



JOURNAL

Başvuru 09.08.2026 Received | Kabul 27.09.2026 Accepted
E-ISSN: 3108-5296 | <https://www.paradigmajournal.com>
Cilt 2, Sayı 3 (2026), ss. 200-213
Doi., 10.29228/paradigma.96704

Atıf Bilgisi / Reference Information

Ocaklı, Ö. & Mertol, H., (2026). Tokat gastronomi turizminin sürdürülebilir destinasyon gelişimi açısından değerlendirilmesi. *Paradigma Sosyal Bilimler Dergisi*, 2(3), 200-213, <https://doi.org/10.29228/paradigma.96704>

**Tokat Gastronomi Turizminin Sürdürülebilir Destinasyon Gelişimi Açısından
Değerlendirilmesi**

Özlem OCAKLI 

Uzman, Tokat Mektebim Koleji, ozlemocakli@hotmail.com

Hüseyin MERTOL 

Prof. Dr., Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi, huseyin.mertol@gop.edu.tr

Özet

Bu araştırmanın amacı, Tokat ilinin gastronomi turizmi potansiyelini sürdürülebilir destinasyon gelişimi açısından değerlendirmektir. Çalışmada Tokat'ın yöresel yemekleri, coğrafi işaretli ürünleri, turizm talebi, tarımsal üretim altyapısı, ulaşılabilirlik durumu ve çevresel sürdürülebilirlik göstergeleri birlikte ele alınmıştır. Araştırma, betimsel araştırma yaklaşımıyla tasarlanmış olup ikincil veri ve doküman analizi yöntemine dayanmaktadır. Bu kapsamda Tokat İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü konaklama istatistikleri, Türk Patent ve Marka Kurumu coğrafi işaret kayıtları, Tokat Valiliği yöresel yemek envanteri, Tokat İl Tarım ve Orman Müdürlüğü tarımsal verileri, Karayolları Genel Müdürlüğü ulaşım bilgileri ve çevresel sürdürülebilirliğe ilişkin kurumsal raporlar değerlendirilmiştir. Bulgular, Tokat'ın Tokat kebabı, Zile pekmezi, Niksar cevizi, Erbaa Narince bağ yaprağı, Tokat Narince salamura asma yaprağı, Zile kömesi, Tokat cevizli çöreği ve benzeri ürünlerle güçlü bir gastronomik mirasa sahip olduğunu göstermektedir. Bununla birlikte turizm talebinin büyük ölçüde Tokat Merkez'de yoğunlaştığı, yabancı ziyaretçi oranının düşük kaldığı ve sürdürülebilir turizm sertifikasyonunun henüz sınırlı düzeyde olduğu belirlenmiştir. Araştırma sonucunda Tokat'ta gastronomi turizminin sürdürülebilir destinasyon gelişimine katkı sağlayabilmesi için coğrafi işaretli ürünlerin üretim alanlarıyla ilişkilendirildiği, ilçeler arası gastronomi rotalarının geliştirildiği, yerel üretici ve turizm işletmeleri arasındaki bağların güçlendirildiği ve çevresel sürdürülebilirlik uygulamalarının yaygınlaştırıldığı bütüncül bir destinasyon yönetimi modeline ihtiyaç olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi turizmi, sürdürülebilir destinasyon, Tokat, coğrafi işaret, yerel ürünler, kırsal kalkınma.



JOURNAL

Başvuru 09.08.2026 Received | Kabul 27.09.2026 Accepted

E-ISSN: 3108-5296 | <https://www.paradigmajournal.com>

Cilt 2, Sayı 3 (2026), ss. 200-213

Doi., 10.29228/paradigma.96704

Atıf Bilgisi / Reference Information

Ocaklı, Ö. & Mertol, H., (2026). Tokat gastronomi turizminin sürdürülebilir destinasyon gelişimi açısından değerlendirilmesi. *Paradigma Sosyal Bilimler Dergisi*, 2(3), 200-213, <https://doi.org/10.29228/paradigma.96704>

Evaluation of Tokat Gastronomy Tourism in Terms of Sustainable Destination Development

Özlem OCAKLI 

Exp, Tokat Mektebim College, ozlemocakli@hotmail.com

Hüseyin MERTOL 

Prof. Dr., Tokat Gaziosmanpaşa University, huseyin.mertol@gop.edu.tr

Abstract

The aim of this study is to evaluate the gastronomy tourism potential of Tokat province within the framework of sustainable destination development. The study examines Tokat's local cuisine, geographically indicated products, tourism demand, agricultural production infrastructure, accessibility conditions and environmental sustainability indicators in an integrated manner. The research was designed with a descriptive approach and is based on secondary data and document analysis. In this context, accommodation statistics published by the Tokat Provincial Directorate of Culture and Tourism, geographical indication records of the Turkish Patent and Trademark Office, local food inventories, agricultural data, transportation information and institutional reports on environmental sustainability were evaluated. The findings indicate that Tokat has a strong gastronomic heritage through products such as Tokat kebab, Zile molasses, Niksar walnut, Erbaa Narince vine leaves, Tokat Narince pickled vine leaves, Zile köme and Tokat walnut pastry. However, the findings also show that tourism demand is largely concentrated in Tokat city center, the share of international visitors remains limited and sustainable tourism certification is still at an early stage. The study concludes that in order for gastronomy tourism in Tokat to contribute effectively to sustainable destination development, an integrated destination management model is needed. Such a model should connect geographically indicated products with their production areas, develop inter-district gastronomy routes, strengthen the relationship between local producers and tourism businesses, and expand environmental sustainability practices across the destination.

Keywords: Gastronomy tourism, sustainable destination, Tokat, geographical indication, local products, rural development.

Giriş

Gastronomi turizmi, turizm araştırmaları içinde kültür, yerel kimlik, tüketim deneyimi, kırsal kalkınma ve destinasyon rekabetçiliğiyle ilişkili çok boyutlu bir çalışma alanı olarak ele alınmaktadır. Turistik deneyim, o mekânın gündelik yaşam pratikleri, üretim biçimleri, sofrâ kültürü, yerel ürünleri ve yeme-içme alışkanlıklarıyla da şekillenmektedir. Bu nedenle gastronomi, destinasyonların kültürel kimliğini görünür kılan, ziyaretçi deneyimini zenginleştiren ve turistik çekiciliklerin çeşitlenmesine katkı sağlayan önemli bir unsur olarak değerlendirilmektedir (Hjalager ve Richards, 2002; Hall ve Sharples, 2003; Richards, 2002). Gastronomi turizminin gelişimi, özellikle standartlaşmış turizm ürünlerine karşı yerel, özgün ve deneyim odaklı arayışların güçlenmesiyle yakından ilişkilidir. Ziyaretçiler için yemek, yalnızca temel bir tüketim nesnesi olmaktan çıkmakta; yerel kültürü tanıma, mekânın kimliğini anlama, otantik deneyim yaşama ve destinasyonla duygusal bağ kurma aracı hâline gelmektedir (Kivela ve Crotts, 2006; Kim vd., 2009; Sims, 2009).

Turizm literatüründe yerel yiyeceklerin destinasyon deneyimindeki rolü farklı açılardan açıklanmaktadır. Quan ve Wang (2004), yeme-içme deneyiminin turistik deneyimin hem destekleyici hem de temel çekim unsuru olabileceğini belirtirken; Mak vd. (2012), turistlerin yiyecek tüketiminde kültürel yapı, geçmiş deneyim, motivasyon, kişisel özellikler ve sosyo-demografik faktörlerin etkili olduğunu ortaya koymaktadır. Bu yaklaşımlar, gastronomi turizminin, ziyaretçinin deneyim arayışı, mekânsal algısı, kültürel beklentileri ve tüketim motivasyonlarıyla birlikte değerlendirilmesi gerektiğini göstermektedir. Dolayısıyla bir destinasyonun gastronomi turizmi açısından gelişebilmesi, yerel ürünlerin varlığı kadar bu ürünlerin nasıl sunulduğu, hangi mekânsal rota içinde deneyimlendiği, ziyaretçi tarafından nasıl algılandığı ve destinasyon imajına nasıl katkı sağladığıyla da ilgilidir (Okumus vd., 2007; Du Rand ve Heath, 2006).

Gastronomi turizmi, sürdürülebilir destinasyon gelişimi açısından da önemli bir araç olarak değerlendirilmektedir. Sürdürülebilir turizm yaklaşımı, turizmin ekonomik katkısını artırırken yerel toplumun refahını, kültürel mirasın korunmasını, çevresel kaynakların devamlılığını ve destinasyonun uzun vadeli taşıma kapasitesini birlikte ele almayı gerektirir (Bramwell ve Lane, 1993; Butler, 1999; Saarinen, 2006; Sharpley, 2000). Bu bağlamda gastronomi turizmi, yerel üreticiyle turizm işletmeleri arasında bağlantı kurması, kırsal ekonomiyi desteklemesi, geleneksel bilgiyi görünür hâle getirmesi ve ziyaretçiyi yerel kültürle daha doğrudan temas ettirmesi bakımından sürdürülebilir turizm politikalarıyla uyumlu bir yapı sunmaktadır. Ancak bu uyum kendiliğinden ortaya çıkmamaktadır. Yerel ürünlerin turistik değere dönüşmesi için üretim, tanıtım, hizmet kalitesi, ürün standardizasyonu, atık yönetimi, yerel katılım ve destinasyon yönetişimi gibi unsurların birlikte planlanması gerekmektedir (Everett ve Aitchison, 2008; Sims, 2009).

Yerel ve geleneksel gıdalar, kırsal alanların turizmle bütünleşmesinde güçlü bir kimlik unsuru olarak öne çıkmaktadır. Bessière (1998), geleneksel yiyeceklerin kırsal mirasın yeniden tanımlanmasında, yerel kimliğin korunmasında ve kırsal turizm faaliyetlerinin gelişmesinde önemli rol oynadığını vurgulamaktadır. Bu çerçevede gastronomik ürünler, ait oldukları coğrafi çevrenin iklimi, toprağı, tarımsal üretim biçimi, tarihsel sürekliliği ve toplumsal hafızasıyla birlikte anlam kazanmaktadır. Coğrafi işaretler ise bu ilişkinin kurumsal düzeyde tanınmasını sağlayan araçlardan biridir. Coğrafi işaretli ürünler, belirli bir ürünün niteliğini, ününü veya karakteristik özelliklerini belirli bir coğrafi kökenle ilişkilendirerek yerel ürünlerin korunmasına, tanıtılmasına ve ekonomik

değerinin artırılmasına katkı sunmaktadır (Ilbery ve Kneafsey, 2000; Tregear vd., 2007; Bowen, 2010; Belletti vd., 2017).

Türkiye, zengin mutfak kültürü, bölgesel ürün çeşitliliği ve coğrafi farklılıklarıyla gastronomi turizmi bakımından yüksek potansiyele sahip ülkelerden biridir. Anadolu'nun farklı bölgelerinde gelişen yemek kültürleri; iklim, tarımsal üretim, göç, tarihsel etkileşim, inanç sistemleri, yerel pazarlar ve kırsal yaşam biçimleriyle şekillenmiştir (Hazarhun ve Tepeci, 2018). Bu nedenle Türkiye'de gastronomi turizminin gelişimi, orta ölçekli Anadolu kentlerinin yerel ürünleri, coğrafi işaretli değerleri, geleneksel yemekleri ve kırsal üretim alanları da bu kapsamda ele alınmalıdır. Türkiye'de coğrafi işaretli ürünlerin gastronomi turizmi kapsamında önemli bir çekicilik oluşturduğunu ortaya koyan çalışmalar, bu ürünlerin destinasyon kimliği, yerel kalkınma ve turistik pazarlama açısından etkili biçimde kullanılabileceğini göstermektedir (Işın ve Yalçın, 2020;). Bununla birlikte coğrafi işaretli ürünlerin turizme katkısı, bu ürünlerin ziyaretçiye nasıl ulaştırıldığı, hangi deneyim alanlarında sunulduğu ve yerel aktörlerin bu süreçte ne ölçüde katıldığıyla ilgilidir (Özbolat ve Taş, 2025).

Tokat ili, tarihî geçmişi, tarımsal üretim çeşitliliği, yöresel yemekleri ve coğrafi işaretli ürünleriyle gastronomi turizmi açısından dikkat çeken Anadolu destinasyonlarından biridir. Tokat mutfağı, zengin tarımsal ürün tabanı, bağcılık kültürü, sebze yemekleri, hamur işleri, doğal otlara dayalı yemekler, et yemekleri, pekmez ve ceviz temelli ürünleriyle geniş bir gastronomik mirasa sahiptir (Sağır, 2012). Tokat kebabı, Zile pekmezi, Niksar cevizi, Erbaa Narince bağ yaprağı, Tokat Narince salamura asma yaprağı, Zile kömesi, Turhal yoğurtmacı, Tokat cevizli çöreği, Tokat ev ekmeği ve Tokat yağlısı gibi ürünler, ilin gastronomi turizmi açısından ayırt edici değerlerini oluşturmaktadır. Tokat mutfağı üzerine yapılan çalışmalarda, ilin yemek kültürünün hem toplumsal hafıza hem de turistik çekicilik bakımından önemli olduğu belirtilmektedir (Özçelik Bozkurt, 2018). Ziyaretçilerin Tokat yöresel yiyeceklerine yönelik tercihlerini inceleyen araştırmalarda Tokat kebabı, yaprak sarması ve bat gibi ürünlerin öne çıktığı; ziyaretçilerin yerel yemeklerden memnuniyet duyduğu ve gastronomi kapsamında tekrar ziyaret niyetinin desteklendiği ifade edilmektedir (Arslan vd., 2023). Yöresel lezzetlerin duygusal değer boyutunda ele alındığı bir başka çalışmada da Tokat'a ait yerel tatların gastronomi turizmi açısından anlamlı bir deneyim değeri taşıdığı ortaya konulmuştur (Kendir ve Arslan, 2020).

Tokat'ın gastronomi turizmi potansiyeli, yalnızca ürün çeşitliliğiyle değil, bu ürünlerin ilçe ölçeğinde gösterdiği mekânsal farklılaşmayla da önem kazanmaktadır. Zile pekmezi ve Zile kömesi, Niksar cevizi, Erbaa Narince bağ yaprağı, Turhal yoğurtmacı ve Tokat kebabı gibi ürünlerin farklı ilçelerle özdeşleşmesi, Tokat'ta çok merkezli gastronomi rotalarının oluşturulabileceğini göstermektedir. Bu yönüyle Tokat, gastronomik çekiciliklerin merkezde toplandığı tek odaklı bir destinasyon olmaktan ziyade, ilçeler arası ürün kimliklerinin birbirini tamamladığı bir gastronomi coğrafyası olarak değerlendirilebilir. Erbaa Narince bağ yaprağı üzerine yapılan araştırmalar, bağcılık faaliyetlerinin ve coğrafi işaretli ürünlerin gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilebileceğini göstermektedir (Yapıcı, 2021). Tokat'ın coğrafi işaretli ürünlerine ilişkin çalışmalar ise ilin gastronomik değerlerinin tanıtım, markalaşma ve turistik çekicilik bakımından önemli bir potansiyele sahip olduğunu ortaya koymaktadır (Yaylacı ve Mertol, 2021). Bununla birlikte Tokat'ın gastronomi turizmi açısından sahip olduğu potansiyelin sürdürülebilir destinasyon gelişimine dönüşebilmesi için mevcut kaynakların bütüncül bir destinasyon yönetimi anlayışıyla ele alınması gerekmektedir. Gastronomi turizminin sürdürülebilir bir gelişme aracı olabilmesi, yerel üreticilerin turizm değer zincirine katılması, coğrafi işaretli ürünlerin kalite ve standartlarının korunması, restoran ve

konaklama işletmelerinde yerel ürün kullanımının artırılması, gıda atığı yönetiminin geliştirilmesi, yerel halkın sürece dâhil edilmesi ve ziyaretçilerin destinasyonda daha uzun süre kalmasını sağlayacak deneyimlerin oluşturulmasıyla mümkündür. Tokat gibi tarımsal üretim kapasitesi güçlü, coğrafi işaretli ürün çeşitliliği bulunan ve kültürel mirası zengin olan illerde gastronomi turizmi; kırsal kalkınma, kültürel mirasın korunması ve destinasyon rekabetçiliğinin güçlendirilmesi için etkili bir araç hâline gelmektedir. Bu araştırma, Tokat ilinin gastronomi turizmi potansiyelini sürdürülebilir destinasyon gelişimi açısından değerlendirmeyi amaçlamakta; bu kapsamda ilin konaklama talebi, coğrafi işaretli ürünleri, yöresel yemek envanteri, tarımsal üretim altyapısı, ulaşılabilirlik durumu ve çevresel sürdürülebilirlik göstergelerini birlikte ele almaktadır.

Materyal ve Yöntem

Bu çalışmada Tokat ilinin gastronomi turizmi potansiyeli, sürdürülebilir destinasyon gelişimi bağlamında değerlendirilmiştir. Çalışma, betimsel araştırma yaklaşımıyla tasarlanmış olup Tokat ili örnek olay alanı olarak ele alınmıştır. Araştırmada temel amaç, Tokat'ın gastronomik ürün varlığı, coğrafi işaretli ürünleri, turizm talebi, tarımsal üretim altyapısı, ulaşılabilirlik durumu ve çevresel sürdürülebilirlik göstergeleri üzerinden ilin sürdürülebilir gastronomi destinasyonu olarak gelişme imkânlarını ortaya koymaktır. Bu doğrultuda çalışmada nicel ikincil veriler ile kurumsal dokümanlar birlikte kullanılmış, elde edilen veriler betimsel analiz ve karşılaştırmalı değerlendirme yöntemiyle yorumlanmıştır.

Araştırmanın veri kaynaklarını Tokat İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü'nün 2023 yılı konaklama istatistikleri, Tokat il ve ilçe nüfus verileri, Türk Patent ve Marka Kurumu coğrafi işaret kayıtları, GastroTokat coğrafi işaretli ürün envanteri, Tokat Valiliği yöresel yemekler listesi, Tokat İl Tarım ve Orman Müdürlüğü tarımsal istatistikleri, Karayolları Genel Müdürlüğü Tokat yol ağı bilgileri, Türkiye Sürdürülebilir Turizm Programı kapsamında yayımlanan sertifikalı tesis bilgileri ve Tokat İli 2024 Yılı Çevre Durum Raporu oluşturmuştur. Bu veriler kullanılarak Tokat'ın turizm talebi, gastronomik ürün çeşitliliği, coğrafi işaretli ürün kapasitesi, yerel üretim altyapısı, ulaşım olanakları ve çevresel sürdürülebilirlik göstergeleri bütüncül biçimde değerlendirilmiştir.

Verilerin analizinde öncelikle konaklama istatistikleri ilçe düzeyinde düzenlenmiş; tesise geliş sayısı, geceleme sayısı, ortalama kalış süresi ve doluluk oranı gibi göstergeler karşılaştırılmıştır. Ardından ilçelerin toplam tesise geliş ve geceleme içindeki payları hesaplanmış, geceleme sayıları ilçe nüfuslarıyla ilişkilendirilerek görece turizm yoğunluğu değerlendirilmiştir. Coğrafi işaretli ürünler ürün türü, tescil yılı ve gastronomi turizmi açısından taşıdığı işlev bakımından sınıflandırılmıştır. Yöresel yemekler ise hamur işleri, çorbalar, pilavlar, ana yemekler, doğal otlara dayalı yemekler, tatlılar ve marka yemekler şeklinde gruplandırılarak Tokat mutfağının gastronomik çeşitliliği ortaya konulmuştur. Tarımsal üretim verileri, gastronomik ürünlerin yerel üretim altyapısıyla ilişkisini göstermek amacıyla değerlendirilmiş; ulaşım ve sürdürülebilirlik verileri ise destinasyon gelişimini destekleyen veya sınırlandıran göstergeler olarak ele alınmıştır.

Araştırmada kullanılan veriler resmî ve kurumsal kaynaklara dayandığı için çalışma güvenilir ikincil veri temelli bir değerlendirme niteliği taşımaktadır. Bununla birlikte araştırmanın bulguları, mevcut yayımlanmış istatistikler ve erişilebilir dokümanlarla sınırlıdır. Bu nedenle çalışma, Tokat'ta gastronomi turizmine ilişkin genel potansiyeli ve sürdürülebilir destinasyon gelişimi açısından temel göstergeleri ortaya koymaktadır. Ziyaretçi memnuniyeti, yerel halk algısı, işletme performansı ve üretici deneyimleri gibi konularda doğrudan saha verisi içermemektedir. Bu sınırlılığa rağmen araştırma, Tokat gastronomi turizminin mevcut durumunu ölçülebilir göstergelerle değerlendirmesi

ve sürdürülebilir destinasyon gelişimi açısından bütüncül bir çerçeve sunması bakımından önem taşımaktadır.

Bulgular

Tokat ilinde gastronomi turizminin sürdürülebilir destinasyon gelişimi açısından değerlendirilmesine yönelik bulgular, ilin mevcut turizm talebi, gastronomik ürün varlığı, coğrafi işaretli ürün kapasitesi, tarımsal üretim altyapısı, ulaşılabilirlik düzeyi ve çevresel sürdürülebilirlik göstergeleri birlikte ele alındığında çok boyutlu bir potansiyelin varlığına işaret etmektedir. Tokat'ın gastronomi turizmi bakımından coğrafi işaretli ürünleri, tarımsal üretim tabanı, kültürel miras alanları ve ilçe ölçeğinde farklılaşan gastronomik kimlikleriyle sürdürülebilir destinasyon gelişimine konu olabilecek özgün bir mekânsal yapıya sahip olduğunu göstermektedir. Bununla birlikte turizm talebinin ilçeler arasında dengeli dağılmadığı, konaklama hareketliliğinin büyük ölçüde Tokat Merkez'de yoğunlaştığı ve sürdürülebilir turizm sertifikasyonunun henüz sınırlı düzeyde kaldığı görülmektedir.

Tablo 1. Tokat ili ve ilçelerinde 2023 yılı konaklama göstergeleri

İlçe	Tesise geliş toplamı	Geceleme toplamı	Ortalama kalış süresi	Doluluk oranı (%)	Tesise geliş payı (%)	Geceleme payı (%)	Geceleme / nüfus oranı
Merkez	138.562	196.227	1,42	36,95	67,89	58,20	0,98
Niksar	6.719	14.952	2,23	21,48	3,29	4,43	0,23
Reşadiye	3.484	12.598	3,62	16,45	1,71	3,74	0,30
Sulusaray	5.814	9.668	1,66	23,63	2,85	2,87	1,41
Turhal	18.871	29.626	1,57	27,80	9,25	8,79	0,38
Almus	1.549	3.363	2,17	31,14	0,76	1,00	0,12
Başçıftlık	265	7.921	29,89	48,45	0,13	2,35	0,93
Pazar	251	1.754	6,99	5,16	0,12	0,52	0,14
Yeşilyurt	240	7.200	30,00	45,45	0,12	2,14	0,88
Zile	10.558	18.917	1,79	40,42	5,17	5,61	0,35
Tokat toplamı	204.086	337.162	1,65	31,30	100,00	100,00	0,55

Tablo 1'de görüldüğü üzere Tokat'ta turizm talebi belirgin biçimde Merkez ilçede yoğunlaşmaktadır. 2023 yılında il genelinde toplam 204.086 tesise geliş ve 337.162 geceleme gerçekleşirken, yalnızca Tokat Merkez 138.562 tesise geliş ve 196.227 geceleme ile ilin turizm hareketliliğinde ana çekim alanı konumundadır. Merkez ilçenin toplam tesise gelişler içindeki payı %67,89, toplam gecelemedeki payı ise %58,20'dir. Bu durum Tokat'ın mevcut turizm örgütlenmesinin merkezî karakter taşıdığını göstermektedir. Gastronomi turizminin sürdürülebilir destinasyon gelişimi açısından etkili olabilmesi için mevcut talebin yalnızca merkezde yoğunlaşması yerine, coğrafi işaretli ürünlere ve yerel gastronomik kimliğe sahip ilçelere doğru yönlendirilmesi gerekmektedir. Zile, Turhal, Niksar, Erbaa, Reşadiye, Almus, Sulusaray ve Başçıftlık gibi ilçeler gastronomik ve kültürel kaynaklarıyla destinasyon ağının parçası hâline getirildiğinde Tokat'ta turizm gelirlerinin mekânsal dağılımı daha dengeli bir yapıya kavuşabilir.

İlçeler düzeyinde değerlendirildiğinde Turhal 18.871 tesise geliş ve 29.626 geceleme ile Merkez ilçeden sonra önemli bir konaklama odağıdır. Zile ise 10.558 tesise geliş ve 18.917 geceleme ile hem gastronomik kimliği hem de kültürel miras birikimi bakımından dikkate değer bir ikincil destinasyon görünümü sergilemektedir. Zile’de doluluk oranının %40,42 olması, ilçenin konaklama kapasitesinin mevcut talep karşısında belirli bir kullanım düzeyine ulaştığını göstermektedir. Buna karşılık Niksar’da 6.719 tesise geliş ve 14.952 geceleme gerçekleşmiş, doluluk oranı %21,48 düzeyinde kalmıştır. Niksar’ın coğrafi işaretli cevizi ve tarihi-kültürel mirası dikkate alındığında bu ilçenin gastronomi turizmi açısından mevcut konaklama verilerinin üzerinde bir potansiyel taşıdığı anlaşılmaktadır.

Geceleme/nüfus oranı bakımından Sulusaray’ın 1,41 değeriyle dikkat çekmesi, küçük nüfuslu ilçelerde sınırlı konaklama hareketinin bile yerel kapasite üzerinde daha yüksek bir göreceli etki oluşturabileceğini göstermektedir. Başçiftlik ve Yeşilyurt’ta ortalama kalış süresinin sırasıyla 29,89 ve 30,00 gün olarak görünmesi ise kitlesel turizmden çok küçük ölçekli ve uzun süreli konaklama dinamiklerine işaret etmektedir. Bu değerler, sürdürülebilir destinasyon planlamasında konaklama süresi, yerel nüfus büyüklüğü, altyapı kapasitesi ve hizmet arzı arasındaki ilişkinin birlikte değerlendirilmesi gerektiğini ortaya koymaktadır.

Tablo 2. Tokat ilinde 2023 yılı yerli-yabancı ziyaretçi dağılımı

Gösterge	Yabancı	Yerli	Toplam
Tesise geliş sayısı	4.199	199.887	204.086
Tesise geliş içindeki pay (%)	2,06	97,94	100,00
Geceleme sayısı	10.382	326.780	337.162
Geceleme içindeki pay (%)	3,08	96,92	100,00
Ortalama kalış süresi	2,47	1,63	1,65
Doluluk oranı (%)	0,96	30,33	31,30

Tokat’ta konaklama talebinin büyük ölçüde yerli ziyaretçilerden oluştuğu görülmektedir. 2023 yılında tesise gelişlerin %97,94’ü yerli, %2,06’sı yabancı ziyaretçilerden meydana gelmiştir. Geceleme verilerinde de benzer bir yapı söz konusudur. Toplam geceleminin %96,92’si yerli ziyaretçilere, %3,08’i yabancı ziyaretçilere aittir. Bu bulgu, Tokat gastronomi turizminin mevcut aşamada iç turizm pazarına dayalı geliştiğini göstermektedir. Bu durum bir yandan yerel ve ulusal gastronomi rotaları bakımından avantaj sağlamakta, diğer yandan uluslararası tanıtım, yabancı ziyaretçi deneyimi, çok dilli gastronomi anlatısı, dijital görünürlük ve paket tur bağlantıları bakımından geliştirilmesi gereken alanlara işaret etmektedir.

Ortalama kalış süresinin toplamda 1,65 gün olması, Tokat’ın henüz uzun süreli konaklamaya dayalı bir destinasyon yapısına tam olarak dönüşmediğini göstermektedir. Gastronomi turizmi açısından bu durum önemlidir; çünkü gastronomik deneyimlerin ekonomik katkısının artması, ziyaretçilerin, yerel ürün satın alma, üretim alanlarını ziyaret etme, yeme-içme işletmelerinde deneyim yaşama, festival ve atölye etkinliklerine katılma gibi daha geniş bir turistik tüketim döngüsüne dâhil olmasına bağlıdır. Bu nedenle Tokat’ta sürdürülebilir gastronomi destinasyonu oluşturulabilmesi için ortalama kalış süresini artıracak tematik rota, festival, üretici ziyareti, tadım etkinliği ve kırsal deneyim programlarının geliştirilmesi gerekmektedir.

Tablo 3. Tokat’ın coğrafi işaretli gastronomik ürünleri

Ürün adı	Tescil yılı	Ürün niteliği
Zile Pekmezi	2009	Geleneksel gıda ürünü
Niksar Cevizi	2013	Tarımsal ürün
Turhal Yoğurtmacı	2014	Geleneksel hamur işi
Tokat Kebabı	2015	Geleneksel yemek
Zile Kömesi	2017	Geleneksel tatlı/atıştırmalık
Erbaa Narince Bağ Yaprağı	2017	Tarımsal ürün
Tokat Narince Salamura Asma Yaprağı	2019	Tarımsal/gastronomik ürün
Tokat Cevizli Çöreği	2021	Geleneksel hamur işi
Tokat Ev Ekmeği	2021	Geleneksel ekmek
Tokat Yağlısı	2021	Geleneksel hamur işi

Tokat'ın coğrafi işaretli ürün varlığı, sürdürülebilir gastronomi turizmi açısından en güçlü bulgulardan birini oluşturmaktadır. İl genelinde coğrafi işaret almış 14 ürün bulunmakta, bunların önemli bir kısmı doğrudan gastronomi, tarımsal üretim ve geleneksel mutfak kültürüyle ilişkilendirilebilmektedir. Zile Pekmezi, Niksar Cevizi, Turhal Yoğurtmacı, Tokat Kebabı, Zile Kömesi, Erbaa Narince Bağ Yaprağı, Tokat Narince Salamura Asma Yaprağı, Tokat Cevizli Çöreği, Tokat Ev Ekmeği ve Tokat Yağlısı gibi ürünler, Tokat'ın gastronomi turizmini, üretim alanı, yerel kimlik, kültürel süreklilik ve kırsal kalkınma bağlamında da değerlendirmeye imkân vermektedir.

Coğrafi işaretli ürünlerin ilçelere dağılımı, Tokat'ta gastronomik çekiciliklerin merkez dışına yayıldığını göstermektedir. Zile, pekmez ve köme; Niksar, ceviz; Turhal, yoğurtmacı; Erbaa, Narince bağ yaprağı; Tokat Merkez ise Tokat kebabı ve diğer geleneksel ürünlerle öne çıkmaktadır. Bu dağılım, sürdürülebilir destinasyon gelişimi açısından önemli bir fırsattır. Çünkü gastronomi turizmi, ilçeler arasında kurulacak tematik rotalar aracılığıyla kırsal ekonomiyi destekleyen, yerel üreticiyi görünür kılan ve ziyaretçi hareketini mekânsal olarak çeşitlendiren bir kalkınma aracına dönüştürülebilir.

Tablo 4. Tokat yöresel mutfak envanterinin gastronomi turizmi açısından sınıflandırılması

Ürün/yemek grubu	Öne çıkan örnekler	Turistik deneyim açısından karşılığı
Hamur işleri	Çökelekli, katmer, cızlak, haşhaşı ve cevizli çörek, mantı, yoğurtmacı	Kahvaltı, fırıncılık, yöresel sofrası ve atölye deneyimleri için kullanılabilir.
Çorbalar	Tarhana, kuskus, bacaklı çorba, helle çorbası, gendime toygası çorbası	Geleneksel ev mutfağı ve kışlık yiyecek kültürünü temsil eder.
Pilav ve tahıl yemekleri	Keşkek, mercimekli bulgur pilavı, erişte, nohutlu bulgur pilavı, pehlili pirinç pilavı	Tören, imece ve kırsal sofrası kültürüyle ilişkilendirilebilir.
Ana yemekler ve dolmalar	Yaprak sarması, cevizli bat, bakla dolması, patlıcan pehlisi, erikli dolma, kabak kabuğu kavurması, et dolması, kurutulmuş biber dolması	Tokat mutfağının bitkisel, etli ve dolma temelli çeşitliliğini gösterir.
Doğal otlar ve bitkisel yemekler	Madımak, yemlik, nivik, efelik, teke sakalı, kuşagma ve diğer yöresel otlar	Biyoçeşitlilik, mevsimsellik ve yerel ekolojiye dayalı gastronomi deneyimi sağlar.

Tatlılar ve geleneksel ürünler	Zile pekmezi, köme, tırtıl baklavası, yufka tatlısı, zambak reçeli, kuşburnu ürünleri	Hediyelik ürün, tadım rotası ve yerel pazar deneyimi açısından değerlendirilebilir.
Marka yemekler	Tokat kebabı	İlin gastronomik imajını temsil eden ana çekicilik unsurudur.

Tokat mutfağına ilişkin bulgular, ilin gastronomik kimliğinin oldukça çeşitli bir ürün kompozisyonuna dayandığını göstermektedir. Hamur işleri, çorbalar, pilavlar, dolmalar, doğal ot yemekleri, tatlılar ve et yemekleri bir arada değerlendirildiğinde Tokat mutfağının, gündelik yaşam, kırsal üretim, mevsimsel beslenme, tarımsal ürün çeşitliliği ve geleneksel sofraya kültürüyle ilişkili geniş bir gastronomik mirasa sahip olduğu anlaşılmaktadır. Bu çeşitlilik, sürdürülebilir destinasyon gelişimi açısından önemli bir avantajdır; çünkü farklı ziyaretçi profillerine yönelik tadım etkinlikleri, yöresel yemek atölyeleri, pazar gezileri, kırsal üretim alanı ziyaretleri ve festival programları geliştirilebilir.

Tokat kebabı ilin en bilinen gastronomik marka değeri olmakla birlikte, bulgular Tokat gastronomisinin yalnızca kebab üzerinden temsil edilmesinin eksik kalacağını göstermektedir. Yaprak sarması, cevizli bat, bakla dolması, erikli dolma, Zile pekmezi, köme, Niksar cevizi, Narince bağ yaprağı ve madımak gibi ürünler Tokat gastronomi kimliğinin farklı boyutlarını oluşturmaktadır. Bu nedenle sürdürülebilir gastronomi turizmi stratejisinin tek ürün merkezli değil, çok ürünlü ve çok ilçeli bir destinasyon modeli şeklinde tasarlanması daha uygun görünmektedir.

Tablo 5. Tokat'ın sürdürülebilir gastronomi destinasyonu gelişimine ilişkin temel göstergeleri

Gösterge	Değer
İl nüfusu	612.674
Nüfus yoğunluğu	61 kişi/km ²
Köy sayısı	609
Sebze üretim alanı	155.480 dekar
Meyve üretim alanı	186.726 dekar
Meyve üretim alanları içinde bağ/üzüm payı	%37
Meyve üretim alanları içinde ceviz payı	%23
Toplam karayolu ağı	678,1 km
Sürdürülebilir turizm programında yer alan otel sayısı	1
Sürdürülebilir turizm sertifikalı tesis	Dedeman Tokat

Tokat'ın sürdürülebilir gastronomi destinasyonu gelişimi açısından en önemli avantajlarından biri güçlü tarımsal üretim altyapısıdır. İlde 155.480 dekar sebze üretim alanı ve 186.726 dekar meyve üretim alanı bulunması, gastronomi turizminin yerel üretim zinciriyle ilişkilendirilebileceğini göstermektedir. Meyve üretim alanları içinde bağ/üzümün %37, cevizin %23 paya sahip olması, Tokat gastronomisinde öne çıkan Narince bağ yaprağı, yaprak sarması, Zile pekmezi, Zile kömesi, Niksar cevizi ve cevizli ürünlerin tarımsal dayanağını güçlendirmektedir.

Ulaşım göstergeleri de gastronomi turizmi açısından dikkate değerdir. Tokat'ın toplam karayolu ağının 678,1 km olması, ilçeler arası tematik gastronomi rotalarının kurulması bakımından temel bir ulaşılabilirlik zemini sunmaktadır. Merkez, Zile, Niksar, Turhal, Erbaa ve Pazar gibi ilçeler

arasında oluşturulacak gastronomi rotaları; coğrafi işaretli ürünler, yöresel yemekler, kültürel miras alanları ve kırsal üretim alanlarıyla ilişkilendirildiğinde Tokat'ın sürdürülebilir destinasyon gelişimi daha bütüncül bir yapıya kavuşabilir. Ancak ulaşılabilirlik tek başına yeterli değildir; rota üzerinde hizmet kalitesi, yönlendirme levhaları, yerel ürün satış noktaları, dijital tanıtım, ziyaretçi bilgilendirme alanları ve sürdürülebilirlik standartlarının da geliştirilmesi gerekmektedir.

Sürdürülebilir turizm sertifikasyonu bakımından Tokat'ta Türkiye Sürdürülebilir Turizm Programı kapsamında görünen otel sayısının 1 olması, ilin kurumsal sürdürülebilirlik kapasitesinin henüz başlangıç aşamasında olduğunu göstermektedir. Bu bulgu, Tokat'ın gastronomi turizmi bakımından güçlü bir ürün ve kültürel miras tabanına sahip olmasına rağmen, sürdürülebilir destinasyon yönetimi açısından sertifikasyon, standartlaşma, çevresel performans izleme ve hizmet işletmelerinin dönüşümü konularında gelişmeye ihtiyaç duyduğunu ortaya koymaktadır. Gastronomi turizminin sürdürülebilir bir kalkınma aracına dönüşebilmesi için konaklama tesisleri, restoranlar, üreticiler, kooperatifler ve yerel yönetimler arasında sürdürülebilirlik ilkelerine dayalı bir destinasyon yönetişimi kurulması gerekmektedir.

Tablo 6. Tokat'ta belediye atık karakterizasyonunda öne çıkan kalemler

Atık türü	Raporda verilen değer	Pay (%)
Mutfak atıkları	184.600	52
Kâğıt	24.850	7
Karton	17.750	5
Hacimli karton	7.100	2
Plastik	24.850	7

Çevresel sürdürülebilirlik açısından atık karakterizasyonu verileri, gastronomi turizmi gelişiminin, çevresel etkileriyle de ele alınması gerektiğini göstermektedir. Tokat belediye atık karakterizasyonunda mutfak atıklarının %52 ile en yüksek paya sahip olması, gastronomi temelli turizm gelişiminde gıda atığı yönetiminin temel bir sürdürülebilirlik başlığı hâline gelmesi gerektiğini ortaya koymaktadır. Restoranlar, konaklama tesisleri, pazar yerleri, festival alanları ve yöresel ürün satış noktalarında gıda atığını azaltma, ayrıştırma, kompost üretimi, geri kazanım ve yerel üreticiyle döngüsel ilişki kurma uygulamaları geliştirilmediği takdirde gastronomi turizmi çevresel baskıyı arttıracak bir faaliyet alanına dönüşebilir. Buna karşılık iyi planlanmış bir gıda atığı yönetimi, Tokat'ın sürdürülebilir gastronomi destinasyonu kimliğini güçlendirebilir.

Tartışma ve Sonuç

Araştırma bulguları, Tokat'ın gastronomi turizmi açısından güçlü bir kaynak tabanına sahip olmakla birlikte bu potansiyelin sürdürülebilir destinasyon gelişimine dönüşebilmesi için mekânsal, yönetsel ve çevresel açıdan daha bütünleşik bir planlamaya ihtiyaç duyduğunu göstermektedir. Tokat'ta 2023 yılı konaklama verilerinin büyük ölçüde Merkez ilçede yoğunlaşması, mevcut turizm hareketliliğinin merkezî bir karakter taşıdığını ortaya koymaktadır. Bu durum, gastronomi turizminin Zile, Niksar, Erbaa, Turhal ve diğer ilçelere yayılan çok merkezli bir destinasyon yapısı içinde ele alınması gerektiğini göstermektedir. Nitekim literatürde gastronominin destinasyon deneyimini güçlendiren, yerel kültürü görünür kılan ve ziyaretçilerin destinasyona yönelik algısını etkileyen önemli bir unsur olduğu vurgulanmaktadır (Kivela ve Crofts, 2006; Richards, 2002). Bu çerçevede

Tokat'ta Tokat kebabı, Zile pekmezi, Niksar cevizi, Erbaa Narince bağ yaprağı, Tokat Narince salamura asma yaprağı, Zile kömesi ve Turhal yoğurtmacı gibi ürünlerin, üretim alanları, yerel pazarlar, restoranlar, kültürel miras alanları ve kırsal deneyim rotalarıyla ilişkilendirilmesi gerekmektedir.

Araştırmada Tokat'ın coğrafi işaretli ürünler bakımından güçlü bir potansiyele sahip olduğu belirlenmiştir. Bu bulgu, coğrafi işaretli ürünlerin gastronomi turizmi kapsamında destinasyon kimliğini güçlendirdiğini ortaya koyan çalışmalarla uyumludur. Coğrafi işaretli ürünler, bir yandan yerel ürünün niteliğini ve kökenini görünür kılarken diğer yandan kırsal kalkınma, kültürel mirasın korunması ve turistik marka değerinin geliştirilmesi açısından işlevsel bir araç hâline gelmektedir (Işın ve Yalçın, 2020; Özbolat ve Taş, 2025). Tokat özelinde daha önce yapılan çalışmalarda da ilin gastronomi turizmi açısından Tokat kebabı, Zile pekmezi, yaprak sarması, bat, cevizli ürünler ve yöresel hamur işleri gibi değerlerle öne çıktığı belirtilmiştir (Özçelik Bozkurt, 2018; Arslan et al., 2023). Bu araştırmanın bulguları, söz konusu çalışmaları desteklemekle birlikte Tokat gastronomisinin sürdürülebilir destinasyon gelişimi bağlamında ele alınması gerektiğini göstermesi bakımından ayrılmaktadır. Özellikle coğrafi işaretli ürünlerin ilçe ölçeğinde farklılaşması, Tokat için ürün temelli gastronomi rotalarının oluşturulmasına uygun bir zemin sağlamaktadır.

Bulgular, Tokat gastronomi turizminin mevcut aşamada ağırlıklı olarak yerli ziyaretçi pazarına dayandığını göstermektedir. Yerli ziyaretçilerin toplam tesise gelişler ve gecekalmeler içindeki çok yüksek payı, Tokat'ın ulusal ölçekte gastronomik çekicilik oluşturma potansiyeline sahip olduğunu; buna karşılık uluslararası görünürlük bakımından sınırlı bir düzeyde kaldığını düşündürmektedir. Yerel yiyeceklerin ziyaretçilerin özgünlük arayışını karşılaması ve destinasyon deneyimine anlam katması, sürdürülebilir turizm açısından önemli bir avantaj olarak değerlendirilmektedir (Sims, 2009). Tokat'ta yöresel yiyeceklerin ziyaretçiler tarafından beğenildiğini ve tekrar ziyaret niyetini desteklediğini ortaya koyan çalışmalar da bu değerlendirmeyi güçlendirmektedir (Arslan vd., 2023; Kendir ve Arslan, 2020). Ancak ortalama kalış süresinin düşük olması, gastronomik potansiyelin henüz ziyaretçiyi destinasyonda daha uzun süre tutan bir deneyim sistemine tam olarak dönüşmediğini göstermektedir. Bu nedenle Tokat'ta gastronomi turizmi; tadım etkinlikleri, üretim süreci deneyimleri, yemek atölyeleri, bağ ve ceviz üretim alanı ziyaretleri, yöresel pazar rotaları ve festival programlarıyla desteklenmelidir.

Araştırmanın bir diğer önemli sonucu, Tokat'ın tarımsal üretim altyapısının gastronomi turizmini destekleyecek nitelikte olmasıdır. Sebze ve meyve üretim alanlarının varlığı, bağcılık ve ceviz üretiminin güçlü konumu, Tokat mutfağındaki birçok ürünün yerel üretimle ilişkilendirilebileceğini göstermektedir. Bu yönüyle Tokat gastronomisi, üretici, kırsal alan, yerel pazar ve ziyaretçi arasında kurulabilecek sürdürülebilir bir değer zinciri olarak değerlendirilmelidir. Bessière (1998), geleneksel yiyeceklerin kırsal kimliğin yeniden tanımlanması ve yerel kalkınmanın desteklenmesi bakımından önemli bir miras unsuru olduğunu belirtmektedir. Benzer biçimde Everett ve Aitchison (2008), gıda turizminin bölgesel kimliğin sürdürülmesine, kırsal ekonominin çeşitlenmesine ve üretim-tüketim ilişkilerinin güçlenmesine katkı sağlayabileceğini ortaya koymaktadır. Bu bağlamda Tokat'ta gastronomi turizminin sürdürülebilirliği, yerel ürünlerin restoran menülerine girmesi, üretici kooperatifleriyle turizm işletmeleri arasında tedarik bağlantılarının kurulması ve coğrafi işaretli ürünlerin deneyim odaklı biçimde sunulmasıyla güçlenebilir. Bununla birlikte araştırma bulguları, Tokat'ın sürdürülebilir destinasyon gelişimi açısından bazı sınırlılıklara sahip olduğunu da göstermektedir. Türkiye Sürdürülebilir Turizm Programı kapsamında ilde yalnızca bir tesisin görünür olması, sürdürülebilirlik sertifikasyonunun henüz yaygınlaşmadığını ortaya

koymaktadır. Ayrıca belediye atık karakterizasyonunda mutfak atıklarının yüksek paya sahip olması, gastronomi turizmi gelişirken gıda atığı yönetimi, atık azaltımı, geri kazanım ve döngüsel ekonomi uygulamalarının da planlamaya dâhil edilmesi gerektiğini göstermektedir. Sürdürülebilir gastronomi turizmi, çevresel yükün azaltılması, yerel üreticinin desteklenmesi, kültürel mirasın korunması, ziyaretçi deneyiminin niteliğinin artırılması ve yerel halkın ekonomik süreçlere katılımının sağlanmasıyla mümkündür. Du Rand ve Heath (2006), yerel ve bölgesel yiyeceklerin destinasyon pazarlamasında etkili biçimde kullanılabilmesi için paydaşlar arası koordinasyon, ürün geliştirme ve pazarlama stratejilerinin birlikte ele alınması gerektiğini vurgulamaktadır. Tokat için de benzer biçimde kamu kurumları, yerel yönetimler, üniversite, turizm işletmeleri, restoranlar, üreticiler ve kooperatifler arasında iş birliğine dayalı bir gastronomi destinasyon yönetimi modeli gereklidir.

Extended Abstract

Gastronomy tourism has increasingly become an important component of destination development because it brings together local culture, food heritage, agricultural production, visitor experience, and regional identity. Beyond meeting the basic nutritional needs of tourists, local food may function as a cultural representation of place and contribute to the differentiation of destinations in competitive tourism markets. From a sustainability perspective, gastronomy tourism is particularly significant because it can support local producers, preserve traditional culinary knowledge, strengthen rural economies, and create closer relationships between visitors and the social and cultural characteristics of a destination. However, the contribution of gastronomy tourism to sustainable destination development depends not only on the existence of local culinary resources but also on their effective integration into tourism planning, destination governance, environmental management, and local value chains.

This study aims to evaluate the gastronomy tourism potential of Tokat Province in terms of sustainable destination development. Tokat represents a relevant case due to its diverse culinary heritage, geographically indicated products, strong agricultural production base, and the spatial distribution of gastronomic values across different districts. The province is associated with several distinctive products and dishes, including Tokat kebab, Zile molasses, Niksar walnut, Erbaa Narince vine leaves, Tokat Narince pickled vine leaves, Zile köme, Turhal yoğurtmacı, Tokat walnut pastry, Tokat home bread, and Tokat yağlısı. Accordingly, the study considers gastronomy not merely as a tourism attraction but as a multidimensional resource that may contribute to local development, cultural continuity, rural tourism, and destination competitiveness.

The research was designed according to a descriptive research approach, with Tokat Province treated as a case study area. Secondary quantitative data and institutional documents were analyzed together. The principal data sources included 2023 accommodation statistics published by the Tokat Provincial Directorate of Culture and Tourism, geographical indication records of the Turkish Patent and Trademark Office, local culinary inventories, agricultural statistics, road network information, sustainable tourism certification data, and institutional reports concerning environmental sustainability. The data were examined through descriptive analysis and comparative evaluation. Accommodation indicators such as tourist arrivals, overnight stays, average length of stay, occupancy rates, and district shares were compared, while gastronomic products were classified according to their type, geographical distribution, and potential tourism function. Agricultural, accessibility, and

environmental indicators were also evaluated as supporting or constraining components of sustainable destination development.

The findings demonstrate that Tokat possesses a substantial gastronomic resource base. Its geographically indicated products and traditional culinary practices are distributed across several districts, offering considerable potential for the development of a multi-centered gastronomy tourism structure. Nevertheless, the tourism demand pattern is spatially concentrated. In 2023, Tokat recorded 204,086 tourist arrivals and 337,162 overnight stays, while Tokat city center alone accounted for 67.89% of total arrivals and 58.20% of overnight stays. This concentration indicates that the current tourism structure remains highly centralized. Districts such as Zile, Niksar, Turhal, Erbaa, Reşadiye, and Sulusaray possess gastronomic or cultural resources that could potentially be incorporated into wider tourism routes.

Another important finding concerns the structure of tourism demand. Domestic visitors constituted 97.94% of total arrivals and 96.92% of overnight stays, whereas international visitors represented only a limited share. Moreover, the overall average length of stay was 1.65 days. These findings suggest that Tokat currently relies predominantly on domestic tourism and has not yet developed a tourism experience capable of generating longer stays. Gastronomy-based routes, tasting events, culinary workshops, producer visits, vineyard and walnut production experiences, local markets, and festivals may contribute to extending visitor stays and diversifying tourism consumption.

The findings also reveal that Tokat has a strong relationship between gastronomy and local agricultural production. The province includes 155,480 decares of vegetable production area and 186,726 decares of fruit production area. Vineyards and grapes account for 37% of fruit-growing areas, while walnuts represent 23%, providing a direct agricultural basis for many prominent gastronomic products. This connection creates opportunities to integrate producers, rural areas, tourism enterprises, and visitors within a sustainable local value chain. However, institutional sustainability remains relatively limited. Only one hotel was identified within the Türkiye Sustainable Tourism Program, indicating that sustainability certification and related institutional practices are still at an early stage in the province.

Environmental indicators further highlight the importance of sustainability-oriented planning. Kitchen waste constitutes 52% of the municipal waste composition reported for Tokat. Therefore, future growth in gastronomy tourism should be accompanied by food waste reduction, source separation, recycling, composting, and circular economy practices. Without such measures, the expansion of food-based tourism activities may increase environmental pressures rather than contribute to sustainable destination development.

In conclusion, Tokat has significant potential to develop as a sustainable gastronomy destination because of its rich culinary heritage, geographically indicated products, diversified agricultural production, and district-specific gastronomic identities. However, this potential requires an integrated destination management approach. Developing inter-district gastronomy routes, linking geographically indicated products with their production areas, increasing the participation of local producers and cooperatives in tourism value chains, strengthening international promotion, expanding sustainability certification, and incorporating effective food waste management practices are essential. A multi-product, multi-district, and sustainability-oriented destination model would

enable gastronomy tourism to contribute more effectively to rural development, cultural heritage preservation, visitor experience, and the long-term competitiveness of Tokat.

Ek Bilgiler

Çıkar çatışması bilgisi: Yazar herhangi bir çıkar çatışması bildirmemiştir.

Destek bilgisi: Bu çalışma için herhangi bir kurum veya kuruluştan mali destek alınmamıştır.

Etik onay bilgisi: Araştırmada etik onay bilimsel araştırma süreçleri doğrultusunda gerekli görülmemiştir.

Katkı oranı bilgisi: Çalışmanın tüm aşamaları yazar tarafından yürütülmüştür.

Yapay zekâ beyanı: Araştırmada yapay zeka araçları kullanılmamıştır.

Kaynakça

- Arslan, E., Kendir, H., & Özçelik Bozkurt, H. (2023). Gastronomi turizmi kapsamında ziyaretçilerin yöresel yiyecek tercihleri: Tokat ili örneği. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 9(Special Issue 5), 261–275.
- Belletti, G., Marescotti, A., & Touzard, J. M. (2017). Geographical indications, public goods, and sustainable development: The roles of actors' strategies and public policies. *World Development*, 98, 45–57.
- Bessière, J. (1998). Local development and heritage: Traditional food and cuisine as tourist attractions in rural areas. *Sociologia Ruralis*, 38(1), 21–34.
- Bowen, S. (2010). Embedding local places in global spaces: Geographical indications as a territorial development strategy. *Rural Sociology*, 75(2), 209–243.
- Bramwell, B., & Lane, B. (1993). Sustainable tourism: An evolving global approach. *Journal of Sustainable Tourism*, 1(1), 1–5.
- Butler, R. W. (1999). Sustainable tourism: A state-of-the-art review. *Tourism Geographies*, 1(1), 7–25.
- Du Rand, G. E., & Heath, E. (2006). Towards a framework for food tourism as an element of destination marketing. *Current Issues in Tourism*, 9(3), 206–234.
- Everett, S., & Aitchison, C. (2008). The role of food tourism in sustaining regional identity: A case study of Cornwall, South West England. *Journal of Sustainable Tourism*, 16(2), 150–167.
- Hall, C. M., & Sharples, L. (2003). The consumption of experiences or the experience of consumption? An introduction to the tourism of taste. In C. M. Hall, L. Sharples, R. Mitchell, N. Macionis, & B. Cambourne (Eds.), *Food tourism around the world: Development, management and markets* (pp. 1–24). Butterworth-Heinemann.
- Hazarhun, E., & Tepeci, M. (2018). Coğrafi işarete sahip olan yöresel ürün ve yemeklerin Manisa'nın gastronomi turizminin gelişimine katkısı. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek 1), 371–389.

- Hjalager, A. M., & Richards, G. (Eds.). (2002). *Tourism and gastronomy*. Routledge.
- Ilbery, B., & Kneafsey, M. (2000). Producer constructions of quality in regional speciality food production: A case study from south west England. *Journal of Rural Studies*, 16(2), 217–230.
- Işın, A., & Yalçın, E. (2020). Coğrafi işaretli ürünlerin gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(4), 2507–2522.
- Kendir, H., & Arslan, E. (2020). Gastronomi turizmi açısından yöresel lezzetlerin duygusal değer boyutunda incelenmesi: Tokat ili örneği. *Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*, 2020 Sonbahar Özel Sayı I/II, 130–138.
- Kim, Y. G., Eves, A., & Scarles, C. (2009). Building a model of local food consumption on trips and holidays: A grounded theory approach. *International Journal of Hospitality Management*, 28(3), 423–431.
- Kivela, J., & Crotts, J. C. (2006). Tourism and gastronomy: Gastronomy's influence on how tourists experience a destination. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 30(3), 354–377.
- Mak, A. H. N., Lumbers, M., Eves, A., & Chang, R. C. Y. (2012). Factors influencing tourist food consumption. *International Journal of Hospitality Management*, 31(3), 928–936.
- Okumus, B., Okumus, F., & 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.
- Özbolat, M., & Taş, S. (2025). Sürdürülebilir gastronomi turizmi: Turizm paydaşları perspektifinden bir araştırma. *Gümüşhane Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 16(3), 976–998.
- Özçelik Bozkurt, H. (2018). Tokat ilinin gastronomi turizmi potansiyelinin incelenmesi ve geliştirilmesi. *Yönetim, Ekonomi ve Pazarlama Araştırmaları Dergisi*, 2(3), 49–55.
- Quan, S., & Wang, N. (2004). Towards a structural model of the tourist experience: An illustration from food experiences in tourism. *Tourism Management*, 25(3), 297–305.
- Richards, G. (2002). Gastronomy: An essential ingredient in tourism production and consumption? In A. M. Hjalager & G. Richards (Eds.), *Tourism and gastronomy* (pp. 3–20). Routledge.
- Saarinen, J. (2006). Traditions of sustainability in tourism studies. *Annals of Tourism Research*, 33(4), 1121–1140.
- Sağır, A. (2012). Bir yemek sosyolojisi denemesi örneği olarak Tokat mutfağı. *Turkish Studies*, 7(4), 2675–2695.
- Sharpley, R. (2000). Tourism and sustainable development: Exploring the theoretical divide. *Journal of Sustainable Tourism*, 8(1), 1–19.
- Sims, R. (2009). Food, place and authenticity: Local food and the sustainable tourism experience. *Journal of Sustainable Tourism*, 17(3), 321–336.
- Tregear, A., Arfini, F., Belletti, G., & Marescotti, A. (2007). Regional foods and rural development: The role of product qualification. *Journal of Rural Studies*, 23(1), 12–22.
- Yapıcı, O. Ö. (2021). Coğrafi işaretli ürün Erbaa Narince bağ yaprağı'nın gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesi. *International Journal of Social and Humanities Sciences Research*, 8(67), 392–400.

Yaylacı, S., & Mertol, H. (2021). Coğrafi işaretli ürünler ve gastronomik lezzetler: Tokat örneği. Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 7(1), 321–334.