



Adana'nın Unesco Yaratıcı Şehirler Ağı Gastronomi Teması Kapsamında Değerlendirilmesi (Evaluation of Adana Under The Gastronomy Theme of The Unesco Creative Cities Network)

* Elanur ŞAHİN^a , Kurban ÜNLÜÖNEN^b 

^a İskenderun Teknik University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Hatay/Turkey

^b Ankara Hacı Bayram Veli University, Faculty of Tourism, Department of Tourism Management, Ankara/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi:31.05.2021

Kabul Tarihi:25.06.2021

Anahtar Kelimeler

Adana

Gastronomi turizmi

Gastronomi şehri

Öz

Çalışmada, Adana'nın UNESCO yaratıcı şehirler ağı kapsamında "Gastronomi şehri" olarak seçilme ihtimalini ortaya koymak hedeflenmektedir. Veri toplama yöntemi olarak görüşme formu kullanılmıştır. Araştırmanın evrenini Adana'da turizm ve yiyecek içecek sektörü içerisinde yer alan kurum ve kuruluşlarda çalışan bireyler oluşturmaktadır. Örneklem grubunu, kartopu örnekleme yöntemiyle seçilen, Adana'da faaliyet alanları turizm ve yiyecek içecek sektörü olan kurum ve kuruluşlarda gastronomi turizmüne yönelik çalışan bireylerden araştırmaya katılmaya gönüllü olanlar arasından 19 katılımcı oluşturmaktadır. Görüşmeler 30 Nisan ile 20 Mayıs 2021 tarihleri arasında e-postalar ve telefon görüşmeleri aracılığıyla gerçekleştirilmiştir. Verilerin çözümlenmesinde betimsel analiz kullanılmıştır. Tüm katılımcılar UNESCO yaratıcı şehirler ağı hakkında bilgi sahibidir. Adana, gastronomi şehri olmak için 2019 yılında başvuru yapmış ancak seçilememiştir, 2021 yılı başvurusu için hazırlanmaktadır. Adana gastronomi turizmi açısından zengin mutfak kültürüne sahip olmakla birlikte bu alanda gerçekleştirilen faaliyetlerle de öne çıkmaktadır. Adana kebab özellikle tanıtılan yerel yiyecekler arasında yer almaktadır.

Keywords

Adana

Gastronomy tourism

Gastronomy city

Abstract

In the study, it is aimed to reveal possibility of Adana being selected as "Gastronomy city" within scope of UNESCO creative cities network. Interview form was used as data collection method. Population of research consists of individuals working in institutions, organizations in tourism and food-beverage sector in Adana. The sample group consists of 19 participants who volunteers to participate in research, individuals who work for gastronomy tourism in institutions, organizations in tourism and food and beverage sector in Adana, selected by snowball sampling method. Interviews were conducted between 30 April-20 May 2021 via e-mails and phone calls. Descriptive analysis was used to analyze the data. All participants know UNESCO creative cities network. Adana applied to be gastronomy city in 2019 but wasn't selected, it is being prepared for 2021 application. Adana not only has rich culinary culture in gastronomic tourism, but also stands out with the activities carried out. Adana kebab is one of the most popular local foods.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar

E-posta: elanur.sahin@iste.edu.tr (E. Şahin)

DOI:10.21325/jotags.2021.836