

Öğretmenlerin Ekorekreatif Tutumunun Gastronomik Akımlar Çerçevesinde Gıda Tüketim Eğilimine Etkisi

Ali ŞEN^a, Yusuf ER^b, Gülbahar BİLGİN KONOKMAN^c

^aKaramanoğlu Mehmetbey University, Karaman, Türkiye-alisen@kmu.edu.tr-ORCID NO: 0000-0002-4310-362X

^bKaramanoğlu Mehmetbey University, Karaman, Türkiye-eryusuf@kmu.edu.tr ORCID NO: 0000-0001-8441-4283

^cKaramanoğlu Mehmetbey University, Karaman, Türkiye- gulbaharyavuz2006@gmail.com - ORCID NO: 0000-0003-3803-1585

Öz

Bu çalışmada öğretmenlerin ekorekreatif tutumun (Ekorekreatif Tutum Ölçeği-ERTÖ ile ölçülen), gastronomik akımlar çerçevesinde gıda tüketim eğilimine (Gastronomik Akımlar Çerçevesinde Gıda Tüketim Ölçeği-GAGTÖ ile ölçülen) etkisini göstermek amaçlanmıştır. Araştırmanın evreni Ankara'nın ilçelerinde görev yapan öğretmenler oluşturmaktadır. Online olarak oluşturulan anket formu ile katılımcılardan elde edilen verilerin analizi üç aşamada gerçekleştirilmiştir. Katılımcılara ilişkin tanımlayıcı istatistiklerin ardından çalışmada kullanılan ölçekleri tanımlayan bilgiler ile geçerlilik (Doğrulayıcı Faktör Analizi-DFA) ve güvenilirlik analizi (Cronbach's Alpha tekniği) sonuçları sunulmuştur. Ekorekreatif Tutum Alt Boyutlarının (Bilişsel Tutum, Davranışsal Tutum, Duyuşsal Tutum), Gastronomik Akımlar Çerçevesinde Gıda Tüketimi Eğilimi Alt Boyutları (Moleküler Mutfak Yeme Eğilimi, Füzyon Mutfak Yeme Eğilimi, Yerel Mutfak Yeme Eğilimi) Üzerindeki Etkisinin anlaşılabilmesi için geliştirilen araştırma hipotezlerini ve araştırma modelini test etmek amacıyla Yapısal Eşitlik Modellemesi (YEM) kurulmuş ve analiz edilmiştir. Bu analizin yapılmasında AMOS 23 paket programı kullanılmıştır. Ekorekreatif duyuşsal tutum; moleküler mutfak yeme eğilimini pozitif yönde ($\beta = 0,381$; $p < 0,0001$), füzyon mutfak yeme eğilimini pozitif yönde ($\beta = 0,385$; $p < 0,0001$), yerel mutfak yeme eğilimini pozitif yönde ($\beta = 0,332$; $p < 0,0001$) etkilediği tespit edilmiştir. Ayrıca ekorekreatif bilişsel tutumun yerel mutfak yeme eğilimini pozitif yönde ($\beta = 0,232$; $p < 0,05$) ve ekorekreatif davranışsal tutumun yerel mutfak eğilimini pozitif yönde ($\beta = 0,263$; $p < 0,05$) etkilediği görülmüştür. Araştırmanın ekorekreatif tutum alt boyutlarına ait yerel mutfak yeme eğilimi ile ilgili tüm hipotezleri kabul edilmiştir. Ekorekreatif tutumun yerel mutfak yeme eğilimine olumlu etkisi kesin bir şekilde ortaya konulmuştur. Ekorekreasyon pazarlama stratejisi oluşturulurken arz talep dengesinde dikkate alınması gereken bir sonuçtur. Bu araştırma ekorekreasyon ve gastronomi alanlarında çalışmaların ortak yürütülmesi için farkındalık oluşturacak, ilgili literatüre veri desteği sağlayacaktır.

Anahtar Kelimeler: Ekorekreatif tutum, gastronomik akımlar, gıda tüketimi eğilimi.

The Effect of Teachers' Ecorecreative Attitudes on Food Consumption Tendency in the Framework of Gastronomic Trends

Abstract

In this study, it is aimed to show the effect of teachers' ecorecreative attitude (measured by Ecorecreative Attitude Scale-ERTÖ) on food consumption tendency within the framework of gastronomic trends (measured by Food Consumption Scale in the Framework of Gastronomic Trends-GAGTÖ). The universe of the research consists of teachers working in the districts of Ankara. The analysis of the data obtained from the participants with the online questionnaire form was carried out in three stages. After the descriptive statistics on the participants, the information describing the scales used in the research, validity (Confirmatory Factor Analysis-DFA) and reliability analysis (Cronbach's Alpha technique) results are presented. Testing the research hypotheses and research model developed in order to understand the Effect of Ecorecreative Attitude Sub-Dimensions (Cognitive Attitude, Behavioral Attitude, Affective Attitude) on the Sub-Dimensions of Food Consumption Tendency (Molecular Cuisine Eating Tendency, Fusion Cuisine Eating Tendency, Local Cuisine Eating Tendency) in the Framework of Gastronomic Trends Structural Equation Modeling (YEM) was established and analyzed. AMOS 23 package program was used for this analysis. It was observed that ecorecreative cognitive attitude negatively affected the tendency eating molecular cuisine ($\beta = -0.303$; $p < 0.05$), but its effect on the tendency eating fusion cuisine was not significant. It was determined that the effect of eco-creative behavioral attitude on molecular cuisine and fusion cuisine eating tendency was not significant. Ecorecreative affective

Received:2023-01-10

Accepted:2023-03-15

Published:2023-03-31

Citeas: Şen, A., Er, Y., Konokman, G.B.(2023). Öğretmenlerin Ekorekreatif Tutumunun Gastronomik Akımlar Çerçevesinde Gıda Tüketim Eğilimine Etkisi. *Anatolia Social Research Journal*, 2(1), 21-41

attitude; Molecular cuisine eating tendency is positive ($\beta = 0.381$; $p < 0.0001$), fusion cuisine eating tendency is positive ($\beta = 0.385$; $p < 0.0001$), local cuisine eating tendency is positive ($\beta = 0.332$; $p < 0.0001$) has been found to affect. In addition, it was observed that the eco-creative cognitive attitude affected the local cuisine tendency positively ($\beta = 0.232$; $p < 0.05$) and the ecorecreative behavioral attitude affected the local cuisine tendency positively ($\beta = 0.263$; $p < 0.05$). All hypotheses of the research related to the local cuisine eating tendency belonging to the ecorecreative attitude sub-dimensions were accepted. The positive effect of the ecorecreative attitude on the tendency eating local cuisine has been clearly demonstrated. It is a result that should be taken into account in the supply-demand balance while creating an eco-recreation marketing strategy. This research will raise awareness for the joint conduct of studies in the fields of eco-recreation and gastronomy, and will provide data support to the relevant literature.

Keywords: Ecorecreative attitude, gastronomic currents, food consumption trend.

EXTENDED ABSTRACT

Purpose

This study, it is aimed to show the effect of teachers' ecorecreative attitude (measured by Ecorecreative Attitude Scale-ERTÖ) on food consumption tendency within the framework of gastronomic trends (measured by Food Consumption Scale in the Framework of Gastronomic Trends-GAGTÖ).

Design/Methodology/Approach

Recreation is defined as a multidisciplinary field that includes the activities that individuals do voluntarily in their spare time, without harming nature, in order to increase their quality of life and obtain mental and physical satisfaction. Recreational activities are also activities that individuals participate in with their own will and desires in order to obtain emotional and physical satisfaction in their spare time. Today, people aim not only to fill their stomachs but also to evaluate them efficiently in terms of experience and recreation by learning about healthier nutrition and gastronomy. Therefore, the use of gastronomic activities as a way to spend quality leisure time of people has become an important tool for recreational activities. The universe of the research consists of teachers working in the districts of Ankara. The analysis of the data obtained from the participants with the online questionnaire form was carried out in three stages. After the descriptive statistics on the participants, the information describing the scales used in the research, validity (Confirmatory Factor Analysis-DFA), and reliability analysis (Cronbach's Alpha technique) results are presented. Testing the research hypotheses and research model developed in order to understand the Effect of Ecorecreative Attitude Sub-Dimensions (Cognitive Attitude, Behavioral Attitude, Affective Attitude) on the Sub-Dimensions of Food Consumption Tendency (Molecular Cuisine Eating Tendency, Fusion Cuisine Eating Tendency, Local Cuisine Eating Tendency) in the Framework of Gastronomic Trends Structural Equation Modeling (YEM) was established and analyzed. AMOS 23 package program was used for this analysis. It was observed that ecorecreative cognitive attitude negatively affected the tendency eating molecular cuisine ($\beta = -0.303$; $p < 0.05$), but its effect on the tendency to eat fusion cuisine was not significant. It was determined that the effect of eco-creative behavioral attitude on molecular cuisine and fusion cuisine eating tendency was not significant.

Findings

.Ecorecreative affective attitude; Molecular cuisine eating tendency is positive ($\beta = 0.381$; $p < 0.0001$), fusion cuisine eating tendency is positive ($\beta = 0.385$; $p < 0.0001$), local cuisine eating tendency is positive ($\beta = 0.332$; $p < 0.0001$) has been found to affect. In addition, it was observed that the eco-creative cognitive attitude affected the local cuisine tendency positively ($\beta = 0.232$; $p < 0.05$), and the ecorecreative behavioral attitude affected the local cuisine tendency positively ($\beta = 0.263$; $p < 0.05$). All hypotheses of the research related to the local cuisine eating tendency belonging to the ecorecreative attitude sub-dimensions were accepted. The positive effect of the ecorecreative attitude on the tendency to eat local cuisine has been clearly demonstrated.

Practical Implications

It is thought that businesses that carry out nature-based touristic activities and professionals who organize eco-recreation activities will act by taking into account the results of the research when planning these organizations. It is thought that the data of our research will contribute to the studies in these fields as an empirical data source in order to both raise awareness of environmental, eco-recreation, and gastronomy literacy and increase sensitivity in this regard. It is thought that there is a need for research in which nature is the starting point and source of inspiration, that eco-recreation and gastronomy are carried out jointly, and that these subjects can be studied with different samples. Considering that the people who prefer ecotourism are educated people, as a result of this research we have done on teachers, the eco-creative attitude positively affects the tendency to eat local cuisine; It is a result that should be taken into account in the supply-demand balance while creating an eco-recreation marketing strategy.

Originality / Value

It is a result that should be taken into account in the supply-demand balance while creating an eco-recreation marketing strategy. This research will raise awareness for the joint conduct of studies in the fields of eco-recreation and gastronomy and will provide data support to the relevant literature.

1.GİRİŞ

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 vd., 2014](#); [Tütüncü, 2012](#)).

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](#)). İnsanın doğaya yabancılaşması ve onu tek taraflı sömürme süreci devam ederken, çözüm için önce sorunun tespit edilmesi, sonra da insanın ekosistemdeki rolünü hatırlaması ve yaşamını buna göre tasarlaması gerekmektedir ([Dindaroğlu, 2014](#)). 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](#)).

[Kement \(2019\)](#), 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](#)). Ekorekreasyon, bireylerin zihinsel ve fiziksel refahı ile doğa arasında yaşamın başlangıcından bu yana var olan sağlıklı ve sürekli ilişkiyi desteklemektedir ([Akyüz vd., 2014](#)). Çevrenin korunması ve sürdürülebilirlik bilincinin sadece ekoturizmde değil, tüm rekreasyonel faaliyetlerde, politikalarda ve uygulamalarda dikkate alınması gerekmektedir ([Karaküçük ve Akgül, 2016](#)).

Gastronomi, doğadan esinlenen bir diğer alan olarak öne çıkmaktadır. [Oxford \(2023\)](#) sözlüğünde

gastronomi, "yemek pişirme ve iyi yemek yeme sanatı ve uygulaması" olarak tanımlanırken, [Collins \(2023\)](#) sözlüğünde "iyi yemek hazırlama ve takdir etmeyle ilgili faaliyet ve bilgi" olarak tanımlanmaktadır. Gastronomik akımlara yönelik bazı düşünceler bu konuda farklı bakış açısı getirmiştir. Gastronomi, ticari kaygılarla yeni trendler yaratmak yerine, tat, koku, renk ve doku yaratımında doğal kaynaklardan faydalanmak olarak anlaşılması gerekmektedir. Bununla birlikte geleneksel tarımda zirai ilaç kullanılmadan yetiştirilen malzemelerin kullanımı teşvik edilmeli ve yemek pişirme yerine duyu pişirme üzerinde durulması gerektiği bildirilmiştir ([Yüksel, 2019](#)).

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, görüntü ve hangi tatlardan yararlanılabileceği konusunda yeni teknikler geliştirmektedirler ([This, 2005](#); [Linden vd., 2008](#)). Füzyon mutfağı, en az iki farklı yerel mutfak kültürünü aynı tabakta birleştirerek 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 birleşiminden 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](#)).

Gastronomi akımları, yemek pişirme ve sunumunda yenilikçi yaklaşımlar geliştiren, geleneksel yemek tariflerini modernize eden ve yemekleri sanat eseri gibi sunan hareketlerdir. Bu akımlar, lezzetli yemeklerin yanı sıra görsel olarak etkileyici sunumlar da sağlar. Ancak, bu akımların ortaya çıkmasıyla birlikte, gıda israfı ve çevresel sorunlar da artmıştır ([Grunert vd., 2014](#); [Spence, 2017](#)). Ekorekreatif tutum, tarım ürünlerinin doğal yetiştirme koşullarına uygun olarak yetiştirilmesini ve sürdürülebilir tarım uygulamalarını teşvik etmektedir. Ayrıca, gıda atıklarının azaltılması ve geri dönüştürülmesi, gıda kaynaklarının daha verimli kullanılması ve gıda israfının azaltılması gibi uygulamaların benimsenmesine de yardımcı olmaktadır ([Lang ve Heasman, 2015](#); [Reganold, 2016](#)). Bu nedenle, ekorekreatif tutum, gastronomi akımlarında önemli bir rol oynamaktadır. Bu tutum, gıda israfını en aza indirmeyi, sürdürülebilir tarımı desteklemeyi ve gıda kaynaklarının daha verimli kullanılmasını sağlamayı amaçlamaktadır ([Tukker ve Jansen, 2006](#)).

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 ([Kıyıcı vd., 2014](#); [Şenyurt vd., 2011](#); [Kaygısız vd., 2019](#); [Varah 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 moleküler 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 ([Alpaslan 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 ekorekreatifliğin hem de gastronominin kaynağı olarak ortak bir noktada buluşmaktadır. Bu noktadan hareketle, çalışmamızın amacı, ekorekreatif tutumun gastronomik akımlar çerçevesinde gıda tüketim eğilimine etkisini araştırmaktır.

2.KAVRAMSALÇERÇEVEVEHİPOTEZGELİŞTİRME

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 ([Fennell, 2020](#); [Karaküçük ve Akgül, 2016](#)). [Kement vd., \(2021\)](#), 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 \(2007\)](#) 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 vd., 2016](#)).

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](#)).

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](#); [Yıldırım-Saçılık ve Çevik, 2020](#); [Tanrısevdi ve Atabey, 2020](#)). 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](#)).

Mutfak odaklı gastronomik akımlar incelendiğinde moleküler mutfak, füzyon mutfak ve yerel (yöresel) mutfak gibi akımlar ön plana çıkmaktadır ([Oğan, 2021](#)). Bağımsız bir disiplin olarak 1988'de gündeme gelen "moleküler gastronomi", yemeğin pişme sürecinde oluşan fiziksel ve kimyasal reaksiyonları araştırmaktadır ([This, 2006](#)). Moleküler mutfakta, gastronomi ve bilimin diğer alanları arasındaki bağlantı araştırılmakta ve lezzetin bilimsel açıklaması üzerinde çalışılmaktadır ([Sandıkçı ve Çelik 2007](#); [This, 2013](#)). 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](#)).

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](#)). 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](#)).

Yöresel mutfak, genellikle belirli bir bölgede üretilen ve bu bölgenin yerel kültürünü yansıtan yiyecek ve içecekleri ifade etmektedir ([Inwood vd., 2009](#)). 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](#)). [Hatipoğlu vd. \(2012\)](#), 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](#)). 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](#)). Yerel lezzetleri ve kültürü yerinde deneme arzusu, özellikle eğitim ve gelir seviyesi yüksek kesimde gastronomi turizminin gelişmesine neden olmuştur ([Bekar vd., 2011](#)).

[Barakazı ve Çakır'ın \(2021\)](#) 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 belirlemeye odaklanmıştır. Sonuçlar, gastronomik tüketim eğilimleri ile destinasyon tercih boyutları 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 ve aşçılık bölümlerinde öğrenim gören üniversite öğrencileri ve Executive şefler ile yapılan yenilik davranışı ve yenilikçi mutfak akımlarının yerel yemek tüketimine etkisi üzerine yapılan araştırmada, yiyecek içekte yenilik davranışı ile yenilikçi mutfak akımlarından füzyon mutfak ve moleküler mutfağın yerel yemek eğilimindeki rolünü ortaya koymak amaçlanmıştır ([Yıldırım-Saçılık ve Çevik, 2020](#)).

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 içekte yenilik davranışı ve yenilikçi mutfak akımlarından füzyon mutfak ve moleküler mutfağın yerel yemek eğilimindeki rolünü ortaya koymaktır ([Yıldırım-Saçılık ve Çevik, 2020](#)).

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](#)) çalışmalar mevcuttur. Mutfak personelinin gastronomik 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](#)).

[Alpaslan vd. \(2018\)](#), dağcılık turizminde moleküler gastronominin kullanılabilirlik 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 \(2022\)](#) 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 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](#)). [Akarçay'a \(2016\)](#) 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 eğitilmiş nüfus arasında gıda temelli çeşitli ekolojik hareketlerin ortaya çıkmasına neden olmuştur ([Kaufmann ve Vogl, 2018](#)). Ekolojik habitus kavramı, "bireylerde ekolojik düşünceleri ayrıcalıklı kılan bir eğilimi" ifade etmek için kullanılmaktadır ([Haluza-Delay, 2008](#)). Haluza-Delay (2008), ekolojik habitusun oluşumunda sosyal ve ekolojik bütünlüğün önemini vurgulamaktadır.

Ekoturizmin olumsuz sosyal ve kültürel etkilerini sıraladığı çalışmasında [Gaul \(2003\)](#), 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](#)).

[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](#)).

[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.

Araştırmanın Hipotezleri

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 ölçeği “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 ölçeği “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.

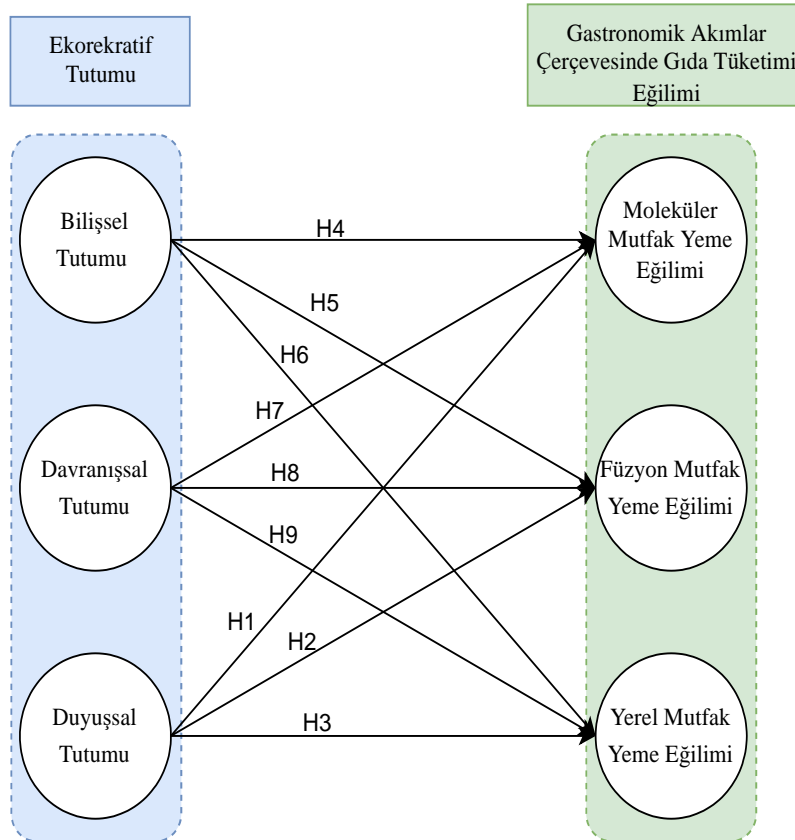
H8: Ekorekreatif “davranışsal tutumu” gastronomik akımlar çerçevesinde gıda tüketim “füzyon mutfak yeme eğilimini” açıklamada anlamlı bir etkiye sahiptir

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

3. YÖNTEM

3.1. Araştırma Modeli

Araştırma modeli aşağıdaki şekilde sunulmuştur.



Şekil1: Araştırma Modeli

3.2. Ölçekler

Araştırmamızda kullanılan Gastronomik Akımlar Çerçevesinde Gıda Tüketim Ölçeği (GAGTÖ) Tablo 1’ de verilmiştir.

Tablo 1.Gastronomik Akımlar Çerçevesinde Gıda Tüketim Ölçeği (GAGTÖ)

	İfadeler
Moleküler Mutfak Yeme Eğilimliliği	1.Yoğun aromalara sahip yiyecek ve içeceklerden hoşlanırım.
	2.Alışılmamış ısıda servis edilen yiyecek ve içecekler ilgimi çeker.
	3.Sıcak jöleler ile hazırlanan yiyecek ve içecekleri tatmak isterim.
	4.Köpük tekniği ile hazırlanan yiyecek ve içecekleri tatmak farklı bir deneyimdir.
	5.Yiyecek ve içeceklerin farklı pişirme yöntemleriyle hazırlanması ilgimi çeker.
	6.Farklı dokuya sahip olan yiyecek ve içecekleri denemeyi tercih ederim.
	7.Kokusu farklı olan yiyecek ve içeceklerden hoşlanırım.
	8.Kıvamını ayarlamak amacıyla katkı maddeleri ile hazırlanan yiyecek ve içecekleri tüketirim.
	9.Sıra dışı yiyecek ve içecekleri tatmak için fazla para harcamaya razıyım.
	10.Sıra dışı yiyecek ve içecekleri tatmak için bir yıl sonrası bile olsa rezervasyon yaptırmaya razı olurum.
	11.Sıra dışı yemekleri tatmak için beş-altı saat veya daha fazla zaman ayırabilirim.
	12.Yemek yediğim restoranda her müşteri için ayrı bir aşçının hizmet vermesi beni etkiler.
	13.Günde sadece bir defa hizmet veren restoranlardan hizmet almak hoşuma gider.
	14.Yiyecek ve içeceklerin müşteri gözü önünde hazırlanması beni çok etkiler.
	15.Yiyecek ve içeceği hazırlayan personelin hazırlamış olduğu yiyecek ve içecekler hakkında bilgi vermesi hoşuma gider.
	16.Çok küçük porsiyonlarda hazırlanmış olan yiyecek ve içecekler ilgimi çeker.
Füzyon Mutfak Yeme Eğilimliliği	1.Bir tabakta farklı ulusların malzemelerini birleştiren lezzetleri tatmayı tercih ederim.
	2.Bir tabakta farklı ulusların pişirme tekniklerini birleştiren lezzetleri tatmayı tercih ederim.
	3.Farklı mutfak kültürlerinin birleşiminden oluşan, ancak birinin diğerine baskın olmadığı gıdaları denemekten hoşlanırım.
	4.Farklı kültürle ait yiyecek ve içecek malzemelerinin bir araya getirilerek sıra dışı bir şekilde sunulan yiyecek ve içecekler ilgimi çeker.
	5.Farklı kültürle ait yiyecek ve içecek malzemelerinin bir araya getirilmesi ile hazırlanan sıra dışı tatlılara sahip olan yiyecek ve içecekler ilgimi çeker.
	6.Farklı kültürle ait yiyecek ve içecek malzemelerinin bir araya getirilmesi ile hazırlanan sıra dışı kokulara sahip olan yiyecek ve içecekler ilgimi çeker.
	7.Farklı kültürle ait yiyecek ve içecek malzemelerinin bir araya getirilmesi ile hazırlanan özgün yiyecek ve içecekler ilgimi çeker.
	8.Farklı mutfak kültürlerine ait pişirme teknikleri bir araya getirilerek sıra dışı bir şekilde sunulan yiyecek ve içecekler ilgimi çeker.
	9.Farklı mutfak kültürlerine ait pişirme tekniklerinin bir araya getirilmesi ile hazırlanan sıra dışı tatlılara sahip olan yiyecek ve içecekler ilgimi çeker.
	10.Farklı mutfak kültürlerine ait pişirme tekniklerinin bir araya getirilmesi ile hazırlanan sıra dışı kokulara sahip olan yiyecek ve içecekler ilgimi çeker.
	11.Farklı mutfak kültürlerine ait pişirme tekniklerinin bir araya getirilmesi ile hazırlanan özgün yiyecek ve içecekler ilgimi çeker.
Yerel Mutfak Yeme Eğilimliliği	1.Yol kenarındaki stantlardan yerel gıdalar satın almak isterim.
	2.Yerel halkın yemek yediği restoranlarda yemeyi tercih ederim.
	3.Yerel mutfak ile ilgili eğitimlere katılmak isterim.
	4.Ziyaret ettiğim yerlerde denemiş olduğum yiyecek ve içecekleri daha sonra kendim de hazırlamak isterim.
	5.Yerel geleneklere göre yiyecek ve içecek hizmeti sunulan yerlerde deneyim elde etmek isterim.
	6.Yiyecek ve içecek ile ilgili festivallerde yerel yiyecek ve içecekleri denemeyi tercih ederim.
	7.Eve götürmek için yerel gıdalardan satın almak isterim.
	8.Eve götürmek için yerel yiyecek ve içecek tariflerini içeren kitapları satın almak isterim.
	9.Eve götürmek için yerel mutfak araç ve gereçlerini satın almak isterim.
	10.Yerel içecekleri tüketmeyi tercih ederim.
	11.Yerel yiyecek ve içeceklerin satıldığı pazarları ziyaret etmeyi isterim.
	12.Yerel eğlence mekânlarına gitmeyi tercih ederim.

Kaynak: Karamustafa vd., (2016).

Araştırmamızda kullanılan Ekorekreatif Tutum Ölçeği (ERTÖ) aşağıda tablo 2’de verilmiştir.

Tablo 2.Ekorekreatif Tutum Ölçeği (ERTÖ)

Ekorekreatif Tutum	İfadeler
Duyusal Tutum	1-Ekorekreatif faaliyetlere katılmayı severim.
	2-Ekorekreatif faaliyetlere katılmak bana keyif verir
	3-Ekorekreatif faaliyetlere katılmak bana huzur verir.
	4-Ekorekreatif faaliyetlere katılmak eğlencelidir.
	5-Ekorekreatif faaliyet alanlarındaki (fiziksel) kapasitesini kullanmaması gelecekte nesiller için doğal alanların yok olması konusunda beni endişelendiriyor.
Bilişsel Tutum	1-Sorumlu yerel yönetimlerine ekorekreatif faaliyet alanlarındaki çöplerin düzenli olarak toplanması gerekmektedir.
	2-Ekorekreatif faaliyetlerini yapıldığı alanlarda yönlendirici levhaların olması gerekmektedir.
	3-Ekorekreatif faaliyetler gerçekleştirilirken bitki ve hayvanların korunması gerekmektedir.
	4-Ekorekreatif faaliyet hareketliliğini kısıtlaya bile hassas yapıya sahip doğal alanların korunmasına altın alınmalıdır.

	5-Ekorekreatif faaliyetlere ekonomik büyüme katkı sağlar.
	6-Ekorekreatif faaliyet alanlarında ekonomik kazanç elde edecek diye insanların çevreye zarar verme hakkı yoktur.
	7-Ekorekreatif faaliyetlere, doğa kaynaklarının bilinçli kullanımıyla önemi eğitimi verilmesi gerekir.
Davranışsal Tutum	1-Ekorekreatif faaliyet alanlarına giderek motorlu taşıt kullanmaktan kaçınıyorum.
	2-Ekorekreatif faaliyetlerimde kullandığım matkaları geri dönüşüm kutularına bırakmaya çaba gösteririm.
	3-Ekorekreatif faaliyetlerimde yaşadığım sorunları toplarım.
	4-Ekorekreatif faaliyetlerimde, korunan alanları kullanırken izin verilen alanlarda kalmayı tercih ederim.
	5-Ekorekreatif faaliyetlerimde organik yiyecek ve içecekleri tüketirim.
	6-Ekorekreatif faaliyetlerimde geri dönüşümlü malzemeler (kullanılan araç-gereç, kıyafetler vb.) kullanırım.
	7-Ekorekreatif faaliyetlerimde bitkisel hayvanlar zarar vermemeyi dikkate alırım.
	8-Ekorekreatif faaliyetlerimde katıldığım çevre duyarlı tesislerde (yeşil otel vb.) konaklamak isterim.
	9-Ekorekreatif faaliyetlerimde tükettiğim yiyecek ve içecekleri, alanda faaliyet yürüten yerel üreticilerden satın almak isterim.
	10-Ekorekreatif faaliyetlerde çevreyi korumak için sosyal medya gruplarını (Facebook, Instagram, twitter, LinkedIn vb.) takip ederim.

Kaynak: Kement vd., (2021).

3.2. Örneklem ve Veri Toplama

Bu çalışma 03 Ekim-19 Ekim 2022 tarihleri arasında Ankara ilinde görev yapan öğretmenlerle çevrimiçi olarak yürütülmüştür. Çalışmaya 303 öğretmen katılmıştır. Ekorekreatif Tutum Ölçeği (Kement vd., 2021) ve Gastronomik Akımlar Çerçevesinde Gıda Tüketim Ölçeği (Karamustafa vd., 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 (Duyuşsal 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 Güvenilirlik Analizleri

AMOS 23 programı ile yapılan DFA için verilerin normal dağılım göstermesi nedeniyle maximum likelihood hesaplama yöntemi kullanılmıştır (Gürbüz ve Şahin, 2018). 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 0,050 ile 0,080 arasında olduğunda iyi uyum gösterdiği düşünülmektedir (Gürbüz ve Şahin, 2018). 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). Gastronomik akımlar çerçevesinde gıda tüketimi ölçeğinin alt boyutu moleküler mutfak Cronbach's Alpha değeri α :0,807, füzyon mutfak Cronbach's Alpha değeri α :0,933 ve yerel mutfak Cronbach's Alpha değeri α :0,850 olup yüksek derecede güvenilir oldukları hesaplanmıştır. Ekorekreatif tutum ölçeği alt boyutları için Cronbach's Alpha değerleri ise duyuşsal tutum α :0,850, bilişsel tutum α :0,895 ve davranışsal tutum α :0,886 olarak hesaplanmıştır. Yine bu ölçeğin de yüksek

derecede güvenilir olduğunu söylenebilir. 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

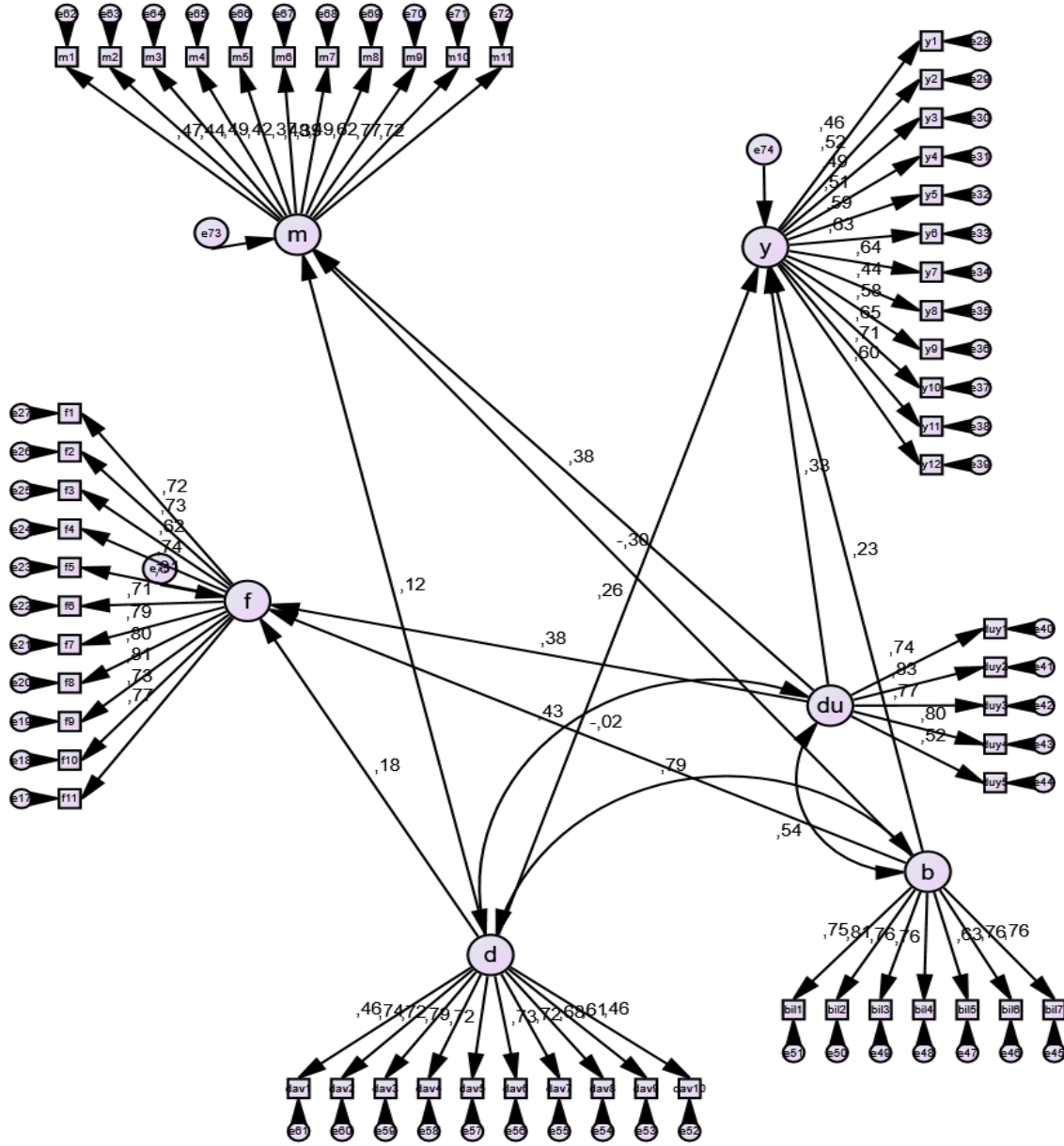
		FREKANS	YÜZDE	KÜMÜLATİF YÜZDE
Cinsiyet	Kadın	179	59,1	59,5
	Erkek	124	40,9	100
	Toplam	303	100	
Yaş	24 Ve Altı	36	11,9	11,9
	25_29	20	6,6	18,5
	30_34	57	18,8	37,4
	35_39	84	27,7	65,2
	40_44	47	15,5	80,8
	45_49	32	10,6	91,4
	50 ve Üzeri	27	8,6	100
	Toplam	303	99,7	
Medeni Durum	Evli	159	52,5	52,5
	Bekar	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	1,7	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	

Araştırmaya %59,1'i kadın, %40,9'u erkek olmak üzere toplam 303 öğretmen katılmıştır. Katılımcıların % 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 mezundur. 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

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

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

Tablo 4.Ekorekratif 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

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

5. TARTIŞMA

Araştırmadan elde edilen bulgular araştırmanın hipotezleri çerçevesinde değerlendirildiğinde,

-Ekorekratif “duyuşsal tutum” gastronomik akımlar çerçevesinde gıda tüketimi, “moleküler mutfak yeme eğilimini” açıklamada anlamlı bir etkiye sahip olduğu,

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

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

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

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

-Ekorekratif “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 görülmüştür.

Uluslararası Ekoturizm 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 \(2022\)](#), Ekoloji ve çevre kaygısı taşıyan, yüksek eğitim seviyesine ve ekolojik bilgi ve yetkinlik temelli kültürel sermaye birikimine sahip bireylerin (öğretmen, avukat, psikolog vb.) oluşturduğu Antalya’daki bir gıda 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, karbon 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.

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 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](#)) çalışmada ülkemizde moleküler mutfaka yönelik algıların olumsuz olduğu, Füzyon mutfak ve yerel mutfaka yönelik algıların ise olumlu olduğu bildirilmiştir. Yenilik davranışı ve yenilikçi mutfak akımlarının yerel yemek tüketimine etkisinin incelendiği çalışmanın sonuçları, farklı kültürlere 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](#)). 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](#)). [Turan vd. \(2020\)](#) İtalyan pizza hamuruyla Çanakkale’ye ait yöresel ürünleri bir araya getirerek, füzyon mutfak örneği 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 mutfak ve Uzakdoğu ülkelerinin mutfaklarıyla uyum sağlayacağı tespit edilmiştir.

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 görülmektedir (p: 0,000) ([Barakazi ve Çakır, 2021](#)). [Barakazi ve Çakır’ın \(2021\)](#) 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 mutfakın yeterince tanınmadığını düşündürmüştür.

[Alpaslan vd. \(2018\)](#) 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.

[Özgel vd. \(2018\)](#) 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](#)). Gastronomideki yeni akımlar ile alışılmışın dışında yemekler ve sunumlar geliştirmek mümkün olmaktadır ([Tanrısevdi ve Atabey,2020](#)).

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](#)). Ekoturizm bileşenlerinden biri olan kültürel mirasın içinde özellikle yer alması gereken alanlardan biri de yerel mutfaktır ([Kılıç Benzer, 2006](#)). İnsanlar gastronomik faaliyetleri gerçekleştirirken bilinçli olarak ya da olmadan rekreasyon etkinliklerinin içerisine dahil olmaktadır ([Kesici, 2012](#)). Ekolojik habitus, kişilerin gıda seçimlerini ve beğenilerini ekolojik bilgi ekseninde yeniden inşa etmektedir ([Nilan, 2017](#)).

Geleneksel ekolojik bilgi ve kültürün post modern yerelliğin temelini oluşturduğunu ifade ettiği çalışmasında [Özdemir \(2022\)](#), kentli eski beyaz yakalılardan 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.

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](#)).

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](#)). [Örgün vd. \(2018\)](#), Nevşehir'deki otel aşçıların moleküler gastronomiyle ilgili düşüncelerini belirlemek amacıyla yaptıkları çalışmadan elde edilen bulgular, moleküler gastronominin iyi bilinmediği, sağlığı 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](#)).

Unutulan yerel yiyecekleri yeniden keşfedip yerel üretici, tüketici ve ekolojik olarak dünyanın çıkarlarını gözeterek 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, 2023](#)). 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 Bahtiyar Sarı, 2017](#)).

Türkiye’de yerel gastronomik zenginlikler, büyük kırsal alanlarla birlikte değerlendirildiğinde eko-gastronomi kırsal kalkınmanın en önemli unsurlarından biri olarak karşımıza çıkmaktadır (Şahin, 2014). Yemeğin destinasyon açısından katkısı üzerinde duran [Quan ve Wank \(2004\)](#), ilk olarak yerel yemeğin, kırsal turizmin gelişiminde 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.

İzmir’de sağlıklı beslenmeye ilişkin tutumlarının 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 noktalarda denenen yiyecekleri evlerde denedikleri belirlenmiş ([Saygılı vd., 2022](#)) ayrıca sağlıklı beslenme hakkında bilgi düzeyi arttıkça yerel mutfak tercihlerinde artış olduğu, olumlu beslenme alışkanlığı artan bireylerde yerel mutfak tüketimine eğilimin arttığı tespit edilmiştir.

[Fields’a \(2002\)](#) göre yerel besinler, yeni sosyal ilişkilerin kurulmasını kolaylaştırdığı gibi sosyal bağların kuvvetlenmesi ve ilerletilmesine de destek olmaktadır. [Gündoğan’ın \(2022\)](#) yaptığı araştırma sonucuna göre yiyecek korkusu, çeşitlilik arayışı ve yiyecek tüketim motivasyonunun yerel yiyecek satın alma niyetini, anlamlı bir şekilde etkilediği görülmüştür.

6. SONUÇ VE ÖNERİLER

Gastronomi, yemek pişirme ve sunum sanatı olarak tanımlanabilir. Gastronomi, yemeklerin tarihini, kültürünü, coğrafyasını, malzemelerini ve yöntemlerini incelemektedir. Ayrıca, yemeklerin sunumunu, görsel estetiğini ve tadını da önemsemektedir. Gastronomi, aynı zamanda yemek kültürünün toplumsal ve ekonomik boyutlarını da ele alır ve restoranlar, şefler, gıda yazarları ve eleştirmenler gibi birçok farklı sektörü kapsamaktadır. Gastronomi, gıda endüstrisi ve turizm sektörü açısından da önemlidir, çünkü birçok insan yemeklerin tadını çıkarmak için seyahat eder ve farklı lezzetleri denemek için restoranları ziyaret etmektedir ([Sünnetçioğlu ve Özkök, 2017](#)).

Ekorekstasyon, doğal ortamlarda yapılan çeşitli aktiviteleri ifade eden bir terimdir. Bu aktiviteler arasında yürüyüş, kamp, dağ bisikleti, doğa fotoğrafçılığı, kuş gözlemciliği, balık tutma gibi faaliyetler yer alır. Ekorekstasyon, doğal alanların korunması ve sürdürülebilirliği açısından da önemlidir, çünkü insanların doğayla temas etmesi ve bu alanların değerini anlaması, onları koruma ve koruma çabalarına katkıda bulunmalarına teşvik etmektedir ([Fennell,2020](#)).

Yapılan bu araştırma sonuçları dikkate alındığında; doğa temelli turistik faaliyet yapan işletmeler ve ekorekstasyon aktiviteleri organizasyonu yapan profesyonellerin bu organizasyonları planlarken bu araştırmanın sonuçlarını dikkate almaları önemlidir. Çevre, ekorekstasyon ve gastronomi okuryazarlığının hem farkındalığının oluşturulması hem de bu hususta duyarlılığın artması için bu araştırma verilerinin, bu alanlardaki çalışmalara ampirik veri kaynağı olarak katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

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

Gastronomi akımları ile ekorekreatif tutum arasındaki bağlantı güçlendirildiğinde lezzetli yemeklerin sürdürülebilir bir şekilde üretilmesi ve sunulması sağlandığı gibi hem gıda endüstrisinde hem de toplumda daha geniş bir farkındalık oluşmasına olanak sağlanabilir. Bu sayede, gıda israfının azaltılması, sürdürülebilir tarım uygulamalarının teşvik edilmesi ve çevresel sorunların önlenmesi gibi hedeflere ulaşmak daha kolay hale gelebilecektir. Çıkış noktası ve ilham kaynağı doğa olan, “ekorekstasyon ile gastronomi” konusunda değişik örneklerle araştırmalar yapılması önerilmektedir.

7. KAYNAKLAR

- Abrams, J. (2013). Mise en Plate: The Scenographic Imagination and The Contemporary Restaurant. *Performance Research*, 18(3), 7-14.
- Akarçay, E. (2016). Yeme pratikleri üzerinden (yeni?) orta sınıf (lar)ı anlamaya çalışmak. *Sosyoloji Konferansları* 54(2), 33-60.
- Akgül, A. ve O. Çevik (2003), *İstatistiksel Analiz Teknikleri SPSS'te İşletme Yönetimi Uygulamaları*, Ankara: Emek Ofset.
- Aksoy, M. ve Üner, H. (2016). Rafine Mutfağın Doğuşu ve Rafine Mutfağı Şekillendiren Yenilikçi Mutfak Akımlarının Yiyecek İçecek İşletmelerine Etkileri. *Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 3(6), 1-17.
- Akyüz, H., Murat, K., ve Yaşartürk, F. (2014). Rekreasyon Açısından Ormanlar ve Çevre. *International Journal of Sport Culture and Science*, 2 (Special Issue 1), 881-890.
- Albayrak, V., Gacar, A., Nacar, E., ve Tutar, Ö.F. (2021). Examination of The Attitudes of Cycling Athletes' Towards Ecorecreation. *Pakistan Journal of Medical & Health Sciences* 15, (9) SEP: 2911-2915.
- Alpaslan, K., Tanrısever, C., ve Tütüncü, B. (2018). Dağcılık Turizmde Moleküler Gastronomi Kullanılabilir mi? *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek.1), 104-122.
- Barakazi, M., ve Çakır, P. G. (2021). Turistlerin Destinasyon Tercih Etme Nedenlerinin ve Gastronomik Tüketim Eğilimlerinin Davranışsal Niyetleri Üzerindeki Etkisi. *Yönetim Bilimleri Dergisi*. 20,43: 149-169.
- Bekar, A., Kılıç, B., ve Şahin, Ö. (2011). *Gastro Turizm ve Turistik Tüketicilerin Gastro Turizme Yönelik Görüşleri*. 12. Ulusal Turizm Kongresi, 30 Kasım-4 Aralık, Akçakoca: 516-524.
- Brokaj, M. (2014). The Impact Of The Gastronomic Offer İn Choosing Tourism Destination: The Case Of Albania. *Academic Journal of Inter disciplinary Studies*, 3(2), 249-249.
- Browne, S. A., ve Hunt, L. M. (2007). Climate Change And Nature-Based Tourism, Outdoor Recreation, And Forestry İn Ontario: Potential Effects And Adaptation Strategies. *Climate Change Research Report-Ontario Forest Research Institute*.
- Can, A., Sünnetçioğlu, S., ve Özkaya, F. D. (2012). *Füzyon Mutfağı Uygulamalarının Gastronomi Turizminin Gelişimine Katkısı*. 13. Ulusal Turizm Kongresi. 6-9 Aralık. Akdeniz Üniversitesi Turizm Fakültesi. 873-882.
- Collins, 2023. <https://www.collinsdictionary.com/dictionary/english/gastronomy>.
- Değirmenci, B. (2022). Çevresel Tutum ile Çevresel Sorumluluk İlişkinin İncelenmesi: Yasal ve Ekonomik Sorumluluğun Aracılık Rolü. *Alanya Akademik Bakış*, 6(1): 1703-1718.
- Demirtaş, Ü., ve Akkuş, G. (2020). Otel İşletmelerinde Yöresel Mutfak Etkinlikleri: Durum Analizi. *Uluslararası Global Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(1), 46-63.
- Dindaroğlu, T. (2014). *İnsan ve Doğa İlişkinine "Paraekolojik" Bakış*. II. Ulusal Akdeniz Orman ve Çevre Sempozyumu, Akdeniz ormanlarının geleceği: "Sürdürülebilir Toplum ve Çevre" Bildiriler Kitabı (309-313) 22-24 Ekim – Isparta.
- Durukan, D. (2020). Gündelik Hayat İdeolojisinin Kentsel Alana Yerleşmesi Sürecinde Gastronomi Mekânlarının Dönüşümü: Üsküdar Üzerine Yapılan Bir Araştırma. Etkileşim. *Üsküdar Üniversitesi İletişim Fakültesi Akademik Dergisi*. 118-145.

- Fennell, D. A. (2020). *Ecotourism*. Routledge.
- Fields, K. (2002). *Demand for the Gastronomy Tourism Products: Motivational Factors*. Tourism and Gastronomy, Ed. Anne-Mette Hjalager ve Greg Richards, Routledge. London, 2002, 36-50.
- Gaul, D. (2003). Environmental Impacts Of Ecotourism A Review Of Literature.
- Genç, M. (2021). *Yeme İçme Eğilimlerinin Gastronomik Akımlar Çerçevesinde İncelenmesi Türkiye Örneği*. Batman Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı Yüksek Lisans Tezi.
- Grunert, K. G., Hieke, S., & Wills, J. (2014). Sustainability Labels On Food Products: Consumer Motivation, Understanding And Use. *Food Policy*, 44, 177-189.
- Gurler, G., ve Bozlu, B. (2022). Ekolojik Habitus Bağlamında Gıda Toplulukları Üzerine Bir Alan Araştırması. *Journal of Economy Culture and Society*, 65, 181-201. <https://doi.org/10.26650/JECS2021-971786>
- Gül, F. (2013). İnsan-Doğa İlişkisi Bağlamında Çevre Sorunları Ve Felsefe. *Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (14), 17-21.
- Gündoğan, H. (2022). *Çeşitlilik Arayışı, Yiyecek Korkusu Ve Yiyecek Tüketim Motivasyonunun Turistlerin Yerel Yiyecek Satın Alma Niyetine Etkisi: İstanbul Örneği*. Necmettin Erbakan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı Turizm İşletmeciliği Bilim Dalı. Doktora Tezi.
- Gürbüz, S. ve Şahin, F. (2018). *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri Felsefe-Yöntem-Analiz*. Seçkin Yayıncılık, Ankara.
- Haluza-Delay, R. (2008). A Theory Of Practice For Social Movements: Environmentalism And Ecological Habitus. *Mobilization: The International Quarterly*, 13(2), 205–218.
- Hatipoğlu, A., Zengin, B., Batman, O. ve Şengül, S. (2012). Yöresel Yemeklerin, Kırsal Turizm İşletmeleri Mönülerinde Kullanım Düzeyleri: Gelveri Örneği. *International Journal of Social and Economic Sciences*, 3 (1): 6-11.
- Hoş, K. ve Zencir Çiftçi E. (2022) Tüketicilerin Yaşam Tarzı ve Gıda Neofobi Eğilimi. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*.6(1):139-162.
- Inwood, S. M., Sharp, J. S., Moore, R. H., ve Stinner, D. H. (2009). Restaurants, Chefs And Local Foods: Insights Drawn From Application Of A Diffusion Of İnnovation Framework. *Agriculture and Human Values*, 26(3), 177-191.
- Karagöz Yüncü, D. (2010). *Perşembe Yaylasında Özgünlük Kavramı Üzerine Bir Değerlendirme*. 10.Aybastı -Kabataş Kurultayı. Yerel Değerler ve Yayla Turizmi. (Ed.Salim Şengel). Detay Yayıncılık, Ankara.
- Karakan, H.İ. (2021). *Gastronomi Temalı Rekreasyon Etkinlikleri*. Rekreasyon ve Turizm Araştırmaları. Çizgi Kitabevi Yayınları, Konya.
- Karaküçük, S. ve Akgül, B. M. (2016). *Ekorekreasyon -Rekreasyon ve Çevre*. Gazi Kitap Evi, Ankara.
- Karamustafa, K., Birdir, K. ve Kılıçhan, R. (2016). Gastronomik Akımlar Çerçevesinde Gıda Tüketim Ölçeği. *Tüketici ve Tüketim Araştırmaları Dergisi/Journal of Consumer and Consumption Research*, 8(2), 29-69.
- Kasalak, M.A., ve Bahtiyar-Sarı, D. (2017). Ekoturistlerin Özellikleri ve Seyahat Etme Motivasyonları. *Researcher: Social Science Studies* 5(IV) 503-512.
- Kaufmann, S., ve Vogl, C. R. (2018). Participatory Guarantee Systems (PGS) in Mexico: A theoretic ideal or everyday practice? *Agriculture and Human Values*, 457–472.
- Kaygısız, G. M., Benzer, E., ve Eren, C. D. (2019). Aktif Öğrenmeye Dayalı Etkinliklerin Okul Öncesi Öğretmen Adaylarının Çevre Etiği Farkındalığı, Çevre Davranışı Ve Çevre Eğitimine İlişkin

Özyeterliklerine Etkisi. *Marmara Üniversitesi Atatürk Eğitim Fakültesi Eğitim Bilimleri Dergisi*, 50(50), 125-141.

- Kement, Ü. (2019). *Current Issues in Tourism and Hospitality Management*. Ecorecreation, İçinde, İ. Yazıcıoğlu, Ö. Yayla, ve A. Solunoğlu (Edt). *SRA Academic Publishing, Litvanya*.
- Kement, Ü., Karaküçük, S., ve Çavuşoğlu, S. (2021). Ekorekreatif Tutum Ölçeği Geliştirilmesi: Geçerlik ve Güvenilirlik Çalışması. *Tourism and Recreation*, 3(1), 34-54.
- Kesici, M. (2012). Kırsal Turizme Olan Talepte Yöresel Yiyecek ve İçecek Kültürünün Rolü. *KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*. 14 (23), 33-37.
- Kılıç Benzer, A.N. (2006). *Bolu-Göynük ve Yakın Çevresi Doğal ve Kültürel Kaynaklarının Ekoturizm Açısından Değerlendirilmesi*. Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Peyzaj Mimarlığı Anabilim Dalı. Doktora Tezi.
- Kılıçhan, R. (2016). *Türkiye'ye Gelen Ziyaretçilerin Gastronomik Akımlara Yönelik Gıda Tüketim Eğilimlerinin Değerlendirilmesi*. Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı. Doktora Tezi.
- Kıyıcı, F. B., Yiğit, E. A., ve Darçın, E. S. (2014). Doğa Eğitimi ile Öğretmen Adaylarının Çevre Okuryazarlık Düzeylerindeki Değişimin Ve Görüşlerinin İncelenmesi. *Trakya Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 4(1), 17-27.
- Kirby, J. (2018). Grounding And Comparing Ecological Habitus In Environmental Communities. *International Journal of Urban Sustainable Development*, 10(2), 154–169.
- Lang, T., & Heasman, M. (2015). *Food wars: The global battle for mouths, minds and markets*. New York: Routledge.
- Linden, V. D. E., McClements, D. J., ve Ubbink, J. (2008). Molecular Gastronomy: A Food Fad Or An Interface For Science-Based Cooking? *Food Biophysics*, 3(2), 246-254.
- Nilan, P. (2017). The Ecological Habitus of Indonesian Student Environmentalism. *Environmental Sociology*, 3(2), 370–380. <https://doi.org/10.1080/23251042.2017.1320844>.
- Oğan, Y. (2021). *Gastronomi Turizmi ve Gastronomik Akımlar*. Muhammet Cenk Birinci, Özgür Yayla (Ed.), *Rekreasyon ve Turizm Araştırmaları içinde* (ss. 34-52). Çizgi Kitabevi Yayınları, Konya.
- Oxford, 2023. <https://www.oxfordlearnersdictionaries.com/definition/english/gastronomy?q=gastronomy>. Erişim Tarihi: 01.01.2023.
- Örgün, E., Keskin, E., ve Erol, G. (2018). Otel Aşçılarının Moleküler Gastronomi Üzerine Düşünceleri: Nevşehir Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*. 6(3), 215-227.
- Özdemir, N. (2022). Postmodern Yerellik ve Geleneksel Ekolojik Bilgi Postmodern Locality and Traditional Ecological Knowledge. *Culture Academy* 2, (1):1-30.
- Özgel, Z. T., Aydoğdu, M., ve Güven Yıldırım, E. (2018) Doğa Kampı Destekli Çevre Eğitiminin Çevre Sorunlarına Yönelik Farkındalık ve Tutuma Etkisi. *İhlara Eğitim Araştırmaları Dergisi*, 3 (2), 90-106.
- Öztürk, S. (2005). Kastamonu-Bartın Küre Dağları Milli Parkı'nın Rekreasyonel Kaynak Değerlerinin İrdelenmesi. *Süleyman Demirel Üniversitesi Orman Fakültesi Dergisi*, Seri: A, 2: 138-148.
- Quan, S. ve Wang, N. (2004). Towards a Structural Model of The Tourist Experience: An Illustration From Food Experiences in Tourism. *Tourism Management*, 25: 297-305.
- Reganold, J. P., & Wachter, J. M. (2016). Organic agriculture in the twenty-first century. *Nature Plants*, 2, 15221.

- Ruiz, J., Calvarro, J., Sánchez del Pulgar, J., ve Roldán, M. (2013). Science and Technology for New Culinary Techniques, *Journal of Culinary Science ve Technology*, 11(1), 66-79.
- Rybka, A., ve Szpytma, M. (2012). EcoEducation. EcoRecreation, 3rd International Conference Advanced Construction, Kaunas University of Technology, Faculty of Civil Engineering and Architecture, 28-34.
- Sandıkçı, M., ve Çelik, S. (2007). *Füzyon Mutfak Uygulamaları Ve Misafir Memnuniyeti Açısından Önemi*. Ulusal Gastronomi Sempozyumu, 4-5.
- Saygılı, D., Günaydın, Ö. E., Küçükaltan, D., Demirci, H., ve Özden, O. (2022). Yerel Mutfak ve Sağlıklı Beslenme Arasındaki İlişkinin İncelenmesi: İzmir İli Örneği. *Aydın Gastronomi*, 6 (2), 165-178.
- Slow Food, (2023). Our History. [https:// www.slowfood.com/about-us/our-history/](https://www.slowfood.com/about-us/our-history/), Erişim tarihi. 07.01.2023.
- Spence, C. (2017). *Gastrophysics: The New Science Of Eating*. New York: Viking.
- Sünnetçioğlu, S. ve Özkök, F. (2017). Güzel, Özgün ve İyi Yemeğin Peşindeki Yolculuk: Gastronomi. *Journal of Awareness*, 2 (3S), 585-596.
- Svejenova, S., Mazza, C., ve Planellas, M. (2007). Cooking Up Change İn Haute Cuisine: Ferran Adrià As An İntitutional Entrepreneur. *Journal of Organizational Behavior: The International Journal of Industrial, Occupational and Organizational Psychology and Behavior*, 28(5), 539-561.
- Şahin, G.G. (2014). *Sürdürülebilir Kırsal Kalkınmada Eko-Gastronominin Rolü*. Cittaslow Gökçeada Eko-Gastronomi Kongresi 24/25 Nisan 2014 Gökçeada Bildiri Özetleri .Detay Yayıncılık.1.Baskı.Ankara.
- Şengül, S., ve Türkay, O. (2015). Bölge Restoran Menülerinin Belirlenmesinde "Yöresel Mutfaklar" Eğitiminin Kullanılması: Mudurnu Örneği. *Electronic Journal of Vocational Colleges*, UMYOS Özel Sayısı 1-6.
- Şenyurt, A., Temel, A. B., ve Özkahraman, Ş. (2011). Üniversite öğrencilerinin çevresel konulara duyarlılıklarının incelenmesi. *Süleyman Demirel Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 2(1), 8-15.
- Tanrısevdi, A., ve Atabey, S. (2020). Mutfak Personelinin Gastronomik Akımlar Çerçevesinde Gıda Tüketim Eğilimlerinin Değerlendirilmesi. *Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi*, 23(1), 211-236.
- Tez, Ö., Doğan, Ö., Yavaş, Ö., Erkaya, E., Tavazar, H., ve Güzel, P. (2014). Yerel Yönetimlerde Serbest Zaman ve Rekreasyon Hizmetleri (İzmir İli Örneği). *International Journal of Science Culture and Sport*, 2(Özel Sayı-1), 511-524.
- This, H. (2005). Modelling dishes and exploring culinary ‘precisions’: the two issues of molecular gastronomy. *British Journal of Nutrition*, 1(93), 139-146.
- This, H. (2006). Food For Tomorrow? *EMBO reports*, 7(11), 1062-1066.
- This, H. (2013), Molecular Gastronomy İs A Scientific Discipline, And Note By Note Cuisine İs The Next Culinary Trend. *Flavour*, 2(1), 1-8.
- Tukker, A., & Jansen, B. (2006). Environmental impacts of products: A detailed review of studies. *Journal of Industrial Ecology*, 10(3), 159-182.
- Turan, H., Başaran, G., Ayduğ, İ., Bayesen, D., ve Sünnetçioğlu, S. (2020). Mutfak Şeflerinin Füzyon Mutfaka Yönelik Görüşleri ve Çanakkale İline Ait Yöresel Gıdalar ile Füzyon Mutfak Önerileri. *AHBVÜ Turizm Fakültesi Dergisi*, 23 (2), 332-358.
- Tütüncü, Ö. (2012). Rekreasyon ve Rekreasyon Terapisinin Yaşam Kalitesindeki Rolü. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*.23(2):248-252.
- Varah, F., Mahongnao, M., Francis, D. J., ve Shimrah, T. (2020). Measuring Environmental Attitudes And

Behaviors: A Study Of Undergraduate Students İn Delhi. *Natural Hazards*, 103, 1291-1306.

Wills, W., Backett-Milburn, K., Roberts, M.-L., ve Lawton, J. (2011). The Framing Of Social Class Distinctions Through Family Food And Eating Practices. *The Sociological Review*, 59(4), 725–740.

Yıldırım-Saçılık,M., ve Çevik, S.(2020) . Yenilik Davranışı ve Yenilikçi Mutfak Akımlarının Yerel Yemek Tüketimine Etkisi.*Turizm ve İşletmecilik Dergisi / Journal of Tourism and Management*, 1 (1), 75-91.

Yüksel, A. (2019). Gastronomi Ne Değildir? *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 16 (1), 186-190.

.....