

Tarım Ürünlerinin Sürdürülebilir Gastronomi Kapsamında Değerlendirilmesi: Niğde Patatesi Örneği (Evaluation of Agricultural Products within the Scope of Sustainable Gastronomy: Niğde Potato as an Example)

Ebru KEMER^a , * Yüksel Kaan ERTANA^a

^a Niğde Ömer Halisdemir University, Niğde Vocational School of Social Sciences, Department of Hotel, Restaurant and Catering Services, Niğde/Türkiye

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 19.10.2024

Kabul Tarihi: 13.02.2025

Anahtar Kelimeler

Gastronomi turizmi

Sürdürülebilir gastronomi

Tarım ürünleri

Niğde patatesi

Öz

Gastronomi turizminde turistlerin seyahat motivasyonları arasında bölgeye has tarım ürünlerini tatmak, yerel ürünlerin yetiştirilmesi ve yemek yapım aşamalarını görmek ve yiyecek üreticilerini ziyaret etmek vardır. Dolayısıyla tarım ürünleri hem gastronomi turizmi açısından hem de şehirlerin tanıtılması pazarlanması ve oluşturulan tarım-gıda politikalarıyla turizm imajı oluşturmak açısından önem arz etmektedir. Bu kapsamda araştırmanın amacı, Niğde patatesinin sürdürülebilir gastronomi açısından değerlendirmek ve potansiyelini belirlemektir. Ayrıca Niğde patatesinin; gastronomik bir ürün olarak değerlendirilmesi, sürdürülebilirliğinin sağlanması, tanıtılması ve aktarılması konusunda öneriler getirmeyi amaçlamaktadır. Bu amaç doğrultusunda araştırmada nitel araştırma yöntemi tercih edilmiş ve görüşme formu yardımıyla veriler toplanmıştır. Araştırma sonucunda sürdürülebilir gastronominin, yerel kaynakların korunması, çevresel etkilerin azaltılması ve yerel kültürlerin yaşatılması açısından önemli bir yere sahip olduğu ve Niğde patatesi özelinde sürdürülebilir gastronomi açısından sosyal, çevresel ve ekonomik etkilerinin olduğu tespit edilmiştir.

Keywords

Gastronomy tourism

Sustainable gastronomy

Agricultural products

Niğde potato

Abstract

One of the motivations of tourists in gastronomic tourism is to taste local agricultural products, to see how local products are grown and prepared, and to visit food producers. Agricultural products are therefore important both for gastronomic tourism and for the promotion and marketing of towns and cities and the creation of a tourist image with the agri-food policies created. In this context, the aim of the research is to evaluate Niğde potato in terms of sustainable gastronomy and to determine its potential. It also aims to provide suggestions for the evaluation, sustainability, promotion and transfer of Niğde potato as a gastronomic product. For this purpose, a qualitative research method was preferred in the research and data were collected with the help of an interview form. As a result of the research, it was found that sustainable gastronomy has an important place in terms of protecting local resources, reducing environmental impact and keeping local cultures alive and that Niğde potato has social, environmental and economic impacts in terms of sustainable gastronomy.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar

E-posta: kaanertana@gmail.com (Y. K. Ertana)

GİRİŞ

İnsanoğlu tarım toplumundan endüstri toplumuna geçtiğinde farklı bir ekonomik düzende en yüksek üretim yoluyla hareket etmiştir. Fakat zaman içerisinde sürdürülebilirlik konusunda yaşanan endişeler ekonomik düzen ile çevrenin eş zamanlı olarak birbirlerine bağlı olduğunu ortaya çıkmıştır. Sürdürülebilirliğin öneminin anlaşılmasıyla beraber iş sektörleri bu durumdan etkilenerek iş akış uygulamalarında değişikliğe giderek kaynakları koruyan uygulamalara geçmişlerdir. Gıda sektörü de sürdürülebilirlikten etkilenen en önemli sektörler arasında yer almaktadır (Çelik, 2023). Çevre kirliliği, iklim değişikliği, doğal afetler gibi gıdaların yetişmesine engel olan olumsuz durumlar sürdürülebilirlik konusunda endişelere yol açmaktadır. Gastronomi turizminin de bir endüstriyel pazara dönüşmesi; gıda tüketimi ve insan yoğunluğu gibi unsurları tetiklemektedir. Araştırmada ele alınan patates dünyada hububattan sonra en çok tüketilen tarım ürünü olmakla beraber gastronomi turizmi için önemli bir gıdadır. Bu kapsamda sürdürülebilirliğine ve korunmasına önem verilmelidir (Çavuş, 2021).

Sürdürülebilir gastronomi kültürel değerlerin ve biyolojik çeşitliliğin korunarak yöresel gıdaların ve tarım ürünlerinin korunmasını kapsamaktadır. Gastronomi turizmi kapsamında destinasyona ait tarım ürünlerini tatmak ve yiyecek içecek üreticilerini ziyaret etmek vardır. Niğde ili medeniyetlerin yaşatıldığı coğrafi konumu sebebiyle farklı endemik bitki türlerini barındıran alternatif turizm açısından da değerlendirilmesi gereken bir ildir. Ayrıca Niğde ili Türkiye’de patatesiyle ünlü bir il olmakla beraber patatesin üretimine ve araştırma geliştirmesine önem veren bir ildir. İlde bulunan, Tarım Bakanlığı Patates Araştırma Enstitüsünde farklı tür patatesler üretilmektedir. Yerel yönetimler tarafından gastronomi festivallerinde gastronomik ürün olarak ön plana çıkarılmaktadır. Dolayısıyla bu araştırmanın amacı, Niğde patatesinin sürdürülebilir gastronomi açısından değerlendirilmesi ve potansiyelinin belirlenmesidir. Ayrıca Niğde patatesinin; gastronomik bir ürün olarak değerlendirilmesi, sürdürülebilirliğinin sağlanması, tanıtılması ve aktarılması konusunda öneriler getirilmesi amaçlanmaktadır. Araştırmada “sürdürülebilir gastronomi turizmi kapsamında, tarım ürünlerinin rolü nedir? Sürdürülebilir gastronomi kapsamında Niğde patatesi değerlendirilebilir mi? Niğde patatesinin korunması ve sürdürülebilirliğinin sağlanması için neler yapılabilir?” soruları araştırmaya yön vermiştir.

Bu araştırmanın; Niğde patatesinin sürdürülebilir gastronomi açısından değerlendirilmesi ve sürdürülebilirliğinin sağlanması açısından başta yerel halk olmak üzere tüm turizm paydaşlarına katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Alanyazın incelendiğinde yerel ürünlerin gastronomi turizmine etkisini incelemeye yönelik yapılan çalışmalar (Haven-Tang & Jones, 2006; Başat vd., 2017; Gonda vd., 2021; Pamukçu vd., 2021), yerel ürünlerin gastronomi turizmi ile arasındaki ilişkiyi inceleyen çalışmalar (Putra, 2019; Rinaldi, 2017) bulunmaktadır. Ayrıca tarım ürünlerinin gastronomi turizmine etkisini (Kemer, 2021; Çelik, 2023) inceleyen çalışmalar da yer almaktadır. Fakat alanyazın taramasında tarım ürünlerinin sürdürülebilir gastronomi bağlamında ele alındığı çalışmaya rastlanılmamıştır. Bu durum araştırmanın önemini ve alanyazına katkısını ortaya koyar niteliktedir. Ayrıca araştırmada nitel araştırma yöntemi kullanılarak derinlemesine analiz yapılması metodolojik açıdan katkı niteliğindedir.

Kavramsal Çerçeve

Ülkeler gastronomi turizmi destinasyonu yaratmak ve gastronomi turistinin dikkatini çekmek amacıyla farklı aktiviteler ve yatırımlar gerçekleştirmektedir (Çavuş, 2019; Çavuş, 2021). Gastronomi turizmi destinasyonunun yaratılması; gastronomik değerlerin korunmasını sağlar, yerel halkı destekler, ekonomik kalkınmaya destek olur ve

destinasyonun gastronomik kimliğinin oluşmasına katkı sağlayarak markalaşmasına olanak tanır (Pavlidis & Markantonatou, 2020). Gastronomi turizminde “2027 yılına kadar %16,8’lik bir büyüme” beklenmektedir (Sumesh & Deshmukh, 2021). Bu büyümede; farklı destinasyonlara yerel gıdaları tatma, gastronomi etkinliklerine katılma ve yeni deneyimler arama faaliyetinde bulunan turistlerin harcamaları etkilidir (Galati vd., 2021).

Gastronomi turisti, yerel yemeklerin yanı sıra yerel üretim safhalarını da ziyaret edip deneyimlemek istemektedir (Meneguel vd., 2019). Buradaki amaç, gastronomi turistinin sadece o bölgeye özgü, ikamesi ve taklit edilmesi zor olan yerel ürünleri deneyimlemek istemesidir (Meneguel vd., 2019). Gastronomi turizminde normal turist harcamalarından daha fazla harcama yapan bir turist profilinin olduğu belirtilmektedir (Çavuş, 2021). Bu kapsamda sürdürülebilirliğin sağlanması, destinasyonların mevcut kaynaklarını doğru kullanması, biyoçeşitliliğin devam ettirilmesi konusunda kültürel unsurların korunması ve yeni nesillere aktarılması önem arz etmektedir (Çavuş vd., 2019).

Sürdürülebilir gastronomi için yöresel gıdaların ve tarım ürünlerinin desteklenmesi; destinasyonun tarihi, kültürel değerlerinin, biyolojik çeşitliliğinin korunması ve yemek kültürlerinin yaşatılması gerekmektedir (Arıcı & Bayram, 2021). Sürdürülebilir gastronomi turizmi; “yerel, organik ve otantik gıdaların üretiminde devamlılığın sağlanmasını, ev tipi yemek kültürünün sürdürülmesini, geleneksel damak tadının, mutfak kültürüne ait bilginin ve geleneksel yemek pişirme tekniklerinin korunarak gelecek nesillere aktarılmasını, gıda çeşitliliğinin korunmasını ve özgün gastronomi kültürünün yaşatılmasını destekleyen bir turizm çeşidi” olarak tanımlanmaktadır (Scarpato, 2002: s.140). Gastronomi turizminde, turistlerin seyahat motivasyonları arasında; bölgeye has tarım ürünlerini tatmak, yerel ürünlerin yetiştirilmesi, yemek yapım aşamalarını görmek ve yiyecek üreticilerini ziyaret etmek vardır (Öner, 2014). Tarım ürünleri hem gastronomi turizmi açısından hem de şehirlerin pazarlanması ve tarım-gıda politikalarıyla turizm imajı açısından önem arz etmektedir (Aksoy & Sezgi, 2015; Hjalager & Corigliano, 2000).

Araştırmada ele alınan tarım ürünü patates, temel gıda ürünü olarak dünyada tüketilen gıda sıralamasında bitkisel ürünler şeker kamışı, mısır, pirinç ve buğdaydan sonra gelmektedir. Patates kullanım alanının yaygınlaşması ve nüfusun giderek çoğalması patatese olan talebi arttırmaktadır (FAO, 2023). Patatesin insanlık için önemini vurgulamak ve farkındalığını arttırmak için 2008 yılı patates yılı olarak ilan edilmiştir (FAO, 2023). Dünya patates ihracatında “2,2 milyon ton ile 1. sırada Fransa Fransa’yı yaklaşık olarak 2 milyon ton ile Almanya ve 1,5 milyon ton ile Hollanda” takip etmektedir. (Trade Map, 2021). Türkiye ise “%1’lik pay ile 16’ncı sırada” yer almaktadır. Ülkemizde patatesin; 210 bin dekar alanda yaklaşık 800 bin ton ile en çok yetiştigi il Niğde ilidir. (TÜİK, 2020; Tarım ve Orman Bakanlığı, 2020). Niğde ili patates üretimine önem veren ve patates hastalıklarına dayanıklı ve yüksek verim sağlayan patates geliştirmiştir. Patates üretiminde taze olarak değişik şekillerde “fırında pişirme, haşlama, kızartma” yemeklik olarak diğer kısımları ise işlenmiş gıda olarak “dondurulmuş parmak patates ve cips” veya “hayvan yemi, endüstriyel nişasta ve tohumluk” olarak kullanılmaktadır. Patatesin değersiz atıklarından ise etanol üretimi amacıyla yararlanılmaktadır (Tarım ve Orman Bakanlığı, 2023). Geleneksel yöntemlerle yerel tarım ürünlerinin üretilmesi bölgelerin ulusal ve uluslararası tanıtımına katkı sağlamaktadır (Haven-Tang & Jones, 2006; Başat vd., 2017). Bununla birlikte Niğde ilinin yüzyıllardır barındırdığı medeniyetlerin oluşturduğu dil kültür ve sanat ile harmanlanmış coğrafi konumu sebebiyle yalnızca bu bölgede yetişen endemik bitki türlerinin olduğu ve sadece kültür turizmi açısından değil alternatif turizm açısından da değerli olan bir il olması (Alpaslan & Tutar, 2013) bu araştırmanın yapılmasını gerekli kılmıştır. Araştırmada ele alınan tarım ürünü patates dünyada en çok tüketilen

gıdalar arasında 6. sıradadır. Dünya nüfusunun artmasıyla birlikte patatese olan talep de günden güne artmaktadır. Türkiye’de Niğde ili en çok patates üreten iller arasında yer almaktadır. Bunun yanı sıra Niğde ilinde patates üretimine önem verilmekte ve araştırma geliştirme kapsamında ele alınmaktadır. Niğde ilinde yer alan patates araştırma enstitüsü hastalıklara dayanıklı ve yüksek verim sağlayan patates geliştirmiştir. Niğde patatesinin korunması ve sürdürülebilirliği konusunda T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı Patates Araştırma Enstitüsü tarafından 2019 yılında tescil edilen patateslere halk oylamasıyla “Niğde Sarısı” ve “Saruhan” adları verilmiştir. Ayrıca Niğde ili yerel yönetimleri patates etkinlikleri de düzenlemektedir (Tarım ve Orman Bakanlığı, 2023). Yerel yönetimler tarafından düzenlenen etkinliklerde gastronomi festivallerinde Niğde patatesi ön planda tutulmaktadır. 2021 yılında da bu girişime yönelik patates festivali düzenlenmiştir. Dolayısıyla Niğde ili patatesi gastronomik unsur olarak değerlendirmekte, şehrin gastronomik kimliğinin oluşmasında Niğde patatesini öncü olarak kullanmaktadır. Bu sebeple araştırmada Niğde patatesinin sürdürülebilir gastronomi açısından değerlendirilmesi ve potansiyelinin belirlenmesi araştırmanın ana fikrini ve gerekçelerini oluşturmaktadır.

Yöntem

Bu araştırmada araştırma yöntemlerinden nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Nitel araştırma “algıların ve olayların doğal ortamda gerçekçi ve bütüncül bir biçimde ortaya konulmasına yönelik nitel bir sürecin izlendiği araştırma” olarak belirtilmektedir (Yıldırım & Şimşek 2016: 68). Araştırmada, nitel çalışma desenlerinden olgu bilim deseni kullanılmıştır (Gürbüz & Şahin, 2014: s.379). Araştırmanın amacı, Niğde patatesinin sürdürülebilir gastronomi açısından değerlendirilmesi ve potansiyelinin belirlenmesidir. Araştırmada öncelikle araştırma sorusu belirlenmiştir. Bu araştırmada; “Sürdürülebilir gastronomi turizmi kapsamında, tarım ürünlerinin rolü nedir? Sürdürülebilir gastronomi kapsamında Niğde patatesi değerlendirilebilir mi? Niğde patatesinin korunması ve sürdürülebilirliğinin sağlanması için neler yapılabilir?” soruları araştırmaya yön vermiştir. Araştırma deseni olarak “durum araştırması” seçilmiştir. Örneklemenin fikirleri dikkate alınarak elde edilen verilerin benzer özellikte olanları benzer tema oluşturularak ilişkili olan temalar ile “içerik analizi” yöntemi kullanılmıştır. Örneklemeye ait veriler bilgisayara aktararak çözümlemeler yapılmıştır. Bu çözümlemelerden elde edilen benzer ifadeler birbiri ile ilişkili temalara yerleştirilmiştir. Daha sonra örneklemeye ait doğrudan alıntılara yer verilmiştir. Ayrıca kodlar arası uyum sağlanacak olup, “inandırıcılık, aktarılabilirlik, tutarlılık ve teyit edilebilirlik” unsurlarını takip ederek araştırma gerçekleştirilmiştir (Creswell, 2018). Çalışmada kullanılacak olan görüşme formu ilgili alanyazın incelenerek oluşturulmuştur. Görüşmede yer alan soruların anlaşılır olmasına ve katılımcıyı yönlendirici olmamasına özen gösterilmiştir. Araştırmada tutarlı olmak ve elde edilen verilerin geçerliliğini sağlamak için katılımcıların ifadeleri doğrudan belirtilmiştir. Bu hususlar araştırmanın geçerliliğine ve güvenilirliğine dair kanıtlardır. Ayrıca elde edilen veriler gözlem, kişisel deneyimler ve mülakat yoluyla verilerin çeşitlenmesini sağlayarak betimsel analiz yapılmasına olanak tanımıştır. Veri toplama aşamasında görüşme soruları hakkında açıklama yapılmıştır. Bu açıklamalar sonrasında araştırma sorularına verilen yanıtlar düzenlenerek betimsel analize tabi tutulmuştur (Yıldırım & Şimşek, 2016). Katılımcılara yönelik bilgilerin korunması için katılımcılara; P1, P2.....P25 şeklinde kodlamalar verilmiştir. Araştırma soruları aşağıda yer almaktadır.

Turistik çekicilik unsuru olarak tarım ürünleri yerel mutfak kültürüne nasıl kazandırılır?

Niğde ili tarım ürünlerinin gastronomi turizmine katkıları nelerdir?

Sürdürülebilir gastronomi açısından Niğde patatesi hakkındaki görüşleriniz nelerdir?

Niğde patatesinin turistik bir ürün olarak ön plana çıkarılması ve sürdürülebilirliği için ne gibi çalışmalar yapılmalıdır?

Niğde patatesinin korunmasının sağlanması için neler yapılabilir?

Araştırmanın evrenini Niğde ilinde yaşayan yöre halkı, işletmeler, gastronomi dernekleri ve kamu kuruluşları yetkilileri oluşturmaktadır. Tüm paydaşlar ile görüşülerek düşüncelerin derinlemesine analiz edilmesi amaçlanmıştır. Araştırmada çeşitliliği sağlamak ve derinlemesine bilgi edinebilmek için farklı niteliklere sahip örneklem oluşturulmuştur. Bu örneklem içerisinde örnekleme en iyi temsil ettiği düşünülen; Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi, Tarım İl Müdürlüğü, Niğde İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Patates Araştırma Enstitüsü, Öğretim Üyesi (Tarım Bilimleri ve Teknolojisi), Öğretim Görevlisi (Turizm ve Otel İşletmeciliği), Öğretim Görevlisi (Aşçılık), Otel İşletmesi (Yönetici), Otel İşletmesi (Personel), Restoran İşletmecisi, Muhtar, Çiftçiler ile görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Araştırmada ilk olarak değişkenlere ait ilgili alanyazın taraması yapılarak kavramsal çerçeve ortaya koyulmuştur. Daha sonra ise araştırma dahilinde verilerin toplanması, nitel analizler yapılması ve sonuçların detaylı olarak raporlanması planlanmıştır.

Bulgular

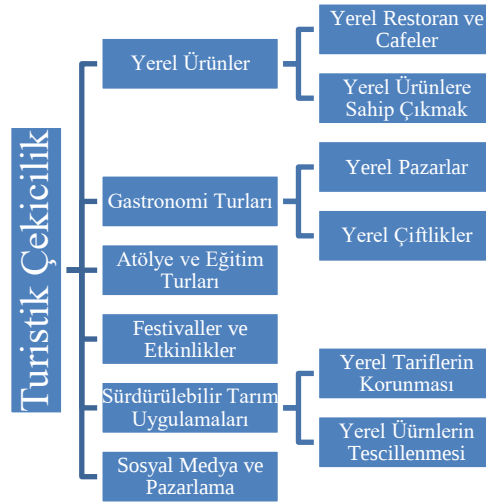
Araştırma kapsamında Niğde ilinde yaşayan yöre halkı, işletmeler, gastronomi dernekleri ve kamu kuruluşları yetkilileri ile görüşülmüş ve bulgular betimsel olarak ortaya koyulmuştur. Katılımcılara; P1, P2.....P25 şeklinde kodlar verilmiştir. Araştırmaya katılan paydaşların demografik bilgileri aşağıda yer almaktadır.

Tablo 1. Araştırmaya katılan katılımcı sayısı

Örneklem	Kişi Sayısı
Niğde Belediyesi	3
Niğde İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü	3
Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi	3
Tarım İl Müdürlüğü	2
Patates Araştırma Enstitüsü	2
Otel İşletmesi (Yönetici)	2
Otel İşletmesi (Personel),	4
Restoran İşletmecisi,	2
Muhtar	2
Çiftçiler	2

Araştırmaya katılmayı kabul eden katılımcılar incelendiğinde Niğde ilinde yer alan paydaşların katılım sağladığı görülmektedir. Araştırma kapsamında katılımcılardan Niğde patatesinin sürdürülebilir gastronomi açısından değerlendirilmesi ve potansiyelinin belirlenmesine yönelik veriler aşağıda yer almaktadır. Bu verilerden elde edilen kavramları çözümleyip, değerlendirmek amacı ile hazırlanan sorulara ve katılımcıların belirttikleri görüşlerin analizi sonucunda elde edilen bulgulara aşağıda yer verilmektedir.

Araştırmanın ilk sorusu olan “Turistik çekicilik unsuru olarak tarım ürünleri yerel mutfak kültürüne nasıl kazandırılır?” sorusuna verilen cevaplar sonucunda elde edilen temalara aşağıda yer verilmiştir.



Şekil 1. Katılımcıların turistik çekicilik unsuru olarak tarım ürünlerinin yerel mutfak kültürüne kazandırılmasına yönelik fikirleri

Şekil 1 incelendiğinde araştırmaya katılan katılımcılar turistik çekicilik unsuru olarak tarım ürünlerinin yerel mutfak kültürüne kazandırılmasına yönelik fikirlerini: Yerel Ürünler (f=19), Gastronomi Turları (f=15), Atölye ve Eğitim Turları (f=13), Festivaller ve Etkinlikler (f=12), Sürdürülebilir Tarım Uygulamaları (f=6) Sosyal Medya ve Pazarlama (f= 5) olarak belirtmişlerdir. Katılımcıların birinci soru hakkında öne çıkan bazı verilerine aşağıda yer verilmektedir.

“Yerel tarım ürünlerinin, yerel restoran ve kafe menülerinde öne çıkarılması, bu ürünlerin tanınmasını sağlar. Menülerde ürünlerin kökeni ve özellikleri hakkında bilgiler eklenebilir.” (P5)

“Turistlere yönelik gastronomi turları düzenleyerek yerel çiftlikleri, pazarları ve üretim alanlarını ziyaret ettirmek, ürünlerin nasıl yetiştirildiğini ve kullanıldığını deneyimlemelerini sağlar.” (P9)

“Yerel şeflerle birlikte yemek yapma atölyeleri düzenlemek, katılımcılara yerel malzemeleri kullanarak yemek yapma becerisi kazandırır. Bu, ürünlerin kullanımı hakkında farkındalık oluşturur.” (P1)

“Yerel tarım ürünlerini kutlayan festivaller düzenlemek hem yerel halkı hem de turistleri bir araya getirir.” (P25)

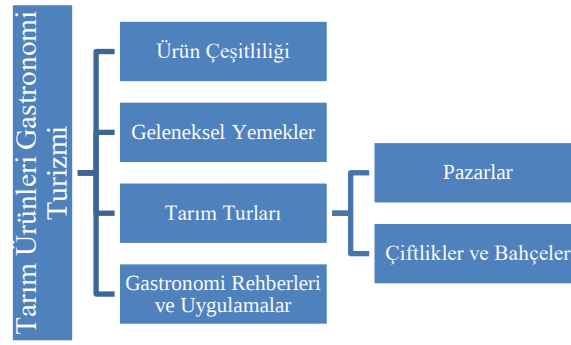
“Sürdürülebilir tarım uygulamalarını destekleyerek hem yerel çiftçilerin hem de bölgenin ekonomik kalkınmasını sağlamak mümkün. Bu durum, turistlere de çevre dostu bir deneyim sunar.” (P18)

“Yerel tariflerin ve mutfak geleneklerinin belgelenmesi ve paylaşılması gerektiğini düşünüyorum.” (P11)

“Yerel ürünleri ve yemekleri tanıtan etkili sosyal medya kampanyaları oluşturarak, bu lezzetleri daha geniş kitlelere ulaştırmak düşünülebilir.” (P8)

Araştırmanın birinci sorusunda elde edilen veriler bu unsurların bir araya gelmesi, yerel tarım ürünlerinin mutfak kültürüne entegre edilmesi ve turistik çekiciliğin artırılmasına katkı sağlayacağını göstermektedir.

Araştırmanın ikinci sorusu olan “Niğde ili tarım ürünlerinin gastronomi turizmine katkıları nelerdir?” sorusuna verilen cevaplar sonucunda elde edilen temalara aşağıda yer verilmiştir.



Şekil 2. Niğde ili tarım ürünlerinin gastronomi turizmine katkılarına yönelik fikirleri

Şekil 2 incelendiğinde araştırmaya katılan katılımcılar Niğde ili tarım ürünlerinin gastronomi turizmine katkılarına yönelik fikirlerini; Ürün Çeşitliliği (f=17), Geleneksel Yemekler (f=15), Tarım Turları (f=13), Gastronomi Rehberleri (f=2) olarak belirtmişlerdir. Katılımcıların ikinci soru hakkında öne çıkan bazı verilerine aşağıda yer verilmektedir.

“Niğde, patates, fasulye, nohut, ceviz, üzüm ve elma gibi birçok tarım ürünüyle ünlüdür. Bu ürünler, yerel yemeklerin hazırlanmasında kullanılarak gastronomik deneyimleri zenginleştirebilir.” (P3)

“Niğde mutfağı, zengin ve çeşitli yemek kültürüyle dikkat çeker. Bu yemeklerin yapıldığı restoranlar, gastronomi turizmini destekleyebilir.” (P10)

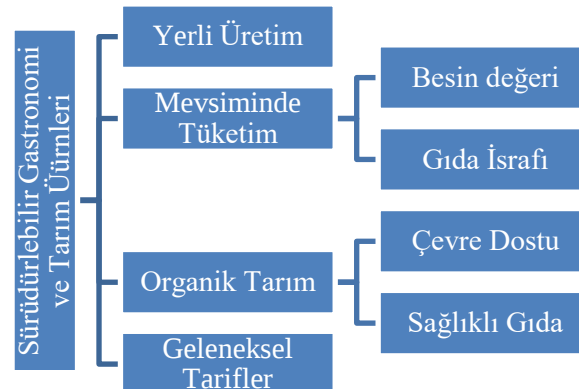
“Yerel çiftlikler ve bahçeler, turistlerin ziyaretine açılarak, ürünlerin nasıl yetiştirildiğini ve hasat edildiğini gösterir. Bu tür turlar, misafirlere otantik bir deneyim sunar.” (P20)

“Niğde’deki yerel pazarlar, taze ve organik ürünlerin satışının yapıldığı yerlerdir. Turistler, yerel pazarları gezerek hem ürünleri tanıma fırsatı bulur hem de yerel halkla etkileşimde bulunabilir.” (P13)

“Niğde’nin gastronomik zenginliklerini tanıtan rehberler ve uygulamalar, turistlere bölgenin lezzetlerini keşfetmeleri için yol gösterir.” (P17)

Araştırmanın ikinci sorusundan elde edilen veriler incelendiğinde, Niğde’nin tarım ürünlerinin gastronomi turizmine önemli katkılar sağladığını ve bölgenin turistik çekiciliğini artırdığını göstermektedir.

Araştırmanın üçüncü sorusu olan “Sürdürülebilir gastronomi açısından Niğde patatesi hakkındaki görüşleriniz nelerdir?” sorusuna verilen cevaplar sonucunda elde edilen temalara aşağıda yer verilmiştir.



Şekil 3. Sürdürülebilir gastronomi açısından Niğde patatesi hakkındaki görüşlerine yönelik fikirleri

Şekil 3 incelendiğinde araştırmaya katılan katılımcılar sürdürülebilir gastronomi açısından Niğde patatesi hakkındaki görüşlerine yönelik fikirlerini; Yerel Üretim (f=21), Mevsiminde Tüketim (f=15), Organik Tarım (f=13), Geleneksel Tarifler (f=12) olarak belirtmişlerdir. Katılımcıların üçüncü soru hakkında öne çıkan bazı verilerine aşağıda yer verilmektedir

“Niğde patatesi, yerel çiftçiler tarafından yetiştirilmesi sayesinde bölgedeki ekonomik kalkınmayı destekler. Yerel üretimin teşvik edilmesi, tarımsal sürdürülebilirliğe katkıda bulunur.” (P2)

“Niğde patatesi, mevsiminde hasat edilip tüketildiğinde en taze ve besleyici halini alır. Bu da, sezonluk gıda tüketimini teşvik ederek gıda israfını azaltır.” (P19)

“Yerel olarak üretilen patateslerin, uzun mesafeler taşınmadan tüketilmesi, karbon ayak izini azaltır. Bu durum, sürdürülebilir tarım uygulamaları açısından önemlidir.” (P3)

“Niğde patatesi, zengin besin değerine sahiptir ve sağlıklı beslenmeyi destekler. Bu yönüyle, yerel halkın ve turistlerin sağlıklı bir diyet benimsemesine katkıda bulunur.” (P14)

“Niğde patatesi, yerel mutfakta çeşitli geleneksel tariflerde kullanılır. Bu, hem kültürel mirası korur hem de yerel lezzetlerin tanıtımını sağlar.” (P21)

“Niğde’de organik tarım uygulamalarının yaygınlaşması hem çevre dostu hem de sağlıklı gıda üretimini teşvik eder. Organik patates yetiştiriciliği, yerel ekonomiyi güçlendirirken, sürdürülebilir gıda tüketimine katkı sağlar.” (P4)

“Niğde patatesinin tanıtıldığı gastronomi turları, turistlere yerel ürünleri deneyimleme fırsatı sunar. Bu tür etkinlikler, bölgenin tarımsal zenginliğini vurgular.” (P11)

Araştırmanın üçüncü sorusuna yönelik veriler incelendiğinde, Niğde patatesi hem lezzeti hem de kalitesi ile dikkat çeken bir tarım ürünü olduğu ve sürdürülebilir gastronomi açısından önemli bir rol oynadığı tespit edilmiştir. Bu sonuçlar, Niğde patatesinin sürdürülebilir gastronomi açısından önemli bir kaynak olduğunu ve bölgedeki tarım kültürünü zenginleştirdiğini göstermektedir.

Araştırmanın dördüncü sorusu olan “Niğde patatesinin turistik bir ürün olarak ön plana çıkarılması ve sürdürülebilirliği için ne gibi çalışmalar yapılmalıdır?” sorusuna verilen cevaplar sonucunda elde edilen temalara aşağıda yer verilmiştir.



Şekil 4. Katılımcıların Niğde patatesinin turistik bir ürün olarak ön plana çıkarılması ve sürdürülebilirliği ine yönelik fikirleri

Şekil 4 incelendiğinde araştırmaya katılan katılımcılar Niğde patatesinin turistik bir ürün olarak ön plana çıkarılması ve sürdürülebilirliğine yönelik fikirlerini; Tanıtım ve Pazarlama (f=16), Markalaşma (f=13), Sosyal Medya ve Dijital Pazarlama (f=13), Yerel Satış ve Pazarlama Noktaları (f=12) olarak belirtmişlerdir. Katılımcıların dördüncü soru hakkında öne çıkan bazı verilerine aşağıda yer verilmektedir.

“Niğde patatesi için güçlü bir marka oluşturulmalı. Ürün, yerel özellikleri ve kalitesi ile tanıtılmalıdır.” (P7)

“Niğde patatesinin özellikleri ve gastronomideki yeri hakkında bilgi veren sosyal medya kampanyaları düzenlenmelidir.” (P16)

“Şeflere ve yerel restoran sahiplerine, Niğde patatesinin kullanıldığı geleneksel yemekler ve yeni tarifler hakkında eğitimler verilebilir.” (P8)

“Yerel halk için atölyeler düzenleyerek, patatesin nasıl yetiştirileceği ve sürdürülebilir tarım yöntemleri hakkında bilgi verilebilir.” (P1)

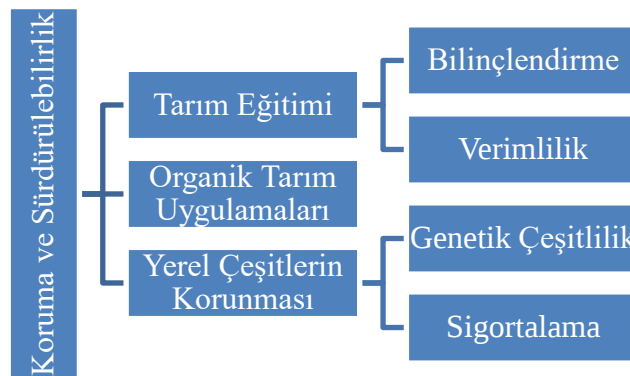
“Organik ve sürdürülebilir tarım yöntemlerinin teşvik edilmesi, Niğde patatesinin kalitesini artırır ve çevre dostu üretimi destekler.” (P21)

“Niğde patatesini kutlayan yerel festivaller düzenlenmeli. Bu etkinliklerde, ürünün önemi, tarım süreçleri ve yerel lezzetler tanıtılabilir.” (P24)

“Yerel pazarların ve satış noktalarının desteklenmesi, taze ve organik ürünlerin doğrudan tüketiciye ulaşmasını sağlayabilir.” (P25)

Araştırmanın dördüncü sorusuna yönelik veriler incelendiğinde elde edilen önerilerin Niğde patatesinin hem turistik bir ürün olarak öne çıkmasını hem de sürdürülebilirliğinin sağlanmasını destekleyeceği düşünülmektedir.

Araştırmanın beşinci sorusu olan “Niğde patatesinin korunmasının sağlanması için neler yapılabilir?” sorusuna verilen cevaplar sonucunda elde edilen temalara aşağıda yer verilmiştir.



Şekil 5. Katılımcıların Niğde patatesinin korunmasının sağlanmasına yönelik fikirleri

Şekil 5 incelendiğinde araştırmaya katılan katılımcılar Niğde patatesinin korunmasının sağlanmasına yönelik fikirlerini; Tarım Eğitimi (f=16), Organik Tarım Uygulamaları (f=11), Yerel Çeşitlerin Korunması (f=10) olarak belirtmişlerdir. Katılımcıların beşinci soru hakkında öne çıkan bazı verilerine aşağıda yer verilmektedir.

“Çiftçilere sürdürülebilir tarım yöntemleri hakkında eğitimler verilmeli. Bu eğitimler, toprak verimliliği, sulama teknikleri ve zararlılarla mücadele konularını içermelidir.” (P14)

“Organik tarım yöntemlerinin teşvik edilmesi, kimyasal gübre ve pestisit kullanımını azaltarak patatesin kalitesini korur. Çiftçilere organik sertifikasyon süreçleri hakkında destek sağlanabilir.” (P6)

“Niğde patatesinin yerel çeşitlerinin korunması ve yaygınlaştırılması için gen bankaları oluşturulabilir. Yerel çeşitlerin kaybolmasını önlemek için çiftçilerin bu çeşitleri yetiştirmesi teşvik edilmelidir.” (P23)

“Tarımsal araştırma enstitüleri ile iş birliği yaparak, Niğde patatesinin genetik çeşitliliğini artırmak ve hastalıklara karşı dayanıklılığını geliştirmek için araştırmalar yapılabilir.” (P12)

“Çiftçilerin kooperatifler aracılığıyla bir araya gelmesi, pazarlama ve üretim süreçlerinde daha etkili olmalarını sağlar. Bu, yerel ürünlerin daha iyi korunmasına ve tanıtımına katkıda bulunur.” (P3)

“Yerel ve ulusal düzeyde sürdürülebilir tarım politikalarının geliştirilmesi, Niğde patatesinin korunmasını sağlar. Bu politikalar, çiftçilere maddi destek, hibe ve teşvikler içerebilir.” (P1)

“Niğde patatesinin korunması ve önemi hakkında farkındalık yaratacak sosyal medya kampanyaları düzenlenebilir. Bu kampanyalar hem yerel halkı hem de tüketicileri bilgilendirmeye yönelik olmalıdır.” (P24)

“Yerel pazarların ve satış noktalarının desteklenmesi, taze ve kaliteli ürünlerin doğrudan tüketiciye ulaşmasını sağlar. Yerel ürünleri destekleyen kampanyalar ve etkinlikler düzenlenebilir.” (P22)

“Çiftçilerin, doğal afetler ve zararlılardan korunmasını sağlamak amacıyla tarım sigortası yaptırmaları teşvik edilmelidir.” (P9)

Bu önlemler, Niğde patatesinin korunmasına, kalitesinin artırılmasına ve sürdürülebilirliğinin sağlanmasına önemli katkılar sağlayacaktır.

Sonuç ve Tartışma

Tarım ürünlerinin sürdürülebilir gastronomi kapsamında değerlendirilmesi hem çevresel hem de toplumsal faydalar sağlamaktadır. Yerel kaynakların etkin kullanımı, toplumsal dayanışma ve ekonomik büyüme açısından büyük önem taşımaktadır. Bu bağlamda, tüm paydaşların birlikte hareket etmesi ve sürdürülebilirlik bilincinin yaygınlaştırılması gerekmektedir. Dolayısıyla bu çalışmada amaçlanan Niğde patatesinin sürdürülebilir gastronomi açısından değerlendirmek ve potansiyelini belirlemektir. Araştırmada nitel yöntem çerçevesinde öncelikle araştırma sorusu belirlenmiştir. Bu çalışmada; “Sürdürülebilir gastronomi turizmi kapsamında, tarım ürünlerinin rolü nedir? Sürdürülebilir gastronomi kapsamında Niğde patatesi değerlendirilebilir mi? Niğde patatesinin korunması ve sürdürülebilirliğinin sağlanması için neler yapılabilir?” soruları araştırmaya yön vermiştir. Bu kapsamda çalışmada sürdürülebilir gastronomi, yerel kaynakların korunması, çevresel etkilerin azaltılması ve yerel kültürlerin yaşatılması açısından önemli bir yere sahip olduğu ve Niğde patatesi özelinde sürdürülebilir gastronomi açısından sosyal, çevresel ve ekonomik etkilerinin olduğu tespit edilmiştir. Niğde patatesi, organik tarım uygulamaları sayesinde daha düşük kimyasal kullanımı ve su tüketimi ile yetiştirilmektedir. Bu durum, çevresel etkilerin azalmasına katkı sağlamaktadır. Niğde patatesinin yerel yemek kültüründeki yeri, toplumda farkındalığı artırmış ve gastronomi turizmi için bir çekim merkezi haline gelmiştir. Yerel etkinlikler ve festivaller, bu ürünü tanıtmakta önemli bir rol oynamaktadır. Yerel çiftçiler, Niğde patatesini tanıtarak ve pazar ağlarını genişleterek gelirlerini artırma fırsatı bulmuşlardır. Ayrıca, yerel kooperatifler aracılığıyla desteklenmektedirler. Fakat bunun yanı sıra tarımsal üretim aşamasında tam olarak organik tarıma geçilmediği, yerel ekonomiye gastronomi turizmi bağlamında etkisinin

gerçekleşmediği ve toplumsal farkındalığın tam olarak oluşmadığı araştırma sonuçları arasında yer almaktadır. Bu bağlamda, Niğde patatesi, sürdürülebilir gastronomi açısından önemli bir örnek teşkil etmektedir. Çevresel, ekonomik ve sosyal açıdan olumlu etkileri ile yerel kalkınmaya katkı sağlamaktadır. Ancak, daha fazla destek ve bilinçlendirme çalışmaları gerekmektedir. Bu çalışmalara yönelik öneriler aşağıda yer almaktadır.

- Çiftçilere sürdürülebilir tarım uygulamaları hakkında eğitim verilmesi.
- Niğde patatesinin markalaşması ve yerel pazarlarda tanıtımının artırılması.
- Niğde patatesinin özellikleri ve üretim yöntemleri üzerine bilimsel araştırmalar yapılması.
- Yerel çiftçileri destekleyici politikalar geliştirilmeli ve tüketiciler mevsimsel ürünleri tercih etmeye yönlendirilmeli
- Yerel pazarlar ve festivaller düzenleyerek, tarım ürünlerinin tanıtımının artırılması.
- Eğitim programları düzenleyerek çiftçilerin organik tarım yöntemleri hakkında bilgi sahibi olmalarının sağlanması
- Gıda israfını önleyici kampanyalar düzenlenmesi.
- Okullarda sürdürülebilir gıda ve tarım hakkında eğitim müfredatları oluşturulabilir.
- Geleneksel ve yerel tarım türlerini koruyacak projeler geliştirilmeli
- Gastronomi turizmi ile yerel tarım ürünlerini bir araya getiren etkinlikler düzenlenmeli ve sayıları artırılmalı
- Çiftçilerin kooperatifler aracılığıyla bir araya gelerek, pazarlama ve kaynak paylaşımını artırmaları teşvik edilmeli
- Çiftçilerin ürünlerini doğrudan tüketicilere ulaştırmalarını sağlayacak dijital platformlar oluşturulabilir.

Bu öneriler, tarım ürünlerinin sürdürülebilir gastronomi çerçevesinde daha etkin bir şekilde kullanılmasını sağlarken, çevresel, ekonomik ve sosyal sürdürülebilirliği de artıracaktır.

Beyan

Makalenin tüm yazarları makale sürecine eşit katkıda bulunmuştur. Yazarların beyan edecekleri herhangi bir çıkar çatışması bulunmamaktadır. Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği Kurulu'na başvurularak, Kurul'un 2024/11 sayı ve 04/06/2024 tarihli toplantısında etik kurul onayı alınmıştır. Bu çalışma 1919B012320323 numaralı "Tarım Ürünlerinin Sürdürülebilir Gastronomi Kapsamında Değerlendirilmesi: Niğde Patatesi Örneği" başlıklı TÜBİTAK 2209-A projesinden üretilmiştir.

KAYNAKÇA

- Aksoy, M., & Sezgi, G. (2015). Gastronomi turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi gastronomik unsurları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(3), 79-89. https://www.jotags.org/Articles/2015_vol3_issue3/2015_vol3_issue3_article8.pdf
- Alpaslan, C., & Tutar, F. (2013). Medeniyetlerin yaşatıldığı şehir Niğde ve turizm. *Organizasyon ve Yönetim Bilimleri Dergisi*, 5(1), 47-61. <https://dergipark.org.tr/en/pub/oybd/issue/16341/171125>

- Arıcı, S., & Bayram, Ü. (2021). Gastronomi Turizmin ve İlişkili Kavramlar. İçinde: S. Şengül ve A. Kurnaz *Gastronomi Turizmi*, Ankara: Detay Yayıncılık.
- Başat, H.T., Sandıkçı, M., & Çelik, S. (2017). Gastronomik kimlik oluşturmada yöresel ürünlerin rolü: ürünlerin satış ve pazarlanmasına yönelik bir örnek olay incelemesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2), 64-76. https://www.jotags.org/2017/vol5_special_issue2_article6.pdf
- Creswell, J. W. (1994). *Research Design: Qualitative and Quantitative Approaches*. Thousand Oaks, CA: Sage Publications, Inc.
- Çavuş, Ş., Kaya, B., & Demirtaş, B. (2019). Sürdürülebilir turizm açısından slow food hareketine bakış ve Türkiye uygulamaları, *International Black Sea Coastline Countries Symposium*, Batum, Georgia.
- Çavuş, O. (2021). *Gastronomi Turizmin Geleceği ve Yeni Eğilimler*. İçinde: S. Şengül ve A. Kurnaz *Gastronomi Turizmi*, Ankara: Detay Yayıncılık.
- Çelik, S. (2023). *Organik Tarım Ürünlerinin Gastronomi Turizmine Etkisi: Gökçeada Yiyecek-İçecek İşletmeleri Üzerine Bir Araştırma*. Yüksek Lisans Tezi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Karabük Üniversitesi, Karabük. <http://acikerisim.karabuk.edu.tr:8080/xmlui/handle/123456789/2659>
- Galati, A., Testa, R., Schifani, G., & Migliore, G. (2021). Tourists' motivation toward culinary destination choice: Targeting Italian tourists. *Journal of Foodservice Business Research*, 24 (2), 1-22. <https://doi.org/10.1080/15378020.2021.1948295>
- Gonda, T., Angler, K., & Csóka, L. (2021). The role of local products in tourism. *European Countryside*, 13(1), 91-107. <https://10.2478/euco-2021-0006>
- FAO Food and Agriculture Organization of the United Nation, (2023). <https://www.fao.org/documents/card/en?details=cc0461en>
- Haven-Tang, C., & Jones, E., (2006), Using local food and drink to differentiate tourism destinations through a sense of place. *Journal of Culinary Science & Technology*, 4(4), 69-86. https://doi.org/10.1300/J385v04n04_07
- Hjalager, A., & Corigliano, A. (2000). Food for tourists determinants of an image. *International Journal of Tourism Research*, 2, 281–293. <https://doi.org/10.1002/1522-1970>
- Kemer, E. (2021). The Role Of Agricultural Products In Establishing Gastronomic Identity. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel* (Online), 4(2), 226 - 232. <https://search.trdizin.gov.tr/tr/yayin/detay/530927>
- Meneguel, C. R., A., Mundet, L., & Aulet, S. (2019). The role of a high-quality restaurant in stimulating the creation and development of gastronomy tourism. *International Journal of Hospitality Management* 83, 220-228. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2018.10.018>
- Pamukçu, H., Saraç, Ö., Aytuğar, S., & Sandıkçı, M. (2021). The effects of local food and local products with geographical indication on the development of tourism gastronomy. *Sustainability*, 13(12), 66-92. <https://doi.org/10.3390/su13126692>

- Pavlidis G., & Markantonatou S. (2020). Gastronomic tourism in Greece and beyond: A thorough review, *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 21, 100-229. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2020.100229>
- Putra, M. K. (2019). Gastronomy tourism: local food and sustainable tourism experience—case study Cirebon. In *Proceedings of the 1st NHI Tourism Forum—Enhancing Innovation in Gastronomic for Millennials; SCITEPRESS—Science and Technology Publications: Bandung, Indonesia* (pp. 19-29). <https://doi.org/10.5220/0009196500190029>
- Rinaldi, C. (2017). Food and gastronomy for sustainable place development: A multidisciplinary analysis of different theoretical approaches. *Sustainability*, 9(10), 1748. <https://doi.org/10.3390/su9101748>
- Scarpato, R. (2002). *Gastronomy as a Tourist Product*. A.-M. Hjalager ve G. Richards (Ed.). Tourism and gastronomy, Routledge, London.
- Sumesh, K., & Deshmukh, R. (2021). Culinary tourism market. <https://www.alliedmarketresearch.com/culinary-tourism-market-A06326>
- Trade Map, (2023). <https://www.trademap.org/Index.aspx>
- Tarım ve Orman Bakanlığı, (2023). Patates. <https://www.tarimorman.gov.tr>
- TÜİK, (2020). Bitkisel üretim istatistikleri. <https://data.tuik.gov.tr/Bulten/Index?p=BitkiselUretim-Istatistikleri-2020-33737>
- Yıldırım, A., & Şimşek, H. (2016). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.

Evaluation of Agricultural Products within the Scope of Sustainable Gastronomy: Niğde Potato as an Example

Ebru KEMER

Niğde Ömer Halisdemir University, Niğde Vocational School of Social Sciences, Niğde/Türkiye

Yüksel Kaan ERTANA

Niğde Ömer Halisdemir University, Niğde Vocational School of Social Sciences, Niğde/Türkiye

Extended Summary

The transition from an agrarian to an industrial society entailed a shift in the dominant economic order, characterised by a distinct mode of production. However, over time, concerns about sustainability have prompted a shift in the economic order, with the environment becoming a key consideration. The significance of sustainability in light of this understanding, business sectors are compelled to adapt their operational procedures in order to align with the new realities of sustainability. They have adopted practices that safeguard resources. The food sector is one of the most significant sectors impacted by sustainability concerns. The detrimental effects of environmental pollution, climate change and natural disasters that impede the growth of food crops give rise to concerns about sustainability. Gastronomy tourism is also an industrial sector.

The transformation into a market is triggered by factors such as food consumption and human density. The research addressed in the study identified potatoes as the second most consumed agricultural product after cereals worldwide, and as a significant contributor to gastronomy tourism. In light of these considerations, it is imperative to accord due importance to the sustainability and protection of this resource. The concept of sustainable gastronomy encompasses the protection of local foods and agricultural products, including the safeguarding of associated values and biodiversity. Local governments may facilitate the organisation of gastronomy festivals, thereby showcasing the regions' culinary offerings. The objective of this research is to analyse and evaluate the potential of this product in the context of sustainable gastronomy. Furthermore, the Niğde potato is evaluated as a gastronomic product, its sustainability is ensured, and it is promoted and transferred. The objective is to provide suggestions on this subject. This research aims to evaluate the potential of the Niğde potato as a sustainable gastronomic product and to promote its sustainability in the context of tourism. To this end, it is recommended that all tourism organisations, in particular local people and the wider tourism sector, should contribute to the evaluation and sustainability of the Niğde potato in the context of tourism. A review of the literature reveals that local products can contribute to gastronomy tourism (Haven-Tang & Jones, 2006; Başat et al., 2017; Gonda et al., 2021; Pamukçu et al., 2021), which examine the relationship between local products and gastronomy tourism (Putra, 2019; Rinaldi, 2017). Furthermore, the impact of agricultural products on gastronomy tourism is a topic of interest (Kemer, 2021; Çelik, 2023). There are also studies that examine this phenomenon. Nevertheless, a review of the literature reveals no studies that address the relationship between agricultural products and sustainable gastronomy in the context of this study. This situation demonstrates the significance of the research and its contribution to the existing literature on the subject. It is of a sufficiently high quality to reveal. Furthermore, the utilisation of a qualitative research methodology in the investigation represents a methodological contribution. To ensure maximum diversity in the research and to provide in-depth information, a sample with different qualifications was formed. Within this sample, the best representation

of the sample Niğde Provincial Directorate of Culture and Tourism, Niğde Ömer Halisdemir University, Provincial Directorate of Agriculture, Potato Research Institute, Lecturer (Agricultural Sciences), Lecturer (Tourism and Hotel Management), Lecturer (Cookery), Hotel Management (Manager), Hotel Management (Staff), Restaurant Manager, Restaurant Operator, Headman of town, Farmers were interviewed. In the research, firstly, the relevant literature on the variables. The conceptual framework was put forward by scanning. Then, the data within the research collected, qualitative analyses were made and the results were reported in detail.

The research findings indicate that sustainable gastronomy plays a significant role in safeguarding local resources, minimising environmental impacts and sustaining local cultures. Furthermore, the Niğde potato has been identified as having notable social, environmental and economic implications in the context of sustainable gastronomy. The Niğde potato is cultivated with reduced chemical usage and water consumption as a result of organic farming practices. This has the effect of reducing the environmental impact. The Niğde potato has become an increasingly prominent feature of local culinary traditions, fostering greater awareness and interest among the general public. It has also emerged as a significant draw for gastronomic tourism.

Local events and festivals serve as crucial vehicles for the promotion of this product. Local farmers have been afforded the chance to enhance their income by promoting the Niğde potato and expanding their market network. Furthermore, they receive support from local cooperatives. However, the research also indicates that there has been a failure to fully transition to organic agriculture during the agricultural production phase. Furthermore, the anticipated impact on the local economy in the context of gastronomy tourism has not been realised, and social awareness has not reached the desired level of formation. In this context, the Niğde potato represents a significant case study in the field of sustainable gastronomy. It has a beneficial effect on local development, with positive outcomes in terms of the environment, the economy and society. Nevertheless, further assistance and awareness-raising initiatives are necessary. The following recommendations are put forth for consideration in the context of these studies.

Training and awareness-raising activities are conducted to ensure that all relevant parties are adequately informed and prepared to undertake their assigned roles and responsibilities. The provision of training to farmers on sustainable agricultural practices.

Marketing Supports: The branding of the Niğde potato and the promotion of this product in local markets.

The characteristics and production methods of the Niğde potato are being investigated through scientific research.

The promotion of local and seasonal products is a key objective. It would be beneficial to develop policies that support local farmers and encourage consumers to favour seasonal products.

The promotion of agricultural products is to be increased by the organisation of local markets and festivals.

It is essential to ensure that farmers are informed about organic farming methods by organising training programmes. Furthermore, campaigns should be organised to prevent food waste.

It would be beneficial to incorporate educational curricula on sustainable food and agriculture into the school curriculum.

It is recommended that projects be developed to protect traditional and local agricultural species. Events that bring together gastronomy, tourism and local agricultural products should be organised, and their number should be increased. Farmers should be encouraged to come together through co-operatives to increase marketing and resource sharing. Digital platforms can be created to enable farmers to deliver their products directly to consumers.

The implementation of these recommendations will facilitate a more efficient utilisation of agricultural products within the context of sustainable gastronomy, whilst simultaneously enhancing environmental, economic and social sustainability.

Ek 1. Etik Kurul İzni

Evrak Tarih ve Sayısı: 11/06/2024-517621



T.C.
NİĞDE ÖMER HALİSDEMİR ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ
ETİK KURUL
KARARI

Toplantı Tarihi	Kimlik/Dosya No	Toplantı Sayısı
04/06/2024	22504254-050.04	11

KARAR NO: 2024/11-37: Üniversitemiz Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu öğretim üyesi Doç. Dr. Ebru KEMER danışmanlığında Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu ön lisans öğrencisi Yüksel Kaan ERTANA'nın yürütücülüğünü yaptığı "Tarım Ürünlerinin Sürdürülebilir Gastronomi Kapsamında Değerlendirilmesi: Niğde Patatesi Örneği" konulu araştırma etik yönden incelenmiş olup etik açıdan **uygunluğuna**, oy birliği ile karar verilmiştir.

Prof. Dr. Zeliha YILDIRIM
Başkan

Prof. Dr. Mustafa SARIDEMİR
Üye

Prof. Dr. Ayhan CEYHAN
Üye

Prof. Dr. Esen GÜRBÜZ
Üye

Prof. Dr. Ayten ÖZTÜRK
Üye

Doç. Dr. Hande BALTACIOĞLU
Üye

Doç. Dr. Nalan GÖRDELES BEŞER
Üye

Dr. Öğr. Üyesi Çiğdem SAMANCI
TEKİN
Üye

Genel Sekreter V.
Abdulgani ÖZKAN
Üye