

## Sürdürülebilir Gastronomi Turizminin Bibliyometrik Özellikler Açısından İncelenmesi (Investigation of Sustainable Gastronomy Tourism in Terms of Bibliometric Features)

\* Dilek GÜLCAN <sup>a</sup> , Mustafa Oğuzhan ERCAN <sup>b</sup> , Eda Özgül KATLAV <sup>c</sup> 

<sup>a</sup> Nevşehir Hacı Bektaş Veli University, Institute of Social Sciences, Nevşehir/Turkey

<sup>b</sup> İstanbul Rumeli University, Vocational School, Department of Hotel, Restaurant and Catering, İstanbul/Turkey

<sup>c</sup> Nevşehir Hacı Bektaş Veli University, Faculty of Tourism, Department of Tourism Management, Nevşehir/Turkey

### Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 26.08.2021

Kabul Tarihi: 10.12.2021

### Anahtar Kelimeler

Bibliyometrik analiz

Sürdürülebilir gastronomi turizmi

Sürdürülebilirlik

### Öz

Bu çalışmada, 2011- 2021 yılları arasında Web of Science ve Scopus veri tabanlarında sürdürülebilir gastronomi turizmi alanındaki yayınlanmış akademik makaleleri çeşitli parametreler çerçevesinde genel bir değerlendirme yapmak amaçlanmıştır. Çalışma da “sustainable gastronomy tourism” ve “sustainable gastronomic tourism” kelimeleriyle veri tabanlarında tarama yapılmış ve 43 çalışmadan oluşan veri seti oluşturulmuştur. Bu veri seti Aguinis ve diğerleri (2018) tarafından geliştirilen, sistematik inceleme sürecine bağlı olarak “yayımlandığı yıl”, “yayımlandığı dergi”, “yazar adı”, “çalışmada kullanılan yöntem” ve “çalışmanın konusu” gibi bibliyometrik özellikleri açısından incelenmiştir. Yapılan incelemeler sonucunda en çok makale 12 yayın ile 2020 yılında yazıldığı, en çok makale yayınlayan yazarın Abel Duarte Alonso olduğu belirlenmiştir. Ayrıca yayınların en çok “Sustainability” dergisinde yayımlandığı ve çalışmaların çoğunluğunda nitel yöntemlerin kullanıldığı belirlenmiştir. İncelenen çalışmaların konuları bibliyometrik açıdan incelendiğinde 12 konu olduğu tespit edilmiştir.

### Keywords

Bibliometric analysis

Sustainable gastronomy tourism

Sustainability

### Abstract

In this study, it is aimed to make a general evaluation of the academic articles published in the field of sustainable gastronomy tourism in Web of Science and Scopus databases between 2011 and 2021 within the framework of various parameters. In the study, databases were searched with the words "sustainable gastronomy tourism" and "sustainable gastronomic tourism" and a dataset consisting of 43 studies was created. This data set, developed by Aguinis et al. (2018), was examined in terms of bibliometric features such as "year of publication", "journal in which it was published", "author's name", "method used in the study" and "subject of the study", depending on the systematic review process. As a result of the examinations, it was determined that the most articles were written in 2020 with 12 publications, and the author who published the most articles was Abel Duarte Alonso. In addition, it was determined that the publications were mostly published in the "Sustainability" journal and qualitative methods were used in the majority of the studies. When the subjects of the studies examined were examined in terms of bibliometrics, it was determined that there were 12 subjects.

### Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

\* Sorumlu Yazar

E-posta: dilekgulcan20@gmail.com (D. Gülcan)

DOI:10.21325/jotags.2021.907

## GİRİŞ

Sürdürülebilirlik, günümüzde birçok farklı alanda ele alınan ve genelden özele indirgenerek tanımlanabilen bir kavramdır. Kökeni Latince *sustienere* kelimesinden gelen ve sözcük anlamı olarak *sustainability* kelimesinden Türk diline geçen sürdürülebilirlik; desteklemek, devam ettirmek, sağlamak gibi ifadeleri karşılayan (WordNet, 2021) bir durumun veya sürecin sürdürülebilme kapasitesi olarak tanımlanmaktadır (Işıldar, 2016). Aynı zamanda kuşaklararası dengenin sağlanmasında gelecek nesillere ait sorumlulukların yerine getirilmesi olarak da tanımlanabilir (Chapin, Torn & Tateno, 1996). Özellikle sanayi devriminden sonra küresel anlamda doğal kaynakların bilinçsizce kullanılmasının etkisiyle çevresel ve kültürel değerlerin bozulması sürdürülebilirlik kavramını ortaya çıkarmıştır (Duran, 2011).

Sürdürülebilirlik kavramı 1980’li yıllardan itibaren uluslararası platformlarda ekonomik, sosyal, kültürel, çevresel ve teknolojik alanlarla ilgili çok yönlü incelenen bir kavramdır (Balcı & Koçak, 2014). Bahsedilen alanlar ile ilişkili olduğundan, sürdürülebilirlik kavramı turizm açısından da önemli bir konu haline gelmiştir. Turizm ekonomik, siyasal ve teknolojik değişim ve dönüşümlerin etkisiyle hızlı bir şekilde gelişen ve ülke ekonomilerine katkıda bulunan bir sektördür. Bu nedenle turizmin çevresel, sosyal, kültürel, ekonomik kaynakların korunması ve tüketilmeden gelecek nesillere aktarılması açısından sürdürülebilir bir özellik taşıması gerekmektedir (Keskin & Örgün, 2015).

Turizm sektörü sürekli değişen ve gelişen bir yapıya sahiptir. Bu sebeple sürdürülebilirliğinin sağlanması için geçmişte yalnızca deniz, kum, güneş üçlüsünü kapsayan kitle turizm faaliyetlerine alternatif olarak sağlık, kültür, spor, inanç turizmi gibi turizm ürünlerinin turistlere sunulması gerekmektedir (Uğuz, 2011). Bahsedilen alternatif turizm türlerine ek olarak özellikle son zamanlarda, Dünya Turizm Örgütü’nün (UNWTO) raporuna göre turist harcamalarının % 30’unu yeme-içme faaliyetlerine ayırmasıyla (TÜRSAB, 2015) gastronomi turizmi de önem kazanmaya başlamıştır (Cömert & Durlu-Özkaya, 2014). Gastronomi turizmi on iki aya yayılabilme özelliği gösterdiği için sürdürülebilir turizmi destekleyen bir turizm türü özelliği göstermektedir. (Çalışkan, 2013). Gastronomi turizmi, Hall ve Mitchell (2005, s.74)’ e göre “Yiyecek festivallerini, restoran işletmelerini ve özel yemek üretim alanlarını, birincil ve ikincil gıda üreticilerini ziyaret etme amacıyla yapılan seyahatler” şeklinde tanımlanmaktadır. Bu doğrultuda, turistik bölgelerin ekonomik, çevresel ve sosyal alanda gelişim göstermesine fayda sağlayan, önemli bir seyahat motivasyonu özelliğine sahip gastronominin korunması, geliştirilmesi ve devamlılığının sağlanması için gastronomiyi oluşturan unsurların sürdürülebilirlik çerçevesinde ele alınması gerekmektedir (Işıldar, 2016).

Sürdürülebilirliğin gastronomi bilimi açısından önemi düşünüldüğünde sürdürülebilir gastronomi ile ilgili yapılan bilimsel çalışmaların nasıl geliştiğini gösteren bir analize ihtiyaç duyulmaktadır. Yapılan analiz ile alandaki araştırmacıların, bilimsel yayınların ve yayıncıların gün geçtikçe artmasıyla birlikte var olan bilgi karmaşasının yorumlanması ve özetlenmesi gerekmektedir (Güzeller & Çeliker, 2017). Bu nedenle bir bilim alanının gelişim sürecini takip etmek için bibliyometrik analiz yapılmaktadır (Altaş, 2017).

“Bibliyometri; matematiksel ve istatistiksel yöntemlerin kitaplar ve diğer iletişim ortamlarına uygulanması olarak tanımlanmaktadır (Güzeller & Çeliker, 2017)”. Bibliyometrik araştırmalarda, belgelerin ya da yayınların belirli hususları inceleyerek bilimsel iletişime ilişkin çeşitli bulgular elde edilmektedir (Al & Coştur, 2007). Bibliyometrik çalışmalar belirli bir alanda olan literatürü ölçmede ve ortaya çıkan kavramları değerlendirmede faydalı olmasıyla

birlikte araştırmacıların alandaki eğilimleri tespit etmesine olanak sağlamaktadır (Kasemodel, Makishi, Souza & Silva, 2016, s. 82).

Bibliyometrik çalışmalarda başta gelen uluslararası bilimsel atıf indeksleri Science Citation Index (SCI), Social Sience Citation Index (SSCI) ve Art & Humanities Citation Index (A&HCI)'tir (Güzeller & Çeliker, 2017). Bu indekslere en kapsamlı Web of Science ve Scopus veri tabanları ile erişim sağlanabilmektedir. Web of Science ve Scopus veri tabanları taranan bilimsel yayınlara ilişkin bibliyometrik verileri barındırmalarından dolayı yapılan çalışmalara önemli katkısı bulunmaktadır. Web of Science ve Scopus en kapsamlı veri tabanlarından olması ve bilimsel olarak uluslararası bilinmesinden dolayı bibliyometrik analiz için güvenilirliğini destekler niteliktedir (López-Bonilla, Reyes-Rodríguez & López-Bonilla, 2020).

Bu kapsamda sürdürülebilir gastronomi turizmi anahtar kelimesiyle Web of Science ve Scopus veri tabanları kaynaklı çalışmaları çeşitli parametreler ışığında analiz etmek çalışmanın amacını oluşturmaktadır. İlgili yazında gastronomi alanı ile ilgili pek çok bibliyometrik analiz ile karşılaşmaktadır (Sünnetçiođu, Yalçınkaya, Olcay & Mercan, 2017; Sánchez, Rama & García, 2016; Altaş, 2017; Ayaz & Türkmen, 2018; Boyraz & Sandıkçı, 2018; Ercan, 2020; Güzeller & Çeliker, 2017; Okumuş, Köseoğlu & Ma, 2018; Yılmaz, 2017). Ancak sürdürülebilir gastronomi turizmini konu alan herhangi bir bibliyometrik analiz ile karşılaşılmamıştır. Yapılan bu araştırma ile sürdürülebilir gastronomi turizmi konusunda araştırma yapan araştırmacılara gelecekte yapılacak çalışmalar hakkında daha rahat planlama yapabilmesi için kolaylık sağlayacağı ve sürdürülebilir gastronomi turizminin gelişmesiyle bağlantılı kamu ve özel yöneticiler için fayda sağlayacağı düşünülmektedir. Bu hususlar yapılan çalışmanın önemini vurgulamaktadır.

### **Literatür Araştırması**

Bu bölümde, öncelikle sürdürülebilir gastronomi turizmi konusunun kavramsal yapısı ortaya konmuş; devam eden kısımda ise bibliyometrik analiz yöntemi açıklanmış ve bibliyometrik yöntemi kullanan çalışmalara ilişkin bir inceleme gerçekleştirilmiştir.

### **Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi**

1980'lerden beri Birleşmiş Milletler Çevre Programının (UNEP), çevre konularına ilişkin çalışmaları artarak uluslararası etki oluşturmuştur. Birleşmiş Milletler Genel Kurulu, 1983 yılında Dünya Çevre ve Kalkınma Komisyonu'na değişen dünyayı inceleme görevi vermiştir. Bunun sonucunda Dünya Çevre ve Kalkınma Komisyonu 1987 yılında "ortak geleceğimiz" adlı bir rapor yayınlamıştır. Bu raporda gelişmiş ve gelişmekte olan ülkelerde, çevre ve kalkınma konularına farklı yaklaşılması gerektiği ve dünyada var olan kaynakların sürdürülebilir olduğuna değinilmiştir. Bu raporda sürdürülebilir kalkınma kavramı, bireylerin ihtiyaç duyduğu ekolojik, sosyal ve ekonomik kaynakların nadir ve eşsiz olduğ u fikrini savunmaktadır. Bunun neticesinde gelecek nesiller için kaynakları tüketmeden sürdürülebilir şekilde kullanmak gerekmektedir. Bu kavram diğer sektörlerde olduğ u gibi turizm sektörü içinde geçerlidir. Çünkü 1980'lerde hızlıca büyüyen kitle turizmi yerel költürlere karşı daha saygılı olmayı, doğal kaynakları en elverişli şekilde kullanmayı gerektiren bir yaklaşım içine girmesini sağlamıştır (Güneş, Ülker & Karakoç, 2008). Bahtiyar Karadeniz (2014)'e göre sürdürülebilir turizm; turistlere kaliteli deneyim yaşatmasının yanında, var olan turistik kaynakları kirlenmeden gelecek nesillerin kullanabileceği şekilde kullanılmalarının

düzenlendiği, doğal ve kültürel kaynaklarının yerel halk ve turistlere yönelik korunan ekonomik gelişme modeli olarak tanımlanmıştır.

Yeme içme bilimi veya sanatı olarak tanımlanan gastronomi evrensel bir kavramdır. Yunanca gaster (mide) ve namos (kanun, yönetim) kelimelerinden oluşan basit anlamıyla yeme içmeden keyif alma olarak tanımlanan gastronomi kavramı M.Ö. 4 yüzyılda yaşayan Arcestratus'un bir şiirinde geçtiği söylenmektedir (Scarpato, 2002; Ballı, 2016; Yılmaz & Akman, 2018). Dilimize Fransızca'dan geçmiş olup Türk dil kurumu sözlüğüne göre “*yemeği iyi yeme merakı, sağlığa uygun, iyi düzenlenmiş, hoş ve lezzetli mutfak, yemek düzeni ve sistemi*” olarak tanımlanmaktadır (TDK, 2021). Gastronomi bilimi özünde farklı bilim dallarıyla(fen bilimleri ve sosyal bilimler) iç içedir. Bu bilim dallarıyla bağlantısı düşünüldüğünde literatürde birden çok tanımı bulunmaktadır. Richards (2002), gastronomi kavramını yemeğin hazırlanması, pişirilmesi, servisi ve tüketilmesi olarak tanımlarken, Sarıışık, Özbay (2015)'e göre “temelinde belirli kültürlerin yansıması olan, yemek hazırlama, pişirme, sunum ve yeme-içme deneyimiyle ilgili bir sanat ve bilim dalı” şeklinde tanımlanmıştır.

Gastronomi turizmi kavramı da oldukça yeni bir kavramdır. Gastronomi turizmi, yerel yiyecek- içecekleri tatmak ve gastronomi ile ilgili etkinliklere katılmak için seyahatlerini planlayan turistler için geçerlidir (Gheorghe, Tudorache & Nistoreanu, 2014). Yurtseven (2011)'e göre sürdürülebilir gastronominin temelinde yerel gıda ile ilgilenmek çevresel ve sosyokültürel nedenlerle üretici ve tüketici arasındaki bağı oluşturmaya teşvik etmek bulunmaktadır. Durlu- Özkaya, Sünnetçioğlu, Can (2013) sürdürülebilir gastronomi turizmi kavramıyla yerel gastronomi mirasının korunabileceğini belirtmiştir. Bununla birlikte gastronomi turizmi ile organik yiyeceklere, otantik ve geleneksel yiyecek ve içecekler ile kırsal alana dönüşü ifade etmektedirler. Gössling ve Hall (2013) sürdürülebilir gastronomi kavramının başlı başına bir kavram olduğunu ve sürdürülebilir gastronomi turizminin yiyecek içecek işletmeleri açısından önemli olduğu ve gelişmeye açık bir alan olduğunu belirtilmiştir.

### **Bibliyometrik Analiz**

Bibliyometri ya da bibliyometrik analiz belirli alanların gelişimini ve yapısını değerlendirmek için kullanılmaktadır (Boyack, Klavans & Börner, 2005). Bibliyometri çalışmalarının bir bilim alanının gelişmesine katkı sağladığı için bibliyometrik araştırma “*belirli bir alanda, belirli bir dönemde ve belirli bir bölgede kişiler ya da kurumlar tarafından üretilmiş yayınların ve bu yayınların arasındaki ilişkilerin sayısal olarak analizi*” şeklinde tanımlanabilir (Ulakbim Cahit Arf Bilgi Merkezi, 2021). Bibliyometrik araştırmalar sayesinde bilim alanının gelişimini takip etmek kolaylaşacağı için gelecek araştırmalar için planlar yapmak, alanda varsa sorunlar üzerine odaklanmak mümkün olmaktadır (Altaş, 2017). Literatürde var olan bibliyometrik çalışmalar incelendiğinde genel olarak lisansüstü tezleri, kongre ve sempozyumlar da sunulan bildirimlere ve birden fazla dergide yayımlanmış makalelere ait bibliyometrik çalışmalara sıklıkla rastlanırken belirli bir alan ya da konunun gelişiminin araştırıldığı bibliyometrik çalışmaların daha az olduğu gözlenmiştir (Güzeller & Çeliker, 2017). Bu nedenle bu çalışmanın amacı sürdürülebilir gastronomi turizmi konusunun gelişimini incelemek ve gelecek çalışmalar için kolaylık sağlaması amaçlanmaktadır.

İlgili yazın incelendiğinde gastronomi bilimine ilişkin birçok yazar tarafından bibliyometrik çalışmalar gerçekleştirildiği görülmektedir (Sünnetçioğlu, Yalçınkaya, Olcay & Mercan, 2017; Sánchez, Rama & García, 2016; Altaş, 2017; Ayaz & Türkmen, 2018; Boyraz & Sandıkçı, 2018; Ercan, 2020; Güzeller & Çeliker, 2017; Okumuş, Köseoğlu, & Ma, 2018; Yılmaz, 2017).

Güzeller ve Çeliker (2017), yaptıkları çalışmada Web of Science Core Collection veri tabanında 1970-2017 yıllarında yapılan gastronomi alanında yapılan 703 çalışmayı bibliyometrik açıdan incelemişlerdir. Çalışma sonucunda 1970 yılından günümüze kadar çalışma sayıları sürekli artmış ve 2000 yılından sonra alan çalışmalarının hız kazandığı belirlenmiştir. Ülke işbirliklerinde ABD, bilimsel iletişimin sağlanmasında öncü ülke olduğu, alanda en çok atıf alan dergi American Journal of Sociology, yazarlar arasında en çok atıf alan Anonymous adlı ismi tespit edilemeyen yazarlara ve Hayagreeva Rao isimli yazara ait olduğu belirlenmiştir.

Boyras ve Sandıkçı (2018), 2013-2017 yılları arasında Türkiye’de turizm temalı kongrelerde sözlü olarak sunulmuş ve gastronomi alanında yazılmış çalışmaları bibliyometrik olarak incelemiştir. Araştırmalar sonucunda 285 bildiriye ulaşılmış ve 682 farklı yazarın katkısı olduğu belirlenmiştir. Araştırmalara en çok katkısı olan yazar Aydan Bekar olup, en çok yazar sayısı bakımından katkı sağlayan üniversite Balıkesir Üniversitesi olduğu, bildiri sayısı bakımından en çok katkı sağlayan Mersin Üniversitesi olduğu belirlenmiştir. Bununla birlikte bildiriler en çok “Gastronomi Turizmi Pazarlaması” alanında yazıldığı belirlenmiştir.

Sanchez, Rama ve Garcia (2017), çalışmalarında Scopus ve Web of Science veri tabanlarında yer alan 122 dergideki şarap turizmine yönelik 238 makaleyi incelemiş ve Scopus veri tabanının şarap turizmi alanında daha fazla sayıda dergi ve makale kapsadığı belirlenmiştir.

Okumuş, Köseoğlu ve Ma (2018), 1976- 2016 yılları arasında SSCI (Social Science Citation Index) indeksli otelcilik ve turizm (H&T) 16 dergide gıda ve gastronomi alanıyla ilgili 462 çalışmayı incelemişlerdir. Araştırma sonucunda gıda ve gastronomi alanında yapılan araştırmalar 2000 yılından sonra arttığı, çalışmaların çoğunluğunda nicel yöntemlerden yararlandığı ve çalışma kapsamındaki makalelerden sınırlı sayıda çalışma gıda ve gastronomi konularına değindiği tespit edilmiştir.

Altaş (2017), 1998-2017 yılları arasında gastronomi alanında Türkçeye tercüme edilmiş 90 adet kitap çeşitli parametreler bakımından değerlendirilmiştir. İncelemeler sonucunda en çok İş Bankası Kültür Yayınları ve Çekmece Yayınları tarafından kitapların yayımlandığı ve en çok Carla Bardi’ye ait kitaplar tercüme edildiği belirlenmiştir.

Sünnetçioğlu, Yalçınkaya, Olcay ve Mercan (2017), ulusal tez merkezinde turizm alanında “gastronomi” anahtar kelimesi ile araştırma yapılmış ve 33 adet teze ulaşılmış olup bibliyometrik çalışma yapmışlardır. Araştırma kapsamındaki tezler ilgili parametreler doğrultusunda istatistiki programda frekans analizine tabi tutulmuştur. Araştırmanın sonuçlarına göre tezlerin çoğunluğunun yüksek lisans tezi olduğu ve genellikle pazarlama konusunda yazıldığı belirlenmiştir.

Ayaz ve Türkmen (2018), 1999-2017 yılları arasında ulusal tez merkezinde yöresel yemeklerle ilgili 45 adet lisansüstü tezlerini sınıflandırarak değerlendirmişlerdir. Araştırmanın sonuçlarına göre 2016 yılında çalışmalar yoğunlaştığı ve çoğunluk olarak yüksek lisans tezi olduğu belirtilmiştir. Bununla birlikte anahtar kelimeleri “yemek kültürü ve yöresel ürün” olarak belirlenen tezlerin daha çok Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı alanında yazıldığı belirtilmiştir.

Ercan (2020), ULAKBİM makale arama sistemini kullanarak ulusal yazında 2010-2020 yılları arasında gastronomi turizmi konulu 84 makaleyi bibliyometrik açıdan incelenmiştir. Çalışmadan elde edilen sonuçlara göre yapılan çalışmaların 2015 yılından sonra artış gösterdiği, araştırmacılar tarafından en çok nitel yöntemlerin

kullanıldığı ve makalelerde Marmara ve Ege bölgesindeki illerin diğer illere göre daha çok araştırıldığı tespit edilmiştir.

Araştırmalar sonucunda gastronomi alanıyla ilgili pek çok bibliyometrik çalışma yapıldığı ancak sürdürülebilir gastronomi turizmi kapsamlı bibliyometrik araştırmalar alanda yetersiz olduğu tespit edilmiştir. Bu bağlamda çalışma, literatürdeki eksik katkı sağlamak ve gelecek çalışmalar için araştırmacılara kolaylık sağlaması açısından önemlidir.

## Yöntem

Çalışmanın amacı Web of Science ve Scopus veri tabanlarında 2011- 2021 yılları arasında “sustainable gastronomy tourism” ve “sustainable gastronomic tourism” konu başlıklarıyla arama yapılmış ve erişilen hakemli dergilerde, yazım dili İngilizce olan makalelerin bibliyometrik özelliklerini incelemektir.

Bibliyometrik analizde herhangi yayın türü incelenebilir olsa da, yapılan analizin odak noktası dergilerdir (Hall, 2011). Bu nedenle sadece “dergilerde” yayınlanan makaleler seçilmiş olup, bildiriler, kitap bölümleri gibi diğer yayınlar araştırmadan kapsamından çıkarılmıştır. Bununla birlikte İngilizce yazılmış çalışmalar daha geniş bir okuyucu kitlesine ulaştığı için atıf alma olasılığı daha yüksektir bu nedenle İngilizce yazılmış makaleler akademik çerçevede büyük etkiye sahiptir (Di Bitetti & Ferrares, 2017). Bu yüzden yazım dili İngilizce olan makaleler veri setine dâhil edilmiştir.

## Veri Toplama

Araştırmada Aguinis, Ramani ve Alabduljader (2018) tarafından geliştirilen, sistematik inceleme süreci, bibliyometrik analizin metodolojik şeffaflığını sağlamak için sürdürülebilir gastronomi turizmi odaklı olarak uygulanmıştır.

Birinci adım, incelemenin amacına karar vermektir. Çalışmanın amacı, bibliyometrik analiz kullanılarak sürdürülebilir gastronomi turizmi konusunda bilgi gelişimini incelemektir. Bu doğrultuda;

1. Sürdürülebilir gastronomi turizmi konusunda dergilerde yayınlanan çalışmalar hangi yıllarda yayınlanmıştır?
2. Sürdürülebilir gastronomi turizmi konusunda literatüre yön veren yazarlar kimlerdir?
3. Bibliyometrik çalışma kapsamında bulunan dergiler nelerdir?
4. Web of science ve Scopus veri tabanlarındaki araştırmalarda hangi yöntemler kullanılmıştır?
5. Sürdürülebilir gastronomi turizmi konusunda literatürde hangi konulara çalışılmış? Sorularına cevap aranmaktadır.

İnceleme sürecinin ikinci adımı, bibliyometrik analiz için veri seti geliştirmek üzere veritabanı seçmektir. Bu kapsamda çalışmada Web of Science (WoS) ve Scopus veri tabanlarında taramalar yapılmış olup veri seti oluşturulmuştur. Web of science (WoS) akademisyenler tarafından turizm alanında inceleme yapmak için çokça kullanılmıştır (Güzeller & Çeliker, 2017; Palmer, Sese & Montana, 2005; Hall, 2011). Scopus veri tabanı tipik olarak en iyi organize edilmiş ve yapılandırılmış özet ve alıntı yapılabilecek veri tabanı olarak kabul edilir (Sharma, Singh, Tamang, Kumar Singh & Kumar Singh, 2020). WoS ve scopus veritabanları, birçok alt veri tabanına erişim sağlar böylece yayınlanmış makalelerin geniş bir temsiliyi içerir (Johnson & Samakovlis, 2019). Araştırmada kullanılan iki veri tabanı da bibliyometrik analiz için gerekli olan yazılımlara sahiptir (Benckendorff, 2009).

Bu aşamada ilk makale taraması Web of Science veri tabanında yapılmış olup daha sonra Scopus veritabanlarında “sustainable gastronomy tourism” ve “sustainable gastronomic tourism” konu başlıklarıyla ilgili makale taraması yapılmıştır. WOS veri tabanı Scopus kadar geniş değildir. Bu yüzden Scopus veri tabanı güvenilirliği arttırarak veri setinin daha kapsamlı olmasını sağlar.

İncelemenin 3. adımı makale seçim sürecidir. Hakemli dergi makaleleri sertifikalı bilgi olarak kabul edilir (Ramos- Radriguez & Ruiz- Navarr, 2004). Bu nedenle çalışmaya 2011- 2021 yılları arasında “sustainable gastronomy tourism” ve “sustainable gastronomic tourism” konularıyla ilgili İngilizce yazılmış hakemli dergi makaleleri dâhil edilmiştir. Bu aşamada araştırmacılar tarafından oluşturulan veri setindeki çalışmalar incelenmiş olup sustainable gastronomy tourism “sürdürülebilir gastronomi turizmi” konusuyla ilgili olmayan çalışmalar veri setinden çıkarılmıştır.

İnceleme sürecinin 4., 5. ve 6. adımlarında makalelerin sonuçlandırılması içermektedir. 4. adımda seçilen veri tabanlarında aynı dergiler bulunduğu için araştırmacılar tarafından manuel olarak kontrol edilip aynı makaleler veri setinden çıkartıldı. Elde edilen makaleler başlık, yazar, özet, yöntem ve anahtar kelimeler olmak üzere 5 bölümde incelendi. Gerekli görüldüğü durumlarda araştırmacılar tarafından çalışmalar içerik olarak da incelendi. İçerik olarak incelenen çalışmaların anahtar kelimelerinde gastronomy, sustainable gastronomy ve sustainable gastronomy tourism kelimeleri yer alsada içerik olarak çalışmanın amacına uygun olmayan üç çalışma veri setinden çıkarılmıştır.

5. ve 6. aşamada yazarlar, arama terimi ile eşleşme sağlayan makalelerin her birinin özetlerini okuyarak hangi makalelerin uygun olduğunu belirledi. Özetler konuyla ilgili olduğunu gösterdikten sonra, makalelerin tamamı içerik açısından ve uygunluğunu doğrulamak için okundu. Makalelerin dâhil edilebilmesi için sürdürülebilir gastronomi turizmi konusunda olması, hakem tarafından değerlendirilmiş olması ve İngilizce yazılmış olması gerekmektedir. Daha sonra yazarlar arası anlaşma sağlandı ve veri setine dâhil edilmiş makale listesi incelenip sonuçlandırıldı.

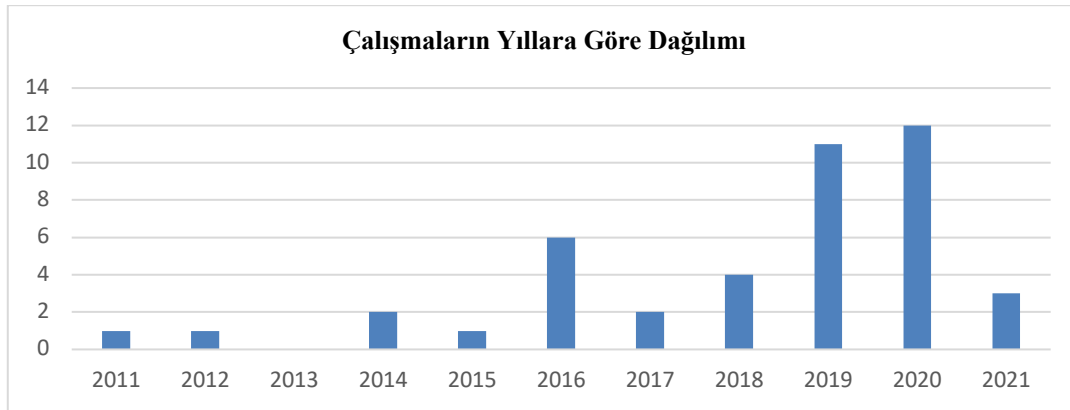
**Tablo 1:** Sistematik inceleme süreci

Adımlar	Süreç
1. Adım	Çalışmanın amacı ve kapsamının belirlenmesi
2. Adım	Dergileri dâhil etmek için seçim prosedürlerinin belirlenmesi
3. Adım	Kodlayıcılar arası anlaşma yoluyla kaynak seçim sürecinin belirlenmesi
4. Adım	3.Adımda belirlenen süreci kullanarak kaynakların seçilmesi
5. Adım	Kodlayıcılar arası anlaşma yoluyla içerik çıkarma işleminin yapılması
6. Adım	Birden fazla kodlayıcı ile belirlenen içeriğin çıkartılması

**Kaynak:** (Aguis, Ramani & Alabduljader, 2018)

### Bulgular ve Yorum

Aşağıda araştırılan bibliyometrik analiz bulgularına yer verilmektedir. Bu bağlamda öncelikle sürdürülebilir gastronomi turizmi konusunda yayınlanan makalelerin yayın yılları incelenmiştir. Şekil 1’de çalışmaların yıllara göre dağılımı gösterilmektedir.

**Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Konusunda Dergilerde Yayınlanan Makalelerin Yayın Yılları****Şekil 1:** Çalışmaların Yıllara Göre Dağılımı

Sürdürülebilir gastronomi turizmi alanında 2011-2021 yılları arasında yayınlanan 43 çalışmanın yıllara göre dağılımı incelendiğinde çalışmaların yıllara göre dalgalı ilerlediği ve en çok yayının 2020 (12 yayın) yılında yayımlandığı görülmüştür. Bu yılı sırasıyla 2019 (11 yayın) yılı ve 2016 (6 yayın) yılları takip etmektedir. 2011, 2012 ve 2015 yıllarında 1 çalışma, 2014 ve 2017 yıllarında 2 çalışma, 2018 yılında 4 çalışma ve 2021 yılında 3 çalışma olduğu belirlenmiştir. Araştırmacıların 2016 yılında bu konuya odaklandığı ve konunun bu yıldan sonra popülerlik kazandığı söylenebilir.

**Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Konusunda Literatüre Yön Veren Yazarlar****Tablo 2:** Yayın Konularının Yıllara Göre Dağılımı ve Yazarları

Konular	Yazarlar	Alt konular
Eko turizm	Serra-Cantalops A, Ramon-Cardona J, Vachiano, M., 2021, Zamarreno-Aramendia G., Cruz-Ruiz E., De La Cruz E. R. R., 2021, Cristofol F. J., Aramendia G. Z., de-San-Eugenio-Vela J., 2020, Crespi-Vallbona, M., Mascarilla-Miró, O., 2020, Abreui C. A., Goncalves A., Jesus A., Rodrigues B., Santos J., Teives M., Garcias, J., 2019.	Şarap turizmi
	Ermolaev V. A., Yashalova N. N., Ruban, D. A., 2019.	Peynir turizmi
	Moral-Cuadra S., de la Cruz R. A., Lopez R. R., Cuadrado E.S., 2020, Folgado-Fernandez J. A.ermola, Campon-Cerro A. M., Hernandez-Mogollon J.M., 2019, Millan M. G., Pablo-Romero M. D., Sanchez-Rivas J, 2018, Aydeniz N. E. K., Taddonio S., 2016.	Zeytinyağı turizmi
	Alonso A. D., 2015.	Kültür turizmi
	Rinaldi C., Cavicchi A., Robinson R. N. S., 2020, Nicula V., Popsa R. E., 2018.	Kırsal turizm
Gastronomi Turizminin Bölgesel Kalkınmaya Etkileri	Zamarreno-Aramendia G., Cruz-Ruiz E., de la Cruz E. R. R., 2021, Diaconescu D. M., Moraru R., Stanciulescu G., 2016	Sürdürülebilir kırsal kalkınma
	Zabarna E., Averikhina T., 2020,	Şarap yapımına dayalı bölgesel kalkınma
	Bastenegar M., 2020.	Sokak lezzetleriyle kalkınma
	Nilsson J. H., Svard A. C., Widarsson A., Wirell, T., 2011.	Cittaslow ile kırsal kalkınma
	Fuste- Forne, F. 2020.	Peynir turizmine dayalı kırsal kalkınma
	Lizuka R., Kikuchi T., 2016.	Bira kültürüyle sürdürülebilir kırsal turizm
	Jimenez-Beltran F. J., Lopez-Guzman T., Santa Cruz F. G., 2016.	Turistik destinasyon kalkınması



**Tablo 2:** Yayın Konularının Yıllara Göre Dağılımı ve Yazarları (Devamı)

Tüketici davranışları	Serra-Cantalops A, Ramon-Cardon, J, Vachiano, M., 2021, Nicolosi A., Lagana V. R., Laven D., Marciano C., Skoglund W., 2019,	Tüketicilerin satın alma niyetleri
	Kumar G. M. K. 2019, Millan M. G., Pablo-Romero M. D., Sanchez-Rivas J., 2018.	Turist algısı
	Andersson T. D., Mossberg L., 2017.	Gastro turistler
	Testa R., Galati A., Schifani G., Di Trapani A. M., Migliore G. 2019.	Turistlerin yerel yemekleri deneyimleme motivasyonları
Gastronomi Turizmi Rota ve Turlar	Zamarreno-Aramendia G., Cruz-Ruiz E., de la Cruz E. R. R., 2021.	Şarap rotası
	Vorasiha E., 2018.	Yaratıcı turizm rotası
Gastronomi Turizmi Etkinliklerinde Sürdürülebilirlik	Lin Y.-C.J.,Bestor T.C. 2020, Ermolaev V. A., Yashalova N. N., Ruban D. A., 2019, Folgado-Fernandez J. A., Di-Clemente E., Hernandez-Mogollon J. M., 2019.	Müze, fuar ve festivaller
	Perez-Llorens J. L., 2019, Aydeniz N. E. K., Taddonio S., 2016, Pavia N., Gržinić J., Floričić, T., 2014.	Gastronomik etkinlik
	Moral-Cuadra S., de la Cruz R. A., Lopez R.R., Cuadrado E.S., 2020, Kumer P., Pipan P., Hribar M.Š., Visković N.R., 2019.	Gastronomik deneyim
Gıda Pazarı	Crespi-Vallbona M., Perez M. D., Miro O. M., 2019.	Gıda pazarı
Yöresel Yemek/ yerel yemek/ yerel gıda	Folgado-Fernandez J. A., Di-Clemente E., Hernandez-Mogollon J. M., 2019, Leong Q.L., Othman M., Mohd Adzahan N., Ab. Karim M.S., 2012.	Sürdürülebilir destinasyon gelişimi için yerel yemeklerin kullanımı
	Alonso A. D., 2015.	Yerel yiyecek ve şarap
	Perez-Llorens J.L., 2019.	Geleneksel yemek pişirme yöntemleri
	Niedbala G., Jeczmyk A., Steppa R. Uglis J., 2020.	Gastro turistlerin yerel yemek için seyahat etmesi
Restorancılık Faaliyetleri	Alonso A. D., Kok S., O'Brien S., 2017.	Restoran işletmecileri
	Karagiannis D., Andrinis M., 2021.	Turistlerin tekrar ziyaret etme eğilimleri
	Alonso A. D., O'Shea M., Kok S. K. 2020.	Bölgenin mutfak destinasyon imajının gelişimi
	Esparza M. E., Rivero J. C., Sanchez M. E., 2016.	Sağlıklı yemek restoranları
Gastronomi Turizminde Pazarlama	Vazquez-Martinez U. J., Sanchis-Pedregosa C., Leal-Rodriguez A.L., 2019.	Ülke markası
	Lin Y.-C. J., Bestor T. C., 2020.	Gastronomik ürünü pazarlama ve markalaştırma
Gastronomi Turizmine Yönelik Eğitim	Vorasiha E., 2018.	Yaratıcı gastronomi rotasında turistlere yönelik eğitim
	Suhairom N., Musta'amal A. H., Amin N. F. M., Ali D. F., Techanamurthy U., 2016.	Şeflerin mesleki gelişimi
Gastronomi Turizmi Politika Ve Stratejileri	Yılmaz G., Kılıçaslan D., Caber M., 2020, Leng K.S., Badarulzaman N., 2014.	Yemek imajı, Şehir markalaşması UNESCO,
	Doğan E., 2018.	Marka imajı
Gastronomi Turizmi Potansiyeli	Nesterchuk I., Osipchuk A., Chernyshova T., Shevchuk C., Bondarenko E., 2020.	Bölgesel gastronomi turizmi potansiyeli

Tablo 2’de sürdürülebilir gastronomi turizmi konusunda 43 çalışmanın 116 yazar tarafından yürütüldüğü gösterilmektedir. Abel Duarte Alonso’nun yapmış olduğu üç yayınlı alanda en fazla çalışma yürüten yazar olduğu belirlendi. Alanda iki yayın yapan yazarlar; Gorka Zamarreño-Aramendia, Montserrat Crespi-Vallbona, José Antonio Folgado-Fernández, Oscar Mascarilla Miró, José Manuel Hernández-Mogollón olarak belirlendi.

### Bibliyometrik Çalışma Kapsamında Bulunan Dergiler

Sürdürülebilir gastronomi turizmi ile ilgili çalışmaların yer aldığı dergiler tablo 3’de gösterilmiştir.

**Tablo 3:** Araştırmaların Yayınlandığı Dergiler

Dergi ismi	Yayın sayısı	Dergi ismi	Yayın sayısı	Dergi ismi	Yayın sayısı
Sustainability	12	Journal of Heritage Tourism	1	Journal of Ethnic Foods	1
Current Issues In Tourism	2	Journal of Rural Studies	1	Change Management	1
Journal Of Sustainable Tourism	2	Journal of Hygienic Engineering and Design	1	Pertanika Journal of Social Science and Humanities	1
International Journal of Gastronomy and Food Science	2	African Journal of Hospitality, Tourism and Leisure	1	Economies	1
Amfiteatru Economic	2	Information (Japan)	1	Tourism Recreation Research	1
International Journal of Culture, Tourism, and Hospitality Research	2	WIT Transactions on Ecology and the Environment	1	European Journal of Geography	1
Manzar-The Scientific Journal Of Landscape	1	International Journal of Tourism Cities	1	Heliyon	1
Scandinavian Journal of Hospitality And Tourism	1	Geojournal of Tourism And Geosites	1	Journal of Spatial And Organizational Dynamics	1
New Arch-International Journal Of Contemporary Architecture	1	Transnational Marketing Journal	1	Geografski Vestnik	1

Tablo 3’ de sürdürülebilir gastronomi turizmi konusunda 43 çalışma, 27 dergide yer aldığı belirlenmiştir. Çalışmalar en fazla “Sustainability” dergisinde yayınlanmıştır. Veri setinde yer alan 43 çalışmanın 12 tanesi “Sustainability” dergisinde, “Current Issues In Tourism”, “Journal of Sustainable Tourism”, “International Journal of Gastronomy and Food Science”, “Amfiteatru Economic”, “International Journal of Culture”, “Tourism, and Hospitality Research” dergilerinde 2 çalışma olduğu tespit edilmiştir.

### Bibliyometrik Çalışma Kapsamında İncelenen Makalelerde Kullanılan Yöntemler

**Tablo 4:** Araştırmaların Yöntemleri

Araştırma Yöntemi	Sayı
Nicel Yöntem	14
Nitel Yöntem	24
Karma Yöntem	5

Tablo 4’de sürdürülebilir gastronomi turizmi konusunda yapılan araştırmalarda kullanılan yöntemler belirtilmiştir. Araştırma genelinde 43 çalışma incelenmiştir. Tablo incelendiğinde 24 nitel yöntem, 14 nicel yöntem ve 5 karma yöntem kullanılmıştır.

### Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Konusunda Literatürde Çalışılan Konular

Tablo 2’de yayınların yıllara göre dağılımı, alt konuları ve yazarları gösterilmiştir. Çalışmaların konuları incelenirken tam metinler okunmuş ve bazı makalelerin birden fazla konuya dâhil olduğuna karar verilmiştir. Yayınların temel konularına bakıldığında konuların birbirinden bağımsız olduğu görülmektedir. Sürdürülebilir gastronomi turizmi konusu 12 farklı konu çerçevesinde incelenmiştir. Tablo 2’te en çok yayımlanan konunun “eko turizm” (13 makale) olduğu belirtilmiştir. Bunu “gastronomi turizminin bölgesel kalkınmaya etkileri” (8 makale),

“gastronomi turizmi etkinliklerinde sürdürülebilirlik” (8 makale) ile ilgili yayınlar izlemektedir. En az çalışılan konu ise “gastronomi turizmi potansiyeli” (1 makale) olduğu belirlenmiştir. Ayrıca, 2020 yılında en çok çalışılan konular eko turizm ve gastronomi turizminin bölgesel kalkınmaya etkileri iken, 2019 yılında en çok çalışılan konu “gastronomi turizmi etkinliklerinde sürdürülebilirlik” olmuştur.

İncelenen veri setinde 12 konu ve 37 alt konu belirlenmiştir. Eko turizm konusunda en çok şarap turizmi (5 makale) ve zeytinyağı turizmi (4 makale) konusunda çalışma olduğu, gastronomi turizmi etkinliklerinde sürdürülebilirlik konusunda, müze, fuar ve festivaller (3 makale) ve gastronomik etkinlikler (3 makale) alt konularında daha fazla çalışma yapıldığı belirlenmiştir.

## **Sonuç ve Öneriler**

Bu araştırmada Web of Science ve Scopus veri tabanlarından ulaşılan son 10 yılda “sürdürülebilir gastronomi turizmi” alanında, yazım dili İngilizce olan ve hakemli dergilerde yayınlanmış makaleler belirli parametreler üzerinden incelenmiştir. Bu sayede sürdürülebilir gastronomi turizmi hakkında daha fazla bilgi edinilmesi ve bu konuda çalışan araştırmacılara bu konunun yapısı hakkında bilgi verilmesi amaçlanmıştır. Araştırma Aguinis, Ramani ve Alabduljader (2018) tarafından geliştirilen, sistematik sürece bağlı olarak yapılmıştır.

Yayınlanan makaleler; yayımlandığı yıl, yayımlandığı dergi, çalışmanın yazarları, çalışmaların yöntemleri ve konusu olmak üzere 5 adet parametre kullanılarak bibliyometrik analizler yapılmıştır. Yapılan araştırma sonucunda konuya ilişkin tarama yapıldığında 43 makaleden oluşan veri seti oluşturulmuştur. Bu veri setini mevcut araştırma alanlarını tespit etmek için makalelerin içeriğini inceleyerek konular tespit edilmiştir. Elde edilen sonuçlar akademisyenler ve lisansüstü öğrenciler için ve sürdürülebilir gastronomi turizminin gelişmesiyle bağlantılı kamu ve özel yöneticiler için faydalı olacaktır.

Araştırmalar sonucunda en çok 12 yayın, 2020 yılında ve 11 yayın da 2019 yılında yapılmıştır. 2016 yılında alanda çalışma sayısının yükselmesinden dolayı alanın popülerlik kazandığı ve gastronomi turizmine ve yiyecek- içecek alanına verilen önemin arttığı söylenebilir. 2013 yılında ise sürdürülebilir gastronomi turizmi konulu herhangi bir yayın yapılmadığı belirlenmiştir. Benzer bulgulara Güzeller ve Çelikel (2017) ve Okumuş, Köseoğlu ve Ma (2018) gastronomi üzerine yaptıkları araştırmalarda da rastlanmaktadır. Analiz edilen çalışmaların çoğunluğunun 2010’lu yıllardan sonra artış gösterdiği belirlenmiştir. Bu durum gastronomi alanına olan akademik ilginin yeni olduğunu göstermektedir.

Veri seti incelemeleri sonucunda, 43 makale 116 yazar tarafından yazıldığı belirlenmiş olup en çok yayın yapan yazar Abel Duarte Alonso’nun (3 yayın) olduğu belirlenmiştir. Bunu 2 yayın ile Gorka Zamarreño-Aramendia, Montserrat Crespi-Vallbona, José Antonio Folgado-Fernández, Oscar Mascarilla Miró, José Manuel Hernández-Mogollón takip etmiştir. Abel Duarte Alonso adlı araştırmacının çalışmaları Journal of Heritage Tourism, Journal of Sustainable Tourism ve Tourism Recreation Research dergilerinde yayımlandığı belirlenmiştir.

Bilimsel dergilerde yayınlanan makale, araştırmacıların çalışma sonuçlarını yayınlamak için en çok kullandıkları belge türüdür (Sánchez, Rama & García, 2016). Sürdürülebilir gastronomi turizmi konusunda yaptığımız araştırma sonuçlarına göre ise, yayınlanan makaleler 27 adet dergide yayımlandığı ve en çok “Sustainability” (12 yayın) adlı dergisinde yayımlandığı belirlenmiştir. Konu ile ilgili en çok bu derginin makale almasının sebebi araştırılan konuyla

ilişkili olmasından dolayı olabileceği düşünülebilir. Ayrıca yapılan incelemeler sonucunda 43 makalenin 24 tanesinde nitel yöntem, 14 tanesinde nicel yöntem ve 5 tanesinde karma yöntem uygulandığı belirlenmiştir.

Çalışmanın veri seti incelemeleri sonucunda 12 konu (eko turizm, gastronomi turizminin bölgesel kalkınmaya etkileri, tüketici davranışları, gastronomi turizmi rota ve turları, gastronomi turizmi etkinliklerinde sürdürülebilirlik, gıda pazarı, yöresel yemek, restorancılık faaliyetleri, gastronomi turizminde pazarlama, gastronomi turizmine yönelik eğitim, gastronomi turizmi politika ve stratejileri, gastronomi turizmi potansiyeli) ve 37 alt konu olduğu belirlenmiştir. Sürdürülebilir gastronomi turizmi konusu 12 farklı konu çerçevesinde incelendiği ve bu konuların birbirinden bağımsız olduğu bulunmuş olup çalışmaların en çok eko turizm (13 makale) konusuna yazıldığı, en az ise gastronomi turizmi potansiyeli (1 makale) konusunda yazıldığı belirlenmiştir. Bununla birlikte 2020 yılında en çok eko turizm ve gastronomi turizminin bölgesel kalkınmaya etkileri çalışıldığı, 2019 yılında ise en çok çalışılan konunun gastronomi turizmi etkinliklerinde sürdürülebilirlik olduğu bulunmuştur. Alt konulardan en çok şarap turizmi (5 makale), zeytinyağı turizmi (4 makale), müze, fuar ve festivaller (3 makale) ve gastronomik etkinlikler (3 makale) çalışılmıştır. İncelenen makalelerde bu konuların yoğun olarak çalışılmış olması, bu turizm türlerinin son yıllarda popüler olması ve uluslararası alanda uzmanlaşmış araştırmacıların artmaya başlamasıyla ilgili olabileceği düşünülebilir.

Diğer çalışmalarda olduğu gibi bu çalışmada sınırlılıkları bulunmaktadır. Öncelikle bu çalışmada Web of science ve Scopus veri tabanlarındaki yazım dili İngilizce olan makaleler incelenmiştir. Gelecekte yapılacak çalışmalar farklı veri tabanlarında ve belgelerde daha geniş perspektifte yapılırsa daha farklı sonuçlar çıkabilir. Aynı zamanda gelecekteki araştırmalar, incelenen literatürün kapsamını genişletirken metodolojik ve teorik istatistiksel ve görsel analizlerle desteklenebilir. Ayrıca bu çalışmanın veri seti 2021 yılının mart ayında oluşturulmuştur. Bu nedenle gelecekte yapılacak çalışmalar 5-10 yıllık belirli periyotlarla yinelenebilir.

Sonuç olarak, sürdürülebilir gastronomi turizmi konusunda yayın sayısının arttığı ancak yayınların çoğunun belirli dergilerde yayınlanma eğiliminde olduğu belirlendi. Sürdürülebilir gastronomi turizmi konusunda çalışma yapacak araştırmacılar hangi konularda çalışabileceklerini, araştırmalarında kullanabilecekleri yöntem ve araştırmalarının yayınlanabileceği dergiler hakkında fikir elde edebilir ve bu çerçevede çalışmalarını planlayabilirler. Aynı zamanda bu çalışma bilimsel üretkenliğin zayıf ve güçlü yönlerini ortaya koyarak gelecekte yapılması planlanan çalışmalara yol gösterici olması açısından önemli görülmektedir. Bu bağlamda uluslararası veri tabanları yoluyla bu tür çalışmaların 5-10 yıllık periyotlarla yapılmasının nicelik ve nitelik açısından sürdürülebilir gastronomi turizmi konusunda bilimsel verimliliğin gelişimine katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

Gelecekte yapılacak akademik çalışmalar arttıkça benzer bibliyometrik çalışmaların yapılması, farklı veri tabanlarında taramalar yapılması ve mevcut durumun ortaya konması ve yol göstermesi açısından önemli olacaktır. Ayrıca yapılan çalışmalara, atıf sayısı, araştırmalarda kullanılan teoriler, yazar-ülke işbirlikleri, anahtar kelimeler gibi farklı parametreler eklenerek bu çalışmalar geliştirilebilir. Aynı zamanda bu parametreler farklı çalışmalara da uyarlanabileceği gibi makale dışında tez, kitap, konferans bildirimleri gibi çalışmalarda bibliyometrik analiz ile incelenip alan yazına önemli katkılar sunulabilir. Ayrıca yapılacak çalışmalarda incelenen araştırmaların amaçları ve sonuçları değerlendirilerek araştırma konusuna yönelik kapsam dikkate alınabilir ve hangi yönlerden ele alındığı incelenerek konu derinlemesine irdelenebilir.

**Beyan**

Makalenin tüm yazarlarının makale sürecine verdikleri katkı eşittir. Yazarların bildirmesi gereken herhangi bir çıkar çatışması yoktur.

**KAYNAKÇA**

- Abreui C.A., Goncalves, A., Jesus, A., Rodrigues B., Santos, J., Teives, M., & Garcias, J. (2019). Madeira wine contributions for madeira island sustainable tourism. *Journal of Spatial and Organizational Dynamics*, 7 (4), 339-350.
- Aguis, H., Ramani, R., & Alabduljader, N. (2018). What you see is what you get? Enhancing methodological transparency in management research. *Academy of Management Annals*, 12(1), 83-110.
- Al, U., & Coştur, R. (2007). Türk Psikoloji Dergisi'nin bibliyometrik profili. *Türk Kütüphaneciliği*, 21(2), 142-163.
- Alonso, A. D., (2015). Far away from sun and beach: opportunities and challenges for cultural tourism in Cordoba, Spain. *Journal of Heritage Tourism*, 10 (1), 21-37, Doi: 10.1080/1743873X.2014.935384.
- Alonso, A. D., Kok, S., & O'Brien, S. (2017). Sustainable culinary tourism and Cevicherias: A stakeholder and social practice approach. *Journal of Sustainable Tourism*. 26 (5), 812- 831, Doi: 10.1080/09669582.2017.1414224.
- Alonso, A. D., O'Shea, M., & Kok S. K. (2020). Managing knowledge in the context of gastronomy and culinary tourism: A knowledge-based view. *Tourism Recreation Research*. 1-15, Doi:10.1080/02508281.2020.1827566.
- Altaş, A. (2017). Türkçe' ye tercüme edilen gastronomi kitaplarının bibliyometrik analizi. *Kırklareli Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi* (1), 103-117.
- Andersson, T. D., & Mossberg, L. (2017). Travel for the sake of food. *Scandinavian Journal of Hospitality and Tourism*, 17 (1), 44-58, Doi: 10.1080/15022250.2016.1261473.
- Ayaz, N., & Türkmen, B. M. (2018). Yöresel yiyecekleri konu alan lisansüstü tezlerin bibliyometrik analizi. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 2(1), 22-338.
- Aydeniz, N. E. K., & Taddonio, S. (2016). Positive conservation of an old olive oil factory in Ayvalik (Turkey) - Adaptive reuse and experience design. *New Arch-International Journal of Contemporary Architecture*, 3 (1), 45-56, Doi: 10.14621/tna.20160106.
- Bahtiyar Karadeniz C. (2014). Sürdürülebilir turizm bağlamında sakin şehir Perşembe. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*. 7(29), 1307-9581.
- Balcı, V., & Koçak, F. (2014). Spor ve rekreasyon alanlarının tasarımında ve kullanımında çevresel sürdürülebilirlik. *Spor ve Performans Araştırmaları Dergisi*, 5(2),46-58.
- Ballı, E. (2016). Gastronomi turizmi açısından adana sokak lezzetleri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1), 3-17.

- Bastenegar M. (2020). From gastronomy tourism to creative and sustainable tourism of gastronomy case study: 30 tir street food in Tehran. *Manzar-The Scientific Journal of Landscape*. 11 (49), 24-33, Doi: 10.22034/manzar.2019.199092.1993.
- Benckendorff, P. (2009). Themes and trends in Australian and New Zealand tourism research: A social network analysis of citations in two leading journals (1994–2007). *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 16(1), 1-15.
- Boyack, K. W., Klavans, R., & Börner, K. (2005). Mapping the backbone of science. *Scientometrics*, 64(3), 351-374.
- Boyras, M., & Sandıkçı, M. (2018). Gastronomi Bildirilerinin değerlendirilmesi: Turizm kongreleri örneği 2013-2017. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(4), 873-889.
- Chapin, F. S., Torn, M. S., & Tateno, M. (1996). Principles of Ecosystem Sustainability. *The American Naturalist*, 148(6).
- Cömert, M., & Durlu-Özkaya, F. (2014). Gastronomi turizminde türk mutfağının önemi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(2), 62-66.
- Crespi-Vallbona, M., & Mascarilla-Miró, O. (2020). Wine lovers: their interests in tourist experiences. *International Journal of Culture, Tourism, and Hospitality Research*. 14 (2), 239- 258, Doi:10.1108/IJCTHR-05-2019-0095.
- Crespi-Vallbona, M., Perez, M. D., & Miro, O. M. (2019). Urban food markets and their sustainability: The compatibility of traditional and tourist uses. *Current Issues In Tourism*. 22 (14), 723-1743, Doi: 10.1080/13683500.2017.1401983.
- Cristofol F. J., Aramendia G. Z., & de-San-Eugenio-Vela J. (2020). Effects of social media on enotourism. Two cases study: Okanagan Valley (Canada) and Somontano (Spain). *Sustainability*. 12 (17), 6705, Doi: 10.3390/su12176705.
- Diaconescu D. M., Moraru, R., & Stanciulescu, G. (2016). Considerations on gastronomic tourism as a component of sustainable local development. *Amfiteatru Economic*. 18 (10), 999-1014.
- Di Bitetti, M. S., & Ferrares, J. A. (2017). Publish (În English) or perish: The Effect on citation rate of using language other than english in scientific publications. *Ambio*, 46(1), 121-127.
- Doğan, E. (2018). The Dilemma of Place Branding: Transitory mega-events vs. sustainable image-building. *Transnational Marketing Journal*, 6(2), 101-119.
- Duran, E. (2011). Turizm kültür ve kimlik ilişkisi: Turizmde toplumsal ve kültürel kimliğin sürdürülebilirliği. *İstanbul Ticaret Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, (19), 291-313.
- Durlu- Özkaya, F., Sünnetçioğlu , S., & Can, A. (2013). Sürdürülebilir gastronomi turizmi hareketliliğinde coğrafi işaretlemenin rolü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1(1), 13-20.
- Ercan, F. (2020). Türkiye'deki gastronomi turizmi konulu makalelerin bibliyometrik analizi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(2), 1058-1075.
- Ermolaev, V. A., Yashalova, N. N., & Ruban, D.A. (2019). Cheese as a tourism resource in Russia: The first report and relevance to sustainability. *Sustainability*. 11 (19), 5520, Doi: 10.3390/su11195520.

- Esparza, M. E., Rivero, J. C., & Sanchez, M. E. (2016). Rethinking sustainable food offering in Peru: Understanding managerial drivers for healthy food restaurants. *Change Management*. 16 (3), 19-32, Doi: 10.18848/2327-798x/cgp/v16i03/19-32.
- Folgado-Fernandez, J. A., Di-Clemente, E., & Hernandez-Mogollon, J. M. (2019). Food festivals and the development of sustainable destinations. The Case of the cheese fair in Trujillo (Spain). *Sustainability*, 11 (10), 2922, Doi: 10.3390/su11102922.
- Folgado-Fernandez J. A., Campon-Cerro A. M. & Hernandez-Mogollon J. M. (2019). Potential of olive oil tourism in promoting local quality food products: A case study of the region of Extremadura, Spain. *Heliyon*. 5 (10), e02653, Doi: 10.1016/j.heliyon.2019.e02653.
- Fuste- Forne, F. (2020). Developing cheese tourism: A local-based perspective from Valle de Roncal (Navarra, Spain). *Journal of Ethnic Foods*. 7 (1), 26.
- Gheorghe, G., Tudorache, P., & Nistoreanu, P. (2014). Gastronomic tourism, a new trend for contemporary tourism?? *Cactus Tourism Journal*, 9(1), 12-21.
- Güneş, G., Ülker, H.İ., & Karakoç, G (2008). Sürdürülebilir turizmde yöresel yemek kültürünün önemi. II. *Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikler*. 10-11 Nisan 2008, Divan Otel Tayla- Antalya.
- Güzeller, C. O., & Çeliker, N. (2017). Geçmişten günümüze gastronomi bilimi: Bibliyometrik bir analiz. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2), 88-102.
- Gössling S., & Hall M. C. (2013). Sustainable culinary systems, local foods. innovation, Tourism and Hospitality içinde M. C. Hall & S. Gössling (Ed.). Sustainable culinary systems; *An Introduction*, 3-44. Routledge Usa.
- Hall, C. (2011). Publish and perish? Bibliometric analysis, journal ranking and the assessment of research quality in tourism. *Tourism Management Journal*, 32, 16-27.
- Işıldar, P. (2016). *Gastronomi ve Turizm*. Ankara: Detay Yayıncılık, 45-63.
- Jimenez-Beltran F. J., Lopez-Guzman T., & Santa Cruz, F. G. (2016). Analysis of the relationship between tourism and food culture. *Sustainability*. 8(5), 418, Doi: 10.3390/su8050418.
- Johnson, A.-G., & Samakovlis, I. (2019). A bibliometric analysis of knowledge development in smart tourism research. *Journal of Hospitality and Tourism Technology*, 10(4), 600-623.
- Karagiannis, D., Andrinou, M. (2021). The role of sustainable restaurant practices in city branding: The case of Athens. *Sustainability*. 13(4), 2271. <https://doi.org/10.3390/su13042271>.
- Kasemodel, M. G., Makishi, F., Souza, R. C., & Silva, V. L. (2016). Following the trail of crumbs: A bibliometric study on consumer behavior in the food science and technology field. *International Journal of Food Studies*, 5(1), 73-83.
- Keskin, E., & Örgün E. (2015). Kelime ilişkilendirme testi aracılığıyla sürdürülebilir turizm olgusunun kavramsal analizi: Ürgüp örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(1), 30-40.
- Kumar, G. M. K. (2019). Gastronomic tourism- A way of supplementing tourism in the Andaman & Nicobar Islands. *International Journal Of Gastronomy And Food Science*, 16, 100139, Doi: 10.1016/j.ijgfs.2019.100139.

- Kumer, P., Pipan, P., Hribar, M. Š., & Visković, N. R. (2019). The role of actors' cooperation, local anchoring and innovation in creating culinary tourism experiences in the rural slovenian mediterranean (Pomen sodelovanja akterjev, vpetost v lokalno okolje in inovativnost pri ustvarjanju kulinaričnih turističnih izkušenj na ruralnem slovenskem sredozemlju). *Geografski Vestnik*. 91 (2), 9-38, Doi: 10.3986/GV91201.
- Leng, K. S., & Badarulzaman, N. (2014). Branding george town world heritage site as city of gastronomy: Prospects of creative cities strategy in Penang. *International Journal of Culture, Tourism, and Hospitality Research*. 8(3), 29, 322- 332, Doi: 10.1108/IJCTHR-08-2f012-0065.
- Leong, Q. L., Othman, M., Mohd Adzahan, N., & Ab. Karim, M. S. (2012). A model of malaysian food image components: Towards building a sustainable tourism product. *Pertanika Journal of Social Science and Humanities*. 20 (2), 299- 315.
- Lin, Y.-C.J., & Bestor, T.C. (2020). Embedding food in place and rural development: Insights from the Bluefin Tuna Cultural Festival in Donggang, Taiwan. *Journal of Rural Studies*, 79, 373-381.
- Lizuka, R., & Kikuchi, T. (2016). A village of high fermentation: Brewing culture-based food tourism in Watou, West Flanders, Belgium. *European Journal of Geography*. 7 (1), 58-72.
- López-Bonilla, L. M., Reyes-Rodríguez, M. C., & López-Bonilla, J. M. (2020). Golf tourism and sustainability: Content analysis and directions for future research. *Sustainability*, 1-18.
- Millan, M. G., Pablo-Romero, M. D., & Sanchez-Rivas, J. (2018). Oleotourism as a sustainable product: An analysis of its demand in the south of Spain (Andalusia). *Sustainability*, 10 (1),101, Doi: 10.3390/su10010101.
- Moral-Cuadra, S., de la Cruz, R. A., Lopez, R. R., & Cuadrado, E. S. (2020). Relationship between consumer motivation and the gastronomic experience of olive oil tourism in Spain. *Sustainability*. 12 (10), 4178, Doi: 10.3390/su12104178.
- Nesterchuk, I., Osipchuk, A., Chernyshova, T., Shevchuk, C., & Bondarenko, E. (2020). Ethnic loading of food as a sustainable culture component in the form of physical-geographical, soil and ethnographic zoning of the right-bank polissia. *Geojournal Of Tourism And Geosites*. 30(22), 778- 888. Doi: 10.30892/gtg.302spl02-506.
- Nicolosi, A., Lagana, V. R., Laven, D., Marciano, C., & Skoglund, W. (2019). Consumer habits of local food: Perspectives from Northern Sweden. *Sustainability*. 11 (23), 6715, Doi: 10.3390/su11236715.
- Nicula, V., & Popsa, R. E. (2018). Involvement of rural tourism operators in the project "Sibiu European Gastronomic Region". *Amfiteatru Economic*. 20(12), 951- 966 Doi:10.24818/EA/2018/S12/951.
- Niedbala, G., Jeczmyk, A., Steppa, R., & Uglis, J. (2020). Linking of traditional food and tourism. The best pork of wielkopolska-culinary tourist trail: A case study. *Sustainability*. 12(13), 5344, Doi: 10.3390/su12135344.
- Nilsson, J. H., Svard, A. C., Widarsson, A., & Wirell, T. (2011). 'Cittaslow' eco-gastronomic heritage as a tool for destination development. *Current Issues In Tourism*. 14 (4), 373- 386, Doi: 10.1080/13683500.2010.511709.
- Okumuş, B., Köseoğlu, M. A., & Ma, F. (2018). Food and gastronomy research in tourism and hospitality: A bibliometric analysis. *International Journal of Hospitality Management*, 64-74.



- Palmer, A. L., Sese, A., & Montana, J. J. (2005). Tourism And statistics: Bibliometric study 1998–2002. *Annals of Tourism Research*, 32 (1), 167-178.
- Pavia, N., Gržinić, J., & Floričić, T. (2014). The perception of gastronomic events within the framework of sustainable tourism development. *WIT Transactions on Ecology and the Environment*. 187,277-289.
- Perez-Llorens, J. L. (2019). Bluefin tuna and Cádiz: A pinch of history and gastronomy. *International Journal of Gastronomy and Food Science*. 17,100170.
- Ramos- Radriguez, A.-R., & Ruiz- Navarr, J. (2004). Changes in the intellectual structure of strategic management research: A bibliometric study of the strategic management journal, 1980-2000. *Strategic Management Journal*, 25 (10), 981-1004.
- Richards, G. (2002). *Tourism Gastronomy*. İçinde A-M. Hjalager & G. Richards (Ed.), *Gastronomy: and Essential Ingredient in Tourism Production and Consumption?* (3- 20) Londra: Routledge.
- Rinaldi C., Cavicchi A., & Robinson R. N. S. (2020). University contributions to co-creating sustainable tourism destinations. *Journal of Sustainable Tourism*. 1-23, Doi:10.1080/09669582.2020.1797056
- Sarışık, M., & Özbay, G. (2015). Gastronomi turizmi üzerine bir literatür incelemesi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 26(2), 264 – 278.
- Sánchez, A. D., Rama, M., & García, J. Á. (2016). Bibliometric analysis of publications on wine tourism in the databases Scopus and Wos. *European Research on Management and Business Economics*, 1-8.
- Scarpato, R. (2002). *Sustainable gastronomy as a tourist product*. Tourism and Gastronomy içinde, London, New York, Routledge, 132-152.
- Serra-Cantallops, A, Ramon-Cardona, J., & Vachiano, M. (2021). Increasing Sustainability through Wine Tourism in Mass Tourism Destinations. The Case of the Balearic Islands. *Sustainability*. 13 (5), Doi: 10.3390/su13052481.
- Sharma, P., Singh, R., Tamang, M., Kumar Singh, A., & Kumar Singh, A. (2020). Journal of teaching in travel & tourism: A bibliometric analysis. *Journal of Teaching In Travel & Tourism*, 1-23. Doi: 10.1080/15313220.2020.1845283.
- Suhairom, N., Musta'amal, A. H., Amin, N. F. M., Ali, D.F., & Techanamurthy, U. (2016). A framework of culinary-specific competencies for sustainable professional development in gastronomic tourism. *Information (Japan)*, 19 (10), 4683-4687.
- Sünnetçioğlu, A., Yalçinkaya, P., Olcay, M., & Mercan, Ş. O. (2017). Turizm alanında yazılmış olan gastronomiye ilişkin tezlerin bibliyometrik profili. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2), 345-354.
- Testa, R., Galati, A., Schifani, G., Di Trapani, A. M., & Migliore, G. (2019). Culinary tourism experiences in agri-tourism destinations and sustainable consumption-understanding Italian tourists' motivations. *Sustainability*. 11 (17), 4588, Doi: 10.3390/su11174588.
- Türk Dil Kurumu Sözcükleri*. (2021, Ocak 11). Alındığı uzantı: <https://www.tdk.gov.tr/icerik/diger-icerikler/tumsozlukler/> adresinden Alındı.

- Uğuz, S. (2013). Sürdürülebilir turizm kapsamında Burhaniye'nin alternatif turizm potansiyeli. *Marmara Coğrafya Dergisi*, (24), 332-353.
- Ulakbim Cahit Arf Bilgi Merkezi. (2021, Ocak 12). *Ulakbim Cahit Arf Bilgi Merkezi*: Alındığı uzantı: <https://Cabim.Ulakbim.Gov.Tr/Bibliyometrik-Analiz> adresinden alındı.
- Vazquez-Martinez, U. J., Sanchis-Pedregosa, C., & Leal-Rodriguez, A. L. (2019). Is gastronomy a relevant factor for sustainable tourism? An empirical analysis of Spain country brand. *Sustainability*, 11 (9), Doi: 10.3390/su11092696.
- Vorasiha, E. (2018). The travelling route for gastronomic tourism via salt in western region of Thailand. *African Journal of Hospitality, Tourism and Leisure*, 7(3), 1-9.
- Yılmaz, G., & Akman, S. (2018). Sürdürülebilir gastronomi çerçevesinde Edremit körfezi yöresel mutfakları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(4), 852-872.
- Yılmaz, G. (2017). Ulusal turizm kongrelerinde gastronomi ve mutfak sanatları alanı ile ilgili yayınlanan bildiriler üzerine bir araştırma. *Turizm ve Araştırma Dergisi*, 6(1), 24-39.
- Yılmaz, G., Kılıçarslan, D., & Caber, M. (2020). How does a destination's food image serve the common targets of the UNESCO creative cities network? *International Journal of Tourism Cities*, 6 (4), 785-812, Doi: 10.1108/IJTC-07-2019-0115.
- Yurtseven, H. (2011). Sustainable gastronomic tourism in Gokceada (Imbros): Local and authentic perspectives. *International Journal of Humanities and Social Science*, 1(18), 17-26.
- Yurtseven, H., & Kaya, O. (2010). Eko-gastronomi ve sürdürülebilirlik. *11. Ulusal Turizm Kongresi*, 57-65.
- Wwf. (2012).
- Zabarna, E., & Averikhina, T. (2020). The infrastructural vector development of Odessa in the coordinates of activation of tourism entrepreneurship. *Journal of Hygienic Engineering and Design*, 32, 100-105.
- Zamarreno-Aramendia G., Cruz-Ruiz E., & de la Cruz E. R. R. (2021). Sustainable economy and development of the rural territory: Proposal of wine tourism itineraries in La Axarquía of Málaga (Spain) . *Economies*, 9 (1), 29, Doi: 10.3390/economies9010029.

## **Investigation of Sustainable Gastronomy Tourism in Terms of Bibliometric Features**

**Dilek GÜLCAN**

Nevşehir Hacı Bektaş Veli University, Institute of Social Sciences, Nevşehir /Turkey

**Mustafa Oğuzhan ERCAN**

Istanbul Rumeli University, Vocational School, Istanbul /Turkey

**Eda Özgül KATLAV**

Nevşehir Hacı Bektaş Veli University, Faculty of Tourism, Nevşehir /Turkey

### **Extensive Summary**

Tourism is a sector that develops rapidly with the effect of economic, political and technological changes and transformations and contributes to the country's economy (Keskin & Örgün, 2015). With the development of the tourism sector, tourism types such as health, culture, sports and faith tourism have gained importance as an alternative to mass tourism activities that only covered the trio of sea, sand and sun in the past. In addition to the aforementioned alternative tourism types, gastronomy tourism has gained importance especially recently, with the World Tourism Organization (UNWTO) allocating 30% of tourist expenditures to food and beverage activities (TÜRSAB, 2015) according to the report (Cömert & Durlu-Özkaya, 2014).

Gastronomy tourism, according to Hall and Mitchell (2005, p. 74), is defined as "travels for the purpose of visiting food festivals, restaurant establishments and special food production areas, primary and secondary food producers". In this direction, the elements that make up gastronomy should be considered within the framework of sustainability in order to protect, develop and maintain gastronomy, which has an important travel motivation feature, which benefits the economic, environmental and social development of touristic regions (Işıldar, 2016).

Sustainability is a concept that is discussed in many different areas today and can be defined by reducing from general to specific. Sustainability, whose origin comes from the Latin word *sustienere* and which means sustainability, which is translated into Turkish language; It is defined as the capacity to sustain a situation or process (WordNet, 2021) that meets expressions such as supporting, continuing, supporting, and providing (Işıldar, 2016). It can also be defined as fulfilling the responsibilities of future generations in ensuring intergenerational balance (Chapin, Torn & Tateno, 1996). Tourism should also have a sustainable feature in terms of protecting environmental, social and economic resources and transferring them to future generations without being consumed (Keskin & Örgün, 2015). Gastronomy tourism is a type of tourism that supports sustainable tourism as it can be spread over twelve months (Çalışkan, 2013).

Research in the field of food is increasing globally in different fields (Boyras & Sandıkçı, 2018). Therefore, there is a need for an analysis that shows how studies in gastronomy have developed. With the analysis made, it is necessary to interpret and summarize the existing information complexity with the increasing number of researchers, scientific publications and publishers in the field (Guzeller & Çeliker, 2017, p. 89). In this context, bibliometric analyzes are carried out to follow the development process of a science field (Altaş, 2017).

“Bibliometrics; It is defined as the application of mathematical and statistical methods to books and other communication media (Pritchard, 1969, p. 348 cited in Güzeller & Çeliker, 2017)”. In bibliometric research, various findings related to scientific communication are obtained by examining certain aspects of documents or publications (Al & Coştur, 2007). While bibliometric studies are useful in measuring the literature in a particular field and evaluating emerging concepts, it also allows researchers to identify trends in the field (Kasemodel, Makishi, Souza & Silva, 2016, p. 82).

The leading international scientific citation indexes in bibliometric studies are Science Citation Index (SCI), Social Science Citation Index (SSCI) and Art & Humanities Citation Index (A&HCI) (Güzeller & Çeliker, 2017). These indexes can be accessed through the most comprehensive Web of Science and Scopus databases. Web of Science and Scopus databases have an important contribution to the studies since they contain bibliometric data on the scientific publications scanned. Web of Science and Scopus support the reliability of bibliometric analysis since they are the most comprehensive databases and scientifically known internationally (López-Bonilla, Reyes-Rodríguez & López-Bonilla, 2020).

In the related literature, many bibliometric analyzes related to the field of gastronomy are encountered (Sünnetçioğlu, Yalçınkaya, Olcay & Mercan, 2017; Sánchez, Rama, & García, 2016; Altaş, 2017; Ayaz & Türkmen, 2018; Boyraz & Sandıkçı, 2018; Ercan, 2020; Güzeller & Çeliker, 2017; Okumuş, Köseoğlu, & Ma, 2018; Yılmaz, 2017). However, no bibliometric analysis on sustainable gastronomy tourism has been encountered. This point highlights the importance of the study.

In this context, it is aimed to make a general evaluation of the academic articles published in the field of sustainable gastronomy tourism in Web of Science and Scopus databases between 2011 and 2021 within the framework of various parameters. In the study, databases were searched with the words “sustainable gastronomy tourism” and “sustainable gastronomic tourism” and a data set consisting of 43 studies published in peer-reviewed journals and written in English was created. This data set, developed by Aguinis, Ramani ve Alabduljader (2018), was examined in terms of bibliometric features such as "year of publication", "journal in which it was published", "author's name", "method used in the study" and "subject of the study", depending on the systematic review process.

As a result of the examinations, it was determined that the most articles were written in 2020 with 12 publications, 1 study in 2011, 2012 and 2015, 2 studies in 2014 and 2017, 4 studies in 2018 and 3 studies in 2021. It can be said that researchers focused on this subject in 2016 and the subject gained popularity after this year.

It was determined that 43 studies on sustainable gastronomy tourism were conducted by 116 authors, and the author who published the most articles was the author who conducted the most studies in the field with three publications by Abel Duarte Alonso. Authors who have two publications in the field; Gorka Zamarreño-Aramendia, Montserrat Crespi-Vallbona, José Antonio Folgado-Fernández, Oscar Mascarilla Miró, José Manuel Hernández-Mogollón.

In addition, it was determined that the publications were included in 27 journals. Studies were mostly published in the journal "Sustainability". 12 of the 43 studies included in the data set were published in the "Sustainability" journal, "Current Issues In Tourism", "Journal of Sustainable Tourism", "International Journal of Gastronomy and

Food Science", "Amfiteatru Economic", "International Journal of Culture", " It has been determined that there are 2 studies in the "Tourism, and Hospitality Research" journals.

As a result of the examinations, it was determined that 24 qualitative methods, 14 quantitative methods and 5 mixed methods were used in the publications.

The subject of sustainable gastronomy tourism has been examined within the framework of 12 different subjects. It was stated that the most published topic was "eco tourism" (13 articles). This is followed by publications on "the effects of gastronomic tourism on regional development" (8 articles), "sustainability in gastronomic tourism activities" (8 articles). It has been determined that the least studied subject is "gastronomy tourism potential" (1 article). In addition, while the most studied topics in 2020 were the effects of eco tourism and gastronomy tourism on regional development, the most studied topic in 2019 was "sustainability in gastronomic tourism activities".

12 topics and 37 subtopics were determined in the analyzed data set. On the subject of eco-tourism, there are mostly studies on wine tourism (5 articles) and olive oil tourism (4 articles), more studies on sustainability in gastronomic tourism activities, museums, fairs and festivals (3 articles) and gastronomic events (3 articles) sub-topics. determined.

As a result, it was determined that the number of publications on sustainable gastronomy tourism increased, but most of the publications tended to be published in certain journals. This research is considered important in terms of guiding future studies by revealing the weak and strong aspects of scientific productivity in the field. In this context, it is thought that conducting such studies periodically through international databases will contribute to the development of scientific efficiency in the field of sustainable gastronomy tourism in terms of quantity and quality.

As academic studies in this field increase, it will be important to carry out similar bibliometric studies, to search different databases, to reveal the current situation and to guide. In addition, these studies can be developed by adding different parameters such as the number of citations, theories used in research, author-country collaborations. At the same time, these parameters can be adapted to different studies, and important contributions can be made to the literature by examining them with bibliometric analysis in studies such as theses, books, and papers other than articles.