

KASTAMONU GASTRONOMİ TURİZMİNİN MEVCUT DURUMUNUN İNCELENMESİ: PAYDAŞ GÖRÜŞLERİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA

Yasin ŞENER¹, Salih YILDIZ²

*Geliş: 22.11.2024 / Kabul: 22.12.2024
DOI: 10.62809/matbuat.1589897*

Öz

Geçmişten bugüne beslenme alışkanlıkları toplumların coğrafi, kültürel ve sosyolojik yönlerine göre farklılık göstermiş olup yeme-içme alışkanlıkları bölgesel olarak gelişmiş ve çeşitlilik kazanmıştır. Farklı deneyimler kazanmak ve bölgelerin kendine özgü yemek kültürünü merak eden kişiler ise rotalarını bu bölgelere yöneltmişlerdir. Bu bağlamda yeme-içme merakının tek başına insanların seyahat etme nedeni haline geldiğini söylemek mümkündür. Destinasyon yöneticileri de bu turist kitlesini bölgelerine çekmek için diğer destinasyonlarla rekabete girmişlerdir. Kastamonu'nun da bu illerden biri olarak çeşitli çalışmalar sürdürdüğü bilinmektedir. Bu çalışma gastronomi turizminin Kastamonu'daki mevcut durumunu incelemek üzere yapılmıştır. Konuyla ilgili veri elde edebilmek için görüşme tekniğinden yararlanılmıştır. Yarı yapılandırılmış görüşme formu ile hazırlanan sorular, Kastamonu'da gastronomiyle ilgili kamu kurumu ve özel sektör temsilcilerine sorulmuştur. Kastamonu'nun gastronomi turizminin mevcut durumunu ortaya koyabilmek için paydaşlarla yapılan görüşmeler 15.03.2024 - 15.05.2024 tarihleri arasında yapılmıştır. Elde edilen veriler betimsel analiz yöntemiyle incelenerek deşifre edilmiştir. Bulgular kapsamında Kastamonu'nun gastronomi turizmi faaliyetleri açısından eksiklerinin olduğu, işletmelerde yöresel lezzetlere yeterli seviyede yer verilmediği, reklam, tanıtım ve pazarlama açısından eksiklerinin olduğu ortaya çıkmıştır.

Anahtar Kelimeler: Kastamonu, Gastronomi, Gastronomi turizmi, Yöresel Mutfak, Paydaş görüşleri

EXAMINING THE CURRENT SITUATION OF KASTAMONU GASTRONOMY TOURISM: A RESEARCH ON STAKEHOLDER VIEWS

¹ Bilim uzmanı, Kastamonu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, ysn60@hotmail.com, ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-7612-9810>.

² Dr. Öğr. Üyesi, Kastamonu Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, salihyildiz@kastamonu.edu.tr, ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-2368-4076>.

Not: Bu çalışma "ŞENER, Y. (2024), Gastronomi turizminin mevcut durumunun incelenmesi: Kastamonu ili örneği, *Kastamonu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü*, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Yüksek Lisans Tezi, Kastamonu." tezinden üretilmiştir.

Abstract

From past to present, nutritional habits have varied according to the geographical, cultural and sociological aspects of societies, and food and beverage habits have developed and diversified regionally. People who are curious about different experiences and the unique food culture of the regions have directed their routes to these regions. In this context, it is possible to say that food and beverage curiosity alone has become the reason for people to travel. Destination managers have also entered into competition with other destinations to attract this tourist group to their regions. It is known that Kastamonu, as one of these provinces, has carried out various studies. This study was conducted to examine the current situation of gastronomy tourism in Kastamonu. Interview technique was used to obtain data on the subject. Questions prepared with a semi-structured interview form were asked to the authorities of public institutions, private sector and non-governmental organizations in Kastamonu. Interviews with stakeholders were conducted between 15.03.2024 - 15.05.2024 in order to reveal the current situation of gastronomy tourism in Kastamonu. The data obtained was analyzed and deciphered using the descriptive analysis method. Within the scope of the findings, it was revealed that Kastamonu has deficiencies in terms of gastronomy tourism activities, that local flavors are not given sufficient place in the businesses, and that there are deficiencies in terms of advertising, promotion and marketing.

Keywords: Kastamonu, Gastronomy, Gastronomy tourism, Local cuisine, Stakeholder opinions.

Giriş

İnsanlar yaşadıkları her dönemde yer değiştirme eğiliminde olmuşlardır. Yaşamış oldukları bölgelerin dışında farklı kültürlere ilgi duyarak buldukları yerden başka şehir, ülke veya bölgelere çeşitli seyahatler gerçekleştirmişlerdir. Bu seyahatler zamanla tanımı oluşmuş turizm kavramını gündeme getirmiştir. Turizmin kavramsal olarak ilk tanımı 1905 yılından Guyer-Fueler tarafından yapılmıştır. Yapılan bu tanıma göre turizm; ulaşım araçlarının kusursuz hale gelmelerinin bir sonucu olarak ulusların ve toplulukların birbirlerine daha çok yaklaşmasına olanak veren modern çağa özgü bir olay olması sonucu ortaya çıkmıştır. Bu seyahatlerin; insanların dinlenme gereksinimleri, farklı yerleri görme isteği, insanlara huzur veren göz alıcı manzaraları görme merakından kaynaklandığı ifade edilmiştir (Kozak vd., 2008: 1).

Türkiye’de turizm çeşitliliği sağlık turizmi, kış turizmi, yayla turizmi, av turizmi, kongre turizmi, yat turizmi, golf turizmi, ipek yolu, inanç turizmi, hava sporları, akarsu-rafting turizmi, su altı dalış, dağcılık ve kuş gözlemciliği olarak belirtilmiştir (URL1- 2024). Ancak turizm türleri Dünya’da ve Türkiye’de bahsi geçen türlerle sınırlı olmadığı gibi tanımı yapılmamış, adı konmamış birçok turizm türünün olduğu söylenebilir. Bu duruma örnek olarak mutfak kültürlerini kapsamı içine alan gastronomi turizmi gösterilebilir (Hatipoğlu, 2010: 10). Gastronomi, yiyecek-iceceklerin hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun bir şekilde hazırlanarak göze ve damak tadına hitap edecek şekilde sunulması olarak ifade edilebilir (Özdemir ve Altın, 2019).

Günümüzde gastronomi kavramı, ülkelerin tanıtılmasında ve pazarlamasında çok önemli konuma gelmiştir (Bucak ve Aracı, 2013). Yeme içme faaliyetlerinin sosyal medya aracılığı ile çok fazla etkileşim alıyor oluşu göz önünde bulundurulduğunda ise gastronomik faaliyetleri ve yöresel lezzetleri yerinde incelemek isteyen insanların kendilerine uygun gastronomi lezzet rotaları oluşturduğu söylenebilir. Turizm çeşitleri arasında önemli bir yere sahip olan gastronomi turizmi ülkelere, bölgelere ve kentlere markalaşma, turist çekme ve turizmden gelir elde etme noktasında büyük bir kaynak oluşturmaktadır. Şehirlerin ve bazı yörelerin tanıtım ve pazarlama stratejileri ile kültürlerinin, geleneklerinin, yöresel ürünlerinin, unutulmaya yüz tutmuş lezzetlerinin bilinir ve tanınır hale gelmesinde gastronomi turizmi önemli katkılar sağlamaktadır. Bu bağlamda gastronomi turizminde öne çıkan destinasyonlar içerisinde Kastamonu ilinin de yerini almaya başladığını söylemek mümkündür. Kastamonu, coğrafi yapısı, tarihi ve kültürel değerleri yanında turist çekme noktasında kendine has lezzetleri ve 2023 yılı itibariyle 33 adet coğrafi işaret tesciline sahip olan bir şehirdir (Şener, 2024). Kastamonu'nun özellikle gastronomisi ve kendine has yemek kültürü ile turizmde bir marka haline gelebileceğini söylemek mümkündür. Gastronomi bakımından zengin değerlere sahip olmasına rağmen bu değerleri tanıtma ve pazarlama noktasında henüz istenilen konumda olmadığı düşünülmektedir. Bununla birlikte Kastamonu ilinin sahip olduğu gastronomi turizmi potansiyelinin de belirlenmesine ihtiyaç olduğu söylenebilir.

Bu araştırma, Kastamonu'nun gastronomi turizmi kapsamında mevcut durumunun incelenmesi, gastronomi turizmi kapsamında daha önce yapılmış ve yapılması planlanan projelerin tespit edilmesi ve gelinen noktada şehrin ne durumda olduğu aydınlatılarak ilgili kurum, kuruluş ve yetkililerin dikkatini çekmesi ve onlara yol göstermesi hedeflenerek yapılmıştır.

1.Literatür

1.1. Kastamonu Turizmi

Kastamonu ili turizm açısından oldukça zengindir. Birçok medeniyete ev sahipliği yapmış olan bölgenin geçmişi milattan önce 2000 yıllarına kadar uzanmaktadır. Arkeolojik kazılardan elde edilen eserler ve günümüzde devam eden çalışmalardan da anlaşılacağı üzere kültürel turizm açısından zengin bir bölgedir. Bununla birlikte birçok medeniyete ev sahipliği yapmasından dolayı geçmişten bugüne birçok cami, türbe, külliye ve hanlar ayakta kalarak Kastamonu'nun kültürel cazibesini arttırmıştır (İpek, 2019).

Kastamonu denize olan kıyısı, mavi ile yeşilin birleştiği doğal güzelliklerin yer aldığı bir bölgede bulunmaktadır. Batı Karadeniz bölgesinde yer alan şehrin çeşitli turizm türlerine ev sahipliği yaptığı söylenebilir. Bu türlere inanç turizmi, ekoturizm, kültür turizmi, kış turizmi, tabiat ve gastronomi turizmi gibi birçok başlık örnek gösterilebilir (Çetinkaya, 2019: 29).

Turizm açısından bakıldığında Kastamonu turizmine katkı noktasında önem teşkil eden özellikler şu şekilde ifade edilebilir;

- Şehirde onay almış 6 adet turizm merkezi, 1 adet Kültür ve turizm koruma ve geliştirme bölgesi vardır.
- Şehrin yüz ölçümünün yüzde 50'sini ormanlık alanlar oluşturmaktadır.
- Şehirde 2 adet milli park bulunmaktadır bunlar; Küre Milli Parkı ve Ilgaz Milli Parkıdır.
- Şehrin Karadeniz sahil şeridinde 345 km kıyısı bulunmaktadır.
- Şehrin ilçelerinden 6 tanesi sahil şeridinde bulunmaktadır, bunlar; Çatalzeytin, Bozkurt, Abana, İnebolu, Doğanıyurt, Cide.

Kastamonu Türkiye'nin en kuzeyinde yer almasına rağmen turizm ve birçok ticari merkezde büyük bir pazar payına sahip olan İstanbul, Ankara ve Samsun gibi şehirlerden ulaşımın kolay olduğunu söylemek mümkündür. Orta doğu ve Avrupa'yı bağlayıcı bir rol üstlenen D-100 karayoluna yakınlığı şehre ulaşım konusunda sorun yaşanmayacağına da bir göstergesi olabilir (URL2, 2024). Bu anlamda doğru turizm politikalarıyla Kastamonu'nun özellikle iç turizmden alabileceği turist miktarının kısa sürede artırılabilirliğini söylemek mümkündür.

1.2. Kastamonu Mutfağı ve Gastronomi Turizmi

Kastamonu tarihten bu zamana kadar birçok medeniyete ev sahipliği yapmış kültürel çeşitlilik ve özgün yapı açısından kendini kapsamlı bir tarihi geçmişin ve farklılık gösteren kültürel mirasın içerisinde bulmuştur (Kocatepe ve Tırlı, 2017). Bu kültürel çeşitliliğin Kastamonu mutfağına da katkısının olduğu söylenebilir. Tarihsel olarak bakıldığında gastronomik zenginliğin sebepleri arasında Osmanlı saray mutfağında Kastamonulu aşçıların yer alıyor olması gösterilebilir. Osmanlı İmparatorluğu'nun idari işlerinin yürütüldüğü Topkapı Sarayı'nın çeşitli mutfaklarında çalışan aşçıların Kastamonulu aşçılardan oluşması ve bu kişilerin merkezden ve ilçelerinden getirildikleri bilinmektedir. Kastamonu'nun mutfak kültürü, yeme içme alışkanlıkları ve sofrada geleneksel Türk aile yapısıyla da ortak yönleri sahip olduğu söylenebilir (Avcı ve Şahin, 2014). Günümüzde ise Kastamonu mutfağı, Ankara-Kocaeli-Trabzon ekseninde bulunan Bolu, Zonguldak, Çankırı ve Sinop illerini içinde barındıran coğrafi bölgeyi yansıttığı söylenebilir. Çoğunlukla hamur işi ve etli yemek ağırlıklı olan Kastamonu mutfağın yörede yetiştirilen tarımsal ürünlerden de oluşmaktadır.

Günümüzde turizm faaliyetlerinde geleneksel ve kültürel değerler önem kazanmaya başlamıştır ve bu kapsamda turistlerin seyahat eğilimlerinin yöresel lezzetlere sahip olan destinasyonlara doğru yöneldiği söylenebilir. Turizmdeki bu yöneliş hareketinin sebebi olarak da yöresel değerlerin koruma altında olması gösterilebilir

(Sünnetçioğlu vd., 2012: 959). Bu doğrultuda Dünya’da ve Türkiye’de önem kazanan yerel değerler, lezzetler veya marka ürünlerin arasında oluşan karmaşık durumun önlenmesi amacıyla hazırlanan yasa ve turistik önem teşkil eden bölge turizmüne, kültürüne, ekonomisine katkı sağlayıcı ürünler üzerinde coğrafi tescilleme yapılmaktadır (Orhan, 2010: 243). Bu bağlamda coğrafi işaret tescili almış ürünlerin ve değerlerin tanıtım ve pazarlama noktasında şehirler için önemli bir yere sahip olduğu söylenebilir. Özellikle gıda içerikli coğrafi işaret tescili almış ürünlerin turist çekme noktasında gastronomi turizmi açısından şehre katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Yapılan bu tescilleme ve standardizasyonun şehrin yöresel yemeklerinin tarihine, aslına, yapılışına ve kendine has sunumuna gastro-turistler açısından ilgi uyandıracığı öngörülmektedir.

Yöresel lezzetler kapsamında Kastamonu’da özellikle bahsi geçen bazı ürünlere tescil türüne göre tablo 2.1’de yer verilmiştir;

Tablo 1. Tescil türüne göre Kastamonu coğrafi işaretli ürün örnekleri

Ürün Adı	Türü	Ürün Adı	Türü
Taşköprü Sarımsağı	Menşe Adı	Kastamonu Çekme Helvası	Mahreç İşareti
Taşköprü Kuyu Kebabı	Mahreç İşareti	Kastamonu Simidi	Mahreç İşareti
Tosya Pirinci	Menşe Adı	Devrekani Hindi Banduması	Mahreç İşareti
Pınarbaşı Kara Çorba	Mahreç İşareti	Kastamonu Simit Tiridi	Mahreç İşareti
Daday Etli Ekmeği	Mahreç İşareti	Kastamonu Pastırması	Mahreç İşareti
İhsangazi Ekşili Pilavı	Mahreç işareti		

Kaynak: (URL4, 2024). <https://ci.turkpatent.gov.tr/veri-tabani> adresindeki veriler dikkate alınarak oluşturulmuştur.

Gastronomi turizminin uğrak yeri olmaya aday Kastamonu’da mutfak kültürü ve yeme içme faaliyetlerinin pazarlanması ve turist çekme noktasında şehrin imajına katkı sağlayacağı düşünülen ‘‘Acem Hanı Gastronomi Merkezi’’ oluşturulması planlanmıştır. Kastamonu’da ki ürün çeşitliliğinin korunması, gastronomik

faaliyetlerin düzenlenmesi, gastronomi kapsamında eğitimler verilerek temel bilgi ve becerilerin geliştirilebilmesi. Yöresel lezzetlerin tanıtımının yapılması, mutfak sanatları konusunda el işçiliği ve becerilerinin kazandırılması ve şehrin gastronomi açısından bilinir hale gelmesi amaçlanmıştır. Bu merkez aracılığı ile;

- Kurumsal araştırmalara özel eğitimlerin verilmesi
- Lise ve Üniversite eğitimi sonrası kendini geliştirmek isteyen kişilere eğitim programlarının düzenlenmesi,
- Sosyal sorumluluk kapsamında gastronomik çalışmalar yapılması,
- Yiyecek içecek işletmelerde kalitenin artırılması amacıyla standartlaşmaya yönelik akreditasyon çalışmalarının yapılması,
- Kastamonu yemek kültürünün şehirde yaşayan insanların hafızasında yer edinerek bilinmesi için işitsel ve görsel yollarla destek verilmesi amaçlanmıştır (URL3, 2024).

Kastamonu'da ki gastronomi turizmini ve turizm faaliyetlerini teşvik edici yöresel lezzetlerin tanıtımını ve bölgesel kalkınmayı da destekleyen festivaller gerçekleştirilmektedir. Festivallere; İhsangazi Siyez ve Sepetçioğlu Festivali, Uluslararası Tosya Kültür ve Pirinç Festivali, Doğanyurt Kestane Balı Festivali örnek olarak gösterilebilir (Ateş ve Oktay, 2019). Bu bağlamda yapılan çalışmalar ve kendine has özellikler barındıran geleneksel faaliyetleri ve Kastamonu'nun gastronomi turizmi kapsamında ziyaret edilecek değerlere sahip olduğu söylenebilir.

2. Yöntem

Kastamonu'nun geniş bir turizm çeşitliliğine sahip olduğunu özellikle gastronomisi ve kendine has yemek kültürü ile kentin turizmde bir marka haline gelebileceğini söylemek mümkündür. Kastamonu gastronomik değerler açısından kapsamlı bir çerçeveye sahip olsa da bu değerleri tanıtmaya, pazarlama noktasında henüz istenilen konumda olmadığı düşünölmektedir. Bu düşünöcenin nedenlerinin doğru bir biçimde gün yüzüne çıkarılabilmesi için Kastamonu'da gastronomi turizminin mevcut durumunun incelenmesi gerektiği düşünölmüş ve ilgili alanda bir çalışmanın olmadığı görülerek bu çalışmanın literatüre kazandırılması amaçlanmıştır. Bu doğrultuda araştırmanın amacı; gastronomi turizminin Kastamonu'daki mevcut durumunun incelenmesi ve ilgili yazına katkı sağlanması olarak ifade edilebilir. Şehrin gastronomi turizmine katkı sağlayacak birçok coğrafi işaretli ürüne sahip oluşu, özel hazırlama ve pişirme tekniklerinin olması gibi konuların şehrin bu anlamda markalaşması ve gastronomi şehri olması noktasında önemli katkılar sağlayabileceği fikrini oluşturmaktadır.

Bu araştırma ile gastronomi turizmi açısından Kastamonu'da gastronomi turizminin mevcut durumunun nasıl olduğu, hangi ürünlerin gastronomik ürün olarak kabul

edildiği, nelerin yapılmadığını ve yapılması gerekenlerin neler olduğu hangi kurumlara ve işletmelere nasıl görevlerin düştüğüne ilişkin sorulara yanıtlar aranmış ve bu kapsamda mevcut durum belirlenmeye çalışılmıştır. Bu açıdan; yapılan araştırmanın ilgili yazına katkı sağlayacağı, gastronomik zenginliğe sahip olan destinasyonların mevcut durumlarının tespitin yapılması ve yol haritası çizme noktasında paydaşlara yol göstereceği düşünülmektedir.

Araştırma konusuyla ilgili veri toplayabilmek adına turizm ve özellikle gastronomiyle ilgili kamu kurumu ve özel sektör temsilcileriyle görüşülmesi planlanmıştır. Bu kapsamda Kastamonu'da turizm politikalarının geliştirilmesinde rol alan; turizm il müdürlüğü, belediye, valilik, il özel idaresi, üniversite ve özel sektör temsilci ve yöneticileriyle görüşülmüştür. Paydaş seçiminde kartopu örneklem yöntemi kullanılmıştır. İlgili kişilere gerekli kurum ve kuruluşlar aracılığı ile yönlendirme ve önerme şeklinde ulaşılmıştır. Çalışma kapsamında toplamda 13 katılımcı ile görüşme sağlanmıştır.

Araştırmada katılımcıların;

- Kastamonu'nun gastronomi turizminin genel durumu hakkında ki görüşleri,
- Kastamonu gastronomi turizmi ile alakalı politikaları,
- Gastronomi turizminin Kastamonu turizmine olan katkıları hakkında ki görüşleri,
- Kastamonu'ya özgü gastronomik ürün denildiğinde akıllarına gelen ürünleri,
- Kastamonu'ya özgü yöresel yemeklere işletmelerin mutfaklarında ne kadar yer verip verilmediği,
- Gastronomi turizmini geliştirmek için hangi kurumlara görevlerin düştüğü ve hangi kurumlar arası iş birliklerinin katkı sağlayacağı hakkında ki görüşleri,
- Kastamonu'da gastronomi turizminin geliştirilmesi için neler yapılabileceği,
- Kastamonu'nun şu an ki turizm politikaları ile UNESCO yaratıcı şehirler kapsamına bir gastronomi şehri olarak kabul edilebilir mi?

gibi konular hakkındaki görüşlerine başvurulmuştur.

Araştırmada veri toplayabilmek için görüşme tekniğinden yararlanılmıştır. Yarı yapılandırılmış görüşme formunun hazırlanmasında literatür taramasına bağlı kalınarak araştırmayı yapan kişi, danışman ve bu konuda uzman kişilerin görüş ve önerileri dikkate alınmıştır. Verilerin toplanması için yüz yüze görüşme yöntemi kullanılmıştır. Bu görüşme yöntemi ile katılımcılarla soru-cevap şeklinde sözlü

görüşmeler sağlanmış olup alınan cevaplar katılımcının izni ile ses kayıt cihazı kullanılarak kaydedilmiştir. Görüşme sonrasında katılımcıların direkt kendi ifadeleri araştırmacı tarafından eksiksiz bir biçimde not edilmiştir. Görüşme esnasında katılımcılara görüşleri etkilenecek şekilde sorular iletilmiş, fikir ve görüşlerini özgür bir biçimde ifade etmeleri konusunda hassas davranılmıştır. Görüşmeler 15.03.2024 ve 15.05.2024 tarihleri aralığında katılımcılara uygun gün, saat ve ortamda gerçekleştirilmiştir. Görüşme süreleri ortalama 25-35 dakika arasında olmuştur.

Nitel araştırma yöntemi kullanılan bu çalışmada tümevarım yaklaşımı benimsenerek görüşler içerik analizine tabi tutulmuştur. İçerik analizi, birbirine benzer bulguların belli başlı kavramlar ve temalar etrafında bir araya getirilerek anlaşılır bir biçimde düzenlenmesi durumudur (Şimşek, 2012: 186). Çalışma kapsamında yapılan görüşmeler, kamu, özel sektör ve sivil toplum kuruluşlarının temsilcilerinden oluşan 13 katılımcı ile gerçekleştirilmiştir. Görüşme soruları, Ateş (2014)'ün çalışmasından uyarlanarak elde edilmiştir. Görüşme formunda belirtilen soruların cevapları 9 ayrı soru ve tablo şeklinde analiz edilmiş olup, katılımcıların kendi kullandıkları ifadelerle açık bir şekilde çalışmaya eklenmiştir. Çalışma da katılımcılar K1,K2,K3...K13 şeklinde isimlendirilerek isimleri ve temsil ettikleri kurumların adları belirtilmemiştir.

3. Bulgular

Katılımcıların cinsiyet, yaş, eğitim düzeyi ve gelir seviyelerini kapsayan bilgilere tablo 2'de yer verilmiştir.

Tablo 2. Katılımcıların demografik özellikleri

Katılımcı	Cinsiyet	Yaş	Eğitim Düzeyi	Çalıştığı Kurum
K1	Erkek	40-50	Lisans	Özel
K2	Erkek	40-50	Lise	Özel
K3	Erkek	40-50	Lisans	Kamu
K4	Erkek	40-50	Lisans	Özel
K5	Erkek	30-40	Ortaöğretim	Dernek
K6	Kadın	30-40	Önlisans	Özel
K7	Kadın	30-40	Lisans	Belediye

K8	Kadın	30-40	Lisans	Özel
K9	Erkek	30-40	Lisansüstü	Üniversite
K10	Kadın	30-40	Lisansüstü	Kamu
K11	Erkek	40-50	Lisans	Özel
K12	Erkek	30-40	Lisansüstü	Üniversite
K13	Erkek	30-40	Lisans	Belediye

Görüşmeye katılanların 7'si özel sektör temsilcisi, 6'sı ise kamu çalışanıdır. Katılımcılar ortalama 30-50 yaş aralığındadır. Katılımcılar turizmle alakalı kültür müdürlüğü temsilcileri, özel sektör temsilcileri ve turizmden sorumlu birim yetkililerinden oluşmaktadır.

Katılımcılara sorulan, *“Kastamonu gastronomi turizminin genel durumu hakkında ne düşünüyorsunuz? Olması gerektiği yerde mi, yeteri kadar ilgi görüyor mu, potansiyeli nedir?”* sorusuna 13 katılımcıdan 11'i Kastamonu'nun gastronomi turizmi kapsamında olması gerektiği yerde olmadığını belirtmiştir. Katılımcı 11; olması gerektiği yere ulaşma yolunda olduğunu, Katılımcı 9 ise diğer destinasyonlara göre olması gerektiği yerde olduğunu ancak tanıtım açısından önemli eksikliklerinin olduğunu ifade etmiştir. Verilen bu cevaplar açısından bakıldığında, Kastamonu gastronomi turizminin şu an ki durumunun diğer destinasyonlara oranla zayıf olduğu, tanıtım, reklam ve pazarlama noktasında eksiklerinin olduğu ancak bu eksikler giderildiğinde bir gastronomi turizmi hareketliliğinin gerçekleşebileceğini söylemek mümkündür.

Katılımcılara sorulan *“Gastronomi turizmi ile alakalı politikalarınız nelerdir? Kurumunuz bugüne kadar ne yaptı ve gelecekteki planlarınız nelerdir?”* sorusuna katılımcılardan 6'sı çalıştıkları kurum bazında belli başlı politikalarının olduğunu belirtmişlerdir. Gastronomi masasının kurulması, kongre ve toplantıların düzenlenmesi, yapılan gastronomi festivallerine katkıda bulunulması, yöresel ürünler tespit edilerek coğrafi işaret tescilinin gerçekleştirilmesi, düzenlenen yarışmalara ve gastronomi programlarına katılmak kurumların politikaları kapsamında gerçekleştirdikleri etkinlikler olarak ifade edilmiştir. Bazı özel sektör işletmelerini temsil eden katılımcılar; yöresel mutfağın sunulmasını ve yaşatılmasını amaçlayarak gastronomi turizmi ile ilgili atılacak bir adımda tüm kaynaklarıyla destek olacaklarını ifade etmişlerdir. Alınan cevaplar kapsamında; Kastamonu'da gastronomi ve turizm ile ilişkili kurum ve kuruluşların bir araya gelerek kısa- orta ve uzun vadeli turizm politikası oluşturmaları gerektiği, bu politika kapsamında

faaliyet raporu düzenlenerek, hayata geçirilmesi konusunda hassasiyet gösterilmesinin turizm açısından faydalı olabileceği söylenebilir.

Katılımcılara sorulan “*Gastronomi turizminin Kastamonu turizmine katkısını nasıl değerlendirirsiniz?*” sorusuna katılımcılardan 7’si şehrin turizm dinamikleri ve faaliyetleri açısından zayıf olduğunu belirtmişlerdir. Diğer 6 katılımcı ise, Kastamonu’daki yöresel ürün çeşitliliğinin fazla olması nedeniyle gastronomi turizmine katkısının olabileceğini ifade etmiştir. Alınan cevaplar ışığında şehrin gastronomi dinamiklerinin hayata geçirilmesi, gastronomi turizmine yönelik çalışmaların ivme kazanması ve turizm pazarlamasının güçlendirilmesiyle birlikte katkı sağlayacağı ancak bu eksikler giderilmediğinde bir katkısının olmayacağı söylenebilir.

Katılımcılara sorulan “*Kastamonu’ya özgü Gastronomik ürün denilince aklınıza neler geliyor?*” Sorusuna verilen cevaplara Tablo 3’te yer verilmiştir.

Tablo 3. “Kastamonu’ya özgü Gastronomik ürün denilince aklınıza neler geliyor?” Sorusuna verilen cevaplar

Katılımcı	Cevaplar
K1	Et Ekmeği, Banduma, Pastırma, Simit Tiridi, Siyez Bulguru
K2	Banduma, Simit Tiridi, Et ekmeği, Pastırma, Hasude Tatlısı
K3	Et Ekmeği, Banduma, Ecevit Çorbası, Üryani Erik Kompostosu, Simit Tiridi
K4	Et Ekmeği, Banduma, Simit Tiridi, Pastırma, Ecevit Çorbası
K5	Banduma, Et Ekmeği, Simit Tiridi, Siyez Bulguru, Pastırma, Kastrofest
K6	Et Ekmeği, Pastırmalı Ekmek, Tarhana Çorbası, Ekşili Pilav, Banduma, Simit Tiridi
K7	Pastırma, Taşköprü Sarımsağı, Et Ekmeği, Kuyu Kebabı, Simit Tiridi, Banduma
K8	Et Ekmeği, Kuyu Kebabı, Banduma, Simit Tiridi, Taşköprü Sarımsağı, Küre Mantısı
K9	Taşköprü Sarımsağı, Tosya Pirinci, Banduma, Pastırma, Et Ekmeği
K10	Siyez Bulguru, Taşköprü Sarımsağı, Et Ekmeği, Çekme Helva, Kastrofest.

K11	Taşköprü Sarımsağı, Tosya Sarıkılçık Pirinci, İhsangazi Siyez Bulguru, Kuyu kebabı, Banduma, Simit Tiridi, Ekşili Pilav
K12	Taşköprü Sarımsağı, Et Ekmeği, Siyez Buğdayı, Kastamonu Simidi, Çekme Helva, Kuyu Kebabı, Ekşili Çorba
K13	Pastırma, Kastamonu Simidi, Taşköprü Sarımsağı, Et Ekmeği, Uluslararası Taşköprü Sarımsak Festivali.

Katılımcılara sorulan ‘‘Kastamonu’ya özgü gastronomik ürün denilince aklınıza neler geliyor? (Bu bir faaliyet, kültürel bir aktivite veya yöresel bir lezzet olabilir)’’ sorusuna katılımcılardan 12 si gastronomik ürün olarak akıllarına ilk olarak Kastamonu Etli Ekmeği cevabını vermişlerdir. Gastronomik faaliyetlerin ise ‘‘Kastrofest (Kastamonu Gastronomi Festivali) ve Uluslararası Taşköprü Sarımsak Festivali’’ olduğunu ifade etmişlerdir. Katılımcıların belirtmiş oldukları tüm ürünler coğrafi işaret tescili almış ürünlerden oluşmaktadır. Dolayısıyla coğrafi işaretli ürünlerin de gastronomi turizmine katkı sağlayıcı ürünler olduğunu söylemek mümkündür.

Katılımcılara sorulan ‘‘Kastamonu’ya özgü yöresel yemeklere işletmelerin menülerinde yeteri kadar yer veriliyor mu? (Verilmesi için ne yapılabilir)’’ sorusuna 11 katılımcı yeteri kadar yer verilmediğini belirtmiştir. Bir katılımcı şu an ki duruma ve talebe göre yeterli seviyede olduğunu ancak sunum ve servis noktasında eksiklikler olduğunu belirtmiştir. Bir diğer katılımcı ise mevcut işletmelerde yöresel lezzetlerin olduğunu ancak aslına uygun yapıp yapılmadığı konusunun önem teşkil ettiğini belirtmiştir. Katılımcılardan alınan cevaplar doğrultusunda yöresel lezzetlere Kastamonu’da ki işletmelerde yeterli seviyede yer verilmediği söylenebilir. Bu duruma sebep olarak ise her işletmenin yöresel lezzetleri yapabileceği ancak standart reçeteye uyum sağlanıp sağlanamayacağı konusu gösterilebilir. Yöresel ürünlerin standarda uygun şekilde yapılması, ürünlerin tarihi incelenerek aslına uygun şekilde tabaklanarak sunulması ve yöresel ürünleri tatmaya teşvik edici rehberlik hizmetinin hayata geçirilmesi ile mevcut durumun iyileştirilebileceği söylenebilir.

Katılımcılara sorulan ‘‘Gastronomi turizmini geliştirmek için hangi kurumlara görevler düşmektedir, hangi kurumlar arası iş birlikler gastronomi turizmine katkı sağlayabilir?’’ sorusuna katılımcılar; geliştirme ve iş birliği yapma konusunda üzerine görev ve sorumluluk düşen on beş ayrı kurum ve işletme belirtmişlerdir. Bu kurum ve kuruluşlara Tablo 4’te yer verilmiştir;

Tablo 4. Gastronomi turizmini geliştirmek için hangi kurumlara görevler düşmektedir, hangi kurumlar arası iş birlikler gastronomi turizmine katkı sağlayabilir, sorusuna verilen yanıtlar.

Kastamonu Gastronomi Turizminin Mevcut Durumunun İncelenmesi: Paydaş Görüşleri Üzerine Bir Araştırma

Katılımcı	Cevaplar
K1	İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Belediye, Ticaret Odası, Özel Sektör Temsilcileri, Üniversite
K2	Valilik, İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Belediye, Sivil Toplum Kuruluşları
K3	İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Kadın Kooperatifleri, Ticaret Odası, Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliği
K4	Valilik, Belediye, Sivil Toplum Kuruluşları, Üniversite, İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü
K5	Valilik, İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Sivil Toplum Kuruluşları, Üniversite, Belediye
K6	İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Valilik, Üniversite, İl Özel İdare
K7	Valilik, Kaymakamlık, İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Sivil Toplum Kuruluşları, Kadın Kooperatifleri
K8	Valilik, İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, İl özel İdare, Belediye, Kadın Kooperatifleri
K9	Belediye, Sivil Toplum Kuruluşları, Üniversite
K10	Valilik, Belediye, İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Kuzey Anadolu Kalkınma Ajansı, Esnaf ve Sanatkarlar Odası Birliği, Sanayi ve Ticaret Odası, Sivil Toplum Kuruluşları
K11	Valilik, İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Belediye, Kuzey Anadolu Kalkınma Ajansı, Tarım Bakanlığı
K12	Belediye, İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Kuzey Anadolu Kalkınma Ajansı, Üniversite, Sivil Toplum Kuruluşları, Özel Sektör Temsilcileri
K13	Valilik, Belediye, Ticaret Odası, Esnaf ve Sanatkarlar Odası Birliği, İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Sivil Toplum Kuruluşları, Yerel Basın Yetkilileri

Katılımcılardan alınan bilgiler ışığında tabloda belirtilen kurum ve kuruluşların gastronomi turizmini geliştirme amacıyla bir araya gelmeleri ve paydaşların düzenli toplantılar gerçekleştirerek şehrin turizm dinamikleri rehberliğinde bir yol haritası hazırlanması ve birlikte hareket ederek şehrin turizmine katkı sağlamaları gerektiği

söylenabilir. İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü başta olmak üzere tüm turizm paydaşları ve özel sektör temsilcileri ile birlikte iş birlikleri yapılabilir bu iş birlikleri sayesinde şehrin gastronomi turizmi noktasında istenilen konuma ulaşmasına katkı sağlanabilir.

Katılımcılara sorulan ‘‘Kastamonu’da gastronomi turizminin geliştirilmesi için neler yapılabilir, sizin önerileriniz nelerdir?’’ sorusuna katılımcılar; şehrin gastronomi turizmi altyapısının oluşturulması gerektiğini belirtmişlerdir. Alınan cevaplar ışığında ilginin şehre çekilmesi için reklam, tanıtım ve pazarlama politikalarının profesyonel bir ekiple, kapsamlı çalışmalar aracılığı ile yapılması gerektiği vurgulanmıştır. Bu bağlamda Kastamonu’nun gastronomi turizmi açısından bilinir hale gelmesi amacıyla geleneksel hale getirilebilecek uluslararası ve ülke kapsamında konuşulacak gastronomi festivallerinin, sempozyumların, seminer ve kongre gibi kapsamlı faaliyetler gerçekleştirilebilir.

Katılımcılara sorulan ‘‘Kastamonu şu an ki turizm politikaları ile UNESCO Yaratıcı şehirler kapsamında bir Gastronomi şehri olarak kabul edilebilir mi? Bu bağlamda Artıları ve eksileri nelerdir?’’ sorusuna katılımcıların vermiş olduğu cevaplara Tablo 5’te yer verilmiştir.

Tablo 5. Kastamonu şu an ki turizm politikaları ile UNESCO Yaratıcı şehirler kapsamında bir Gastronomi şehri olarak kabul edilebilir mi? Bu bağlamda Artıları ve eksileri nelerdir sorusuna verilen cevaplar.

Katılımcı	Cevaplar
K1	UNESCO’nun kriterleri yerine getirildiği zaman gastronomi şehri olarak seçilmesi mümkündür, ürün çeşitliliği var ancak tanıtım ve hazırlık yok.
K2	Şu an ki mevcut gastronomi şehirleri baz alındığında bir gastronomi şehri olarak kabul edilemeyiz.
K3	Kastamonu’nu gastronomik ürün açısından çeşitliliğe sahip olsa da tanıtım, pazarlama, reklam ve alt yapı olarak hazırlıklı değil. Kastamonu mutfağının diğer şehir mutfaklarıyla aynı kategoride olduğunu düşünmüyorum.
K4	Yöresel lezzetlerin standart reçeteleri bile hazır değilken şu an ki durumda gastronomi şehri olma olasılığı zayıf diyebilirim. Eksiklikler var.
K5	Potansiyel görüyorum. Ancak kriterler açısından yeterli olduğunu düşünmüyorum.
K6	Şu an ki durumda kabul edilemez. UNESCO’nun kriterleri ve örnek şehirler yakından takip edilmeli ona göre projeler üretilmeli.

Kastamonu Gastronomi Turizminin Mevcut Durumunun İncelenmesi: Paydaş Görüşleri Üzerine Bir Araştırma

K7	Kabul edilebilir. Konum ve çeşitlilik açısından gayet elverişli bir şehir. Kriterler yerine getirildiğinde UNESCO yaratıcı şehirler kapsamında bir gastronomi şehri olarak kabul edilebilir.
K8	Şu an ki durumda gastronomi şehri olma olasılığı düşük.
K9	Gastronomi şehri olarak kabul edilmesi için mevcut şartlar yeterli değil.
K10	Edilebilir, çeşitlilik çok. Eksikler giderilmeli.
K11	Aday adayı pozisyonundadır. Reçetelendirme yapılmalı ve bu konuyla ilgili mekanlar açılmalı.
K12	Kastamonu'nun gastronomi şehri olmasının önünde ki eksi yönlerin artı yönlerle oranla daha fazla olduğunu söylemek mümkündür.
K13	Eksikler giderildiğinde gastronomi şehri olarak kabul edilebileceğini düşünüyorum.

Katılımcıların görüşlerine bakıldığında Kastamonu'nun bir gastronomi şehri olabilmesi için öncelikle UNESCO'nun gastronomi şehri olma kriterlerini dikkate alması ve hayata geçirilmesi gerektiği görülmektedir. Şehir insanının gastronomi ve UNESCO kriterleri hakkında bilinçlendirilmesi, toplumun konuya ilgisinin çekilmesi ve halkın gastronomi turizmi etkinliklerine katılımının sağlanması gibi çalışmaların yapılması gerektiği söylenebilir.

Katılımcılara sorulan “*Bugüne kadar Kastamonu’da gastronomi adına yapılan faaliyetleri yeterli buluyor musunuz, neler yapıldığında Gastronomi Turizmi kapsamında Kastamonu bir marka haline gelebilir?*” sorusuna katılımcıların büyük çoğunluğu Kastamonu’da gastronomi turizmi adına yapılan faaliyetlerin yetersiz olduğunu ifade etmişlerdir. Bununla birlikte bazı katılımcıların da yapılmış olan etkinliklerin etkili olmadığı ve amacına hizmet etmediği görüşünü dile getirdiği görülmüştür. Kastamonu turizmini geliştirmek adına yapılacak etkinliklerde özellikle gastronomi unsurlarının ön plana çıkarılması gerektiği, etkinliklere davet edilecek kişilerin yöreyi bilen kişilerden oluşması gerektiği ve yapılacak etkinliklerde bu işlerden anlayan profesyonel kişilerin çalıştırılmasının bu etkinliklerin daha faydalı olmasını sağlayacağı yönünde paydaşların önerilerde bulunduğu tespit edilmiştir.

Sonuç

Şehirlerin kalkınmasında ve tanınır hale gelmesinde turizm büyük rol oynamaktadır. Yerel yönetimlerin ve ülkelerin kendine has ürünlerini coğrafi ve kültürel faaliyetlerini tanıtabilecekleri ve bu durumdan ekonomik gelir elde edebilecekleri

sektörün turizm olduğunu söylemek mümkündür. Ülkelerin ve şehirlerin coğrafi, kültürel ve tarihi yapısının yanında kendilerine ait yöresel lezzetlerin de turizm kapsamında büyük bir öneme sahip olduğu söylenebilir. Yiyecek içecek ile alakalı birçok konuyu içinde barındıran gastronomi de turizm çeşitlerinin arasında son zamanların en fazla ilgi çeken türü olarak gösterilebilir. Gastronomi kapsamında seyahatler gerçekleştiren turistlerin gastronomi turizminin oluşumuna katkı sağladıkları söylenebilir. Bu bağlamda gastronomi turizminin yöresel mutfakların ve gastronomik değerlerin ön plana çıkarılması sayesinde şehirlere ve ülkelere turizm geliri açısından büyük katkı sağladığı düşünülmektedir. Araştırmada gastronomi turizminin Kastamonu'daki mevcut durumunun incelenmesi amaçlanmıştır. Bu amaç doğrultusunda Kastamonu'da turizm ve gastronomi turizmi ile ilgili olan paydaşlar ile yüz yüze görüşmeler sağlanarak veriler toplanmıştır. Yapılan görüşmelerden elde edilen sonuçlar aşağıdadır.

Katılımcılardan elde edilen verilere göre, Kastamonu ilinin gastronomi turizmi açısından genel durumuna bakıldığında hak ettiği yerde olmadığı, UNESCO'nun yaratıcı şehirler ağına dahil edilmesi için yeterli çalışmalar yapılmadığı ve bu konuda eksikliklerin olduğu sonucuna varılmıştır. Paydaşların Kastamonu'da gastronomi turizminin diğer destinasyonlara oranla zayıf olmasını; tanıtım, reklam ve pazarlama noktasındaki eksiklere, şehirde bulunan gastronomik çeşitliliğin gün yüzüne çıkarılamamasına ve gastronomi turizminin geliştirilmesine yönelik faaliyetlerinin yetersiz oluşuna bağlı oldukları görülmüştür. Kastamonu gastronomi turizminin geliştirilmesi için; gastronomi masasının kurulması, kongre ve toplantıların düzenlenmesi, yapılan gastronomi festivallerine katkıda bulunulması, yöresel ürünler tespit edilerek coğrafi işaret tescilinin gerçekleştirilmesi, destinasyonlar arası düzenlenen yarışmalara ve gastronomi programlarına katılım sağlanmasına yönelik politikaların ilgili kurumlar tarafından izlendiği bilgisine ulaşılmıştır. Görüşülen yerel sektör temsilcilerinin kendilerine görev düşmesi durumunda bu politikaları gerçekleştirecek olan kurum ve kuruluşlara destek olmaya hazır olduklarını ifade ettikleri görülmüştür. Paydaşlar ve temsilcilerle yapılan görüşmeler sonucunda Kastamonu'da gastronomik ürün denilince akla gelen ürünlerin Et Ekmeği, Banduma, Simit Tiridi, Sarımsak, Pastırma ve Siyez Bulguru olduğu; gastronomik faaliyet denildiğinde ise akla gelen faaliyetlerin Kastrofest (Kastamonu Gastronomi Festivali) ve Uluslararası Taşkoprü Sarımsak Festivali olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Genel olarak değerlendirildiğinde kültürel ve tarihi yapısı, farklı turizm çeşitleri ve kendine özgü yöresel lezzetleri açısından geniş bir yelpazeye sahip olduğu düşünülen Kastamonu'nun gastronomi turizmi bağlamında birtakım eksiklerinin olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Araştırma sonucunda yöresel yemek sunumu yapan yeterince işletme olmadığı, Kastamonu'ya özgü yemeklerin sunulduğu işletmelerde ise bu yemeklerin menülerde yeterince yer almadığı ifade edilmiştir. Bazı katılımcılar bu durumun sebebi olarak yöresel yemeklere olan talebin azlığını

göstermiştir. Bazı katılımcıların ise yöresel yemek sunumu yapan işletmecilerin bu yemekleri doğru şekilde servis edemedikleri üzerinde durduğu görülmüştür. Diğer bir deyişle menülerinde yöresel yemeklere yer veren işletmecilerin çoğunun sunum, tabaklama ve servis noktasında eksikliklerin olduğu ve bu yemeklerin aslına uygun şekilde pişirilip servis edilmediği yönünde görüşlerine rastlanmıştır. Kastamonu’da gastronomi turizminin geliştirilmesi için neler yapılabileceği ve konu ile ilgili öneriler hususunda; yetkili birimlerin yol haritası oluşturmaları; aşçılık ve gastronomi eğitimi veren kurumların şehir merkezine taşınarak eğitilmiş kitlenin şehirde kalmasının sağlanması, köklü bir turizm altyapısının oluşturulması, konaklama sorununun çözülmesi, festival ve televizyon programlarına katılımların sağlanması, alanında profesyonel sosyal medya ekibi kurularak tanıtım ve reklamların yapılması, gastronomi faaliyetlerinin kültür turlarına entegre edilmesi gibi önerilerin öne çıktığı bulunmuştur.

Kaynakça

ATEŞ, S., OKTAY, K. (2019), *Kastamonu festivalleri, Mısırlı (Ed)*, Ankara, Detay Yayıncılık.

ATEŞ, U. (2014), *Gastronomi turizminin Çanakkale turizmine katkısı*, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Çanakkale.

AVCI, M., ŞAHİN, İ. (2014), “Geleneksel Kastamonu mutfağı ve yemek kültürü”, *Karadeniz Sosyal Bilimler Dergisi*, (6), 33-37.

BEZİRGAN, M. (2008), *Türk turizminde itici bir güç olarak iç turizm ve altınoluk yöresinde iç turizme katılanlara yönelik bir uygulama*, Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Ana Bilim Dalı Yüksek Lisans Tezi, Balıkesir.

BUCAK, T., ARACI, Ü. E. (2013), “Türkiye’de gastronomi turizmi üzerine genel bir değerlendirme”. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 16(30), 203-216.

ÇETİNKAYA, Y. (2019), *İnanç Turizmi Destinasyonu Olarak Kastamonu Hz. Pir Şeyh Şaban-ı Veli Örneği*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Kastamonu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.

HATIPOĞLU, A. (2010), *İnançların gastronomi üzerine etkileri: Bodrum’daki beş yıldızlı otellerin mutfak yöneticilerinin görüşlerinin belirlenmesine yönelik bir araştırma*, Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı Doktora Tezi, Sakarya.

İPEK, N. (2019), *Bölgesel Kalkınmada Turizmin Rolü: Kastamonu Örneği*, Kastamonu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İktisat Ana Bilim Dalı Yüksek Lisans Tezi, Kastamonu.

KOCATEPE, D., TIRIL, A. (2017), “Kastamonu mutfağının gastronomi turizmi bağlamında değerlendirilmesi”, *Uluslararası Taşköprü Pompeipolis Bilim Kültür Sanat Araştırmaları Sempozyumu*, Kastamonu.

KOZAK, N., KOZAK, M.A., KOZAK, M. (2008), *Genel Turizm: İlkeler ve Kavramlar*, Ankara, Detay Yayıncılık.

ORHAN, A. (2010), “Yerel değerlerin turizm ürününe dönüştürülmesinde coğrafi işaretlerin kullanımı: İzmit pişmaniyesi örneği”, *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 21(2), 243-254.

ÖZDEMİR, G., ALTINER, D. D. (2019), “Gastronomi kavramları ve gastronomi turizmi üzerine bir inceleme”, *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 12(1), 1-14.

SÜNNETÇİOĞLU, S., CAN, A., DURLU ÖZKAYA, F. (2012), “Yavaş turizmde coğrafi işaretlemenin önemi”, *13. Ulusal Turizm Kongresi*, 6(9), 953-962.

ŞENER, Y. (2024), *Gastronomi turizminin mevcut durumunun incelenmesi: Kastamonu ili örneği*, Kastamonu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Yüksek Lisans Tez, Kastamonu.

ŞİMŞEK, A. (2012), *Sosyal bilimlerde araştırma yöntemleri*, T.C. Anadolu Üniversitesi Yayını NO: 2653, Açıköğretim Fakültesi Yayını NO: 1619, s.97.

URL1.<https://www.ktb.gov.tr/TR-96269/turizm-cesitleri.html>, Erişim tarihi: 03.05.2024.

URL2.<https://www.kastamonutso.org.tr/wp-content/uploads/2021/01/TURIZM.pdf> Erişim tarihi: 01.05.2024.

URL3.<https://www.kastamonu.bel.tr/v2/wp-content/uploads/2020/06/Teknikartnamekastamonubelediye fizibilite10032020.doc>, Erişim tarihi: 24.04.2024.

URL4.<https://www.turkpatent.gov.tr/cografi-isaret/>, Erişim tarihi: 25.04.2024.