

ÖĞRETMENLERİN EKOREKREATİF TUTUMUNUN GASTRONOMİK AKIMLAR ÇERÇEVESİNDE GIDA TÜKETİM EĞİLİMİNE ETKİSİ

By ALİ ŞEN

ÖĞRETMENLERİN EKOREKREATİF TUTUMUNUN GASTRONOMİK AKIMLAR ÇERÇEVESİNDE GIDA TÜKETİM EĞİLİMİNE ETKİSİ

1.Giriş

Rekreasyon, bireylerin boş zamanlarında, doğaya zarar vermeden, yaşam kalitelerini yükseltmek, zihinsel ve fiziksel doyum elde etmek amacıyla gönüllü olarak yaptıkları etkinlikleri kapsayan multidisipliner bir alan olarak tanımlanmaktadır. Rekreasyonel faaliyetler, aynı zamanda bireylerin boş zamanlarında duygusal ve fiziksel doyum elde etmek amacıyla kendi istek ve arzularıyla katıldıkları etkinliklerdir (Tez ve ark., 2014:513; Tütüncü, 2012:249).

Tarih boyunca kendini doğanın ayrılmaz bir parçası olarak gören insan, zamanla doğaya hükmetmeye ve onu sömürmeye başlamıştır. Sanayi Devrimi ile başlayan sanayileşme süreci, kentleşme, demografik sorunlar ve çevresel bozulma, insan ve doğa arasında dengesizliğe yol açmıştır. Bu durum, insanların etik değerleri göz ardı ederek hem kendilerine hem de doğaya karşı insanlık dışı muamelelerde bulunmalarına yol açtığından, telafisi mümkün olmayan çevre sorunlarına yol açmıştır. Günümüzde insanlar çevre sorunlarının hem nedeni hem de çözümü olarak görülmektedir ve bu sorunları ele almak için gerçek bir çevre bilinci geliştirmeleri gerekmektedir (Gül,2013:19).

İnsanın doğaya yabancılaşması ve onu tek taraflı sömürmesi süreci devam ederken, çözüm için önce sorunun tespit edilmesi, sonra da insanın ekosistemdeki rolünü hatırlaması ve yaşamını buna göre dizayn etmesi gerekmektedir (Dindaroğlu,2014:309).

Teknolojinin en üst düzeyine ulaşmış olmasına rağmen, insanoğlu doğa ile sürdürülebilir bir ilişki sürdürememiştir. Bunun yerine, doğanın insan tarafından sömürülmesini ve kontrol edilmesini normal bir durum olarak gören çevresel bir algının da etkisiyle bencil ve tüketimci bir toplum yapısı oluşturmuşlardır (Gül,2013:18).

Kement (2017), çevre bilincini artırmada ekorekreasyonun önemini özellikle vurgulamaktadır. Bu noktada ekorekreasyon “Boş zaman dilimlerinde insanların fiziksel, bilişsel ve duygusal açıdan kendilerini yenilemelerine olanak tanıyan, hür iradelerini kullanarak doğal alanlarda çevreye duyarlı, kullanılan doğal alanın sürdürülebilirliğine imkân tanıyarak, eğlenme, dinlenme gibi amaçlar altında yapılan ve ticari bir kaygı taşımayan etkinliklerdir” şeklinde tanımlanabilir.

Özellikle sürdürülebilir uygulamaların teşvik edilmesi açısından ekoturizm, çevre bilincinin artırılması konusunda önem arz etmektedir. Ekoturizm, bireylerin boş zamanlarında, özgür iradelerini kullanarak doğal alanlarda çevreye duyarlı faaliyetlere katılarak kendilerini fiziksel, bilişsel ve duygusal olarak yenilemelerine olanak sağlayan etkinlikleri ifade etmektedir. Ticari çıkar gözetilmeden gerçekleştirilen ve kullanılan doğal alanın sürdürülebilirliğini sağlayan bu faaliyetler, boş zaman değerlendirme ve rahatlama amacına hizmet etmektedir (Kement vd., 2021:36). Ekorekreasyon, bireylerin zihinsel ve fiziksel refahı ile doğa arasında yaşamın başlangıcından bu yana var olan sağlıklı ve sürekli ilişkiyi desteklemektedir (Akyüz vd., 2014: 883). Çevrenin korunması ve sürdürülebilirlik bilincinin sadece ekoturizmde değil, tüm

rekreasyonel faaliyetlerde, politikalarda ve uygulamalarda dikkate alınması gerekmektedir (Karaküçük ve Akgül, 2016: 103).

Gastronomi, doğadan esinlenen bir diğer alan olarak öne çıkmaktadır. Oxford sözlüğünde (2023) gastronomi, "yemek pişirme ve iyi yemek yeme sanatı ve uygulaması" olarak tanımlanırken, Collins sözlüğü (2023) de "iyi yemek hazırlama ve takdir etmeyle ilgili faaliyet ve bilgi" olarak tanımlamaktadır. Yüksel'in (2019) düşünceleri ise gastronomik akımlara yönelik bakış açısını değiştirmiştir. Gastronomi, "ticari kaygılarla yeni trendler yaratmak değil, tat, koku, renk ve doku yaratımında doğal kaynaklardan faydalanmak" olarak anlaşılmalıdır. Ayrıca, geleneksel tarımda zirai ilaç kullanılmadan yetiştirilen malzemelerin kullanımı teşvik edilmeli ve yemek pişirme yerine duyu pişirme üzerinde durulması gerektiği bildirilmiştir.

² Moleküler gastronomi, bir pişirme tekniği veya sunum şekli değil, yemekle bilimin birleştiği bir alandır. Bu alanda, aşçılar fizik ve kimya gibi bilim dallarından bilim insanlarıyla iş birliği yaparak, koku, gö²⁷ü ve hangi tatlardan yararlanılabileceği konu³nda yeni teknikler geliştirmektedirler (This, 2005; Linden et al., 2008). Füzyon mutfağı, en az iki farklı yerel mutfak kültürünü aynı tabakta bir³leştirerek yeni, farklı ve özgün tatlar oluşturmayı amaçlayan bir mutfak tarzıdır. Bu yaklaşım, bir mutfak kültürünün diğerine hükmetmesine izin vermeden lezzetleri bir araya getirerek farklı bir deneyim sunmaktadır (Can vd., 2012). Yerel mutfak kavramı ise; bir bölgenin kültürüne özgü ürünlerin ve geleneklerin birleşiminden³ oluşan, o bölgede yaşayan insanların milli ve dini özelliklerine göre tasarlanan, kendine özgü pişirme ve sunum farklılıklarına sahip olan bir mutfak türü olarak tanımlanmaktadır (Şengül ve Türkay, 2015).

Günümüzde insanlar, sadece karnını doyurmakla kalmayıp daha sağlıklı beslenme ve gastronomi bilimine ilişkin bilgileri öğrenerek deneyimleme ve rekreasyon açısından da verimli bir şekilde değerlendirme amacını gütmektedir. Bu nedenle, gastronomik etkinliklerin insanların boş zamanlarını kaliteli bir şekilde geçirmenin bir yolu olarak kullanılması, rekreasyon etkinlikleri için önemli bir araç haline gelmiştir (Karakan, 2021:1).

Konu ile ilgili literatür gözden geçirildiğinde, araştırmaların genellikle üniversite öğrencileri üzerinde yapıldığı ve bu çalışmalarda çevre okuryazarlığı, çevresel farkındalık, çevreye yönelik tutumlar, çevre sorumlulukları ve çevre duyarlılıkları gibi konulara odaklandığı görülmüştür (Balkan Kıyıcı vd., 2014; Şenyurt vd., 2011; Muşlu Kaygısız vd., 2019; Varah, Mahongnao vd., 2020). Bunun yanı sıra, yerel yemek tüketimine yenilikçi mutfak akımlarının etkisi üzerine yapılan araştırmalar da bulunmaktadır. Bu araştırmalardan bazıları üniversite öğrencileri ve Executive şeflerle yapılmıştır (Yıldırım Saçılık ve Çevik, 2020), bazıları aşçıların moleküler¹ gastronomi hakkındaki düşüncelerine odaklanmıştır (Demirtaş ve Akkuş, 2020), bazıları ise mutfak personelinin gastronomik akımlar çerçevesinde gıda tüketim eğilimlerini incelemiştir (Tanrısevdi ve Atabey, 2020). Ayrıca, dağcılık turizminde moleküler gastronominin kullanımıyla ilgili bir araştırma da yapılmıştır (Kardelen vd., 2018). Bununla birlikte, ekorekreatif tutumla gastronomik akımlar arasındaki ilişkiyi inceleyen bir çalışmaya henüz rastlanmamıştır.

Gastronomi, tüm rekreasyon aktivitelerinde temel bir ihtiyaç olarak yer alan yeme-içme faaliyetiyle birlikte günümüzde başlı başına bir rekreatif aktivite olarak da kendini göstermektedir. Doğa, hem ekorekreatif hem de gastronominin kaynağı olarak ortak bir noktada bulunmaktadır. Bu noktadan hareketle, çalışmamızın amacı, ekorekreatif tutumun gastronomik akımlar çerçevesinde gıda tüketim eğilimine etkisini araştırmaktır."

2.Literatür Taraması ve Hipotez Geliştirme

İnsanlar doğanın bir parçasıdır ve doğal yaşamla insan yaşamı arasında bir denge bulunmaktadır. Doğayla iç içe olan veya doğadaki faaliyetlere katılan insanlar kendilerini huzurlu hissetmektedirler. Artan bir talep göz önüne alındığında, açık alan rekreasyonu veya yeşil rekreasyon olarak adlandırılan ekorekreasyon, doğa odaklı bir yaklaşımla sürdürülebilirliği temel alarak insan kaynaklı olumsuz etkileri en aza indirme sorumluluğunu gerektirmektedir (Karaküçük ve Akgül, 2016). Kement ve arkadaşları (2021), ekorekreasyonun sadece açık alanlarda yapılan faaliyetlerle sınırlı olmadığını, kapalı alanlarda yapılan doğa ve çevre odaklı eğitim çalışmaları gibi örneklerin de bu kapsamda yer aldığını belirtmektedirler.

Kement (2019) tarafından belirtildiği üzere, ekorekreasyon faaliyetleri arasında kuş gözlemciliği, kamping, karavan kullanımı, havada yapılan rekreatif ve sportif faaliyetler, suda yapılan rekreatif ve sportif faaliyetler, karada yapılan sporlar, bungee jumping, helikopterli bungee jumping, gezinti turları, gemiyle seyahat, balıkçılık, araç safarisi, milli parklar, tabiat koruma alanları vb. tarihi destinasyonları gezme, bahçecilik kırsal alanlara spor, tatil, yaylacılık, fidan dikme, eğlenme vb. amaçlarla kısa veya uzun süreli gitme, orman, ırmak, vadi vb. alanlarda yapılan etkinlikler bulunmaktadır.

Browne ve Hunt (2007: 19) ise, balık avlama, yürüyüş, bisiklet, avcılık, kar motosikleti, kayak, snowboard, su sporları, kano, dağ bisikleti, kızak, golf, bitki gözlemciliği, kuş gözlemciliği, yaban hayatı izleme, fotoğrafçılık ve benzeri pek çok rekreasyonel faaliyeti doğa temelli turizm olarak tanımlamıştır.

Son yıllarda ekorekreasyon kavramı yaygınlaşmış olsa da, literatürde ekoturizm ve ekorekreasyon faaliyetleri aynı olarak kabul edilmektedir. Turizm işletmeleri, özellikle gastronomi sektöründeki işletmeler, müşterilerin yeme-içme tercihlerini ve eğilimlerini bilmek zorundadır. Bu bilgi, arz-talep dengesinin sağlanması, pazarlama stratejilerinin oluşturulması ve mevcut ürün veya konseptlerde yapılacak yeniliklerin planlanması açısından büyük önem taşımaktadır (Karamustafa, Birdir ve Kılıçhan, 2016: 29).

Ekonomiye katkı sağlamak ve kırsal kalkınma hedeflerine ulaşmak için, yerel tarım faaliyetleri, yerel mutfak ve yerel üretim gibi geleneksel yöntemlerin korunması önemlidir. Bunun yanı sıra, bölgenin kültürünün ve biyoçeşitliliğinin sürdürülebilir bir şekilde devam ettirilmesi de gerekmektedir. Eko-gastronomi ise, bu unsurların korunarak oluşturulan katma değer ve istihdamla ekonomiye katkı sağlanmasını mümkün kılmaktadır (Şahin, 2014: 5).

Günümüzde yemek, sadece fizyolojik bir ihtiyaç değil aynı zamanda kültürel bir olgu, ticari bir ürün, sosyal bir ifade ve iletişim biçimi olarak da görülmektedir. Gastronomideki yenilikler, insanların sosyo-kültürel açıdan değişim ve çeşitlilik arayışından kaynaklanmaktadır ve yeni yöntemlerin kullanımıyla ortaya çıkmaktadır. Teknolojinin hızlı gelişimi, değişen beklentiler ve farklı tüketim biçimleri, yerel mutfaklar dışında yeni akımların da oluşmasına yol açmaktadır (Aksoy ve Üner, 2016: 2; Yıldırım-Saçılık ve Çevik, 2020: 75; Tanrısevdi ve Atabey, 2020: 211).

Gastronomik kavramların temel felsefesi, lezzetli, güzel ve kaliteli yemekler hazırlama ve deneyimleme arzusudur. Bu deneyimi yaşamak isteyen kişiler, yerlerinden başka yerlere gitmek durumundadır. Yani hareket halinde olmak, farklı yerlerde farklı lezzetler keşfetmek için gerekli olmaktadır (Sünnetçioğlu ve Özkök, 2017:588).

Mutfak odaklı gastronomik akımlar incelendiğinde moleküler mutfak, füzyon mutfak ve yerel (yöresel) mutfak gibi akımlar ön plana çıkmaktadır (Oğan, 2021:17). Bağımsız bir disiplin olarak 1988'de gündeme gelen "moleküler gastronomi", yemeğin pişme sürecinde oluşan fiziksel ve kimyasal reaksiyonları araştırmaktadır (This, 2009). Moleküler mutfakta, gastronomi ve bilimin diğer alanları arasındaki bağlantı araştırılmakta ve lezzetin bilimsel açıklaması üzerinde çalışılmaktadır (This, 2013:1). Moleküler mutfak, sous vide (vakum altında) teknikleri, küreleşen sıvılar tekniği, jelleştirme, köpük haline getirme, sıvı nitrojen kullanımı, rotatif buharlaştırma gibi yeni tekniklerin kullanımı sayesinde şeflerin özgün ve inovatif yemek ve sunumlar gerçekleştirdiği bir gastronomik akımdır (Abrams, 2013; Ruiz vd., 2013; Svejenova vd., 2007). Moleküler gastronomi, bu tekniklerin keşfedilmesi ve uygulanması yoluyla mutfaklarda daha önce kullanılmayan malzemelerin, araçların ve tekniklerin kullanılmasıyla önemli bir yenilik olarak görülmektedir (Aksoy ve Üner, 2016:11).

Füzyon mutfağı, farklı ulusların mutfaklarının birbirlerini baskılamadan ortak bir tabakta bulunduğu, ortaya çıkan yemeğin her iki mutfaktaki yemekten farklı bir lezzete sahip olduğu bir inovasyon olarak görülebilir (Can vd. 2012: 878). 21. yüzyılda birçok alanda görülen değişim, yerel mutfak ve besin tüketim alışkanlıklarında da kendini göstererek, hem mutfak kültürünü koruyan hem de evrensel bir konuma getiren yeni mutfak akımlarının, özellikle füzyon mutfağın doğmasına sebep oldu. Tüketicilerin yenilik arayışı ve ilgisi, işletmeler için yeni ürün geliştirme ve çeşitlendirme çalışmaları ile inovatif bir alan haline gelmiştir (Turan vd. 2020: 332).

Yöresel mutfak, genellikle belirli bir bölgede üretilen ve bu bölgenin yerel kültürünü yansıtan yiyecek ve içecekleri ifade etmektedir (Inwood vd., 2009: 178). Yerel mutfak örnekleri, o bölgede tarım yapılan veya yetiştirilen ürünlere ek olarak otantik bir vurgu ile sunulduğunda yerel mutfağın çekiciliğini arttırdığı düşünülmektedir (Barakazı ve Çakır, 2021: 155). Hatipoğlu vd. (2012:9), yöresel yemekleri, "Yörede yaşayan insanların diğer yemeklerden ayrı ve değerli bir yerde tuttuğu, geçmişten günümüze kadar önemli olaylar sonucunda bir kültür ögesi olarak yaşam tarzına dahil olan yiyecekler" olarak tanımlamaktadır.

Gıda kaynaklarındaki değişimler, yöresel mutfak geleneğinin kaybolma riskiyle karşı karşıya kalmasına ve yöresel bitki bilgisi ve mutfak geleneğindeki çözümlerin halk hekimliğini olumsuz etkilemesine neden olmuştur (Özdemir, 2022:21). Ekolojik ve toplumsal alanlardaki bozulmaların sonucu olarak, insanların şehir yaşamında sığınacak limanları giderek yok olmaktadır ve sonuç olarak kentsel mekânlarda yapılan dekorasyon, menü uyarlamaları ile kendini gösteren gastronomi turizmi, bireylerin yerel ve doğal ürünleri bulabilecekleri yapay yerler oluşturma çabasıyla ortaya çıkmaktadır (Durukan,2020:1419). Yerel lezzetleri ve kültürü yerinde deneme arzusu, özellikle eğitim ve gelir seviyesi yüksek kesimde gastronomi turizminin gelişmesine neden olmuştur (Bekar, Kılıç ve Şahin, 2011).

Barakazı ve Çakır'ın (2021:149) çalışması turistlerin destinasyon tercihleri ile gastronomik tüketim eğilimleri arasındaki ilişkiyi ortaya koymayı amaçlamıştır. Çalışma ayrıca destinasyon tercihlerinin ve gastronomik tüketim eğilimlerinin davranışsal niyetler üzerindeki etkisini 20 irlemeye odaklanmıştır. Sonuçlar, gastronomik tüketim eğilimleri ile destinasyon tercih 5 yutları arasında pozitif ve anlamlı bir ilişki olduğunu göstermiştir. Bununla birlikte, moleküler mutfak eğilimleri ile kültürel ve çevresel çekicilikler boyutlarının davranışsal niyetler üzerindeki etkisinin anlamlı olmadığı bulunmuştur.

Yiyecek içecek işletmeciliği 2 aşıcılık bölümlerinde öğrenim gören üniversite öğrencileri ve Executive şefler ile yapılan yenilik davranışı 2 ve yenilikçi mutfak akımlarının yerel yemek tüketimine etkisi üzerine yapılan araştırmada, yiyecek içecekte yenilik davranışı ile yenilikçi mutfak akımlarından füzyon mutfak ve moleküler mutfağın yerel yemek eğilimindeki rolünü ortaya koymak amaçlanmıştır (Yıldırım-Saçılık ve Çevik,2020:75).

Bir araştırmada, "yenilik davranışı ve yenilikçi mutfak akımlarının yerel yemek tüketimine etkisi" incelenmiştir. Araştırmaya, yiyecek içecek işletmeciliği ve aşçılık bölümlerinde öğrenim gören üniversite öğrencileri ve Executive şefler dahil edilmiştir. Amacı, yiyecek içecekte yenilik davranışı ve yenilikçi mutfak akımlarından füzyon mutfak ve moleküler mutfağın yerel yemek eğilimindeki rolünü ortaya koymaktır (Yıldırım-Saçılık ve Çevik,2020:75).

Türkiye'yi ziyaret eden kişilerin gastronomik akımlara yönelik gıda tüketim eğilimlerinin (Kılıçhan, 2016) incelendiği ve ayrıca Türkiye'deki yeme-içme alışkanlıklarının gastronomik akımlar bağlamında araştırıldığı (Genç, 2021:80) çalışmalar mevcuttur.

3 Mutfak personelinin gastronomik 3 akımlar çerçevesindeki gıda tüketim eğilimlerinin incelendiği bir çalışmada, GAGTÖ'nün (Gastronomik Akımlar Çerçevesinde Gıda Tüketim Ölçeği) doğrulanması için farklı örneklem gruplarından yararlanılarak yapılacak başka araştırmaların önemli olduğu belirtilmiştir (Tanrısevdi ve Atabey, 2020).

Kardelen vd. (2018:104), dağcılık turizminde moleküler gastronominin kullanılabilme durumunu araştırdıkları çalışmalarında, yiyeceklerini yanlarında taşımak zorunda olan dağcılarının enerji ve besin ögesi açısından yüksek, çabuk bozulmayan ve çok yer kaplamayan besinleri tercih ettiklerini belirtmişlerdir. Bu noktada, moleküler gastronominin tekniklerinden faydalanarak, bu tür besinlerin hazırlanması ve sunulması konusunda dağcılara yardımcı olunabileceği sonucuna varılmıştır.

Hoş ve Zencir Çiftçi'nin (2022:158) çalışması, bireylere ilişkin psikografik değişkenlerin gıda tüketim süreci üzerindeki etkisini, özellikle de gıda ile ilgili yaşam tarzı ve gıda korkusunun yerel gıda tüketimi üzerindeki etkisini belirlemeyi amaçlamıştır. Çalışma, tüketicilerin yaşam tarzlarının gıdaya yönelik neofobik eğilimleri üzerinde etkili olduğunu ve gıda temelli yaşam tarzı ile gıda korkusunun yerel gıdaların tüketiminde etkili olduğunu ortaya koymuştur. Diğer bir araştırma, gıdaların neden olabileceği potansiyel rahatsızlıklardan endişe duyan bireylerin sağlık bilincinin yüksek olduğunu, kendilerine gıda temelli bir yaşam tarzı oluşturduklarını ve organik gıda tüketimine öncelik verdiklerini ortaya koymuştur (Yıldırım Saçılık, 2019:1346).

Kent yaşamında bireylerin gıda tüketimine yönelik eğilimleri, sağlık kaygılarının yanı sıra bireyin ait olduğu sosyal sınıfın kültürel ve finansal etkilerini de dikkate alarak, alternatif gıda hareketlerine artan ilgide ve gıda sorunlarına çözüm arayışlarında önemli rol oynamaktadır (Wills vd., 2011:726). Akarçay'a (2016:38) göre, gıda tüketimindeki tercihler, gastronomik uygulamalar ve bu konudaki kişisel stratejiler ve kararlar esasen kişinin sosyal sınıfıyla ilişkilidir.

Çağımızda tarımsal faaliyetlerde ve gıda üretiminde yaşanan olumsuz değişimler, sağlıklı gıdaya erişim sağlamak amacıyla özellikle eğitimli nüfus arasında gıda temelli çeşitli ekolojik hareketlerin ortaya çıkmasına neden olmuştur (Kaufmann ve Vogl, 2018:458). Ekolojik habitus kavramı, "bireylerde ekolojik düşünceleri ayrıcalıklı kılan bir eğilimi" ifade etmek için kullanılmaktadır (Haluza-Delay, 2008:207). Haluza-Delay (2008:213), ekolojik habitusun oluşumunda sosyal ve ekolojik bütünleşmenin önemini vurgulamaktadır.

Ekoturizmin olumsuz sosyal ve kültürel etkilerini sıraladığı çalışmasında Gaul (2003:14), yerel sosyal ilişkilerin bozulmasından ve yerel halkın beslenme alışkanlıklarının değişmesinden bahsetmektedir. Ayrıca, ekoturizm faaliyetlerinin planlanması ve uygulanması sırasında bilinçli ve farkında davranışlarla doğal kaynakların orijinal haliyle korunması ve çevrenin temiz tutulması amaçlanmıştır (Rybka ve Szpytma, 2012:34).

Nilan (2017) tarafından belirtildiği gibi, ekoloji-çevre odaklı tüm alanlarda kültürel sermaye önemli bir etkiye sahiptir ve bireyin faaliyetlerini ve bakış açısını belirlemede toplumsal sınıf ile bağlantılıdır. Kirby'nin (2018) ifade ettiği gibi, kültürel sermaye, doğayla ilgili bilgi ve beceriler, semboller, doğaya bakış açısı, doğa hakkında öğrenilen ve geliştirilen düşünceler, sağlıklı gıda üretimi ve tüketimi, diğer canlıları anlama yeteneği ve doğal kaynakların kullanımı konularında yatkınlık, düşünme biçimi ve faaliyetlerle ilişkilendirilebilir.

Kitle turizminin beklentileri açısından yetersiz kalması, Türkiye gibi birçok ülkede alternatif turizm seçeneklerinin ortaya çıkmasına yol açmıştır. Bu alternatifler arasında gastronomi turizmi ve eko-kültür turizmi gibi çeşitli seçenekler yer almaktadır. Türkiye'de de diğer ülkelerde olduğu gibi, kitle turizminin verimliliği azalmıştır. Bu nedenle, gastronomi turizmi ve eko-kültür turizmi gibi alternatifler gelişmeye başlamıştır. Ekolojik turizm, doğanın, temiz tarım ve hayvancılığın, geleneksel ekolojik bilgi ve kültür ile yaşamın sürdürülebilirliğine katkıda bulunarak yerel sürdürülebilir kalkınmayı destekleyen bir turizm türüdür. Bu nedenle, ekolojik turizmin bu doğal kaynakları sürdürülebilir bir şekilde kullanması ve değerlendirmesi, yerel sürdürülebilir kalkınmayı gerçekleştirmek için doğru bir yaklaşım olacaktır. Doğal kaynakların sürdürülebilir kullanımı ve yerel ekonomik kalkınmanın desteklenmesi amacıyla, ekokültür turizminin doğru bir şekilde değerlendirilmesi gerekmektedir (Özdemir,2022).

İnsanlar doğaya karşı doğal bir ilgi ve bağlılık hissederler. Bu nedenle, insanlar doğal alanlarda rekreasyonel aktivitelere ilgi göstermektedirler. Rekreasyon turizmi, bu aktivitelerin bir türüdür ve genellikle gelişim ve kalkınmanın önemli bir bileşeni olarak kabul edilmektedir (Öztürk, 2005:139).

Gürler ve Bozlu (2022) belirttiği gibi, doğaya duyarlı insanların ekolojik farkındalıkları kişisel sorumluluk ve bilinç seviyelerinde oluşmaktadır. Günümüzde yaşadığımız ekolojik krizin bir sonucu olarak ortaya çıkan gıda probleminin çözümünde başlangıç noktasının, bireysel tüketim tercihlerinde yattığı tespit edilmiştir. Bu nedenle, yaşanabilir bir çevreyi yeniden inşa etmek için toplumu oluşturan bireylerin tutum ve davranışları oldukça önemlidir (Değirmenci 2022).

Bu açıklamalar doğrultusunda aşağıdaki hipotezler geliştirilmiştir.

ARAŞTIRMANIN HİPOTEZLERİ

H1: Ekorekreatif “duyuşsal tutum” gastronomik akımlar çerçevesinde gıda tüketimi “moleküler mutfak yeme eğilimini” açıklamada anlamlı bir etkiye sahiptir.

H2: Ekorekreatif “duyuşsal tutumu” gastronomik akımlar çerçevesinde gıda tüketim “füzyon mutfak yeme eğilimini” açıklamada anlamlı bir etkiye sahiptir.

H3: Ekorekreatif “duyuşsal tutumu” gastronomik akımlar çerçevesinde gıda tüketim ölçeğı “yerel mutfak yeme eğilimini” açıklamada anlamlı bir etkiye sahiptir.

H4: Ekorekreatif “bilişsel tutumu” gastronomik akımlar çerçevesinde gıda tüketimi “moleküler mutfak yeme eğilimini” açıklamada anlamlı bir etkiye sahiptir.

H5: Ekorekreatif “bilişsel tutumu” gastronomik akımlar çerçevesinde gıda tüketim “füzyon mutfak yeme eğilimini” açıklamada anlamlı bir etkiye sahiptir.

H6: Ekorekreatif “bilişsel tutumu” gastronomik akımlar çerçevesinde gıda tüketim ölçeğı “yerel mutfak yeme eğilimini” açıklamada anlamlı bir etkiye sahiptir.

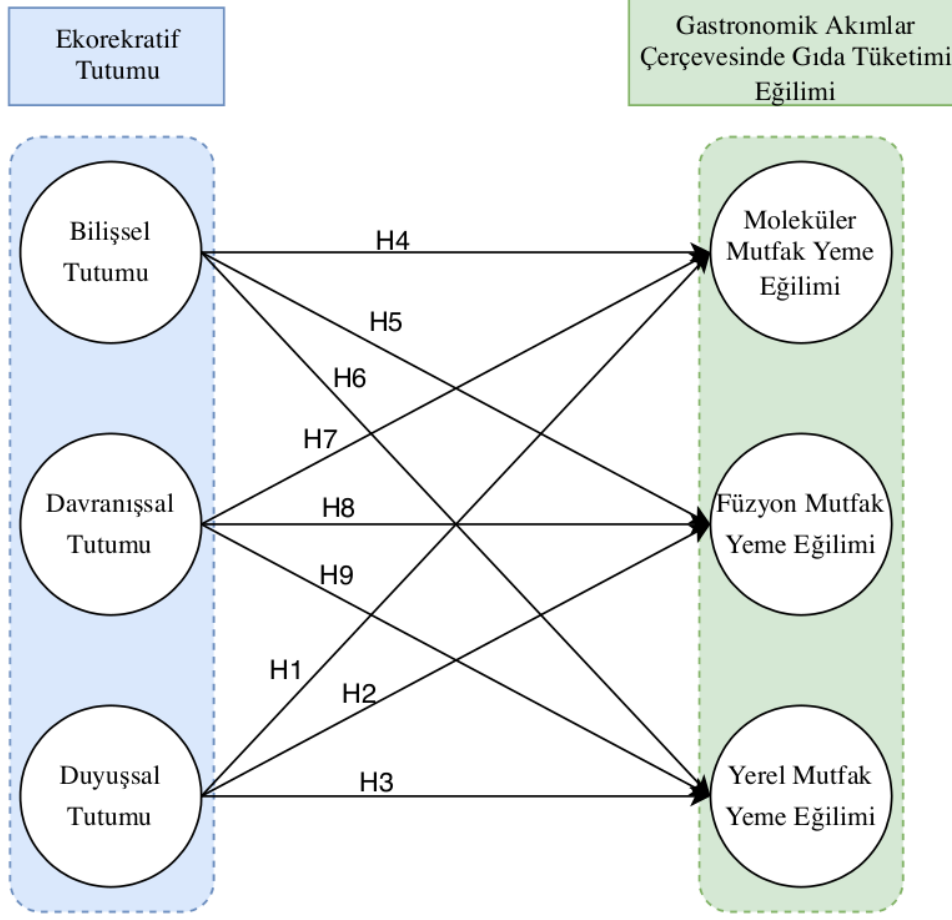
H7: Ekorekreatif “davranışsal tutumu” gastronomik akımlar çerçevesinde gıda tüketimi “moleküler mutfak yeme eğilimini” açıklamada anlamlı bir etkiye sahiptir.

H68: Ekorekreatif “davranışsal tutumu” gastronomik akımlar çerçevesinde gıda tüketim “füzyon mutfak yeme eğilimini” açıklamada anlamlı bir etkiye sahiptir.

H9: Ekorekreatif “davranışsal tutumu” gastronomik akımlar çerçevesinde gıda tüketim ölçeğı “yerel mutfak yeme eğilimini” açıklamada anlamlı bir etkiye sahiptir.

3.Araştırma Modeli

Araştırma modeli aşağıdaki şekilde sunulmuştur.



Şekil1: Araştırma Modeli

3.2.Örneklem ve Veri Toplama

Bu çalışma 03 Ekim-19 Ekim 2022 tarihleri arasında Ankara ilinde görev yapan öğretmenlerle çevrimiçi olarak yürütülmüştür. Çalışmaya 30 öğretmen katılmıştır. Ekorekreatif Tutum Ölçeği (Kement ve ark.2021) ve Gastronomik Akımlar Çerçevesinde Gıda Tüketim Ölçeği (Karamustafa ve ark.2016) kullanılarak oluşturulan formu çevrimiçi bir ortamda (Google Forms) katılımcıların cevaplandırması sağlanmıştır. GAGTÖ'nde toplam 39 madde yer almıştır. Bu ölçek üç alt boyutu içermektedir (moleküler mutfak 16 madde, füzyon mutfak 11 madde ve yerel mutfak 12 madde). GAGTÖ, 5'li Likert ölçeği kullanılarak ölçülmüştür (1=kesinlikle katılmıyorum, 5=kesinlikle katılıyorum). ERTÖ'nde toplam 22 madde yer almıştır. Bu ölçek üç alt boyutu içermektedir (Duyusal Tutum 5 madde, Bilişsel Tutum 7 madde ve Davranışsal Tutum 10 madde). ERTÖ, 5'li Likert ölçeği kullanılarak ölçülmüştür (1=kesinlikle katılmıyorum, 5=kesinlikle katılıyorum).

3.3.Verilerin Analizi

Veri analizi üç aşamada gerçekleştirilmiştir. İlk aşamada, katılımcılara ilişkin demografik faktörleri içeren bazı tanımlayıcı istatistikleri sunulmuştur. İkinci aşamada, araştırmada kullanılan ölçekleri tanımlayan bilgiler ile geçerlilik ve güvenilirlik analizi sonuçları sunulmuştur. Geçerlilik analizi için Doğrulayıcı Faktör Analizi (DFA) kullanılmıştır. Güvenilirlik analizi Cronbach's Alpha tekniği ile gerçekleştirilmiştir. Üçüncü aşamada ise araştırma ekseninde oluşturulan hipotezlerin testi için yapısal eşitlik modellemesi kurulmuş ve analiz edilmiştir. Bu analizin yapılmasında AMOS 23 paket programı kullanılmıştır.

Geçerlilik ve Güvenirlilik Analizleri

AMOS 23 programı ile yapılan DFA için verilerin normal dağılım göstermesi nedeniyle maximum likelihood hesaplama yöntemi kullanılmıştır (Gürbüz ve Şahin, 2018:229). χ^2/sd (ki-kare uyum iyiliği testi) < 5 , CFI (Karşılaştırmalı Uyum İndeksi) $> 0,90$, GFI (İyilik Uyum İndeksi) $> 0,90$, RMSEA (Yaklaşık Hataların Ortalama Karekökü) değerinin .050 ile .080 arasında olduğunda iyi uyum gösterdiği düşünülmektedir (Gürbüz ve Şahin,2018:345). Analiz sonucu ortaya çıkan uyum indeksleri; χ^2/sd : 2,639, GFI : 0,925, CFI: 0,911, RMSEA: 0,064 şeklindedir. Birinci düzey DFA neticesinde elde edilen uyum iyiliği değerleri, modelin veri ile uyumlu ve kabul edilebilir olduğunu göstermektedir. Böylelikle ölçüm modelinin kabul edilebilir olduğu görülmüştür.

Ölçeğin güvenilirliği test etmek amaçlı Cronbach Alfa katsayıları irdelenmiştir. Genel ölçeğin iç tutarlılığını ifade eden Cronbach's alpha katsayısı 0,955 olarak bulunmuştur. Bu değer ölçeğin güvenilir olduğunu ifade etmektedir. Ölçeğin güvenilirlik analizi için hesaplanan (Cronbach's Alpha) iç tutarlılık değeri aşağıdaki tabloda gösterilmiştir. Cronbach's Alpha güvenilirlik değerleri 0,6 değerinden büyükse ölçek oldukça güvenilir olarak değerlendirilebilir (Akgül ve Çevik, 2003:436). Gastronomik akımlar çerçevesinde gıda tüketimi ölçeğinin alt boyutu moleküler mutfak Cronbach's Alpha değeri α :0,807, füzyon mutfak Cronbach's Alpha değeri α :933 ve yerel mutfak Cronbach's Alpha değeri α :850 olup yüksek derecede güvenilir oldukları hesaplanmıştır. Ekorekreatif tutum ölçeği alt boyutları için

13 Cronbach's Alpha değerleri ise duyuşsal tutum α :0,850, bilişsel tutum α :895 ve davranışsal tutum α :886 olarak hesaplanmıştır. Yine bu ölçeğin de yüksek derecede güvenilir olduğunu söylelenebilir. Böylelikle kullanılan ölçeklerin geçerli ve güvenilir olduğu belirlenmiştir.

4.Bulgular

4.1. Tanımlayıcı İstatistikler

Araştırmaya katılanların cinsiyet, yaş, meslek ve öğrenim durumu ile ilgili bilgiler Tablo 3'te sunulmuştur.

Tablo 3. Katılımcıların Özellikleri

		FREKANS	YÜZDE	KÜMÜLATİF YÜZDE
Cinsiyet	Kadın	179	59,1	59,5
	Erkek	124	40,9	100
	Toplam	303	100	
Yaş	24 Ve Altı	36	11,9	11,9
	25_29	20	6,6	18,5
	30_34	57	18,8	37,4
	35_39	84	27,7	65,2
	40_44	47	15,5	80,8
	45_49	32	10,6	91,4
	50 ve Üzeri	27	8,6	100
	Toplam	303	99,7	
Medeni Durum	Evli	159	52,5	52,5
	Bekar	144	47,5	100
	Toplam	303	100	
Öğrenim Durumu	Ön lisans	15	5	5
	Lisans	255	84,2	89,7
	Yüksek Lisans	26	8,6	98,3
	Doktora	7	2,4	100
	Toplam	303	99,3	
Branş	Bilgisayar Bilişim	23	7,6	7,6
	Fen ve Tek.	10	3,3	10,9
	Matematik	15	5	15,8
	Sınıf Öğretmeni	79	26,1	41,9
	Sosyal Bilgiler	15	5	46,9
	Felsefe	5	24	48,5
	Türkçe	10	3,3	51,8
	Yabancı Dil	10	3,3	55,1
	Beden Eğitimi	9	3	58,1
	Mesleki Dersler	59	19,5	77,6
	Diğer	68	22,4	100
	Toplam	303	100	
Gastronomi rekreatif bir alan olarak ilgimi çeker.	Evet	181	59,7	59,7
	Hayır	32	10,6	70,3
	Bazen	90	29,7	100
	Toplam	303	100	

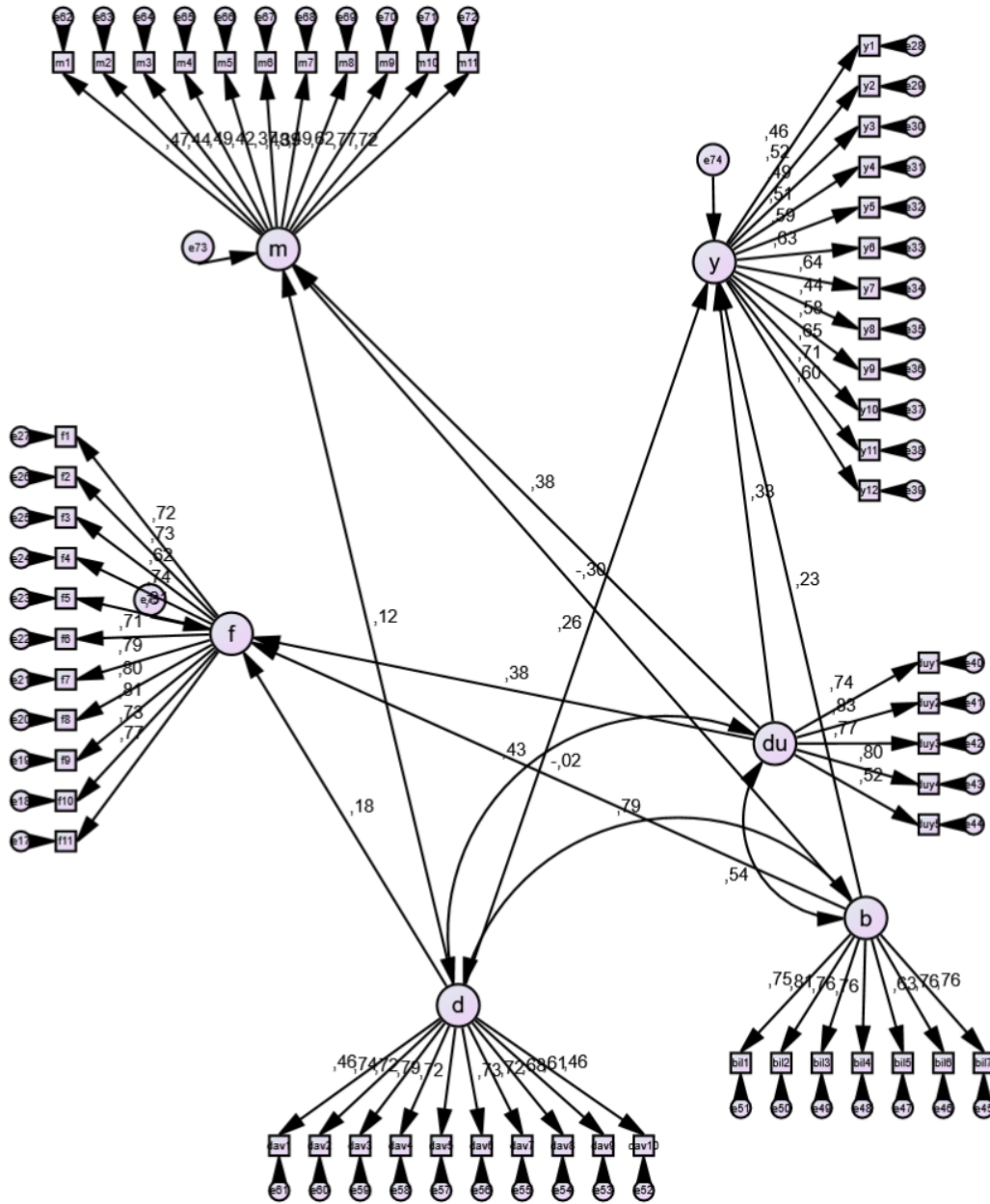
26 Araştırmaya %59,1 i kadın, %40,9'u erkek olmak üzere toplam 303 öğretmen katılmıştır. Katılımcıların 17 % 11,9 u 24 yaş ve altı, %6,6 sı 25_29 yaş grubunda , %18,8 i 30_34 yaş grubunda , % 27,7 si 35_39

yaş grubunda ,%15,5 i 40_44 yaş grubunda , %10,6 sı 45_49 yaş grubunda ve % 8,6 sı 50 ve üzeri yaş grubundadır. %47,5 i bekar, %52,5 i evlidir. Katılımcıların %5 i ön lisans, %84,2 si lisans, %8,6 sı yüksek lisans ve % 2,4 ü doktora mezunudur. Branş durumuna baktığımızda bilgisayar bilişim %7,6, fen ve teknolojileri %3,3, matematik %5, sınıf öğretmeni %26,1, sosyal bilgiler %5, felsefe %1,7, Türkçe %3,3, yabancı dil %3,3, beden eğitimi %3, mesleki dersler %19,5 ve diğerlerinin%22,4 olduğu görülmektedir. Katılımcıların rekreatif bir alan olarak gastronomiye ilgisine bakıldığında, evet cevabını verenler %59,7, hayır cevabını verenler % 10,6 ve bazen cevabını verenler % 29,7 oranındadır.

4.2.Hipotez Testleri

4 YEM Modeli

Araştırma hipotezlerini ve araştırma modelini test etmek amacıyla Yapısal Eşitlik Modellemesi (YEM) kullanılmıştır. YEM modeline ilişkin uyum iyiliği indexleri χ^2/df : 2,176; GFI:0,922; CFI: 0,945; RMSEA:0,062; p <0.01 şeklinde kabul edilebilir değerler aralığında bulunmuştur.



Şekil 2.Yem Modeli

4

YEM modeli sonuçlarına göre hipotezlere ilişkin regresyon ağırlıkları ve hipotezlerin anlamlılıkları aşağıda tablo 4'te gösterilmiştir.

Tablo 4. Ekorekreatif Tutum Alt Boyutlarının Gastronomik Akımlar Çerçevesinde Gıda Tüketimi Eğilimi Alt Boyutları Üzerindeki Etkisi

Hipotez	Değişkenler Arasındaki İlişki	Standardize Edilmiş Katsayı Değerleri β	Std. Hata	P anlamlılık	Hipotez Sonuç
H1	du -> m	0,381	0,068	0,000	Kabul
H2	du -> f	0,385	0,091	0,000	Kabul
H3	du -> y	0,332	0,055	0,000	Kabul
H4	b -> m	-0,303	0,097	0,066	Red
H5	b -> f	-0,022	0,135	0,847	Red
H6	b -> y	0,232	0,076	0,029	Kabul
H7	d -> m	0,120	0,118	0,323	Red
H8	d -> f	0,179	0,174	0,094	Red
H9	d -> y	0,263	0,101	0,011	Kabul

*Not : du=duyuşsal tutum , b=bilişsel tutum , d=davranışsal tutum m=moleküler mutfak eğilimi, f=füzyon mutfak eğilimi y=yerel mutfak eğilimi

Ekorekreatif duyuşsal tutum moleküler mutfak eğilimini pozitif yönde ($\beta = 0,381$; $p < 0,0001$) etkilemektedir. Bu nedenle H1 hipotezi kabul edilmiştir. Ekorekreatif duyuşsal tutum füzyon mutfak eğilimini pozitif yönde ($\beta = 0,385$; $p < 0,0001$) etkilemektedir. Bu nedenle H2 hipotezi kabul edilmiştir. Ekorekreatif duyuşsal tutum alt boyutu yerel mutfak eğilimini pozitif yönde ($\beta = 0,332$; $p < 0,0001$) etkilemektedir. Bu nedenle H3 hipotezi kabul edilmiştir. Ekorekreatif bilişsel tutum moleküler mutfak eğilimine etkisi istatistiksel olarak anlamlı değildir. Bu nedenle H4 hipotezi reddedilmiştir. Ekorekreatif bilişsel tutumun füzyon mutfak eğilimine etkisi istatistiksel olarak anlamlı değildir. Bu nedenle H5 hipotezi reddedilmiştir. Ekorekreatif bilişsel tutum yerel mutfak eğilimini pozitif yönde ($\beta = 0,232$; $p < 0,05$) etkilemektedir. Bu nedenle H6 hipotezi kabul edilmiştir. Ekorekreatif davranışsal tutumun moleküler mutfak eğilimine etkisi istatistiksel olarak anlamlı değildir. Bu nedenle H7 hipotezi reddedilmiştir. Ekorekreatif davranışsal tutumun füzyon mutfak eğilimine etkisi istatistiksel olarak anlamlı değildir. Bu nedenle H8 hipotezi reddedilmiştir. Ekorekreatif davranışsal tutum yerel mutfak eğilimini pozitif yönde ($\beta = 0,263$; $p < 0,05$) etkilemektedir. Bu nedenle H9 hipotezi kabul edilmiştir.

5. Tartışma

Uluslararası 14. Turizm Topluluğu'nun raporunda ekoturist pazar profiline bakıldığında ekoturistlerin en çok 35-54 yaş arasında olduğu, ekoturizm faaliyetlerine katılan erkek ve kadın oranlarının eşit olduğu, ekoturistlerin %82'sinin üniversite mezunu olduğu sonuçlarına

ulaşılmıştır (TIES, 2000). Bu çalışmadaki sorulara gönüllülük esasıyla cevap veren katılımcıların da en büyük kısmının %27,7 oranıyla 35-39 yaş aralığında olduğu görülmüştür. Kadınlar %59,1; erkekler ise %40,9 oranıyla araştırmaya katılım göstermiş olup, katılımcıların %52,5 'inin evli olduğu, arada çok büyük bir farkın olmadığı tespit edilmiştir. Çalışmanın öğretmenler üzerinde yürütülmesi dolayısıyla katılımcıların hepsi yüksek öğretim mezunudur Gürler ve Bozlu' nun (2022:13) Ekoloji ve çevre kaygısı taşıyan, yüksek eğitim seviyesine ve ekolojik bilgi ve yatkınlık temelli kültürel sermaye birikimine sahip bireylerin (öğretmen, avukat, psikolog vb.) oluşturduğu Antalya'daki bir da topluluğu üyelerinin kent yaşamında gıda tüketimine yönelik geliştirdikleri stratejileri, ekoloji ve çevre temelli algıları ve hem topluluk hem de birey açısından belirleyici sosyo-kültürel etkenleri ortaya çıkarmayı hedefledikleri çalışmalarında, görüşmecilerin gıda üretim biçimleri, ekoloji, kaon ayak izi, iklim krizi, neoliberal gıda ekonomisi gibi konularda ayrıntılı bilgiler aktarması, hem topluluk bazında hem de bireysel olarak gündelik yaşamlarını bu bilgilere göre şekillendirip bilgilerini davranışa dönüştürmüş olmaları dikkat çekici bulunmuştur.

2002 yılı Uluslararası Ekoturizm Yılı olarak belirlenmiş ve bu çerçevede Dünya Turizm Örgütü tarafından Almanya, K9nada, İspanya, İtalya ve İngiltere'de yapılan araştırmalarda; ekoturizm pazarındaki turistlerin yüksek eğitilmiş, gastronomi ve kültürle ilgili kişiler olduğu belirlenmiştir (www.turizm.gov.tr). Bu çalışmanın öğretmenler üzerinde yapılması eğitilmiş örneklem üzerinde çalışmak amacıyla bilinçli bir şekilde planlandığını göstermektedir. "Gastronomi rekreatif bir aktivite olarak ilgimi çeker" sorusuna katılımcıların %59,7' sinin "evet", %29,7'sinin" bazen" şeklinde cevap verdiği görülmüş ve bu durumda katılımcıların büyük bir kısmının gastronomiyle ilgili olduğu görülmüştür.

Bu çalışmada ekorekreatif bilişsel tutumun füzyon mutfak yeme eğilimine etkisi anlamlı bulunmamıştır. Ekorekreatif davranışsal tutumun moleküler mutfak yeme eğilimine etkisi de anlamlı değildir. Ekorekreatif tutumun bilişsel, duyuşsal, davranışsal olan 3 alt boyutu (Tablo:4) yerel mutfak yeme eğilimini pozitif yönde etkilemiştir. Elde edilen sonuçların Genç'in(2021) çalışmasındaki yerel mutfak ile ilgili sonuçlarla örtüştüğü görülmektedir. Yeme içme eğilimlerinin gastronomik akımlar çerçevesinde incelendiği (Genç,2021: 80) çalışmada ülkemizde moleküler mutfağa yönelik algıların olumsuz olduğu, Füzyon mutfak ve yerel mutfağa yönelik algıların ise olumlu olduğu bildirilmiştir. Yenilik da2anışı ve yenilikçi mutfak akımlarının yerel yemek tüketimine etkisinin incelendiği çalışmanın sonuçları, farklı kültürlerle ait gıda malzemelerinin bir araya getirilerek sıra dışı tat, koku ve sunuma sahip özgün yiyecek ve içeceklerin katılımcılar tarafından tercih edildiğini göstermektedir (Yıldırım-Saçılık ve Çevik,2020:75). Katılımcılar yemeğin içeriği ve pişirilme teknikleri hakkında bilgi sahibi olma, sıra dışı olması, mutfak ürünlerinde kültürel çeşitlilik aynı zamanda farklı kültürel lezzetlerin sentezi sonucunda özünü koruyan yeni yemekleri denemek isteğinde olmakla birlikte yerel yemeklerin menülerde sıklıkla kullanılmasını, yerelin özünü korumasını, yemek kültürünün gelecek nesillere aktarılmasını da arzu etmektedirler (Yıldırım-Saçılık ve Çevik,2020:88). Turan vd. (2020:332) İtalyan pizza hamuruyla Çanakkale'ye ait yöresel ürünleri bir araya getirerek, füzyon mutfak öneği oluşturulması amacıyla 12 mutfak şefiyle yapılan araştırma sonucunda Çanakkale'deki şeflerin büyük bir kısmının menülerinde füzyon mutfak ürünlerine yer verdiği, Çanakkale'nin yerel ürünlerinin füzyon mutfak akımına uygun olduğu ve bu yöresel ürünlerin en çok İtalya mutfağı ve Uzakdoğu ülkelerinin mutfaklarıyla uyum sağlayacağı tespit edilmiştir.

5

Gastronomik tüketim eğiliminin davranışsal niyet üzerindeki etkisini belirlemek amacıyla yapılan analizlere göre, füzyon mutfak boyutunun (p: 0,002) ve yöresel mutfak boyutunun da davranışsal niyet üzerinde olumlu yönde ve anlamlı bir etkiye sahip olduğu görülmüştür (p: 0,000) (Barakazi ve Çakır,2021:162). Barakazi ve Çakır'ın (2021:162) çalışmasında moleküler mutfak boyutunun davranışsal niyet üzerinde olumlu yönde ve anlamlı bir etkiye sahip olmadığı sonucu tespit edilmiştir (p: 0,117).

Araştırmalardan elde edilen sonuçlar moleküler mutfağın yeterince tanınmadığını düşündürmüştür. Kardelen vd. (2018:104) moleküler gastronominin dağcılık turizmi etkinlikleri çerçevesinde nasıl katkı sağlayabileceği, ne ölçüde kullanıldığı ve ne derece önemli olduğunun incelenmesi amacıyla Türkiye Dağcılık Federasyonundan 7 antrenör ile gerçekleştirilen çalışmalarında dağcılarının temel gıda ihtiyaçları belirlenmiş daha sonra da Türkiye'ye ilk defa moleküler gastronomi akımını getirmiş olan şef ile görüşülerek moleküler gastronomi de kullanılan Sous-Vide Tekniğinin dağcılara gıda sağlama açısından katkı sağlayacağı belirtilmiştir.

18

Özgel vd. (2018:95) doğa kampı destekli çevre eğitiminin öğrencilerin çevre sorunlarına yönelik farkındalık ve tutumları üzerine etkisini araştırdıkları çalışmalarında uygulanan programda, köylülerin hazırlamış oldukları yemeklerin yenmesi ve eğitim merkezinde yerel yemeklerin yenilmesi şeklinde yerel mutfak tercih edildiği görülmektedir.

2022'de yapılan bir çalışmada cinsiyet, yaş, medeni durum ve eğitim durumu gibi değişkenlerle gıda neofobisi arasında anlamlı bir ilişki tespit edilmiş ve sağlık endişesinin bireyin besin tüketiminde etkili olduğu, yaşam tarzı boyutlarının gıda neofobisi boyutuna etki durumu incelendiğinde deneyimci yaşam tarzının negatif yönde etkili olduğu görülmüştür (Hoş ve Zencir Çiftçi,2022:158). Gastronomideki yeni akımlar ile alışılmışın dışında yemekler ve sunumlar geliştirmek mümkün olmaktadır (Tanrısevdi ve Atabey,2020:211).

Yerel yiyeceklerin sunumu, zenginleştirilmesi, organik tarımın yapılması, yöre mutfağına ait yemeklerin hazırlanma sürecine, yöreye gelen insanların dahil edilmesi, benzersiz bir deneyim yaşatması bakımından önemlidir (Karagöz Yüncü, 2010:23).

Ekoturizm

Bileşenlerinden biri olan kültürel mirasın içinde özellikle yer alması gereken alanlardan biri de yerel mutfaktır. (Kılıç Benzer,2006:248). İnsanlar gastronomik faaliyetleri gerçekleştirirken bilinçli olarak y6 da olmadan rekreasyon etkinliklerinin içerisine dahil olmaktadır (Kesici,2012:33). Ekolojik habitus, kişilerin gıda seçimlerini ve beğenilerini ekolojik bilgi ekseninde yeniden inşa etmektedir (Nilan, 2017, s. 373).

Geleneksel ekolojik bilgi ve kültürün post modern yerelliğin temelini oluşturduğunu ifade ettiği çalışmada Özdemir(2022:27) kentli eski beyaz yakalılarından oluşan post modern yerellerin kentsel bilgi ve deneyim belleğini, olanaklarını geleneksel ekolojik bilgi ve deneyim belleği ile bütünleştirerek yerel sürdürülebilir kalkınmanın gerçekleştirilmesini sağlayarak sadece ekolojik tarım ve hayvancılıkla ilgili geleneksel bilgi belleğinin değil geleneksel kültürün ve yaşamın canlandırılmasına da öncülük ettiklerini belirtmiştir(Özdemir,2022:27).

Bisiklet sporcularının ekorekreasyona ilişkin tutumlarının ölçüldüğü bir araştırmada, lisanslı bisiklet sporcularının bireysel ve çevresel duyarlılıklarında anlamlı bir farklılık olduğu ayrıca bir başka doğa sporu ile ilgilenen sporcuların ekolojik rekreasyona yönelik tutum ve davranış alt boyutlarında anlamlı bir farklılığın görülmesi doğanın içinde olmanın doğa üzerindeki pozitif etkiyi artırdığı şeklinde yorumlanmıştır (Albayrak vd.,2021: 2911).

Otel işletmelerinde yapılan yöresel mutfak etkinliklerinin incelendiği çalışmanın bulguları bu etkinliklerin müşteriler açısından merak uyandırıcı, otel açısından karlı ,çalışanlar bakımından ise eğitici olduğu yönündedir(Demirtaş ve Akkuş,2020:1).Örgün vd. nin (2018:215) Nevşehir’deki otel aşçıların moleküler gastronomiyle ilgili düşüncelerini belirlemek amacıyla yaptıkları çalışmadan elde edilen bulgular, moleküler gastronominin iyi bilinmediği, sağlıklı olumsuz etkileyeceğinin düşünüldüğü ve geleneksel, yerel mutfağın devam etmesinin önemli olduğu şeklindedir.

Yerel gıda ürünleri, turistler için temel bir ihtiyaç unsuru olmanın ötesinde turistlerin deneyimleme arzusu bakımından cazibeye sahiptir (Brokaj, 2014: 249).

Unutulan yerel yiyecekleri yeniden keşfedip yerel üretici, tüketici ve ekolojik olarak dünyanın 7 karlarını gözetken yaklaşımıyla yerel mutfak akımına dünya çapında en büyük desteği veren Slow Food hareketi, 1986’da Roma kentinde bazı fast food restoranlarının açılmasına tepki olarak başlamış, 1989’da resmileşmiş ve felsefesini iyi, temiz ve adil olmak ilkeleriyle yapılandırmış bir harekettir(Slow Food, 2020). Ekoturizme yönelen ekoturistlerin gittikleri lokasyonlardaki yerel halklarla otantik yerel yaşantıları tecrübe etmek için gönüllülük esasıyla sosyal, ekonomik ve ekolojik olarak sürdürülebilirliği göz önünde bulundurarak etkinliklere dahil olmaktadır (Kasalak ve Sarı,2017:503).

Türkiye’de yerel gastronomik zenginlikler , büyük kırsal alanlarla birlikte değerlendirildiğinde eko-gastronomi kırsal kalkınmanın en önemli unsurlarından biri olarak karşımıza çıkmaktadır (Şahin, 2014:5).Yemeğin destinasyon açısı 10 n katkısı üzerinde duran Quan ve Wank (,2004:300), ilk olarak yerel yemeğin, kırsal turizmin g 10 iminde ve ekonominin kalkınmasında kullanılabilmesinden, ikinci olarak yerel yemek festivalleri düzenleyerek ve rotasyonlarını geliştirerek bir yemek destinasyonu imajından, son olarak da büyük etkinliklerle yemeğin turizm çekiciliğinin artırılmasında yemeğin önemli bir husus olduğunu savunmuşlardır (Quan ve Wank ,2004:300).

İzmir’de sağlıklı beslenmeye ilişkin tutumlar 7 n yerel mutfak yaklaşımı üzerindeki etkisinin incelenmesi amacıyla yapılan bir çalışmada yerel mutfak tüketme eğilimlerinin betimleyici istatistiğine bakıldığında bireyler evlerine götürmek maksadı ile yerel gıdalardan satın aldıkları, yerel ürünlerin satıldığı pazarları ziyaret ettikleri, festivallerde yerel gıdaları denemeyi tercih ettikleri ve ziyaret edilen noktalara 7 a denenen yiyecekleri evlerde denedikleri belirlenmiş(Saygılı vd.,2022: 176) ayrıca sağlıklı beslenme hakkında bilgi düzeyi arttıkça yerel mutfak tercihlerinde artış olduğu ,olumlu beslenme alışkanlığı artan bireylerde yerel mutfak tüketimine eğilimin arttığı tespit edilmiştir (Saygılı vd.,2022:166).

Fields’a (2002: 38-39) göre yerel besinler, yeni sosyal ilişkilerin kurulmasını kolaylaştırdığı gibi sosyal bağların kuvvetlenmesi ve 15 letilmesine de destek olmaktadır. Gündoğan’ın (2022:3) yaptığı araştırma sonucuna göre yiyecek korkusu, çeşitlilik arayışı ve yiyecek tüketim motivasyonunun yerel yiyecek satın alma niyetini, anlamlı bir şekilde etkilediği görülmüştür (Gündoğan, 2022:3).

6.Sonuç ve Öneriler

Araştırmadan elde edilen bulgular araştırmanın hipotezleri çerçevesinde değerlendirildiğinde, -Ekorekreatif “duyuşsal tutum” gastronomik akımlar çerçevesinde gıda tüketimi “moleküler mutfak yeme eğilimini” açıklamada anlamlı bir etkiye sahip olduğu,

-Ekorekreatif “duyuşsal tutumu” gastronomik akımlar çerçevesinde gıda tüketim “füzyon mutfak yeme eğilimini” açıklamada anlamlı bir etkiye sahip olduğu,

-Ekorekreatif “duyuşsal tutumu” gastronomik akımlar çerçevesinde gıda tüketim ölçeği “yerel mutfak yeme eğilimini” açıklamada anlamlı bir etkiye sahip olduğu,

- Ekorekreatif “bilişsel tutumu” gastronomik akımlar çerçevesinde gıda tüketimi “moleküler mutfak yeme eğilimini” açıklamada anlamlı bir etkiye sahip olmadığı,

-Ekorekreatif “bilişsel tutumu” gastronomik akımlar çerçevesinde gıda tüketim “füzyon mutfak yeme eğilimini” açıklamada anlamlı bir etkiye sahip olmadığı,

-Ekorekreatif “bilişsel tutumu” gastronomik akımlar çerçevesinde gıda tüketim ölçeği “yerel mutfak yeme eğilimini” açıklamada anlamlı bir etkiye sahip olduğu,

- Ekorekreatif “davranışsal tutumu” gastronomik akımlar çerçevesinde gıda tüketimi “moleküler mutfak yeme eğilimini” açıklamada anlamlı bir etkiye sahip olmadığı,

-Ekorekreatif “davranışsal tutumu” gastronomik akımlar çerçevesinde gıda tüketim “füzyon mutfak yeme eğilimini” açıklamada anlamlı bir etkiye sahip olmadığı,

- Ekorekreatif “davranışsal tutumu” gastronomik akımlar çerçevesinde gıda tüketim ölçeği “yerel mutfak yeme eğilimini” açıklamada anlamlı bir etkiye sahip olduğu görölmüştür.

Doğa temelli turistik faaliyet yapan işletmeler ve ekorekreasyon aktiviteleri organizasyonu yapan profesyonellerin bu organizasyonları planlarken araştırmanın sonuçlarını dikkate alarak hareket edecekleri düşünölmektedir.

Çevre, ekorekreasyon ve gastronomi okuryazarlığının hem farkındalığının oluşturulması hem de bu hususta duyarlılığın artması için araştırmamızın verilerinin, bu alanlardaki çalışmalara ampirik veri kaynağı olarak katkı sağlayacağı düşünölmektedir.

Çıkış noktası ve ilham kaynağı doğa olan, ekorekreasyon ve gastronominin ortak olarak yürütöldüğü araştırmalara ihtiyaç olduğu, değişik örneklemlerle bu konuların çalışılabileceği düşünölmektedir.

Ekoturizmi tercih eden kesimin eğitimli insanlar olduğu göz önüne alındığında, öğretmenler üzerinde yapmış olduğumuz bu araştırma neticesinde ekorekreatif tutumun, yerel mutfak yeme eğilimini olumlu etkilemesi; ekorekreasyon pazarlama stratejisi oluşturulurken arz talep dengesinde dikkate alınması gereken bir sonuçtur.

ÖĞRETMENLERİN EKOREKREATİF TUTUMUNUN GASTRONOMİK AKIMLAR ÇERÇEVESİNDE GIDA TÜKETİM EĞİLİMİNE ETKİSİ

ORIGINALITY REPORT

20%

SIMILARITY INDEX

PRIMARY SOURCES

1	dergipark.org.tr Internet	190 words — 3%
2	jtm.penpublishing.net Internet	122 words — 2%
3	www.researchgate.net Internet	117 words — 2%
4	9lib.net Internet	112 words — 2%
5	ybd.dergi.comu.edu.tr Internet	112 words — 2%
6	cdn.istanbul.edu.tr Internet	94 words — 2%
7	aydingastronomy.aydin.edu.tr Internet	72 words — 1%
8	d78ea76a-1faa-490b-96df-3833ce6eddb7.filesusr.com Internet	29 words — 1%
9	acikders.ankara.edu.tr	

25 words — < 1%

10

BAYRAKCI, Selman and AKDAĞ, Gürkan. "Yerel Yemek Tüketim Motivasyonlarının Turistlerin Tekrar Ziyaret Eğilimlerine Etkisi: Gaziantep'i Ziyaret Eden Yerli Turistler Üzerine Bir Araştırma", Detay Yayıncılık, 2016.

Publications

20 words — < 1%

11

toad.halileksi.net

Internet

20 words — < 1%

12

acikbilim.yok.gov.tr

Internet

19 words — < 1%

13

iibf.erciyes.edu.tr

Internet

18 words — < 1%

14

Murad Alpaslan KASALAK. "EGE VE AKDENİZ BÖLGELERİNİ SEYAHAT EDEN EKOTURİSTLERİN SOSYO-DEMOGRAFİK ÖZELLİKLERİ VE MOTİVASYONLARI ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA", Journal of International Social Research, 2017

Crossref

17 words — < 1%

15

acikerisim.erbakan.edu.tr

Internet

17 words — < 1%

16

www.bmij.org

Internet

15 words — < 1%

17

Uzun, Özlem. "Çevrimiçi Öğrenme Ortamlarında Transaksiyonel Uzaklık Algısını Etkileyen Faktörler", Anadolu University (Turkey), 2022

ProQuest

14 words — < 1%

18

www.semanticscholar.org

Internet

14 words — < 1%

19 www.isarder.org
Internet

11 words — < 1%

20 search.trdizin.gov.tr
Internet

10 words — < 1%

21 archive.org
Internet

9 words — < 1%

22 dspace.balikesir.edu.tr
Internet

9 words — < 1%

23 odk.mehmetakif.edu.tr
Internet

9 words — < 1%

24 Keskin, Yusuf. "Türkiye’de İ. Mesrutiyet’Ten
günümüze Kadar uygulanmış Olan Sosyal Bilgiler
öğretim programlarının Analizi Ve karşılaştırılması", Marmara
Üniversitesi (Turkey), 2021
ProQuest

8 words — < 1%

25 Taser, Seval. "Reklamda İzleyici algısının Tutum Ve
satın Alma Niyeti üzerindeki Etkisi Ve Bir
Uygulama", Marmara Üniversitesi (Turkey), 2020
ProQuest

8 words — < 1%

26 acikerisim.karatay.edu.tr:8080
Internet

8 words — < 1%

27 YILMAZ, Hande and BİLİCİ, Saniye. "Yemeğin
Kimyası: Moleküler Gastronominin Dünü, Bugünü
ve Yarını", Gazi Üniversitesi, Turizm Fakültesi, 2013.
Publications

6 words — < 1%

EXCLUDE QUOTES OFF
EXCLUDE BIBLIOGRAPHY ON

EXCLUDE SOURCES OFF
EXCLUDE MATCHES OFF