

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Öğrencilerinin Erzurum Yöresel Lezzet Algıları Üzerine Bir Araştırma

Yener OĞAN

Kırşehir Ahi Evran Üniversitesi, Kaman Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu,
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
oganyener@gmail.com
ORCID: 0000-0002-1523-8498

Erkan DENK

Bitlis Eren Üniversitesi, Kanık Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu,
Turizm İşletmeciliği Bölümü
edenk@beu.edu.tr
ORCID: 0000-0002-2144-3316

Geliş tarihi / Received: 26.02.2025

Kabul tarihi / Accepted: 09.05.2025

Öz

Bu araştırmada, gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin Erzurum yöresel lezzetlerine yönelik algı düzeylerinin incelenmesi amaçlanmaktadır. Araştırmanın çalışma grubunu Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde eğitim gören lisans öğrencileri oluşturmaktadır. Örneklem grubunun belirlenmesinde kolayda örneklem tekniği ile toplam 250 öğrenciye ulaşılmıştır. Araştırma verilerinin toplanmasında anket tekniğinden yararlanılmıştır. Anket iki bölümden oluşmakta olup birinci bölümde katılımcıların demografik özellikleri, ikinci bölümde Erzurum yöresel lezzetlerine yönelik algılarını belirlemeye yönelik önermeler yer almaktadır. Araştırma verilerinin analizinde katılımcıların demografik özellikleri ve yöresel lezzetlere yönelik algı düzeylerine ait yüzde, frekans ve ortalama değerlere yer verilmektedir. Ardından katılımcıların demografik özellikleri ile yöresel lezzetlere yönelik algı düzeylerini tespit etmek amacıyla ise faktör analizi ile t-testi ve Anova testlerine ilişkin sonuçlar yer almaktadır. Katılımcıların Erzurum yöresel lezzetlerine yönelik yüksek ortalamada farkındalık seviyesine sahip olduğu tespit edilmiştir. Ayrıca katılımcıların demografik özellikleri, sektör deneyimi dışında tüm değişkenler açısından Erzurum yöresel lezzetlerine yönelik anlamlı farklılık göstermiştir. Bu bağlamda yöresel lezzetlerin yaşatılabilmesi ve sürdürülebilirliğinin sağlanması için bu tür çalışmalara ağırlık verilmesi gerekmektedir. Dolayısıyla kültürel mirasın en temel unsuru olan yöresel lezzetlere sahip çıkılarak farkındalığın artırılması önerilmektedir.

Anahtar kelimeler: *Yöresel lezzet, Erzurum mutfağı, gastronomi.*

A Research on the Perception of Erzurum Local Flavor of Gastronomy and Culinary Arts Students

Abstract

This research aims to examine the perception levels of gastronomy and culinary arts students towards Erzurum local flavors. The study group of the research consists of undergraduate students studying at Atatürk University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts. In determining the sample group, a total of 250 students were reached using the convenience sampling technique. Survey technique was used to collect research data. The survey consists of two parts; the first part includes the demographic characteristics of the participants, and the second part includes propositions to determine their perceptions of Erzurum local delicacies. In the analysis of the research data, percentage, frequency and average values of the demographic characteristics of the participants and their perception levels of local flavors are included. Then, the results of factor analysis, t-test and Anova tests are included in order to determine the demographic characteristics of the participants and their perception levels of local delicacies. It was determined that the participants had a high average awareness level of Erzurum local delicacies. In addition, the demographic characteristics of the participants showed significant differences towards Erzurum local flavors in terms of all variables except sector experience. In this context, it is necessary to focus on such studies in order to keep local flavors alive and ensure their sustainability. Therefore, it is recommended to raise awareness by protecting local flavors, which are the most basic element of cultural heritage.

Keywords: *Local flavour, Erzurum cuisine, gastronomy.*

Giriş

Yöresel lezzet, belirli bir yörede veya sınırları çizilen bir bölgede yetiştirilen, taze ve belli bir kalite ile özelliklere sahip olan üreticiler, satıcılar ve tüketiciler arasında bir ilişkiyi yansıtan gıdalar olarak ifade edilmektedir (Conner vd., 2009). Günümüzde tüketiciler artık sadece yiyeceklere sahip olmakla yetinmemekte aynı zamanda sağlıklı ve sürdürülebilir bir şekilde beslenmek istemektedirler. Bunun yanı sıra tüketicilerin büyük bir çoğunluğu bu lezzetlerin nereden geldiğini, nasıl yetiştirildiğini ve nasıl işlendiğini öğrenme çabasındadırlar (Lang vd., 2014). Dolayısıyla yöresel olarak üretilen bu lezzetler, gün geçtikçe popülerlik kazanmakla birlikte yaygın halde aranan yiyecekler olmakta ve geniş anlamda sosyal, ekonomik, çevresel faydalar sağlama potansiyeli taşımaktadır (Conner vd., 2009). Bununla birlikte tüketici-

ciler yöresel lezzetleri taze, sağlıklı ve lezzetli buldukları için tercih ettiği gibi gelenek ve göreneklere bağlı kalıp aidiyet duygusuyla da tüketim için seçmekte veya üretici bir topluma ya da perakendecileri desteklemek adına satın almalar gerçekleştirmektedir (Zhang vd., 2022). Erzurum mutfağı, Türk mutfağının karakteristik özelliklerini büyük ölçüde yansıtan, İpek Yolu üzerinde önemli bir kavşak olan ve gerek başlangıç yemekleri gerek kırmızı et kullanımı yoğun olan ana yemekleri gerekse de süt ürünleri ve tatlıları ile zengin yöresel lezzetlere sahip bir mutfaktır (Serçeoğlu, 2014; Denk, 2023). Özellikle coğrafi işaret tescili almış ürün sayısının 2025 yılı Ocak ayı itibariyle 60'a ulaşması adeta yöresel lezzetlerin bir kanıtı niteliğindedir. Bu sayı aynı zamanda Türkiye'de Erzurum'u en fazla coğrafi işaret tescili olan şehirler içinde üçüncü sıraya taşımaktadır (turkpatent.gov.tr).

Ayrıca bölge ile ilgili yapılan çalışmalar da Erzurum mutfağının özel bir mutfak olduğunu ve önemli olmakla birlikte zengin yöresel lezzetlerinin bulunduğunu ortaya koymaktadır (Denk, 2023; Şengül, 2017).

Mevcut araştırmalar incelendiğinde bunların daha çok tüketicileri anlamaya yönelik olarak gerçekleştirildiği, yine tüketicilerin yöresel lezzetlere yönelik tercihlerini davranışlarını ve satın alma istekliliklerini belirlemeyi amaçladığı görülmektedir (Adams ve Adams, 2011; Lang vd., 2014; Zhang vd., 2022). Ayrıca yöresel gıda üreticilerinin karşılaştığı sorunları konu alan (Denk, 2024; Devaux vd., 2021), yöresel gıda üreticilerinin pazarlama faaliyetlerini inceleyen (Szymanski, 2021), yöresel ürünlerin üretim ve tüketimde sürdürülebilirliğine odaklanan (Schönhart vd., 2009) çalışmalara literatürde rastlamak da mümkündür. Ağırlama endüstrisi ve yiyecek içecek sektörü çalışanları arasında daha önce yapılan çalışmalar ise yine daha çok şeflerin yöresel gıda kullanma eğilimleri (Ülker ve Karamustafa, 2023) ve yöneticilerin yöresel ürünleri görev yaptıkları işletmelere satın alma eğilimlerini (Kang ve Rajagopal, 2014) incelemişlerdir.

Gastronomi alanında eğitim alan, geleceğin profesyonellerinin yöresel lezzetlere yönelik görüşlerinin ortaya konulduğu çalışmalar ise literatürde sınırlıdır. Gelecekte yiyecek içecek sektörüne yön verecek bireylerin yöresel lezzetlere yönelik görüşlerinin ortaya çıkarılması hem kültürün hem de ürünlerin sürdürülebilirliği açısından önemlidir. Yöresel lezzetlerin sürdürülebilirliğinin sağlanması noktasında en önemli aşama bilinirliğinin tespiti ve sonrasında bu bilinirliği artırma girişimleridir. Bu konuda gerek yaşadığı şehirde gerekse yaşadığı şehrin dışında üniversite eğitimi alan öğrencilerin özellikle bizzat konunun odağında olduğu değerlendirilmelidir. Ayrıca gelecekte yiyecek içecek ile konaklama işletmeleri mutfaklarında aktif rol alma potansiyeline sahip gastronomi

ve mutfak sanatları öğrencilerinin eğitim aldıkları yörenin lezzetlerine yönelik algılarını belirlemek de önemlidir. Çünkü bu öğrenciler hem bir lezzet elçisi hem de geleceğin mutfak profesyoneli adaylarıdır. Dolayısıyla öğrencilerin görüşleri ve tutumları gelecekte yöresel lezzetlerin sürdürülebilirliğine önemli ölçüde etki edecektir. Buradan hareketle gerçekleştirilen çalışmada, Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde öğrenimlerini sürdüren öğrencilerin Erzurum mutfağı ve yöresel lezzetlerine yönelik algılarını belirlemek amaçlanmıştır. Bu tespit, yöresel lezzetlerin sürdürülebilirliği ve gelecekte işletmelerin mutfaklarında veya menülerinde yer alabilmesi adına önemli görülmekte ve değerlendirilmektedir.

Kavramsal Çerçeve

Gastronomi eğitimi

Bir toplumda bireylere yapılan yatırımın özü olarak değerlendirilebilecek olan eğitim, insanların iyi ve kaliteli yaşam düzeyi elde etmesinin de önemli basamağını oluşturmaktadır. Ayrıca gelişmiş ve çağdaş ülkeler arasında yer almanın da toplumlar için en temel destekçisi eğitimidir (Polat Üzümcü, 2015). Mesleki eğitim ise bir meslek ile ilgili bireylere güncel olan bilgileri aktarma ve çeşitli beceriler kazandırma, iş alışkanlık ve tutumlarını olgunlaştırma, yeteneklerini geliştirme süreci olarak ifade edilmektedir (Şencan, 2008). Eğitim, turizm açısından değerlendirildiğinde ağırlama ya da turizm eğitimi olarak ifade edilmekte ve Türkiye’de ortaöğretim, ön lisans, lisans ve lisansüstü seviyelerde gerçekleştirilmektedir. Kendi içinde de farklı düzeylerde sınıflara ayrılan turizm eğitiminin, çalışma konusu olarak belirlenen lisans düzeyinde gerçekleştirilen bir kolu da gastronomi ve mutfak sanatları adıyla verilmektedir (Çekiç ve Oğan, 2023). Son zamanlarda oldukça popüler olan gastronomi eğitimi, Türkiye genelinde fakülte ve yüksekokul düzeyinde 100’e yakın gastronomi ve mutfak sanatları bölümü altında faal olarak lisans seviyesinde verilmektedir.

Bu bölüm kapsamında eğitim, temel mutfak ve uygulamaları, gastronomi ile ilişkili alanlar, yönetim/işletmecilik dersleri, yabancı dil, pazarlama, otomasyon, hijyen ve sanitasyon gibi genel başlıklarla ifade edilecek teorik ve pratik olarak dersler aracılığıyla gastronomi eğitimi olarak şekillenmiştir (Çekiç ve Oğan, 2023; Temizkan vd., 2024).

Özellikle kültürel mirasın simgesi ve ziyaretçilerin ilgi odağı olarak ifade edilen yöresel yiyecek ve içecekler hakkında bilgilerin yer aldığı dersler de lisans düzeyinde eğitim alan geleceğin profesyonellerine verilmektedir. Bu özel yöresel lezzetlerin gelecek kuşaklara aktarılması, gelecekte yerli ve yabancı turistlere sunulması ve sürdürülebilirliklerinin sağlanması bilinirlikleri ile ilişkilidir. Dolayısıyla çalışma, gelecekte hayatlarını idame ettirecekleri mesleklerine yö-

nelik eğitimlerinin en önemli aşamasında olan geleceğin profesyonel adaylarının yöresel lezzetlere bakış açılarını eğitim gördükleri Erzurum şehri özelinde tespit etmeyi amaçlamıştır.

Erzurum mutfağı

Türkiye'nin yedi bölgesinde birisi olan Doğu Anadolu Bölgesinde konumlanan Erzurum, Türk mutfağının karakteristik özelliklerini temsil ederek bölgenin önemli gastronomi turizmi potansiyeline sahip bir turizm merkezidir (Denk, 2023; Serçeoğlu, 2014). Tarihi İpek Yolu üzerinde konumlanan Erzurum, sahip olduğu coğrafi yapı ve iklim özelliklerinin etkisiyle de şekillenen güçlü mutfağı ve birbirinden farklı yöresel lezzetleriyle yerli ve yabancı turistlerin dikkatini çeken bölgenin önde gelen destinasyonudur (Denk, 2024; Şengül, 2017).

Çizelge 1

Erzurum mutfağına özgü yöresel lezzetler (Çomaklı, 2011; Denk, 2023; Engin, 2017; Şengül vd., 2015: s.168; Turan ve Akoğul, s.2019: 377)

Grup	Ürün/Yemek Adı
Çorbalar	Ayran aşısı, bulgur, düğün, gendime, herle aşısı, karafatma, kavurma herle, kesme aşısı, löbiyeli ovmaç, patates, süt aşısı, tutmaç
Kahvaltılıklar	Dut çullaması, karnavas pekmezi, kavurma çullaması, pestil çullaması, kuymak
Et ürünleri ve et yemekleri	Hınıs köftesi, et kavurması, pastırması, sucuğu, cağ kebabı, Pasinler döneri
Süt ve Süt Ürünleri	Erzurum civil peyniri, Erzurum tereyağı, İspir kaymağı, İspir kurun peyniri, kandirif peyniri, kerti peyniri, küflü civil peyniri (göğermiş peynir), lor peyniri
Yenilebilir otlar	Acıgıcı, aşotu, bağayaprağı, baldıran, buğadiken, çadır, çiriş, ebegümeci, evelik, haşhaş, helliz, ısırgan, ışkın, kekik, kımı, kuşekmeği, kuzukulağı, köbelek, medik, pazı pancarı, reyhan, tere, turp otu, yarpuz, yemlik
Yemekler	Aşmalı yahni, ayva yahnisi, çadır kavurması, çeç pancarı, çılıbıra, çiriş yemeği, çortutu pancarı, ebem gömeci, ekşili lahana dolması, ekşili yaprak sarması, etli yaprak sarması, evelik kavurması, fasulye kavurması, gliko, hink yemeği, kelecoş, keşkek, kuru fasulye, lor dolması, löbiye paçası, pastırmalı ramazan kıyması, patates boranisi, pırpırım, soğan dolması, şalgam çırtması, şalgam dolması, turşu pancarı, yalancı lahana sarması, yumurtalı kıyma,
Pilavlar	Etlü bulgur, kavurmalı lahana, çadır bulgur, gendime, hedik, löbiye, pazı pilavı
Hamur işleri	Acem ekmeği, bişi, Erzurum erişte, Erzurum ketesi, Erzurum pastası, hıngel, lokum, patile, sini ketesi, su böreği, tatar böreği, tava ketesi, yumurta pilavı
Tatlılar	Ceviz helva, demir tatlısı, ekmekek kadayıfı, erik dolması (haris), hasuta, hoşmeri, hurma tatlısı, incir dolması, kadayıf dolması, kavut haşılı, kaysefe, kaz lokması, pekmez helvası, pekmezli baklava, peynir helvası, tel helvası, un helvası, yufka yağlaması

Bulunduğu konum ve Erzurum'un köklü tarihi geçmişi ile sahip olduğu doğal faktörler, yöresel mutfağının zenginleşmesinde ve günümüze kadar şekillenmesinde etkili olmuştur. Çizelge 1'de Erzurum mutfağının sahip olduğu yöresel lezzetler çeşitliliği ürün/yemek grubuna göre sınıflandırılmaktadır.

Çizelge 1 incelendiğinde Erzurum mutfağının zenginliğini görmek mümkündür. Özellikle yöresel olarak ziyaretçilerine sunabileceği birbirinden lezzetli ve ilgi çekici ürünlerinin olduğu görülmektedir. Oğan (2021) gastronomi turizmini bir yöreye ait lezzetleri turistlere tanıtarak, deneyim sunan ve turizm gelirlerini artıran önemli bir turizm türü olduğunu belirtmiştir. Dolayısıyla kendisine has karakteristik özelliği olan özgün yöresel ürünlerin gelecek kuşaklara aktarılması, üretimlerinin sürdürülmesi, yörede gastronomi turizminin gelişimi ve sürdürülebilirliği açısından oldukça önemli görülmektedir. Bu ürünleri geleceğe taşıyacak ve yaşatacak olanlar da yiyecek içecek sektöründe görev alacak, işletmelerin mutfaklarına yön verecek geleceğin kültür elçileri olacak gastronomi eğitimi alan öğrencilerdir. Çalışma, Erzurum'da lisans eğitimini sürdüren bu mutfak profesyoneli adaylarının Çizelge 1'de yer alan zenginlik hakkındaki algılarını belirlemeyi hedeflemiştir.

Serçeoğlu (2014) çalışmasında Erzurum yöre halkının kendi mutfak kültürlerine kadar tanıdıklarını belirlemek istemiştir. Araştırma sonucunda yerel halkın yarısından fazlasının evlerinde yöresel yemekleri pişirdiği ve Erzurum mutfağının oldukça fazla yöresel lezzete sahip olduğu görüşü belirlenmiştir. Ayrıca katılımcıların %59,4'ünün Erzurum mutfak kültürünü unutmadığı ve Türkiye genelinde Erzurum yöresel lezzetlerinin tanındığı fikrinde olduğu tespit edilmiştir. Sevim, Çalışkan ve Eren (2024) çalışmalarında Kastamonu Üniversitesi'nde öğrenim gören farklı illerden gelen öğrencilerin yöre mutfağına ait çorba türlerini bilme durumunu belirlemeyi amaçlamışlardır. Yedi yöresel

çorba üzerinden çalışmalarını yürüten araştırmacılar sonuç olarak coğrafi işaret tescili alan iki çorbanın diğer çorbalara nazaran bilinirlik düzeyinin düşük seviyede olduğunu, öğrencilerin öğrenim gördüğü fakülteye göre çorbaları bilme düzeylerinin farklılık gösterdiğini ve öğrenciler arasında en fazla bilinen çorbanın Kastamonu'ya özgü olarak yaş tarhana çorbası olduğu tespit edilmiştir. Hyang-Sook (2005) çalışmasında Jeonju bölgesindeki üniversite öğrencilerinin bölgenin yöresel lezzetlerini tanıma ve tercih etme düzeylerini belirlemek istemiştir. Sonuç olarak 56 yerel yiyecekte sadece 3 türünü öğrenciler çok fazla tanırken geriye kalanların bilinme oranı oldukça düşük düzeyde tespit edilmiştir. Yöresel lezzetleri sıklıkla tercih eden öğrencilerin oranı %24 olarak belirlenirken %74,9'u ise yöresel yiyecekleri deneyimlediğini ifade etmişlerdir. Öğrencilerin tamamına yakını (%97,3) yöresel yemeklerin kültürün çok önemli bir parçası olduğunu, dolayısıyla bunların korunması gerektiğini belirtmişlerdir. Baek (2009) Güney Kore'nin Busan ve Gyeongnam bölgelerinde üniversite öğrencilerinin yerel lezzetlere yönelik tutumlarını incelemiştir. Öğrencilerin %38,5'i yöresel lezzetlere ilgi duymaktadır ve çoğunluğu ürünleri medyadan öğrendiğini ve yerel restoranlarda bu ürünleri deneyimlediklerini ifade etmişlerdir. Ayrıca demografik özellikler açısından yöresel yemeklerin bilinme durumunda farklılıklar tespit edilmiştir.

Yöntem

Araştırma modeli

Bu araştırmanın amacını, gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin Erzurum yöresel lezzetlerine yönelik algı düzeylerinin incelenmesi oluşturmaktadır. Betimsel taramaların benimsendiği araştırmalarda mevcut durum ortaya çıkarılmaya çalışılmaktadır (Karasar, 2002). Bu nedenle araştırma betimsel tarama modeline uygun olarak tasarlanmıştır.

Problem durumu ve hipotezler

Araştırmada temel problem durumunu “*Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencilerinin Erzurum yöresel lezzetlerine yönelik algı düzeylerinin hangi seviyede olduğu?*” oluşturmaktadır. Bu doğrultuda araştırmada iki temel hipotez ve yedi alt hipotez oluşturulmuştur:

H1: Gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerin Erzurum yöresel lezzetlere yönelik yüksek düzeyde algıları bulunmaktadır.

H2: Erzurum yöresel lezzetleri algıları ile gastronomi ve mutfak sanatları (GMS) öğrencilerinin demografik özellikleri arasında anlamlı farklılık vardır.

H2a: Erzurum yöresel lezzetleri algıları ile GMS öğrencilerinin cinsiyetleri arasında anlamlı farklılık vardır.

H2b: Erzurum yöresel lezzetleri algıları ile GMS öğrencilerinin yaşları arasında anlamlı farklılık vardır.

H2c: Erzurum yöresel lezzetleri algıları ile GMS öğrencilerinin sınıfları arasında anlamlı farklılık vardır.

H2d: Erzurum yöresel lezzetleri algıları ile GMS öğrencilerinin harcamaları arasında anlamlı farklılık vardır.

H2e: Erzurum yöresel lezzetleri ile GMS öğrencilerinin geldiği bölge arasında anlamlı farklılık vardır.

H2f: Erzurum yöresel lezzetleri algıları ile GMS öğrencilerinin staj yapma durumları arasında anlamlı farklılık vardır.

H2g: Erzurum yöresel lezzetleri algıları ile GMS öğrencilerinin Erzurum yöresel lezzetlerini deneyimleme durumları arasında anlamlı farklılık vardır.

Araştırmanın evren ve örnekleme

Araştırmanın çalışma grubunu Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde eğitim gören lisans öğrencileri oluşturmaktadır. Atatürk Üniversitesi öğrenci işleri daire başkanlığından alınan bilgilere göre 2024-2025 yılı Güz eğitim döneminde kayıtlı 678 gastronomi ve mutfak sanatları

öğrencisi bulunmaktadır. Dolayısıyla araştırma Erzurum Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü öğrencileriyle sınırlıdır. Araştırmada, örneklem grubunun seçilmesinde evrenin bir parçasının seçildiği kolayda örnekleme tekniği kullanılmaktadır (Arlı ve Nazik, 2001). Özdamar (2003)’a göre evrenin birim sayısı bilinmesi durumunda birinci tür hata dikkate alınarak uyguladığı formüle göre örneklem büyüklüğünün en az 245 olması gerekmektedir. Dolayısıyla evreni temsil edebilmesinde ise 0.05 güven aralığı ve 0.05 örneklem hatası için en az 245 katılımcı yeterli kabul edilmektedir (Yazıcıoğlu ve Erdoğan, 2004). Ayrıca Preacher ve MacCallum (2002) çalışmalarında örneklem büyüklüğünün en az 100 ve 250 arasında olması gerekliliğini ifade etmektedirler ve dolayısıyla hesaplama sonucu elde edilen sonuç ve önerideki üst limit örneklem sayısını belirlemede etkili olmuştur. Bu kapsamda araştırmada toplam 250 katılımcıya ulaşılmış ve araştırma evrenini temsil ettiği kabul edilmiştir.

Araştırma verilerin toplanması

Araştırma verileri, anket tekniğinden yararlanılarak elde edilmiştir. Anket formunda Oğuz, Ballı ve Buzcu, (2020) tarafından “*Yerel Halkın Sokak Lezzetlerine Karşı Algıları: Adana Örneği*” başlıklı çalışmada kullanılan ölçekten yararlanılmıştır. Bu ölçeğin gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerine yönelik yazarlar tarafından uyarlanmasıyla son hali verilmiştir. İki bölümden oluşan anket formunun birinci bölümünde öğrencilerin cinsiyet, yaş, sınıf, harcama düzeyi, eğitimi için geldiği bölge, staj yapma durumu ve Erzurum yöresel lezzetleri deneyimleme durumlarına ilişkin belirleyici sorular yer almaktadır. İkinci bölümde ise öğrencilerin yöresel lezzetlere ilişkin katılım derecelerini belirlemeye yönelik beşli likert soru tipinde otuz yedi (37) önerme maddesi yer almaktadır. Bu maddeler “*Tamamen katılıyorum (5), katılıyorum (4), kararsızım (3), katılmıyorum (2) ve kesinlikle katılmıyorum (1)*” şeklinde ce-

vaplanmaktadır. Anket formunun uygulanması ile ilgili Atatürk Üniversitesi Bilimsel Araştırma ve Yayın Etik Kurulundan 22 Ekim 2024 tarihinde izin alınmıştır. Ardından 01.12.2024-31.12.2024 tarihleri arasında Atatürk Üniversitesi turizm fakültesi gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde eğitim alan öğrencilere çevirim içi ortamda anket formu uygulanarak veriler toplanmıştır.

Araştırma verilerin analizi

Araştırma verileri sosyal bilimler için istatistiksel analiz (SPSS) programına aktarılarak analizleri gerçekleştirilmiştir. Analiz aşamasında ilk olarak ölçek tipi soruların iç tutarlılık katsayısı incelenmiş ve yapılan test sonucunda güvenilirliğin (Cronbach's Alpha) $\alpha = 0.945$ olduğu belirlenmiştir. Ardından tanımlayıcı faktör analizi uygulanmıştır (Büyüköztürk, 2009). Bu sayede birbiriyle ilişkili değişkenleri bir araya getirerek az sayıda anlamlı değişkenler tespit edilmeye çalışılmıştır. Faktör analizine göre Bartlett'in Küresellik Testi sonuçları anlamlı çıkmış ve Kaiser-Meyer-Olkin Measure Uygunluk Ölçütü ise örneklem yeterlilik testi tavsiye edilen değer (.832) tespit edilmiştir. Bu bağlamda ölçekte yer alan maddeler toplam 8 faktör altında toplanmıştır. Bu faktörler ve maddelerin faktör boyutları "*Duygu (1,2,3,4,5,6), Epistemik Değer (7,8,9,10,11), Sağlık (12,13,14,15), Prestij (17,19,20), Lezzet/Kalite (21,22,23,24,25,30), Fiyat-Etkileşim (18,26,27,28,29), Destinasyon İmajı (31,32,33,34), Önerme Niyeti (16, 35,36,37)*" şeklinde sıralanmaktadır. Daha sonra araştırmaya katılan öğrencilerin demografik özellikleri ile yöresel lezzetlere yönelik katılım derecelerine ait yüzde, frekans ve ortalamalara ait betimsel istatistiksel değerlere yer verilmiştir.

Ardından öğrencilerin demografik özellikleri ile yöresel lezzet algıları arasında anlamlılık düzeyleri incelenmiştir. Bunun için yapılan normallik testi sonucunda Skewness (,097 ile ,154) ve Kurtosis (-807 ile ,307) puanları tespit edilmiştir. Bu puanların -1,5 ile +1,5 arasında olması verilerin normal dağılım gösterdiği şeklinde kabul edilmiştir (Tabachnick ve Fidell, 2013). Bu doğrultuda yöresel lezzet algıları ile ilgili cinsiyet, staj yapma durumu ve yöresel lezzetleri deneyimle durumlarına ilişkin t-testi, yaş, harcama düzeyi, sınıf ve eğitimi için geldiği bölge durumlarına ilişkin Anova testleri gerçekleştirilmiştir.

Bulgular ve Tartışma

Araştırmaya katılan öğrencilerin demografik özellikleri

Araştırmaya katılım sağlayan öğrencilere ait cinsiyet, yaş, sınıf, harcama düzeyi, geldiği bölge, staj yapma ve Erzurum yöresel lezzetlerini deneyimle durumlarına ilişkin demografik bilgiler Çizelge 2'de yer almaktadır.

Çizelge 2 incelendiğinde araştırmaya katılan öğrencilerin 165'i kadın (%66) iken 85'i erkektir (%34). 106 öğrenci ikinci sınıfta (%42,4) öğrenimlerine devam ederken 54'er öğrenci birinci ve üçüncü sınıflarda (%21,6) bulunmaktadır. Dördüncü sınıf öğrencileri ise 36 kişidir (%14,4). Dolayısıyla katılımcıların önemli bir bölümünü kadın ve ikinci sınıf öğrenciler oluşturmuştur. Yaş aralığına bakıldığında 18-23 yaş aralığında 198 öğrenci (%79,2) ile yoğunlaşmanın olduğu belirlenmiştir. Öğrencilerin staj yapma durumlarına bakıldığında ise 144'ünün stajını yaptığı (%57,6), 106'sının ise henüz staj yapmadığı tespit edilmiştir.

Çizelge 2

Katılımcılara ait demografik özellikler (n=250)

		f	%	sd.			f	%	sd.
Cinsiyet	Kadın	165	66	,474	Lezzet Deneyimi	Evet	218	87,2	,334
	Erkek	85	34			Hayır	32	12,8	
Sınıf	I. Sınıf	54	21,6	963	Harcama Düzeyi	0-5.000 TL	108	43,2	,822
	II Sınıf	106	42,4			5.001-10.000 TL	104	41,6	
	III. Sınıf	54	21,6			10.001-15.000TL	26	10,4	
	IV. Sınıf	36	14,4			15.000 TL üzeri	12	4,8	
Yaş	18-23 yaş	198	79,2	,815	Geldiği Bölge	Ege B.	17	8,8	1,771
	24-29 yaş	36	14,4			Akdeniz B.	20	8,0	
	30-35 yaş	5	2,0			Marmara B.	22	8,8	
	36-41 yaş	8	3,2			Karadeniz B.	35	14,0	
	42-47 yaş	1	0,4			İç Anadolu B.	22	8,8	
	48 yaş üzeri	2	0,8			Doğu Anadolu B.	115	46,0	
Staj Yapma	Evet	144	57,6	,495	G. Doğu Anadolu B.	14	5,6		
	Hayır	106	42,4		Yurt Dışı	5	2,0		

Katılımcıların büyük bir bölümü 18-23 yaş arasında ve sektörel deneyimleri ise yarı yarıya olduğu belirtilebilir. Aylık harcama düzeylerine bakıldığında ise 108'inin 5.000TL harcadığı (%43,2), yine yakın oranda 104'ünün 10.000TL harcama yaptıkları belirlenmiştir. Türkiye'nin yedi bölgesinin yanı sıra yurt dışından da öğrenciler lisans eğitimlerine gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde devam etmektedir. Erzurum yöresel lezzetlerini deneyimleme durumu açısından öğrencilerin tamamına yakını diğer bir ifadeyle 218'i yöresel lezzetleri deneyimlediğini ifade ederken (%87,2) sadece 32'si herhangi bir yöresel lezzet deneyimlemediğini (%12,8) belirtmiştir. En fazla 115 öğrenci ile

Doğu Anadolu (%46) bölgesindeki şehirlerden gelen öğrencileri Karadeniz bölgesinden gelen 35 öğrenci (%14) izlemektedir. Katılımcıların büyük bir bölümünün lezzet deneyimi ve Erzurum ile aynı bölgeden olması araştırmada öğrencilerin algı düzeyinin ölçülmesinde önemli bir avantaj sağlayabileceği şeklinde yorumlanabilir.

Araştırma katılımcılarının Erzurum yöresel lezzetlerine yönelik algı düzeyi

Araştırma katılımcılarının Erzurum yöresel lezzet algılarına yönelik ifadelerle verdikleri cevaplar doğrultusunda katılım düzeylerine ait yüzde ve ortalama değerleri Çizelge 3'te yer almaktadır.

Çizelge 3
Katılımcıların yöresel lezzet ifadelerine ait cevapları

Maddeler	Yöresel Lezzet İfadeleri	% (n=250)					\bar{X}
		Kesinlikle Katılmıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Katılıyorum	Tamamen Katılıyorum	
1	Erzurum yöresel lezzetlerini yemenin beni mutlu ettiğini düşünürüm.	0,8	3,2	20,4	53,2	22,4	3,93
2	Erzurum yöresel lezzetlerini yemenin bana zevk verdiğini düşünürüm.	-	4,0	16,0	60,0	20,0	3,96
3	Erzurum yöresel lezzetleri yemenin ruh halimi olumlu yönde değiştirdiğini düşünürüm.	0,8	6,4	24,0	52,0	16,8	3,77
4	Erzurum yöresel lezzetlerine hayran olduğumu düşünürüm.	1,6	15,6	31,2	34,8	16,8	<u>3,49</u>
5	Erzurum yöresel lezzetlerini yemenin beni heyecanlandırıldığını düşünürüm.	1,6	12,0	24,8	44,8	16,8	3,63
6	Erzurum yöresel lezzetlerinin bende onu arzulamaya hissi uyandırdığını düşünüyorum	2,4	12,8	27,6	42,8	14,4	3,54
7	Genel olarak, Erzurum yöresel lezzetleri hakkında daha fazla bilgi edinmek isterim.	1,6	7,2	13,2	52,0	26,0	3,93
8	Erzurum yöresel lezzetlerini daha çok merak ettiğimi düşünürüm.	1,2	11,2	18,8	46,8	22,0	3,77
9	Erzurum yöresel lezzetini yemek, yeni şeyler öğrenmede bir fırsat olduğunu düşünürüm.	1,2	6,0	11,6	52,8	28,4	4,01
10	Daha çeşitli Erzurum yöresel lezzetleri denemek isterim.	1,6	2,4	8,8	50,4	36,8	4,18
11	Erzurum yöresel lezzet kültürüne dair bilgilerimin arttığını düşünürüm.	0,8	6,0	21,2	52,0	20,0	3,84
12	Yöresel lezzet alışkanlığımı Erzurum yemek deneyimi ile öğrendiğimi düşünürüm.	5,2	10,8	18,4	46,8	18,8	3,63
13	Erzurum yöresel lezzetlerinin hijyenik olduğunu düşünüyorum.	2,4	4,8	25,2	48,0	19,6	3,77
14	Erzurum yöresel lezzetlerinin beni sağlıklı kıldığını düşünüyorum.	2,0	5,2	29,6	46,4	16,8	3,70
15	Erzurum yöresel lezzetlerinin güvenli olduğunu düşünüyorum.	0,8	4,0	19,6	49,2	26,4	3,96
16	Erzurum yöresel lezzetlerinin iyi beslenme sağladığını düşünüyorum.	1,6	3,2	17,6	53,2	24,4	3,95
17	Erzurum yöresel lezzetleri bana yöre mutfak deneyimini başkalarına gösterme şansı verir.	1,2	2,4	12,0	60,4	24,0	4,03
18	Tanınmış yöresel lezzetlerini yerken yüksek sosyal statüye sahip olduğumu düşünürüm.	8,0	8,4	29,2	41,2	13,2	<u>3,43</u>
19	Erzurum yöresel lezzet deneyimi fotoğrafını başkasına göstermeye değerdir.	4,0	6,0	11,2	53,2	25,6	3,90
20	Tanınmış Erzurum yöresel lezzetleri yemenin bana prestij kazandırdığını düşünüyorum.	4,8	11,2	20,0	52,4	11,6	3,54
21	Erzurum yöresel lezzetlerinin malzeme çeşitliliği sağladığını düşünüyorum.	2,4	5,2	20,0	51,6	20,8	3,83
22	Erzurum yöresel lezzetlerinin kaliteli malzemelerden üretildiğini düşünüyorum.	0,8	1,6	18,4	52,8	26,4	4,02
23	Erzurum yöresel lezzetlerinin çekici tatlar sunduğunu düşünüyorum.	-	0,8	16,8	56,8	23,6	4,01
24	Erzurum yöresel lezzetlerinin oldukça lezzetli olduğunu düşünüyorum.	0,4	2,0	14,0	60,0	23,6	4,01
25	Erzurum yöresel lezzetlerinin yüksek bir kalite standardı sağladığını düşünüyorum.	0,8	2,8	28,0	48,0	20,4	3,84
26	Genel olarak, Erzurum yöresel lezzetlerinin makul fiyatlı olduğunu düşünüyorum.	7,2	13,6	22,4	44,0	12,8	3,41
27	Erzurum yöresel lezzetlerinin ödediğim paranın karşılığını verdiğini düşünüyorum.	2,4	6,4	24,0	48,0	19,2	3,75
28	Erzurum yöresel lezzetlerini sınıf arkadaşım ile yerken arkadaşlığımın arttığını düşünürüm	9,2	8,8	24,8	39,2	18,0	3,48
29	Yöresel lezzetlerini yemenin eğitim aldığım insanlarla etkileşim kurmama yardımcıdır.	6,0	5,2	28,0	42,8	18,0	3,61
30	Erzurum yöresel lezzetlerini çok iyi bulmaktayım (<i>Tutum</i>).	2,8	0,8	22,4	52,4	21,6	3,89
31	Turizm destinasyonu olarak Erzurum zengin bir yemek kültürü sunmaktadır	3,2	0,4	17,6	53,2	25,6	3,97
32	Turizm destinasyonu olarak Erzurum'un çeşitli yiyecekler sunduğunu düşünüyorum.	4,0	1,6	14,0	56,0	24,4	3,95
33	Turizm destinasyonu olarak Erzurum geleneksel yemek kültürü sunmaktadır.	2,4	0,4	12,4	58,8	26,0	4,05
34	Turizm destinasyonu olarak Erzurum'un lezzetli yemekler sunduğunu düşünüyorum.	2,4	0,8	13,6	59,6	23,6	4,01
35	Turizm destinasyonu olarak Erzurum'un eşsiz yemekler sunduğunu düşünüyorum.	1,6	1,6	26,8	48,8	21,2	3,86

36	Diğer insanlara Erzurum yöresel lezzetleri hakkında olumlu şeyler söyleyeceğim.	1,6	2,0	16,4	54,4	25,4	4,00
37	Aileme, çevreme ve/veya arkadaşlarıma Erzurum yöresel lezzetlerini önereceğim.	2,0	1,2	14,0	54,8	28,0	4,05

Çizelge 3 incelendiğinde katılımcıların “*Daha çeşitli Erzurum yöresel lezzetlerini denemek isterim*”, “*Erzurum yöresel lezzetler kültürüne dair bilgilerimin arttığını düşünürüm*”, “*Erzurum yöresel lezzetleri bana yöre mutfak deneyimini başkalarına gösterme şansı verir*”, “*Erzurum yöresel lezzetlerinin kaliteli malzemelerden üretildiğini düşünüyorum*”, “*Erzurum yöresel lezzetlerinin çekici tatlar sunduğunu düşünüyorum*”, “*Erzurum yöresel lezzetlerinin oldukça lezzetli olduğunu düşünüyorum*”, *Turizm destinasyonu olarak Erzurum geleneksel yemek kültürü sunmaktadır*”, “*Turizm destinasyonu olarak Erzurum’un lezzetli yemekler sunduğunu düşünüyorum*” “*Diğer insanlara Erzurum yöresel lezzetleri hakkında olumlu şeyler söyleyeceğim*” ve “*Aileme, çevreme ve/veya arkadaşlarıma Erzurum yöresel lezzetlerini önereceğim*” ifadelerine yüksek düzeyde ($\bar{x} > 4,00$) katıldığı görülmektedir. Buradan hareketle gastronomi eğitimi alan öğrencilerin Erzurum mutfağının sahip olduğu zengin çeşitlilik hakkında bilgileri olduğu, Erzurum’u kış turizminin yanında önemli bir gastronomi turizm destinasyonu olarak değerlendirdikleri ve Erzurum yöresel lezzetleri beğendikleri için yakınlarına da tavsiye edeceklerini söylemek mümkündür. Ayrıca öğrenciler, Erzurum yöresel lezzetlerine mutfaklarında yer verdikleri ve deneyimlediklerini, bu ürünlerin kaliteli malzemelerden üretildiğini böylece hem lezzetli hem de çekici tatlar şeklinde tüketicilere deneyimler sunduğunu ifade etmişlerdir. İlave olarak öğrenciler, bu yöresel lezzetlerin üretimlerini deneyimlemenin kendi

mesleki gelişimlerinde yeni bilgiler öğrenmelerinde katkı sunduğunu belirtmişlerdir. Katılımcıların “*Erzurum yöresel lezzetlerine hayran olduğumu düşünürüm*” ve “*Tanınmış yöresel lezzetlerini yerken yüksek sosyal statüye sahip olduğumu düşünürüm*” ifadelerine ise ortalamasının altında ($\bar{x} < 3,50$) katıldığı görülmektedir. Yukarıdaki görüşler doğrultusunda yöresel lezzetleri tüketirken öğrenciler herhangi bir farklı statüde kendilerini görmedikleri gibi bu ürünlere karşı düşük seviyede hayranlıkları olduğu belirtilebilir. Bu bağlamda katılımcıların genel olarak Erzurum yöresel lezzetlerine yönelik algılarının yüksek düzeyde ($\bar{x} = 3,83$) olduğu söylenebilir. Bu çalışmanın örneklem grubunun gastronomi eğitimi alan öğrenciler olması nedeniyle yöresel lezzetlere yönelik algılarının yüksek olması beklenmektedir. Sevim vd. (2024) Kastamonu’daki üniversite öğrencilerinin yöre mutfağını tanıma düzeylerinin belirlenmesine yönelik yapmış olduğu çalışmada öğrencilerin yöre mutfağına ait bilinirlik düzeyinin düşük olduğunu belirtmiştir. Dolayısıyla gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin Erzurum yöresel lezzetlere yönelik yüksek düzeyde algılarının bulunduğu ifade edilebilmektedir.

Katılımcıların Erzurum yöresel lezzetlere yönelik t-testi sonuçları

Araştırma katılımcılarının Erzurum yöresel lezzet algılarına yönelik cinsiyet, staj yapma ve yöresel lezzet deneyimleme durumuna yönelik t-testi sonuçları Çizelge 4’te verilmektedir.

Çizelge 4*Yöresel lezzet algılarına ait t-testi sonuçları*

		N	\bar{x}	Sd.	F	p
Cinsiyet						
Yöresel Lezzet Toplam Puanı	Kadın	165	3,842	,451	9,768	.002
	Erkek	85	3,818	,628		
Staj Yapma Durumu						
Yöresel Lezzet Toplam Puanı	Evet	144	3,781	,551	5,423	.021
	Hayır	106	3,906	,458		
Yöresel Lezzet Deneyimleme Durumu						
Yöresel Lezzet Toplam Puanı	Evet	218	3,856	,502	2,678	.103
	Hayır	32	3,680	,592		
Toplam		250				

Çizelge 4 incelendiğinde katılımcıların Erzurum yöresel lezzet algılarına yönelik cinsiyet ($p=.002<.05$) ve staj yapma ($p=.021<.05$) durumlarına göre anlamlı bir farklılık bulunmakta iken katılımcıların yöresel lezzetleri deneyimleme durumuna göre anlamlı bir farklılık bulunmamaktadır. Dolayısıyla kadın katılımcılar erkek öğrencilere nazaran yöresel lezzetlere karşı daha olumlu bir algıya sahiptir. Buradaki farklılık çalışmaya kadın öğrenci katılımının fazla olmasından veya kadınların evlerdeki mutfaklarda daha fazla vakit geçiriyor olmalarından kaynaklanıyor olabilir. Ayrıca henüz staj yapmayan öğrencilerin yapan öğrencilerden daha yüksek bir Erzurum yöresel lezzet algısına sahip olması dikkat çekici bir sonuç olarak belirtilebilir. Bu durum da katılımcıların ağırlıklı olarak Doğu Anadolu bölgesindeki şehirlerden lisans eğitimi için Atatürk Üniversitesine geliyor olmasından kaynaklı olabilir. Erzurum mutfağı yöresel ürün çeşitliliğinin yüksek olması görüşü Serçeoğlu (2014)'nin çalışma bulguları ile paralellik göstermektedir. Öğrencilerin

yöresel lezzetleri deneyimleme noktasındaki yüksek seviye literatürde yer alan bazı çalışmalarla farklılık göstermektedir (Baytok vd., 2020; Hyang-Sook, 2005; Sevim vd., 2024). Dolayısıyla Erzurum yöresel lezzetleri algıları ile Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencilerinin cinsiyetleri arasında anlamlı farklılık vardır (H2a) hipotezi ile Erzurum yöresel lezzetleri algıları ile Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencilerinin staj yapma durumları arasında anlamlı farklılık vardır (H2f) hipotezi kabul edilmiştir. Ancak Erzurum yöresel lezzetleri algıları ile Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencilerinin Erzurum yöresel lezzetlerini deneyimleme durumları arasında anlamlı farklılık vardır (H2g) hipotezi kabul edilmemiş, reddedilmiştir.

Katılımcıların Erzurum yöresel lezzetlere yönelik anova testi sonuçları

Araştırma katılımcılarının Erzurum yöresel lezzet algılarına yönelik yaş, eğitim gördükleri sınıf, harcama ve geldikleri bölge durumuna yönelik Anova testi sonuçları Çizelge 5'te verilmektedir.

Çizelge 5*Yöresel lezzet algılarına ait Anova testi sonuçları*

	Varyansın Kaynağı	Kareler Toplamı	df	Kareler Ortalaması	F	P
Yaş Aralığı						
Yöresel Lezzet Toplam Puanı	Gruplar arası	3,921	5	,784	3,054	.011
	Gruplar içi	62,646	244	,257		
Sınıf Durumu						
Yöresel Lezzet Toplam Puanı	Gruplar arası	2,120	3	,707	2,698	.046
	Gruplar içi	64,447	246	,262		
Harcama Düzeyi						
Yöresel Lezzet Toplam Puanı	Gruplar arası	2,953	3	,984	3,807	.011
	Gruplar içi	63,614	246	,259		
Geldiği Bölge						
Yöresel Lezzet Toplam Puanı	Gruplar arası	6,093	7	,870	3,483	.001
	Gruplar içi	60,474	242	,250		
Toplam		66,567	249			

Çizelge 5 incelendiğinde katılımcıların Erzurum yöresel lezzet algılarına yönelik yaş ($p=.011<.05$), sınıf ($p=.046<.05$), harcama ($p=.011<.05$) ve geldikleri bölge ($p=.001<.05$) durumuna göre anlamlı bir farklılık bulunmaktadır. Katılımcıların yaş, sınıf, harcama ve geldikleri bölge durumuna göre hangi gruplarda farklılaştığını belirlemek amacıyla tamamlayıcı post-hoc analiz testleri gerçekleştirilmiştir. Bunun için Levene's testi ile grup dağılımlarının yaş aralıkları dışında homojen olduğu tespit edilmiş olup, Tukey HSD çoklu karşılaştırma tekniği uygulanmıştır. Bu kapsamda katılımcıların birinci sınıf ve ikinci sınıf öğrenciler arasında ($p=.090>.051$) ve harcama düzeyleri 5.000-10.000 TL ile 15.000 TL üzeri ($p=.065>.022$) arasında farklılaşma bulunmaktadır. Dolayısıyla bu durum birinci sınıf öğrencilerin bölgede yeni olması ve yöresel lezzetleri henüz tanıma aşamasında olması ile açıklanabilir. Ayrıca katılımcıların gelir düzeyinin artma durumu da yöresel lezzet algılarını farklılaştırmaktadır. Yüksek harcama yapan öğrenciler, Erzurum yöresel lezzetleri deneyimleme noktasında avantajlı olabilirler. Bunun yanı sıra katılımcıların

geldikleri bölgelere göre Doğu Anadolu Bölgesi ile Ege Bölgesi ($p=.153>.092$), Akdeniz Bölgesi ($p=.153>.031$) ve İç Anadolu Bölgesi ($p=.153>.054$) arasında farklılaşma gösterdiği tespit edilmiştir. Dolayısıyla bu durum katılımcıların büyük bir bölümünün bölgeyi bilmesi ve benzer lezzetlerle karşılaşmasından farklılaşma kaynaklanıyor olabilir. Öğrenciler arasında Erzurum yöresel lezzetlerine yönelik algılarının demografik özellikler açısından farklılık gösteriyor olması da yine bazı çalışmalar ile benzerlik göstermektedir (Baek, 2009; Sevim vd., 2024). Bu bağlamda Erzurum yöresel lezzetleri algıları ile gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin yaşları arasında anlamlı farklılık vardır (H2b), Erzurum yöresel lezzetleri algıları ile gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin sınıfları arasında anlamlı farklılık vardır (H2c), Erzurum yöresel lezzetleri algıları ile gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin harcamaları arasında anlamlı farklılık vardır (H2d) ve Erzurum yöresel lezzetleri algıları ile gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin geldiği bölge arasında anlamlı farklılık vardır (H2e) hipotezleri kabul edilmiştir. Dolayısıyla

yedi alt hipotezi olan Erzurum yöresel lezzetleri algıları ile gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin demografik özellikleri arasında anlamlı farklılık vardır H2 hipotezi kabul edilmiştir.

Sonuç

Bu çalışma, Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesinde lisans düzeyinde Gastronomi Mutfak Sanatları Bölümünde öğrenimlerini sürdüren geleceğin ağırlama ve yiyecek içecek sektörü profesyonel adaylarının Erzurum yöresel lezzetlerine yönelik algılarını belirlemek amacıyla planlanmış ve yürütülmüştür. Aynı zamanda bu otantik yöresel lezzetlerin yaşatılması, geleceğe aktarılması ve ziyaretçilere sunulması gastronomi turizminin gelişimi açısından önemli görülmüş ve yakın zamanda mutfaklarda yer alacak profesyonellerin tutumlarının tespit edilerek öneriler geliştirilmesi kıymetli olarak değerlendirilmiştir. Çalışma sonuçları değerlendirildiğinde Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerinin “*Daha çeşitli Erzurum yöresel lezzetleri denemek isterim*” önermesinde yüksek düzeyde yoğunlaşmaları Erzurum mutfağının güçlü ve lezzet çeşitliliğine sahip yöresel ürünlerinin olduğunun farkında olduklarının bir göstergesi olarak değerlendirilebilir. Bu yöresel lezzetleri deneyimleme 218 (%87,2) noktasında da oldukça yüksek bir orana sahip olmaları bu görüşün ortaya çıkmasında etkili olmuş olabilir. Toplumların kültürel kimliğinin en önemli göstergesi, kültür mirasının en önemli bileşeni olarak ifade edilen yöresel lezzetler gastronomi turizminin gelişimi için çok önemlidir. Bu özel lezzetlerin yaşatılması, geleceğe aktarılması ve ziyaretçilere sunulması ise gelecekte yiyecek içecek sektörü içinde görev alacak olan ve gastronomi alanında eğitim alan bireyler ile sağlanabilir. Geleceğin sektör profesyonellerine yöresel lezzetler hakkında bilgiler vermek, mutfaklarında üretimlerini deneyimlemelerini sağlamak bu eşsiz ürünleri yaşatmanın en temel

unsurudur. Dolayısıyla ilgili paydaşlara şu öneriler sunulabilir:

- Gastronomi ve mutfak sanatları alanında eğitim veren yükseköğretim kurumları müfredatlarında mutlaka “Yöresel Lezzetler” adı altında derse yer vermelidirler.
- Yöresel lezzetlerin sürdürülebilirliği için mutlaka akademik çalışmalara gerekli önem ve teşvikler kalkınma ajansları, yükseköğretim kurumları (BAP), yerel yönetimler (Valilik, belediye) tarafından verilmeli ve desteklenmelidir.
- Yöresel lezzetlerin yaşatılması için gerek coğrafi işaret tescilli almış gerekse o yöre ile özdeşleşmiş lezzetler özelinde geleneksel hale getirilecek festivaller yerel yönetimler ve yükseköğretim kurumları ortaklığında gerçekleştirilmelidir. Farklı düzeylerde eğitim alan öğrenciler bu etkinliklere katılım sağlamalıdır.
- Yöresel lezzetlerin gelecek kuşaklara aktarılmasında yükseköğretim kurumları toplumda da bu bilinci oluşturmak adına uzaktan eğitim yöntemi videolar ile veya yüz yüze küçük gruplara uygulama mutfaklarında düzenleyecekleri eğitimlerle destek sağlamalıdır.

Bu çalışma, Erzurum yöresel lezzetlerine yönelik Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü lisans düzeyinde eğitimlerini sürdüren öğrenci görüşleri ile sınırlandırılmıştır. Gelecekteki çalışmalar bir üniversitenin farklı bölümlerindeki öğrencilerin yöresel lezzetlere bakış açılarını araştırabilir. Diğer bir araştırma ise spesifik olarak seçilebilecek bir ürün veya ürün grubundaki lezzetlere yönelik farkındalıkları keşfetmeyi amaçlayabilir. Yöresel lezzetlerin yaşatılabilmesi ve sürdürülebilirliğinin sağlanması için bu tür çalışmalara ağırlık verilmeli, farkındalık artırılmalı ve kültürel mirasın en temel unsuru olan yöresel lezzetlere sahip çıkılmalıdır.

Kaynakça

Adams, D.C., Adams, A.E. (2011). De-placing local at the farmers' market: consumer conceptions of local foods. *Journal of Rural Social Sciences*, 26(2), 74–100.

Baek, J. O. (2009). A study on the university students' attitude and importance of native local foods in Busan and Gyeongnam areas. *Culinary Science and Hospitality Research*, 15(1), 137–148.

Büyüköztürk, Ş. (2009). *Sosyal bilimler için veri analizi el kitabı*. Pegem Akademi.

Conner, D.S., Montri, A.D., Montri, D.N., Hamm, M.W. (2009). Consumer demand for local produce at extended season farmers' markets: guiding farmer marketing strategies. *Renewable Agriculture and Food Systems*, 24(4), 251–259. <https://doi.org/10.1017/S1742170509990044>

Çekiç, İ., Oğan, Y. (2023). A critical outlook on the problems of formation and content of gastronomy and culinary arts education. *Anemon Muş Alparslan Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 11(2), 407–420. <https://doi.org/10.18506/ane-mon.1274966>

Çomaklı, Z. (2011). Erzurum geleneksel mutfak kültürü ve yemekleri. O. Belli, V.E. Belli (Ed.), *III. Uluslararası Doğu Anadolu Bölgesi Geleneksel Mutfak Kültürü ve Erzurum Yemekleri Sempozyumu bildiri kitabı* içinde (s.333–343). Atatürk Üniversitesi Yayınları.

Denk, E. (2023). Erzurum mutfak kültürünün sahip olduğu zenginliğin mutfak turizmi açısından farkında olmak. *Uluslararası Turizm, Ekonomi ve İşletme Bilimleri Dergisi*, 7(2), 59–79.

Denk, E. (2024). Challenges and opportunities in geographical indication registered gastronomic products: Erzurum Rosette. *Frontiers in Sustainable Food Systems*, 8, 1460663. <https://doi.org/10.3389/fsufs.2024.1460663>

Devaux, A., Goffart, J.P., Kromann, P., Andrade-Piedra, J., Polar, V., Hareau, G. (2021). The potato of the future: opportunities and challenges in sustainable agri-food systems. *Potato Research*, 64(4), 681–720. <https://doi.org/10.1007/s11540-021-09532-x>

Engin, S. (2017). *Erzurum'un turizm potansiyeline gastronomi kültürü ile katkı sağlama projesi*, Erzurum Büyükşehir Belediyesi Yayınları, Yayın No:5, 1–323.

Hyang-Sook, Y. (2005). Recognition and preference of native local foods by university students in Chonbuk area. *Journal of the Korean Home Economics Association*, 43(11), 49–58.

Kang, S., Rajagopal, L. (2014). Perceptions of benefits and challenges of purchasing local foods among hotel industry decision makers. *Journal of Foodservice Business Research*, 17(4), 301–322. <https://doi.org/10.1080/15378020.2014.945889>

Karasar, N. (2002). *Bilimsel Araştırma Yöntemleri*. Nobel Yayıncılık.

Lang, M., Stanton, J., Qu, Y. (2014). Consumers' evolving definition and expectations for local foods. *British Food Journal*, 116(11), 1808–1820. <https://doi.org/10.1108/BFJ-03-2014-0117>

Oğan, Y. (2021). Gastronomi turizmi ve gastronomik akımlar. M. C., Yayla, Ö. (Ed.), *Rekreasyon ve Turizm Araştırmaları* (Birinci baskı, s.34–52). Çizgi Kitabevi Yayınları

Oğuz, S., Ballı, E., Buzcu, Z. (2020). Yerel halkın sokak lezzetlerine karşı algıları: Adana örneği. *Turizm Akademik Dergisi*, 7(2), 107–121. <https://dergipark.org.tr/en/pub/touraj/issue/58493/789507>

Özdamar, K. (2003). *Modern Bilimsel Araştırma Yöntemleri*. Eskişehir: Kaan Kitabevi.

Polat Üzümcü, T. (2015). Otel yöneticilerinin turizm eğitimine yönelik algıları: Kocaeli ili otel yöneticileri üzerinde bir araştırma. *Kocaeli*

Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi KOSBED, 30(2). 123–150.

Preacher, K. J., MacCallum, R. C. (2002). Exploratory factor analysis in behavior genetics research: Factor recovery with small sample sizes. *Behavior genetics*, 32, 153–161.

Schönhart, M., Penker, M., Schmid, E. (2009). Sustainable local food production and consumption: Challenges for implementation and research. *Outlook on Agriculture*, 38(2), 175–182. <https://doi.org/10.5367/000000009788632313>

Sevim, B., Çalışkan, S., Eren, A. (2024). Üniversite öğrencilerinin yöre mutfağını tanıma düzeylerinin belirlenmesi: Kastamonu çorbaları üzerine bir araştırma. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 21(1), 182–202. <https://doi.org/10.24010/soid.1396335>

Serçeoğlu, N. (2014). Yöre halkının mutfak kültürünü tanıma durumunun tespit edilmesi: Erzurum ili örneği. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 2(4), 36–46.

Szymanski, G. (2021). Marketing activities of local food producers in e-commerce. *Sustainability*, 13(16), 9406. <https://doi.org/10.3390/su13169406>

Şencan, H. (2008). *Türkiye’de mesleki ve teknik eğitim sorunlar-öneriler*. Müstakil Sanayici ve İşadamları Derneği Raporları: 55. Tavashlı Matbaacılık.

Şengül, S., Çakır, A., Çakır, G. (2015). *Yöresel mutfaklar*. Beta Basım Yayın ve Dağıtım.

Şengül, S. (2017). Türkiye’nin gastronomi turizmi destinasyonlarının belirlenmesi: Yerli turistler üzerine bir araştırma. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 20(37), 375–396.

Tabachnick, B.G., Fidell, L.S. (2013). *Using multivariate statistics* (6. baskı). Pearson.

Temizkan, R., Bulgan, B., Satı, A. (2024). Gastronomi ve mutfak sanatları lisans programlarında görevli öğretim elemanlarının analizi. *Annals of Gastronomy And Tourism Studies*, 1(2), 1–13.

Turan, B., Akoğul, E. (2019). Gastronomi turizmine arz kaynağı oluşturabilecek ürünlerin belirlenmesi: Erzurum mutfağı örneği. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 7(92), 370–384.

Ülker, M., Karamustafa, K. (2023). Understanding the use of local food through the extended theory of planned behaviour. *Deturope-The Central European Journal of Regional Development and Tourism*. 15(1), 66–94.

Yazıcıoğlu, Y., Erdoğan, S. (2004). *Spss uygulamalı bilimsel araştırma yöntemleri*. Detay Anatolia Akademik Yayıncılık.

Zhang, T., Chen, J., Grunert, K. G. (2022). Impact of consumer global–local identity on attitude towards and intention to buy local foods. *Food Quality and Preference*, 96, 104428. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2021.104428>