



Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Kapsamında Yenilebilir Böcekler (Edible Insects within the Scope of Sustainable Gastronomy Tourism)

* Serdar EGELİ^a , Özgür KIZILDEMİR^b , Gizem HÜLAĞA KADEROĞLU^c 

^a Istanbul Gelisim University / FEAS / Department of Tourism Guidance, İstanbul/Turkey

^b Sakarya University of Applied Sciences, Faculty of Tourism, Department of Tourism Management, Sakarya/Turkey

^c Istanbul Gelisim University / FAS / Department of Gastronomy and Culinary Arts, İstanbul/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 09.10.2021

Kabul Tarihi: 29.08.2022

Anahtar Kelimeler

Sürdürülebilir gastronomi

Sürdürülebilir gastronomi

turizmi

Yenilebilir böcekler

Öz

Gastronomi unsurlarının turizm endüstrisine olan katkılarının artması gastronomi turizmi kavramını ortaya çıkarmış ve gastronomi bilimi, turizmin bir alt dalı haline gelmiştir. Gastronomi turizminin bilinirliğinin artması üzerinde yapılan çalışmaların artmasına ve dünyadaki akımlardan etkilenmesini sağlamıştır. Dünyadaki bu akımlar arasında yer alan ve ihtiyaç sonucu ortaya çıkan sürdürülebilirlik kavramının öneminin toplumlar tarafından anlaşılması ile gastronomi turizminde de etkileri görülmeye başlanmıştır. Sürdürülebilir gastronomi turizmi, gastronomi turizmini oluşturan etkenlerin gelecek nesillere aktarılabilir olmasını, günümüzdeki unsurlarının bilinirliklerinin artırılmasını hedeflemektedir. Sürdürülebilir gastronomi turizmi başlığı altında bu amacı gerçekleştirmek amacıyla çeşitli mutfak akımları ortaya çıkmıştır. Araştırmada; bu akımlardan biri olan yenilebilir böceklerin tüketilmesinin ardında yatan sebepler, insan sağlığına ve çevreye etkileri, yaygınlaşabilmeleri için gerekli unsurların neler olduğu konuları üzerine literatür çalışmalarının gerçekleştirilmesi ve sürdürülebilir gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesi amaçlanmıştır.

Keywords

Sustainable gastronomy

Sustainable gastronomy
tourism

Edible insects

Abstract

The increase in the contribution of gastronomy elements to the tourism industry has revealed the concept of gastronomy tourism and the science of gastronomy has become a sub-branch of tourism. The increase in the awareness of gastronomic tourism has increased the studies on it and it has been affected by the currents in the world. With the understanding of the importance of the concept of sustainability, which is among these trends in the world and emerged because of need, by the societies, its effects have also begun to be seen in gastronomy tourism. Sustainable gastronomy tourism aims to transfer the factors that make up gastronomic tourism to future generations and to increase the awareness of today 39 elements. Various culinary trends have emerged to realize this aim under the title of sustainable gastronomy tourism. In the research, it is aimed to carry out literature studies on the reasons behind the consumption of edible insects, which is one of these trends, their effects on human health and the environment, and what are the necessary elements for their spread, and to evaluate them within the scope of sustainable gastronomy tourism.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar

E-posta: scop@gelisim.edu.tr (S. Egeli)

DOI:10.21325/jotags.2022.1109