

İzmir'in Gastronomi Turizmi Potansiyeline Turist Rehberlerinin Bakış Açıları

Volkan Altıntaş¹Eda Hazarhun²

Received: 06/07/2020

Online Published: 16/10/2020

Accepted: 03/09/2020

Özet

Günümüzde destinasyonların sahip olduğu gastronomi değerleri yerli ve yabancı turistler için çekim unsuru haline gelmiş ve destinasyonların tanıtımında önemli rol oynamaya başlamıştır. İzmir'de tarih boyunca çok sayıda medeniyete ev sahipliği yapmış ve bu medeniyetlerin sahip olduğu kültürel zenginlikler İzmir mutfağını zenginleştirmiştir. Bu çalışmanın amacı İzmir'in gastronomi turizmi potansiyelinin turist rehberlerinin bakış açıları ile ortaya konmasıdır. Bu amaç doğrultusunda, İzmir'de turist rehberleri odasına kayıtlı 10 profesyonel turist rehberi ile yüz yüze görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Görüşmelerden elde edilen veriler içerik analizine tabi tutulmuştur. İçerik analizi sonucunda 'İzmir'in Gastronomi Unsurları', 'İzmir'in Coğrafi İşarete Sahip Yöresel Ürün ve Yemekleri', 'İzmir'in Mutfağının Tanıtım Çalışmaları', 'Turist Rehberlerinin Gastronomi Uzmanlığına Bakış Açıları' ve 'İzmir'de Gerçekleştirilen Gastronomi Turları' olmak üzere toplamda beş adet tema belirlenmiştir. Araştırmada İzmir'de zeytinyağlılar ve otlar (Ebegümece, Arapsaçı, Deniz Börülcesi, Sinkonta ve Zeytinyağlı Enginar), sokak lezzetleri (Kokoreç, Midye Kumru, Söğüş) balık ve deniz ürünleri, Alaçatı Ot Festivali, Seferihisar Mandalina Festivali, Urla Enginar Festivali ve Köstem Zeytinyağı Müzesi öne çıkan gastronomi unsurları arasında yer almaktadır. Ayrıca İzmir Boyozu, İzmir Kumrusu, İzmir Lokması, İzmir Şambalisi, Ege İnciri, Seferihisar Mandalinası ve Urla Sakız Enginarı 'da İzmir'in coğrafi işarete sahip yöresel ürünleri arasında yer almaktadır. İzmir mutfağının tanıtılması için yöresel festivallerin gerçekleştirilmesi, turizm fuarlarına katılınması, mutfak müzelerin açılması, sosyal medya tanıtımlarının gerçekleştirilmesi ve yöresel yemek ve ürünlere coğrafi işaret başvurularının yapılması gerektiği ortaya konmuştur. Ayrıca turist rehberlerinin çoğu rehberlerin gastronomi alanında uzmanlaşması ve bu uzmanlaşmanın sağlanması için de eğitim seminerlerinin gerçekleştirilmesi gerektiğini vurgulamışlardır.

Anahtar Kelimeler: İzmir, gastronomi turizmi, turist rehberleri

JEL Sınıflandırması: L83, Z 32, M39

Tourist Guides Perspectives on the Gastronomy Tourism Potential of Izmir

Abstract

Today, the gastronomic values of destinations have become an attraction for local and foreign tourists and have started to play an important role in the definition of destinations. İzmir has hosted many civilizations throughout history and the cultural richness of these civilizations enriched the cuisine of İzmir. In this study, it is aimed to reveal the perspectives of tourist guides on the gastronomic tourism potential of İzmir. In line with this purpose, face-to-face meetings were held with 10 Professional Tourist guides registered in the chamber of tourist guides in İzmir. The data obtained from the interviews were subjected to content analysis, which is one of the qualitative research analysis techniques. As a result of the content analysis five themes were determined such as, 'Gastronomy Elements of İzmir', 'İzmir's Local Products and Dishes with Geographical Indications', 'Promotional

¹ Doç.Dr., İzmir Katip Çelebi Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Seyahat İşletmeciliği Ana Bilim Dalı Başkanı, İzmir-Türkiye, volkan.altintas@ikcu.edu.tr, Orcid -0000-0002-2450-0347.

² Bilim Uzmanı., Dokuz Eylül Üniversitesi, İşletme Fakültesi, Turizm İşletmeciliği Bölümü, İzmir-Türkiye, edahazarhun@gmail.com. Orcid- 0000-0003-4798-1857.

Works of İzmir Cuisine ',' Tourist Guides' Perspectives on Gastronomy Expertise 'and' Gastronomy Tours Held in İzmir '. In the research, olive oil dishes and herbs (Mallow, Tangle, Sea Beans, Sinkonta and Olive Oil Artichoke), street delicacies (Kokoreç, Mussel Kumru, Söğüş) fish and seafood, Alaçatı Herb Festival, Seferihisar Mandarin and Urla Artichoke Festivals and Köstem Olive Oil Museum are among the prominent gastronomy elements. In addition, İzmir Boyoz, İzmir Kumru, İzmir Lokma, İzmir Şambali, Aegean Fig, Seferihisar Tangerine and Urla Sakız Artichoke are among the local products of İzmir with geographical indications. It has been revealed that in order to promote İzmir cuisine, it is necessary to organize local festivals, attend tourism fairs, open culinary museums, carry out social media advertisements and make applications for geographical indications for local food and products. Finally, most of the tourist guides emphasized that the guides should specialize in the field of gastronomy and training seminars should be held in order to provide this specialization.

Keywords: : İzmir, gastronomy tourism, tourist guides

JEL Classification: L83, Z 32, M39

1. Giriş

Toplumların farklı kimliklerini birleştiren ve milli duyguların en çok hissedilmesini sağlayan yöresel yemek ve içecekler, günlük yaşam tarzlarının, dini inançların, alışkanlıkların, geleneklerin ve adetlerin yansımasıdır (Sormaz, Akmeşe, Gunes ve Aras, 2015). Ayrıca son zamanlarda yöresel yiyecek ve içecekler, turist deneyiminin önemli birer parçası haline gelmekte (Quan ve Wang, 2004) ve milyonlarca turistin seyahat kararları üzerinde önemli rol oynamaktadır (Gonzales, Curtis, Wasburn ve Shirsat, 2019). Örneğin Güllü ve Atasoy (2020) tarafından gerçekleştirilen çalışmada Türk mutfağının, turistlerin Türkiye ziyaretlerinde ikinci önemli motivasyon unsuru olduğu belirtilmiştir. Diğer bir taraftan destinasyonların zengin yöresel mutfaka sahip olması yerli ve yabancı turistler için çekim gücünü arttırmakta (Suna ve Alveraz, 2019) ve destinasyonların markalaşmalarını sağlayarak ayırt edici bir kimlik kazanmalarına yardımcı olmaktadır (Okumuş ve diğerleri, 2007). Bu nedenle birçok ülke yöresel yiyecek ve içeceklerin tanıtımına önem vererek gastronomi turizminin geliştirilmesine yönelik çalışmalara başlamıştır (Guruge, 2020).

Gastronomi turizmi, kitle turizmine alternatif bir turizm türü olarak destinasyonlarda turizm faaliyetlerini destekleyici bir aktivite olarak da hizmet edebilir (Shenoy, 2005). Ayrıca destinasyonların gastronomi değerlerini korumak amacı ile gerçekleştirilen gastronomi aktiviteleri (gastronomi festivalleri, kurslar, müzeler vb.) pazarlama faaliyetlerinde de önemli rol oynamaktadır (Sormaz ve diğerleri, 2016). Gastronomi turizminin destinasyonlara diğer bir önemli katkısı da destinasyonların ekonomik olarak kalkınmasına fayda sağlamasıdır. Örneğin Barcelona şehrinde turizm harcamalarının % 30 gastronomi turizminden elde edilmekte ve 2010 yılında Kanada'nın Ontaria eyaletinde turistlerin yiyecek ve içecek harcamaları 2 milyar Kanada dolarını bulmaktadır. Bu rakam toplam turizm harcamalarının %46'sını oluşturmaktadır (Richards, 2012). UNWTO (2015)'e göre de Dünya'da son yıllarda gastronomi turizminin ülke ekonomilerine getirisi hızla artmakta ve turizm gelirleri ile kıyaslanınca gastronomi turizmi gelirleri toplam turizm gelirlerinin %30'na denk geldiği belirlenmiştir. Türsab (2015) raporunda da turizm gelirleri içerisinde turistlerin yeme –içmeye yaptığı harcamalar toplam gelirle kıyaslandığında %20 ve %25 arasında değişim göstermektedir.

Türk mutfakları, dünya mutfakları arasında ilk üçte gösterilen köklü mutfaklar arasında yer almaktadır. Ayrıca Türk mutfakları, ilk başlarda Orta Asya'nın göçebe kültürünü yansıtan et ve süt ürünleri, Osmanlı saray mutfakları ve Anadolu'da kurulan birçok medeniyetin mutfak kültüründen etkilenerek bugün birbirinden lezzetli ve geniş bir yemek çeşitliliğine ulaşmıştır (Solmaz ve Altın, 2018). Türk mutfakları içinde Girit, Rum, Levanten, Seferad, Arnavut ve

Makedon mutfak kültürlerinin önemli katkıları ile oluşan İzmir mutfağının yeri önemlidir. (Erdoğan ve Özdemir, 2018). İzmir mutfağı, zeytinyağı ve zeytinyağlı yemekler ağırlıkta olmak üzere çok sayıda önemli gastronomi unsurlarına sahiptir (İzmir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2020). İzmir'in birbirinden lezzetli tariflerinden oluşan mutfağı, yöresel ürünleri ve yemek festivalleri gastronomi turizminin önemli ürünleri arasında yer almaktadır.

Alanyazın taraması sonucunda İzmir'in gastronomi turizmi potansiyeli üzerine sınırlı sayıda çalışma gerçekleştirildiği belirlenmiştir (Erdoğan ve Özdemir, 2018; Susup, 2018; İrigüler, 2019). Ayrıca gastronomi turizminin destinasyonlarda geliştirilmesi için destinasyonların gastronomi turizmi potansiyellerinin ortaya konması önem teşkil etmektedir. (Başoda, Aylan, Kılıçhan ve Acar, 2018). Bu gastronomi turizmi potansiyelinin çıkarılması ve gastronomi değerlerinin yerli ve yabancı turistlere tanıtımının gerçekleştirilmesinde profesyonel turist rehberlerine önemli görevler düşmektedir. Çünkü profesyonel turist rehberleri, destinasyonların sahip olduğu tarihi ve kültürel zenginlikleri ve yöresel mutfakları hakkında bilgileri turları esnasında turistlerle paylaşarak destinasyonların tanıtım elçileri olarak çalışmaktadırlar (Koroğlu, Koroğlu ve Sarioğlu, 2007). Tüm bu bilgiler ışığında bu çalışmada İzmir'in gastronomi turizmi potansiyeli turist rehberleri bakış açıları doğrultusunda değerlendirilmesi amaçlanmıştır. Bu açıdan İzmir'in gastronomi turizmi potansiyelinin ortaya çıkarılması İzmir ilinde gastronomi turizminin geliştirilmesi kapsamında kamu, özel sektör ve sivil toplum kuruluşlarının izleyeceği politikalara yol gösterici olacağı düşünülmektedir.

2. Literatür Taraması

2.1. Gastronomi Turizmi

Gastronomi kelimesinin kökeni Yunanca '*gastros*' ve '*nomos*' kelimelerinden türetilmiştir. Türkçede '*gastros*' kelimesi mide, *nomos* ise yasa anlamına gelmektedir (Tez, 2012:9). Gastronomi birçok kaynakta yeme-içme sanatı olarak tanımlanmasına rağmen kimya, edebiyat, biyoloji, jeoloji, tarih, müzik, felsefe, psikoloji, sosyoloji, tıp, beslenme ve tarım ile doğrudan ilişkisi olan bir sanat ve bilim dalıdır (Kivela ve Crotts, 2006). Horng ve Tsai (2011), İngilizcede mutfak (culinary) ve gastronomi kelimelerinin aynı anlamda kullanıldığı ve her ikisinin de bölgelerin veya ülkelerin kendine has mutfak kültürlerinin oluşmasına katkı sağlayan gıda malzemeleri, yiyecek hazırlama ve yemek pişirme becerilerini içerdiğini belirtmiştir. Gastronomi turizmi ise alanyazında '*culinary tourism*', '*food tourism*', '*gourmet tourism*' gibi kavramlar ile eş anlamda kullanılmaktadır. Ayrıca şarap, çikolata, bira, peynir gibi turizm çeşitleri de gastronomi turizminin alt dalları arasında yer almaktadır (Sormaz ve diğerleri, 2015). Gastronomi turizmi '*birincil ve ikincil gıda üreticileri, yemek festivalleri, restoranlar ve yiyecek tadımı yapan veya seyahatin ana motivasyon kaynağı özel yiyecek üretimi yapan bölgeleri kapsayan ziyaretler olarak*' tanımlanır (Hall ve Mitchell, 2001: 308).

Long (2003), gastronomi turizmini, farklı mutfak kültürlerine ait yiyecek ve içeceklerin yapım aşamaları, sunuşları, hazırlanışları, tüketilmesi ve yemek yeme biçimlerinin öğrenilmesi amacı ile yapılan seyahatleri kapsayan bir turizm çeşidi olarak tanımlamaktadır. Lin ve diğerleri (2011)'de gastronomi turizmini seyahatin genelinde veya seyahatin bir kısmında yiyecek ve içecekleri deneyimleme motivasyonuna sahip olunması olarak tanımlamıştır. Gastronomi turizminin gelişmesinde tarım, turizm ve kültür önemli rol oynamaktadır. Destinasyonlarda gerçekleştirilen tarımsal faaliyetler sonucu yöresel tarım ürünleri yetiştirilmektedir. Destinasyonların sahip olduğu kültür, yöresel yiyeceklerin kendine has bir kimlik kazanmasını sağlamakta ve son olarakta turizm faaliyetleri sayesinde destinasyonlarda gerekli alt ve üst yapı faaliyetleri geliştirilerek bölgelere yerli ve yabancı turistlerin çekilmesi sağlanmaktadır. Bundan dolayı bu üç unsur gastronomi turizminin ayrılmaz unsurları arasında gösterilmektedir (Du Rand ve Heath, 2006).

Gastronomi turizmi, yerli ve yabancı turistlerin ilgisini çekebilecek çok çeşitli aktiviteleri kapsamaktadır. Bu aktiviteler, turistlerin yerel ürünleri deneyimlemesi, açılış okullarında çeşitli kurs ve programlara katılınması, şarap işletmeleri ve bağlarına ziyaret, zeytin ve zeytinyağı üreticilerine ziyaret, müze ziyaretleri ve gastronomi festivallerine katılım vb aktiviteleri kapsamaktadır (Sormaz ve diğerleri, 2015). Bu aktivitelere katılan yerli ve yabancı turistler gastro turist olarak da ifade edilmektedir (Yıldız, 2016). Bu gastro turistler, sadece açlık duygularını bastırmak amacı ile yemek yemekte olup onlar farklı kültüre ait yemekleri zevkle ve farklı deneyimler yaşamak için tüketen kişilerdir (Aksoy ve Sezgi, 2015).

Günümüzde insanlar egzotik destinasyonlara farklı bölgelerin yiyecek ve içecek kültürünü deneyimlemek için seyahatler gerçekleştirmekte (Gökdeniz, Erdem ve Dinç, Uğuz, 2017) ve bu kapsamda turistlerin seyahat motivasyonları arasında destinasyonların sahip olduğu gastronomi unsurları önemli yer tutmaktadır (Guruge, 2020; Güllü ve Atasoy, 2020; Kivela ve Crotss, 2005). Örneğin Guzman ve Canizares (2012), İspanya'nın Kurtuba şehrinde yerli ve yabancı turistler ile gerçekleştirdikleri araştırmada, yöresel mutfağın Kurtuba şehrinin ziyaret edilmesinde ikinci önemli seyahat motivasyonu arasında yer aldığı belirlenmiştir. Birdir ve Akgöl (2015) tarafından gerçekleştirilen bir başka araştırmada da Türkiye'yi ziyaret eden yabancı turistlerin seyahat motivasyonları arasında Türk mutfağına ait yemeklerin deneyimlenmesinin 3.sırada olduğu tespit edilmiştir.

Destinasyonlar yöresel yiyecek ve içecekleri kullanarak destinasyon tanıtımlarını gerçekleştirmekte ve rakiplerine göre ürünlerini farklılaştırma şansını elde etmektedir (Kercher, Okumus ve Okumus, 2008). Shenoy (2005)'de turizm sektöründe küreselleşme ile birlikte artan rekabetle başa çıkmak için destinasyonların yöreye özgü yöresel yemek ve içecekleri pazarlama aracı olarak kullanmaları gerektiğini belirtmiştir. Örneğin Karagkouni (2012), Fransa, İspanya ve İtalya gibi ünlü gastronomi turizmi destinasyonlarının, şarap, zeytinyağı, pizza vb gastronomi turizmi ürünleri, ünlü şeflerin becerileri, çeşitli yiyecek festivalleri, müzeleri ön plana çıkararak rakip destinasyonlara göre kendi ürünlerini farklılaştırdığını ve bu sayede yerli ve yabancı turistlere eşsiz bir seyahat deneyimi sunduğunu belirtmiştir.

2.2. İzmir'de Gastronomi Turizmi

İzmir, gastronomi turizmi bakımından çok zengin bir potansiyele sahiptir (İzmir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2020). Çünkü tarih boyunca bir çok medeniyete ev sahipliği yapan İzmir'in, kozmopolit kültür yapısı yöresel mutfağında etkilemiştir. Bu kapsamda İzmir ilinin yöresel mutfağı nesilden nesille aktararak Osmanlı, Yahudi, İtalyan, Yunan ve Fransız mutfaklarının etkisi ile zengin bir içeriğe sahiptir (İzmir Kültür ve Turizm Dergisi, 2020). İzmir sahip olduğu zengin mutfak kültürü sayesinde 2015 yılında Dünya'da 23 kentin üye olduğu '**Delice Dünya Gurme Şehirler Ağına**' üye olmuştur (İzto, 2015).

İzmir mutfağının temel ürünleri çeşitli ot ve bitkiler, zeytinyağlı yemekler, balık ve deniz mahsullerinden oluşmaktadır (Erdoğan ve Özdemir, 2018). İzmir mutfağı içerisinde yer alan bu çeşitli ürünler gastronomi turizminin ana ürününü oluşturmaktadır. Yöresel yiyecek ve içeceklerin hazırlanışı, sunumu ve tadımı, yerel çiftlik üreticilerin ziyareti, yöreye özgü ürünleri hasat şenlikleri ve gastronomi müzelerini ziyaret gibi aktiviteleri kapsayan gastronomi turları misafirlere farklı deneyimler sunmaktadır (Hjalager, 2003). İzmir ilinde gerçekleştirilen Urla bağ yolu ve Kemeraltı lezzet turları gastronomi turlarına örnek teşkil etmektedir. Özellikle Urla Bağ Yolu üzerinde yer alan çeşitli şarap üreticilerinde yerli ve

yabancı turistler şarapları deneyimlebilir, tesis içinde şarap üretim sürecini izleyebilir ve üzüm bağlarını gezebilir. Ayrıca bazı şarap üreticileri yerli ve yabancı misafirlerine konaklama imkânı da sunmaktadır. Urla Bağ Yolu dışında İzmir’de diğer bağ rotaları aşağıda tablo 1 ‘de gösterilmektedir.

Tablo 1: Bağ Yolu Rotaları

Cesme-Bağlararası-Ovacık-Manastır Parkuru

Karaburun-Eğlenhoca-Kösedere-Aşağı Ovacık-İnecik Parkuru

Urla-Kuşçular-Yağcılar Parkuru

Payamlı-Kavacık-Efemçukuru-Çamtepe-Gödençe Parkuru

Beyler-Orhanlı-Yeniköy-Catalca-İstasyon Parkuru

Selçuk-Camlık-Gökçealan Parkuru

Kaynak: (Rota Yarımada İzmir, 2020a)

İzmir’de Kemeraltı gastronomi turları da ün kazanmaya başlamıştır. Bu kemeraltı gastronomi turları aynı zamanda kemeraltının tarihi ve kültürel hazinesi sayesinde misafirlere eşsiz tarih yolculuğu deneyimi sunmaktadır. Kemeraltı gastronomi turlarını tanıtmak için Kemeraltı Haritası çıkarılmıştır. Bu haritada kemeraltında bulunan lokanta, kafe ve çeşitli dükkânlara yer verilerek harita üzerinde işaretlenmiştir (Özdoğan, 2017). Bu kemeraltı turlarında Elgani ezmecisi, Numan pide, Değer söğüş, Ayşe boşnak börekçisi, Abacıoğlu hanında bulunan Yola Kafe ve bizim lokanta gibi esnaf lokantalarına ziyaretler gerçekleştirilerek tadımlar yapılmakta ve Kemeraltında bulunan Tarihi Vilayet Konağı, Saat Kulesi, Havra Sokağı, Salepçioğlu ve Hisar Camileri, Abacıoğlu Hanı ve Kızlar Ağası Hanı gibi tarihi mekânlara ziyaretler gerçekleştirilmektedir (Pastoral Tour, 2016). Bu turların etkin tanıtımları gerçekleştirildiğinde gastronomi turizmi kapsamında İzmir iline daha çok sayıda yerli ve yabancı turist çekilebilir.

Urla’da M.Ö.6. yüzyıl olarak tarihlenen en eski zeytinyağı işçiliği Klazomenai antik kentinde ortaya çıkarılmıştır (Koparal ve İplikçi, 2004). Bu tarihi zeytinyağı işçiliği ve Urla’da yer alan Köstem Zeytinyağı müzesine zeytinyağı rotası kapsamında ziyaretler gerçekleştirilmektedir (Erdoğan ve Özdemir, 2018). Diğer bir taraftan İzmir’in Çeşme, Seferihisar, Güzelbahçe, Menderes ve Selçuk ilçelerini kapsayan zeytinyolu rotası vardır. Bu rota kapsamında zeytinlikler, zeytin ağaçları, zeytinyağı üretim tesisleri, seyir terasları, yel ve su değirmenleri ve zeytinyağı üretimi için ezme yerleri bulunmaktadır. İzmir’de oluşturulan zeytin rotaları tablo 2’de gösterilmiştir.

Tablo 2: Zeytin Rotaları

Balıkhova- Çatalkaya- Mordoğan Zeytin Rotası

Eski Mordoğan-Eğlenhoca-Kösedere-İnecik-Kaynakpınar-Boyabağ Zeytin Rotası

Amberseki -Saip-Karaburun Merkez-Bozköy-Tepeboz Zeytin Rotası

Yeni Liman-Hasseki-Sarpıncık-Parlak-Salman Zeytin Rotası

Balıkhova - Eğriliman- Küçükbahçe-Yavlaköy-Karaburun Merkez Zeytin Rotası

Cesme-Çiftlik-Ovacık-Alaçatı Zeytin Rotası

Zeytinler-Birgi-Barbaros-Kadıovacık İldırı Zeytin Rotası

Zeytinler-Uzunuyuz-Nohutalan-Germiyan Zeytin Rotası

Karaköy-Zeytineli-Posköy-Dağovacık Zeytin Rotası

Urla Merkez Zeytin Rotası

Urla-İskele-Burgaz-Özbek-Yuvaca Zeytin Rotası

Kuşçular-Yağcılar-Demircili Zeytin Rotası

Seferihisar-Kavakdere-Orhanlı-Beyler Zeytin Rotası

Gölcük-Gödençe-Camtepe-Efemçukuru Zeytin Rotası

Güzelbahçe-Küçükçaya-Payamlı-Kavacık Zeytin Rotası

Güzelbahçe-Yelki-Camlı-Bademler-Ulaş Zeytin Rotası

Görece-Dereköy-Akçaköy-Catalca-Yeniköy-Menderes Merkez Zeytin Rotası

Menderes-Küner-Saşal-Tekeli-Değirmendere-Çamönü-Ataköy Zeytin Rotası

Selçuk-Şirince Zeytin Rotası

Kaynak: (Rota Yarımada İzmir, 2020b)

İzmir ilinde gastronomi turizmi kapsamında çeşitli yöresel yemek ve içeceklerin tadımının yapıldığı ve sergilendiği festival ve şenlikler vardır. Günay (2018)'e göre İzmir ve ilçelerinde 2017 yılında 50'e yakın festival gerçekleştirilmiştir. Bu festivallerin büyük bir çoğunluğu beslenme ve gıda temalıdır. Bu festivaller, hem yerel üreticilerin ekonomik olarak kazanç sağlamasına hem de yerli ve yabancı çok sayıda turistin İzmir'e gelmesine katkı sağlamaktadır. Aşağıda tablo 1'de gastronomi turizmi açısından önemli İzmir ve ilçelerinde gerçekleştirilen bazı festivaller yer almaktadır;

Tablo 3: İzmir'in Yemek ve Yiyecek Temalı Festivalleri

Orhanlı Şevketi Bostan Şenliği	Seferihisar/ Orhanlı- Şubat ayının son haftası
Neşeli Otlar Festivali	Buca/ Karaağaç- Nisan ayının ilk haftası
Alaçatı Ot Festivali	Çeşme/ Alaçatı- Nisan ayının ilk haftası
Uluslararası Urla Enginar Festivali	Urla- Nisan Ayının Son Haftası
Emiralem Çilek Festivali	Menemen/ Emiralem- Mayıs ayının başı
Tire Ot Festivali	Tire –Mayıs Ayı
Ödemiş Peynircilik Şenliği	Ödemiş- Mayıs Ayı
Bornova Kiraz Festivali	Bornova/Beşyol Köyü- Mayıs Ayı
Barbaros Oyak Festivali	Barbaros Köyü/ Urla- Mayıs Ayı
Kemalpaşa Altın Kiraz Kültür ve Sanat Festivali	Kemalpaşa / Mayıs Ayı Sonu veya Haziran ayının ilk haftası
Selçuk Belevi Şeftali Festivali	Selçuk/ Belevi- Temmuz Ayı
Payamlı Bardacık Festivali	Payamlı/ Güzelbahçe- Ağustos Ayının İkinci Festivali
Dikili Bamya Festivali	Dikili/ Deliktaş Köyü- Ağustos Ayının İkinci Haftası
Nohutalan Kavun Festivali	Urla/ Nohutalan Köyü – Eylül Ayının ilk haftası
Kavacık Üzüm Festivali	Karabağlar/ Kavacık- Eylül Ayının İkinci Haftası
Gökçealan Üzüm Festivali	Gökçealan Köyü/ Selçuk- Eylül Ayının İkinci Haftası
Bal Festivali	Gökyaka/ Kemalpaşa- Eylül Ayının Son Haftası
Germiyan Festivali	Çeşme / Germiyan Köyü- Ekim Ayı
Seferihisar Mandalina Şenliği	Seferihisar- Kasım Ayının Son Haftası
İzmir Boyoz Festivali	Gündoğdu Meydanı/İzmir

Kaynak: (Günay, 2018)

Festivaller dışında İzmir'de ziyaretçi çekme potansiyeli yüksek fuar ve üretici pazarları bulunmaktadır. Bunlara örnek olarak *Seferihisar Yöresel Ürünler Pazarı*, *'Tire Pazarı'*, *'Urla Üretici Kadın Pazarı'*, *'Gurme İzmir- Ekoloji ve İzmir Organik Ürünler'*, *'Olivetech Zeytin, Zeytinyağı, Süt Ürünleri ve Teknolojileri Fuarı'* gösterilebilir (İzmir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2020). İzmir'in gastronomi kimliğinin oluşturulmasına katkı sağlayacak Köstem Zeytinyağı müzesi de 2017 yılında Urla'da açılmıştır. Bu müzede yerli ve yabancı ziyaretçilere zeytin ve zeytinyağının tarihi hakkında bilgiler verilmektedir. Ayrıca bu müzede zeytin ve zeytinyağının tarihinin yanı sıra çeşitli tadım etkinlikleri, ürün satışları ve tarihi zeytinyağı üretim aletlerinin sergilenmesi gerçekleştirilmektedir (İrigüler, 2019).

2.3. İzmir Mutfağı

İzmir mutfağı, tarih boyunca Rumlar, Osmanlılar, Sefarad Yahudileri, Arap, Makedon, Girit, Boşnak, Arnavut ve Selanik mutfakları ile yakın etkileşim içinde olması sonucunda renkli, ve çeşitli lezzetlere sahiptir (Yentürk ve diğerleri, 2018). Örneğin Makedon mutfağının vazgeçilmezi olan börekler, giritin otları ve enginarı, Musevilerin boyoz, badem ezmesi ve sübyesi, Rumların iskontası olmak üzere çok sayıda yemek ve ürünler İzmir mutfağının önemli gastronomi değerleri arasına girmiştir. Diğer bir taraftan İzmir, Akdeniz mutfağının özelliklerini yansıtmaktadır. Akdeniz mutfağı denince ilk akla zeytinyağ gelmektedir. Bu nedenle İzmir mutfağının vazgeçilmezi zeytinyağı ve zeytinyağlı yemeklerdir (Yentürk ve diğerleri, 2018). Akdeniz mutfağında önemli yer tutan sebze ve meyveler İzmir mutfağının da en önemli değerleri arasında yerini alır. Yerel halkın sofralarında *'bakla, patlıcan, biber, börülce, fasulye, barbunya, bamya, domates, soğan, pırasa, lahana, marul, enginar, kereviz, ıspanak, salatalık, kabak, mısır ve acur'* vb sebzeler yaygın olarak tüketilir (Çevik, 2018:77). Özellikle enginar, İzmir mutfağının en ün yapmış sebzesidir Akdeniz mutfağının zeytinyağından sonra önemli çeşitleri arasında yenilebilir otlar gelmektedir. Bu kapsamda

‘şevketi bostan, arapsacı, turp otu, sarmaşık, ‘ısırgan/ dalağan, gömeç, iğnelik, sarmaşık, eşek helvası, gelincik, radika’ gibi otların İzmir mutfağında yeri önemlidir. Ayrıca bu otlar salata, meze ve yemeklerde de kullanılmaktadır (Çevik, 2018:78).

Günlük mutfakta sebze yemekleri ile beraber ette pişirilir. Özel günlerde ise et ve buğday önemlidir. Yoğunlukta kuzu eti tercih edilirken oğlak ve dana eti de kullanılır (Yentürk ve diğerleri, 2018). Genellikle *‘çevirmeler’, ‘kızartmalar’, ‘ızgaralar’, ‘tava yemekleri’, ‘kavurmalar’, ‘ızgara kebaplar’, ‘tencere kebapları’, ‘yahniler’, ‘güveçler’, ‘sahan yemekleri’, ‘buğulamalar’, ‘kapamalar’, ‘haşlamalar’, ‘köfteler’, ‘etli dolmalar’, ‘meyveli et yemekleri’* İzmir mutfağında öne çıkan et yemekleri arasında yer alır (Karagözlü, Kayaardı ve Atilla, 2018: 159). Bunların dışında İzmir mutfağında çorba ve yemek çeşidi olarak işkembe, kelle, paça, beyin ve sakatatların da kullanımı yaygındır. Özellikle sakatatlar, İzmir ve yörelerinde sakatat kebabı, kokoreç, paça ve dönerlerde kullanılmaktadır (Karagözlü ve diğerleri, 2018).

İzmir’in kıyı kesimlerinde balık yemekleri ve deniz mahsülleri de sofralarda yerini almaktadır (Yentürk ve diğerleri, 2018). Çünkü İzmir ilini içine alan kıyı şeridinde yer alan koy ve körfezler su ürünlerine çeşitlilik sağlamıştır. Birinci Kordon ve Çeşme, Seferihisar, Urla, Mordoğan gibi kıyı şeritlerinde pek çok su ürünleri satış yerleri ve deniz restoranları vardır. İzmir ilinde deniz mahsülleri olarak *‘karides, istakoz, pavurya, midye, tarak, ahtapot ve mürekkep balığı’* ve bunları kullanarak yapılan mezeler tüketilmektedir. İzmir’in deniz mutfağının önemli ürünleri arasında Seferad kökenli olduğu düşünülen tarama önemli yer tutmaktadır. Tarama alabalıktan elde edilen balık yumurtasıdır. Alabalık dışında Turna, Kefal ve Göl Balığının yumurtalarından da tarama elde edilir (Atilla, 2018).

İzmir mutfağında tatlı olarak özel günlerde zerde, hoşmerim, ırmik helvası, kalbura bastı, sütlaç ve lokma ön plana çıkmaktadır (Yentürk ve diğerleri, 2018). Aşağıda tablo 1 ‘de İzmir mutfağında önemli olan yemek ve tatlılardan bazıları yer almaktadır.

Tablo 4: İzmir’in Mutfağında Yer alan Bazı Yemek ve Tatlılar

1. Yemekler
İzmir Köfte
Tire Köfte
Ödemiş Köfte
Bergama Köfte
Urla Güveci
Etli Topalak
Papara
Soğanlı Yahni
Büryan Pilavı
Ekmek Dolması
Sura
Darp (Ciğer Dolması)
Mumbar Dolması
Soğanlı Yahni
2. Çorbalar
Çakıldaklı Tarhana Çorbası
Sakızlı Tarhana Çorbası
Heybeli Çorbası
İşkembe Çorbası
Kelle Paça Çorbası
Balık Çorbası
3. Otlar ve Salatalar

Cibes Salatası
Hardal Salatası
Menengiç Salatası
Deniz Börülcesi Salatası
Karışık Ot Yemeği
Kabak Sıyırma
Sinkonta
Domat Bastı
Zeytinyağlı Enginar
Taze İç Baklalı Enginar
Bergama Çığırtması
Kabak Çiçeği Dolması
Fava
Bazina
Bakla Yahnisi
4. Balıklar ve Deniz Ürünleri
Balık Pilaki
Levrek Buğulama
Çipura Izgara
Barbun Kızartma
Karides Salatası
Ahtapot Güveç
Kalamar Kızartması
5. Hamur İşleri
Kirde Kebabı
Masır
Otlı Kol Böreği
Kıymalı Serpme Börek
Urla Katmeri
6. Tatlılar
Zerde
Dible Tatlısı
Kalbura Basma
Gerdan Tatlısı
Badem Ezmesi
Somata

Kaynak: (Yentürk ve diğerleri, 2018)

İzmir mutfağında süt ürünleri olarak İzmir tulumu, Kopanesti Peyniri, Armola Peyniri, Çamur Peyniri, İzmir Biberli Çökeleği ve Menemen Koyun Yoğurdu öne çıkan yöresel ürünler arasındadır (Yentürk ve diğerleri, 2018)

İzmir'in liman kenti olması ve iş hayatına katılan aktif nüfusun fazla olduğu ilçelerde sokak lezzetleri olarak ifade edilen ayrı bir kültür ortaya çıkmıştır. Bu sokak lezzetlerinin ortaya çıkışı tek başına halk, din veya çeşitli mutfak kültürünün etkileşimi sonucunda oluşmamıştır. İzmir'le özdeşleşen sokak lezzetleri aşağıda tablo 3'de gösterilmektedir;

Tablo 5: İzmir'in Sokak Lezzetleri

Gevrek
Kokoreç
Kelle Söğüş
Midye Dolması
Turşu Suyu
İzmir Lokması
Şammali
Şerbet
Sübye
İzmir'in Sandviçleri
Kömürde Sandviç
Kumru
Boyoz
İzmir'in Çarşı Börekleri
Bohça Börekleri

Kaynak: (Yentürk, 2018).

İzmir'de soğuk ve ferahlatıcı içecek olan şerbetlerde gastronomi değerleri arasında yer almaktadır. İzmir'de şerbetler günlük hayat dışında iftarda, bebeklerin kırk mevlitlerinde, söz ve dini mevlitlerde ikram edilmektedir. İzmir'de sokakta satılan ve en çok tüketilen şerbetlerden biri demir hindi, keçiboynuzu ve sübyedir. Ayrıca çeşitli şerbet dükkanlarında meyvelerden elde edilen şerbetlerinde yaygın tüketimi olmaktadır. Özellikle karadut ve limonata en çok tüketilen meyve şerbetleri arasına girmektedir. Günümüzde eski bilinirliğini kaybetmesine rağmen gelincik, zambak ve mor menekşeden yapılan çiçek şerbetleri de vardır. Bunların dışında koruk şerbeti de limonata ile birlikte hala günümüzde İzmir'de misafirlere ikram edilmektedir (Kipman, 2018).

İzmir'in sahip olduğu zengin mutfak kültürü sayesinde coğrafi işarete sahip ürün sayısı da fazladır. Türk Patent Enstitüsü (2020)' a göre '*Bozdağ Kestane Şekeri, Ödemiş Patatesi, Ege İnciri, Ege Sultani Üzüm, İzmir Şambalisi, İzmir Lokması, Urla Sakız Enginarı, İzmir Kumrusu, İzmir Boyozu, Güney Ege Zeytinyağları, Seferihisar Mandalinası, Kuzey Ege Zeytinyağları*' olmak üzere toplamda 12 tane coğrafi işaretle tescillenmiş yöresel ürün vardır. Ayrıca '*Bergama Tulum Peyniri, Bornava Bamyası, Bornava Misketi Üzüümü, Çavuşdağı Kuru Fasulyesi, Çeşme Kavunu, Gümüldür Mandalinası, İzmir Tulum Peyniri, Kavacık Üzüümü, Ödemiş Çekişte Zeytinyağı, Ödemiş Köftesi, Tire Şiş Köfte, Türk Kahvesi ve Yarımada Hurma Zeytinini*' de coğrafi işaret başvurusu yapılan yöresel ürünler arasında yer alır.

Alanyazın incelendiğinde destinasyonların sahip olduğu gastronomi unsurları yerli ve yabancı turistler için hem çekim unsuru olmakta hem de destinasyonların tanıtımı ve marka değeri oluşmasına katkı sağlamaktadır (Du Rand ve diğerleri, 2003; Aydoğdu ve Duman, 2017). Diğer bir taraftan gastronomi unsurlarının tanıtılmasında ve bu unsurlar hakkında detaylı bilgi verilmesinde turist rehberlerinin de önemli rolü vardır. Bu nedenle destinasyonlarda gastronomi turizminin geliştirilmesinde profesyonel turist rehberlerinin gastronomi hakkında bilgi ve tecrübesi önem kazanmaktadır (İrigüler ve Güler, 2015). Buna bağlı olarak alanyazından elde edilen veriler doğrultusunda araştırmada aşağıda belirtilen araştırma sorusuna yanıt aranmıştır?

AS: İzmir ilinin yerli ve yabancı turistler için çekim unsuru olan gastronomi unsurları nelerdir?

AS: İzmir ilinin sahip olduğu gastronomi unsurları ilin tanıtımında etkili midir?

AS: Gastronomi rehberliği konusunda profesyonel turist rehberlerinin uzmanlaşması gerekli midir?

3. Yöntem

Bu çalışmada nitel araştırma desenlerinden olgu bilim (fenomoloji) deseni kullanılmıştır. Olgu bilim (fenomoloji) deseni '*farkında olduğumuz ancak derinlemesine ve ayrıntılı bir anlayışa sahip olmadığımız olgulara odaklanmaktadır*' (Yıldırım ve Şimşek, 2013). Ayrıca fenomenoloji araştırmaları bireylerin yaşanmış deneyimlerini ve araştırılması planlanan fenomen ile ilgili diğer insanlarla ortak olan deneyimlerine odaklanarak araştırmacıların derinlemesine bilgiye sahip olmalarını sağlamaktadır (Cresswell, 2013). Bu çalışmada da İzmir Rehberler Odasına Kayıtlı turist rehberlerinin görüşleri ve deneyimlerinin keşfedilmesi amaçlandığından olgu bilim deseni kullanılması tercih edilmiştir.

3.1. Araştırmanın Örneklemi

Olgu bilim çalışmalarında olguyu deneyim eden ve bu deneyimi dışa yansıtabilecek bireyler veya gruplar çalışmalara dâhil olmalıdır (Yıldırım ve Şimşek, 2011). Bu bağlamda İzmir'de gastronomi turizminin Turist rehberlerinin bakış açısı ile belirlenmesi amaçlandığından bu çalışmanın örneklem grubunu, İzmir'de turist rehberleri odasına kayıtlı 10 Profesyonel Turist rehberi oluşturmaktadır. Örneklem grubunun turist rehberlerinden oluşturulmasının nedeni turist rehberlerinin İzmir'de gastronomi turları düzenlemesi ve bu turlar sayesinde İzmir'in gastronomi turizmi potansiyeli ve gastronomi rotaları hakkında detaylı bilgiye sahip olduğunun varsayımıdır. Örneklem grubu amaçlı örneklem yöntemlerinden kartopu örneklem yöntemi ile belirlenmiştir. Kartopu örneklem, '*Bu konuda en çok bilgi sahibi kimler olabilir? Bu konuyla ilgili olarak kim veya kimlerle görüşmemi önerirsiniz?*' soruları ile örneklem belirleme süreci başlar (Patton,1987). Bu sorulara verilen yanıtlar sonucunda isimler kartopu gibi büyür ve belli bir süre sonra belirli isimler ön plana çıkar. Aşağıda araştırmaya katılan 10 katılımcı hakkında genel bilgiler Tablo 1'de belirtilmektedir;

Tablo 6: Katılımcıların Demografik Özellikleri

Katılımcı	Cinsiyet	Yaş	Eğitim	Deneyim Yılı
Katılımcı 1	Erkek	65	Lisans	35
Katılımcı 2	Erkek	55	Lisans	40
Katılımcı 3	Erkek	45	Lisans	50
Katılımcı 4	Erkek	50	Lisans	25
Katılımcı 5	Kadın	49	Lisans	35
Katılımcı 6	Kadın	45	Lisans	30
Katılımcı 7	Erkek	55	Lisans	28
Katılımcı 8	Erkek	50	Lisans	20
Katılımcı 9	Erkek	55	Lisans	30
Katılımcı 10	Erkek	55	Lisans	25

Yukarıdaki Tablo 1' göre katılımcıların 8'i erkek, 2'si kadındır. Katılımcıların tümü lisans eğitimi almış ve tur rehberliğinde deneyim yılları 20 ile 40 arasında, yaşları da 45 ile 65 arasında değişim göstermektedir;

3.2. Araştırmanın Veri Toplama Aracı

Fenomolojik araştırmalarda genellikle fenomeni deneyimleyen bireylerin görüşmelerinden yola çıkılarak veriler toplanmaktadır (Cresswell, 2013). Bu çalışmada da veriler yarı yapılandırılmış görüşme tekniği ile toplanmıştır. Bu kapsamda görüşmeler Şubat 2020'de iki turist rehberi ile İzmir Turist Rehberleri odasında diğer sekiz rehberle İzmir merkezde çeşitli kafelerde gerçekleştirilmiştir. Görüşmelere başlamadan önce katılımcılara araştırmanın amacı hakkında kısa bir bilgilendirme yapılmış ve isimlerinin çalışmada açık bir şekilde yer almayacağı garantisi verilmiştir. Bu nedenle katılımcıların isimleri, gizli kalması için çalışmada K1, K2, K3 olarak kodlanmıştır. Ayrıca katılımcılara görüşmelerin ses kayıt cihazı ile kayıt altına alınması için izin istenmiş ve araştırma boyunca tüm görüşmeler ses kayıt cihazı ile kayıt altına alınmıştır. Diğer bir taraftan katılımcılar ile gerçekleştirilen

görüşmelerde sorular görüşme formu aracılığı ile toplanmıştır. Görüşme formunda yer alan sorular ilgili alanyazın (İrigüler ve Emre, 2015; Şahin ve Ünver, 2015; Erdoğan ve Özdemir, 2018; Akay ve Özsöğütçü, 2019) ve alanında uzman iki öğretim üyesi aracılığı ile oluşturulmuştur. Görüşme formunda yer alan sorular iki bölümden oluşmaktadır. Birinci bölüm katılımcıların demografik bilgileri, ikinci bölümde festival turizminin rekabetçiliğini ölçmeye çalışılan sorulardan oluşmaktadır. Aşağıda görüşme formunda yer alan sorulara yer verilmiştir;

1. İzmir'in gastronomi turizminde mevcut potansiyelini nasıl değerlendiriyor sunuz? İzmir'in yerli ve yabancı turistler için çekim unsuru olarak öne çıkan gastronomi unsurları(*yöresel yemek, içecek ve tarım ürünleri, festivaller, müzeler*) nelerdir?
2. İzmir'in coğrafi işarete sahip yöresel ürün ve yemekleri nelerdir? Bu coğrafi işarete sahip yöresel ürün ve yemekler İzmir mutfağının tanıtımını sizce nasıl etkilemektedir?
3. İzmir'in yöresel yemek, içecek ve tarım ürünlerinin daha çok bilinirliğini artırmak ve İzmir mutfağını marka haline getirmek için sizce hangi çalışmalar gerçekleştirilmelidir?
4. İzmir genelinde yer alan işletmelerin menülerinde yöresel yemek ve içeceklere yer verilmekte midir? Veriliyorsa hangi yöresel yemek ve içecekler daha sık yer almaktadır?
5. İzmir'in mutfak kültürü hakkında bilgi seviyenizi nasıl buluyor sunuz? Bu konuda özel eğitimler aldınız mı? Gastronomi rehberi olarak uzmanlaşmanın gerekliliğine inanıyor musunuz? Düzenlenecek bir gastronomi rehberliği uzmanlaşma kursuna katılmayı düşünür müsünüz?
6. İzmir'de gastronomi turu yapıyor musunuz? Yapıyorsanız gastronomi turu kapsamında turistleri nerelere götürüyor ve hangi yöresel yemek ve içeceklerin tadımlarını gerçekleştiriyorsunuz? Turlarınız ne sıklıkla düzenleniyor? Turlara katılan turist profilini bahseder misiniz? Turistlerin İzmir iline ait en çok beğendiği yöresel lezzetler nelerdir?

3.3. Verilerin Analizi

Araştırmada görüşmelerden elde edilen veriler öncelikle bilgisayar ortamına aktararak metin formatına dönüştürülmüştür. Metin formatına dönüştürülen veriler, içerik analizine tabi tutulmuştur. İçerik analizi katılımcılardan elde edilen verilerin indirgenerek temel bileşenlerine ayrılma sürecini kapsar (Patton, 2002). Ayrıca içerik analizi sürecinde Miles Huberman (1994) ifade ettiği gibi iki katılımcı tarafından veriler bağımsız olarak kodlanmıştır. Daha sonra kodlar bir araya getirilerek farklılıklar belirlenmiş ve kodlar üzerinde tartışmalar yürütülerek farklılıklar giderilmiştir. Kodlar birleştirilerek aşağıdaki temalar oluşturulmuştur.

Tema 1: İzmir'in Gastronomi Unsurları

Tema 2: İzmir'in Coğrafi İşarete Sahip Yöresel Ürün ve Yemekleri

Tema 3: İzmir Mutfağının Tanıtımı

Tema 4: Turist Rehberlerinin Gastronomi Uzmanlığı

Tema 5: İzmir Gastronomi Turları

3.4. Geçerlilik ve Güvenirlilik

Çalışmanın geçerlilik ve güvenirliliğinin sağlanması kapsamında Guba (1981) tarafından “credibility (inandırıcılık)”, “transferability (aktarılabilirlik)”, “dependability (tutarlılık)” ve “confirmability (doğrulanabilirlik)” başlıklarını içeren güvenirlilik ve geçerlilik modeli takip edilmiştir. Bu kapsamda öncelikle çalışmada inandırıcılığı artırmak için araştırmanın kavramsal çerçevesi oluşturulmuş ve katılımcılardan elde edilen veriler tekrar onlara sunularak verilerin doğruluğu teyit edilmiştir. Aktarılabilirlik ölçütünün sağlanması için araştırma yönteminde katılımcı sayısı, veri toplama yöntemi, veri toplama zamanı, tutarlılık ölçütü için de çalışmanın tasarımı detaylı olarak anlatılmıştır. Son olarak verilerin

doğrulanabilirliğini artırmak için çalışmanın sınırlılıkları ve bu sınırlılıklardan dolayı bulguların genellenmeden ortaya konmasına dikkat edilmiştir.

4. Bulgular

Tema 1: İzmir'in Gastronomi Değerleri

Katılımcılara İzmir'de yerli ve yabancı turistler için çekim unsuru olan gastronomi değerlerinin neler olduğuna yönelik yöneltilen sorunun analiz edilmesi sonucunda İzmir'de gastronomi unsuru adlı ana tema ve bu ana tema altında 'zeytinyağlılar ve otlar', 'sokak lezzetleri', 'çorba', 'et yemekleri', 'balık ve deniz et ürünleri', 'göç ve sefarad mutfağı', 'kemeraltı esnaf lokanta tatlıları', 'tatlılar', 'şerbetler', 'içecekler', 'müzeler' ve 'festivaller' olmak üzere 12 alt tema belirlenmiş ve tablo 2'de özetlenmiştir.

Katılımcılar İzmir'in tarih boyunca Rumlar, Türkler, Levanterler, Sefaratlar, Makedonlar, Boşnaklar ve Arnavutlar olmak üzere çok farklı medeniyete ev sahipliği yaptığından dolayı zengin mutfak kültürüne sahip olduğunu vurgulamaktadırlar. Bu zengin mutfak kültürü içerisinde ön plana zeytinyağlılar, otlar, sokak lezzetleri ve balık ve deniz ürünleri ön plana çıkmaktadır. Konu ilgili K3 ve K5 numaralı katılımcının görüşleri şu şekildedir;

'Ege mutfağı denince ilk akla zeytinyağı ve ot gelir. Ayrıca Giritlilerin meşhur lafı vardır keçinin yediği her ot yenir. İzmir mutfağında da bazı otlar çiğ, bazıları kavurulur bazıları salatası yapılır. Ebegümece, Deniz börülcesi, Şevketi Bostan ve Isırgan otu İzmir mutfağında önemlidir. Ayrıca hem evlerde hem de zeytinyağlı yemek çıkaran lokantalarda zeytinyağlı enginar, kabak çiçeği dolması ve sinkonta da meşhur zeytinyağlı lezzetler arasında yer almaktadır'.

'Boyoz ve Kumru İzmir'le özdeşleşmiş ve sembol haline gelen sokak lezzetleri arasında yer alır. Ayrıca Kemer altında olmak üzere çok sayıda yerde birbirinden lezzetli sığış ve kokoreççilerde vardır. Kordon boyunca, Urla, Seferihisar, Çeşme ve Karaburunda bulunan deniz restoran menülerinde birbirinden lezzetli balık ve deniz ürünleri menülerde yer alır'.

Katılımcılar, zeytinyağlı ve otlardan sonra ege mutfağında özellikle Bergama, Tire, Ödemiş gibi denizden uzak daha kırsal kesimlerde et yemekleri ve çorbalarında önemli gastronomi değerleri arasında yer aldığına dikkat çeker. Yine Kemeraltı esnaf lokantalarında hem zeytinyağlı hem et yemekleri olmak üzere çeşitli lezzetlerin sunumları yapılmaktadır. Yemekler dışında İzmir'de öne çıkan tatlılar arasında badem, ceviz ve antepfıstığı vb ürünlerden yapılan ezmeler, özellikle eski zamanlarda düğün, nişan ve sünnet törenlerinde ikram edilen zerde, Tire'de yapılan Karadutlu lor tatlısı da yer alır. Urla'da yetişen üzümlerden yapılan Urla ve Foça şarapları ve bunlar dışında artık unutulmaya yüz tutan ve sadece Kemeraltında ve Tire ilçesinde kavun çekirdeği ve su ile hazırlanan Sübye şerbetinin de İzmir'e özgü yöresel lezzetler arasında yer aldığına K10 şu şekilde vurgu yapar;

'Sübye şerbeti, unutulmaya yüz tutan yöresel değerlerimiz arasında yer alır. Özellikle yaz aylarında insanın içini ferahlatır. Sübye şerbetinin tanıtılması gerektir. Kemeraltı tur rotalarında turistlere bu sübyenin tanınırlığını artırılması için ilk zamanlarda ücretsiz tanıtımlarının yapılması gerekir'(K10)

Destinasyonların sahip olduğu yöresel ürün ve yemekleri konu alan festivaller, yörenin mutfak mirasının korunması ve gelecek kuşaklara aktarılmasını sağlamaktadır (Çetin, Demirel ve Çetin, 2019). Bundan dolayı son yıllarda yiyecek ve içecek temalı festivaller destinasyonların önemli gastronomi unsurları arasında yer alır. İzmir'de özellikle Alaçatı Ot

Festivali, Urla Enginar Festivali ve Seferihisar Mandalina festivallerinin son yıllarda katılımcı sayısı artan önemli gastronomi etkinlikleri arasında yer aldığı belirtilmiştir. Diğer bir yandan Urla'da 2017 yılında açılan Köstem Zeytinyağı Müzesi de hem Urla hem de İzmir'in gastronomi turizminin önemli çekiciliği olduğu ve son dönemlerde zeytinyağı turlarında turist rehberlerinin önemli durak merkezi haline geldiği belirtilmiştir. Konu ile ilgili aşağıda K3 numaralı katılımcı şu şekilde görüş belirtmiştir;

'Son yıllarda zeytinyağına karşı bilinç daha fazla artmıştır. Bilincin artması zeytinyağı tadım turlarına da ilgiyi artırmıştır. Bundan dolayı da Urla'da açılan Köstem Zeytinyağı Müzesine zeytinyağı tadım turları düzenlenmektedir. Bu müze İzmir'e gastronomi turizminde kazandırılan en önemli değerdir. Müze'de özellikle Anadolu topraklarında eski çağlardan beri zeytinyağının nasıl elde edildiğini ziyaretçilere gösteren 12 fabrika bulunur ve tur gruplarının çok ilgisini çeker' (K3).

Katılımcıların geneli İzmir' mutfağına özgü yöresel zeytinyağlılar, otlar, çorbalar, ve şerbetlerin il genelinde sınırlı sayıda restoran ve otel mutfağı menülerinde yer aldığını belirtmişlerdir. Özellikle İzmir'de kemeraltında bulunan esnaf lokantaları ve bu bölgede yer alan ev yemeklerine ağırlık veren restoranların menülerinde genellikle yer almaktadır. İzmir'de Yahudi mutfağına özgü yemeklerin ve içeceklerin yer aldığı bir restoranın eksikliğinin de gastronomi turizmi için kayıp olduğuna dikkat çekilmektedir.

Tablo 7: İzmir'in Gastronomi Unsurları

Ana Tema	Alt Tema	Kodlar	Sıklık	%
İzmir'in Gastronomi Unsurları	Zeytinyağlılar ve Otlar	Ebegümece	8	2,98
		Arap Saçı	7	2,61
		Deniz Börülcesi	6	2,07
		Şevket-i Bostan	5	1,73
		Isırgan Otu	5	1,73
		Gelincik Otu	4	1,49
		Cibes Salatası	5	1,86
		KabakÇiçeğiDolması	4	1,49
		Sinkonta	3	1,11
		Bakla Köftesi	3	1,11
		Zeytinyağlı Enginar	3	1,11
		Zeytinyağlı Bakla	3	1,11
		Bergama Çığırması	2	0,74
		Enginar Dolması	2	0,74
		ZeytinyağlıPazıSarması	2	0,74
	Sokak Lezzetleri	Boyoz	9	3,35
		Kumru	8	2,98
		Kokoreç	8	2,98
		Söğüş	7	2,61
		Midye	5	1,86
	Çorba	Tarhana Çorbası	6	2,23
		İşkembe Çorbası	5	1,86
		Kelle Paça Çorbası	4	1,49
	Et Yemekleri	İzmir Köfte	8	2,98
		Tire Köfte	7	2,61
		Keşkek	6	2,23
		Ekmek Dolması	5	1,86
		Etli Topalak	5	1,86
		Soğanlı Yahni	4	1,49
		Büryan Pilavi	4	1,38
	Balık ve Deniz Ürünleri	Levrek Buğulama	5	1,86
		Çipura Izgara	5	1,86
		Karides Salatası	4	1,49

	Ahtapot Güveç	4	1,49
	Kalamar Kızartması	3	1,11
	Balıkli Pilav	3	1,11
Göç ve Seferad Mutfağı		6	2,23
Kemeraltı Esnaf Lokanta Tatlıları		6	2,09
Tatlılar	Zerde	8	2,98
	Dible Tatlısı	7	2,61
	Ezmeler	7	2,61
	Gerdan Tatlısı	6	2,23
	Karadutlu Lor Tatlısı	5	1,86
Şerbetler	Sübye	6	2,09
	Somota	5	1,86
	Koruk Şerbeti	4	1,49
	Demirhindi şarabı	4	1,49
İçecekler	Şarap	6	2,23
Festivaller	Urla Enginar Festivali	7	2,61
	Alaçatı Ot Festivali	6	2,23
	Seferihisar Mandalina Festivali	5	1,86
Müzeler	Köstem Zeytinyağı Müzesi	3	1,11
	Toplam	268	100

Tema 2: İzmir'in Coğrafi İşarete Sahip Yöresel Ürün ve Yemekleri

Katılımcılar, son zamanlarda İzmir'le özdeşleşen yöresel ürünlerin coğrafi işaret almasından dolayı bu ürünlerin marka haline gelerek daha çok tanınırlığının arttığına vurgu yapmaktadırlar. İzmir Kumru, Boyoz, Şambalı, Bozdağ Kestane Şekeri, Seferihisar Mandalinası, Ege İnciri, Bergama Kozak Çam Fıstığı vb ürünlerin bu coğrafi işarete sahip yöresel ürünler arasında yer aldığına dikkat çekilmiştir. Ayrıca coğrafi işaret sayesinde İzmir'in yöresel ürünlerinin korunmasının sağlandığı ve bu sayede de yerel üreticilerinde ekonomik olarak daha çok gelir elde ettiğini belirten K7 konu ile ilgili şu şekilde görüş bildirir;

'Turlarımda turistler hemen yemek molalarında nerede İzmir kumrusu, Boyozu ve İzmir Lokması yiyebileceklerini sorarlar. Yine İzmir'e gelmişken evlerine zeytinyağı satın alarak götürmek isterler. Coğrafi işaretler İzmir'in ürünlerinin turistler gözünde marka haline getiriyor. Bu sayede bu ürünlerin satışlarını yapan yerel üreticiler ve restoranlarda para kazanır' (K7)

K6 numaralı katılımcı İzmir'in zengin mutfak kültürü göz önüne alındığında daha çok coğrafi işarete sahip ürünü olması gerektiğini belirtmiştir. Bu kapsamda Bergama Tulum Peyniri, Bornova Bamyası, Bornova Misket Üzümü, Çeşme Kavunu ve Gümüldür Mandalinasının da coğrafi işaret başvurusu yapılan yöresel ürünler arasında olduğu ifade edilmiştir.

Tablo 8: İzmir'in Coğrafi İşarete Sahip Yöresel Ürün ve Yemekleri

Ana Tema	Alt Tema	Sıklık	%
Coğrafi İşarete Sahip Yöresel Ürün ve Yemekler	Bozdağ Kestane Şekeri	8	9,63
	İzmir Boyozu	9	10,84
	İzmir Kumrusu	9	10,84
	İzmir Lokması	8	9,63
	İzmir Şambalısı	7	8,43
	Kuzey Ege Zeytinyağları	6	7,22
	Bergama Kozak Çam Fıstığı	6	7,22
	Ege İnciri	6	7,22
	Ege Sultani Üzüm	6	7,22
	Güney Ege Zeytinyağları	5	6,02

Ödemiş Patatesi	5	6,02
Seferihisar Mandalinası	4	4,81
Urla Sakız Enginarı	4	4,81
Toplam	83	100

Tema 3: İzmir Mutfağının Tanıtımı

Anadolu mutfakları arasında çeşit ve lezzet bakımından zengin olan İzmir mutfağının tanıtılması için yöresel ürün temalı festivallerin gerçekleştirilmesi, İzmir mutfağının öne çıkan yöresel lezzetlerinin yapımının ve tarihi mutfak araçlarının sergilendiği mutfak müzeleri ve İzmir'in yöresel yemeklerinin gün yüzüne çıkarılması için ünlü şeflerin de katılacağı yöresel yemek yarışmalarının düzenlenmesi en sık ifade edilen tanıtım çalışmaları arasında yer almaktadır. Konu ile ilgili K4 ve K6 numaralı katılımcının görüşleri şu şekildedir;

‘İzmir’in çok sayıda ilçesi kendine has yöresel ürün ve yemeklere sahiptir. Bunların tanıtılması için kamu ve özel sektörün desteği ile düzenlenecek yöresel festivallere ihtiyaç vardır. Çünkü festivallerde hem ürün tanıtımı yapılır hem de eğlence aktivilerine katılır. Bu sayede tur gruplarının festivaller ilgisini çeker. Örneğin Alaçatı Ot festivali sayesinde birçok yerli turist turlar ile Alaçatıya getirilmektedir. Alaçatı otlarının festival sayesinde bilinirliği artmıştır. Bu nedenle İzmir’de bulunan festival sayısı daha çok arttırılmalıdır’ (K4)

‘İzmir’in Urla ilçesinde yer alan Zeytinyağı müzesi dışında İzmir’de mutfak müzesi yoktur. Bu müzelerin sayısının artırılması gerekmektedir. Çünkü müzeler turistlerin ilgisini çekiyor. Urla’da şarap müzesi, Bergama’da veya Tire’de peynir müzesi ve İzmir’in merkezin de İzmir mutfağını temsil edecek bir genel mutfak müzesi açılabilir. Bu müzelerin açılması için sadece devlet ve belediyelerden kaynak beklenmemeli ve sponsor bulunarak derneklerle de iş birliği sayesinde bir an önce mutfak müzelerinin açılması hayata geçirilmelidir’ (K6)

İzmir mutfağının tanıtılması için yurt içi ve yurt dışı fuarlarına katılarak yöresel ürünlerin tadımlarının yapılması, belediye ve sivil toplum kuruluşlarının facebook, instagram ve twitter sayfalarından ürün tanıtımlarının gerçekleştirilmesi, gastronomi tur rotalarının oluşturulması ve İzmir’e özgü sembol haline gelebilecek ürünlerin coğrafi işaretle tanıtımlarının gerçekleştirilmesi gerektiğine vurgu yapılmıştır. Aşağıda konu ile ilgili bazı katılımcı yorumları şu şekildedir;

‘Fuarlara çok sayıda katılımcı ve turizm profesyoneli katılmaktadır. Bundan dolayı dünyada ve Türkiye’de gerçekleştirilen fuarlara İzmir mutfağı standı açılmalıdır. Yine Belediyenin internet ve sosyal medya hesaplarından yöresel yemeklerin yapıları ve görsellerinin tanıtımları yapılmalıdır’ (K5)

‘Seyahat acentaları gastronomi tur rotaları oluşturmaktadır. Bu tur rotalarında yöresel yemek ve lezzetlerin tadımları yapılmalıdır. Kemeraltı ve Urla bağ yolu rotaları vardır ama Tire, Sığacık, Kemalpaşa, Bergama vb ilçelerde gastronomi rotaları oluşturulabilir’.(K7).

Tablo 9: İzmir Mutfağının Tanıtımı Çalışmalar

Ana Tema	Alt Tema	Sıklık	%
İzmir Mutfağı Tanıtımına Yönelik Gerçekleştirilen Çalışmalar	Festivaller	8	19,51
	Mutfak Müzesi	7	17,07
	Yemek Yarışmaları	6	14,63
	Fuarlara Katılım	5	12,19
	Tur Rotaları Oluşturulmalı	5	12,19
	Sosyal Medya Tanıtımları	5	12,19
	Coğrafi İşaret Alınması	5	12,19
	Toplam	41	100

Tema 4: Turist Rehberlerinin Gastronomi Uzmanlığı

Katılımcıların hepsi turist rehberlerinin gastronomi turlarında başarılı olması ve turlara daha çok turist çekilmesi için rehberlerin gastronomi alanında uzmanlığı olması gerektiğini vurgulamışlardır. Çünkü rehberlerin herhangi bir alanda uzmanlaşmaları sayesinde turistlerin gastronomi turlarında turist rehberlerine yönelttiği soruların hızlı ve doğru bir şekilde yanıtlanması sağlanır. Bu sayede turların hizmet kalitesi ve turist memnuniyeti artmaktadır. Ayrıca gastronomi uzmanlığına sahip turist rehberlerinin destinasyonların yemek kültürlerini daha yakından tanıma şansına sahip olduğunu ifade eden katılımcı 2 görüşlerini şu şekilde belirtmiştir;

‘Turist rehberleri nasıl antik çağlar, arkeoloji, Hristiyanlık, şarap, halıcılık, fotoğraf ve kuş gözlemciliği alanlarında uzmanlığa sahip oluyorsa gastronomi alanında da uzmanlığa sahip olması gerekmektedir. Çünkü gastronomi alanında uzmanlığa sahip olan turist rehberleri bölgelerin mutfak kültürünü ve lezzetleri hakkında detaylı bilgiye sahip olurlar. Bu bilgi sayesinde tur gruplarını yörenin mutfak kültürü hakkında detaylı bilgi verirler, yöresel lezzetlerin tanıtımlarını yaptırırlar ve bu sayede yörenin mutfak kültürünün turistlere tanıtılmasını da sağlarlar’ (K2).

Katılımcılardan K7’de turist rehberlerine gastronomi uzmanlık eğitimlerinin rehberlik odası ve TUREB iş birliği ile düzenlenmesi gerektiğini belirtmiş ama turist rehberlerinin eğitim ücretleri yüksek olduğundan düzenlenecek gastronomi uzmanlık eğitimlerine fazla talep olmayacağı yönünde görüş bildirmiştir. Ayrıca turist rehberlerinin gastronomi alanında uzmanlaşması için gastronomi turizminden gelir sağlamaları gerektiğinin altını çizen K5 konu ile ilgili şu görüşü bildirmiştir;

‘Turist rehberlerinin herhangi bir dalda kendi uzmanlıklarına yatırım yapmaları için önce o uzmanlık dalı ile ilgili tur talebi yaratılması gerektiğini düşünüyorum. Tabi ki her şey para kazanmak değildir ama rehberin hayatını idam edebilmesi için tura çıkması ve para kazanması gerekmektedir. Gastronomi konusunda tabi ki rehberin uzmanlaşması öncelikle kendi kişisel gelişimi içinde önemlidir ama o destinasyonda gastronomi turlarına ilgi yoksa uzmanlığında rehber için fazla önemli olmadığını düşünüyorum’.

Tablo 10: Turist Rehberlerinin Gastronomi Uzmanlığı

Ana Tema	Alt Tema	Sıklık	%
Turist Rehberlerinin Gastronomi Uzmanlığına Bakış Açılarına	Gerekli	10	100
	Toplam	10	100

Tema 5: İzmir Gastronomi Turları

Katılımcılar, İzmir’de son yıllarda Kemeraltı lezzet turu ve Urla Şarap turlarının ilgi görmeye başladığını vurgulamışlardır. Özellikle Kemeraltı lezzet turlarında esnaf lokantalarında yöresel lezzetlerin, sokak lezzetleri, Makedon mutfağı, ezme ve şerbetleri tur gruplarına tadımlarını yaptırdıklarını belirtmişlerdir. Aynı zamanda bu turların 8 ile 10 kişiden oluştuğunu ve kemeraltında bulunan tarihi cami, otel, sinagog ve han gibi kültürel değerlere de ziyaretler gerçekleştirilerek gastronomi turlarının kültür turu ile birleştirmeye özen gösterdiklerini belirtmişlerdir. Kemeraltı dışında Urla’da bulunan çok sayıda şarap işletmesi ve bağlarına yönelik Urla şarap turu düzenlenmektedir. Bu Urla şarap turlarında rehberler, turistlere şarap tadımları yaptırdıklarını, bağlardan üzüm toplattıklarını ve üzümlerin nasıl şaraba dönüştüğünü ve saklama alanlarını gösterdiklerini belirtmişlerdir.

Aşağıda bazı katılımcıların görüşleri konuyu desteklemektedir;

‘Kemeraltı turlarını son üç dört yıldır tanınmaya başladı. Tabi ki bunda belediye ve Tarkem’in(Tarihi Kemeraltı İnşaat Yatırım Ticaret A.Ş) rolü büyüktür. Onların yaptığı çalışmalar sayesinde kemeraltı eski tarihine kavuşmaktadır. Tarkem sayesinde rehberler eşliğinde kemeraltı turları düzenlenmektedir. Bu turlarda hem kemeraltının gastronomi hem kültürel değerlerini tanıtımı yapılmaktadır. Tarkem’in turlarında gastronomi değerlerin tadımlarını gerçekleştiremezsekte katılanlara sözlü anlatıyoruz. Onun dışında acentalara ve küçük gruplar ile özel yapılan kemeraltı turlarında börek, söğüş, ezme, esnaf lokantalarında zeytinyağı ve otların tadımları ve kültürel yapılara ziyaretler gerçekleştiriyoruz’ (K8)

‘5 ile 10 kişi arasında değişen küçük gruplar ile Urla şarap turu gerçekleştiriyorum. Bu tur kapsamında Urla ‘da bulunan şarap işletmelerini ziyaret ediyoruz. Buralarda şarap tadımları gerçekleştiriyor ve şarap üretim yerlerini yerli ve yabancı turist gruplarına gösteriyoruz’ (K9)

Tablo 11: İzmir’de Gerçekleştirilen Gastronomi Turları

Ana Tema	Alt Tema	Sıklık	%
Gastronomi Turları	Kemeraltı Turu	8	36,36
	Urla Şarap Turu	7	31,81
	Urla Zeytinyağı Turu	7	31,81
	Toplam	22	

5. Sonuç ve Tartışma

Günümüzde yöresel yemek ve içecekler, destinasyon çekim unsuru olarak görülmekte, turistlerin seyahat motivasyonları arasında yer almakta, destinasyonlara ekonomik fayda sağlamakta, destinasyon imajını güçlendirmekte ve destinasyona özgü bir kimlik oluşturulmasına da katkı sağladığından gastronomi turizmi diğer turizm türleri arasında yükselen bir trend olmaya başlamıştır (Shenoy, 2005; Du Rand ve Heath, 2006; Kivele ve Crofts, 2006; Şahin ve Ünver, 2005; Gökdeniz ve diğerleri, 2017; Aydoğdu ve Duman, 2017). Ayrıca zengin yöresel yemek ve içeceklere sahip olan destinasyonların bu unsurları tanıtım aracı olarak kullanması rekabet gücünü de arttırmaktadır (Çalışkan, 2013).

İzmir, tarih boyunca Rum, Seferad, Levanten, Arnavut, Makedon, Boşnak gibi çok çeşitli milletlere ev sahipliği yaptığından zengin bir mutfak kültürü oluşmuştur (İzmir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2020). İlin sahip olduğu bu zengin mutfak kültürünün tanıtım aracı olarak kullanılması İzmir’i rakip destinasyonlara kıyasla rekabet gücünü artırmasının yanı sıra il

ekonomisine de katkı sağlamaktadır. Tüm bu bilgiler ışığında bu çalışmada İzmir'in gastronomi turizmi potansiyeli turist rehberleri bakış açıları doğrultusunda ortaya konması amaçlanmıştır. Bu çalışmada İzmir'de gastronomi turizmi potansiyeli ortaya konması ve gastronomi turizminin geliştirilmesi için önerilere yer verilmesi turizm sektörü temsilcilerinin ilde gastronomi turizmi geliştirilmesine yönelik politikalarına yol gösterici olacaktır. Ayrıca ilgili alanyazında sınırlı sayıda (Erdoğan ve Özdemir, 2018; Susup, 2018; İrigüler, 2019) çalışma gerçekleştirildiğinden mevcut literatüre de katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

İzmir mutfağının farklı kültürlerin etkisi ile zengin gastronomi unsurlarına sahip olduğu belirlenmiştir. Bu gastronomi unsurları şunlardır; *'zeytinyağlılar ve otlar'*, *'sokak lezzetleri'*, *'çorba'*, *'et yemekleri'*, *'balık ve deniz et ürünleri'*, *'göç ve sefarad mutfağı'*, *'kemeraltı esnaf lokanta tatlıları'*, *'tatlılar'*, *'şerbetler'*, *'içecekler'*, *'müzeler'* ve *'festivaller'* dir. Bu bulgu İzmir'in gastronomi turizmi potansiyeli özelinde daha önce yapılan çalışmaların (Susup, 2018; Erdoğan ve Özdemir, 2018) bulgularıyla benzerlik göstermektedir. Alanyazında gerçekleştirilen çalışmalar incelendiğinde destinasyonların sahip olduğu yiyecekler, turistlerin destinasyon seçimleri ve memnuniyetleri üzerinde kilit rol oynamaktadır (Rimington ve Yüksel, 1998; Kivela ve Crotts, 2006; Tikkanen, 2007; Henderson, 2009; Sanchez-Cañizares ve López-Guzmán, 2012). Bundan dolayı İzmir'in önemli gastronomi unsurlarının yurt içi ve yurt dışında gerekli tanıtımları sağlanarak yerli ve yabancı turistler için temel çekim unsuru olması sağlanmalıdır.

Destinasyonlar, coğrafi işarete sahip yöresel ürünleri tanıtım aracı olarak kullanarak gastronomi turizmi kapsamında yerli ve yabancı turistleri çekebilir. Çünkü turistler, coğrafi işaret sahip yöresel ürün ve yemekleri deneyimlemek için destinasyonlara seyahatler gerçekleştirmektedirler (Durlu- Özyaka, Sünnetçioğlu ve Can; Hazarhun ve Tepeci, 2018). Bundan dolayı İzmir ilinde de gastronomi turizminin geliştirilmesinde coğrafi işarete sahip yöresel ürünler önemli rol oynayabilir. Bu çalışmada Bozdağ Kestane Şekeri, İzmir Boyozu, İzmir Kumrusu, İzmir Lokması, İzmir Şambalisi, Kuzey Ege Zeytinyağları, Bergama Kozak Çam Fıstığı, Ege İnciri, Ege Sultani Üzüm, Güney Ege Zeytinyağları, Ödemiş Patatesi, Seferihisar Mandalinası ve Urla Sakız Enginarı olmak üzere 13 tane yöresel ürünün coğrafi işarete sahip olduğu belirlenmiştir. Bu coğrafi işarete sahip yöresel ürünlerin İzmir'in tanınırlığını arttırdığı vurgulanmıştır. Bu nedenle İzmir'le özdeşleşen yöresel ürün ve yemeklerin coğrafi işarete sahip olması için Türk Patent ve Marka Kurumuna daha çok sayıda başvuru yapılmalıdır.

İzmir mutfağının tanıtımında belli başlı ürünlere yer verilmekte ve diğer gastronomi değerleri tanıtımın da fazla ön plana çıkmamaktadır. Bu nedenle İzmir'de gastronomi turizminin önemli sorunları arasında tanıtım eksikliğinin yer aldığı vurgulanmaktadır (Susup, 2018). İzmir mutfağının gastronomi turizmi kapsamında çekim unsuru olması için tanıtım faaliyetlerine önem verilmesi gerekmektedir. Bu kapsamda araştırmada İzmir mutfağının ulusal ve uluslararası düzeyde daha çok tanınırlığının artması için yöresel lezzetlerin yapımının ve tarihi mutfak araçlarının sergilendiği mutfak müzeleri açılması, yöresel yemek yarışmaları düzenlenmesi, gıda temalı festivaller düzenlenmesi, ulusal ve uluslararası fuarlara katılım sağlanması, gastronomi tur rotaları oluşturulması, facebook, instagram gibi sosyal medya tanıtımları gerçekleştirilmesi ve yöresel ürün ve yemeklerin coğrafi işaret başvurularının yapılması gerektiği belirlenmiştir. Erdoğan ve Özdemir (2018)'de İzmir'in zengin mutfak kültürünü yansıtacak ve gelecek nesillere aktarılmasını sağlayacak mutfak müzelerinin açılması gerektiğini belirtmiştir. Başoda ve diğerleri (2018); Deveci, Türkmen ve Avcıkurt, (2013)'e göre destinasyonlar sahip oldukları gastronomi unsurlarını tanıtmak için gastronomi turlarına önem vermelidirler. Bu bağlamda bu çalışmanın sonuçları alanyazınla benzerlik göstermektedir.

Araştırmanın bir diğer sonucu da turist rehberlerinin gastronomi turlarında başarılı olması ve turlara daha çok turist çekilmesi için rehberlerin gastronomi alanında uzmanlığının olması gerektiğidir. Akay ve Özöğütçü (2019) 'a göre turist rehberlerinin gastronomi turizmi konusunda uzmanlığının olması gerektiğini belirtmişlerdir. Turist rehberlerinin gastronomi uzmanı olması için çalıştıkları bölgelerin yöresel mutfağına ve uygulamalarına hâkim olması ve mutfak kültürü hakkında bilgileri turistlere detaylı bir şekilde aktarması gerekmektedir. Gastronomi uzmanlığına sahip turist rehberleri, turlarında yöresel yiyecek ve ürünleri tadım yaptırma, yöresel yemeklerin uygulamalarını turist grubuna gösterme, festival ve etkinliklere katılım sağlama ve yiyecek ve içecek ile ilgili özel alanları gezdirme görevlerini yapmaktadır (Başoda ve diğerleri, 2018). Ayrıca günümüzde turistlerin her konuda daha bilinçli olduğu göz önüne alındığında turistlerin memnuniyetlerinin sağlanması için gastro rehberler yetiştirilmelidir (Akay ve Özöğütçü, 2019). Bu kapsamda İzmir Rehberler Odası, Turist Rehberler Birliği (TUREB) ve İzmir ilinde bulunan üniversitelerin gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinde görev yapan öğretim üyeleri ile iş birliği yaparak İzmir Rehberler odasına kayıtlı turist rehberlerine İzmir mutfağı ve tarihi hakkında kapsamlı eğitim programları düzenlemelidirler. Bu eğitimleri tamamlayan turist rehberlerine de gastronomi uzmanlığı sertifikası verilmelidir.

İzmir ilinde kemeraltı lezzet turu, Urla şarap turu ve Urla zeytinyağı turları düzenlenmektedir. Fakat İzmir ilinin zengin mutfağı göz önüne alındığında gastronomi turizmi kapsamında gerçekleşen turların yetersiz olduğu görülmektedir (Susup, 2018). İzmir'de gastronomi turizminin geliştirilmesi için gastronomi turlarının sayısının artırılması gerekmektedir. Çünkü gastronomi turları, destinasyonların mutfak kültürlerinin gelecek nesillere aktarılması ve yöresel yiyecek ve içeceklerin tanıtılmasına katkı sağlamaktadır (Kızılırmak, Ofluoğlu ve Şişik, 2016).

İzmir'de gastronomi turizminin geliştirilmesine yönelik sektör temsilcilerine aşağıdaki öneriler sunulabilir;

- İzmir'de gastronomi turizminin geliştirilmesi için yerel yönetim, kamu, özel sektör ve sivil toplum kuruluşlarının ortaklaşa çalışmaları ile İzmir mutfağının tanıtılmasına yönelik projeler hazırlanmalıdır.
- İzmir'de mevcut bulunan bağ yolu, zeytin ve kemeraltı tur rotalarına ilave İzmir'in yöresel mutfağında önemli olan peynir, köfte, balık vb ürünlerle tur rotaları oluşturulabilir. Bu sayede İzmir mutfağının daha geniş kitleler tarafından tanıtımları gerçekleştirilir.
- İzmir'de bulunan seyahat acenteleri İzmir ilinde yerli ve yabancı turistlere yönelik çeşitli gastronomi turları düzenleyebilir. Bu gastronomi turları kapsamında yöresel yemek sunumu yapan restoranlara ziyaret, festivallere, yöresel yemek kurslarına, zeytinyağı ve şarap tadım etkinliklerine katılım, müze ve gıda üretim tesisleri ziyaretleri gibi çeşitli aktivite ve etkinlikleri içerebilir.
- Yurt içinde ve yurt dışında çeşitli turizm fuarlarına katılım sağlanarak İzmir mutfağının tanıtımı sağlanmalıdır. Ayrıca İzmir de bulunan restoranlara ünlü Michelin yıldızlı aşçılar veya ünlü blog yazarları davet edilerek çeşitli yemek atölyeleri gerçekleştirilmelidir.
- Yurt dışından yabancı turistlerinde İzmir'e gastronomi turizmi kapsamında çekilmesini sağlamak için tur operatörlerine yönelik yöresel mutfağı tanıtıcı geziler düzenlenmelidir.
- Ulusal ve uluslararası düzeyde daha çok sayıda yiyecek temalı festivaller düzenlenmelidir.

- İzmir mutfağına ait yöresel yemeklerin unutulmamasını ve gelecek kuşaklara aktarılmasını sağlamak için tecrübeli şefler ile yeni mesleğe başlayan şeflerin restoranlarda bir araya getirilmesi sağlanmalıdır.
- İzmir’de bulunan restoranların menülerinde daha çok yöresel yemek ve içecekler yer verilmelidir.
- İzmir ilindeki kokartlı rehberlerin turlarına katılan yerli ve yabancı turistlerin yöre özgü yöresel yiyecek ve içecekleri deneyimlemeleri için çeşitli organizasyonlar düzenlemeli ve tur programlarının yemek molalarında yerel restoranları tercih etmeleri sağlanmalıdır.
- İzmir iline ait yöresel yemeklerin standart reçeteleri ortaya çıkarılmalıdır. Standart reçete sayesinde yöresel yemeklerin içinde yer alan malzemeler ve pişirme yöntemleri kayıt altına alınarak yöresel yemeklerin gelecek nesillere aktarımı gerçekleştirilebilir.
- İzmir iline ait yöresel yemek ve içeceklerin bilinirliğinin artırılması için yöresel yiyecek ve içeceklerin coğrafi işaret tescilli yapılmalıdır.
- İzmir’de ünlü şeflerin katılımı ile yöresel yemek yarışmaları düzenlenmeli ve bu yemek yarışmalarında dereceye girenlere çeşitli ödüller verilerek yöresel yemek yarışmasına katılımın özendirilmesi sağlanmalıdır.

Bu çalışmanın bazı sınırlılıkları bulunmaktadır. Çalışma İzmir’de rehberler odasına kayıtlı 10 turist rehberi ile gerçekleştirilmiştir. Bundan sonraki çalışmalarda nicel yöntemler kullanılarak daha çok sayıda turist rehberi örneklem grubuna dâhil edilebilir ve İzmir mutfağının lezzet haritası ortaya çıkarılabilir. İzmir’de restoranlarda çalışan mutfak şefleri ile de görüşmeler gerçekleştirilerek ilin gastronomi turizmi potansiyeli daha zengin bir şekilde ortaya konması sağlanabilir.

Kaynakça

- Aydoğdu, A. ve Duman, S.(2017). Destinasyon Çekicilik Unsuru Olarak Gastronomi Turizmi: Kastamonu Örneği. *Turar Turizm ve Araştırma Dergisi*.6(1):4-23.
- Aksoy, M. ve Sezgi, G.(2015). Gastronomi Turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi Gastronomik Unsurları. *Journal of Gastronomy Studies*, 3(3), 79–89.
- Atilla, A. N.(2018). İzmir Mutfağında Deniz Ürünleri. İçinde İzmir’in Lezzet Öyküleri. E. Akçiçek, N. Çevik, M.Duranlı, P.D.Fedakar, S. Ötleş, A.Uhri (Eds.) Studio Promasyon: Konak/ İzmir.
- Akmeşe, K. A., Ates, A. ve Sunar, H.(2019). Gastronomy Tourism and Trends. In Main Themes in Tourism. A.Akmese (Eds.).İksad Publishing House: Ankara.
- Akay, B ve Özöğütçü, B.(2019). Turist Rehberlerinin Gastronomi Bilgisi ve Algısının Tavsiye Niyetine Etkisi. *Manas Sosyal Araştırmalar Dergisi*.8(1):1414-1425.
- Başoda, A., Aylan, S., Kılıçhan, R., ve Acar, Y.(2018). Gastronomi Uzmanlığı, Turları ve Rehberliği: Kavramsal Bir Çerçeve. *Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 11(3), 1809-1826.
- Birdir, K. ve Akgöl, Y.(2015). Gastronomi Turizmi ve Türkiye’yi Ziyaret Eden Yabancı Turistlerin Gastronomi Deneyimlerinin Değerlendirilmesi.3(2).57-68.
- Cusack, I.B.(2000). Equatorial Guinea's National Cuisine is Simple and Tasty: Cuisine and the Making of National Culture. *Arizona Journal of Hispanic Cultural Studies*. 8(1):132-147.
- Cresswell, J.W.(2013). *Qualitative Inquiry & Research Design Choosing Among Five Approaches*. M. Bütün ve S. Beşir Demir.(Çev.). Siyasal Dağıtım Kitabevi: Ankara.
- Çalışkan, O. (2013). Destinasyon Rekabetsizliği ve Seyahat Motivasyonu Bakımından Gastronomik Kimlik, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1(2); 39-51.

- Çetin, M., Demirel, H. ve Çetin, K.(2019). Gastronomi Konulu Festivaller: Türkiye Örneği. *Gastronomy Thematic Events: The Case of Turkey*. Conference: VIII. National IV. International Eastern Mediterranean Tourism Symposium, 19-20 April 2019 Anamur/ Mersin / Turkey
- Çevik, N. K.(2018). İzmir'in Lezzet Öyküsü. E. Akçiçek, N. Çevik, M.Duranlı, P.D.Fedakar, S. Ötleş, A.Uhri (ed.) *Studio Promasyon: Konak/ İzmir*
- Deveci, B., Türkmen, S. ve Avcıkurt, C. (2013). Kırsal Turizm ile Gastronomi Turizmi İlişkisi: Bigadiç Örneği. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 3(2), 29-34.
- Durlu-Özyaka, F., Sünnetçioğlu, S. ve Can, A. (2013). Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Hareketliliğinde Coğrafi İşaretlemenin Rolü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*,1 (1),13-20.
- Du Rand, G. ve Heath, E. (2006) Towards a Framework for Food Tourism as an Element of Destination Marketing, *Current Issues in Tourism*. 9(3), 206-234.
- Erdoğan, S. ve Özdemir, G.(2018). İzmir Destinasyonunda Gastronomi Turizmi Üzerine Bir Araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*.6(3): 249-272.
- Guba, E. (1981). Criteria for Assessing the Trustworthiness of Naturalistic Inquiries. *Educational Technology Research and Development*, 29 (2), 75-91.
- Guzman, T.L. ve Canizares, S.S.(2012). Gastronomy, Tourism and Destination Differentiation: A Case Study in Spain, *Review of Economics & Finance*, Academic Research Centre of Canada. 63-72.
- Guruge, M.C. B.(2020). Conceptual Review on Gastronomy Tourism. *International Journal of Scientific and Research Publications*.10(2):319-325.
- Güllü, K. ve Atasoy, B.(2020). Gastro- Turistlerin Seyahat Özellikleri Üzerine Bir Araştırma. *Uluslararası Türk Dünyası Araştırmaları Dergisi*.3(3):2-12.
- Gonzales, A. F., Curtis, C. Washburn, I.J., Shirsat, A.R.(2019). Factors in Tourist 's Food Decision Processes: A Us- Based Case Study. *Journal of Tourism Analysis: Revista de Análisis Turístico*. 27(1):2-19.
- Gökdeniz, A., Erdem, B., Dinç, Y. ve Çelik Uğuz, S. (2015). Gastronomi Turizmi: Ayvalık'ta Yerli Turistler Üzerinde Görgül Bir Araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3 (1).14-29.
- Hall, C. M. ve Mitchell, R. (2001). Wine and Food Tourism. N. Douglas, N. Douglas, R. Derrett (Ed.), *Special Interest Tourism: Context and Cases* (pp. 307-329). Wiley.
- 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.
- Henderson, J.C. (2009). Food Tourism Reviewed. *British Food Journal*, 111(4), 317-326.
- Horng, J.-S. ve Tsai, C.-T. (2011). Exploring Marketing Strategies for Culinary Tourism in Hong Kong and Singapore. *Asia Pacific Journal of Tourism Research*, 17(3), 277- 300.
- İrigüler, F. ve Güler, M. E.(2015). Türkiye'deki Profesyonel Turist Rehberlerinin Gastronomi Turizmine Bakışı. I. International Gastronomic Tourism Congress. 10-12.2015 İzmir.
- İrigüler, F.(2019). Gastronomik Kimlik Oluşumunda Mutfak Müzelerinin Rolü: Köstem Zeytinyağı Müzesi Örneği. 20. Ulusal-4. Uluslararası Turizm Kongresi.16-19 Ekim 2019 Eskişehir.
- İzto (2015). İzmir'in Delice Dünya Gurme Şehirler Ağı'na Üyelik. <http://www.izto.org.tr/portals/0/pusuladergisi/2015/%C4%B0zm%C4%B0r%E2%80%99%C4%B0n%20del%C4%B0ce%20d%C3%9Cn%C4%B0g%C4%B0r%C4%B0rler%20a%C4%B0Ei%E2%80%99na%20%C3%9Cyel%C4%B0%C4%B0E%C4%B0.pdf>.Erişim Tarihi:03.04.2020.

- İzmir Kültür ve Turizm Dergisi (2020). İzmir Gastronomi Turizminin Neresinde?. <https://www.izmirdergisi.com/tr/izmir-mutfagi/755-izmir-gastronomi-turizminin-neresinde>. Erişim Tarihi: 19.04.2020.
- İzmir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2020). Gastronomi Turizmi. <https://izmir.ktb.gov.tr/TR-178195/gastronomi-turizmi.html>. Erişim Tarihi:19.04.2020.
- Karagkouni, A. (2012). A Brief Summary of the SETE Study "Gastronomy & the Marketing of Greek Tourism". In P. Jordan (Ed.), *Global Report on Food Tourism*. Madrid, Spain.
- Karagözlü, C., Kayaardı, S. ve Atilla, A.N.(2018). Et Ürünleri. İçinde İzmir'in Lezzet Öyküleri. E. Akçiçek, N. Çevik, M.Duranlı, P.D.Fedakar, S. Ötleş, A.Uhri (Eds.) Studio Promasyon: Konak/ İzmir.
- Kızıllırmak, İ. Ofluğlu, M. ve Şişik, L.(2016). Türkiye’de Uygulanan Gastronomi Turları Rotalarının Web Tabanlı Analizi ve Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*.4 (Special Issue).258-269.
- Kivela, J ve Crotts, J.S.(2006). Tourism and Gastronomy: Gastronomy’s Influence on How Tourist Experience A Destination. *Journal of Hospitality & Tourism Research*.30(3):354-377.
- Kipman, B.(2018). Şerbetlerimiz. E. Akçiçek, N.K.Çevik, M. Duranlı, P.D.Fedakar, S.Ötleş, A.Uhri (Eds). Studio Promasyon, İzmir.
- Küçükömürler, S., Şirvan, B., Sezgin, A. C.(2018). Dünya’da ve Türkiye’de Gastronomi Turizmi. *Uluslararası Turizm, İşletme, Ekonomi Dergisi*.2(2):78-85.
- Koparal, E ve İplikçi E (2004). “Archaic Olive Oil Extraction Plant in Klazomenai.” in A.Moustaka, E. Skarlatidou, M.C. Tzannes and Y. Ersoy (Eds.), Klazomenai, Teos and Abdera: Metropoleis and Colony, Proceedings of the International Symposium Held at the Archaeological Museum of Abdera (Oct. 2001), Thessaloniki.
- Köroğlu, A., Köroğlu, O. Ve Sarıoğlu, M. (2007). Türk Mutfağının Tanıtılmasında Profesyonel Turist Rehberlerinin Rolüne İlişkin Ampirik Bir Çalışma. *I. Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikler*, 4-5 Mayıs, Antalya.
- Köroğlu, Ö. ve Güdü Demirebulat, Ö. (2017). Rehberlikte Sertifikasyon Kalifikasyon ve Uzmanlaşma, Ö. Güzel, V. Altıntaş, İ. Şahin (Ed.) Turist Rehberliği Araştırmaları: Öngörüler ve Uygulamalar (ss.49-79). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Long, M. L. (2003). *Culinary Tourism*. ABD: The University Press Of Kentucky.
- Ling, Q. L., Karim, M., Othman, M., Adzahan, N. M. ve Ramachandran, S. (2010). Relationships Between Malaysian Food Image Tourist Satisfaction and Behavioural Intention, *World Applied Sciences Journal* 10, *Special Issue of Tourism & Hospitality*, 164-171.
- M, C. S. ve Guzmán, L. (2012). Gastronomy as a Tourist Resource: Profile of the Culinary Tourist. *Current Issues in Tourism*, 15(3), 229-245.
- Miles, M. B. ve Huberman, A.M. (1994). *Qualitative data analysis : an expanded sourcebook*. (2nd Edition). Calif. : SAGE Publications.
- Okumus, B., Okumus, F. ve McKercher, B. (2007). Incorporating Local and International Cuisines in the Marketing of Tourism Destinations: The Cases of Hong Kong and Turkey, *Tourism Management*, 28 (1), 253-261.
- Özdoğru, M.(2017). Kemeraltı'nın Lezzet Haritasını Çıkardı. <https://www.egepolitik.com/kemeralti-nin-lezzet-haritasini-cikardi/35468/> Erişim Tarihi.20.05.2020.
- Patton, M.Q.(1987). *How to Use Qualitative Methods in Evaluation*. Newbury Park, CA: Sage.
- Patton, M. Q. (2002). *Qualitative Research & Evaluation Methods*. California: Sage Publications.

- Pastoral Tour (2016). Kemeraltı Kültürü ve Lezzet Durakları. https://www.pastoraltour.com/kemeralti_kulturu_ve_lezzet_duraklari-tour1197.html. Erişim Tarihi: 20.05.2020.
- Rand, G.E., Heath, E., Albert, N. (2003). The Role Of Local and Regional Food in Destination Marketing. *Journal of Travel and Tourism Marketing*. 14:3,97-112.
- Rota Yarımada İzmir (2020a). Bağ Yolu. <http://rota.yarimadaizmir.com/tr/Rotalar/3/3>. Erişim Tarihi: 03.03.2020.
- Rota Yarımada İzmir (2020b). Zeytin Yolu. <http://rota.yarimadaizmir.com/tr/Rotalar/2/2>. Erişim Tarihi: 03.03.2020.
- Richards, G. (2012). An Overview of Food and Tourism Trends and Policies. In OECD (Ed.), Food and the Tourism Experience: OECD Publishing.
- Rimington, M. ve Yüksel, A. (1998), Tourist Satisfaction and Food Service Experience: Results and Implications of an Empirical Investigation, *Anatolia*, 9 (1), 37-57.
- Sanchez-Cañizares, S. ve Lopez-Guzmán, T. (2012). Gastronomy as a Tourism Resource: Profile of the Culinary Tourist. *Current Issues in Tourism*. 15(3), 229-245.
- Solmaz, Y. ve Altınar, D. D. (2018). Türk Mutfak Kültürü ve Beslenme Alışkanlıkları Üzerine Bir Değerlendirme. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*. 1(3): 108-124.
- Shenoy, S. (2005). Food Tourism and The Culinary Tourist a Thesis Presented to the Graduate School of Clemson University, USA.
- Suna, B. ve Alvarez, M. D. (2019). Gastronomic Identity of Gaziantep: Perceptions of Tourist and Residents. *Advances in Hospitality and Tourism Research*. 7(2):167-187.
- Susup, A.E. A. (2018). İzmir’de Gastronomi Turizminin Geliştirilmesine Yönelik Sistemsel Bir Yaklaşım. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı. Aydın.
- Sormaz, Ü., Özata, E. ve Güneş, E. (2015). Turizmde Gastronomi. *Sosyal Bilimler Dergisi*, 1(2), 67-73.
- Sormaz, Ü., Akmeşe, H. Güneş, E. ve Aras, S. (2016). Gastronomy in Tourism. *Procedia Economics and Finance*. 39, 725-730.
- Kercher, M. B. Okumuş, Fevzi. ve Okumuş, B. (2008). Food Tourism as a Viable Market Segment: All How You Cook The Numbers. *Journal Of Travel and Tourism Marketing*, 25(2), 137-146.
- Şahin, G. 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.
- Tikkanen, I. (2007). Maslow’s Hierarchy and Food Tourism in Finland: Five Cases. *British Food Journal*. 109(9):721-734.
- Tez, Z. (2012). Lezzetin Tarihi: Geçmişten Bugüne Yiyecek, İçecek ve Keyif Vericiler. İstanbul: Hayy Kitap.
- Türsab (2015). Türsab Gastronomi Turizmi Raporu, https://www.tursab.org.tr/dosya/12302/tursab-gastronomi-turizmi-raporu_12302_3531549.pdf, Erişim Tarihi: 20.03.2020.
- Türk Patent Marka Kurumu (2018). <https://www.ci.gov.tr/cografisaretler/liste?il=35&tur=43&urunGrubu=&adi=>. Erişim Tarihi: 20.12.2019.
- Türk Patent Enstitüsü (2020). <https://www.ci.gov.tr/veri-tabani>. Erişim Tarihi: 22.08.2020.
- UNWTO. (2015). World Tourism Highlights 2015, <http://www.eunwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284416899>, Erişim Tarihi: 25.03.2020.
- Yıldız, Ö. E. (2016). Turistik Ürün Olarak Gastronomi. *Gastronomi ve Turizm*. H. Kurgun ve D. B. Özşeker (Eds.). Detay Yayıncılık, Ankara.
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2013). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. Seçkin Yayıncılık: Ankara.

- Yentürk, N.(2018). İzmir’de Yemek, Sokak ve Özel Günler. İzmir’in Lezzet Öyküsü ve Mutfak Kültürü. E. Akçiçek, N.K.Çevik, M. Duranlı, P.D.Fedakar, S.Ötleş, A.Uhri (Eds). Studio Promosyon, İzmir.
- Yentürk, A., Hasırcılar, A., Kipman,B., Ağlamaz, E. ve Yücel, S.Ö (2018). İzmir’in Lezzet Öyküsü ve Tarifleri. Studio Promosyon, İzmir.
- Quan, S. ve Wang, N. (2004). Towards a Structural Model of the Tourist Experience: An Illustration from Food Experiences in Tourism. *Tourism Management*, 25 (3), 297-305.
- .