaya çıkmasına neden olabilmekte bunun sonucunda da sosyal dışlanmanın ortaya çıktığı gözlemlenmektedir. Koronavirüsün olumsuz etkilerini araştıran Yaman vd. (2021) koronavirüs kaygısının egzersiz yapma durumuyla negatif yönde ilişkili olduğunu gözlemlenmişlerdir. Bu sonuç bireylerin hareketli olma durumlarının koronavirüs kaygısını düşürebileceği şeklinde yorumlanabilir. Öte yandan rekreasyonel alan kullanımının temelinde hareket etmek olduğundan elde edilen sonucun yapılan bu araştırma sonucuyla örtüştüğü söylenebilir.

Gündoğan (2021) yapmış olduğu çalışmada koronavirüs kaygısının yaşam doyumuyla negatif yönlü bir ilişkiye sahip olduğunu saptamıştır. Ayrıca koronavirüs kaygısının yaşam doyumunu ile negatif yönlü ilişkisi literatürdeki farklı birçok çalışma ile desteklenmektedir (Blasco-Belled vd., 2020; Huang & Zhao, 2020; Zhang vd., 2020; Rogowska vd., 2020; Cao vd., 2020; Zhang & Ma, 2020; Gawrych vd., 2021). Böylece literatürden elde edilen sonuçların bu çalışmada elde edilen bulgularla paralellik gösterdiği söylenebilir. Koronavirüs önlemleri çerçevesinde uygulanan sosyal izolasyon bireyleri yalnızlığa itebilmekte ve bu durumun sonucunda yaşam doyumunun düşmesi muhtemel bir sonuç olarak görülmektedir. Bu yönde yapılan bir araştırma sonucunda yalnızlığın yaşam doyumunu düşürdüğü ifade edilmiştir (Hamermesh, 2020). Ahorsu vd. (2020) koronavirüs kaygısı ve depresyon arasında pozitif ilişkilere işaret etmektedir. Buna göre, kaygı ve depresyon düzeyleri pozitif yönlü ilişkili bulunsa da bu kavramların olumsuz duygu durumları olması nedeniyle yaşam doyumuna olumsuz etki edebilecekleri literatürden hareketle söylenebilir. Öte yandan öğrenciler üzerinde koronavirüs kaygısının yaşam doyumuna etkisinin incelendiği farklı bir araştırmada pozitif yönlü bir ilişkinin olduğu ifade edilmiştir (Duong, 2021). Bu sonuç literatürdeki diğer çalışmalarla çelişmektedir. Ancak araştırmacılar bu durumun o dönemde koronavirüse karşı sergilenen mücadeledeki başarılı önlemlerden kaynaklandığına

Tablo 4. YEM Etki Sonuçları

| Model                              | $\beta$ | S.S.  | t-değeri | p       | VIF   |
|------------------------------------|---------|-------|----------|---------|-------|
| Koronavirüs Kaygısı → Yaşam Doyumu | -0,204  | 0,979 | 4,355    | ,000*** | 1,000 |

$p < 0.001$ \*\*\*;  $R^2 = ,04$

işaret etmişlerdir. Dolayısıyla öğrencilerin sahip oldukları değerlere yönelik genel değerlendirmelerinin olumlu olmasından kaynaklandığına vurgu yapıldığı söylenebilir.

Söz konusu bu çalışmada koronavirüs kaygısının yaşam doyumunu yüksek düzeyde etkilemesi beklenmiştir. Ancak koronavirüs kaygısının yaşam doyumunu yalnızca %4 açıklamasının da Duong (2021) tarafından yürütülen çalışmadaki sonuçlarla açıklanabileceği düşünülmektedir. Nitekim bu araştırmanın yapıldığı dönem korona önlemleri minimumda uygulanmıştır. Dolayısıyla ortaya çıkan etkinin az olmasının bu durumdan kaynaklandığı düşünülmektedir.

Sonuç olarak rekreasyonel alan kullanımında koronavirüs kaygısının yaşam doyumunu olumsuz yönde etkilediği ortaya çıkmıştır. Buradan hareketle bu çalışmada belirlenen hipotez literatürdeki benzer çalışmalar ile desteklenmiş dolayısıyla bu araştırma sonuçlarına göre kabul edilmiştir. Bu anlamda yapılacak sonraki araştırmalar koronavirüsün yaşam doyumuna olan etkisini aracı veya düzenleyici modeller ile test edebilirler. Nitekim koronavirüs hafiflemiş olsa da etkisinin sürdüğü gözlemlenmektedir. Ayrıca bu çalışmada rekreasyonel alanlar aktivite fark etmeksizin genel anlamda ele alınmıştır. Bundan sonraki çalışmalarda rekreasyonel aktiviteler göz önüne alınarak daha spesifik çalışmalar tasarlanabilir. Böylece koronavirüs kaygısı daha belirgin biçimde ele alınabilir. Öte yandan bu araştırma Balıkesir il merkezinde yer alan Atatürk Parkı ile sınırlandırılmıştır. Farklı rekreasyonel alanlar belirlenerek daha geniş gruplarda benzer çalışmalar tasarlanabilir.

## Etik Beyan

Bu çalışmada kullanılan anket yöntemi için Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Etik Kurulu'ndan 20/10/2022 tarihli ve E-84026528-050.01.04-2200250260 sıra sayılı kararı ile izin alınmıştır. Aksi bir durumun tespiti halinde TO&RE Dergisinin hiçbir sorumluluğu olmayıp, tüm sorumluluk çalışmanın yazarlarına aittir.

## Yazar Katkı Beyanı

1. Yazarın katkı oranı %70, 2. Yazarın katkı oranı ise %30'dur.

## Çıkar Beyanı

Yazarlar arasında çıkar çatışması yoktur.

## Kaynakça

Ahorsu, D. K., Lin, C. Y., Imani, V., Saffari, M., Griffiths, M. D., & Pakpour, A. H. (2020). The Fear of COVID-19 Scale: Development and initial validation. *International Journal of Mental Health and Addiction*, 20(3), 1537-1547.

Akkuzu, H., Yumuşak, F. N., Karaman, G., Ladikli, N., Türkkın, Z., & Bahadır, E. (2020). Koronavirüs Kaygı Ölçeği'nin Türkçe güvenilirlik ve geçerlik çalışması. *Kıbrıs Türk Psikiyatrisi ve Psikoloji Dergisi*, 2(2), 63-67.

Arbuckle, J. L. (2011). *IBM SPSS Amos 20 user's guide*. Amos Development Corporation, SPSS Inc.

Batthyany, A., & Russo-Netzer P. (2014). *Meaning in Positive and Existential Psychology* (Editors: Alexander Batthyany & Pninit Russo-Netzer). Springer New York, NY.

Bilsland, C., Nagy, H., & Smith, P. (2020). Virtual Internships and Work-Integrated Learning in Hospitality and Tourism in a Post-COVID-19 World. *International Journal of Work-Integrated Learning*, 21(4), 425-437.

Blasco-Belled, A., Tejada-Gallardo, C., Torrelles-Nadal, C., & Alsinet, C. (2020). The costs of the COVID-19 on subjective well-being: An analysis of the outbreak in Spain. *Sustainability*, 12(15), 1-13.

Cao, W., Fang, Z., Hou, G., Han, M., Xu, X., Dong, J., & Zheng, J. (2020). The psychological impact of the COVID-19 epidemic on college students in China. *Psychiatry research*, 287, 1-5.

De Vos, J. (2019). Analysing the effect of trip satisfaction on satisfaction with the leisure activity at the destination of the trip, in relationship with life satisfaction. *Transportation*, 46(3), 623-645.

Diamantopoulos, A. & Siguaw, J. A. (2006). Formative versus reflective indicators in organizational measure development: A comparison and empirical illustration. *British Journal of Management*, 17(4), 263-282.

Diener, E. D., Emmons, R. A., Larsen, R. J. & Griffin, S. (1985). The satisfaction with life scale. *Journal of personality assessment*, 49(1), 71-75.

Diener, E., & Biswas-Diener, R. (2008). *Happiness: Unlocking the mysteries of psychological wealth*. Blackwell Publishing.

Diener, E. & Seligman, M.E.P. (2004). Beyond money: Toward an economy of well-being. *Psychol Sci Public Interest*, 5(1), 1-31.

Duong, C. D. (2021). The impact of fear and anxiety of Covid-19 on life satisfaction: Psychological distress and sleep disturbance as mediators. *Personality and Individual Differences*, 178, 1-11.

Fornell, C. & Larcker, D. F. (1981). Evaluating Structural Equation Models with Unobservable Variables and Measurement Error. *Journal of Marketing Research*, 18(1), 39-50.

Gaskin, J. & Lim, J. (2016). *Master Validity Tool*. AMOS Plugin: Gaskination's Stat Wiki.

Gawrych, M., Cichoń, E., & Kiejna, A. (2021). COVID-19 pandemic fear, life satisfaction and mental health at the initial stage of the pandemic in the largest cities in Poland. *Psychology, Health & Medicine*, 26(1), 107-113.

Gündoğan, S. (2021). The mediator role of the fear of COVID-19 in the relationship between psychological resilience and life satisfaction. *Current Psychology*, 40(12), 6291-6299.

Hair, J. F., Black, W. C., Babin, B. J., & Anderson, R. E. (2010). *Multivariate data analysis* (7. Baskı). New Jersey: Pearson Prentice Hall.

Hair, J. F., Hult, G. T. M., Ringle, C. M., & Sarstedt, M. (2017). *A primer on partial least squares structural equation modeling (PLS-SEM)*, (2. Baskı). Sage publications.

Hair, J. F., Ringle, C. M., & Sarstedt, M. (2013). Partial least squares structural equation modeling: Rigorous applications, better results and higher acceptance. *Long range planning*, 46(1-2), 1-12.

Hair, J. F., Sarstedt, M., Hopkins, L., & Kuppelwieser, V. G. (2014). Partial least squares structural equation modeling (PLS-SEM): An emerging tool in business research. *European Business Review*, 26(2), 106-121.

Hamermesh, D. S. (2020). Life satisfaction, loneliness and togetherness, with an application to Covid-19 lock-downs. *Review of Economics of the Household*, 18(4), 983-1000.

Henseler, J., Hubona, G., & Ray, P. A. (2016). Using PLS path modeling in new technology research: Updated guidelines. *Industrial Management & Data Systems*, 116(1), 2-20.

Hicks, J. A., & Routledge, C. (2013). *The experience of meaning in life: Classical perspectives, emerging themes, and controversies* (Editors: Joshua A. Hicks & Clay Routledge). Springer Science&Business Media.

- Huang, Y. & Zhao, N. (2020). Generalized anxiety disorder, depressive symptoms and sleep quality during COVID-19 outbreak in China: A web-based cross-sectional survey. *Psychiatry Research*, 288, 1-6.
- İbiş, S. (2020). Covid-19 Salgınının Seyahat Acentaları Üzerine Etkisi. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 85-98.
- Karabağ Aydın, A., & Fidan, H. (2022). The Effect of Nurses' Death Anxiety on Life Satisfaction During the COVID-19 Pandemic in Turkey. *Journal of religion and health*, 61(1), 811-826.
- Karasar, N. (2018). *Bilimsel araştırma yöntemi kavramlar ilkeler teknikler* (33. Baskı). Ankara, Nobel Yayınevi.
- Kement, U., Çavuşoğlu, S., Demirağ, B., Durmaz, Y., & Bükey, A. (2022). Effect of perception of COVID-19 and nonpharmaceutical intervention on desire and behavioral intention in touristic travels in Turkey. *Journal of Hospitality and Tourism Insights*, 5(1), 230-249.
- Konyalılar, N. (2021). Covid-19 Pandemi Sürecinde havacılık sektöründe çalışanların karar verme stillerinin motivasyonlarına etkisinin incelenmesi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9(3), 2037-2057.
- Lee, S. A. (2020). Coronavirus Anxiety Scale: A brief mental health screener for COVID-19 related anxiety. *Death Studies*, 44(7), 393-401.
- Lin, C.Y. (2020). Social reaction toward the 2019 novel coronavirus (COVID-19). *Social Health and Behavior*, 3(1), 1-2.
- Pavot, W. & Diener, E. (2008). The satisfaction with life scale and the emerging construct of life satisfaction. *The Journal of Positive Psychology*, 3(2), 137-152.
- Ransing, R., Adiukwu, F., Pereira-Sanchez, V., Ramalho, R., Orsolini, L., Schuh Teixeira, A.L., Gonzalez-Diaz, J.M., et al., (2020). Mental health interventions during the COVID-19 pandemic: A conceptual framework by early career psychiatrists. *Asian Journal of Psychiatry*, 51, 1-8.
- Rogowska, A. M., Kuśnierz, C., & Bokszczyński, A. (2020). Examining anxiety, life satisfaction, general health, stress and coping styles during COVID-19 pandemic in polish sample of university students. *Psychology Research and Behavior Management*, 13, 797-811.
- Satıcı, B., Gocet-Tekin, E., Deniz, M., & Satıcı, S. A. (2021). Adaptation of the Fear of COVID-19 Scale: Its association with psychological distress and life satisfaction in Turkey. *International Journal of Mental Health and Addiction*, 19(6), 1980-1988.
- Trzebiński, J., Cabański, M., & Czarnecka, J. Z. (2020). Reaction to the COVID-19 pandemic: The influence of meaning in life, life satisfaction, and assumptions on world orderliness and positivity. *Journal of Loss and Trauma*, 25(6-7), 544-557.
- Yaman, M. S., Kahveci, M. S., Dönmez, A., Hergüner, G., Yaman, Ç., Çakar, D. B., & Genç, H. İ. (2021). Determining the Anxiety of Athletes During Covid-19 Pandemic. *Pakistan Journal of Medical and Health Sciences*, 15(4), 1425-1432.
- Zhang, S. X., Wang, Y., Rauch, A., & Wei, F. (2020). Unprecedented disruption of lives and work: Health, distress and life satisfaction of working adults in China one month into the COVID-19 outbreak. *Psychiatry Research*, 288, 1-6.
- Zhang, Y., & Ma, Z. F. (2020). Impact of the COVID-19 pandemic on mental health and quality of life among local residents in Liaoning Province, China: A cross-sectional study. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 17(7), 1-12.