



Adana İlinin Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi (Evaluation of Adana Province in terms of Gastronomy Tourism)

* Dilek KARAKAŞ^a , Didar SARI ÇALLI^b 

^a Sakarya University of Applied Sciences, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Sakarya/Türkiye

^b Sakarya University of Applied Sciences, Faculty of Tourism, Department of Tourism Guidance, Sakarya/Türkiye

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 09.12.2022

Kabul Tarihi: 27.02.2023

Anahtar Kelimeler

Adana

Gastronomi

Gastronomi Turizmi

Yöresel Yemekler

Öz

Adana'nın gastronomi turizmi potansiyelini turizm paydaşlarının bakış açısına göre değerlendirmek çalışmanın ana amacını oluşturmaktadır. Bu amaç doğrultusunda Adana'da bulunan turizm paydaşlarıyla (yiyecek içecek işletmeleri, seyahat acenteleri, oteller, üniversite ve yerel yönetim) nitel araştırma yöntemlerinden olan yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Veriler betimsel analiz ile elde edilmiştir. Adana ilinin gastronomi turizmi potansiyelini ortaya koymasında; tanıtım eksikliği, imaj sorunları, gastronomi lezzetlerinin tek çatı altında toplanmaması, menülerde çoğunlukla et ve et ürünlerinin yer alması, yeterince kamu desteğinin sağlanamaması ve gastronomi amaçlı yapılan festival vb. etkinliklerdeki fiziki koşulların yetersizliği gibi sorunların olumsuz etkide bulunduğu sonucuna ulaşılmıştır. Buna karşın kültürel ve tarihi dokusu, coğrafi konumunun etkisiyle verimli topraklara sahip olması, birçok medeniyeti bünyesinde barındırması ve en önemlisi kendine has yemek pişirme teknikleri ve doğal ürünleri kullanması da Adana ilini gastronomik açıdan olumlu yönde etkileyen unsurlar olarak belirlenmiştir.

Keywords

Adana

Gastronomy

Gastronomy Tourism

Local Foods

Adana Cuisine.

Abstract

Evaluating Adana's gastronomy tourism potential from the perspective of tourism stakeholders constitutes the main purpose of the study. For this purpose, semi-structured interview technique, which is one of the qualitative research methods, was used with tourism stakeholders (food and beverage businesses, travel agencies, hotels, university and local government) in Adana. The data were obtained by descriptive analysis. In revealing the gastronomy tourism potential of Adana province; it has been concluded that problems such as lack of publicity, image problems, not gathering gastronomic flavors under one roof, mostly meat and meat products in the menus, insufficient public support and insufficient physical conditions in festival-type events for gastronomy purposes have a negative impact. On the other hand, the cultural and historical texture, the fact that it has fertile lands with the effect of its geographical location, that it contains many civilizations, and most importantly, its unique cooking techniques and use of natural products have also been determined as the factors that affect Adana province positively in terms of gastronomy.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar

E-posta: karakasdilekd@gmail.com (D. Karakaş)

DOI: 10.21325/jotags.2023.1212