



Gastronomi Turizmi Kapsamında Ziyaretçilerin Yöresel Yiyecek Tercihleri: Tokat İli Örneği (Local Food Preferences of Visitors within the Scope of Gastronomy Tourism: The Case of Tokat Province)

*Emin ARSLAN^a, Hakan KENDİR^a, Handan ÖZÇELİK BOZKURT^b

^a Tokat Gaziosmanpaşa University, Zile Dinçerler Tourism and Hotel Management College, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Tokat/Turkey

^a Tokat Gaziosmanpaşa University, Zile Dinçerler Tourism and Hotel Management College, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Tokat/Turkey

^b Sinop University, School of Tourism and Hotel Management, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Sinop/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 15.07.2021

Kabul Tarihi: 20.11.2021

Anahtar Kelimeler

Gastronomi turizmi

Yöresel yiyecek tercihi

Tokat

Öz

Bu çalışmanın amacı, gastronomi turizmi kapsamında Tokat ilini ziyaret eden turistlerin yöresel yiyecek tercihlerini belirlemek ve değerlendirmektir. Çalışmada betimsel araştırma modeli uygulanmıştır. Araştırma örneklemini 2020 yılı içerisinde Tokat ilini ziyaret eden farklı illerde ikamet eden yöresel yiyecekleri deneyimleyen ve 437 turist oluşturmaktadır. Araştırmada veri toplama aracı olarak anket tekniği kullanılmıştır. Elde edilen veriler, çalışmanın amacı doğrultusunda frekans dağılımı ve yüzde hesabı uygulanarak grafikler halinde sunulmuştur. Yapılan analizler ve değerlendirmeler sonucunda, Tokat ilini ziyaret eden turistlerin yöresel yiyeceklerle ilişkin tercihlerinin en çok “Tokat Kebabı”, “Etli Yaprak Dolması” ve “Bat” gibi yiyeceklerle yöneldiği görülmektedir. Öte yandan çalışmaya katılan ziyaretçilerin büyük çoğunluğu, Tokat’ın yöresel yemeklerinden memnun olduğunu ve gastronomi turizmi kapsamında Tokat’ı tekrar ziyaret edeceğini belirtmiştir.

Keywords

Gastronomy tourism

Local food preference

Tokat

Abstract

The aim of this study is to determine and evaluate the local food preferences of the tourists visiting the province of Tokat within the scope of gastronomic tourism. Descriptive research model was applied in the study. The research sample consists of 437 tourists visiting Tokat province in 2020, residing in different provinces and experiencing local foods. Questionnaire technique was used as a data collection tool in the research. The obtained data are presented in graphs by applying frequency distribution and percentage calculation in line with the purpose of the study. As a result of the analyzes and evaluations made, it is seen that the tourists visiting the province of Tokat mostly prefer the local foods such as "Tokat Kebab", "Stuffed Meat Leaf" and "Bat". On the other hand, the majority of the visitors participating in the study stated that they were satisfied with the local dishes of Tokat and that they would visit Tokat again within the scope of gastronomic tourism.

Makalenin Türü

Araştırma makalesi

* Sorumlu Yazar

E-posta: emin.arslan@gop.edu.tr (E. Arslan)

DOI:10.21325/jotags.2021.954

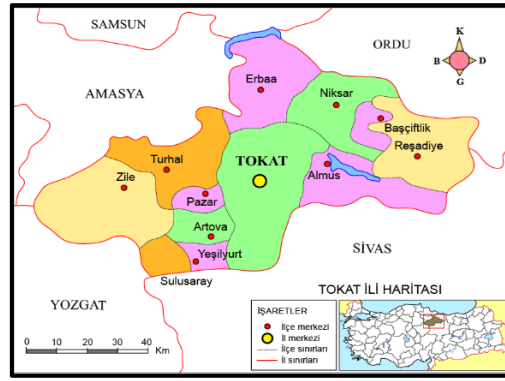
GİRİŞ

Turizm hareketlerine katılan insan sayısı, boş zaman harcanabilir gelir ve ulaşım imkânlarının gelişimiyle birlikte küresel açıdan son yüzyılda önemli artışlar göstermiştir. Kitle turizminin deniz-kum-güneş destinasyonlarında yarattığı yoğunluktan bir kaçış olarak son yıllarda alternatif turizm türlerine yöneliş, artık gözle görülür ve daha fazla tercih edilir bir hale gelmiştir. Alternatif turizm türleri içerisinde en fazla dikkat çekenlerden birisinin de “Gastronomi Turizmi” olduğu görülmektedir. Modern veya yöresel lezzetlerin destinasyonlarda ziyaretçilere birer çekicilik unsuru olarak sunulduğu gastronomi turizminde, yöresel lezzetleri tercih aşamasında özellikle turist deneyimleri oldukça önemlidir (Hall & Sharples, 2003; Richards, 2002). Sosyal medya kullanımının son yıllarda yaygınlaşması ve turist deneyimlerinin sosyal medya kanalları vasıtasıyla oldukça geniş kitlelere ulaşması, gastronomi turizmini dünya genelinde yükselen bir trend haline getirmiştir.

Gastronomi turizmi genel anlamda, turistlerin ziyaret ettikleri yöreye özgü lezzetleri keşfetmek ve tadarak keyif almak, bunun neticesinde farklı gastronomik deneyimler yaşamak için gerçekleştirdikleri seyahatler olarak tanımlanmaktadır. Öte yandan gastronomi turizmi, destinasyonlarda yer alan konaklama işletmelerinde veya bağımsız restoran işletmelerinde, turistlere yönelik yeme-içme hizmeti vermenin yanında farklı lezzetlerin ve ilgi çekici görsel şovların sergilendiği bir etkinlik olarak da ön plana çıkmaktadır (Kyriakaki et al., 2013; Rand & Heath, 2006). Bu bilgiler ışığında araştırmanın amacı, zengin bir mutfığa ve çok sayıda gastronomik lezzete sahip olan Tokat ilini ziyaret eden turistlerin yöresel yiyecek tercihlerini belirlemek ve değerlendirmektir. Bununla beraber araştırma kapsamında, Tokat’ın gastronomik lezzetlerinin tanıtılmasına, korunmasına, ekonomik açıdan değer yaratmasına katkıda bulunmak ve gastronomi turizmiyle ilgili karar vericilere farkındalık sağlamak hedeflenmiştir. Öte yandan Tokat İli’nde turistlerin yöresel yiyecek tercihlerine yönelik araştırmaların yetersiz miktarda olması bu çalışmayı önemli kılmaktadır. Dolayısıyla bu çalışma ilgili alandaki mevcut boşluğu dolduracak niteliktedir.

Tokat İlinde Turizm ve Gastronomi

Tokat İli, coğrafi konum açısından Türkiye’nin Orta Karadeniz bölümünde yer almaktadır. Kuzeyinde Samsun ve Ordu, güney ve doğusunda Yozgat ve Sivas, batısında ise Amasya illeri bulunmaktadır. Yüzölçümü bakımından 10.072 km²’lik bir alanı kaplayan Tokat, 11 adet ilçeye sahiptir (Harita 1). 2020’de yılsonu itibariyle ilin toplam nüfusu 597.861’dir (TÜİK, 2021). Tokat merkezin rakımı ortalama 623 metredir. Coğrafya bakımından engebeli bir arazi yapısına sahip olan Tokat il genelinde rakım, 200 ile 2200 m. arasında değişmektedir. Bu nitelikteki bir coğrafi yapı, Tokat’ta turizm açısından ulaşım yatırımlarını güçleştirse de, 2021 yılı sonunda bitirilmesi planlanan 2 milyon yolcu kapasiteli Yeni Tokat Havalimanı’nın, turist hareketliliğini önemli ölçüde arttırıcı etki yapması beklenmektedir (Arslan, 2020a). Bununla beraber Tokat’a gelen turist sayısı yıldan yıla artış göstermektedir, özellikle son yıllardaki artış dikkat çekicidir. Tokat’a gelen yerli ve yabancı ziyaretçi sayısı 2018 itibariyle 246.634 kişi olmuştur. (Tokat İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2019). Son yıllardaki artışın sebebi olarak Tokat’ta yapılan turistik yatırımlar (Kanal Tokat, restorasyon çalışmaları, Kaz Gölü, yeni oteller, restoranlar, tesisler vb.) ve tanıtım faaliyetlerinin (Balıca Mağarası ve Niksar’ın Unesco Geçici Miras Listesine alınması, coğrafi işaretli gastronomik ürünler, sosyal medya vb.) etkili olduğu söylenilebilir.

Harita 1: Tokat İlinin Coğrafi Konumu

Kaynak: Coğrafya Harita, 2019.

Turistik tesis yatırımları anlamında potansiyelini yeni yeni harekete geçirmeye başlayan Tokat, son yıllarda önemli bir atılım içerisine girmiştir. Yeni yapılan otel ve restoran yatırımları sayesinde kapasitesinin arttığı gözlenmektedir. Tokat ilinde 2018 yılı itibarıyla turizm işletme belgeli, 1 adet 5 yıldızlı, 2 adet 4 yıldızlı, 7 adet 3 yıldızlı, 2 adet 2 yıldızlı ve 4 adet apart otel yer almaktadır. Bununla beraber 16 adet turizm işletme belgeli otel toplam 1513 yatak kapasitesine sahiptir. Belediye belgeli 64 adet otelde ise 3702 yatak bulunmaktadır. Öte yandan Tokat ilinde 2 adet turizm işletme belgeli restoran ve çok sayıda bağımsız yiyecek ve içecek işletmesi mevcuttur (KTB, 2019).

Tokat ili dahilinde en fazla dikkat çeken turizm çeşitleri; kültür turizmi, gastronomi turizmi, doğa temelli turizm, termal turizm ve inanç turizmidir. Bu türlerin içerisinde yer alan gastronomi turizmi, Türkiye genelinde olduğu gibi Tokat'ta da yükselen bir trend olarak öne çıkmaktadır. Tokat'a ait bazı gastronomik lezzetler Resim 1'de görülmektedir. Yöresel lezzetler anlamında çok çeşitli bir mutfığa sahip olan Tokat'ın bu zenginliğinin arkasında yatan temel neden tarımsal üretiminin bolluğu ve tarihsel süreçte oluşan kültürel yapısıdır. Tokat'ın bereketli ovalarında iklime uygun her türlü tarım ürünü yetiştirilmektedir. Bu ürünler arasında; sebzeler (domates, patlıcan, biber, salatalık vb.), meyveler (kiraz, vişne, şeftali, elma, üzüm, kuşburnu vb.), tahıllar (buğday, arpa, mısır), baklagiller (fasulye, nohut, mercimek), otlar ve köklü bitkiler (madımak, şeker pancarı, patates, soğan) gösterilebilir (Tokat Valiliği, 2021). Bahsi geçen tarımsal ürünler aynı zamanda Tokat Mutfacı'nın gastronomik lezzetlerinin hammaddesi niteliğindedir.



Resim 1: Tokat'ın Bazı Gastronomik Lezzetleri (Tokat İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2019)

Gastronomi anlamında oldukça fazla yöresel varlığa sahip Tokat Mutfağı, bulunduğu coğrafya gereği Karadeniz ve İç Anadolu mutfaklarının bir karışımı niteliğindedir. Bu özelliğinden dolayı Tokat ilinde çok kültürlü ve zengin bir gastronomi altyapısı mevcuttur. Tokat'ın eşsiz gastronomik ürünlerinden bazıları da coğrafi işaretler tescillendirilmiştir. Bu kapsamda Tokat mutfağına ait, 2021 yılı itibarıyla, 10 adet gastronomik değer coğrafi işaretle tescillenmiştir. Bununla beraber 1 adet gastronomik değeri de tescil sürecindedir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2021). Söz konusu coğrafi işaretle tescilli gastronomik değerler Tablo 1'de görülmektedir.

Tablo 1. Tokat'ın Coğrafi İşaret Tescilli Gastronomik Ürünleri

Ürün Adı	Dosya No	Başvuru Tarihi	Tescil Tarihi	Tescil No	İlçe
Erbaa Narince Bağ Yaprağı	C2016/052	23-06-2016	05.12.2017	258	Erbaa
Niksar Cevizi	C2011/033	17-05-2011	17.12.2013	177	Niksar
Tokat Bez Sucuk	C2018/142	27-06-2018	Sonuçlanmadı	-	Tokat
Tokat Çöreği	C2021/000211	04.05.2021	17.09.2021	895	Tokat
Tokat Ekmeği	C2021/000212	04.05.2021	17.09.2021	896	Tokat
Tokat Kebabı	C2013/077	26-08-2013	31.07.2015	188	Tokat
Tokat Narince Salamura Asma Yaprağı	C2017/054	10-07-2017	28.02.2019	420	Tokat
Tokat Yağlısı	C2021/000213	04.05.2021	17.09.2021	897	Tokat
Turhal Yoğurtmacı	C2012/117	31-07-2012	28.01.2014	181	Turhal
Zile Kömesi	C2014/024	14-03-2014	01.11.2017	224	Zile
Zile Pekmezi	C2006/029	20-10-2006	17.11.2009	118	Zile

Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu, 2019.

Tokat mutfağının yöresel gastronomik değer taşıyan yemekleri; Tokat Kebabı, çökelikli pide, madımak, bat, baklalı yaprak dolması, etli yaprak dolması, helle çorbası, bacaklı çorba, düğü çorbası, Tokat keşkeği, Tokat tavası, pehlili pilav, tavuklu kurutulmuş bamya ve düğü pilavı şeklinde sıralanmaktadır. Öte yandan yemekler haricinde Tokat yöresine ait diğer gastronomik lezzet ise şunlardır: Yoğurtmacı, Zile kömesi, Zile pekmezi, üzüm yaprağı, bez sucuk, Niksar cevizi, Tokat çemeni, tatlı tarhana, kurutulmuş yoğurtlu tarhana, katmer, yağlı, Tokat simidi, cevizli çörek ve kuşburnu reçeli (Tokat İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2019). Söz konusu gastronomik lezzetler Tokat ilindeki restoranlarda ve yöresel etkinliklerde (düğün, kutlama ve festivaller) üretilip insanların beğenisine sunulmaktadır. Tokat ilinin sahip olduğu bu gastronomik zenginlik, akademik açıdan da gerek turizm gerekse de tarım ve gıda alanında dikkat çekici bir boyuta ulaşmıştır. Gastronomi açısından Tokat, son yıllarda yayımlanan bazı akademik çalışmalara (Cangi & Yağcı, 2017; Gürel vd. 2016; Kendir & Arslan, 2020; Kilci & Kızılaslan, 2016; Kızılaslan & Somak, 2013; Özçelik Bozkurt, 2018; Sağır, 2012) konu olmaktadır.

Yöntem

Araştırmanın amacı, gastronomi turizmi kapsamında Tokat ilini ziyaret edenlerin yöresel yiyecek tercihlerinin incelenmesidir. Çalışmada veri toplama aracı olarak anket tekniği kullanılmıştır. Araştırmanın veri toplama aracı 2 bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde ankete katılan ziyaretçilere dair demografik ve kişisel bilgiler yer almaktadır. İkinci bölümde, Tokat ilini ziyaret eden turistlerin yöresel yiyecek tercihlerinin ve ziyaretlerine ilişkin görüşlerinin belirlenmesine yönelik sorular bulunmaktadır (Tablo 2). Anket sorularının oluşturulmasında, Arslan, 2020a ve Kendir & Arslan, 2020 tarafından yapılan çalışmalardan faydalanılmıştır.

Tablo 2: Araştırma Anketinin Soruları

Sorular
1- Tokat'ı ne sıklıkla ziyaret etmektesiniz?
2- Tokat ziyaretinizde hangi tür ulaşım yolunu tercih ettiniz?
3- Tokat ziyaretinizde yöresel yemeklerden hangilerini tercih ettiniz?
4- Tokat ziyaretinizde yöresel yemeklerden memnun kaldınız mı?
5- Tokat ziyaretinizde yöresel yemeklerde beğendiğiniz özellik nedir?
6- Tokat ziyaretinizde yöresel yemeklerde beğenmediğiniz özellik nedir?
7- Tokat'a gastronomi turizmi kapsamında tekrar gelmeyi düşünür müsünüz?

Araştırma evrenini, 2020 yılında Tokat'taki turizm işletme belgeli otel işletmelerinde konaklayan 77.626 yerli ve yabancı ziyaretçi (Tokat İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2021) oluşturmaktadır. Evreni temsil edebilecek örneklemin belirlenmesinde, kolayda örnekleme yöntemi kullanılmıştır. Araştırma örnekleminin hesaplanmasında ise Yamane (2001) örneklem formülü tercih edilmiştir. Bu formüle göre araştırma evreni 77.626 olarak kabul edildiğinde araştırma örneklemini de %95 güven seviyesinde 383 olarak hesaplanmaktadır. Araştırmanın amacı doğrultusunda veriler, 2020 yılı içerisinde Tokat ilini ziyaret eden ve yöresel yiyecek tadımı yapmış olan bireylerden elde edilmiştir. Toplamda 500 adet anket formu yüz yüze yaptırılmış, ancak eksik ve tutarsız olanlar elenerek 437 adedi değerlendirmeye tabi tutulmuştur.

Bulgular

Araştırmaya katılan ziyaretçilerden elde edilen verilere ilişkin değerlendirmeler bulgular bölümünde sunulmuştur. Bu bölümde, öncelikle katılımcıların demografik bilgilerine yönelik frekans dağılımı tablosu, daha sonra ise araştırmaya katılan ziyaretçilere yöneltilen anket sorularına verilen cevaplara ilişkin tablolar ve grafikler sırasıyla yer almaktadır.

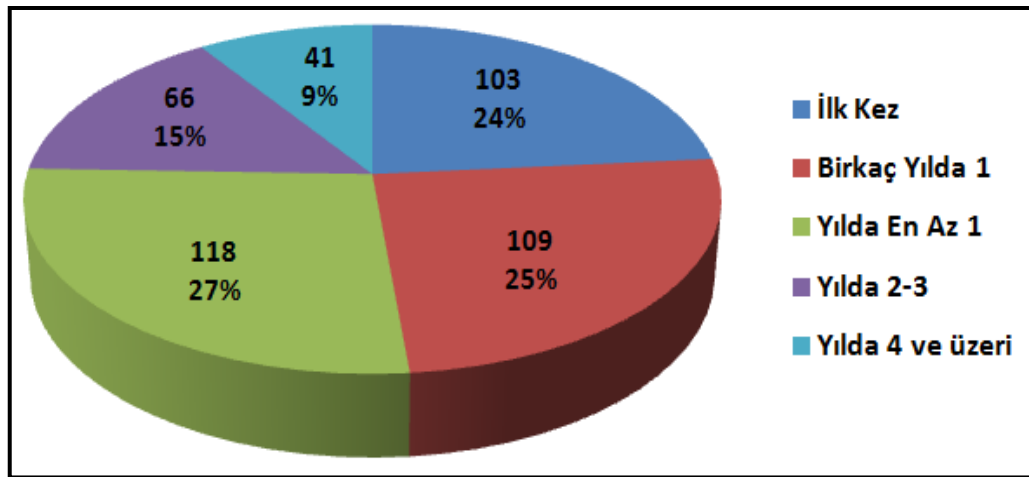
Tablo 3: Araştırmaya Katılan Ziyaretçilerin Demografik Özelliklerine Göre Frekans Dağılımı

Demografik Özellikler	f	%
Cinsiyet		
Erkek	211	48,2
Kadın	226	51,8
Toplam	437	100
Yaş		
30 yaş altı	93	21,3
30-40	107	24,5
40-50	129	29,5
50 yaş ve üzeri	108	24,7
Toplam	437	100,0
Medeni Hal		
Evli	324	74,4
Bekâr	113	25,6
Toplam	437	100,0

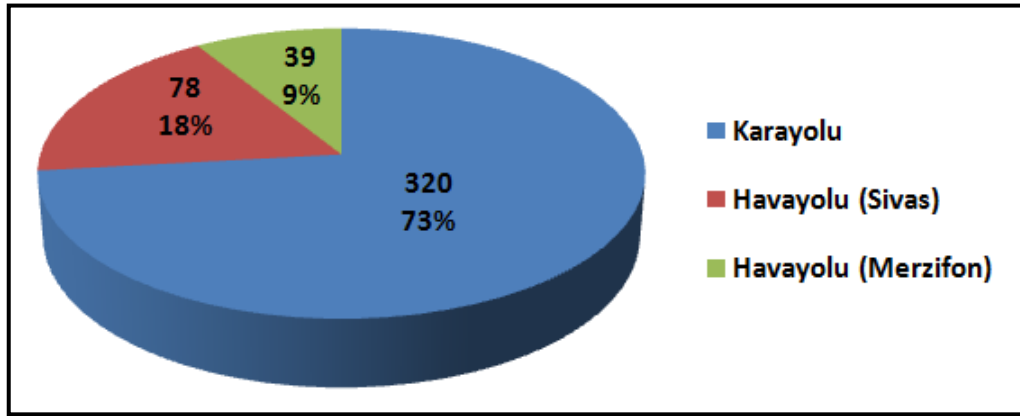
Tablo 3: Araştırmaya Katılan Ziyaretçilerin Demografik Özelliklerine Göre Frekans Dağılımı (devamı)

İkamet Ettiği Yer		
İstanbul	112	26,6
Ankara	43	9,8
Samsun	39	8,9
İzmir	33	7,6
Sivas	30	6,9
Kocaeli	29	6,6
Almanya	25	5,7
Tekirdağ	21	4,8
Diğer	105	24,0
Toplam	437	100,0

Tablo 3'te bulunan araştırmaya katılan ziyaretçilerin demografik özelliklerine ilişkin frekans dağılımları incelendiğinde, kadın katılımcıların (n=226; %51,8) erkeklere nazaran (n=211; %48,2) küçük bir farkla daha fazla olduğu görülmektedir. Ankete katılım gösterenlerin en fazla 40-50 yaş aralığında (n=129; %29,5) olduğu görülürken 30 yaş altı gruptan katılımın (n=93; %21,3) en düşük olduğu göze çarpmaktadır. Medeni hal bakımından en fazla evli insanlardan (n=324; %74,4) araştırmaya katılım sağlanmıştır. Öte yandan araştırmaya katılan ziyaretçilerin ikamet ettikleri yere bakıldığında ise en fazla İstanbul'dan (n=112; %26,6) gelenlerden katılım gerçekleşmiştir. Öte yandan yurtdışından gelen ziyaretçilerden de hatırı sayılır oranda bir katılım gerçekleşmiştir. Tabloda görüldüğü gibi Almanya'dan geldiğini belirten ziyaretçiler önemli bir orana (n=25; %5,7) sahiptir. Bunun haricinde diğer kısmında yer alan Fransa, Belçika, ABD, Suudi Arabistan gibi ülkelere ziyaretçilerin olduğu söylenilebilir. Yurtdışından ve yurtdışından gelen ziyaretçilerin büyük çoğunluğu Tokat ili nüfusuna kayıtlı olduğunu belirtmiş ve memleket ziyaretleri kapsamında Tokat'a geldiğini ifade etmiştir.

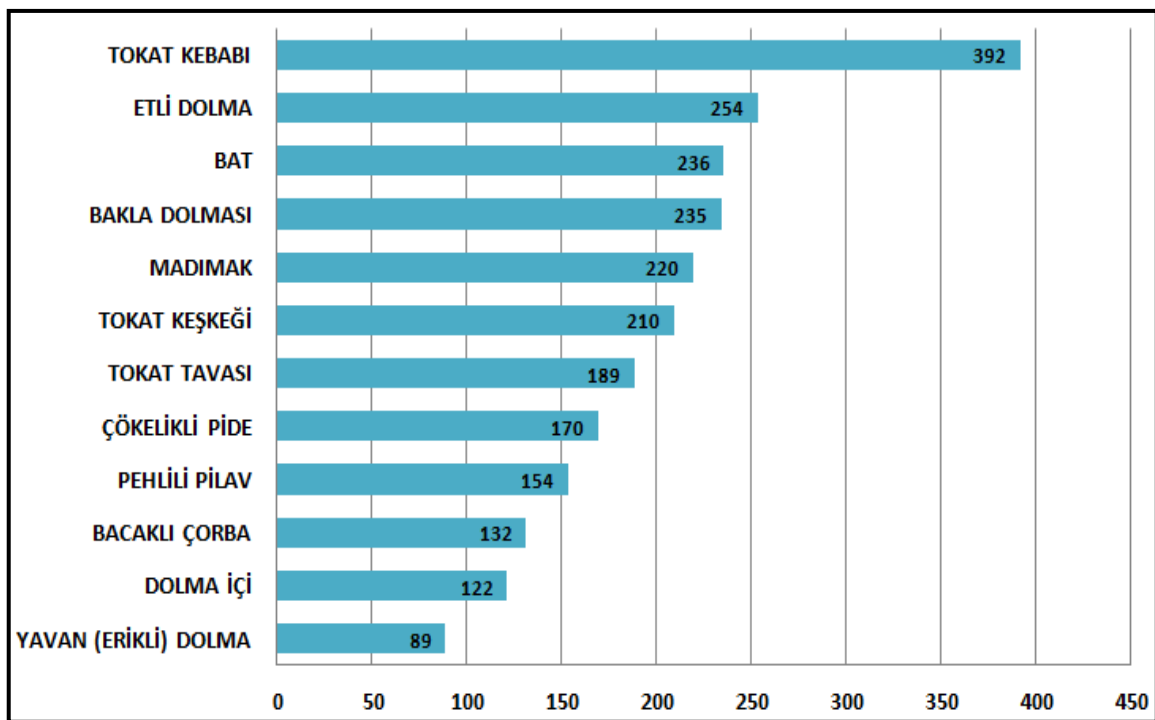
**Grafik 1:** Tokat'ı ne sıklıkla ziyaret etmektesiniz? Sorusuna katılımcıların verdiği cevaplar

Grafik 1'de "Tokat'ı ne sıklıkla ziyaret etmektesiniz?" sorusuna katılımcıların verdiği cevapların yüzdelik dilimlerine göre payları görülmektedir. Grafik 1'e göre araştırmaya katılanların en fazla verdikleri cevap (n=118; %27) "yılda en az 1 kez" olmuştur. Tokat'ı "birkaç yılda 1 kez" ziyaret ettiğini belirten katılımcılar (n=109; %26) ise oransal olarak ikinci sırada yer almaktadır. Öte yandan Tokat'ı "ilk kez" ziyaret ettiğini belirten katılımcıların (n=103; %25) oranı ise oldukça yüksektir. Dolayısıyla araştırmaya katılanların büyük çoğunlukla (%75) Tokat'a daha önce ziyaret gerçekleştirdiği ifade edilebilir.



Grafik 2: Tokat ziyaretinizde hangi tür ulaşım yolunu tercih ettiniz? Sorusuna katılımcıların verdiği cevaplar

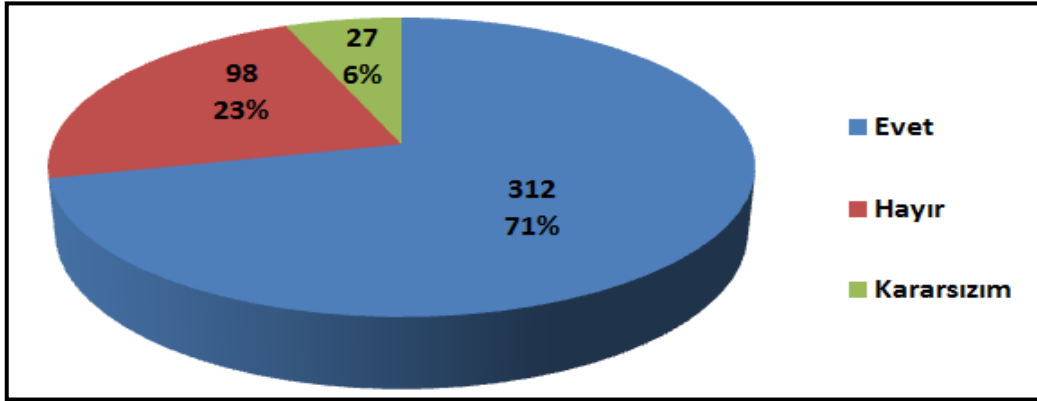
Grafik 2’de “Tokat ziyaretinizde hangi tür ulaşım yolunu tercih ettiniz?” sorusuna katılımcıların verdiği cevapların yüzdelik dilimlerine göre payları görülmektedir. Grafik 2’ye göre araştırmaya katılanlar en yüksek oranda (n=320; %73) karayolunu tercih etmiştir. Tokat’ta Yeni Havalimanı’nın inşaat sürecinin devam etmesinden dolayı havayolu ile ulaşım gerçekleşmemektedir. Ancak katılımcıların %18’i Sivas Havalimanını, %9’u da Merzifon Havalimanı’nı kullanarak Tokat’a ulaşım sağladığını belirtmiştir.



Grafik 3: Tokat ziyaretinizde yöresel yemeklerden hangilerini tercih ettiniz? Sorusuna katılımcıların verdiği cevaplar

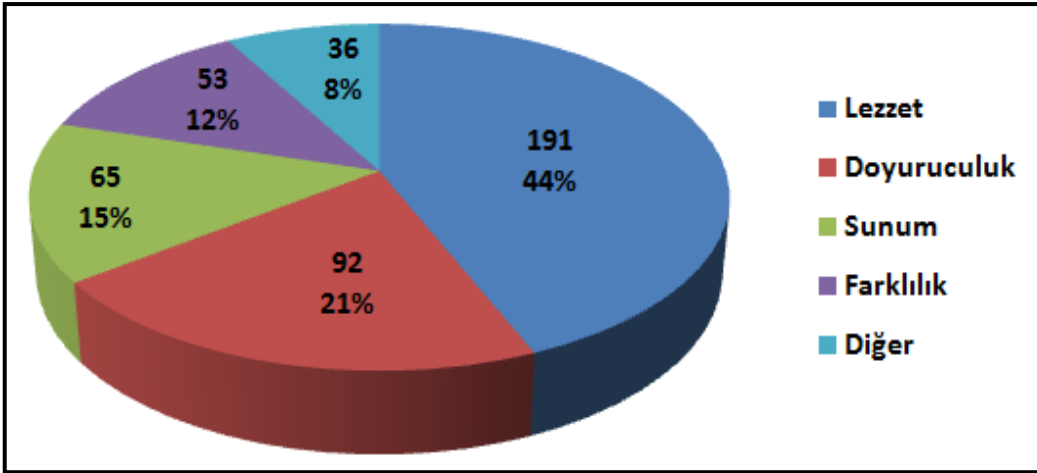
Grafik 3’te “Tokat ziyaretinizde yöresel yemeklerden hangilerini tercih ettiniz?” sorusuna katılımcıların verdiği cevapların yüzdelik dilimlerine göre payları görülmektedir. Katılımcılara anketin bu sorusunda birden fazla seçenek işaretleyebilecekleri belirtilmiştir. Buna göre araştırmaya katılanlar en yüksek miktarda (n=392) Tokat Kebabı yemeyi tercih etmiştir. Tokat Kebabı’nı sırasıyla Etli Dolma (n=254), Bat (n=236), Bakla Dolması (n=235) ve Madımak (n=220) izlemiştir. Söz konusu yöresel yemeklerden en çok Tokat Kebabı’nın öne çıkması aslında beklenen bir sonuçtur. Bunun en önemli sebebi coğrafi işaretli Tokat Kebabı’nın ülke çapında ulusal bir üne kavuşmuş olması olarak gösterilebilir (Anadolu Ajansı, 2020). Öte yandan Tokat’ın özellikle bağ ve asma yaprakları da coğrafi

işaretlidir ve ülke çapında oldukça popülerdir. Dolayısıyla bu durum, bağ ve asma yaprağı kullanılarak üretilen “etli dolma”, “baklalı dolma” ve “bat” gibi yemeklerin ziyaretçiler tarafından çok fazla tercih edilmesini açıklayabilmektedir.



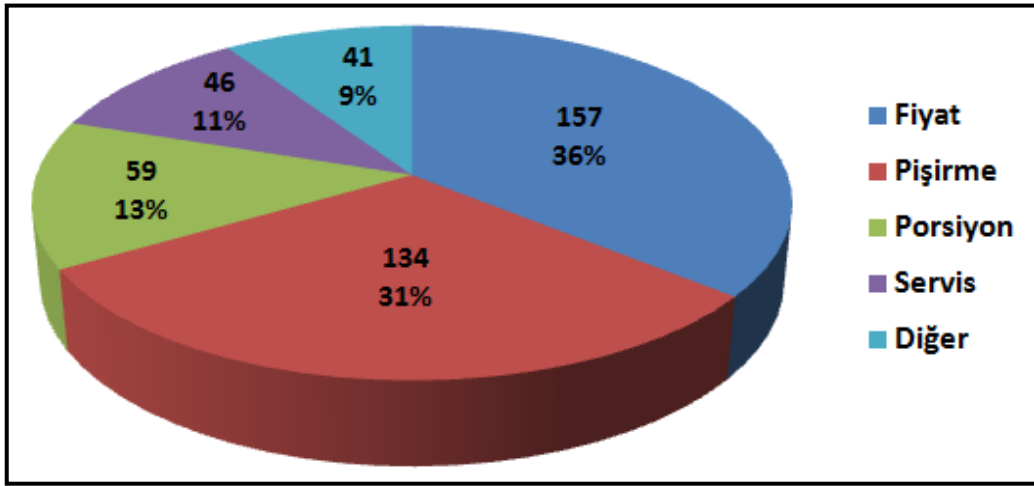
Grafik 4: Tokat ziyaretinizde yöresel yemeklerden memnun kaldınız mı? Sorusuna katılımcıların verdiği cevaplar

Grafik 4’te “Tokat ziyaretinizde yöresel yemeklerden memnun kaldınız mı?” sorusuna katılımcıların verdiği cevapların yüzdelik dilimlerine göre payları görülmektedir. Grafik 4’e göre araştırmaya katılanların büyük çoğunluğu (n=312; %71) Tokat’ı ziyaretlerinde yöresel yemeklerden memnun olduklarını belirtmiştir. Bununla beraber yöresel yemeklerden memnun olmayanların (n=98; %23) oranı da hatırı sayılır düzeydedir. Dolayısıyla araştırmaya katılan ziyaretçilerin genel olarak Tokat’ın yöresel yemeklerini beğendikleri söylenilebilir.



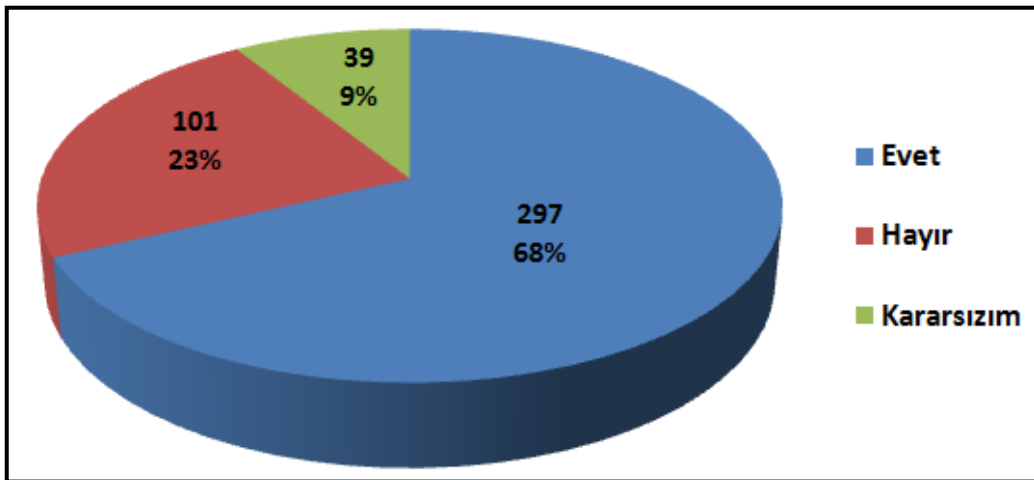
Grafik 5: Tokat ziyaretinizde yöresel yemeklerde beğendiğiniz özellik nedir? Sorusuna katılımcıların verdiği cevaplar

Grafik 5’te “Tokat ziyaretinizde yöresel yemeklerde beğendiğiniz özellik nedir?” sorusuna katılımcıların verdiği cevapların yüzdelik dilimlerine göre payları görülmektedir. Buna göre araştırmaya katılanların Tokat’ın yöresel yemeklerinin en çok (n=191; %44) lezzetli olmasını beğendiği göze çarpmaktadır. İkinci sırada ise doyuruculuk gelmektedir. Katılımcıların önemli bir bölümü (n=92; %21) Tokat yemeklerini doyurucu bulmuştur. Bununla beraber Tokat yemeklerinin sunumunun da katılımcılar tarafından hatırı sayılır bir oranda (n=65; %15) beğenildiği dikkat çekmektedir. Dolayısıyla araştırmaya katılan ziyaretçilerin Tokat yemeklerini lezzetli, doyurucu ve sunum açısından başarılı bulduğu ifade edilebilir.



Grafik 6: Tokat ziyaretinizde yöresel yemeklerde beğenmediğiniz özellik nedir? Sorusuna katılımcıların verdiği cevaplar

Grafik 6’da “Tokat ziyaretinizde yöresel yemeklerde beğenmediğiniz özellik nedir?” sorusuna katılımcıların verdiği cevapların yüzdelik dilimlerine göre payları görülmektedir. Buna göre araştırmaya katılanların Tokat’ın yöresel yemeklerinin en çok (n=157; %36) fiyatını beğenmediği göze çarpmaktadır. Beğenilmeyen özelliklerden ikinci sırada ise piştirme gelmektedir. Katılımcıların önemli bir bölümü (n=134; %31) Tokat yemeklerinin doğru bir şekilde pişirilmediğini, yanık ya da çiğ kalmış olduğunu belirtmektedir. Bununla beraber Tokat yemeklerinin porsiyonunun da katılımcılar tarafından hatırı sayılır bir oranda (n=59; %13) beğenilmediği dikkat çekmektedir. Dolayısıyla araştırmaya katılan ziyaretçiler, Tokat yemeklerinin beğenilmeyen özelliklerini fiyatı yüksek, piştirme konusunda başarısız ve porsiyonlama açısından yetersiz şeklinde değerlendirmektedir.



Grafik 7: Tokat’a gastronomi turizmi kapsamında tekrar gelmeyi düşünür müsünüz? Sorusuna katılımcıların verdiği cevaplar

Grafik 7’de araştırma anketinin son maddesi olan “Tokat’a gastronomi turizmi kapsamında tekrar gelmeyi düşünür müsünüz?” sorusuna katılımcıların verdiği cevapların yüzdelik dilimlerine göre payları görülmektedir. Grafik 7’ye göre araştırmaya katılanların büyük çoğunluğu (n=297; %68) Tokat’ı gastronomi turizmi kapsamında tekrar ziyaret etmeyi düşündüklerini belirtmiştir. Bununla beraber Tokat’ı tekrar ziyaret etmeyi düşünmeyenlerin (n=101; %23) oranı da dikkat çekici düzeydedir. Dolayısıyla araştırmaya katılan ziyaretçilerin genel olarak gastronomik lezzetleri deneyimlemek için Tokat’a tekrar gelmeyi düşündükleri söylenilebilir.

Sonuç ve Öneriler

Tarihsel ve kültürel birikimiyle oldukça zengin bir mutfağa ve çok sayıda gastronomik lezzete sahip olan Tokat ilini ziyaret eden turistlerin yöresel yiyecek tercihlerini belirlemek ve değerlendirmek çalışma kapsamında amaçlanmıştır. Bu amaç doğrultusunda yapılan alan araştırmasında Tokat ilinin gastronomi turizmi açısından oldukça önemli bulgular elde edilmiştir. Çalışmada öncelikle Tokat'ı ziyaret eden turistlerin demografik bilgileri saptanmış ve her yaş grubundan, birçok farklı şehirden ve medeni hal ve cinsiyet bakımından homojen dağılım gösteren bir kitleden verilerin elde edildiği görülmüştür. Çalışma kapsamında elde edilen başka bir veri de araştırmaya katılan ziyaretçilerin büyük oranda karayolunu tercih ederek Tokat'a ulaşım sağlamaları olmuştur. Bu durum Arslan (2020a)'ın çalışması ile de benzerlik taşımakta ve söz konusu çalışmada havalimanı olması halinde daha fazla ziyaretçinin Tokat'a gelebileceği belirtilmektedir. Tokat'ta faal bir havalimanı olmaması ve Yeni Tokat Havalimanı'nın inşaat sürecinin devam etmesi ziyaretçilerin ağırlıklı olarak karayollarını tercih etmesinde etkilidir. Planlamada, 2020 yılı itibariyle hizmete vermeye başlaması öngörülen Yeni Tokat Havalimanı'nın açılışı Covid-19 Pandemisi sebebiyle gecikmiştir. Dolayısıyla ildeki karar vericilere Yeni Tokat Havalimanı'nın daha fazla geç kalınmadan bitirilmesi ve hizmete açılması konusunda önemli görevler düşmektedir.

Çalışmanın amacı doğrultusunda elde edilen en önemli veri Tokat'a gelen ziyaretçilerin en çok tercih ettiği yöresel yemekleri belirlemek olmuştur. Buna göre Tokat Kebabı, ziyaretçilerin en fazla tercih ettiği yemek olarak ön plana çıkmıştır. Tokat Kebabı'nın, farklı akademik araştırmalarda da (Kendir & Arslan, 2020; Arslan 2020b) Tokat'ın en fazla bilinen ve tercih edilen yemeklerinden biri olduğu belirtilmiştir. Dolayısıyla bu çalışmadaki söz konusu bulgunun literatürle uyumlu olduğu söylenilebilir. Tokat'ın diğer öne çıkan yemekleri de, "Etli Yaprak Dolması, Baklalı Yaprak Dolması, Bat" gibi bağ ve asma yaprakları kullanılarak yapılanlar ve "Madımak" ile "Tokat Keşkeği" gibi yöreye has lezzetler olmuştur. Bu çalışmada turistlerin en fazla tercih ettiği yemekler olarak belirlenen bu lezzetler Kendir & Arslan, 2020'in çalışmasında yerel halkın da en çok tercih ettiği belirtilen yemeklerle genel olarak benzeşmektedir. Dolayısıyla Tokat'ın en çok tercih edilen lezzetleri hem turistler hem de yerel halk açısından pek farklı değildir. Ancak bu konuda daha kapsamlı ve karşılaştırmalı bir akademik çalışma yapılabilir. Literatüre katkı açısından söz konusu nitelikte bir çalışmanın planlanması akademisyenlere ve bağımsız araştırmacılara tavsiye edilebilir.

Araştırmada elde edilen diğer önemli veriler de, katılımcıların Tokat'ın yöresel yemeklerinde en beğendiği/beğenmediği özelliklere ve Tokat'a tekrar gastronomi turizmi kapsamında gelme düşüncesine ilişkin bulgular olmuştur. Buna göre araştırmaya katılan ziyaretçiler Tokat'ın yöresel yemeklerinin lezzetli, doyurucu ve sunum açısından başarılı nitelikte olmasını beğenmişlerdir. Öte yandan ziyaretçiler fiyat, pişirme ve porsiyon dengesini beğenmemişlerdir. Bu veri Arslan, (2020b)'ın çalışmasında da tespit edilen bulgularla benzerlik taşımaktadır. Bununla beraber katılımcılar, genel olarak Tokat'ın yöresel yemeklerinden memnun kaldıklarını ve Tokat'a gastronomi turizmi kapsamında önemli oranda tekrar gelme düşünceleri olduğunu belirtmişlerdir. Elde edilen verilerden yola çıkarak ziyaretçilerin yöresel yemeklerden memnuniyetini daha da arttırmak için Tokat ilinde faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmelerinin ve onların STK'larının bu konuda daha dikkatli ve duyarlı olmaları önerilebilir.

Tokat'ı ziyaret eden turistlerin katıldığı ve yöresel yemekleri temel alarak oluşturulan bu çalışmada sadece belli bir dönemde gelen turist tercihlerinin araştırılması bir kısıt olarak belirtilebilir. Bu çalışma gelecekte oluşturulacak benzer özellikteki çalışmalara ışık tutacak niteliktedir. Dolayısıyla alanda akademik yayın planlayan araştırmacılara bu çalışmanın kısıtları göz önünde bulundurularak, daha kapsamlı ve örnekleme daha da genişletilmiş karşılaştırmalı araştırmalar yapmaları önerilebilir. Öte yandan bu araştırmanın verilerinden ve bulgularından Tokat'ta turizm ve gastronomi alanında faaliyet gösteren tüm paydaşlar yararlanabilir.

KAYNAKÇA

- Anadolu Ajansı, (2020). *Ziyaretçileri kendine çeken lezzet: Tokat Kebabı*. <https://www.aa.com.tr/tr/yasam/ziyaretçileri-kendine-cekken-lezzet-tokat-kebabi/1883715>, Erişim Tarihi: 15.09.2021.
- Arslan, E. (2020a). Yeni Tokat Havalimanı'nın bölgesel turizm hareketlerindeki rolü: Memleket ziyaretleri kapsamında bir araştırma. *Tourism and Recreation*, 2(2), 97-105.
- Arslan, E. (2020b). Çevrimiçi Gastronomik Turist Deneyimlerinin İçerik Analiziyle İncelenmesi. *AHBVÜ Turizm Fakültesi Dergisi*, 23 (2), 442-460
- Cangi, R. & Yağcı, A. (2017). Bağdan sofraya yemeklik asma yaprak üretimi. *Nevşehir Bilim ve Teknoloji Dergisi*, 6, 137-148.
- Coğrafya Harita, (2019). *Tokat İli'nin Konumu ve Siyasi Haritası*. http://cografyaharita.com/turkiye_mulki_idare_haritalari5.html, Erişim Tarihi: 11.09.2021.
- Gürel, E., Gürlü, A.Z., Nabalı, B. & Ayyıldız, B. (2016). *Coğrafi işaretlerin kırsal kalkınma açısından değerlendirilmesi: Tokat ili örneği*. 12. Ulusal Tarım Ekonomisi Kongresi. Süleyman Demirel Üniversitesi, Ziraat Fakültesi. 25-27 Mayıs 2016, Isparta.
- Hall, C.M. & Sharples, L. (2003). *The consumption of experiences or the experience of consumption? An introduction to the tourism of taste*. In: Hall, C.M., Sharples, L., Mitchell, R., Macionis, N., Cambourne, B. (Eds.), *Food Tourism Around the World*. Elsevier Butterworth-Heinemann, Oxford, 1-24.
- Kendir, H. & Arslan, E. (2020). Gastronomi turizmi açısından yöresel lezzetlerin duygusal değer boyutunda incelenmesi: Tokat ili örneği. *Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*, Sonbahar Özel Sayısı: 130-138.
- Kızılaslan, N. & Somak, E. (2013). Tokat ili Erbaa ilçesinde bağcılık işletmelerinde tarımsal ilaç kullanımında üreticilerin bilinç düzeyi. *Gaziosmanpaşa Bilimsel Araştırma Dergisi*, 4: 79-93.
- Kilci, M. & Kızılaslan, H. (2016). *Tokat ili Niksar ilçesi ceviz üretim ve pazarlama yapısı*. 12. Ulusal Tarım Ekonomisi Kongresi. Süleyman Demirel Üniversitesi, Ziraat Fakültesi. 25-27 Mayıs 2016, Isparta.
- KTB (2019). *Yatırım ve İşletmeler Genel Müdürlüğü Turizm İstatistikleri*, <https://yigm.ktb.gov.tr/TR-9851/turizm-istatistikleri.html>. Erişim Tarihi: 10.09.2021.

- Kyriakaki, A., Zagkotsi, S. & Trihas, N. (2013). *Creating authentic gastronomic experiences for tourist through local agricultural products: The “Greek breakfast” project*. 5th International Scientific Conference- Tourism Trends and Advances in the 21st Century. Rhodes: University of the Aegean.
- Özçelik Bozkurt, H. (2018). Tokat ilinin gastronomi turizmi potansiyelinin incelenmesi ve geliştirilmesi. *Yönetim, Ekonomi ve Pazarlama Araştırmaları Dergisi*, 2(3): 49-55.
- Rand, G.E. & Heath, E. (2006). Towards a framework for food tourism as an element of destination marketing. *Current Issues in Tourism*, 9(3), 206-234.
- Richards, G. (2002). *Gastronomy: an essential ingredient in tourism production and consumption?* In: Hjalager, A.M., Richards, G. (Eds.), *Tourism and Gastronomy*. Routledge, London, 3-21.
- Sağır, A. (2012). Bir Yemek Sosyolojisi Denemesi Örneği Olarak Tokat Mutfağı. *Turkish Studies - International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, 7(4): 2675-2695.
- Tokat İl Kültür Turizm Müdürlüğü, (2019). *Turist İstatistikleri*. <https://tokat.ktb.gov.tr/TR-231560/turist-istatistikleri.html> Erişim Tarihi: 09.09.2021.
- Tokat İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2021). Tokat İli 2020 Yılı Konaklama Sayıları. <https://tokat.ktb.gov.tr/TR-285177/2020-yili-konaklama-sayilari.html>. Erişim Tarihi: 11.09.2021.
- Tokat Valiliği, (2021). *Tokat'ta Toprak, Tarım, Su, Coğrafya, Turizm ve Dahası...* <http://www.tokat.gov.tr/tokatta-tarim-toprak-ve-turizm> Erişim Tarihi: 10.09.2021.
- TÜİK. (2021). *Adrese Dayalı Nüfus Kayıt Sistemi*. <https://biruni.tuik.gov.tr/medas/?kn=95&locale=tr> Erişim Tarihi: 10.09.2021.
- Türk Patent ve Marka Kurumu. (2021). Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı İstatistikleri. <https://www.turkpatent.gov.tr/TURKPATENT/geographicalRegisteredList/> Erişim Tarihi: 14.09.2021.
- Yamane, T. (2001). *Temel Örnekleme Yöntemleri*. (1. Baskı). (Çev. A. Esin, M. A. Bakır, C. Aydın ve E. Gürbüzsel). Literatür Yayıncılık, İstanbul.

Local Food Preferences of Visitors within the Scope of Gastronomy Tourism: The Case of Tokat Province

Emin ARSLAN

Tokat Gaziosmanpaşa University, Zile Dinçerler Tourism and Hotel Management College, Tokat/Turkey

Hakan KENDİR

Tokat Gaziosmanpaşa University, Zile Dinçerler Tourism and Hotel Management College, Tokat/Turkey

Handan ÖZÇELİK BOZKURT

Sinop University, School of Tourism and Hotel Management, Sinop/Turkey

Extensive Summary

Gastronomy tourism is generally defined as the travels made by tourists to discover and enjoy the local flavors they visit, and as a result, to experience different gastronomic experiences. On the other hand, gastronomic tourism stands out as an activity where different tastes and interesting visual shows are exhibited, as well as providing food and beverage services to tourists in accommodation businesses or independent restaurant businesses located in destinations. (Rand & Heath, 2006; Kyriakaki et al., 2013). In line with this information, the aim of this research is to determine and evaluate the local food preferences of the tourists visiting the province of Tokat, which has a rich cuisine and many gastronomic flavors. In addition, within the scope of the research, it is aimed to contribute to the promotion and protection of the gastronomic tastes of Tokat, to create economic value and to raise awareness for the decision makers about gastronomic tourism. On the other hand, the insufficient amount of research on local food preferences of tourists in Tokat makes this study important. Therefore, this study is qualified to fill the current gap in the related field.

Tokat Province is located in the Central Black Sea region of Turkey in terms of geographical location. The most striking types of tourism in the province of Tokat; cultural tourism, gastronomic tourism, nature-based tourism, thermal tourism and faith tourism. Gastronomic tourism, which is among these types, stands out as a rising trend in Tokat as well as in Turkey. The main reason behind this richness of Tokat, which has a very diverse cuisine in terms of local tastes, is the abundance of agricultural production and its cultural structure formed in the historical process. All kinds of agricultural products suitable for the climate are grown in the fertile plains of Tokat. Among these products; vegetables (tomatoes, eggplants, peppers, cucumbers, etc.), fruits (cherries, cherries, peaches, apples, grapes, rosehips, etc.), cereals (wheat, barley, corn), legumes (beans, chickpeas, lentils), herbs and rooted plants (mamamak, sugar beet, potato, onion) can be shown (Tokat Governorship, 2021). The aforementioned agricultural products are also the raw material of the gastronomic flavors of the Tokat Cuisine. Tokat Cuisine is a mixture of Black Sea and Central Anatolian cuisines due to its geography. Due to this feature, Tokat has a multicultural and rich gastronomy infrastructure. Some of the unique gastronomic products of Tokat are also registered with geographical indications. In this context, as of 2021, 10 gastronomic values belonging to Tokat cuisine

have been registered with geographical indication. In addition, 1 gastronomic product is in the registration process.

Method

The aim of the research is to examine the local food preferences of those who visit the province of Tokat within the scope of gastronomic tourism. Questionnaire technique was used as data collection tool in the study. The data collection tool of the research consists of 2 parts. The first section contains demographic and personal information about the visitors participating in the survey. In the second part, there are questions to determine the local food preferences of the tourists visiting the province of Tokat and their views on their visits. Studies by Arslan, 2020a and Kendir & Arslan, 2020 were used in the creation of the survey questions.

The research population consists of 77,626 domestic and foreign visitors (Tokat Provincial Directorate of Culture and Tourism, 2021) who stayed in hotel businesses with tourism operation certificate in Tokat in 2020. Convenience sampling method was used to determine the sample that could represent the universe. In the calculation of the research sample, Yamane (2001) sampling formula was preferred. According to this formula, when the research population is accepted as 77,626, the research sample is calculated as 383 at 95% confidence level. In line with the purpose of the research, the data were obtained from individuals who visited the province of Tokat in 2020 and tasted local food. In total, 500 questionnaires were made face-to-face, but incomplete and inconsistent ones were eliminated and 437 of them were evaluated. The most important data obtained in line with the purpose of the study was to determine the local dishes most preferred by the visitors coming to Tokat. Accordingly, Tokat Kebab has come to the fore as the most preferred dish of the visitors. It has been stated that Tokat Kebab is one of the most well-known and preferred dishes of Tokat in different academic researches (Kenser & Arslan, 2020; Arslan 2020b). Therefore, it can be said that the finding in this study is compatible with the literature.

Other important data obtained in the research were the findings related to the features that the participants liked/dislike in the local dishes of Tokat and the idea of coming to Tokat again within the scope of gastronomic tourism. Accordingly, the visitors who participated in the research liked that the local dishes of Tokat were delicious, satisfying and successful in terms of presentation. On the other hand, the visitors did not like the balance of price, cooking and portion. This data is similar to the findings found in Arslan, (2020b)'s study. In addition, the participants stated that they were generally satisfied with the local dishes of Tokat and that they had a significant plan to come back to Tokat within the scope of gastronomic tourism. Based on the data obtained, it can be suggested that food and beverage businesses operating in the province of Tokat and their Non-Governmental Organizations should be more careful and sensitive in order to increase the satisfaction of visitors with local dishes.

In this study, which is based on local dishes and participated by tourists visiting Tokat, it can be stated as a constraint to investigate the preferences of tourists who come only in a certain period. This study will

shed light on future studies with similar characteristics. Therefore, considering the limitations of this study, researchers planning academic publications in the field can be recommended to conduct more comprehensive comparative studies with a wider sample. On the other hand, all stakeholders operating in the field of tourism and gastronomy in Tokat can benefit from the data and findings of this research.