

Kırsal Turizm Bağlamında Gastronominin Sosyo-Ekonomik Rolü

Anıl Örnek¹

Çiğdem Kasalak²

Utku Ongun³

Özet

Kırsal alanlar, ekonomik kırılganlık, kısıtlı iş imkanları ve göç gibi bazı sorunlar nedeniyle sürdürülebilir kalkınma açısından önemli zorluklarla karşı karşıya kalmaktadır. Bu bağlamda kırsal turizm, bölgesel kaynaklara dayalı yapısı ve yerel halkın bu sürece doğrudan katılımını teşvik etmesi nedeniyle kırsal kalkınmanın önemli araçlarından bir tanesi olarak ön plana çıkmaktadır. Kırsal turizmin temel bileşenlerinden biri olan gastronomi ise, çoğu çalışmada turist deneyimi ve destinasyon çekiciliği çerçevesinde ele alınmakta, yerel kalkınma üzerindeki sosyo-ekonomik etkileri görece sınırlı biçimde tartışılmaktadır. Oysa yerel lezzetler, yalnızca turistik bir tüketim unsuru değil, yerel üretimi destekleyen, kadın emeğinin ekonomiye katılımını artıran, küçük ölçekli girişimciliği teşvik eden ve katma değerini yerelde kalmasını sağlayan stratejik bir kalkınma aracı olarak değerlendirilebilir. Bu bölümün amacı, kırsal turizm ve gastronomi arasındaki ilişkiyi yerel kalkınma perspektifinden ele alarak, gastronominin kırsal alanlarda üstlendiği sosyo-ekonomik rolü kavramsal bir çerçeve içerisinde ortaya koymaktır. Çalışma, ilgili literatürün bütüncül bir değerlendirmesini sunarak, gastronominin kırsal kalkınmaya katkı sağlayan temel mekanizmalarını tartışmakta ve çıkarımlar sunmaktadır.

- 1 Öğr. Gör., Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi, Yeşilova İsmail Akın Turizm Meslek Yüksekokulu, Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Burdur, Türkiye, aornek@mehmetakif.edu.tr, 0000-0001-9401-5622
- 2 Öğr. Gör., Akdeniz Üniversitesi, Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu., Mülkiyet Koruma ve Güvenlik Bölümü, Antalya., Türkiye, cigdemkasalak@akdeniz.edu.tr, 0000-0003-3253-0244
- 3 Doç. Dr., Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi, Yeşilova İsmail Akın Turizm Meslek Yüksekokulu, Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Burdur, Türkiye, utkuongun@mehmetakif.edu.tr, 0000-0002-0722-6382

1.GİRİŞ

Kırsal alanlar, günümüzde ekonomik kırılganlık, kısıtlı istihdam imkanları, genç nüfusun kırsaldan kentlere göçü ve yerel üretimin sürdürülebilirliğinin zayıflaması gibi sorunlarla karşı karşıya kalmaktadır (Wilson vd., 2001; Aref ve Gill, 2009; Birsen ve Dinç, 2018). Bu sorunlar, kırsal bölgelerin sadece tarımsal faaliyetlere dayalı bir ekonomik modelle varlığını sürdürmesini güçleştirmekte ve alternatif kalkınma yaklaşımlarının geliştirilmesini zorunlu kılmaktadır (Long ve Lane, 2000; Aydın, 2012; Özcengel ve Geçgin, 2025). Bu noktada kırsal turizm küçük ölçekli girişimciliği desteklemesi ve yerelde yaşayan halkın sürece doğrudan katılımını mümkün kılması nedeniyle kırsal kalkınmanın önemli araçlarından bir tanesi olarak ön plana çıkmaktadır (Hwang vd., 2012).

Kırsal turizm, doğal ve kültürel mirasın korunmasına katkı sağlaması, yerel halkın sosyo-ekonomik kalkınmasını desteklemesi ve ziyaretçilere daha sakin, güvenli ve sürdürülebilir bir turizm deneyimi sunması bakımından alternatif turizm türleri arasında giderek artan bir önem kazanmaktadır. Bu turizm türü, çevresel duyarlılığı artırmasının yanı sıra yerel istihdam olanaklarını teşvik ederek kırsal alanlarda ekonomik canlılığın oluşmasına katkı sağlamaktadır (Sharpley ve Roberts, 2004; Lane, 2009; UNWTO, 2021). Ayrıca kırsal turizm faaliyetleri, yerel kaynakların etkin kullanımını destekleyerek bölgesel kalkınma süreçlerini harekete geçirmekte ve yerel ekonomilerin çeşitlenmesine olanak tanımaktadır (Gössling, 2003). Kırsal turizmin gelişiminde doğal çevre ve kültürel miras kadar, yerel gastronomi de çekicilik unsurlarından biri olarak değerlendirilmektedir (Liutikas, 2023; Torusdağ, 2024). Yöresel tatlar, sadece turistlere sunulan özgün tatlar olmanın ötesinde, yerel ürünlere dayalı üretim süreçlerini, geleneksel pişirme yöntemlerini ve kuşaktan kuşağa aktarılan mutfak kültürünü içeren çok katmanlı bir yapıyı temsil etmektedir (Tilki ve Yalçın, 2021; Akkil vd., 2024). Bu yönüyle yöresel tatlar, kırsal kalkınma sürecinin başlangıç noktasını oluşturan stratejik kaynaklar olarak ele alınmaktadır (Liutikas, 2023). Gastronomi, kırsal turizm bağlamında değerlendirildiğinde, yerel ürünlerin ticarileşmesi, bölgesel markalaşmanın desteklenmesi ve katma değerın bölgede kalması yoluyla kırsal ekonomiye doğrudan katkı sağlayan bir araç haline gelmektedir (Cihangir vd., 2023).

Literatürde gastronomi, kırsal turizm kapsamında çoğunlukla turist deneyimi, destinasyon çekiciliği ve otantiklik bağlamında ele alınmaktadır (Sorcaru, 2019; Liutikas, 2023). Ancak gastronominin kırsal alanlarda yarattığı sosyo-ekonomik etkiler, bu çalışmaların büyük bir bölümünde ikincil düzeyde tartışılmaktadır (Birsen ve Dinç, 2018; Torusdağ, 2024). Oysa yerel lezzetler, yalnızca tüketilen bir turistik unsur değil; aynı zamanda kadın emeğinin ekonomiye katılımını teşvik eden, küçük ölçekli üreticileri

destekleyen ve yerel istihdam olanaklarını çeşitlendiren yapısal bir kalkınma aracıdır (Aref ve Gill, 2009; Akkil vd., 2024; Yıldız ve Çimen, 2025). Yerel gıda üretimi ile turizm talebi arasında kurulan bu ilişki, kırsal alanlarda ekonomik çeşitliliğin artırılmasına ve toplumsal sürdürülebilirliğin güçlendirilmesine katkı sunmaktadır (Kan vd., 2012; Csurgó vd., 2019).

Bu bölümün amacı, yerel gastronomik ürünlerden hareketle kırsal turizm ve yerel kalkınma arasındaki ilişkiyi sosyo-ekonomik bir bakış açısından ele almak ve gastronominin kırsal alanlarda nasıl bir kalkınma dinamiği olarak işlev gördüğünü kavramsal bir çerçeve içerisinde ortaya koymaktır. Bu doğrultuda çalışma, kırsal turizm, gastronomi ve yerel kalkınma literatürünü bütüncül bir yaklaşımla değerlendirerek, gastronominin kırsal ekonomiye katkı mekanizmalarını tartışmakta ve yol gösterici çıkarımlar sunmayı hedeflemektedir.

2.KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Kırsal alanlar, tarımsal üretimin yoğun yapıldığı, nüfus yoğunluğunun nispeten daha düşük olduğu, sosyal ve ekonomik ilişkilerin genellikle yerellik temelinde şekillendiği mekanlar olarak tanımlanmaktadır (Aref ve Gill, 2009; Çeken vd., 2012). Literatürde kırsal alan kavramı, tarım, doğal kaynaklar, geleneksel yaşam biçimleri ve topluluk temelli sosyal yapı gibi unsurlarla ilişkilendirilmektedir (Torun, 2013). Bu alanlar çoğu zaman kentsel merkezlere kıyasla sınırlı ekonomik çeşitlilik, düşük gelir düzeyi ve göç baskısı gibi yapısal sorunlarla birlikte ele alınmaktadır (Wilson vd., 2001; Aydın, 2012). Bu bağlamda kırsal alanların kalkınması, yalnızca ekonomik büyüme ile değil, sosyal bütünlük, kültürel süreklilik ve çevresel sürdürülebilirlik boyutlarını da içeren çok boyutlu bir süreç olarak değerlendirilmektedir (Gartner ve Lime, 2000). Kırsal turizm, ekonomik, sosyal ve çevresel açıdan katma değer yaratarak yerel halkın refahını artırmakta, emeğin karşılığının alınmasını sağlamaktadır. Bu bağlamda kırsal turizm, dengesiz kalkınmanın önüne geçilmesine ve kırsal bölgelerin sürdürülebilir gelişimine önemli katkılar sunan bütüncül bir turizm biçimidir (Çuhadar, 2024).

Kırsal kalkınma kavramı, kırsal alanlarda yaşayan bireylerin yaşam kalitesinin artırılmasını, gelir kaynaklarının çeşitlendirilmesini ve yerel kaynakların etkin kullanımını hedefleyen bütüncül bir yaklaşımı ifade etmektedir (Torun, 2013; Csurgó vd., 2019; Yıldız ve Çimen, 2025). Geleneksel kalkınma modellerinde tarımsal üretim merkezi bir rol üstlenirken, güncel yaklaşımlar kırsal kalkınmanın yalnızca tarıma dayalı olarak sürdürülebilir olmadığını vurgulamakta; turizm, el sanatları, yerel ürünler ve hizmet sektörleri gibi alternatif ekonomik faaliyetlerin önemine dikkat çekmektedir (Nicula ve Popa,

2018). Bu çerçevede kırsal turizm, tarım dışı gelir yaratma potansiyeli ve yerel halkın sürece aktif katılımını teşvik eden yapısı nedeniyle kırsal kalkınmanın önemli araçlarından biri olarak öne çıkmaktadır (Aref ve Gill, 2009; Asiedu ve Gbedema, 2011).

Metropol alanların giderek büyümesi, homojenleşmesi ve karmaşıklaşması, kırsal alanların sahip olduğu özgünlük, benzersizlik ve yönetilebilirlik gibi nitelikleri daha fazla ön plana çıkarmıştır. Bu durum, bireylerin kent yaşamının yoğunluğu ve monotonluğundan uzaklaşarak farklı deneyimler arayışını artırmış ve kırsal turizmin gelişimini hızlandıran önemli bir faktör olarak ortaya çıkmıştır (Long ve Lane, 2000). Kırsal turizm, turistlerin farklı yaşam biçimlerini ve kültürleri deneyimlemesine olanak sağlarken, aynı zamanda yerel halkın gelenek ve göreneklerini yaşatmasına, ekonomik ve sosyo-kültürel gelişimine destek veren bir turizm çeşididir (Çuhadar ve Coşkun, 2022). Kırsal turizm, genel olarak kırsal alanlarda gerçekleştirilen, yerel kültür, doğal çevre ve geleneksel yaşam biçimleriyle etkileşimi temel alan turizm faaliyetlerini ifade etmektedir (Aydın, 2012; Çeken vd., 2012; Deveci vd., 2013). Literatürde kırsal turizm, agroturizm, ekoturizm, yayla turizmi, kültür turizmi ve gastronomi turizmi gibi çeşitli alt türleri kapsayan şemsiye bir kavram olarak ele alınmaktadır (Çeken vd., 2007; Aref ve Gill, 2009; Karataş, 2020). Bu turizm türünün ayırt edici özelliği, kitlesel turizmden farklı olarak küçük ölçekli, yerel kaynaklara dayalı ve özgün deneyimler sunan bir yapıya sahip olmasıdır. Kırsal turizm faaliyetleri, ziyaretçilere doğayla iç içe olma, yerel halkla doğrudan etkileşim kurma ve otantik yaşam pratiklerini deneyimleme imkânı sunarken, ev sahibi topluluklar açısından da ekonomik ve sosyal kazanımlar yaratma potansiyeli taşımaktadır (Lane, 1994; Tilki ve Yalçın, 2021).

Kırsal turizmin kırsal kalkınmaya katkısı, iş olanakları yaratma, gelir çeşitliliği sağlama ve kentlere göçü azaltma gibi ekonomik etkilerin yanı sıra, yerel kimliğin güçlenmesi ve kültürel mirasın korunması gibi sosyal boyutları da içermektedir (Soykan, 2000; Akmeşe vd., 2024). Özellikle yerel halkın turizm faaliyetlerine üretici, girişimci veya hizmet sağlayıcı olarak katılım göstermesi, kalkınma sürecinin tabana yayılmasını mümkün kılmaktadır (Özen ve Karadeniz, 2022; Eren, 2024). Bu noktada kırsal turizmin başarısı, büyük ölçüde yerel kaynakların nasıl değerlendirildiğine ve bu kaynakların ne ölçüde yerel aktörlerin kontrolünde olduğuna bağlıdır (Okumuş vd., 2007).

Kırsal turizmin temel bileşenlerinden biri olarak gastronomi, yerel ürünler, geleneksel üretim teknikleri ve bölgesel mutfak kültürü üzerinden şekillenmektedir (Ongun vd., 2019; Liutikas, 2023). Gastronomi, uzun yıllar boyunca turizm literatüründe daha çok turist memnuniyeti, deneyim ve destinasyon imajı bağlamında ele alınmış, kırsal alanlar söz konusu olduğunda

ise çoğu zaman tamamlayıcı bir unsur olarak değerlendirilmiştir (Birsen ve Dinç, 2018). Ancak son yıllarda yerel lezzetlerin, kırsal destinasyonların özgünlüğünü vurgulayan ve rekabet avantajı yaratan önemli bir unsur olduğu yönündeki yaklaşımlar güç kazanmıştır (Cihangir vd., 2023; Liutikas, 2023).

Yerel gastronomi, kırsal alanlarda yalnızca turistik tüketimi değil, aynı zamanda üretim süreçlerini de kapsayan bütüncül bir yapıya sahiptir (Hjalager ve Richards, 2003). Yerel tarımsal ürünlerin turizmle bütünleşmesi, kısa tedarik zincirlerinin oluşmasına, küçük ölçekli üreticilerin desteklenmesine ve katma değer yerelde kalmasına katkı sağlamaktadır (Torres, 2003). Bu durum, kırsal ekonominin güçlenmesine ve dışa bağımlılığın azalmasına olanak tanımaktadır (Nicula ve Popa, 2018). Ayrıca gastronomi temelli turizm faaliyetleri, mevsimsellik sorununu azaltarak yılın farklı dönemlerinde ekonomik hareketlilik yaratabilmektedir (Çeken vd., 2012; Sorcaru, 2019).

Gastronominin kırsal kalkınma bağlamındaki bir diğer önemli boyutu, sosyal yapıya ilişkin etkileridir. Özellikle kadın emeği, yerel mutfak kültürünün aktarımında ve gastronomi temelli girişimlerin sürdürülmesinde merkezi bir role sahiptir (Cihangir vd., 2023). Kadın kooperatifleri, ev temelli üretim modelleri ve yerel pazarlar aracılığıyla gastronomi, kadınların ekonomik hayata katılımını artırmakta ve toplumsal güçlenmelerine katkı sağlamaktadır (Özcengel ve Geçgin, 2025). Bunun yanı sıra gastronomi faaliyetleri, kuşaklar arası bilgi aktarımını destekleyerek yerel kültürel mirasın korunmasına hizmet etmektedir (Csurgó vd., 2019).

Bu çerçevede gastronomi, kırsal turizm içerisinde yalnızca bir çekicilik unsuru değil; ekonomik, sosyal ve kültürel boyutlarıyla kırsal kalkınmayı destekleyen stratejik bir araç olarak değerlendirilmektedir (Zhang vd., 2019; Moral-Cuadra vd., 2020). Ancak literatürde kırsal turizm ve gastronomi arasındaki ilişki çoğu zaman parçalı biçimde ele alınmakta; gastronominin sosyo-ekonomik rolünü bütüncül bir yaklaşımla inceleyen çalışmalar sınırlı kalmaktadır (Fields, 2002; Boyne vd., 2003; Frisvoll vd., 2016). Bu kavramsal çerçeve, kırsal alan, kırsal turizm ve gastronomi kavramlarını bir arada ele alarak, gastronominin kırsal kalkınma sürecindeki rolünü daha kapsamlı bir bakış açısıyla ortaya koymayı amaçlamaktadır.

3.YÖNTEM

Bu çalışma, nitel araştırma yaklaşımı çerçevesinde tasarlanmış olup, kırsal turizmde gastronominin sosyo-ekonomik rolünü ortaya koymayı amaçlayan kavramsal bir inceleme niteliğindedir. Araştırmada birincil veri toplama yöntemleri kullanılmamış, çalışma, mevcut akademik literatür ve ikincil veri kaynaklarına dayalı olarak yürütülmüştür. İkincil veri analizi, farklı bir

araştırmacı ya da kurum tarafından başka bir birincil amaçla toplanmış verilerin, yeni araştırma soruları doğrultusunda yeniden analiz edilmesini ifade eden ampirik bir araştırma yaklaşımıdır (Johnston, 2014). Araştırma kapsamında veri toplama süreci, kırsal turizm, gastronomi, yerel kalkınma ve sosyo-ekonomik etkiler temalarında yayımlanmış ulusal ve uluslararası akademik çalışmaların sistematik olmayan ancak bütüncül bir biçimde incelenmesini içermektedir. Bu doğrultuda kitap bölümleri, hakemli dergi makaleleri, raporlar ve ilgili kurumsal yayınlar değerlendirmeye alınmıştır. Literatür taramasında özellikle kırsal alanlarda gastronominin ekonomik ve sosyal etkilerine odaklanan çalışmalara yer verilmiştir.

Çalışmanın bulgular bölümünde yer verilen tablolar ve betimleyici bilgiler, ikincil veri kaynaklarından elde edilen mevcut veriler doğrultusunda oluşturulmuştur. Bu veriler, Türkiye’de kırsal alanlarda gastronomi temelli faaliyetlerin kurumsal yansımalarını görünür kılmak amacıyla kullanılmıştır. Elde edilen bilgiler, herhangi bir istatistiksel analiz uygulanmaksızın, betimleyici ve yorumlayıcı bir yaklaşımla ele alınmıştır. Bu yöntemsel yaklaşım, gastronominin kırsal turizm ve yerel kalkınma bağlamındaki rolünü geniş bir perspektiften tartışmaya olanak tanırken, literatürdeki kavramsal birikimin bütüncül biçimde değerlendirilmesini sağlamaktadır.

4.BULGULAR

Bu bölümde, kırsal turizm bağlamında gastronominin sosyo-ekonomik rolüne ilişkin literatür taraması sonucunda elde edilen bulgular tematik bir yapı içerisinde sunulmaktadır. Bulgular gastronomi temelli etkinlikler, yerel üretim ve istihdam, kadın kooperatifleri, kültürel sürdürülebilirlik ve kırsal kalkınma boyutları çerçevesinde ele alınmıştır. İncelenen çalışmalar, gastronominin kırsal alanlarda yalnızca turistik bir çekicilik unsuru olmadığını, çok boyutlu bir kalkınma aracı olduğunu ortaya koymaktadır.

4.1.Gastronominin Kırsal Turizmde Ekonomik Canlandırıcı Rolü ve Sürdürülebilirlik Etkisi

Gastronomi kırsal turizm faaliyetleri içerisinde yerel ekonomiyi doğrudan ve dolaylı biçimde destekleyen temel unsurlardan biri olarak görülmektedir (Nicula ve Popşa, 2018; Sorcaru, 2019). Yerel yemekler, geleneksel üretim teknikleri ve yöresel ürünler, kırsal destinasyonların turistik çekiciliğini artırmaktadır ve konaklama, yeme-içme, ulaşım ve hediyelik eşya gibi sektörlerde ekonomik hareketliliği beraberinde getirmektedir (Ataberk, 2017; Csurgó vd., 2019; Liutikas, 2023).

Gastronomi odaklı turizm faaliyetlerinin kırsal alanlarda gelir çeşitliliği yaratmakta ve mevsimsellik etkisini azaltmaktadır (Wilson vd., 2001; Nicula ve Popşa, 2018). Özellikle yerel ürünlerin menülerde kullanılması ve doğrudan satış kanallarının (köy pazarları, üretici stantları vb.) geliştirilmesi, üreticilerin aracıya bağımlılığını azaltarak gelirlerin yerel halkta kalmasını sağlamaktadır (Hall ve Gössling, 2016). Yerel lezzetlerin kırsal turizmde kültürel kimliğin önemli bir yansıtıcısıdır (Hillel vd., 2013). Geleneksel tarifler, üretim teknikleri ve sunum biçimleri, ziyaretçilere özgün bir deneyim sunarken yerel kültürün görünür hale gelmesini sağlamaktadır (Dixit, 2019). Yerel mutfak kültürünün turizm yoluyla ekonomik değere dönüştürülmesi, bu kültürel unsurların korunmasını teşvik etmektedir (Liutikas, 2023). Aynı zamanda kuşaklar arası bilgi aktarımı güçlenmekte, unutulmaya yüz tutmuş tarifler yeniden canlandırılmaktadır (Berno, 2015). Tablo 1’de gastronominin kırsal turizmde yarattığı ekonomik etkiyi gösteren örnekler sunulmuştur.

Tablo 1. Gastronominin Kırsal Turizmde Ekonomik Canlandırıcı Rolüne Yönelik Örnekler

Kırsal Gastronomi Faaliyeti	Ekonomik Katkı Türü	Yerel Kalkınma Etkisi	Hedef Turist Profili	Sürdürülebilirlik Bileşeni
Gastronomi Festivalleri ve Temalı Etkinlikler	Yerel işletme cirolarında büyüme, sezon dışı dönemlerin canlandırılması ve yoğun gelir artışı.	Bölgesel imajın güçlendirilmesi, kırsal göçün önlenmesi ve yerel kimliğin markalaşması.	Kültürel etkinliklere ve gastronomi deneyimlerine ilgi duyan kitleler ile modern turistler.	Kültürel geleneklerin korunması, biyoçeşitliliğin savunulması ve turizmin yıla yayılması.
Gastronomi Rotaları ve Tematik Kültür Yolları	Tedarik zinciri entegrasyonu, yerel esnaf için ek gelir ve işletme cirolarında \$%25-40\$ artışı.	Altyapı iyileştirmeleri, üretici-restoran iş birliklerinin kurulması ve bölgesel kimlik inşası.	Kaliteli deneyim arayan, yüksek harcama potansiyelli ve bilinçli özel ilgi turistleri.	Yerel kaynakların yenilenebilir kullanımı, kültürel peyzajın ve doğal mirasın korunması.
Çiftlik Ziyaretleri ve Agroturizm	Tarımsal faaliyetlerin çeşitlendirilmesi, aracısız doğrudan satış ve çiftçiler için ek gelir (pluri-aktivite).	Kırsal göçün önlenmesi, genç nüfusun yerelde istihdamı ve tarım sektörünün gerilemesinin engellenmesi.	Doğayla iç içe yaşam arayan aileler, ekolojik bilinçli turistler ve eğitim amaçlı gruplar.	Tarımsal peyzajın korunması, ekolojik dengenin sürdürülmesi ve çevre bilincinin artırılması.
Yöresel Mutfak Deneyimleri ve Workshoplar	Hizmet sektöründe istihdam, kadın emeğinin katma değer kazanması ve doğrudan yerel gelir artışı.	Geleneksel tariflerin korunması, kadın girişimciliğinin desteklenmesi ve kırsal refahın artırılması.	Otantik tatlar arayan, yerel halkla kişisel temas kurmak isteyen ve öğrenmeye meraklı gezginler.	Somut olmayan kültürel mirasın tescili, sosyal dayanışma ve yerel gıda güvenliğinin sağlanması.

Coğrafi İşaretli Ürünlerin Üretimi ve Sunumu	Ürünlere katma değer kazandırılması, pazar değerinin artması ve küresel rekabet avantajı.	Bölgesel markalaşma, uzmanlaşmış üretim bölgelerinin oluşması ve yerel üreticinin korunması.	Kökene belli, kaliteli ve güvenli gıda ürünlerini tercih eden eğitimli gurme turistler.	Geleneksel üretim tekniklerinin, genetik havuzların ve yerel kimliğin sürdürülmesi.
Yerel Üretici Pazarları ve Satış Noktaları	Doğrudan nakit akışı, yerel sermaye birikimi ve küçük işletmelerin ekonomik hareketliliği.	Sürdürülebilir ekonomik kalkınma, yeni pazarların oluşması ve yerel halkın özsaygısının artması.	Organik, sağlıklı ve otantik gıda arayan modern ve bilinçli tüketiciler.	Gıda millerinin (food miles) azaltımı ve geleneksel tarım yöntemlerinin korunması.
Şarap Turizmi ve Tadım Odaları	Yüksek marjlı doğrudan satışlar ve aracı maliyetlerinin ortadan kaldırılması.	Tarım arazilerinin konutlaşmaya karşı korunması ve bölgesel gastronomi markalaması.	Şehirli gezginler, şarap meraklıları ve dinlenme amaçlı gelen orta-üst gelir grubu.	Çiftlik binalarının yeniden işlevlendirilmesi ve yerel tarımın sürdürülebilirliği.
Otel Tedarik Programları (Çiftlikten Çatala)	Yerel çiftçiler için garantili pazar ve turizm gelir sızıntılarının (leakage) azaltılması.	Kırsal geçim kaynaklarının iyileştirilmesi ve çiftçi kooperatiflerinin güçlenmesi.	Otantik yerel mutfak arayan kitle turizmi ziyaretçileri.	Sürdürülebilir mutfak uygulamaları ve yerel gıda güvenliğinin desteklenmesi.

Kaynak: Bessi re, 1998; Soykan, 2000; Wilson vd., 2001; Aref ve Gill, 2009; Torres ve Momsen, 2011; Aydın, 2012; Cihangir vd., 2023; Yıldız ve  imen, 2025;  zcengel ve Geçgin, 2025.

4.2. Gastronomi Festivalleri Kadın Kooperatifleri Panayırılar ve Şenliklerin Sosyo-Ekonomik Etkileri

Gastronomi festivalleri, panayırılar ve yerel şenlikler, kırsal turizm literatüründe öne çıkan temalardan biridir (Cömert ve Çetin, 2017). Bu tür etkinliklerin destinasyon bilinirliğini artırdığını, ziyaretçi sayısını yükselttiğini ve yerel ekonomiye kısa vadede yoğun bir gelir akışı sağladığını ortaya koymaktadır (Richards, 2002; Nicula ve Popşa, 2018). Gastronomi temalı etkinlikler yalnızca ekonomik katkı sağlamakla kalmamakta, aynı zamanda sosyal etkileşimi güçlendirmekte ve topluluk aidiyetini artırmaktadır (Dalgın vd., 2016; Tilki ve Yalçın, 2021). Yerel halkın organizasyon sürecine aktif olarak katılması, sosyal sermayenin gelişmesine ve yerel aktörler arasında iş birliğinin güçlenmesine katkı sunmaktadır (Başaran ve Irmak, 2022). Bu durum, kırsal alanlarda kolektif hareket etme kültürünün gelişmesine zemin hazırlamaktadır (Hwang vd., 2012).

Gastronomi festivallerinin kırsal alanlarda genç nüfusun yerinde kalmasını teşvik ettiği ve göç eğilimini dolaylı olarak azalttığı bir gerçektir. Gastronomi, yalnızca turistik değil, demografik sürdürülebilirlik açısından da önemli bir araç olarak da değerlendirilmektedir (Torres ve Momsen, 2011). Gastronomi faaliyetleri ile kadın kooperatifleri arasında güçlü bir ilişki bulunmaktadır. Özellikle kırsal alanlarda faaliyet gösteren kadın kooperatifleri, yöresel ürünlerin üretimi, işlenmesi ve pazarlanmasında merkezi bir rol üstlenmektedir. Bu yapı, kadınların ekonomik hayata katılımını artırmakta ve gelir elde etmelerini sağlamaktadır (Cihangir vd., 2023).

Kadın kooperatiflerinin gastronomi temelli turizm faaliyetleri aracılığıyla hem ekonomik hem de sosyal güçlenme sağlamaktadır. Kadınların üretici kimliği kazanması, karar alma süreçlerine daha aktif katılmalarına ve toplumsal görünürlüklerinin artmasına katkı sunmaktadır. Ayrıca kadın kooperatifleri, geleneksel yemeklerin ve üretim yöntemlerinin korunmasında önemli bir işlev üstlenmektedir. Bu durum, gastronominin kültürel mirasın aktarımı açısından da stratejik bir rol oynadığını ortaya koymaktadır (Tilki ve Yalçın, 2021; Csurgó vd., 2019; Cihangir vd., 2023). Tablo 2’de gastronomi, kadın kooperatifleri ve kırsal kalkınma arasındaki etkileşimsel yapıyı örnekleme üzere bazı kooperatifler, festivaller ve girişim örnekleri gösterilmektedir.

Tablo 2. Kadın Odaklı Kooperatif ve Yerel Gastronomi Girişimlerine İlişkin Örnekler

Kooperatif	Konum	Faaliyet Alanı	Ürünler ve Hizmetler	Ekonomik ve Sosyal Hedefler
Bor Kadın Tarımsal Kalkınma Kooperatifi	Niğde	Gıda üretimi, yerel gastronomi	İçli köfte, mantı, sarma, erişte, börek, ev yemekleri	Kadınların ekonomik özgürlüğü, yerel kalkınma, istihdam
Yeşilburç Kadın Girişimi Üretim ve İşletme Kooperatifi	Niğde	Gastronomi turizmi, yöresel üretim	Ekşi mayalı ekmek, göçmen böreği, reçel, tatlılar	Unutulan lezzetlerin korunması, kadın istihdamı
Niğde Bağları Tarım Eğitim Kadın Kooperatifi	Niğde	Sağlıklı ve yöresel gıda	Glütensiz ürünler, yerel kek ve tatlılar	Ekonomik bağımsızlık, sağlıklı üretim
Yukarı Mahalle Kooperatifi ve İlişkili İşletmeler	Düzce	Sürdürülebilir gastronomi	Melengüceği tatlısı, keşli erişte, reçeller	Kırsal kalkınma, kültürel mirasın aktarımı
Tarihi Eskipazar Öz-Çam Pekmezi (Kooperatif hedefli)	Karabük	Geleneksel üretim	Çam kozalağı pekmezi, alıç pekmezi, sirke	Kadın kooperatifi kurmak, istihdam yaratmak
Kapadokya Bölgesi Kadın Kooperatifi Restoranları	Nevşehir	Restoran işletmeciliği	Mantı, sarma, ev yemekleri	Otantik deneyim, kadın emeği

Toro Ulukışla Kadın Kooperatifi	Niğde	Üretim ve işletme	-	Kadın emeğini değerlendirme
Peşrefli Tarımsal Kalkınma Kooperatifi	İzmir	Tarımsal üretim	Konserve, salça, reçel	Katma değer yaratma
Alaçatı Ot Festivali Katılımcıları	İzmir	Gastronomi ve el sanatları	Yenilebilir otlar, otlulu yemekler	Aile ekonomisine katkı
Urla Ot Festivali (Mart Dokuzu)	İzmir	Sürdürülebilir kalkınma	Ot etkinlikleri, tadımlar	Doğal mirasın korunması
Bodrum Acı Ot Festivali Üreticileri	Muğla	Geleneksel mutfak	Yabani ot yemekleri	Yerel mutfağın korunması
Milas Ot Festivali Üreticileri	Muğla	Gastronomi turizmi	Yabani otlar	Bölge tanıtımı
Çamlıhemşin Bal Topluluğu	Rize	Sürdürülebilir arıcılık	Geleneksel bal	Ekosistem uyumu
Dalyan Havyar Topluluğu	Muğla	Su ürünleri	Dalyan havyarı	Sürdürülebilir üretim
Bigadiç Güveç ve Helva İşletmeleri	Balıkesir	Geleneksel gastronomi	Güveç, helva	Termal turizm entegrasyonu

Kaynak: Deveci vd., 2013; Ataberk, 2017; Sorcaru, 2019; Tilki ve Yalçın, 2021; Cihanşir vd., 2023; Akmeşe vd., 2024; Akkil vd., 2024; Özçengel ve Geçgin, 2025.

4.3. Gastronominin Kırsal Kalkınmadaki Çok Boyutlu Etkisi

Gastronomi; ekonomik gelir yaratma, istihdam sağlama, kadınların güçlenmesi, kültürel mirasın korunması ve sosyal bütünleşmenin artırılması gibi farklı boyutlarda etkiler üretmektedir. Gastronomi, kırsal turizmin destekleyici bir unsuru olmanın ötesinde, kırsal alanların sürdürülebilir kalkınmasında stratejik bir araç olarak konumlanmaktadır (Diaconescu vd., 2016; Durkin Badurina vd., 2023). Gastronomi festivalleri, panayırılar ve yerel şenlikler kırsal turizmin en görünür ve etkili uygulama alanlarından biridir (Getz, 2000). Bu tür etkinliklerin kırsal destinasyonlarda turistik talebi artırarak yerel ekonomiyi kısa sürede canlandırdığını ortaya koymaktadır. Bununla birlikte gastronomi festivalleri, yalnızca ekonomik katkılarla sınırlı kalmayıp yerel kimliğin güçlenmesi, kültürel mirasın korunması ve sosyal bütünleşmenin sağlanması açısından da önemli işlevler üstlenmektedir (Hwang vd., 2012; Hillel vd., 2013). Özellikle kadın kooperatiflerinin ve yerel üreticilerin festivaller aracılığıyla ürünlerini doğrudan tüketiciyle buluşturması, kadın emeğinin görünürlüğünü artırmakta ve kırsal alanlarda kapsayıcı kalkınma sürecine katkı sağlamaktadır. Bu yönüyle gastronomi festivalleri, kırsal turizm ve yerel kalkınma arasındaki ilişkiyi somutlaştıran temel araçlardan biri olarak değerlendirilmektedir (Akkil vd., 2024; Akmeşe vd., 2024).

Kadın odaklı kooperatifler ve yerel gastronomi girişimleri, kırsal ve yerel kalkınma üzerinde çok boyutlu bir etki yaratmaktadır. Ekonomik açıdan bu yapılar, özellikle kadın istihdamını artırarak hane halkı gelirlerinde iyileşme sağlamakta ve yerel ürünlerin ticarileşmesi yoluyla bölgesel ekonomiye katma değer üretmektedir. Sosyal boyutta ise kadınların üretim süreçlerine aktif katılımı, bireysel özgüvenin güçlenmesine ve toplumsal dayanışma ağlarının oluşmasına katkı sunmaktadır (Özcengel ve Geçgin, 2025; Yıldız ve Çimen, 2025; Akmeşe vd., 2024). Kültürel açıdan değerlendirildiğinde, geleneksel mutfak mirasının korunması, yöresel tariflerin kayıt altına alınarak gelecek kuşaklara aktarılması ve yerel kimliğin görünür kılınması bu girişimlerin öne çıkan kazanımları arasında yer almaktadır. Sürdürülebilirlik bağlamında ise kısa tedarik zincirlerinin benimsenmesi, yerel hammaddelerin kullanımı ve agro-ekolojik dengenin gözetilmesi hem çevresel hem de ekonomik sürdürülebilirliği destekleyen temel mekanizmalar olarak ortaya çıkmaktadır (Zhang vd., 2019; Liutikas, 2023; Akkil vd., 2024). Gastronominin kırsal kalkınmadaki çok boyutlu etkisi Tablo 3’de verilerek Türkiye’den bazı örnekler gösterilmiştir.

Tablo 3. Gastronominin Kırsal Kalkınmadaki Çok Boyutlu Etkisi: Türkiye Örnekleri

Etki Boyutu	Kalkınma Mekanizması	Türkiye’den Somut Örnekler ve Ürünler
Ekonomik	İstihdam yaratma, hane halkı gelirlerinde artış ve yerel ürünlerin ticarileşmesi.	Niğde Denece Kadın Kooperatifi: Köy kadınlarına doğrudan iş olanağı sağlayarak aile ekonomisine katkı sunmaktadır. Karabük Eskipazar: Çam kozalağı pekmezi üretimi ile sıfırdan başlayan bir yerel işletmenin ekonomik büyüme hikayesi.
Sosyal	Kadının güçlenmesi, özgüven artışı ve toplumsal dayanışmanın inşası.	Niğde Örneği: Kooperatife katılan kadınların eylem kapasitelerinin ve sosyal ağlarının gelişmesi. Karabük: İlkokul mezunu bir girişimcinin mozaik ustalığından eğitime uzanan başarı süreci.
Kültürel	Mutfak mirasının korunması, geleneksel tariflerin kayda geçirilmesi ve yerel kimliğin tanıtımı.	Akçakoca (Düzce): Coğrafi işaretli mancarlı pide ve melengüceği tatlısının geleneksel yöntemlerle korunması. Ağlasun (Burdur): Sütlük aşısı, göce sarması ve kömbe gibi unutulmaya yüz tutmuş lezzetlerin envanterinin çıkarılması.
Sürdürülebilirlik	Kısa tedarik zincirleri, yerel hammadde kullanımı ve agro-ekolojik dengenin gözetilmesi.	Bigadiç (Balıkesir): Yöredeki doğal otlarla beslenen süt oğlağı etiyle hazırlanan ve kimyasal içermeyen toprak kaplarda pişen Bigadiç güveci. Niğde: Atalık tohumlara dayalı ekşi mayalı ekmek üretimi.

Kaynak: Ongun vd., 2019; Tilki ve Yalçın, 2021; Cibangir vd., 2023; Akkil vd., 2024; Akmeşe vd., 2024; Eren, 2024; Özcengel ve Geçgin, 2025; Yıldız ve Çimen, 2025.

5.SONUÇ VE ÖNERİLER

Bu kitap bölümünde, kadın odaklı kooperatifler ile yerel gastronomi girişimlerinin kırsal ve yerel kalkınma üzerindeki, sosya-ekonomik boyuttaki etkileri, ikincil veriler ve iyi uygulama örnekleri temelinde analitik bir çerçevede incelenmektedir. Çalışma, söz konusu girişimlerin kadın istihdamının artırılması, yerel üretim kapasitesinin güçlendirilmesi, kültürel mirasın korunması ve sürdürülebilir kalkınma hedeflerine katkıları bağlamında çok yönlü bir değerlendirme sunmayı amaçlamaktadır. Söz konusu girişimlerin yalnızca ekonomik getiriler üretmekle sınırlı kalmadığını, aynı zamanda sosyal, kültürel ve çevresel boyutlarda da önemli katkılar sunduğunu göstermektedir. Özellikle kadın emeğinin görünür hale gelmesi, hane halkı gelirlerinde artış sağlanması ve yerel ürünlerin katma değerli biçimde ticarileştirilmesi, bu yapıların yerel ekonomiler açısından stratejik bir rol üstlendiğini ortaya koymaktadır. Bununla birlikte, mutfak mirasının korunması, geleneksel bilgi ve tariflerin kayıt altına alınması ve yerel kimliğin turizm yoluyla tanıtılması, gastronomi temelli kooperatiflerin kalkınmayı kültürel bir zemin üzerinde inşa ettiğini göstermektedir.

Çalışmadan elde edilen bulgular, literatürde kadın kooperatiflerinin kırsal kalkınma, toplumsal cinsiyet eşitliği ve sürdürülebilir turizmle ilişkisini ele alan çalışmalarla büyük ölçüde örtüşmektedir. Önceki araştırmalar, kadınların kolektif üretim yapıları içerisinde yer almasının yalnızca ekonomik güçlenme değil, sosyal sermaye ve dayanışma ağlarının gelişimi açısından da belirleyici olduğunu vurgulamaktadır. Bu bağlamda incelenen kooperatif ve girişimler, kadınların üretim süreçlerine aktif katılımını sağlayarak özgüven artışı, karar alma mekanizmalarına dahil olma ve kamusal görünürlük gibi çıktılar üretmektedir. Öte yandan, pazara erişim, finansman, kurumsal destek eksikliği ve profesyonel işletmecilik bilgisi yetersizliği gibi sorunların, bu girişimlerin sürdürülebilirliğini sınırlayan temel faktörler olduğu görülmektedir. Bu durum, gastronomi temelli kadın kooperatiflerinin kalkınma potansiyelinin büyük ölçüde destek mekanizmalarının etkinliğine bağlı olduğunu göstermektedir.

Çalışma bulguları doğrultusunda, kadın odaklı kooperatiflerin ve yerel gastronomi girişimlerinin etkinliğini artırmaya yönelik bazı öneriler geliştirilebilir. Öncelikle, bu yapıların pazarlama, markalaşma ve dijital satış kanallarına erişimini kolaylaştıracak eğitim ve danışmanlık programlarının yaygınlaştırılması önem arz etmektedir. Ayrıca, finansal okuryazarlık ve işletme yönetimi alanlarında verilecek destekler, kooperatiflerin kurumsallaşma sürecini hızlandıracaktır. Yerel yönetimler, kalkınma ajansları ve üniversiteler arasında kurulacak iş birlikleri hem teknik bilgi aktarımını hem de ürünlerin turizmle entegrasyonunu güçlendirebilir. Bunun yanı sıra, geleneksel tariflerin ve

yerel gastronomik bilginin sistematik biçimde kayıt altına alınması, kültürel sürdürülebilirlik açısından kritik bir adım olarak değerlendirilmektedir. Son olarak, kadın kooperatiflerini merkeze alan politikaların uzun vadeli ve kapsayıcı bir perspektifle ele alınması, yerel kalkınmanın sosyal, ekonomik ve çevresel boyutlarıyla bütüncül biçimde desteklenmesine katkı sağlayacaktır.

Kaynakça

- Akkil, A., Kale, E. ve Kadam, S. (2024). Sürdürülebilir gastronomi kapsamında kadın girişimcilerin rolü: Akçakoca yukarı mahalle pazarı örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 8(2), 217-226.
- Akmeşe, K., Akmeşe, H., Ateş, A., Cihangir, İ., Keleş, H. ve Keleş, A. (2024). The significance of women's cooperatives in promoting the sustainability of local gastronomic products: The case of Bor women's agricultural development cooperative. *Environment and Social Psychology*, 9(4), 1-14.
- Aref, F. ve Gill, S. S. (2009). Rural tourism development through rural cooperatives. *Nature and Science*, 7(10), 68-73.
- Asiedu, A. B. ve Gbedema, T. K. (2011). The nexus between agriculture and tourism in Ghana: A case of underexploited development potential. In *Tourism and Agriculture* (pp. 28-46). Routledge
- Ataberk, E. (2017). Tire (İzmir)'de turizm türlerini bütünleştirme olanakları: Kültür turizmi, kırsal turizm, agroturizm ve gastronomi turizmi. *Turizm Akademik Dergisi*, 4(2), 153-164.
- Aydın, O. (2012). AB'de kırsal turizmde ilk 5 ülke ve Türkiye'de kırsal turizm. *Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 14(23), 39-46.
- Başaran, H. ve Irmak, E. (2022). Devrek'te yerel ürün üretimi ve yerelde kadın girişimciliğinde kooperatiflerin yeri. *Abi Evran Akademi*, 3(1), 19-31.
- Berno, T. (2015). Tourism, food traditions and supporting communities in Samoa: The mea'ai project. In *The Routledge handbook of sustainable food and gastronomy* (pp. 338-347). Routledge.
- Bessièrè, J. (1998). Local development and heritage: Traditional food and cuisine as tourist attractions in rural areas. *Sociologia ruralis*, 38(1), 21-34.
- Birsen, A. G. ve Dinç, A. (2018). Kırsal turizm planlaması kapsamında gastronomi turizminin değerlendirilmesi. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 15(1), 120-132.
- Boyne, S., Williams, F. ve Hall, D. (2003). On the trail of regional success: Tourism, food production and the Isle of Arran Taste Trail. In *Tourism and gastronomy* (pp. 105-128). Routledge.
- Cihangir, İ. S., Akmeşe, H. ve Akmeşe, K. A. (2023). Yöresel gastronomik ürünlerin gastronomi turizmine kazandırılması sürecinde kadın kooperatiflerinin tutumları: Deneç Kadın Kooperatifi üyeleri üzerine bir araştırma. *Necmettin Erbakan Üniversitesi Siyasal Bilgiler Fakültesi Dergisi*, 5(2), 205-225.
- Cömert, M. ve Çetin, K. (2017). Gastronomi temalı yerel festivaller üzerine bir değerlendirme. *Journal of International Social Research*, 10(54), 1092-1101.
- Csurgó, B., Hindley, C. ve Smith, M. K. (2019). The role of gastronomic tourism in rural development. (pp. 62-69). In *The Routledge handbook of gastronomic tourism*. 1st Edition, Routledge.

- Çeken, H., Dalgın, T. ve Çakır, N. (2012). Bir alternatif turizm türü olarak kırsal turizmin gelişimini etkileyen faktörler ve kırsal turizmin etkileri. *International Journal of Social and Economic Sciences*, 2(2), 11-16.
- Çeken, H., Karadağ, L. ve Dalgın, T. (2007). Kırsal kalkınmada yeni bir yaklaşım: Kırsal turizm ve Türkiye'ye yönelik teorik bir çalışma. *Artvin Çoruh Üniversitesi Orman Fakültesi Dergisi*, 8(1), 1-14.
- Çuhadar, Y. (2024). Kırsal yoksullukla mücadelede kırsal turizm: Şirince örneği. *Review of Tourism Administration Journal*, 5(1), 76-88.
- Çuhadar, Y. ve Coşkun, İ. O. (2022). Kırsal turizm faaliyetlerinin yöre halkının ekonomik refahına etkisi: Isparta Kuyucak örneği. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 5(2), 799-818.
- Dalgın, T., Atak, O. ve Çeken, H. (2016). Festivallerin bir kırsal turizm çekiciliği olarak önemi. *Journal of International Social Research*, 9(47), 1179-1184.
- Deveci, B., Türkmen, S. ve Avcıkurt, C. (2013). Kırsal turizm ile gastronomi turizmi ilişkisi: Bigadiç örneği. *International Journal of Social and Economic Sciences*, 3(2), 29-34.
- Diaconescu, D. M., Moraru, R. ve Stănciulescu, G. (2016). Considerations on gastronomic tourism as a component of sustainable local development. *Amfiteatru Economic Journal*, 18(Special Issue No. 10), 999-1014.
- Dixit, S. K. (2019). Gastronomic tourism: A theoretical construct. In *The Routledge handbook of gastronomic tourism* (pp. 13-23). Routledge.
- Durkin Badurina, J., Klapan, M. ve Soldić Frleta, D. (2023). Stakeholders' collaboration in the development of an authentic gastronomic offering in rural areas: Example of the Ravni Kotari Region in Croatia. *Sustainability*, 15(5), 4649.
- Eren, F. Y. (2024). Kapadokya kadın kooperatifleri restoranlarına tüketici gözünden bir bakış: Tripadvisor örneği. *Journal of Tourism Research Institute*, 5(2), 75-89.
- Fields, K. (2002). Demand for the gastronomy tourism product: motivational factors. *Tourism and gastronomy*, (pp.50-64). 1st Edition, Routledge.
- Frisvoll, S., Forbord, M. ve Blekesaune, A. (2016). An empirical investigation of tourists' consumption of local food in rural tourism. *Scandinavian Journal of Hospitality and Tourism*, 16(1), 76-93.
- Gartner, W. C. ve Lime, D. W. (2000). The Big Picture: A synopsis of contributions. (pp. 1-13), Eds. (Gartner, W. C. ve Lime, D. W.). In. *Trends in Outdoor Recreation, Leisure, and Tourism*. CABI.
- Getz, D. (2000). Festivals and special events: Life cycle and saturation issues.. (pp. 175-185), Eds. (Gartner, W. C. ve Lime, D. W.). In. *Trends in Outdoor Recreation, Leisure, and Tourism*. CABI.

- Gössling, S. (2003). *Market integration and ecosystem degradation: Is sustainable tourism development in rural communities a contradiction in terms?* *Environment, Development and Sustainability*, 5, 383-400.
- Hall, C. M. ve Gössling, S. (2016). From food tourism and regional development to food, tourism and regional development: Themes and issues in contemporary foodscapes. In *Food tourism and regional development* (pp. 2-58). Routledge.
- Hillel, D., Belhassen, Y. ve Shani, A. (2013). What makes a gastronomic destination attractive? Evidence from the Israeli Negev. *Tourism Management*, 36, 200-209.
- Hjalager, A. M. ve Richards, G. (2003) Still Undigested: Research Issues in Tourism and Gastronomy. Eds., (Hjalager, A.M. and Richards, G.), In: *Tourism and Gastronomy*, Rutledge, London, 400-422
- Hwang, D., Stewart, W. P. ve Ko, D. W. (2012). Community behavior and sustainable rural tourism development. *Journal of Travel research*, 51(3), 328-341.
- Johnston, M. P. (2014). Secondary data analysis: A method of which the time has come. *Qualitative and quantitative methods in libraries*, 3(3), 619-626.
- Kan, M., Gülçubuk, B. ve Küçükçongar, M. (2012). Coğrafi işaretlerin kırsal turizmde kullanılma olanakları. *Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 2012(1), 93-101.
- Karataş, A. (2020). Kırsal alanların kalkınmasında kırsal turizmin rolü: Niğde ili örneği. *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi*, 9(1), 714-735.
- Lane, B. (1994). What is rural tourism?. *Journal of sustainable tourism*, 2(1-2), 7-21.
- Lane, B. (2009). *Rural tourism: An overview*. In T. Jamal & M. Robinson (Eds.), *The SAGE Handbook of Tourism Studies* (pp. 355-371). SAGE Publications.
- Liutikas, D. (2023). Gastronomy tourism as a tool for the development of regions. *Tourism and Heritage Journal*, 5, 100-119.
- Long, P. ve Lane, B., (2000), Rural tourism development. Ed. (Gartner, W.C., Lime, B.W.), In. *Trends in Outdoor Recreation, Leisure and Tourism*. (pp. 299-308). CABI.
- Moral-Cuadra, S., Acero de la Cruz, R., Rueda Lopez, R. ve Salinas Cuadrado, E. (2020). Relationship between consumer motivation and the gastronomic experience of olive oil tourism in Spain. *Sustainability*, 12(10), 4178.
- Nicula, V. ve Popşa, R. E. (2018). Involvement of rural tourism operators in the project” Sibiu European gastronomic region”. *Amfiteatru Economic*, 20(12), 951-966.
- Okumuş, B., Okumuş, F. ve McKercher, B. (2007). Incorporating local and international cuisines in the marketing of tourism destinations: The cases of Hong Kong and Turkey. *Tourism management*, 28(1), 253-261.

- Ongun, U., İnanır, A. ve Kiliç, O. (2019). Ağlasun ilçesinin gastronomi turizmi potansiyelinin belirlenmesi, kültür ve kırsal turizme entegrasyonu. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 3(4), 805-822.
- Özcengel, G. N. ve Geçgin, E. (2025) Kadın yoksulluğuyla mücadelede kadın kooperatiflerinin rolü üzerine mikro bir araştırma: Niğde örneği. *Politik Ekonomik Kuram*, 9(1), 55-79.
- Özen, İ. A. ve Karadeniz, G. (2022). Kadın girişimci restoranlar ve turist tercihlerinin belirlenmesi: Kapadokya örneği, *Turizm ve Gastronomi Çalışmaları Dergisi*, 10(3), 2314-2326.
- Richards, G. (2002). Gastronomy: an essential ingredient in tourism production and consumption?. In *Tourism and gastronomy* (pp. 17-34). Routledge.
- Sharpley, R. ve Roberts, L. (2004). Rural tourism-10 years on. *International Journal of Tourism Research*, 6(3), 119-124.
- Sorcaru, I. A. (2019). Gastronomy tourism-a sustainable alternative for local economic development. *Annals of the University Dunarea de Jos of Galati: Fascicle: I, Economics & Applied Informatics*, 25(1), 103-110.
- Soykan, F. (2000). Kırsal turizm ve Avrupa'da kazanılan deneyim. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 11(1), 21-33.
- Tilki, S. ve Yalçın, K. (2021). Kırsal turizm kapsamında gastronomi festivalleri: Ege bölgesi ot festivalleri. *Uluslararası Kırsal Turizm ve Kalkınma Dergisi (IRTAD)*, 5(1), 1-8.
- Torres, R. (2003). Linkages between tourism and agriculture in Mexico. *Annals of tourism research*, 30(3), 546-566.
- Torres, R. ve Momsen, J. (2011). *Tourism and agriculture: new geographies of consumption, production and rural restructuring*. Routledge
- Torun, E. (2013). Kırsal turizmin bölge insanına katkıları. *Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 2013(1), 31-37.
- Torusdağ, G. B. (2024). Kırsal turizm literatüründe gastronomi ve yerel gıda çalışmalarına ilişkin bibliyometrik bir analiz. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 12(3), 2233-2262.
- UNWTO. (2021). *Tourism and rural development*. World Tourism Organization.
- Wilson, S., Fesenmaier, D. R., Fesenmaier, J. ve Van Es, J. C. (2001). Factors for success in rural tourism development. *Journal of Travel research*, 40(2), 132-138.
- Yıldız, D. ve Çimen, H. (2025). Kırsal kalkınmada güncel pradiğma olarak kadın girişimciliği ve kadın emeği: Tarihi Eskipazar Öz-Çam Pekmezi örneği. *Girişimcilik İnovasyon ve Pazarlama Araştırmaları Dergisi*, 9(18), 189-211.
- Zhang, T., Chen, J. ve Hu, B. (2019). Authenticity, quality, and loyalty: Local food and sustainable tourism experience. *Sustainability*, 11(12), 3437.

