

Sürdürülebilir Gastronomi Çerçevesinde Aydın İli Yöresel Mutfağının İncelenmesi (An Investigation of the Local Cuisine of Aydın Province within the Framework of Sustainable Gastronomy)**

* Galip TOSUN^a , Zeynep ASLAN^b 

^a Didim Public Education Centre, Food and Beverage Services Department, Aydın/Türkiye

^b Aydın Adnan Menderes University, Faculty of Tourism, Department of Food and Beverage Management, Aydın/Türkiye

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 20.02.2025

Kabul Tarihi: 03.06.2025

Anahtar Kelimeler

Aydın ili yöresel mutfağı

Sürdürülebilir gastronomi

Yöresel mutfak

Öz

Sürdürülebilir gastronomi kapsamında, yeme-içme kültürünün devamlılığı, var olan kaynakların ve değerlerin korunması, gelecek nesillere aktarımı oldukça önem arz etmekte ve bu yöresel yemek kültürünün korunması ile sağlanabilmektedir. Yöresel ürünler bölgenin kimliğini tanımlamakta; bölgenin kültürünü, yeme-içme alışkanlıklarını, tarihini, coğrafi özelliklerini ve geleneklerini de kapsamaktadır. Ulusal alanda yeteri kadar tanınmayan yiyecek-içeceklerin uluslararası alanda tanınması ve ziyaretçi çekmesi mümkün değildir. Bu çalışmada, Aydın ilinde faaliyet gösteren yiyecek-içecek işletmelerinde yöresel yemeklerin kullanımı ve sürdürülebilirliğe katkıları ile ilgili durum tespiti yapmak amaçlanmaktadır. Veriler, nitel veri toplama yöntemlerinden; literatür taraması ve görüşme yöntemi ile elde edilmiştir. Araştırmanın ana kütlelerini, Aydın ilinde faaliyet gösteren; "Turizm İşletme Belgesi" ve "Basit Konaklama Belgesi" ne sahip restoranlar oluşturmaktadır. Elde edilen verilere göre, 10 restorandan 9'unda yöresel yemeklerden bazıları sunulurken, 1 restoranda yöresel yemek sunulmamaktadır. Ayrıca, kısmen de olsa tüm restoranlar sürdürülebilirliğe katkı sağlamaktadır. Araştırma sonucunda turizme katkıda bulunmak, yerel gıda ile sürdürülebilir kalkınmayı sağlamak, kültürel, doğal ve tarihi mirası sürdürmek amacıyla; topluma, kamuya ve sektöre önerilerde bulunmaktadır.

Keywords

Local cuisine of Aydın province

Sustainable gastronomy

Local cuisine

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

Abstract

In sustainable gastronomy, maintaining food culture, preserving resources, and passing them to future generations are essential. This can be achieved through the protection of local culinary traditions. Local products play a key role in defining a region's identity, encompassing its culture, food and drink habits, history, geographical features, and traditions. This study aims to assess the use of local dishes and their contributions to sustainability in food and beverage establishments operating in Aydın province. The data was obtained through qualitative data collection methods, including literature review and interviews. The study's population consists of restaurants in Aydın that hold a "Tourism Business Certificate" and a "Simple Accommodation Certificate." According to the obtained data, some local dishes are served in 9 out of 10 restaurants, while no local dishes are served in 1 restaurant. Furthermore, all restaurants, to varying degrees, contribute to sustainability. As a result of the study, recommendations have been made for the community, the public and the sector.

* Sorumlu Yazar

E-posta: galip_tosun1@hotmail.com (G. Tosun)

** Bu makale, Aydın Adnan Menderes Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği anabilim dalı, Gastronomi ve Mutfak Sanatları tezli yüksek lisans programı kapsamında, Prof. Dr. Zeynep Aslan danışmanlığında Galip Tosun tarafından hazırlanan tez çalışmasından uyarlanmıştır.

GİRİŞ

Zaman içerisinde tüketici beklentisi, sadece yeme-içme ihtiyacını karşılama amacından saparak, boş zamanların eğlenceli, sosyal ve kaliteli olarak değerlendirilmesi amacına dönüşmüştür (Özer, Akbulut & Çevik, 2015). Turistlerin, yöreye özgü yiyecek-içeceklerden tatmak, yerel ürünlerden satın almak ve onları anı olarak yanlarında götürmek için harcama yapmaya eğilimli oldukları bilinmektedir. Bu nedenle el sanatları ve yöreye özgü diğer ürünler destinasyonun özgün satış unsurlarını oluşturmaktadır. Özellikle eko turistler için, yerel halkın hazırladığı yöresel yemekleri tatmak o destinasyonu tercih etme nedenlerinden biridir. Yöresel mutfak kültürü ve otantik lezzetlerin başka bir yerde deneyimlenmesi mümkün olmadığında, yapılan turistik gezinin tek veya öncelikli amacı, eşsiz yöresel yemek kültürü ile tanışmak olmaktadır (Güneş, Ülker & Karakoç, 2008). Bu nedenle gastronomi turizminin sürdürülebilmesi için yöresel mutfak kültürünün sürdürülebilirliği oldukça önemlidir.

Popüler kültürün etkisiyle tek tipleşen yaşam biçimleri, beslenme alışkanlıklarını da değiştirmektedir. Küreselleşmeyle birlikte toplumların kültürel yapısı büyük ölçüde değişmekte ve bu değişim yöresel mutfak kültürünü de olumsuz etkilemektedir. Bu olumsuz etkileri en aza indirmek, sürdürülebilir gastronomi ilkelerini uygulamak ile mümkün olmaktadır. Sürdürülebilir gastronomi, çevresel ve sosyokültürel nedenlerle yerel ürünleri teşvik etmektedir. Yerelleşen gıda sistemleri; çevresel sürdürülebilirliği, sosyal adaleti ve adil ticareti desteklemektedir. Yöreye özgü pazarlar, gastronomi etkinlikleri, klasik tarım/mutfak sistemleri ve gastronomi müzeleri ise yerel kalkınmada önemli bir rol oynamaktadır (Yurtseven, 2011). Bu bakımdan büyük potansiyel taşıyan Aydın ilindeki bazı kurum ve kuruluşların yapmış olduğu; organik ürün pazarı, festivaller, coğrafi işaretleme gibi çalışmaların olumlu katkısı olsa da yetersiz görülmektedir.

Aydın ili, Herodot'un yazılarında "Gökyüzünün altındaki en güzel yeryüzü" şeklinde tasvir edilmektedir. Ege mutfağının tüm özelliklerini taşıyan Aydın ili, verimli topraklarının verdiği nimetlerle hazırlanan birçok lezzet sunmaktadır. Aydın gastronomisinin çoğunluğunu oluşturan Yörük yemek kültürü, hamur işi, et yemekleri ve çorba ağırlıklı olarak kendini göstermekteyken, göç ile gelen muhacirlerin geleneksel ot yemekleri, salataları ve zeytinyağlı sebze yemekleri güzel bir sentez oluşturmaktadır (Kuşadası Kültürel ve Tarihi Mirası Koruma Derneği, 2024). Yapılan literatür taramasında, Aydın ili yöresel mutfağı ile ilgili benzer bir çalışma bulunmadığı görülmektedir. Mevcut kaynakların ise çoğunlukla yemek tariflerine odaklandığı, konunun mutfak ve yemek kültürü açısından incelenmediği dikkat çekmektedir. Bu makalede geniş çaplı bir kaynak taraması yapılmıştır. Ayrıca konuyla bağlantılı olarak Aydın ilinde faaliyet gösteren işletmeleri de içeren uygulamalı başka bir çalışma bulunmamaktadır. Bu nedenle literatürdeki bu boşluğu doldurma açısından önem taşımaktadır.

Bu çalışma, Aydın ili yöresel mutfak kültürü, geleneksel yemekleri ve yemek ritüelleri ile ilgili bir derlemeden oluşmaktadır. Aydın ilinde faaliyet gösteren yiyecek-içecek işletmelerinde yöresel yemeklerin ne kadarının yer aldığı ile ilgili durum tespiti yapılmaktadır. İşletme faaliyetleri ise sürdürülebilir gastronomi kapsamında incelenmektedir. Ayrıca toplanan verilerden hareketle; topluma, kamuya ve sektöre öneriler verilmektedir.

Kavramsal Çerçeve

Sürdürülebilir Gastronomi

Gastronomi yalnızca gıda ile ilgili değil, gıdaya anlam veren bütün insan deneyimlerini içermektedir. Ürün yetiştirme, tedarik etme, deneme, yapma, sunma, tüketme ve keyif alma konusundaki insan deneyimleri gastronomiyi

anlamlandırarak biçimlendirmektedir (Lee & Bucher, 2023). Ayrıca gastronomi, gıdaya dönüştürülebilir her şeyi araştırmaya, sağlamaya ya da hazırlamaya çalışan herkesi yönetmektedir (Brillat-Savarin, 2022). Sürdürülebilirlik ise herhangi bir sistemin işlerini, hayati bağı olan ana kaynaklara fazla yüklenmeden sürdürülebilmesi yeteneğidir (Karaman, 1996 akt. Akıncı & Kasalak, 2016). Günümüz kullanımıyla “sürdürülebilir kalkınma, gelecek kuşakların ihtiyaçlarını karşılayabilme olanağından ödün vermeksizin, günümüz kuşaklarının ihtiyaçlarını karşılayabilme” olanağı anlamına gelmektedir (Sürdürülebilir Kalkınma, 2024). Mevcut ve gelecek nesiller için; eşitlik, ekonomik kalkınma ve çevrenin korunması ile yaşam kalitesinin iyileştirilmesi mevcut sürdürülebilirlik kavramının temel ilkelerini oluşturmaktadır (Santos & Ribeiro, 2013).

Sürdürülebilir gastronomi; ürünün yetiştirilmesinden tedarik edilmesine, hazırlanmasından sunulmasına ve nihai olarak tüketilip deneyimlenmesine kadar uzanan tüm insan faaliyetlerinin, gelecek nesillerin kaynak kullanım kapasitesini riske atmadan gerçekleştirilmesini esas alan bir yaklaşımdır. Meslek ayrımı gözetilmeksizin, gıdaya dönüştürülebilir her türlü ürünü araştıran, temin eden ya da hazırlayan bireylerin ortaya koyduğu her ürün, hizmet ya da faaliyet, içinde bulunulan toplumun refahına katkı sağlarken çevresel duyarlılığı da gözetmek durumundadır. Bu ürün ve faaliyetlerin geliştirilme sürecinde ekonomik kalkınma hedeflenirken, yerel kültürün korunması, çevresel sürdürülebilirliğin sağlanması ve yaşam kalitesinin artırılması sürdürülebilir gastronominin temel amaçları arasında yer almaktadır. Sürdürülebilirlik kavramında olduğu gibi, sürdürülebilir gastronomi de; toplumsal, çevresel ve ekonomik boyutlarıyla bütüncül bir şekilde ele alınmakta olup, söz konusu boyutlardaki olumlu etkiler Tablo 1’de özetlenmektedir.

Tablo 1. Sürdürülebilir Gastronominin Toplumsal, Çevresel ve Ekonomik Olumlu Etkileri

Toplumsal	Çevresel	Ekonomik
<ul style="list-style-type: none"> *Bölgede tarımsal üretimi ve küçük imalat işletmelerini koruyarak verimli istihdam yaratılması, *Geleneksel üretim tekniklerini ve tüketim alışkanlıklarının (kültürel kimlik) korunması, Küçük ve yönetilebilir yapıların oluşturulması, *Tüketimin çevresel ve sosyal etkileri hakkında farkındalığın artırılması, *Yerel ve uluslararası düzeyde sosyal adaletin artırılması, *Toplum gücünün ve kişisel ilişkilerin artırılması, *Gıda arzı güvenliğinin sağlanması ve artırılması, *İş güvenliğinin artırılması, *Çiftçilerin ve işleyicilerin iş tatmininin artırılması, *Daha sağlıklı, daha besleyici, daha taze ve daha lezzetli yiyecekler sağlayarak kişisel refahın artırılması. 	<ul style="list-style-type: none"> *Düşük kaynak kullanımı, *Taşımacılığın çevresel etkilerinin azaltılması (örneğin hava kirletici emisyonlar), *Tarımda özelleşme ve yoğunlaşmayı azaltarak yerel arazilerin daha çeşitli kullanımı, *Geleneksel tarım uygulamalarının korunması, *Çevre dostu üretim yöntemlerinin (organik üretim, yerel biyolojik çeşitliliğin korunması ve azaltılmış kimyasal girdiler) teşvik edilmesi. 	<ul style="list-style-type: none"> *Bölgesel ekonomik büyümeyi arttırmak, *Mevsimsel ürünlerin fiyatlarını düşürmek, *İstihdam fırsatları yaratmak, *Çiftçilerin ve gıda üreticilerinin gelirini arttırmak, *Yerel bağımlılıkları azaltmak, *İşleme ve dağıtım işletmelerinin pazar gücünü azaltmak, *Tüketim alışkanlıklarını değiştirmektir.

Kaynak: Lehtinen, 2012 (Tablo yazar tarafından oluşturulmuştur)

Her alanda olduğu gibi gastronomide de özden kopuş durumuyla sıkça karşılaşılmaktadır. Bununla birlikte iklim ve çevre sorunları da gastronominin sürdürülebilirliğini olumsuz bir şekilde etkilemektedir (Atabey & Özdoğan, 2022). Dünya çapında beslenme ile ilgili sorunlar; çevresel, toplumsal, ekonomik ve sağlık bakımından çok yönlü

olumsuzluğa neden olmaktadır. Bu sorunların günümüz ve gelecek için sürdürülemez olduğu görülmektedir. Bu bakımdan sürdürülebilir gastronominin önemi dikkat çekmektedir.

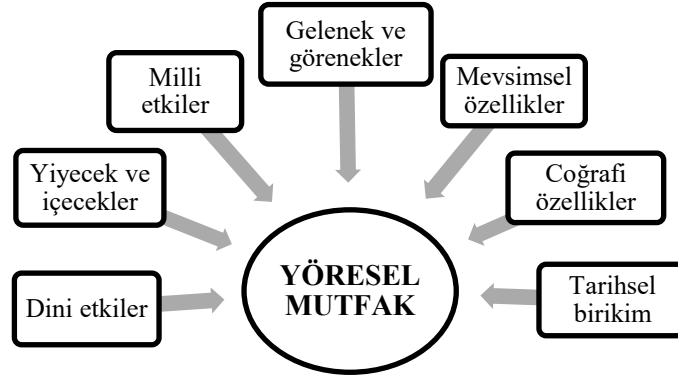
Sürdürülebilir gastronomi, günümüz beslenme ihtiyacını karşılarken gelecek nesilleri de hesaba katan, çevreyi, doğal kaynakları, toplum sağlığını, tarımı ve yerelliği koruyup geliştiren faaliyetleri desteklemektedir. Yerel ürünlerin üretim ve tüketimi, çiftlik ve yerel gıda pazarı sayısındaki artış, işletmelerin daha çevreci politikalar benimsemesi, beslenme tercihlerindeki etik, çevre ile ilgili kaygı taşıyan tüketiciler ve bu tüketicilere yönelik oluşan hizmet anlayışı gibi konular sürdürülebilir gastronominin günlük yaşama olan önemli yansımalarını göstermektedir (Güler & Benli, 2021).

Yöresel Mutfak

Yöresel kelimesi kısa bir tedarik zinciri anlamına gelmekte, sınırları belirlenmiş bir yer veya bölgeyi ifade etmektedir. Dolayısıyla belirli bir sınır dahilinde üretilen gıdalara, yöresel gıda denilmektedir. Bazı akademik çalışmalar bu sınırın 16 kilometrelik bir çapa sahip olduğunu, bazıları herhangi bir ilçe ile sınırlı olduğunu, bazıları komşu ilçelerin de dahil olduğunu ve bazıları ise coğrafi-iklimsel bölgeyi kapsadığını belirtmektedir. Sonuç olarak bu çap; amaca, politikaya ve sürece göre değişmekte (Güldemir, 2020), genel olarak bu alan 100 mil (yaklaşık 161 km) olarak kabul edilmektedir. Bu nedenle 100 millik bir alanda üretilen ve tüketilen gıdalar yöresel gıda olarak nitelendirilmektedir (Doğan, Dengiz & Doğan, 2021).

Yöresel mutfak kavramı ise belirli bir bölgeye has yiyecek-içecekleri, bunların taşıdığı yerel özellikleri ve ait olduğunu bölgeyi anlatmak için kullanılmaktadır. Yöresel mutfak kavramı yiyecek-içeceklerin yanı sıra; yöreye özgü pişirme teknikleri, kullanılan araç gereçler ve adetler gibi çeşitli bileşenleri de kapsamaktadır (Şengül & Türkay, 2022). Yöresel mutfaklar, yerel alanlarla kurduğu bağlantısı ile yerel kültürün ve tarihin önemli bir parçasını oluşturmakta, sosyoekonomik ve çevresel sistemlerin benzersiz bir özelliğini yansıtmaktadır (Björk & Räisänen, 2016).

Dini inançların, alışkanlık ve davranışlar üzerinde belirleyici bir etkisi olduğu, mutfak kültürlerinde de dini emir ve yasaklara göre değişiklikler yapıldığı bilinmektedir. Yemeklerin aile ile birlikte yenmesi, yemek pişirme teknikleri, tüketilen gıdalar, yemek yeme biçimleri, sofranın kurma şekilleri, kullanılan mutfak araç ve gereçleri gibi toplum genelinde oluşan alışkanlıklar yöresel mutfak kültürünün oluşumunda önem taşımaktadır (Şengül & Türkay, 2022). Yöresel mutfakların oluşumunda bu ve benzeri birçok faktör bulunmakta, bunlardan bazıları Şekil 1.'de yer almaktadır.

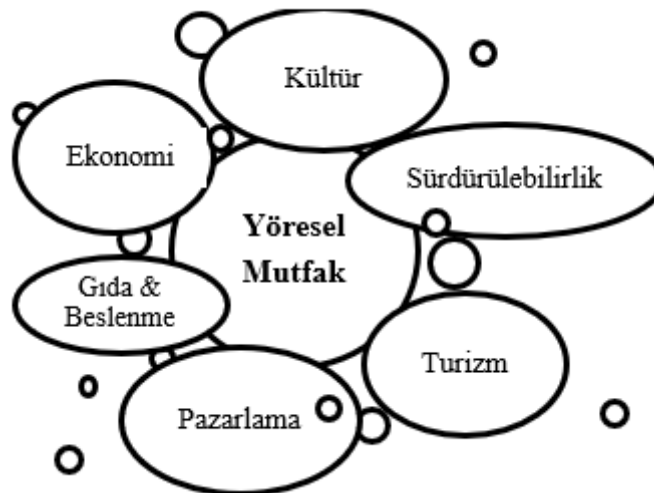


Şekil 1. Yöresel Mutfakların Oluşumunu Etkileyen Faktörler (Şekil yazar tarafından oluşturulmuştur)

Kaynak: Şengül ve Türkay, 2022

Coğrafi konum bölgelerin; iklimini, toprak yapısını, flora ve faunalarını belirlemektedir. Herhangi bir bölgede geçmişten bugüne yaşamış olan toplumların oluşturduğu birikimler; davranış kalıplarının oluşmasına, kültürel varlıkların gelişmesine, köklü geleneklerin çoğalmasına ve kültürel derinliğin artmasına neden olmaktadır (Şengül & Türkay, 2022). Tüm bu faktörlerin kombinasyonu, yöresel mutfakların benzersizliğini ve çeşitliliğini etkilemekte, dolayısıyla her yöre mutfağı bulunduğu bölgeye özgü nitelikler taşımaktadır.

Günümüzde şehir insanının diyeti, geleneksel yeme alışkanlıklarıyla keskin bir şekilde farklılaşmakta, bu farklılaşma; yemeğin anonim oluşu, beslenmenin endüstrileşmesi, daha az yapılandırılmış öğünler, rastgele atıştırma, yoksun bir mutfak mirası ve çiftçi ile tüketici arasındaki büyük uçurumdan kaynaklanmaktadır (Bessiere, 1998). Şehir yaşamının getirmiş olduğu olumsuzluklar gastronomiyi büyük ölçüde etkilemekte ve doğal yollarla üretilmiş yöresel ürünlere olan ilgi her geçen gün artmaktadır. Birçok yönüyle olumlu etkiler yaratan yöresel mutfaklar, Şekil 2.'de de görüldüğü gibi çeşitli konular ile birlikte ele alınmaktadır.



Şekil 2. Yöresel Mutfak ile İlişkili Kavramlar

Not: Şekil yazar tarafından oluşturulmuştur.

Yöresel mutfakların, farklı özellikleriyle birlikte incelenmesi gerekmektedir. Yöresel mutfak kavramı; ekonomi, turizm, kültür, gıda, beslenme, pazarlama ve sürdürülebilirlik gibi konularla ilişkilendirilerek ele alınmakta ve bu disiplinler açısından incelenmektedir. Bu durum hem yöresel mutfağın toplumsal yaşam için önemini hem de çok boyutlu yapısını ortaya koymaktadır (Şengül & Türkay, 2022). Besinlerin tedariki, yiyeceklerin hazırlanması, pişirilmesi ve sunulması gibi tüm süreçler yemek kültürünü oluşturmaktadır (Çekal & Doğan, 2022). Yöresel mutfak kültürü, gıda üretimi ve tüketimi ile ilgili tüm bilgileri içermektedir. Yemek kültürü; hazırlanan yiyecekler, avcılık, toplayıcılık, hayvancılık, yetiştirme, koruma ve kullanma yöntemleri bilgisiyle birlikte, insanların çevresindeki bitki ve hayvan kaynakları yönetimi bilgisini de yansıtmaktadır (Sukenti, Hakim, Indriyani, Purwanto & Matthews, 2016). Tüm bunların bileşimiyle oluşan mutfak kültürü, her yöreye göre farklılıklar göstermekte ve bu farklılıklar her yöreye ayrı bir kimlik kazandırmaktadır.

Aydın İli Yöresel Mutfak Kültürü

Aydın ili, Ege Bölgesinin güney bölümünde, 37°-38° kuzey enlemleri ile 27°-29° doğu boylamları arasında yer almaktadır. Kuzeyinde İzmir ve Manisa illeri, doğusunda Denizli ili, güneyinde Muğla ili ve batısında Ege Denizi yer almaktadır. İlin yüzölçümü sekiz bin yedi (8.007) km², denizden yüksekliği kırk (40) metredir. Akdeniz iklim şartları ve topografik yapı, Aydın ve çevresinde iki ayrı bitki topluluğunun (maki ve orman) gelişmesine neden olmaktadır. Bunun yanında zeytin, incir, turuncgiller, kestane, çam ve benzeri türler üretilmektedir. En yağışlı mevsim kış iken, yaz mevsiminde çok az yağış almakta ve kar yağışı ender görülmektedir (Aydın İl Kültür Turizm Müdürlüğü, 2024a).

Aydın tarımsal anlamda zengin bir kenttir ve bu zenginliği Evliya Çelebi tarafından “Dağlarından yağ, ovalarından bal akar” şeklinde ifade edilmiştir. Geçmişte birçok medeniyetin Aydın ilinde varlık göstermesi, mutfak kültürünün de çeşitlilik göstermesine zemin hazırlamıştır (Gürkan & Ulama, 2019). Gastronomik miras, sitelerin ve anıtların somut mirasıyla aynı olmamakla birlikte, etrafında yaşanan kültür değişikçe gelişmektedir (Richards, 2002). Ege çevresindeki; Rumlar, Boşnaklar, Arnavutlar, Yahudiler ve diğer kültürlerin, bölge ile ortak bir mutfak kültürü oluşturduğu bilinmektedir (Aydın İl Kültür Turizm Müdürlüğü, 2024b). Aydın ilinin çoğunluğunu oluşturan Yörük yemek kültürü, hamur işi, et yemekleri ve çorba ağırlıklı olarak kendini göstermekteyken, göç ile gelen muhacirlerin geleneksel ot yemekleri, salataları ve zeytinyağlı sebze yemekleri güzel bir sentez oluşturmaktadır (Kuşadası Kültürel ve Tarihi Mirası Koruma Derneği, 2024).

Aydın mutfağı, kıyı şeridinde yer alan diğer illerin mutfak alışkanlıkları ile benzerlik taşımakta; zeytin, zeytinyağı, ot yemekleri ve balıkların yöresel beslenme kültüründe önemi dikkat çekmektedir (Şengül & Türkay, 2022). Zengin bitki çeşitliliği, yenilebilir yabani otların kolayca her yerde yetişebilmesi Aydın’da ot yemeklerini özel kılmakta olup yöre mutfağının vazgeçilmez bir parçasını oluşturmaktadır. Tarla kenarlarında, bağlarda, bahçelerde ve dağlarda yetişen otlar toplanmakta, bekletilmeden pişirilmektedir. Sağlıklı beslenmenin temelinde yatan bitkisel ağırlıklı beslenme, yöre insanının uzun ömürlü olmasına olanak sağlamaktadır (Kocabalkan, 2022).

Aydın mutfağı; zeytinyağlı yemekleri, incir, üzüm ve bunlardan yapılan şarapları, narenciye ürünleri, turunc reçeli, çipura, kefal, mercan, barbunya gibi zengin balık çeşitleri ile Türkiye'nin çeşidi bol ve lezzetli mutfakları arasında yer almaktadır. Tarhana çorbası, kulak çorbası, zeytinyağlı kırılı kızartma, zeytinyağlı taze ve kuru börülce, patlıcan kavurma, sarmaşık kavurma, etli enginar, arapsaçı, keşkek, tandır kebab, yuvarlama, paşa böreği, ayran

böreği, turp otu salatası, semizotu salatası, çingene pilavı, yuvarlama, zerde, kabak tatlısı, lokma ve pelvize tatlısı yörenin kendine özgü yemeklerinden bazılarındandır (Aydın İl Kültür Turizm Müdürlüğü, 2024c).

Yöntem

Her araştırma yönteminin olumlu ya da olumsuz yönleri vardır. Nitel araştırma yöntemi ile elde edilen bulgular, küçük bir örneklemeden derin bilgi kaynağı sağlarken nicel araştırma yöntemiyle genellikle geniş bir kitleden sığ bilgi edinilmektedir (Boz, 2022). Buradan hareketle bu çalışmada, nitel araştırma yöntemi tercih edilmiştir. Nitel araştırma, sosyal bilimlerin temel araştırma türlerinden biridir. Bu araştırma türü; gözlem, görüşme, odak grup görüşmesi, doküman analizi ve benzeri veri toplama teknikleri kullanılarak sayısal olmayan verilerin toplandığı, nitel veri analizi tekniklerinden içerik analizi kullanılarak analiz edildiği bir araştırma yöntemidir (Sığı, 2022).

Araştırmanın ana kütesini Aydın ilinde bulunan yiyecek-içecek işletmeleri oluşturmaktadır. İşletme sayısı ve sınıfı, Kültür ve Turizm Bakanlığı'ndan alınan verilere göre belirlenmiştir. Bu verilere göre Aydın ilinde faaliyet gösteren "Turizm İşletme Belgesi" ne sahip dokuz restoran ve "Basit Konaklama Belgesi" ne sahip dokuz restoran olmak üzere toplamda on sekiz restoran çalışma gurubuna dahil edilmiştir. Bu restoranlardan beşi tamamen kapanmış (faaliyet göstermiyor), biri tadilat nedeniyle kapanmış, biri geçici olarak kapanmış ve biri ise görüşmeye katılmamıştır. Bu nedenle görüşmeler on restoran ile gerçekleştirilmiştir. Dolayısıyla görüşme yapılan restoran sayısının toplam içindeki oranı %55,55'tir. Araştırmaya dahil edilen on restoran ile 16.10.2024 – 10.11.2024 tarihleri arasında görüşülmüştür. Araştırmanın varsayımları:

- Bu araştırmanın, yöresel mutfak ve sürdürülebilirlik hakkında farkındalık oluşturacağı,
- Seçilen çalışma grubunun, araştırmaya veri sağlama konusunda yeterli olduğu,
- Görüşme sorularının, restoranlarda yöresel yemeklerin kullanılma düzeyini ölçmek için yeterli olduğu,
- Katılımcıların, kendilerine yönlendirilen soruları cevaplarken gerçek düşüncelerini yansıttıkları,
- Yapılan araştırmanın amaca yönelik yeterli ve geçerli bilgileri yansıttığı,
- Araştırmada kullanılan veri toplama ve analiz yönteminin doğru sonuçlar ortaya çıkardığı şeklinde sıralanmaktadır.

Bu araştırma, Aydın ilinde faaliyet gösteren yiyecek-içecek işletmeleriyle sınırlandırılmıştır. İl genelindeki tüm yiyecek-içecek işletmelerine ulaşmak uzun zaman ve yüksek maliyet gerektireceğinden belirli bir grup işletme ile görüşülmüştür. Bu işletmeler, Kültür ve Turizm Bakanlığı'ndan alınan veriler ile belirlenmiştir.

Veri Toplama ve Analiz Yöntemi

Bu çalışmada veriler, nitel veri toplama yöntemlerinden; literatür taraması ve görüşme yöntemi ile elde edilmiştir. Görüşme yoluyla araştırılan konu hakkında katılımcının deneyimleri, tutumları, düşünceleri, niyetleri, yorumları, zihinsel algıları ve tepkileri gibi gözlenemeyen bilgilere ulaşılması umut edilmektedir. Yarı yapılandırılmış görüşme formu, literatür taraması sonucunda araştırmacı tarafından, yiyecek-içecek alanında uzman akademisyenlerin görüşü alınarak oluşturulmuştur. Görüşme formu demografik özellikler, işletme özellikleri ve 12 sorudan oluşmaktadır. Araştırmanın etik ilkelere uygunluğunu sağlamak için 09.02.2024 tarihinde, Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Araştırmaları Etik Kurulu'ndan "31906847/050.04.04-10" sayısı ile "Etik Kurul Uygunluk Onay"ı alınmıştır. Araştırma süreci sonunda elde edilen veriler betimsel ve içerik analizine tabi tutulmuştur. Betimsel analiz, derinlemesine analiz gerektirmeyen verilerin işlenmesinde kullanılırken, içerik analizi

elde edilen verilerin yakından incelenmesini ve bu verileri açıklayan kavram ve temalara ulaşılmasını gerektirmektedir (Karataş, 2017).

Bulgular ve Yorumlar

Araştırmanın uygulandığı 10 restorandan 4'ü "Basit Konaklama Belgesi" ne sahip olmakla birlikte bunlar; B1, B2, B3, B4 ve "Turizm İşletme Belgesi" ne sahip olan 6 restoran ise; T1, T2, T3, T4, T5, T6 şeklinde kodlanmıştır. Katılımcıların demografik özelliklerine ilişkin elde edilen bilgilere Tablo 2.'de ve restoranların özelliklerine ilişkin elde edilen bilgilere Tablo 3.'de yer verilmiştir.

Tablo 2. Katılımcıların Demografik Özelliklerine İlişkin Elde Edilen Bilgiler

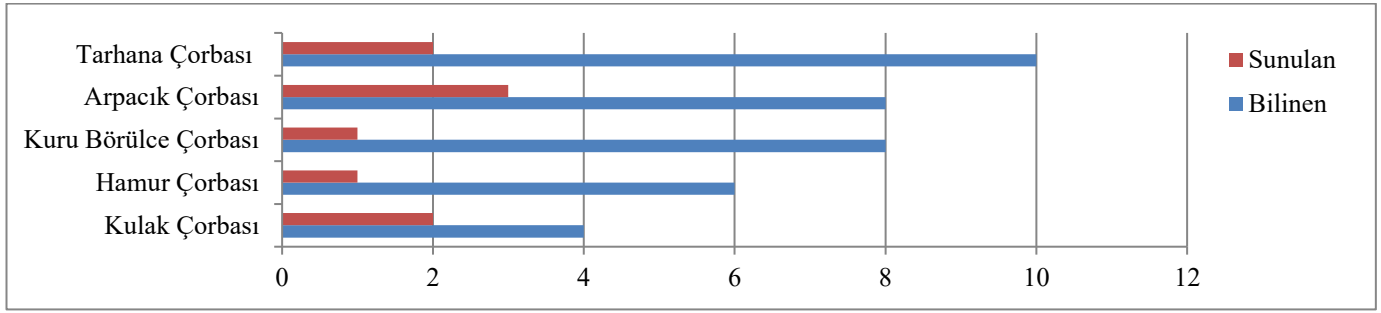
Katılımcılar	Katılımcının Cinsiyeti	Katılımcının Yaşı	Katılımcının Eğitim Seviyesi	Katılımcının İşletmedeki Görevi	Katılımcının İş Tecrübesi
B1	Erkek	33	Ön lisans	Aşçıbaşı	16 yıl
B2	Erkek	60	Yüksek lisans	İşletmeci	10 yıl
B3	Kadın	39	Ortaokul	İşletme Müdürü	7 yıl
B4	Erkek	51	Lisans	İşletmeci	36 yıl
T1	Erkek	42	Ortaokul	Sos Şefi	15 yıl
T2	Erkek	38	Lise	F&B Müdürü	24 yıl
T3	Erkek	24	Lise	İşletmeci	4 yıl
T4	Kadın	50	Lisans	Muhasebeci	27 yıl
T5	Erkek	48	Ortaokul	Aşçıbaşı	35 yıl
T6	Erkek	30	Ön lisans	İşletmeci	15 yıl

Katılımcıların meslekleri incelendiğinde; 4 kişinin işletmeci, 1 kişinin işletme müdürü, 1 kişinin yiyecek-içecek müdürü, 1 kişinin muhasebeci, 2 kişinin aşçıbaşı ve 1 kişinin aşçıbaşı yardımcısı olduğu görülmektedir. Daha sonra katılımcılara işletme özellikleriyle ilgili sorular yöneltilmiştir. Sorulan soruların cevabını bilmeyen katılımcılar, diğer yöneticilerden yardım almıştır.

Tablo 3. İşletme Özelliklerine İlişkin Bilgiler

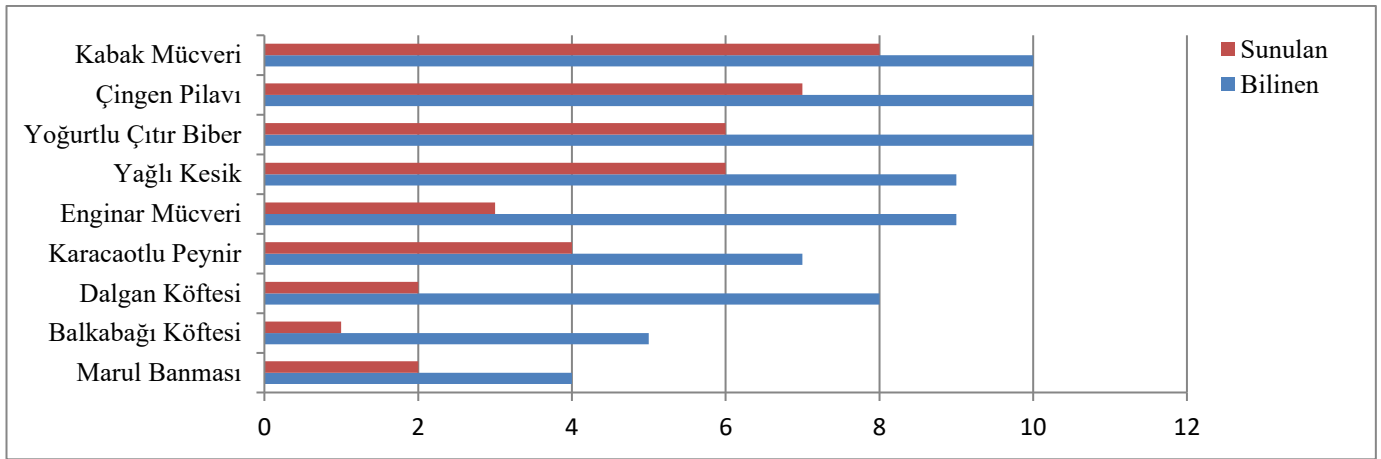
İşletmeler	İşletmenin Faaliyet Süresi	İşletmenin Kapasitesi	İşletmenin Günlük Misafir Sayısı (Ortalama)	İşletmenin Çalışan Sayısı (Ortalama)
B1	30 yıl	280 kişi	90-100 kişi	10 kişi
B2	10 yıl	160 kişi	10-40 kişi	4 kişi
B3	26 yıl	200 kişi	50-200 kişi	10 kişi
B4	45 yıl	500 kişi	10-100 kişi	5 kişi
T1	4 yıl	170 kişi	70-400 kişi	17 kişi
T2	29 yıl	250 kişi	2000-3000 kişi	25 kişi
T3	44 yıl	200 kişi	60-70 kişi	5 kişi
T4	27 yıl	160 kişi	150 kişi	20-40 kişi
T5	4 yıl	200 kişi	100-150 kişi	15 kişi
T6	56 yıl	1000 kişi	100-150 kişi	6 kişi

Katılımcı ve işletme özellikleri hakkında toplanan verilerin ardından katılımcılara "Bildiginiz/ işletmenizde sunduğunuz yöresel yemekler hangileridir?" sorusu yöneltilmiş ve bildikleri/ restoranda sundukları için yemeklerin karşısında bulunan iki farklı kutucuğu işaretlemeleri istenmiştir. Toplanan verilere göre hazırlanan grafikler aşağıda yer almaktadır.



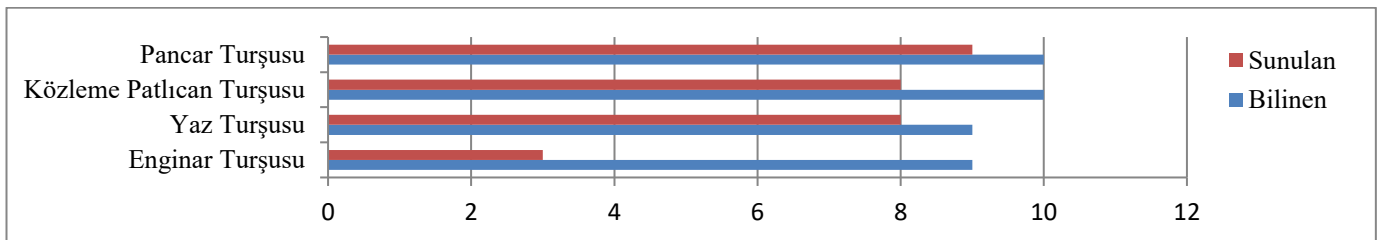
Grafik 1. Katılımcıların Bildiği ve İşletmede Sunulan Çorbalar

10 kişi tarafından bilinen tarhana çorbası, katılımcılar arasında en çok bilinen çorba iken restoranlarda en çok sunulan çorba ise 3 restoran ile arpacık çorbasıdır.



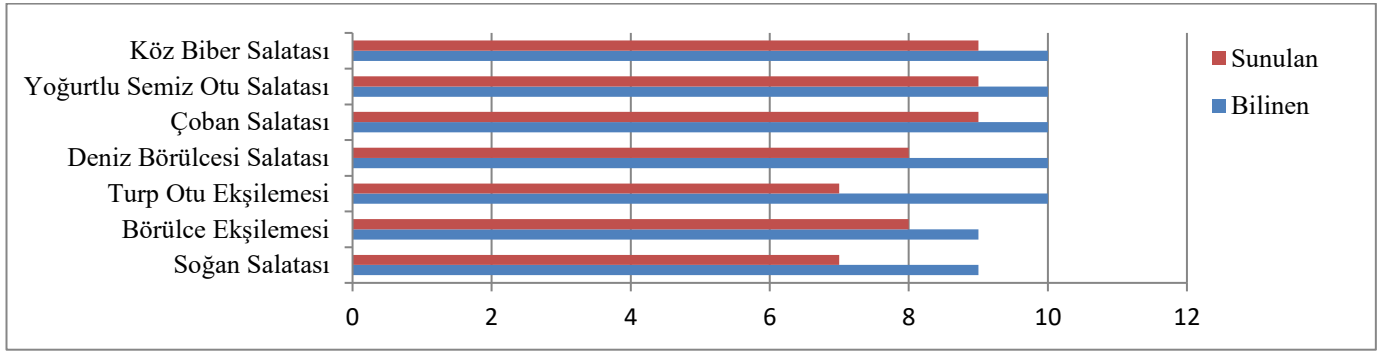
Grafik 2. Katılımcıların Bildiği ve İşletmede Sunulan Başlangıçlar

Kabak mücveri, çingen pilavı ve yoğurtlu çıtır biber, tüm katılımcılar tarafından bilindiği için en çok bilinen başlangıçlar olmuştur. 8 işletmede servis edilen kabak mücveri ise restoranlarda en çok sunulan başlangıç yemeği olmuştur.



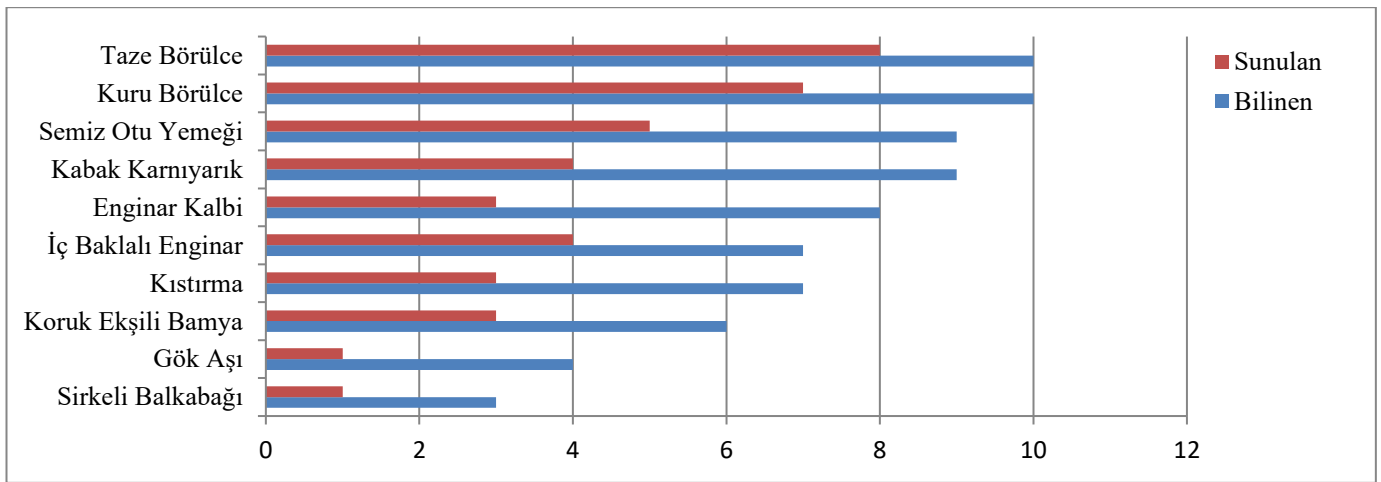
Grafik 3. Katılımcıların Bildiği ve İşletmede Sunulan Turşular

Pancar turşusu ve közleme patlıcan turşusu tüm katılımcılar tarafından bilinirken 9 işletmede servis edilen pancar turşusu, restoranlarda en çok sunulan turşu olmuştur.



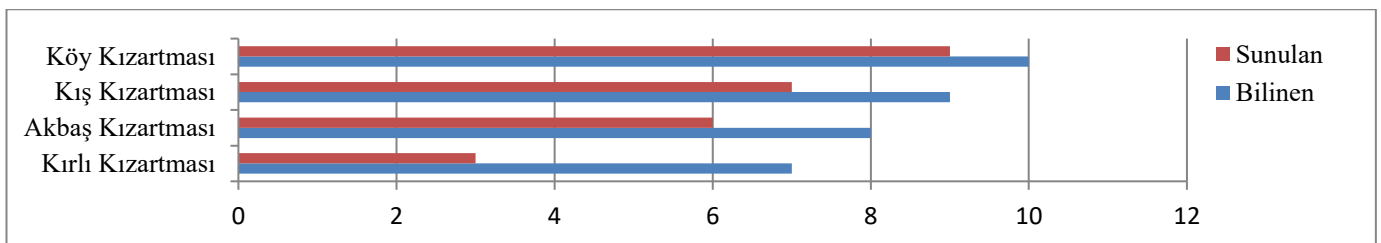
Grafik 4. Katılımcıların Bildiği ve İşletmede Sunulan Salatalar

Köz biber salatası, yoğurtlu semizotu salatası, çoban salatası, deniz börülcesi salatası ve turp otu ekşilemesi, tüm katılımcılar tarafından bilinmektedir. Köz biber salatası, yoğurtlu semizotu salatası ve çoban salatası, 9 işletmede servis edilerek restoranlarda en çok sunulan salatalardan olduğu görülmüştür



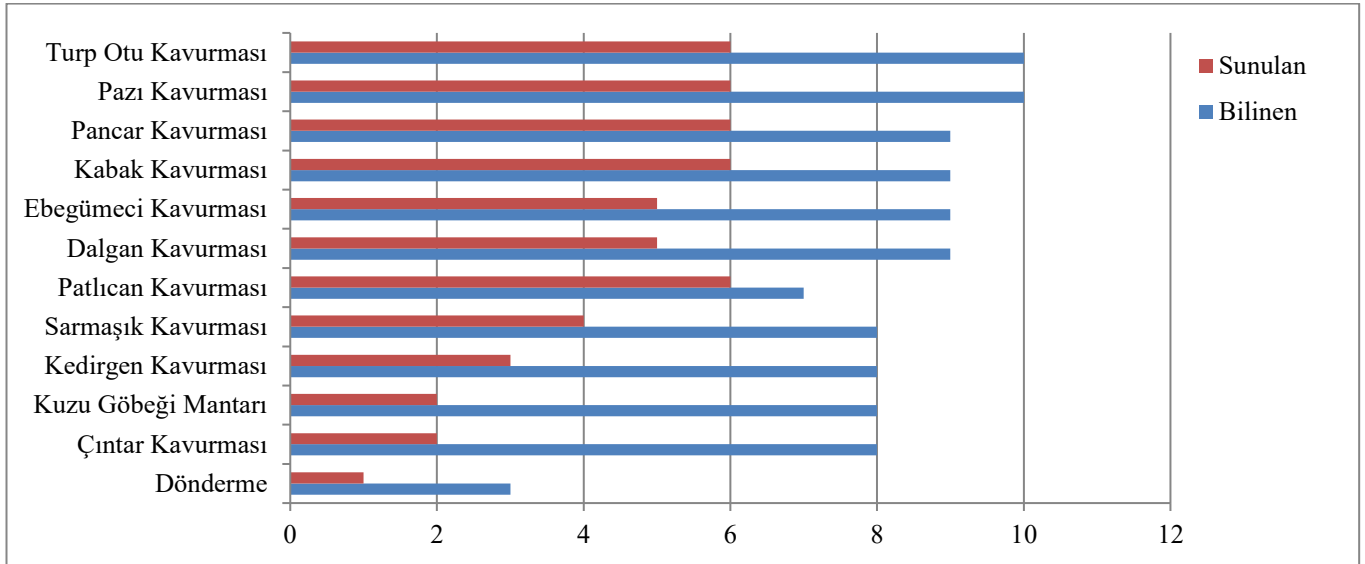
Grafik 5. Katılımcıların Bildiği ve İşletmede Sunulan Zeytinyağlılar

Tüm katılımcıların biliyorum yanıtı verdiği taze ve kuru börülce en çok bilinen zeytinyağlılar iken 8 işletmede servis edilen taze börülce, restoranlarda en çok sunulan zeytinyağlı yemektir.



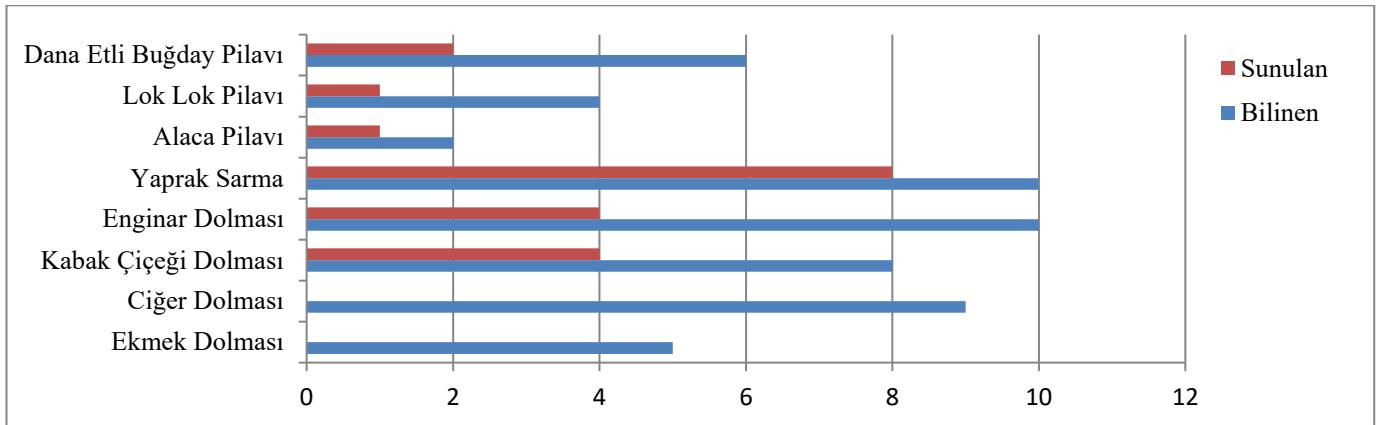
Grafik 6. Katılımcıların Bildiği ve İşletmede Sunulan Kızartmalar

Tüm katılımcıların bildiği köy kızartması, 9 işletme tarafından servis edilerek en çok bilinen ve restoranlarda en çok sunulan kızartma yemeğidir.



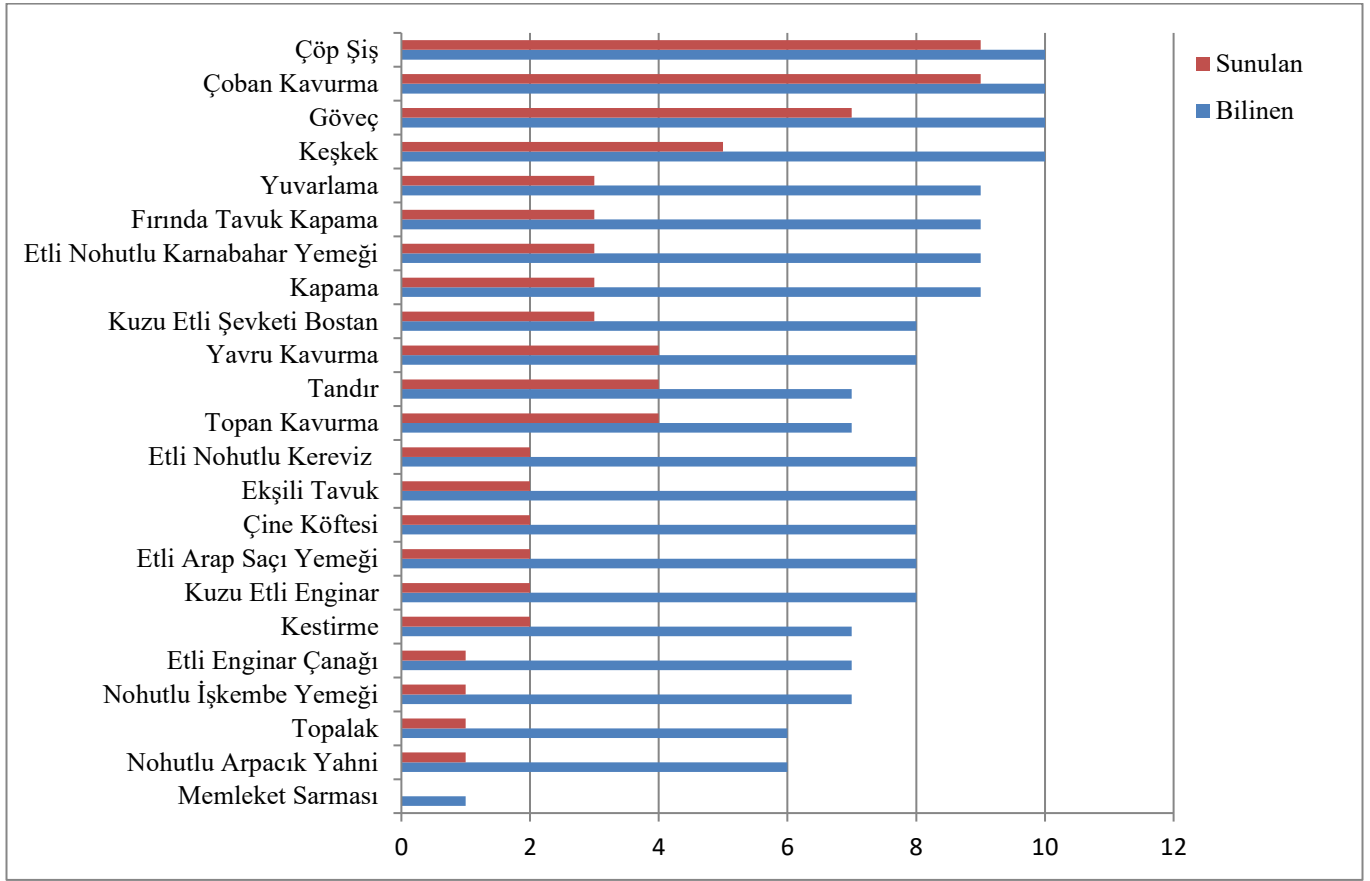
Grafik 7. Katılımcıların Bildiği ve İşletmede Sunulan Kavurmalar

Turp otu kavurması ve pazı kavurması, tüm katılımcıların biliyorum yanıtı vermesi üzerine en çok bilinen yemeklerdir. 6 işletme tarafından servis edilen; turp otu kavurması, pancar kavurması, kabak kavurması ve pazı kavurması, restoranlarda en çok sunulan yemektir.



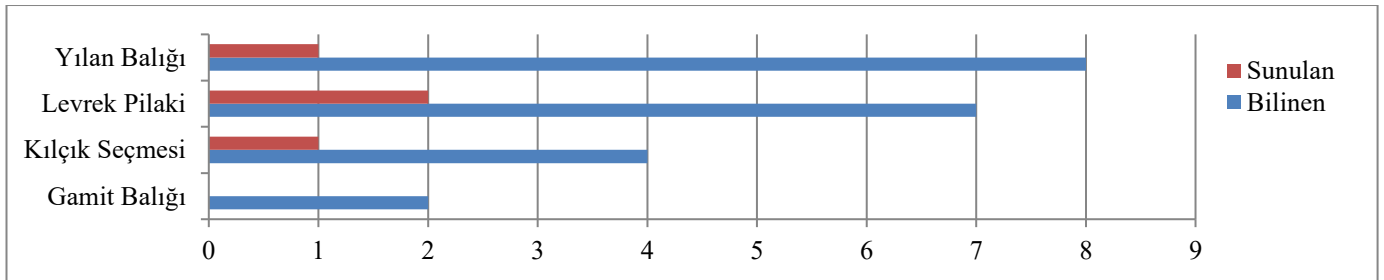
Grafik 8. Katılımcıların Bildiği ve İşletmede Sunulan Pilav/ Dolmalar

Yaprak sarması ve enginar dolması tüm katılımcılar tarafından bilinirken 8 işletmede servis edilen yaprak sarma, restoranlarda en çok sunulan yemek olmuştur. 8 işletmede servis edilen yaprak sarma, restoranlarda en çok sunulan yemek olmuştur. 6 katılımcının biliyorum yanıtı verdiği dana etli buğday pilavı, 2 restoranda sunulmaktadır. 4 kişinin bildiği lok lok (bolama) pilavı ve 2 kişinin bildiği alaca pilavı sadece 1 işletmede servis edilmektedir.



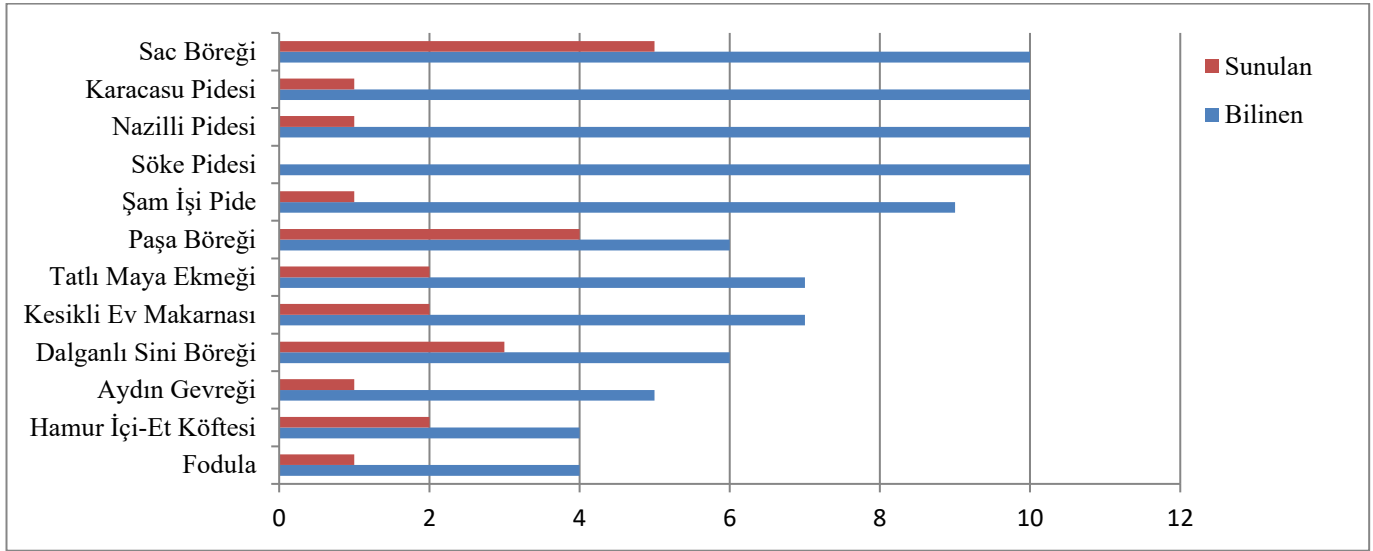
Grafik 9. Katılımcıların Bildiği ve İşletmede Sunulan Ana Yemekler

Çöp şiş, çoban kavurma, göveç ve keşkek tüm katılımcılar tarafından bilinirken memleket sarması, sadece 1 katılımcı tarafından bilinmektedir. 9 işletmede servis edilen çöp şiş ve çoban kavurma, restoranlarda en çok servis edilen ana yemekler olmuştur. Etlı enginar çanağı, nohutlu işkembe yemeği, topalak ve nohutlu arpacık yahni 1 işletme tarafından servis edilmekteyken memleket sarması ise hiçbir restoranda servis edilmemektedir.



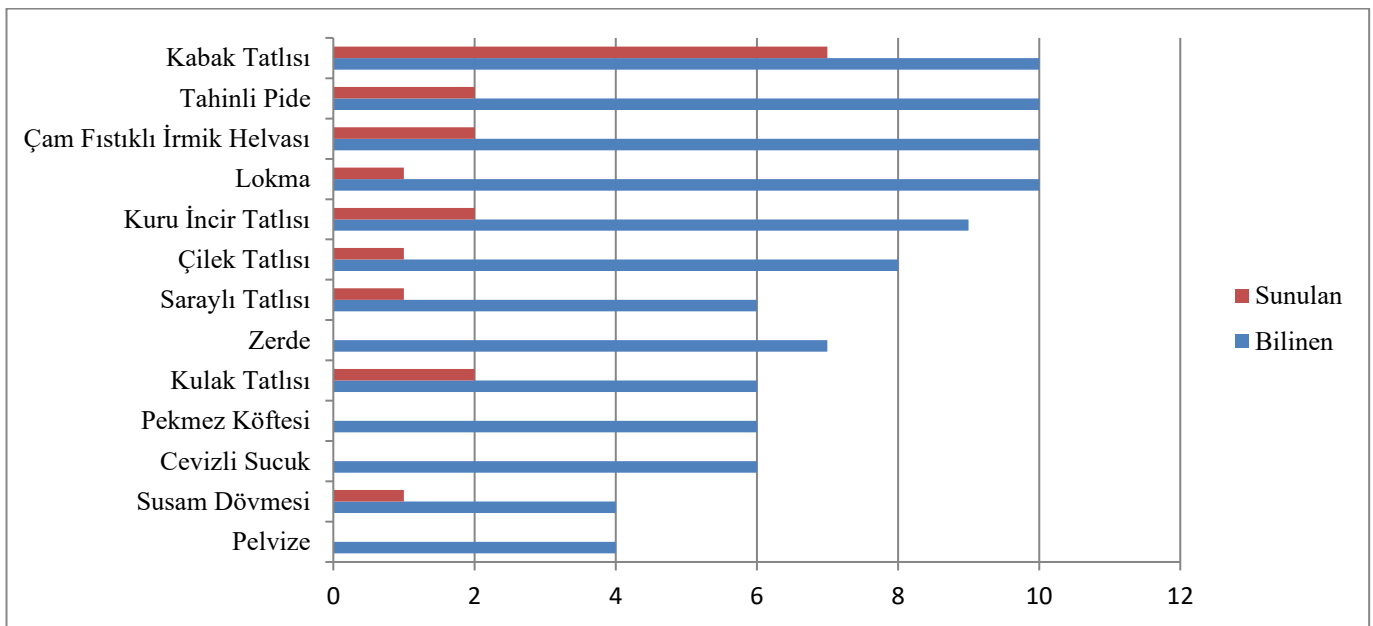
Grafik 10. Katılımcıların Bildiği ve İşletmede Sunulan Balıklar

8 katılımcının biliyorum yanıtı verdiği yılan balığı en çok bilinen, 2 kişinin biliyorum yanıtı verdiği gamit balığı ise en az bilinen balık yemeği olmuştur. Levrek pilaki 2 işletmede sunulurken yılan balığı ve kılıçık seçmesi 1 işletme tarafından servis edilmektedir. Gamit balığı ise hiçbir restoranda sunulmamaktadır.



Grafik 11. Katılımcıların Bildiği ve İşletmede Sunulan Hamur İşleri

Saç böreği, Söke, Nazilli ve Karacasu pideleri tüm katılımcılar tarafından bilinirken fodula ve hamur içi, 4 katılımcının biliyorum yanıtı vermesi nedeniyle en az bilinen hamur işleri olarak belirtilmiştir. 5 işletme tarafından servis edilen saç böreği, restoranlarda en çok sunulan hamur işi olurken fodula ve Aydın gevreği ise 1 işletme tarafından servis edilerek restoranlarda en az sunulan hamur işleridir.



Grafik 12. Katılımcıların Bildiği ve İşletmede Sunulan Tatlılar

Tüm katılımcıların bildiği kabak tatlısı, tahinli pide, lokma ve çam fıstıklı irmik helvası en çok bilinen, 4 katılımcının bildiği pelvize ve susam dövmesi ise en az bilinen tatlılar olmuştur. 7 işletmede servis edilen kabak tatlısı, restoranlarda en çok sunulan tatlı olurken zerde, pelvize, pekmez köftesi ve cevizli sucuk hiçbir işletmede sunulmamaktadır.

Daha sonra katılımcılara, “Sizin açınızdan işletmelerde yöresel yemek sunumu ne ifade ediyor?” sorusu yöneltilmiştir. Katılımcılardan, işletmelerde yöresel yemeklerin sunulup sunulmaması konusundaki düşüncelerini dile getirmeleri istenmiştir. Katılımcılardan 6 kişi işletmelerde yöresel yemek sunumunu desteklemiştir. 4 kişi ise bu

konudaki düşüncelerini hem sunulmalı hem de sunulmamalı yönünde belirtmiştir. Bu katılımcılar bölgenin tanıtımı için yöresel yemek sunumunu desteklerken tercih edilmediğini gerekçe göstererek sunulmamalı fikrini savunmuştur.

Yöresel Yemeklerin Tercih Edilme/ Edilmeme Nedenleri

Bu kez restoranlarda yöresel yemeklerin tercih edilme durumunu ölçmek amacıyla katılımcılara “Varsa yöresel yemeklerin menüdeki diğer yemeklere göre tercih edilme durumu nedir?” sorusu yöneltilmiştir. Katılımcılar, bu konu hakkında net bir fikir belirtememiştir. Yöresel yemeklerin çoğunlukla daha az tercih edildiği bildirilirken yöresel yemeklerden çöp şiş, köfte, balık, meze çeşitleri ve kahvaltılık ürünlerin daha çok tercih edildiği de aktarılmıştır.

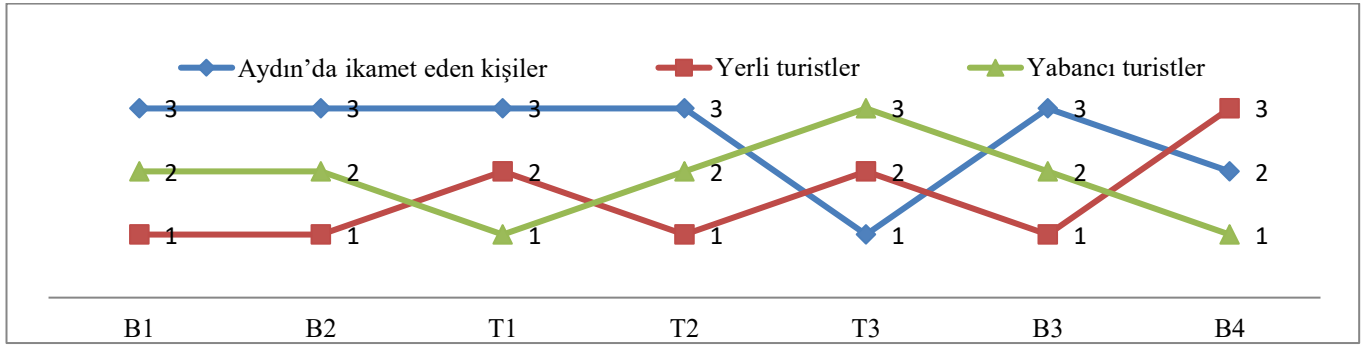
Daha sonra katılımcılara, “Sunulmayan yemekler neden sunulmamaktadır?” sorusu yöneltilmiştir. Verilen yanıtlar, mevsimsel faktörler, tüketici tercihleri ve işletme tercihleri temaları ile birlikte Tablo 4’de yer almaktadır.

Tablo 4. Yöresel Yemeklerin Menülerde Kullanılmama Nedenleri

Temalar	Verilen Yanıtlar
Mevsimsel Faktörler	“Mevsimsel faktörler” "Sezonluk ürünleri dondurarak sezona yaymak lezzeti olumsuz etkiliyor"
Tüketici Tercihleri	“Müşteriler tercih etmiyor” x2 “Yabancı turist ağırlıklı çalışıyoruz” "Stoku bulundurmak zor oluyor çünkü satılmadığında çöp oluyor" "Satsa yaparız" "Alıcısı olmayan ürünleri satmayız, istenilen her şeyi yaparız" “Yörede pek bilinmiyor, öne çıkan bazı yemekler var”
İşletme Tercihleri	“Konseptte uygun değil” x5 “Malzemeler pahalı” x2 “Yapımı zor” "Stoku bulundurmak zor oluyor çünkü satılmadığında çöp oluyor"

Yöresel yemeklerin talep durumu hakkında bilgi edinmek amacıyla katılımcılara “Misafirler, işletmenizde yöresel ürünlerin sunulup sunulmadığını soruyor mu? Cevabınız evet ise ne sıklıkla?” sorusu yöneltilmiştir. Soruya, B1, B2, T1, T2, T3, B3 ve B4 kodlu katılımcılar evet soruluyor diye cevap verirken T4 ve T5 kodlu katılımcılar, hayır sorulmuyor yanıtını vermiştir. T6 kodlu katılımcı ise hiç talep edilmediğini dile getirmiştir. B1 kodlu katılımcı "İstekleri imkanlar dahilinde gerçekleştiriyoruz" yanıtını vermiştir. B2 kodlu katılımcı ise soruyu "Evet yöresel mi diye soruluyor, sunduğumuz menü tercih ediliyor" şeklinde cevaplandırmıştır. T1 kodlu katılımcı "Bazen yöresel yemekleri soranlar oluyor" diye eklemiştir. T3 kodlu katılımcı "Çok istek olunca yapıyoruz" diyerek talep edildiği durumlarda menüde değişiklik yapabildiklerini belirtmiştir. B3 kodlu katılımcı soruyu, "Nadiren evet" şeklinde cevaplandırmıştır. T5 kodlu katılımcı ise "pek talep edilmiyor" şeklinde yanıt vermiştir.

Aynı soruyla bağlantılı olarak katılımcılardan, yöresel ürünleri tatmak isteyen misafir tiplerini sıralamaları istenmiştir. Yöresel ürünleri en çok soran misafir tipini 1., en az soran misafir tipini ise 3. sıraya yerleştirmeleri katılımcılara aktarılmıştır. Bu soru, bir önceki soruya olumsuz yanıt veren; T4, T5 ve T6 kodlu katılımcılara yöneltilmemiştir. Yöresel yemekleri talep eden misafir tipleri, katılımcıların yanıtlarıyla oluşturulan aşağıdaki Grafik 12.’de sıralanmaktadır. Yerli turistler kırmızı, yabancı turistler yeşil ve Aydın’da ikamet eden kişiler mavi renk ile eşleştirilmiştir.



Grafik 12. Yöresel Ürünleri Tatmak İsteyen Misafir Tipleri

Devamında katılımcılara, “Sunulmayan yöresel ürünleri menüye dahil etmeyi düşünüyor musunuz?” sorusu yöneltilmiştir. Verilen yanıtlar, mevsimsel faktörler, tüketici tercihleri ve işletme tercihleri temaları ile birlikte Tablo 5.’de yer almaktadır.

Tablo 5. Restoran Menülerinde Değişiklik Tercihleri

Temalar	“Evet” Yanıtını Verenler	“Hayır” Yanıtını Verenler
Mevsimsel Faktörler		"Mevsimsel olmadığından"
Tüketici Tercihleri	"Birkaç tanesini müşteri isteği üzerine koyabiliriz" "Talep olduğunda düşünüyoruz"	"Tercih edilmiyor, maliyeti yükseltiyor"
İşletme Tercihleri		"Konseptte uygun ürünleri zaten sunuyoruz" "Asla düşünmüyorum, çok yoğun bir menü oluyor, çıkartmak da zor oluyor" "Balık konsepti olduğu için" "Bu işletmenin 27 senelik mazisi var ve satılan yemekleri belli, değişikliğe gerek duymuyoruz" "Maalesef" "Niye edeyim ki cebimdeki parayı çöpe mi atayım? İstenilen ürünleri hazırlarım menüye koymam"

Evet yanıtını veren 2 katılımcı talep edilmesi halinde, restoranda sunulmayan ürünleri menüye dahil edebileceklerini belirtirken diğer 8 katılımcı hayır yanıtını vermiştir. Bu katılımcılardan; 1 kişi mevsimsel faktörleri, 1 kişi talep olmamasını, 3 kişi konsepti, 2 kişi maliyeti öne sürmüşken 1 kişi ise neden belirtmeden olumsuz yanıt vermiştir.

Bir sonraki soruda, katılımcıların tüketici konumundayken yöresel yemek talep etme durumunu anlamak amacıyla, “Farklı bir bölgeye seyahat ettiğinizde, oradaki yiyecek-içecek işletmelerinde genellikle hangi ürünleri tercih edersiniz?” sorusu yöneltilmiştir. 9 katılımcı da farklı bir bölgeye seyahat ettiğinde oradaki yiyecek-içecek işletmelerinde yöresel yemek tercih ettiğini dile getirmiş ve nedenini merak faktörüne dayandırmıştır. 1 katılımcı ise, “Eskiden o bölgede ne meşhursa onu yeme taraftarı olan birisiydim ama şu son zamanlarda dışarıda ne zaman yemek yesem beni ciddi rahatsız ediyor onun için kurumsal firmalara yönelmeye başladım” yanıtı vererek yöresel yemekleri tercih etmediğini bildirmiştir.

Yöresel Yemek Kültürünün Sürdürülebilirlik Açısından Değerlendirilmesi

Katılımcıların sürdürülebilirlik hakkında bilgi sahibi olup olmadıklarını anlamak için, “Sürdürülebilirlik, sürdürülebilir kalkınma ve sürdürülebilir gastronomi kavramları siz ve işletmeniz için ne ifade ediyor?” sorusu yöneltilmiştir. 3 katılımcı hiç duymadığını, 4 katılımcı duyduğunu fakat bilgisi olmadığını ve 3 katılımcı ise bilgisi

olduğunu dile getirmiştir. Bilgim var diye yanıt veren katılımcılara konu hakkında ne tür bilgilere sahip olduğu sorulmuştur. B1 kodlu katılımcı, “sıfır atık, çöp ayrıştırma, atık gıda değerlendirme, enerji kaynaklarını kontrollü kullanma, kendi ürünlerini yetiştirme” cevabını vermiştir. Soruyu T4 kodlu katılımcı, “Devamlılık, her sektörde var” ve B3 kodlu katılımcı ise “Gıda atıklarını değerlendirme, sıfır atık” şeklinde yanıtlamıştır.

Daha sonra katılımcılara, işletmede sürdürülebilir uygulamalar yapılıp yapılmadığı sorulmuştur. Tüm katılımcılar görev yaptığı işletmenin sürdürülebilirliğe katkı sağladığını bildirmiştir. Soruyla bağlantılı olarak işletmenin, sürdürülebilirliğe ne gibi katkıları olduğu sorulmuştur. Fikir belirtemeyen katılımcılara, işletmelerde kullanılan bazı sürdürülebilir uygulamalardan örnekler verilmiştir. Böylece araştırma kapsamındaki tüm restoranların kısmen de olsa sürdürülebilirliğe katkı sağladığı görülmüştür. Bu katkılar; toplumsal, ekonomik ve çevresel temaları ve çeşitli kodlarıyla birlikte Tablo 6.’da yer almaktadır.

Tablo 6. İşletmelerin Sürdürülebilirliğe Katkıları

Tema	Kod	f	%
Çevresel	Gıda	12	%40
	Enerji	3	%10
	Atık	11	%36,67
Ekonomik	İstihdam	1	%3,33
Toplumsal	Kültür	3	%10
Toplam		30	%100

Toplanan veriler doğrultusunda işletmelerin en çok çevresel sürdürülebilirliğe katkı sağladığı görülmüştür. Bu katkılar; çöp ayrıştırma, atık değerlendirme, enerji tasarrufu ve tarımsal faaliyetlerdir. B4 kodlu katılımcı işletmenin sürdürülebilirliğe katkı sağladığını beyan etmiş fakat çöp ayrıştırma ve yenilenebilir enerji kaynağı kullanımını ilerde yapacağını belirtmiştir. Ayrıca bazı sebze ve yeşilliklerin kendi bahçelerinde üretildiğini dile getirmiş olduğu için bu da katkı kısmına eklenmiştir. Araştırmanın devamında tüm katılımcılar yerelden alışveriş yaptığını dile getirmiştir. Bu davranış, ekonomik ve toplumsal alanlarda da sürdürülebilirliğe katkı sağlamaktadır.

Bir sonraki soru “Yöresel yemeklerin, bölgenin doğal çevre, kültürel ve ekonomik sürdürülebilirliğine etkisini nasıl değerlendiriyorsunuz?” şeklinde aktarılmıştır. 9 katılımcı yöresel yemeklerin sürdürülebilirliğe katkı sağladığını belirtmiş 1 katılımcı ise bu soruya cevap vermemiştir. Devamında yöresel yemeklerin, sürdürülebilirliğe ne gibi katkıları olduğu sorulmuştur. Fikir belirtemeyen katılımcılara, daha önceki cevaplara dayanarak bazı örnekler verilmiştir. Bu katkılar birebir katılımcı yorumları ile birlikte Tablo 7.’de yer almaktadır.

Tablo 7. Yöresel Yemeklerin Sürdürülebilirliğe Katkıları

Tema	Kod	f	%
Çevresel	Doğal/ yerel üretim	3	%37,5
Ekonomik	Turizm	1	%12,5
	Arz/ talep	2	%25
	Maliyet azaltma	1	%12,5
Toplumsal	Kültür	1	%12,5
Toplam		8	%100

Katılımcıların verdiği cevaplar doğrultusunda yöresel yemekler, sürdürülebilirliğe en çok ekonomik boyutta katkı sağlamaktadır. Bu katkılar; restoran işletme sayısının çok olması, gastronomi turizmi ve tarımsal faaliyetlerdir. 4 katılımcı ekonomik boyuttaki katkıları dile getirmişken 3 katılımcı çevresel boyuttaki katılardan söz etmiştir. Soruya, toplumsal boyuttaki katılara ise sadece 1 katılımcı değinmiştir.

Sonuç ve Öneriler

Çevresel, toplumsal ve ekonomik birçok sorunun yaşandığı bu dönemde sürdürülebilir gastronomi; mevsimsel tüketimi, yerel üreticileri, doğal kaynakları ve yerel mutfak kültürünü korumakta ve desteklemektedir. Yöresel beslenme ve yöresel üretim, toplumsal iletişimi kuvvetlendirmekte, çevresel zararı minimize etmekte ve çeşitli ekonomik katkılar ile bölgesel kalkınmayı sağlamaktadır. Bu bakımdan gastronominin sürdürülebilirliği için yöresel mutfakların önemi açıktır. Konunun öneminden hareketle hazırlanan bu araştırmada, Aydın ili yöresel yemeklerinin restoranlarda kullanım durumu ile işletmelerin yöresel yemeklere ve sürdürülebilirliğe karşı bakış açıları ele alınmıştır. Yöresel yemeklerin restoranlarda sunulması halinde hem işletmenin hem bölgenin hem de yöresel mutfak kültürünün sürdürülebilirliğine katkı sağlayacağı düşünülmüştür.

Araştırma kapsamındaki 10 restorandan 9'unda yöresel yemekler kısmen sunulurken sadece 1 tanesinde hiçbir yöresel yemek sunulmamaktadır. Bu işletmenin yöresel yemek sunmamasının nedeni konseptte uygun olmamasından kaynaklanmaktadır. Şimşek (2023)'in Eskişehir ilinde yapmış olduğu araştırmada da yöresel yemeklerin restoranlarda yer almamasına neden olarak konsept farklılığı gösterilmiştir. Genel itibarıyla, yöresel yemeklerin kısmen de olsa restoranlarda sunulduğu görülmüştür.

Verilerden yola çıkılarak, yemeklerin katılımcılar tarafından bilinirliği restoranlarda sunulmasını büyük ölçüde etkilememektedir. Örneğin pide çeşitleri, lokma ve tarhana çorbası tüm katılımcılar tarafından bilinmekte fakat sadece bir işletmede sunulmaktadır. Restoranlarda yöresel yemeklerin sunulmaması konusunda en çok, müşterilerin talep etmemesi ve konseptte uygun olmaması neden olarak gösterilmiştir. Bu nedenlerin yanında, mevsimsel şartlar, yapımının zorluğu, üretim ve stok maliyetleri de yöresel yemeklerin sunulmasını engellemektedir. Katılımcılar, mevsimsel faktörleri, talep olmamasını, konsepti, iş yükünü ve maliyet artışını gerekçe göstererek restoranda sunulmayan yemekleri menüye dahil etmeyeceklerini net bir şekilde belirtmiştir. 2 katılımcı talep doğrultusunda değişiklik yapabileceklerini dile getirmiştir. 1 katılımcı ise menüde değişiklik yapmayacağını belirtirken istenilen her yemeği yapabileceğini bildirmiştir.

Katılımcıların sürdürülebilirlik ve sürdürülebilir gastronomi hakkındaki bilgi düzeyi çok düşüktür. Sahip olunan bilgiler ise genellikle atık yönetimi ile ilgilidir. İşletmeler sürdürülebilirliğe genellikle, atık ve enerji yönetimi, tarımsal üretim, mutfak kültürünün devamlılığı ve istihdam konularında katkılar sağlamaktadır. Yöresel yemeklerin ise yerel üretim, gastronomi turizmi ve kültürel açıdan sürdürülebilirliğe katkısı bulunmaktadır.

Topluma Öneriler

Özden kopuşun hızla arttığı günümüzde, yöresel mutfak kültürünün sürdürülebilirliği için yöresel yemekler nesilden nesile aktarılmalıdır. Farklı bir bölgeye göç eden kişiler, o bölgenin kültürüne adapte olmalıdır. Yöresel yemekler, aynı bölgede yaşayan kişilere tanıtılmalı ve mutfak kültürü hakkında bilgi verilmelidir. Yeni lezzetlere karşı önyargılı yaklaşılmamalıdır. Yöresel yemekler, işletmelerden talep edilmelidir. Yerel ve organik ürünler, güvenilir satıcılardan temin edilmelidir.

İşletmelere Öneriler

Çalışanlar, yöresel yemekler hakkında bilgilendirilmeli ve eğitilmelidirler. Menülerde yöresel yemeklere daha çok yer verilmelidir. Yöresel yemeklerin sunumları modernize edilmeli ve dijital medyada etkin bir şekilde pazarlanmalıdır. Yöresel yemeklerin hazırlık ve sunumunda standardizasyon sağlanmalı, tüketiciler her seferinde

aynı lezzetle karşılaşmalıdır. Kalite, istikrarlı bir şekilde sürdürülmelidir. Yöresel yemekler, tüketicilerin değişen damak zevkine göre, özgünlüğüne bozmadan yeniden yorumlanmalıdır. Satın alınan ürünler, yerel üreticilerden temin edilmelidir. İşletmeler kendi çiftliklerini kurarak tarımsal faaliyetlerde bulunabilir. Zeytin, reçel, tereyağ, salça ve peynir gibi ürünler geleneksel yöntemlerle üretilmelidir. İşletmeler, güneş enerjisi panelleri kurdurarak kendi elektriğini üretebilir. Böylece yenilenebilir enerji kaynaklarından faydalanabilir. Geri dönüşüm ve kompostlama gibi uygulamalarla atıklar değerlendirilmelidir. Bölge halkına istihdam sağlanmalıdır. Diğer işletmelerle işbirliği yapılarak restoranlarda haftanın bir günü yalnızca yöresel yemekler satılmalıdır.

Kamu Kurum ve Kuruluşlarına Öneriler

Yöresel yemekler medyada daha çok yer almalı ve çeşitli organizasyonlar düzenlenerek daha fazla tanıtılmalıdır. Aydın ilinde düzenlenen festivallerde yöresel yemekler doğru temsil edilmeli ve bu festivaller daha büyük topluluklar için planlanmalıdır. Üretici ile tedarikçi arasındaki ilişkiler düzenlenmeli, adil ticaret ilkeleri benimsenmeli, lojistik ve depolama sorunları ortadan kaldırılmalıdır. Piyasayı denetim altında tutarak farklı bölgeden gelen ürünlerin yerel ürünlerden ucuz olması engellenmelidir. Yerel yönetimler, işletmelerin basit taleplerine hızlı cevap verebilmelidir. Yöresel mutfak üzerine kurulu işletmelere vergi indirim gibi ekonomik kolaylıklar sağlanmalıdır. İşletmeler, gıda güvenliğinin sağlanması ve mutfak kültürünün doğru temsili için düzenli olarak denetlenmelidir. Yerel üretim ve yerel üreticiler desteklenmeli, alıcı ve satıcı arasında güvenilir ilişkiler tesis edilmelidir. Yöresel ürünler, Türkiye ve Avrupa Birliği'nde tescillenerek koruma altına alınmalı ve bu yolla yöresel mutfak kültürünün sürdürülebilirliği sağlanmalıdır. Gıda milini kısaltacak çalışmalar yapılmalı, zorunlu durumlarda ise tedarik zinciri sürdürülebilir hale getirilmelidir. Yenilenemeyen kaynakların kullanımı kontrol altında tutulmalı, gerektiği durumlarda sınırlandırılmalıdır. Geri/ileri dönüşüm çalışmalarına ağırlık verilmelidir. Bu konuda halk ve esnaf bilinçlendirilmelidir. Gastronomi turizmini geliştirecek faaliyetler yürütülmelidir. Yöresel yemek sunan restoranları kapsayan dijital bir rehber oluşturularak gastro-turistler en doğru lezzetlere yönlendirilmelidir. İş kolları genişletilerek bölge halkına istihdam yaratılmalı, ticari faaliyet imkânı öncelikli olarak bölge halkına sağlanmalıdır. Gerekli düzenlemeler ile birlikte, zincir marketlerde yöresel ürün reyonu bulundurmaya zorunlu hale getirilmeli ve bu reyonda satışı yapılacak ürünler, yalnızca bölgedeki güvenilir üreticilerden temin edilmelidir. Haftada veya ayda bir gün "Yöresel Yemek Günü" olarak belirlenmeli ve tüm işletmeler bunu uygulamaya teşvik edilmelidir.

Destinasyonların birbiri ile benzeşme korkusu, bu bölgelerin farklılaşmasına neden olmakta, bu farklılaşma ise turistik ürün çeşitlendirmesi ile mümkün görünmektedir (Şahin, 2019). Bu anlamda yöresel mutfak kültürünün turizm ürünü olarak kullanımı, destinasyonlara yüksek çekim gücü sağlamaktadır. Fakat sadece yöresel yemek sunumu tüketiciler için yeterli olmayabilir. Bu nedenle yöresel ürünleri sunan işletmelerin kültüre de vurgu yapmaları gerekmektedir. Restoranların dekorasyonu, sunum ekipmanları, personel kıyafetleri, müzik gibi atmosferi etkileyen unsurlar yöresel mutfak kültürü ile ilişkilendirilebilir. Ziyaretçilere, yöreye has etkinlikler ile kültürün bir parçası olduklarını hissettirmek unutamayacakları bir deneyim yaşatabilir.

Gastronomi turizminin sürdürülebilirliği, sadece geçmişi korumakla ilgili değil, aynı zamanda geleceği yaratmakla da ilgilidir. Mutfak ürünlerini fosilleştirmek, onları modern tüketiciler için uzak ve ulaşılamaz hale getirmektedir. Gastronominin bir kültürel kaynak olarak gücü, değişme eğiliminde olmasıdır (Richards, 2002). Mirasın oluşturulması, bir toplumun geçmişinden unsurları (bilgi, beceri ve değerleri) yeniden gerçekleştirmek, uyarlamak ve yeniden yorumlamak ile sağlanmaktadır (Bessiere, 1998). Bu nedenle geleneksel yöntem ve lezzetleri,

günümüz koşullarıyla yeniden yorumlamak yöresel kimliğin gelişmesine önemli katkılar sağlayacaktır. Fakat yöresel mutfak kültürünün sürdürülebilmesi için özgülüğün korunması gerekmektedir.

Literatür incelendiğinde Aydın ili yöresel mutfak kültürü özelinde benzer bir çalışmaya rastlanılmamıştır. Bu açıdan çalışmanın literatürdeki bu boşluğu dolduracağı düşünülmektedir. Araştırma ile ulaşılan sonuçlar ve getirdiği öneriler ise işletme ve kamu kurumlarına, yöresel mutfak kültürü ile kalkınmayı sağlayacak birtakım öneriler sunmaktadır. Bu araştırma yalnızca Aydın'da faaliyet gösteren "Turizm İşletme Belgesi" ve "Basit Konaklama Belgesi" ne sahip restoranlar ile gerçekleştirilmiştir. Aynı araştırma, esnaf lokantaları, günübirlik tesisler, özel tesisler veya otel restoranlarını da kapsayacak şekilde ya da farklı illerde tekrar uygulanabilir. Bu çalışmada nitel araştırma yöntemi kullanılmışken farklı çalışmalarda nitel ve nicel araştırma yöntemleri bir arada tercih edilebilir. Bu çalışmada restoran çalışanları ile görüşülmüş olup sonraki çalışmalar tüketicilere yönelik yapılabilir.

Beyan

Makalenin tüm yazarlarının makale sürecine verdikleri katkı eşittir. Yazarların bildirmesi gereken herhangi bir çıkar çatışması yoktur. Araştırmanın etik ilkelere uygunluğunu sağlamak için 09.02.2024 tarihinde, Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Araştırmaları Etik Kurulu'ndan "31906847/050.04.04-10" sayısı ile "Etik Kurul Uygunluk Onay"ı alınmıştır.

KAYNAKÇA

- Akdemir N. ve Selçuk G.N. (2017). Yöresel mutfağın turizme kazandırılması ve bölgesel kalkınmaya katkısı: Sakarya ölçeğinde bir araştırma. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi* Ekim 2018 22(Özel Sayı): 2033-2049.
- Atabey S. ve Özdoğan O.N. (2022). *Yiyecek İçecek İşletmeleri ve Gastronomide Sürdürülebilirlik. Turizmde Sürdürülebilir Kavramlar ve Uygulamalar*, Detay Yayıncılık, Ankara, 214-237.
- Aydın İl Kültür Turizm Müdürlüğü, (2024a). <https://aydin.ktb.gov.tr/TR-64351/genel-bilgiler.html> Erişim tarihi: 23.03.2024.
- Aydın İl Kültür Turizm Müdürlüğü, (2024b). <http://www.aydinkulturturizm.gov.tr/yazdir?6D5FA348CB351E84A1B93718B145B9F3> Erişim tarihi: 23.03.2024.
- Aydın İl Kültür Turizm Müdürlüğü, (2024c). <https://aydin.ktb.gov.tr/TR-64351/genel-bilgiler.html> Erişim tarihi: 23.03.2024.
- Bessiere J. (1998). Local development and heritage: Traditional food and cuisine as tourist attractions in rural areas. *European Society for Rural Sociology*,38(1), 21-34.
- Boz H., (2022). *Sosyal Bilimlerde Bilimsel Araştırma Süreci. Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri*, Seçkin Yayıncılık, 109-128
- Björk P. ve Räisänen H.K. (2016). Local food: a source for destination attraction- *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 28 (1), 177-194.

- Brillat-Savarin, J. A. (2022). *Lezzetin Fizyolojisi Ya Da Yüce Mutfak Üzerine Düşünceler*, 4. Baskı, Oğlak Yayıncılık.
- Büyükşalvarcı, A., Şapcılar, M.C., ve Yılmaz, G. (2016). Yöresel yemeklerin turizm işletmelerinde kullanılma durumu: Konya örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(4), 165-181
- Çekal, N ve Doğan, E. (2022). Sürdürülebilir gastronomide standart reçete ve coğrafi işaretlerin önemi. *Turizm Çalışmaları Dergisi*, 4(1), 49-60.
- Çokişler, N. ve Türker, A. (2015). Mutfak kültürünün turizm ürünü olarak kullanım etkinliğinin incelenmesi: Ayder turizm merkezi örneği (s. 585-598). *Doğu Karadeniz Bölgesi Sürdürülebilir Turizm Kongresi Bildiriler Kitabı* (14-16 Mayıs 2015). (Ed. Akdu, U. ve Çalık, İ.). Gümüşhane.
- Doğan H., Dengiz C.C. ve Doğan M.Y. (2021). Factors in Gastronomy Tourism Giving Local Foods a Competitive Advantage. *Journal of Vocational and Social Sciences of Turkey*, 3 (6), 1-9.
- Dündar Arıkan, A. (2017). Eskişehir'deki yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde Eskişehir mutfağının yeri. *Journal of Human Sciences*, 14(2), 2061-2077.
- Erdem Ö., Mızrak M. ve Kemer A.K. (2018). Yöresel Yemeklerin bölge restoranlarında kullanılma durumu: Mengen örneği. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(1).
- Güldemir O. (2020). *Sürdürülebilir Gastronomide Yöresel Mutfakların Rolü ve Örnekler*. *Gastronomi ve Sürdürülebilirlik*, 47-74, Anadolu Üniversitesi Yayınları, Eskişehir.
- Güler O. ve Benli S. (2021). *Sürdürülebilir Gastronomi ve Tüketici Davranışları*. Sürdürülebilir Gastronomi, Detay Yayıncılık, Ankara.
- Güneş G., Ülker H.İ. ve Karakoç G. (2008). *Sürdürülebilir Turizmde Yöresel Yemek Kültürünün Önemi*. II. Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikler. 10-11 Nisan 2008, Divan Otel Tayla, Antalya.
- Gürkan A.S. ve Ulama Ş., (2019). *Ege Bölgesi Mutfağı*. Ulusal Gastronomi ve Türk Mutfağı, Detay Yayıncılık, Ankara.
- Karaman, 1996 akt. Akıncı Z. ve Kasalak M. A. (2016). Sürdürülebilir Turizm Yönetimi Açısından Özel İlgili Turizminin Yeri ve Önemi. *Uluslararası Turizm ve Sosyal Araştırmalar Dergisi* 1, 161-182.
- Karataş Ö. (2017). Sosyal Bilim Araştırmalarında Paradigma Değişimi: Nitel Yaklaşımın Yükselişi. *Türkiye Sosyal Hizmet Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 69-86.
- Kargılioğlu Ş. ve Ayyıldız S. (2018). Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliği Bakımından Yöresel Yiyeceklerin Menülerde Yer Alma Düzeyi: Sinop Ölçeğinde Bir Araştırma. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 6 (86), 346-355.
- Kızıllırmak, İ. Albayrak, A., ve Küçükali, S. (2014). Yöresel Mutfağın Kırsal Turizm İşletmelerinde Uygulanması: Uzungöl Örneği. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 4(1), 75-83.
- Kocabalkan S. (2022). *Geleneksel Tarifleriyle Aydın Gastronomisi*, Sena Ofset Ambalaj, İstanbul.
- Kuşadası Kültürel ve Tarihi Mirası Koruma Derneği, (2024). <https://www.kusadasikulturelmiras.com/?pnum=28&pt=Mutfak+kulturu> Erişim Tarihi: 30.03.2024.

- Lee K.S. ve Bucher S. (2023). Desnobberizing good eating and drinking: (Re)defining gastronomy and culinary arts. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 33, 100798, <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2023.100798>.
- Lehtinen U. (2012). Sustainability and local food procurement: a case study of finnish public catering. *British Food Journal* Vol. 114(8), 1053-1071.
- Mil, B. & Denk, E. (2015). Erzurum Mutfağı Yöresel Ürünlerin Otel Restoran Menülerinde Kullanım Düzeyi: Palandöken Örneği, *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, C: 5(2).
- Özer, Ç., Akbulut, M. B. ve Çevik, A., (2015). Temalı restoranlar, uluslararası örnekler ve Türkiye'de uygulanabilirliği, Avrasya Turizm Kongresi.
- Richards G. (2002). *Gastronomy: an essential ingredient in tourism production and consumption?* Tourism and Gastronomy, Routledge, London.
- Santos A.S. ve Ribeiro S.K. (2013). The use of sustainability indicators in urban passenger transport during the decision-making process: the case of Rio de Janeiro, *Brazil Current Opinion in Environmental Sustainability*, 5, 251–260.
- Sığı Ü. (2022). Nitel Araştırma Yöntemleri. Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri, Seçkin Yayıncılık, 471-511.
- Sukenti K., Hakim L., Indriyani S., Purwanto Y. ve Matthews P.J. (2016). Ethnobotanical study on local cuisine of the Sasak tribe in Lombok Island, Indonesia. *Journal of Ethnic Foods*, 3(3), 189-200. <https://doi.org/10.1016/j.jef.2016.08.002>.
- Sürdürülebilir Kalkınma, (2024). <http://www.surdurulebilirkalkinma.gov.tr/temel-tanimlar/> Erişim Tarihi: 20.03.2024.
- Şahin E. (2019). *Gastronomi Turizminde Alternatif Bir Ürün: Barbaros Köyü “Çat Kapı Evleri” Uygulaması Örneği*. Yüksek Lisans Tezi, Aydın.
- Şen N. ve Silahşör Y. (2018). Gastronomi turizmi kapsamında erzincan ili yiyecek içecek işletmelerinde sunulan yöresel yemekler üzerine bir araştırma. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek.1), 414-429.
- Şengül S. ve Türkay O. (2022). Yöresel Mutfak Kavramı. *Türkiye'nin Yöresel Mutfakları* 2. Baskı, 1- 24. Detay Yayıncılık, Ankara.
- Şimşek G.S. (2023). *Kültürel Kimlik Bağlamında Eskişehir Yöresel Mutfağının İncelenmesi*, Yüksek Lisans Tezi, Aydın.
- Yurtseven, H. (2011). Sustainable gastronomic tourism in Gokceada (Imbros): Local and Authentic Perspectives. *International Journal of Humanities and Social Science*, 1(18), 17-26.

An Investigation of the Local Cuisine of Aydın Province within the Framework of Sustainable Gastronomy**Galip TOSUN**

Didim Public Education Centre, Food and Beverage Services Department, Aydın/Türkiye

Zeynep ASLAN

Aydın Adnan Menderes University, Faculty of Tourism, Aydın/Türkiye

Extended Summary

Over time, consumer expectations have shifted from merely fulfilling the need for food and drink to aiming to evaluate leisure time as enjoyable, social, and of high quality (Özer, Akbulut & Çevik, 2015). It is known that tourists tend to spend money to taste local food and drinks, buy local products, and take them as souvenirs. Therefore, handicrafts and other local products form the unique selling points of the destination. Especially for eco-tourists, tasting locally prepared traditional dishes is one of the reasons for choosing a destination. When regional cuisine and authentic flavors cannot be experienced elsewhere, primary purpose of the tourist trip becomes to experience the unique local food culture (Güneş, Ülker & Karakoç, 2008). Therefore, the sustainability of gastronomy tourism is closely related to the sustainability of regional culinary traditions.

With the influence of popular culture, uniform lifestyles are also changing eating habits. With globalization, the cultural structure of societies has undergone significant changes, and this transformation has negatively impacted regional culinary cultures. The most effective way to minimize these negative impacts is by implementing sustainable gastronomy principles. Sustainable gastronomy encourages local products for environmental and socio-cultural reasons. Localized food systems support environmental sustainability, social justice, and fair trade. Local markets, gastronomy events, traditional agricultural/cooking systems, and gastronomic museums play an important role in local development (Yurtseven, 2011).

Aydın, which holds significant potential in this regard, is described by Herodot in his writings as "the most beautiful land under the sky." Carrying all the characteristics of Aegean cuisine, Aydın offers many flavors prepared with the blessings of its fertile lands. Aydın is an agriculturally rich city, and its wealth is expressed by Evliya Çelebi as "Oil flows from its mountains, and honey flows from its plains" (Gürkan ve Ulama, 2019). The majority of Aydın's gastronomy consists of Yörük cuisine, which is dominated by pastries, meat dishes, and soups, while the traditional wild herb dishes, salads, and olive oil-based vegetable dishes brought by immigrants form a beautiful synthesis (Kuşadası Kültürel ve Tarihi Mirası Koruma Derneği, 2024). Gastronomic heritage evolves as the culture around it changes, unlike the tangible heritage of sites and monuments (Richards, 2002). The existence of many civilizations in Aydın in the past has also paved the way for the diversity of its culinary culture. It is known that the Greeks, Bosniaks, Albanians, Jews, and other cultures around the Aegean region have created a shared culinary culture with the region (Aydın İl Kültür Turizm Müdürlüğü, 2024b).

A literature review revealed that there is no similar study regarding Aydın's regional cuisine. Therefore, this study is important in filling this gap in the literature. The purpose of this research is to assess the use of local dishes and their contributions to sustainability in food and beverage businesses operating in Aydın. Data was collected using qualitative research methods, such as literature review and interviews. A semi-structured interview form was

developed by the researcher with the input of food and beverage experts after reviewing the literature. The main sample of the study consists of restaurants in Aydın that hold a "Tourism Business Certificate" and a "Simple Accommodation Certificate." A total of 18 restaurants with these certificates were included in the sample group. Among these, five restaurants were not operational, one had closed for renovation, one was temporarily closed, and one did not participate in the interview. Therefore, the interviews were conducted with 10 restaurants, making the number of interviews conducted 55.55% of the total. The interviews were carried out with these 10 restaurants between October 16, 2024, and November 10, 2024.

In nine of the 10 restaurants within the scope of the research, regional dishes were partially offered, while none were offered in just one restaurant. The reason for not offering local dishes in this restaurant was due to the incompatibility with the concept. Generally, regional dishes were seen to be offered, at least partially, in the restaurants. The main reasons for not offering regional dishes in some restaurants were customer demand and incompatibility with the concept. In addition, seasonal factors, difficulty in preparation, and production and stock costs were also cited as reasons for not offering local dishes. Participants clearly stated that they would not include dishes not served in their menus due to seasonal factors, lack of demand, concept, workload, and cost increase. Participants' knowledge about sustainability and sustainable gastronomy was very limited. The information they had was mostly related to waste management. Businesses generally contribute to sustainability in areas like waste and energy management, agricultural production, the continuity of culinary culture, and employment. Regional dishes contribute to sustainability in terms of local production, gastronomic tourism, and cultural aspects. The research presents various recommendations to society, public institutions, and businesses. Some of these are as follows:

Recommendations to society: In today's rapidly increasing disconnection from the past, regional dishes should be passed down from generation to generation to ensure the sustainability of local culinary culture. People who migrate to different regions should adapt to the local culture.

Recommendations to businesses: Employees should be informed and trained about regional dishes. Menus should feature more regional dishes. The presentation of regional dishes should be modernized and effectively marketed in digital media. Standardization should be achieved in the preparation and presentation of local dishes, so consumers encounter the same flavor every time. Quality should be maintained consistently. Regional dishes should be reinterpreted according to consumers' changing tastes while preserving their authenticity. Purchased products should be sourced from local producers. Businesses can establish their own farms for agricultural activities.

Recommendations to public institutions and organizations: Regional dishes should be more prominent in the media and promoted through various organizations. At festivals held in Aydın, local dishes should be properly represented, and these festivals should be planned for larger audiences. The relationship between producers and suppliers should be regulated, fair trade principles should be adopted, and logistics and storage issues should be eliminated. The market should be monitored to prevent cheaper products from other regions from competing with local products. Local governments should respond quickly to businesses' simple requests. Tax incentives, such as tax reductions for businesses based on local cuisine, should be provided. Businesses should be regularly inspected to ensure food safety and the accurate representation of culinary culture. A digital guide covering restaurants serving local dishes should be created to direct gastro-tourists to the most authentic flavors. Job opportunities should be expanded to create employment for the local population, and commercial activities should be prioritized for locals.

Necessary regulations should be made to make it mandatory for chain stores to have a local product section, where products sold must come from reliable local producers.

The fear of destinations becoming similar to one another causes these regions to differentiate, and this differentiation can be achieved through the diversification of tourism products (Şahin, 2019). In this context, using local culinary culture as a tourism product provides a strong attraction for destinations. However, simply offering local dishes may not be enough for consumers. Therefore, businesses offering local products should also highlight the culture. The decoration of restaurants, presentation equipment, staff uniforms, and music are elements that can be associated with regional culinary culture. Providing visitors with a sense of being part of the culture through local events can create an unforgettable experience.

The sustainability of gastronomy tourism is not only about preserving the past but also about creating the future. Fossilizing culinary products makes them distant and inaccessible to modern consumers. The power of gastronomy as a cultural resource lies in its tendency to change (Richards, 2002). Creating heritage involves reconstructing, adapting, and reinterpreting elements (knowledge, skills, and values) from a society's past (Bessiere, 1998). Therefore, reinterpreting traditional methods and flavors in today's conditions will significantly contribute to the development of regional identity. However, to sustain local culinary culture, authenticity must be preserved.

Ek 1. Etik Kurul İzni

T.C.
AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ
SOSYAL VE BEŞERİ BİLİMLER ARAŞTIRMALARI
ETİK KURULU

SAYI: 31906847/050.04.04-10
KONU: Başvurunuzun değerlendirilmesi

AYDIN
09.02/2024

Sayın; Prof.Dr. Zeynep AŞLAN
Aydın Adnan Menderes Üniversitesi

Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Araştırmaları Etik Kurulu'nun 09.02.2024 tarihinde yapılan olağan toplantısında çalışmanızla ilgili alınan 11/20 nolu karar aşağıda sunulmuştur.
Bilgilerinize sunarım.

Prof. Dr. Savaş DUMAN
Aydın Adnan Menderes Üniversitesi
Sosyal ve Beşeri Bilimler Araştırmaları
Etik Kurulu Başkanı

KARAR-20

Sorumlu Yürütücü : Prof.Dr. Zeynep AŞLAN
Aydın Adnan Menderes Üniversitesi

Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Araştırmaları Etik Kurulu'nca yukarıda ismi belirtilen araştırmacının yürütücülüğünü yapmış olduğu "Sürdürülebilir Gastronomi Çerçevesinde Aydın İli Yöresel Mutfağının İncelenmesi" başlıklı çalışmaya ait 9.02.2024 tarihli başvuru dilekçesi görüşüldü.

Çalışmanın Etik Kurul Uygunluk Onayını almasına oy birliği ile karar verilmiştir.