

GASTRONOMİ TURİZMİ KAPSAMINDA İNEGÖL İLÇESİ MUTFAĞININ YÖRESEL ÜRÜNLERİNİN DEĞERLENDİRİLMESİ

Hafize ALAGÖZ¹ İbrahim GÖNEN²

Makale İlk Gönderim Tarihi / Recieved (First): 13.09.2023

Makale Kabul Tarihi / Accepted: 04.10.2023

Atıf/©: Alagöz, H., Gönen, İ., (2023). Gastronomi Turizmi Kapsamında İnegöl Mutfağının Yöresel Ürünlerinin Değerlendirilmesi. Journal of Management Theory and Practices Research, 4(2), 102 - 113

Özet

Günümüzde turistlerin seyahat motivasyonunu etkileyen unsurlardan biri de bölgelerin mutfak kültürünü öğrenme ve deneme isteğidir. Bu bağlamda turizm dallarından gastronomi turizmi ön plana çıkmaya başlamış ve sıklıkla tercih edilir hale gelmiştir. Gastronomi turizmi kapsamında ülkemiz birçok mutfak kültürünü içerisinde barındırmaktadır. Bu araştırmanın amacı, İnegöl ilçesinin coğrafi işaret almış ve alabileceği olan yöresel ürünlerinin, gastronomi turizmi kapsamında rollerinin değerlendirilmesinin yapılması, bilinirliklerini ortaya koymak ve reçetelerini oluşturarak koruma altına alınmasını sağlamaktır. Araştırmada veri toplama yöntemi olarak nitel araştırma yöntemlerinden içerik analizi yöntemi tercih edilmiştir. Veri toplama aracı olarak uzman görüşü alınarak hazırlanan açık uçlu görüşme formu kullanılmıştır. Araştırmanın katılımcı grubunu İnegöl İlçesinde yaşayan ve coğrafi ürün işareti alınabilecek ürünleri bilen ve yapan 8 katılımcı oluşturmaktadır. Görüşme formu da toplamda sekiz sorudan oluşmaktadır. Elde edilen veriler doğrultusunda katılımcıların genel olarak İnegöl ilçesine ait yöresel ürünlerini bilinirliğinin yüksek olduğunu ve halen yapıldığı görülmektedir. Yöresel ürünlerin markalaşması ve coğrafi işaret tescili koruma altına alınması adına çalışmaların yapılması, reçetelerinin oluşturulması gerektiği vurgulanmaktadır. Bu sayede coğrafi işaret tescili sayesinde oluşturulan gastronomik kimliğin yerel halka ve turistlere tanımlarının yeterli düzeyde yapılması İnegöl'ün gastronomi alanında bilinirliğini arttırmaya fayda sağlayacağı elde edilen bir diğer önemli sonuçtur.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi Turizmi, Coğrafi İşaret, Yöresel Yemekler, İnegöl.

JEL Kodu: Q5,R12

EVALUATION OF LOCAL PRODUCTS OF İNEGÖL DISTRICT CUISINE WITHIN THE SCOPE OF GASTRONOMY TOURISM

Citation/©: Alagöz, H., Gönen, İ., (2023). Gastronomi Turizmi Kapsamında İnegöl Mutfağının Yöresel Ürünlerinin Değerlendirilmesi. Journal of Management Theory and Practices Research, 4(2), 102 - 113

Abstract

One of the factors affecting tourists' travel motivation today is the desire to learn and try the culinary culture of the regions. In this context, gastronomy tourism, one of the tourism branches, has started to come to the fore and has become frequently preferred. Within the scope of gastronomy tourism, our country hosts many culinary cultures. The aim of this research is to evaluate the roles of the local products of İnegöl district, which have received and may receive geographical indication, within the scope of gastronomy tourism, to reveal their awareness and to ensure that they are protected by creating their recipes. Content analysis method, one of the qualitative research methods, was preferred as the data collection method in the research. An open-ended interview form prepared by taking expert opinion was used as a data collection tool. The participant group of the research consists of 8 participants who live in İnegöl District and know and make products for which geographical product indication can be obtained. The interview form consists of eight questions in total. In line with the data obtained, it is seen that the participants are generally aware of the local products of İnegöl district and that they are still made. It is emphasized that studies should be carried out and recipes should be created in order to brand local products and protect their geographical indication registration. In this way, another important result obtained is that adequate promotion of the gastronomic identity created by geographical indication registration to local people and tourists will help increase the awareness of İnegöl in the field of gastronomy.

Keywords: Gastronomy Tourism, Geographical Indication, Local Product, İnegöl

JEL Kodu: Q5,R12

1 İstanbul Nişantaşı Üniversitesi, İstanbul/Türkiye, E-mail: hafizealagozz@gmail.com, Orcid No: 0000-0002-2925-769X

2 Prof.Dr. Nişantaşı Üniversitesi, İstanbul/Türkiye, ibrahim.gonen@nisantasi.edu.tr, Orcid No: 0000-0002-2645-8138

1. GİRİŞ

Gastronomi, Yunanca kökenli gaster (mide) ve nomos (yasa) kelimelerinin bir araya gelmesiyle türetilmiştir (Güzel Şahin ve Ünver, 2015:64). Yeme ve içmeye ait tüm kuralları kapsayan bilim dalı olarak tanımlayabiliriz. Birçok tanımda da yeme içme sanatı olarak kabul edilmektedir. İlk telaffuz edilişi, 1800'lü yıllara dayanmaktadır (Özkan, 2019:6). 1801 yılında Josep Berchoux tarafından Gastronomi ya da Tarladan Sofraya İnsan adlı eserde kullanılmıştır.

Gastronominin temel amacı, insanların mümkün oldukça en iyi şekilde beslenmesi ve hayattan zevk almasını sağlamaktır (Kargiglioğlu, 2015:15). İnsanlar iyi, güzel ve farklı yiyecek içecekleri deneyimlemek için arayış içerisine girmeye başlamışlardır. Günümüzde tüm dünyayı kapsayan gıda sektörü gelişmeye devam ederken artık yöresel ürün sektörü daha çok dikkat çekmeye başlamıştır (Kadanalı ve Dağdemir, 2016:9). Yöresel ürünler, bölgelerin nitelikli özelliklerine göre şekillenip, çeşitlenmektedir. Miras olarak nitelendirilmesinin yanı sıra gastronomi turizmi içinde önemli bir değerdir.

Gastronomi turizmini yiyecek ve içecekler ile ilgili deneyimler olarak tanımlayabiliriz. Bölgelere özgü yöresel yemeklerin yapım aşamalarından tadıma kadar geçen süreyi görmek için yapılan seyahatleri örnek verebiliriz. Gastronomi turizmi kapsamında turistlerin seyahatlerinde temel motivasyonları bölgelerin mutfak kültürünü görüp, inceleme ve öğrenme oluşturmaktadır. Bölgeler açısından değerlendirildiğinde olumlu birçok getiriye sahip olmasının yanı sıra olumsuz getirileri de bulunmaktadır. Yöresel ürünlerin keşfedilerek farklı bölgelerde de üretilmeye başlanması ile birlikte yöreye has farklılık zarar görebilmektedir.

Yöresel ürünler, turistler için motivasyon aracı olarak görülmektedir. Bu yüzden gastronomik kimliği oluşturabilmek adına yöresel yiyecek ve içeceklerin turizmde kültür unsuru olarak kullanılmalıdır. Kültürün bir parçası olan yemek kültürünün, yiyecek ve içeceklerin üretiminden, saklanmasına ve tüketilmesine kadar olan süreyi belirleyen en önemli faktörlerden biri olduğu bilinmektedir. Bölgenin kültürü, yiyecek ve içeceklerin üretiminden, saklanmasına ve tüketilmesine kadar olan sürenin önemli olduğu bilinmektedir. Mutfak kültürü ve kimlik oluşumu toplumdan topluma farklılık göstermektedir (Çalışkan, 2013:41). Gastronomik kimliği korumak adına üreticilerin önlem alması ve gastronomik ürünleri korumak adı altına coğrafi işaretleme sistemi tercih edilmektedir.

Turizmin sektöründe son yıllarda turistler artık doğal olana, geleneksel olana yönelmektedir. Coğrafi işaretleme sisteminin önemi bu noktada ortaya çıkmaktadır. Coğrafi işaretleme sistemini, ürettikleri bölge ile özdeşleşen ürünlerin koruma altına alınması olarak tanımlayabiliriz. Coğrafi işaretleme sistemi, bir bölgeye özgü ürünlerin kendilerine has özellikleri ile korunma altına alınmasıdır. Yöresel ürünlerin, coğrafi işaret ile tescillenmesi reçetelerinin oluşturulması ve sürekliliği için önemlidir (Işın ve Yalçın, 2020:2509). Coğrafi işaret ile tescillenmiş yöresel ürünler, turistlerin akıllarında yer edinir ve bölgenin gastronomik kimliğine katkıda bulunur. (Yazıcıoğlu vd., 2019:862). Turistlerin değişen yönelimlerden kaynaklı turizm sektöründe de gözle görülür değişimler yaşanmaya başlamıştır.

Yöresel ürünlerin, farklı bir bölgede üretilse dahi coğrafi işaret aldığı bölge adı ile anılması sağlanmaktadır.

Gastronomi turizmi kapsamında coğrafi işaretli ürünlerinde önemli bir paya sahip olduğunu görmekteyiz. Bir ülke eğer yerel ürünlerine sahip çıkıyorsa kendi kültürüne de sahip çıkıyor demektir. Bunun yanı sıra yöresel ürünlerin turizm kapsamında kullanılması kültürel mirasın korunması da sağlamaktadır. Yöresel ürünlerin evrensel hale getirilmesi, turistlerin destinasyona olan ilgisini de arttırmaktadır. Örnek olarak İnegöl köftesini verilebilir.

İnegöl, Bursa'ya bağlı bir ilçedir. Sanayi ve mobilya alanında adını duyurmayı başarmıştır. Ancak daha çok İnegöl Köftesi ile tanınmaktadır. Hem bölgenin hem de ürünün tanınırlığı artıran İnegöl köftesi, gastronomi turizmi kapsamında değerli bir yöresel üründür. Özellikle gastronomi amaçlı seyahat eden turistler, İnegöl köftesini yerinde tadabilmek için güzergâhlarına özellikle İnegöl ilçesini eklemektedirler.

İnegöl köftesi, 4 Mart 2006 yılında coğrafi işaret tescili almıştır. İnegöl ilçesi adına coğrafi işaret tescilli ürün olarak, gastronomi turizminin gelişmesine yeterince fayda sağladığı düşünülmektedir. Ancak İnegöl ilçesi adına coğrafi işaret tescilli ürün olan bu köfte, gastronomi turizminin gelişmesini sağlamak için tek başına yeterli değildir. Bu yüzden İnegöl ilçesine ait diğer yöresel ürünlerinde coğrafi işaret tescili olarak gastronomi turizminin gelişmesini hızlandırması gerekmektedir.

Çalışmanın kavramsal olarak amacı, İnegöl ilçesinin coğrafi işaret tescili almış ve alabilecek olan ürünlerin, gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesinin yapılmasıdır. İnegöl ilçesine gelen turistlerin güvenini kazanarak coğrafi işaretli ve işaret alabilecek ürünlere saygınlık kazandırılmaya çalışılmıştır. Coğrafi işaret sistemi, ülke ve bölge ekonomisine katkı sağladığını göstermek hedeflenmiştir. Yöresel ürünlerin tanınırlığının yanı sıra koruma altına alınması sağlamaktadır. İnegöl ilçesinde coğrafi işaret almış ürünlerin yanı sıra coğrafi işaret alabilecek ürünlerinde gastronomik açıdan değer ve kimlik kazanmasına olanak sağlanmaya çalışılmıştır. Erdoğan (2019:111) çalışmasında gastronomi turizmi kapsamında değer kazanmaya başlayan coğrafi işaret terimi İnegöl ilçesindeki coğrafi işaretli ürünler üzerinde değerlendirilmiştir.

2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

2.1. Gastronomi

Gastronomi kavramı, birçok çalışmada yemek yeme sanatı olarak tanımlanmaktadır. Tanımdan anlaşılacağı üzere de temel ihtiyaç olmaktan çıkmaya başlamıştır. İnsanların boş vakitlerinin artışı ve gastronomi turizmi kapsamına girecek seyahatlerin artması, bu düşünceyi doğrular niteliktedir (Deveci vd., 2013:29). Gastronomi, turizmi oluşturan önemli bir parçalardan biridir. Bölgelerin kendine özgü çekiciliğini ortaya koyma ve güçlü bir imaj oluşturma adına ortaya çıkmaktadır (Güzel Şahin ve Ünver, 2015:70).

Bölgelerin gastronomik değerlerinin önemini bu noktada anlamaya başlamaktayız. Bölgelerin yöresel yiyecek ve içeceklerinin farklılaşması rakiplerinin önüne geçmesine katkı sağlamaktadır. Bu sayede bölgeler gastronomik bir kimlik sahibi olmaktadır. Gastronomik değerler, kültürler arası farklılıkların oluşmasında da büyük ölçüde paya sahiptir. Ülkemiz, yöresel yiyecek ve içecek bakımından zengin bir konuma sahiptir. Bu açıdan da gastronomi turizmi hareketliliği oldukça fazladır. Gastronomik değerler; kültürel, coğrafik, ve toplumsal birçok temel faktöre dayanmaktadır (Deveci vd., 2013:29).

Gastronomik kimlik, bölgedeki yöresel ürünler hakkında bilgi sahibi olmak adına kolaylık sağlamaktadır (Karakulak, 2016:3). Gastronomik kimlik kavramını, gastronomiyi kültürel, sosyal ve ekonomik birçok açıdan inceleyen olarak tanımlayabiliriz (Çalışkan 2013: 40). Yöresel yiyecek ve içeceklerin kültürel bir miras olduğu ve en temel öğesi olduğu düşünülmektedir. Çimen (2016:30) araştırmasında “Gastronomi, coğrafi bir kimliktir” ifadesi ile bölgelerin kendine özgü yiyecek ve içeceklerinin gastronominin ana temelini oluşturduğunu ifade ettiğinin göstergesidir. Bu tanımdan yola çıkarak bölgelere özgü olan yiyecekleri ve içecekleri denemek adına turistlerin yaptığı seyahatlerde oluşturulan gastronomi kimliğinin de tanınmaya başladığı gözlenmektedir. Günümüzde insanlar gastronomi kimliği öne çıkan yöreleri günü birlik ziyaret etmek ve yeme içme ihtiyaçlarını karşılamının yanında yöreye has farklı

aktiviteleri de denemek suretiyle seyahatlerini zenginleştirmektedir.

Gastro turist adı verilen bu insanlar, gastronomiyi yemek yeme veya boş zaman aktivitesi olarak değil turizm aktivitesi olarak değerlendirmeye başlamışlardır (Birdir ve Akgöl, 2015:57). Bölgeye özgü gastronomik değerlerin görsellikleri, lezzetleri ve bilinirlikleri turizm aktivitelerine yönlendirmektedir. Bu turistlerin seyahat süresi boyunca bölgeye ait turizm ürünlerini satın alma potansiyelleri yüksektir. Turizm ürünlerinin en başında da gastronomik değerler ön plana çıkmaktadır.

2.2. Gastronomi Turizmi

“Gastronomi turizmi farklı ve egzotik mutfakların geleneklerini deneyimlemek veya özel bir yemeği tadıp üretim aşamalarını görmek isteyen turistlerin yöresel-kırsal alanlara, yemek festivallerine, restoranlar gibi özel alanlara seyahat etmeyi tercih ettiği bir turizm etkinliğidir” (Şen ve Aktaş, 2017:66). Gastronomi, köklü bir geçmişe sahip bilim dalını ifade etmesine rağmen gastronomi turizmi son yıllarda ortaya çıkmış ve gastronomi amaçlı seyahatlerde artış gözlemlenmeye başlanmıştır (Sarıışık ve Özbay, 2015:264). Kişilerin yaptıkları seyahatlerindeki motivasyonlarının temelini bölgeye özel yiyecek ve içecekleri tatmak ve bu ürünlerin üretim aşamalarının ilerleyişini görmek istemelerini oluşturmaktadır. Bu sebeple yapılan seyahatler gastronomi turizmi kapsamı içerisine girmekte ve turizm sektörü artık farklı turizm dallarında da gelişmeler göstermeye başlamıştır. Gastronomi turizmi, dikkat çeken ve tercih edilen bir turizm kolu olmaya başlamıştır. Gastronomik hareketliliği sağlamak adına farklı ülkelerden gelebilecek turistlerin de ilgisini çekebilmek adına yöresel ürünlere sahip çıkılması gerekmektedir. Yöresel ürünlerin doğru şekilde pazarlanması gerekmektedir. Coğrafi işaretleme sistemi de bu yollardan biridir. Coğrafi işaret tescilli almış ürünler ve tescil alabilecek bölgeye has ürünler, gastronomi alanına ilgili kişiler tarafından önemlidir (Şahin, 2021:93).

Klasik turizm anlayışından farklı olarak sürdürülebilir turizm kapsamında bölge insanları ile iç içe olma deneyimi, bölgeye özgü bir kültürün olduğu ve doğanın verdikleriyle deneyimlemekten bahsedilmektedir (Soykan, 2003:8). Gastronomi turizmi en hızlı gelişme gösteren turizm türlerinin başında gelmektedir. Bölgelerde kendine özgü niteliklerine göre yöresel ürünleri şekillendirmesi turizme önemli katkılar sağlamaktadır.

Gastronomi turizmi, ürünlerin turistlere sunulma şekline de önemli ölçüde etkilenmektedir. Günümüzde gastronomik ürünlerin sunumları ve kalitelerinin yanı sıra değişen koşullara uygun ve turistlere hitap edebilecek şekilde uyarlanabilmesi de önemlidir (Sökmen ve Özkanlı, 2018:104). Turistler, bölgenin gastronomi turizmi açısından gelişmişlik seviyesi hakkında bilgi sahibi olabilmektedirler. Bu durum ürünlerin gastronomik açıdan kimlik sahibi olmalarına da katkı sağlamaktadır. Gastronomik kimlik edinilmesi gastronomi turizmine ve gastronomik ürünlere sürdürülebilirlik açısından da faydalı olmaktadır.

UNWTO (2012) verilerine göre turistlerin seyahatlerde yaptıkları harcamaların yaklaşık olarak %30'luk kısmını yemekler için yaptıkları görülmektedir. Bölgesel mutfaklar ve mutfak kültürleri, insanları seyahatlere teşvik etme konusunda ön plana çıkmaya başlamıştır. Seyahatler esnasında insanlar o bölgeye ait yöresel ürünleri satın alma eğilimine yöneldiği görülmektedir. Bölgeye ait ürünün korunması adına coğrafi işaret bu noktada devreye girmektedir. Coğrafi işaret almış ürünlerin kendine has özelliklerini koruma altına almakla birlikte hem bölgenin hem ürünlerin markalaşmasını sağlamaktadır.

Yöresel ürünlerin tanıtımlarında yerel mutfak özelliklerine yer verilmesi hem yerel mutfağın tanıtılması hem de bölgede turizmin geliştirilmesini sağlamaktadır (Uçan ve Girgin, 2020:2739). Yöresel yemeklerin hazırlanışından sunumuna kadar geçen sürede turizmin bir parçası olarak görülmektedir

(Bucak ve Aracı, 2013:204).

2.3. Coğrafi İşaret

24 Haziran 1995 yılında yürürlüğe giren 555 sayılı KHK yönetmeliğine göre; “Coğrafi İşaret: Belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri itibariyle kökenin bulunduğu bir yöre, alan, bölge veya ülke ile özdeşleşmiş bir ürünü gösteren işaretler” olarak tanımlanmaktadır.

Coğrafi işaretleme, bölgeye ait ürünlerin bilinirliğini arttırmada faydalı olmaktadır. Bu sayede bölgeye olan ilgi ve merak artmaktadır. Ülkemizde hemen hemen her bölgenin kendine özgü yiyecek ve içecekleri bulunmakta ve o bölgenin ismi ile bilinmektedir (Şahin ve Meral, 2012:91). Bölgeye ait ürünleri ve üreticileri koruma altına alarak turistlere güvenilir olduğunu kanıtlamaya çalışılmaktadır. Turistlere verilen güven sayesinde bölgeye ait ürünlere olan ilgi artmakta ve alım gücünde artış olduğu düşünülmektedir. Bu kapsamda yapılan birçok akademik çalışma bulunmaktadır. Akademik çalışmalara örnek olarak Şimşek ve Güleç, (2020) tarafından yapılan, Coğrafi İşaretleli Gastronomik Bir Ürün: Elazığ Orciği ve Hazarhun ve Tepeci, (2018) tarafından yapılan Coğrafi İşaretle Sahip Olan Yöresel Ürün ve Yemeklerin Manisa'nın Gastronomi Turizminin Gelişimine Katkısı verilebilir.

Ülkemizde ürün çeşitliliğinin fazla olması sebebiyle önemli bir yere sahip olduğu bilinmektedir. Coğrafi işaret tescili alabilecek 2500'den fazla ürünün olduğu düşünülmektedir (Kantaroğlu ve Demirbaş, 2018:514). Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından ürünlerin tescilli yapılmaktadır. Başvurular, Türk Patent Elektronik Başvuru Sistemi üzerinden yapılmaktadır. Sisteme e devlet üzerinden ulaşılmaktadır. Coğrafi işaret tescili başvurusu Menşei adı ve Mahreç işareti olarak iki şekilde yapılmaktadır. Coğrafi işaret tescili başvurusunda yapılması gereken aşamalar bulunmaktadır. Ülkemizde, bu aşamalar Türk Patent Enstitüsü tarafından yürütülmektedir. Tescil başvurusundan önce yapılması gereken durumlar bulunmaktadır. Yöresel ürünlerin kalitesinin sürdürülebilirliğini korumak adına denetlemeler yapılmalıdır (Tanrıku, 2011:176). Yapılan denetimlerden geçen ürünler için daha sonrasında Coğrafi İşaret Başvuru Formu doldurulmaktadır.

Ürünlerin menşei veya mahreç işaretlerinden hangisini alacağına dair detaylı açıklamalar yapılmalıdır. Ürünlerin üretim aşamaları ve üretildiği bölge hakkında bilgi verilmelidir. Ürünlerin tarihsel gelişimi hakkında detaylı bilgiler ve denetimlerin sonuçları gereklidir. Doldurulan form değerlendirilmeye alındıktan sonra kabul edilen başvurular Resmi Gazete ile duyurulmaktadır. Coğrafi işaret tescili almış olan ürünlerin kazanılmış hakları bulunmaktadır. Belirtilen şartlar kapsamında sınırlandırılması sonucunda birçok kişinin kullanımına açık olmasını, fikri mülkiyet haklarından ayıran en temel özellik olarak bilinmektedir (Karakulak, 2016:7). Ürünlerin kendine özgü özelliklerinin korunmasını sağlamak amacıyla coğrafi işaret tescili dışında da uygulamalar bulunmaktadır. Marka tescili ve Patent uygulamalara da bu duruma örnek olarak verilebilir.

Ürünlerin coğrafi işaret tescili alabilmek için gerekli olan şartları yerine getiriyor olması gerekmektedir. Kullanılan malzemelerin seçilip işlenmesinden pişirilene kadar geçen süreyi kapsamaktadır. Çıkan sonuca bakıldığı zaman ise de benzer ürünlerden ayrılmaktadır. Tescillenme işlemi sonrasında yasalar ile yöresel ürünlerin yanı sıra üreticileri de koruma altına almış olmaktadır. Ürünlerin gastronomi turizmi kapsamında da pazarlanmasını ve bölgenin kalkınmasına katkı sağlamaktadır (Durusoy, 2017:74). Coğrafi işaretleme sistemi, ürünü, üretildiği bölgeyi ve üreticiyi toplu olarak koruma altına aldığı için marka tescili ve patent uygulamasından bu noktada ayrılmaktadır. Bu kavramlar için genel olarak en önemli 3 adet fark bulunmaktadır;

- Patent ürün odaklı, marka tescilli marka ve ürün odaklı, coğrafi işaret tescili ise ürünlerin kökenleri dâhil koruma altına alma ile ilgilidir,
- Coğrafi işaret tescil hakkı devredilemez bir haktır. Fakat patent ve marka tescili hakları devredilebilir,
- Coğrafi işaret tescili kamu ve kamu kuruluşları, marka tescili üretici firmalar ve patent ise buluşu yapan gerçek kişiler tarafından tescillendirilebilir (Karakulak, 2016:8).

Coğrafi işaret tescilini, diğer uygulamalardan ayırt edebilmek adına tanımının açıkça ifade edilmesi gerekmektedir. Coğrafi işaretler kendi içinde de üç farklı alanda Geleneksel Ürün adı, Menşei Adı ve Mahreç işareti olarak ele alınmaktadır. Belli bir bölge ile bütünleşen özgün bir kültür oluşturulmasına ve ön plana çıkmasını sağlayan ürünlere işaret alınmasını sağlayan işaret veya isimler olarak söylenebilir (Yazıcıoğlu vd., 2019:863). Coğrafi işaretleme sistemi kendi içerisinde 3 gruba ayrılmaktadır. Geleneksel Ürün Adı, Menşei Adı ve Mahreç İşaretidir.

2.3.1. Geleneksel Ürün Adı

Geleneksel bir yöntem ile üretilmesini veya bölgeye özgü malzemeler ile üretilmesine verilen isimdir (Tekelioğlu, 2019:53). Ürünlerin coğrafi bir alan ile bağının olmamasından kaynaklı olduğu için coğrafi işaret kapsamında değerlendirilemez. Temel amaç ürünlerin geleneksel yanlarının koruma altına alınmasıdır.

2.3.2. Menşei Adı

Menşei adında, ürünün üretiminden başlayıp bitimine kadar geçen sürenin bir bölgede gerçekleşmesi gerekmektedir (Savaşkan ve Kınır, 2020:944). Tescil başvurusunda yöresel ürünlerin karakteristik özellikleri kapsamında üretildiği bölge ile bağlantısının olduğu kanıtlanmalıdır. Ürünlerin tam anlamıyla bölgenin karakteristik özelliklerini alması gerekmektedir. Bölgeye hem ekonomik hem de gastronomi alanında fayda sağlamaktadır.

2.3.3. Mahreç İşareti

Mahreç işareti, ürünlerin üretim aşamalarından en az bir tanesinin bölgede yapılıyor olması gerekmektedir. Üretim aşamalarında kullanılan tekniklerin doğru şekilde uygulanması durumunda bölgede üretilen ürün ile aynı olacağı düşünülmektedir (Kezer, 2013:12). Mahreç işareti tescili yapıldıktan sonra ürün artık nerede üretilirse üretilsin bölgenin ismi ile anılmak zorundadır.

3. İNEGÖL VE GASTRONOMİ

İnegöl, Bursa İlinin bir ilçesidir. Bursa'nın merkezi dışında en büyük ilçesidir. Yüzölçümü 1065 km²'dir. Marmara Bölgesi'nde 40° 09' derece kuzey enlemi, 29° 09' doğu boylamında yer almaktadır. Sanayi bakımından gelişmiş ve zengin bir yapıya sahiptir.

İnegöl İlçesinin marka haline gelmesini sağlayan mobilyası, Oylat kaplıcaları, Mehter takımının yanı sıra İnegöl köftesi, İnegöl ayçiçeği, Kurşunlu çileği vb. gastronomik ürünlerinin olduğu görülmektedir.

Geçmişte yaşanan göçlerden dolayı birçok kültürü bir arada barındırmaktadır. Kültürel anlamda zengin bir yapıya sahiptir. Günümüzde hala farklı kültürler yaşatılmaya devam etmektedir. Uluslararası festivaller düzenlenmektedir. Mutfak kültürü olarak da zengin bir yapıya sahiptir. Yöresel ürün çeşitliliği çok fazladır. Örneğin; Abısta, Cerrah Fasulyesi, Barbunyalı Karalahana, Ay çekirdeği, Kurşunlu Çileği, Dondurmalı İrmik Helvası, İrmik Helvası, İnegöl Simidi, Şeftali, Sütlü Kadayıf, Şıra, Elbasan Tava,

Çiğer Sarma, Kekik Kebabı, vb. yemekleri bulunmaktadır (www.inegol.bel.tr). Bunun yanında İnegöl tarım ve hayvancılık konusunda da geniş olanaklara sahiptir. Zira bahsi geçen yöresel yiyecek ve içeceklerde kullanılan tarım ürünleri ve hayvansal gıdaların yörede yetişen ürünlerden oluştuğu gözlemlenmekte olup, coğrafi işaret alma konusunda da önemli bir alt yapı oluşturmaktadır.

4. YÖNTEM

İnegöl ilçesinin yöresel yemeklerini araştırmak ve coğrafi işaret tescili alabilmelerini sağlamak adına içerik analizi yöntemi ile alanda bilgi sahibi kişilerin görüşlerini sunarak inceleme amacını taşıyan nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Kişilerin, sosyal yaşamlarındaki deneyimlerini, yorumlamalarını anlamaya yönelik bir araştırma tekniğidir.

Araştırmada evren ve örneklem seçilirken kolayda örnekleme yöntemi tercih edilmiştir. Araştırmanın evren ve örneklemini İnegöl İlçesinde yaşayan ve coğrafi ürün işareti alınabilecek ürünleri bilen ve yapan yaşlı insanlar oluşturmaktadır. Katılımcılar seçilirken İnegöl ilçesinde doğup, büyümüş ve halen yaşamakta olan ve gastronomi ile ilişkili kişiler olmasına özen gösterilmiştir.

Nisan 2022 – Haziran 2023 tarihleri arasında yapılan araştırmada İnegöl ilçesinde yaşayan coğrafi işaret alabilecek ürünleri bilen 60 yaş ve üzeri ve gastronomi ile ilişkisi bulunan 8 kişi önceden belirlenmiştir. Önceden hazırlanan açık uçlu sorular doğrultusunda görüşmeler yapılmıştır. Katılımcılara sorulan açık uçlu sorular sayesinde İnegöl ilçesinde coğrafi işaret alabilecek diğer ürünlerin ortaya çıkarılması ve bu ürünlerin literatüre dâhil edilmesini sağlamak hedeflenmiştir. Çalışmaya başlarken İnegöl ilçesine ait yöresel ürünlerin coğrafi işaret alabileceği düşünülen yöresel yemekler ve ürünler belirlenmiştir. Katılımcılardan da benzer önerilerin gelmesi nedeniyle görüşmeler yeterli görülmüş ve görüşmeler tamamlanmıştır.

Etik kurul izni Nişantaşı Üniversitesi tarafından verilmiştir.

5. BULGULAR

Yapılan görüşmede katılımcıların demografik özellikleri; yerel halk (K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8) şeklinde kodlanmıştır.

K1: Aşçı, kadın, 65 yaşında

K2: Emekli, erkek, 70 yaşında

K3: Aşçı, kadın, 69 yaşında

K4: Aşçı, kadın, 63 yaşında

K5: Emekli, erkek, 60 yaşında

K6: Emekli, kadın, 70 yaşında

K7: Aşçı, erkek, 63 yaşında

K8: Aşçı, erkek, 68 yaşında

Bu bölümde katılımcılara 8 soru yöneltilmiş olup görüşmelerin süresi 15-20 dakika arası sürmüştür. Hazırlanan açık uçlu sorular şu şekildedir;

1. İnegöl İlçesine ait yöresel yiyecek ve içecekler nelerdir?

2. Yöresel yiyecek ve içecekler yapımı sırasında hangi aşamalardan geçmektedir?
3. Geçmişten günümüze yöresel yemeklerin ve içeceklerin yapımında değişiklikler var mıdır?
4. Yöresel yiyecek ve içecekler hazırlanırken özellikle dikkat edilmesi gereken hususlar nelerdir?
5. Coğrafi işaret denir biliyor musunuz?
6. İnegöl Köftesi dışında coğrafi işaret alması gerektiğini düşündüğünüz ürünler nelerdir?
7. Yöresel ürünlere coğrafi işaret alındığı takdirde ne gibi faydalar sağlayacağını düşünüyorsunuz?
8. Coğrafi işaret alan ürünler sayesinde İnegöl'deki gastronomi turizmine katkıları neler olacaktır?

Görüşme sırasında katılımcılara yöneltilen 1- 8. sorulara verdikleri cevaplar analiz edilerek, elde edilen bulgular aşağıda sunulmuştur.

1 adet Coğrafi işaret tescili almış olan ürün İnegöl Köftesi ve 1 adet Coğrafi işaret tescili başvurusu bulunan Ay Çekirdeği yöresel ürün olarak gözlemlenmektedir. İnegöl ilçesine ait bilinen yöresel yiyecek ve içeceklerin başında İnegöl Köftesi, Ay Çekirdeği, Cerrah Fasulyesi, Abısta, Dondurmalı İrmik Helvası, Şıra, Sütlü Kadayıf, Barbunyalı Lahana, Ciğer Yahni geldiği görülmektedir. Fakat katılımcılar tarafından İnegöl Simidi ve Kekik Kebabının çok fazla bilinmediği görülmektedir.

Tüm yöresel ürünlerin kendilerine özgü pişirme tekniklerinin bulunduğu görülmektedir. Coğrafi işaret tescili için yapılan başvurularda değerlendirmelerde önemli bir özellik olarak ön plana çıkmaktadır. Katılımcıların çoğu tarafından yöresel ürünlerin hazırlık aşamalarında değişiklik yapılmaması gerektiğini savunulmaktadır. Yapılan değişiklikler sonucunda ürünlerin lezzetlerinde de değişiklik olacağı düşünülmektedir. Yöresel ürünlerin hazırlık aşamalarının yanı sıra kullanılacak olan malzemelerin kalitelerinin de değiştirilmemesi gerektiği savunulmaktadır. Günümüze de aynı şekilde aktarımının yapılması gerektiği düşünülmektedir.

Katılımcıların cevapları doğrultusunda bir kaç yöresel yemeğin yapım aşamasından kısaca şu şekilde bahsedilmiştir;

İnegöl Köftesi, düğünlerde ikram edilecek ise bir gün önceden soğanlar rendelenir ve suyu süzdürülerek bekletilmektedir. Dana kaburga eti ve kuzu eti kullanılmaktadır. Kuru soğan, kırmızıbiber, karabiber, kimyon, yenibahar, sarımsak, süt, galeta unu eklenmektedir. Macun kıvamına gelecek şekilde yoğurulmaktadır. Hazırlanan harç dolapta dinlendirilmektedir. Sonrasında ızgarada pişirilip ikram edilmektedir.

Elbasan Tava, tereyağını tencerede eritilmekte ve üzerine kuzu eti eklenerek sotelenmektedir. Yarım ay şeklinde doğranan soğanlar eklenerek bir süre daha sotelenmektedir. Bir miktar su ve tuz eklenerek kısık ateşte pişirmeye bırakılmaktadır. Terbiyesi için bir kabın içerisinde yoğurt, un ve yumurta sarısı çırpılmakta ve özdeşleşmesini sağlamak için pişmekte olan et suyundan bir miktar eklenmektedir. Pişen etlerin içerisine hazırlanmış olan sosu eklenmektedir. Son olarak bir süre daha fırında pişirilmektedir. Sıcak servis edilmesi önemlidir.

Cevizli Lokum, bir kabın içerisinde un, tuz, ılık su, ılık süt ve kuru maya eklenerek hamur yoğurulmaktadır. Yoğurulan hamur, yağlanmış olan bir tepsi içerisinde büyütülmektedir. Büyütülen hamurun üzerine sıvıyağ sürülerek cevizler eklenmektedir. Sonrasında rulo şeklinde sarılarak kesilmektedir. Tepsiye dizilen rulo şeklindeki hamurların üzerine yumurta sarısı ve susam sürülmektedir. Cevizli lokumların

en önemli özelliklerinden biri taş fırınlarda pişiriliyor olmasıdır.

Katılımcıların coğrafi işaret tescili hakkında yeterli bilgi sahibi oldukları ve gerekli olduğunu düşündükleri görülmektedir. Cevaplar doğrultusunda, İnegöl'de coğrafi işaret tescili alabilecek 14 adet yöresel ürün bulunduğu gözlemlenmiştir. Buradan yola çıkarak İnegöl ilçesinin zengin bir mutfak kültürüne sahip olduğu ve alınacak yeni coğrafi işaretli ürünler sayesinde İnegöl gastronomi turizmine ve İnegöl ekonomisine katkı sağlaması muhtemel ürünler olduğu görülmektedir.

Coğrafi işaret tescili alabilecek ürünlerin hem kalkınma açısından hem de gastronomi turizmi kapsamında faydalarından bahsedilmiştir. Ekonomik anlamda katma değer sağlayacağı gözlemlenmiştir. İnegöl'ün tanınırlığının artacağı, yeni iş imkânları sağlayacağından bahsedilmiştir.

SONUÇ

Gastronomi turizmi, turistlerin bir bölgeye ait yiyecek ve içecek deneyimlerinin bir bütünü olarak değerlendirilebilir. Bölgelerin yöresel yiyecek ve içeceklerinin hazırlık aşamasından tadım aşamasına kadar geçen süreyi kapsamaktadır. Yöresel mutfakların araştırılması, yöresel yiyecek ve içeceklerin günümüze aktarılması da gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilebilir. Bölgeler açısından değerlendirildiğinde olumlu birçok getirisi olmaktadır. Bölgenin çekiciliğini arttırmakta ve sürdürülebilirliğinin sağlanmasında önemli bir rol oynamaktadır.

Coğrafi işaret tescili de sürdürülebilirliğin artmasına ve bölgenin gastronomi turizmi kapsamında tanınmasına yardımcı olmaktadır. Yöresel ürünlerin yanı sıra bölgenin mutfak kültürünü koruma altına almaktadır. Örneğin, İnegöl ilçesine ait yöresel ürünlerin coğrafi işaret tescili alması hem mutfak kültürünün de koruma altına alınmasını hem de gastronomi turizmi açısından gelişimini sağlayacaktır.

İnegöl, Bursa iline bağlı bir ilçedir. Konumu gereği birçok kültürü içerisinde barındırmaktadır. Kültürel açıdan zenginliği sayesinde yöresel mutfak kültürü anlamında geniş bir ürün yelpazesine sahiptir. Birçok farklı lezzeti içerisinde barındırdığı ve sadece gastronomi turizmi kapsamında yöresel değerlere sahip olmadığı görülmektedir. Termal ve sağlık turizmi kapsamında da ülkemizde önemli bir yere sahiptir.

Araştırmada coğrafi işaret tescili almış ve alabilecek olan ürünlerin, gastronomi turizmi kapsamındaki rolünün değerlendirilmesi yapılmıştır. Araştırmanın evrenini ve örneklemini İnegöl İlçesinde yaşayan ve coğrafi ürün işareti alınabilecek ürünleri bilen ve yapan 60 yaş ve üzeri insanlar oluşturmaktadır. Araştırmada nitel araştırma yöntemlerinden olan yarı yapılandırılmış yüz yüze görüşme tekniği tercih edilmiştir.

Araştırma kapsamına dâhil olan katılımcıların demografik özellikleri incelendiğinde; yarısı kadın yarısı erkektir. Yaş dağılımı incelendiğinde tüm katılımcıların 60 yaş üstü olduğu görülmektedir. Eğitim durumuna göre incelendiğinde ilköğretim mezunu olduğu, medeni durumları yarısı bekâr yarısının evli olduğu görülmektedir. Çalışma durumlarına bakıldığında yarısından fazlasının halen çalıştığı görülmektedir. Tüm yaşam süreleri boyunca İnegöl ilçesinde doğup, büyümüş ve halen yaşamaktadırlar.

Gastronomik anlamda İnegöl ilçesine yeterli sayıda akademik çalışmanın yapılmamış olması hem literatüre hem de bölgede bulunan kurumlara, kuruluşlara ve işletmelere katkı sağlaması amaçlanarak yapılan bir çalışmadır. Çalışma, coğrafi işaret tescili almış ve alabilecek olan ürünlerin, gastronomi turizmi kapsamındaki öneminin değerlendirilmesi açısından önem taşımaktadır. İnegöl'ün ve yöresel ürünlerin markalaşması açısından da çalışmaların yapılması gerekmektedir.

İnegöl'e ait yöresel ürünler denildiğinde akla gelen gastronomik ürünlere katılımcılar, İnegöl köftesi,

Ay çekirdeği, Kurşunlu Çileği, Cerrah Fasulyesi, Abısta, Dondurmalı İrmik Helvası, Sütlü Kadayıf, Şıra, Barbunyalı Karalahana vb. şeklinde cevaplar vermişlerdir. Katılımcıların cevapları doğrultusunda coğrafi işaret tescili alabilecek ürünler hakkında bilgi sahibi olunmuştur. Verilen cevaplar doğrultusunda coğrafi işaret tescili almış olan yöresel ürün 1 adet İnegöl Köftesi bulunmaktadır. 1 tane coğrafi işaret başvurusu bulunan İnegöl Ay çekirdeği bulunmaktadır. Coğrafi işaret tescili alabilecek potansiyele sahip yaklaşık olarak 14 çeşit yöresel ürün bulunmaktadır.

İlçenin gastronomi kapsamında zengin bir mutfak kültürüne sahip olduğu görülmüştür. İnegöl için yöresel ürünlerin gastronomi turizmi kapsamında önemli bir yere sahip olduğu fakat tanıtımının yeterince yapılmadığı görülmektedir. Çalışmaların yetersiz kalışı yöresel ürünlerin tanınırlığını da etkilemektedir. Katılımcılardan alınan cevaplar doğrultusunda İnegöl ilçesine ait gastronomik ürünlerin coğrafi işaret tescili almış ve alabilecek olma potansiyele sahip olmasının, ürünleri gelecek nesillerin de tanınmasını sağlayacağı düşünülmektedir. Bu sayede oluşturulan gastronomik kimliğinde sürdürülebilirliği artacaktır. Gastronomik kimliğinde koruma altına alınması gerekmektedir. Coğrafi işaret tescili ile bu durum sağlanmış olacaktır.

İnegöl'ün içerisinde barındırdığı farklı kültürler sayesinde yerel halka kazanç sağladığı da görülmektedir. İlçeye ziyarette bulunacak turistler için coğrafi işaret tescili almış veya alabilecek olan ürünlerin tanıtımının yapılması bu noktada önemlidir. Bu noktada oluşturulan gastronomik kimlik devreye girmektedir. Coğrafi işaretleme sistemi ve gastronomi turizmi bir araya getirildiğinde oluşturulan gastronomik kimliğin gelişimine de katkı sağlamaktadır (Karakulak, 2016:71). Çalışma sonunda gastronomi turizmi kapsamında önerilerde bulunulmuştur. Bu önerilerden bir kaçışunlardır;

- Gastronomi turizmi kapsamında paket turların içerisine ürün üretildiği bölgelerin dâhil edilebilir,
- Yöresel ürünlerin tanıtımlarının yapılabileceği festivaller düzenlenebilir,
- İlçede bulunan yiyecek ve içecek işletmeleri, coğrafi işaret tescili alabilecek ürünlere menülerinde yer verebilirler,
- Yiyecek ve içecek kurslarında coğrafi işaret tescili alabilecek ürünlere daha fazla yer verilebilir,
- Sosyal medya ve basın yayın organları kullanılarak coğrafi işaretli ürünlerin tanıtımları yapılabilir.

Yapılan değerlendirme sonucunda İnegöl'de gastronomi turizmi kapsamında yapılan çalışmaların yetersiz kaldığı görülmektedir. Turizmin gelişmesine en büyük engellerdendir. Tez çalışmasında elde edilen veriler değerlendirildiğinde yöresel ürünlerin coğrafi işaret ile tescillenmesinin, gastronomik kimliğin oluşturulmasında etkisinin büyük olduğu düşünülmektedir.

İnegöl İlçesinin tanınmasında gastronomik değerlerin ön planda olması için yöresel ürünlerin coğrafi işaret tescili ile koruma altına alınması gerekmektedir. Yöresel yiyecek ve içeceklerin biran önce coğrafi işaret tescili için başvurularının yapılması gerekmektedir. Aynı zamanda ürünleri turizm pazarında tanınır hale getirebilmek adına hem akademik hem de aktivite anlamında çalışmalar yapılmalıdır. Yöresel yiyecek ve içeceklerinin reklamlarının yeterli yapılması durumunda ilçeye gelen turist sayılarında artış olacaktır. Yerel halk için yeni iş olanaklarının oluşacağı ve bölge ekonomisine olumlu yönde fayda sağlayacaktır. Ürünlerin kayıt altına alınması ve reçetelerinin çıkarılması gerekmektedir.

KAYNAKÇA

- Birdir, K., ve Akgöl, Y. (2015). Gastronomi Turizmi ve Türkiye'yi Ziyaret Eden Yabancı Turistlerin Gastronomi Deneyimlerinin Değerlendirilmesi. *İşletme ve İktisat Çalışmaları Dergisi*, 3(2), 57-68.
- Bucak, T. ve Aracı, Ü. E. (2013). Türkiye'de Gastronomi Turizmi Üzerine Genel Bir Değerlendirme. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 16(30), 203-216.
- Çalışkan, O. (2013). Destinasyon Rekabetçiliği ve Seyahat Bakımından Gastronomik Kimlik. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1(2), 39-51.
- Çimen, H. (2016). Gastronomi Turizmi Açısından Ardahan Mutfağının Önemi. *Karadeniz Dergisi*, 32, 307-315.
- Deveci, B., Türkmen, S. ve Avcıkurt, C. (2013). Kırsal Turizm İle Gastronomi Turizmi İlişkisi: Bigadiç Örneği, *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 3: 29-34.
- Durusoy, Y. Y. (2017). Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünlerin Bölge Halkı Tarafından Algılanması Üzerine Analitik Bir Araştırma: Kars Kaşarı Örneği, (Yayın No: 470369) Doktora Tezi, Haliç Üniversitesi, Yök Ulusal Tez Merkezi.
- Erdoğan, H. (2019). İnegöl'ün Coğrafi İşaretli Ürünlerinin Gastro-Turizm Kaynağı Olarak Değerlendirilmesine Yönelik Bir İnceleme. *Anadolu Ve Balkan Araştırmaları Dergisi*, 2(3), 111-130.
- Güzel Şahin, G. ve Ünver, G. (2015). Destinasyon Pazarlama Aracı Olarak Gastronomi Turizmi: İstanbul'un Gastronomi Turizmi Potansiyeli Üzerine Bir Araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(2), 63-73.
- Hazarhun, E. ve Tepeci, M., (2018). Coğrafi İşarete Sahip Olan Yöresel Ürün ve Yemeklerin Manisa'nın Gastronomi Turizminin Gelişimine Katkısı. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(1), 371-389.
- Işın, A. ve Yalçın, E., (2020). Coğrafi İşaretli Ürünlerin Gastronomi Turizmi Kapsamında Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(4), 2507-2522.
- Jenkins, O., (1999). Understanding And Measuring Tourist Destination Images. *The International Journal of Tourism Research*, 1(1), 1-15
- Kadanalı, E., Dağdemir, V., (2016). Tüketicilerin Yöresel Gıda Ürünleri Satın Alma İstekliliği, *Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 33(1), 9-16.
- Kantaroglu, M. ve Demirbaş, N. (2018). Türkiye'de Coğrafi İşaretli Gıda Ürünleri Üretim Potansiyelinin Değerlendirilmesi. VIII. International Balkan and Near Eastern Social Sciences Congress Series, 514-520.
- Karakulak, Ç. (2016), Coğrafi İşaretleme Yoluyla Gastronomik Kimlik Oluşturma Ve Gastronomik Kimliğin Destinasyon Pazarlamasındaki Rolü: Trakya Örneği, (Yayın No: 437381), Yüksek Lisans Tezi, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, Yök Ulusal Tez Merkezi.
- Kargiglioğlu, Ş., Çetin, Y. ve Erkol, B. (2019). Gastronomi Turlarının Coğrafi İşaretli Ürünler Aracılığı İle Oluşturulması: Batı Karadeniz Turları Örneği. *Dergi Park, Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 3(4), 624-639.
- Kezer, T. Ş., (2013, Haziran). Avrupa Birliği ve Türkiye'de Coğrafi İşaretler. *Aylık Avrupa Birliği*

Bülteni, 1(4), 1-44.

- Özkan, F., (2019). Gastronomik Kimlik Oluşturmada Coğrafi İşaretli Ürünlerin Etkisi: Afyonkarahisar Örneği, (Yayın No: 558296). Yüksek Lisans Tezi, Afyon Kocatepe Üniversitesi, Yök Ulusal Tez Merkezi.
- Sarışık, M. ve Özbay, G. (2015). Gastronomi Turizmi Üzerine Bir Literatür İncelemesi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 26(2), 264-278.
- Savaşkan, Y. ve Kınır, S., (2020). Sakarya İli Gastronomik Unsurlarının Coğrafi İşaret Kapsamında Değerlendirilmesi. *Alanya Akademik Bakış Dergisi*, 4(3), 939-961.
- Soykan, F. (2003). Kırsal Turizm ve Türkiye Turizmi İçin Önemi. *Ege Coğrafya Dergisi*, 12, 1-11.
- Sökmen, C. ve Özkanlı, O. (2018). Gastronomi Turizmi Alan Yazının Gelişimi: *Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisinde* Yayımlanan Makaleler Üzerine Bir İnceleme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(2), 99-127.
- Şahin, A. ve Meral, Y., (2012). Türkiye’de Coğrafi İşaretleme ve Yöresel Ürünler, *Türk Bilimsel Derlemeler Dergisi*, 5(2), 88-92.
- Şen, A. ve Aktaş, N. (2017). Tüketicilerin Seyahatleri Sırasında Besin Seçimleri, Yöresel Gastronomi Davranışları ve Destinasyon Seçiminde Gastronomi Unsurlarının Rolü: Konya-Karaman Örneği. *KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 19(32), 65-72.
- Şimşek, A. ve Güleç, E., (2020). Coğrafi İşaretli Gastronomik Bir Ürün: Elazığ Orciği. *Dergi Park, Aydın Gastronomy*, 4(2), (73-81).
- Tanrıkulu, M. (2011). Türkiye’de Coğrafi İşaretlerin Tespiti Ve Tescil Edilmesinin Önemi. *Uluslararası Sosyal Bilimler Eğitimi Dergisi*, 1(2), 173-184.
- Tekelioğlu, Y., (2019). Coğrafi İşaretler Ve Türkiye Uygulamaları. *Ufuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 8(15), 47-75.
- Uçan, B.Z. ve Girgin, G.K. (2020). Destinasyon Pazarlamasında Yerel Mutfaklar: Balıkesir İli Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8 (4), 2730-2744.
- Yazıcıoğlu, İ., Işın, A. ve Yalçın, E. (2019). Coğrafi İşaretli Ürünlerin Gastronomi Turizmi Kapsamında Değerlendirilmesi: Akdeniz Bölgesi Örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 3(4), 861-871.