

## نقش اقامتگاه‌های بوم‌گردی در توسعه و رونق گردشگری غذا در ایران (مطالعه موردی: ماسوله در استان گیلان)

تاریخ دریافت مقاله: ۱۴۰۱/۱۱/۰۹ تاریخ پذیرش نهایی مقاله: ۱۴۰۲/۰۳/۰۸

معصومه فتوحی گلریز<sup>۱</sup> مریم ایلانلو<sup>\*۲</sup> علی اصغر قاسمی فیروزآبادی<sup>۳</sup>

۱- دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه جغرافیا، واحد الکترونیکی، دانشگاه آزاد اسلامی، تهران، ایران

۲- گروه جغرافیا، واحد ماهشهر، دانشگاه آزاد اسلامی، ماهشهر، ایران

۳- گروه محیط زیست، دانشکده محیط زیست، واحد میبد، دانشگاه آزاد اسلامی، میبد، ایران

### چکیده

مکان‌هایی چون اقامتگاه‌های بوم‌گردی و سنتی در بافت تاریخی شهرهای ایران، از جمله ظرفیت‌های تازه گردشگری برای انتقال میراث فرهنگ غذا هستند. این مکان‌ها در انتقال تجربه فرهنگی بومی نقش مهمی ایفا می‌کنند و ارائه خدمات گردشگری در آنها برای دستیابی به این هدف، به شرایط و ضوابط ویژه‌ای نیاز دارد. خدمات ارائه غذا از جمله مهمترین این خدمات است که از سوی نهادهای ذیربط برای آن ضوابط و ویژگی‌های معینی طراحی نشده است. هدف از این پژوهش بررسی تأثیر اقامتگاه‌های بوم‌گردی بر روی گردشگری غذا در شهر ماسوله می‌باشد. از این رو، در این پژوهش از مجموعه‌ای از روشهای گردآوری اطلاعات که هدف آن‌ها توصیف و تحلیل بوده، بهره برده شده است. پرسشنامه محقق ساخته مبتنی بر پژوهش‌های پیشین در دو بخش طراحی شد. بخش اول سؤالات جمعیت شناختی پاسخگویان از قبیل: سن و جنس و تحصیلات و... را در بر می‌گرفت. بخش دوم و اصلی پرسشنامه به سؤالاتی مبتنی بر شاخصهای اصلی (در طیف پنج گزینه‌ای لیکرت) اختصاص یافت. با استفاده از تکنیک دیمیتل به بررسی مدل مفهومی تحقیق پرداخته شده است. آزمون همبستگی شاخص‌ها با یکدیگر نشان می‌دهد بین کمیت اقامت‌گاه‌ها بوم‌گردی و کیفیت اقامت‌گاه‌های بوم‌گردی رابطه منفی وجود دارد. بین کمیت اقامت‌گاه‌های بوم‌گردی و توسعه گردشگری غذا رابطه مثبت ۰/۰۰۴ با ضریب ۰/۰۰۵ برقرار است. بین کیفیت اقامت‌گاه‌های بوم‌گردی و توسعه گردشگری نیز رابطه مثبت ۰/۱۴۵ با ضریب ۰/۰۰۰ وجود دارد.

**واژه‌های کلیدی:** گردشگری، غذا، اقامتگاه بوم‌گردی، ماسوله.

## مقدمه

یکی از منابع متمایز و منحصر به فرد یک منطقه که بازدیدکنندگان را در بازار رقابتی گردشگری جذب می‌کند، غذاهای تولید شده و سرو شده محلی است (UNWTO, 2012: 31). غذاهای محلی نه تنها می‌توانند یک جاذبه توریستی باشند، بلکه به شکل‌گیری تصویر مقصد نیز کمک می‌کنند (کوهن و آویلی، ۲۰۰۴: ۷۵۶؛ دو رند و هیث، ۲۰۰۶: ۲۱۱).

صنعت گردشگری با شروع قرن بیست و یکم به دلیل وجود زیرساخت‌های اقتصادی، بهداشتی، امنیتی و ارتباطی، به یکی از سه صنعت برتر دنیا تبدیل شده است (کرمی و همکاران، ۱۳۹۱). با رونق و گسترش جهانی این صنعت، تعداد فزاینده‌ای از مناطق در کشورهای در حال توسعه اهمیت گردشگری را به منزله عامل مهم در توسعه اقتصاد منطقه‌ای درک کرده‌اند (Fik et al, 2019) و اهمیت نقش آن در توسعه اقتصادی، اجتماعی و فرهنگی باعث شده است تا بسیاری از مدیران و برنامه‌ریزان محلی، منطقه‌ای و ملی برای توسعه آن و برنامه‌ریزی و تلاش نمایند (رنجبریان و همکاران، ۱۳۹۱). این صنعت به مثابه یک پدیده تمدنی تأثیرات متعدد اقتصادی، اجتماعی، فرهنگی و زیست‌محیطی دارد که در گذر زمان از یک حالت تفریحی به یک نیاز اساسی (احدنژاد روشتی و صالحی میثانی، ۱۳۹۱) و همچنین به یکی از پویاترین فعالیت‌های اقتصادی عصر حاضر بدل شده است (Garcia Melon et al, 2012) با رشد جمعیت و طبقه متوسط در حال گسترش، انتظار می‌رود تقاضا برای سفر و گردشگری در آینده نیز افزایش یابد در سال‌های اخیر، گردشگری غذا به طور قابل توجهی رشد کرده است و به یکی از پویاترین و خلاق‌ترین بخش‌های گردشگری تبدیل شده است.

غذاهای محلی یا غذاهای منحصر به فرد یک منطقه، از منابع متمایزاند که ممکن است به عنوان ابزارهای بازاریابی برای جلب بیشتر بازدیدکنندگان استفاده شوند. به عبارتی، از آغاز سفر و گردشگری، غذا نقش مهمی در تجربه سفر گردشگران داشته است. در واقع، همه مسافران باید در سفر غذا بخورند و بدین ترتیب در تجربه غذایی وارد می‌شوند. غذا خوردن در سفر، با ایجاد لذت در گردشگران به عنوان یک عامل کششی، گردشگران را به مقصد جذب می‌کند (Lopez & Sandra, 2012). علاوه بر این، چگونگی خوردن غذای محلی، فرایند آماده‌سازی غذا و طعم و مزه غذای محلی، تمایز فرهنگ محلی را نمایان می‌کند (حیدری و همکاران، ۱۳۹۸).

امروزه گردشگری غذا در حال رشد است و در ایران برخلاف دیگر کشورها سرمایه‌گذاری در این زمینه انجام نشده است و نگاه گردشگری در کسب و کار رستوران‌ها وجود ندارد. به همین دلیل رونق زیادی در زمینه گردشگری غذا در ایران نداریم (کشاورز و اکبری، ۱۳۹۲). با این توصیف که کشور ایران با دارای قابلیت‌های گردشگری غنی تاریخی و جغرافیایی، کشوری مستعد برای جذب گردشگران خارجی می‌باشد (کرمانی و امیریان، ۱۳۹۸). گردشگری برای ایران که وابستگی شدیدی به درآمدهای نفتی دارد، می‌تواند به عنوان راهی برای رهایی از وابستگی به درآمدهای نفتی و خروج از اقتصاد تک‌محصولی باشد (طیبی و همکاران، ۱۳۸۶). از آنجا که گردشگری غذا، نوعی گردشگری فرهنگی به شمار می‌آید ولی متأسفانه در کشورمان با وجود رونق بخش گردشگری و برخورداری از

مواد غذایی محلی و سنتی، هنوز به گردشگری غذایی توجه نشده است، نتیجه و عدم آگاهی از غذاهای سنتی و محلی و عدم سرمایه‌گذاری در بخش از صنعت گردشگری، زمینه فراموش کردن سنت‌ها و فرهنگ‌های گذشتگان را در پی خواهد داشت. با توجه به اینکه در کشور ما توجه به توسعه و گسترش گردشگری فرهنگی بیشتر مورد نظر است، توسعه این بخش می‌تواند در تحرک و پویایی و توسعه همه جانبه و پایدار کشور نقش مؤثری ایفا می‌کند (صادقی و آقا محمدزاده، ۱۴۰۱).

لاینگ<sup>۱</sup> (۲۰۲۰) به تحقیق در مورد گردشگری جشنواره و رویداد: دیدگاه‌های کنونی و آینده پرداخت. این مقاله به بررسی آینده تحقیقات در مورد گردشگری جشنواره و رویداد بر اساس شکاف‌های موجود در ادبیات و دیدگاه نویسنده درباره جهت‌های کلیدی این تحقیقات می‌پردازد. پارک و ویدایانتا<sup>۲</sup> (۲۰۲۲) به تجربه گردشگری غذایی و تغییر چشم‌انداز غذایی مقصد: مطالعه اکتشافی یک مقصد غذایی در حال ظهور پرداختند. این تحقیق به بررسی چگونگی و میزانی می‌پردازد که فعالیت‌های هم‌آفرینی گردشگری غذایی در زمینه بخش گردشگری تجاری، چشم‌انداز غذا را در یک مقصد گردشگری غذایی در حال ظهور شکل می‌دهد و بر آن تأثیر می‌گذارد. آپاک و گوربوز<sup>۳</sup> (۲۰۲۳) به تأثیر مصرف غذای محلی گردشگران داخلی بر گردشگری پایدار پرداختند. در نتیجه مشخص شد که غذاهای محلی از نظر آماری تأثیر مثبت و معناداری بر گردشگری پایدار دارد. علاوه بر این، غذاهای محلی تأثیر مثبتی بر زیرمقیاس‌های (اقتصادی، اجتماعی- فرهنگی و محیطی) گردشگری پایدار دارد.

طهماسبی و همکاران (۱۴۰۰) به تحلیل فضایی جاذبه‌های گردشگری غذا مورد مطالعه: استان مازندران پرداختند. نتایج نشان می‌دهد که گردشگری غذا می‌تواند چشم‌انداز ظرفیت‌های توسعه گردشگری ناحیه‌ای را تغییر دهد؛ به طوری که شهرستان بابل به‌رغم برخورداری کمتر از زیرساخت‌های گردشگری در مقایسه با برخی شهرستان‌های استان مازنداران، بیشترین مرکزیت درجه گردشگری غذا را داشته و مناسب‌ترین ناحیه برای توسعه گردشگری غذا است. همچنین مناسب‌ترین مراکز برای استقرار مراکز نظارت بر کیفیت خدمات گردشگری غذا و تأسیس مراکز اطلاعات و هدایت گردشگران در شرق استان، شهرستان بابل و آمل و در غرب آن، شهرستان چالوس است. صادقی و آقازاده (۱۴۰۱) به بررسی ظرفیت‌های گردشگری غذا (مطالعه موردی: بررسی غذاهای بومی محلی استان قم پرداختند. هدف از این پژوهش، بررسی غذاهای محلی قم و میزان تأثیرگذاری آن بر جذب گردشگران و توسعه گردشگری این خطه از کشور است. مطالعه مزبور به لحاظ هدف کاربری و از نظر روش، توصیفی است. همچنین گردآوری اطلاعات و داده‌ها به شیوه مطالعات اسنادی - کتابخانه‌ای انجام شده است. نتایج پژوهش حاضر نشان می‌دهد که غذاهای محلی قم، از ظرفیت‌های بالایی در جذب و ماندگاری گردشگر برخوردار است و متولیان امر با به‌دادن به این موضوع، می‌توانند گردشگران بیشتری را در مدت زمانی طولانی‌تر در قم میزبانی کرده، و این خطه را از مزایای فرهنگی و اقتصادی آن بهره‌مند سازند.

<sup>۱</sup> - Laing

<sup>۲</sup> - Park & Widyanta

<sup>۳</sup> - Apak & Gürbüz

مکان‌هایی چون اقامتگاه‌های بوم‌گردی و سنتی در بافت تاریخی شهرهای ایران، از جمله ظرفیت‌های تازه گردشگری برای انتقال میراث فرهنگ غذا هستند. این مکان‌ها در انتقال تجربه فرهنگی بومی نقش مهمی ایفا می‌کنند و ارائه خدمات گردشگری در آنها برای دستیابی به این هدف، به شرایط و ضوابط ویژه‌ای نیاز دارد. خدمات ارائه غذا از جمله مهمترین این خدمات است که از سوی نهادهای ذیربط برای آن ضوابط و ویژگی‌های معینی طراحی نشده است. بر این اساس، مسئله اصلی این پژوهش تأثیر اقامتگاه‌های بوم‌گردی در توسعه و رونق گردشگری غذا در شهر ماسوله در استان گیلان است. هدف اصلی تحقیق نیز بررسی تأثیر اقامتگاه‌های بوم‌گردی بر روی گردشگری غذا در شهر ماسوله می‌باشد.

### روش تحقیق

از آنجا که هدف این پژوهش بررسی ابعاد گردشگری غذا در اقامتگاه‌های بوم‌گردی ماسوله بوده، به لحاظ روش توصیفی-تحلیلی و به لحاظ هدف کاربردی است. از این رو، در این پژوهش از مجموعه‌ای از روش‌های گردآوری اطلاعات که هدف آن‌ها توصیف و تحلیل بوده، بهره برده شده است. پرسشنامه محقق ساخته مبتنی بر پژوهش‌های پیشین در دو بخش طراحی شد. بخش اول سؤالات جمعیت شناختی پاسخگویان از قبیل: سن و جنس و تحصیلات و... را در بر می‌گرفت. بخش دوم و اصلی پرسشنامه به سؤالاتی مبتنی بر شاخص‌های اصلی (در طیف پنج گزینه‌ای لیکرت) اختصاص یافت. این شاخص‌ها با مطالعه تحقیقات پیشین که به برخی از آنها در پیشینه تحقیق اشاره شد، شناسایی و انتخاب شدند. برای ارزیابی کیفیت اقامتگاه‌های بوم‌گردی به بررسی دو گروه از شاخصها که بخش اول مربوط به شاخص‌هایی است که مالکین اقامتگاه‌ها را مورد بررسی قرار داده و بخش دوم مربوط به شاخص‌هایی است که گردشگران اقامتگاه‌های بوم‌گردی بررسی کرده است که در قالب جدول ۱ شرح داده شده است.

روایی پرسشنامه توسط اساتید و متخصصین در این زمینه مورد ارزیابی قرار گرفت. پایایی پرسشنامه نیز با استفاده از آزمون آلفای کرونباخ مورد ارزیابی واقع شد. برای برآورد پایایی، بعد از استخراج نمره‌های مربوط به هر پرسشنامه و وارد کردن داده‌ها در نرم‌افزار، SPSS از آلفای کرونباخ استفاده شده که ضریب آن برای همه متغیرها بالاتر از ۰/۷ به دست آمده است. از نرم‌افزار Spss برای تجزیه و تحلیل داده‌ها محدود مورد مطالعه استفاده شده است. نتایج پرسش نامه با استفاده از تحلیل‌های آماری مورد تجزیه و تحلیل قرار گرفته است.

جامعه آماری منطقه گردشگران ورودی به شهر ماسوله می‌باشد. از آنجا با یک جامعه با جمعیت متغیر مواجه هستیم، برای توزیع پرسشنامه از جدول مورگان استفاده گردید. و به تعداد ۳۸۴ پرسشنامه در طی تابستان ۱۴۰۱ بین گردشگران توزیع گردید.

جدول ۱: شاخص اقامتگاه بوم‌گردی

<p>وسعت اقامتگاه</p> <p>قدمت اقامتگاه</p> <p>ساختار محیطی بوم‌گرا</p> <p>ساختار زیربنایی گردشگری</p> <p>ساختار بومی محصولات</p> <p>ساختار مالکیت و مدیریت خانوادگی و مشارکت جامعه محلی؛</p> <p>دوری از کاربریهای مزاحم</p> <p>تعداد واحدهای اقامتگاهی</p>	<p>شاخص‌های</p> <p>مربوط به مالکین</p> <p>اقامتگاه‌های</p> <p>بوم‌گردی</p>
<p>دسترسی آسان به اقامتگاه</p> <p>تمیز بودن محیط داخلی اقامتگاه</p> <p>خوش برخورد و مهمان‌نواز بودن خانوار اداره‌کننده اقامتگاه</p> <p>استفاده اعضای اقامتگاه از پوشاک سنتی و گویش محلی</p> <p>تجربه استفاده از غذاهای بومی در اقامتگاه</p> <p>امکان بازدید از کارگاه‌های تولید و خرید صنایع دستی محلی در اقامتگاه</p> <p>وجود امنیت (نبود مزاحمت، دزدی و...) کافی در اقامتگاه</p> <p>نشان دادن معماری بومی سنتی منطقه در طراحی اقامتگاه</p> <p>نحوه برخورد مردم محلی در اقامتگاه با گردشگران</p> <p>کسب تجربه خوب در ازای هزینه</p> <p>کیفیت کالاها و تولیدات اقامتگاه</p> <p>سالم و بهداشتی آب آشامیدنی اقامتگاه</p> <p>کافی بودن امکانات رفاهی و بهداشتی (سرویس بهداشتی و حمام و...) اقامتگاه</p> <p>نمایش دادن حیات وحش و گیاهان بومی منطقه در اقامتگاه به صورت طبیعی یا عکس</p>	<p>شاخص‌های</p> <p>مربوط به</p> <p>گردشگران</p> <p>اقامتگاه بوم‌گردی</p>

مأخذ: نگارندگان

همچنین برای ارزیابی توسعه پایدار گردشگری غذا به بررسی شاخص‌هایی پرداخته شد که با استفاده از نظرات جامعه محلی صورت پذیرفته است که در جدول ۲ نشان داده شده است.

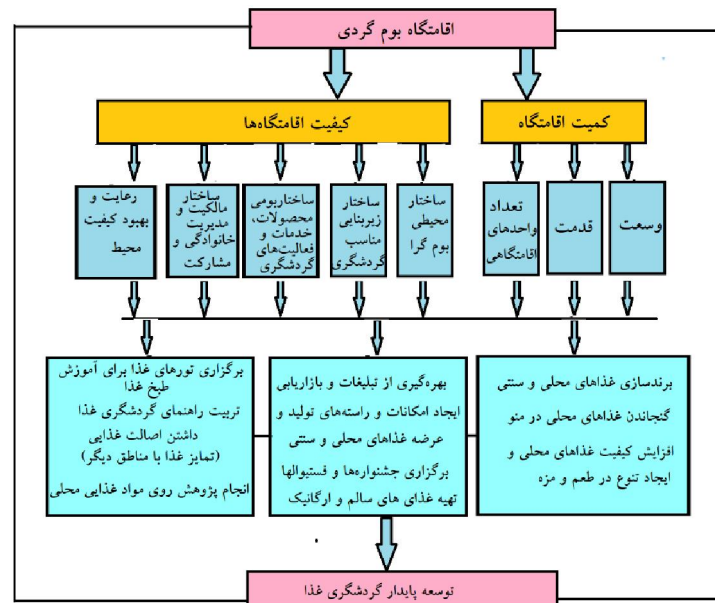
جدول ۲: شاخص توسعه پایدار گردشگری غذا

علامت	گویه
C1	برندسازی غذاهای محلی و سنتی
C2	گنجاندن غذاهای محلی در منوی هتل‌ها و رستوران‌ها
C3	افزایش کیفیت غذاهای محلی و ایجاد تنوع در طعم و مزه
C4	بهره‌گیری از تبلیغات و بازار یابی گردشگری بین‌المللی
C5	ایجاد امکانات و راسته‌های تولید و عرضه غذاهای محلی و سنتی
C6	برگزاری جشنواره‌ها و فستیوال‌های غذایی
C7	تهیه غذای سالم و رعایت نکات و اصول بهداشتی در مراحل مختلف تهیه و سرو آن
C8	برگزاری تورهای غذا برای آموزش طبخ غذا
C9	تشویق توسعه و ترویج و مصرف غذاهای محلی
C10	سرمایه‌گذاری بخش خصوصی در گردشگری غذا
C11	تربیت راهنمای گردشگری غذا
C12	داشتن اصالت غذایی (تمایز غذا با دیگر مناطق)
C13	انجام پژوهش روی مواد غذایی محلی و دایر کردن رشته دانشگاهی

C14	کاربرد فضای معماری بومی برای فضای غذاخوری
C15	کاربرد فرهنگ بومی در مبلمان و چیدمان فضاهای غذاخوری
C16	کاربرد فرهنگ غذا بومی در غذاها و نوشیدنی‌ها
C17	کاربرد فرهنگ بومی در ظروف پذیرایی غذاها و نوشیدنی‌ها

مأخذ: نگارندگان

شکل ۱ چارچوب مفهومی نقش اقامتگاه‌های بوم‌گردی در توسعه پایدار گردشگری غذا را نشان می‌دهد.



شکل ۱: چارچوب مفهومی نقش اقامتگاه‌های بوم‌گردی در توسعه پایدار گردشگری غذا مأخذ: نگارندگان

### منطقه مورد مطالعه

ماسوله روستای تاریخی و گردشگری در استان گیلان و از توابع بخش سردار جنگل شهرستان فومن است. ماسوله در منطقه جنوب غربی استان گیلان و در فاصله ۳۶ کیلومتری شهر فومن و ۶۰ کیلومتری شهر رشت واقع شده است. جمعیت این روستا در سال ۱۳۹۵ برابر با ۹۳۹ نفر بوده است. این روستا در عرض جغرافیایی ۳۷ درجه و ۹ دقیقه و ۱۳ ثانیه و طول جغرافیایی ۴۸ درجه و ۵۹ دقیقه و ۱۴ ثانیه شرقی و در ارتفاع ۱۰۵۰ متری از سطح دریای آزاد با اختلاف بیش از ۱۲۰ متر بین بلندترین و پایین‌ترین نقطه آن واقع شده است. این روستا با ارتفاع ۳۰۵۰ متر در دره رودخانه‌ای واقع شده است که سرچشمه‌های آن نزدیک به دومین قله بلند کوه‌های تالش یعنی ماسوله داغ قرار دارد. (کتاب ماسوله، ۱۳۸۶).



شکل ۲: نقشه موقعیت منطقه مورد مطالعه (ترسیم: نگارندگان، ۱۴۰۱)

جدول ۳ آمار توصیفی گویه‌های شاخص اقامتگاه‌های بوم‌گردی را نشان می‌دهد. میانگین تمامی گویه‌های بیشتر از سه می‌باشد لذا از حد متوسط تمامی گویه‌ها بالاتر هستند. کمترین میانگین متعلق به گویه تعداد واحدهای اقامتگاهی با ۳ و بیشترین میانگین متعلق به گویه ساختار زیربنایی گردشگری ۴/۲ می‌باشد. میانه و مد هر گویه یک عدد می‌باشد که بیانگر این مسئله است که نزدیک به آن عدد می‌باشد. چولگی و کشیدگی تمامی گویه‌ها بین (۲، -۲) می‌باشند به همین دلیل از توزیع نرمال برخوردار هستند. چولگی تمامی گویه‌ها منفی می‌باشد که بدان معنا است که به چپ متمایل می‌باشند. کشیدگی دو گویه ساختار زیربنایی گردشگری و ساختار بومی محصولات مثبت می‌باشند، که بیانگر این مسئله می‌باشند که شکل توزیع از حد نرمال کمی بلندتر است. در حالی که کشیدگی سایر گویه‌ها منفی می‌باشد که بیانگر عدم توزیع نرمال در این گویه می‌باشد.

جدول ۳: جدول آمار توصیفی گویه‌های شاخص کمیت اقامتگاه‌های بوم‌گردی (n=384)

گوینه	میانگین	میانه	مد	انحراف معیار	واریانس	چولگی	کشیدگی	کمینه	بیشینه
قدمت اقامتگاه	۳/۸	۴	۴	۰/۹۷	۰/۹۵	-۱/۰۸	۱/۰۸	۱	۵
ساختار محیطی بوم‌گرا	۳/۵	۴	۴	۱/۱	۱/۲	-۰/۶۴	-۰/۱۵	۱	۵
ساختار زیربنایی گردشگری	۴/۲	۵۴	۴	۰/۹۹	۰/۹۸	-۱/۲۹	۱/۳۷	۱	۵
ساختار بومی محصولات	۳/۹	۴	۴	۰/۸۲	۰/۶۷	-۰/۷۷	۰/۴۰	۲	۵
تعداد واحدهای اقامتگاهی	۳	۳	۴	۱/۳	۱/۸	-۰/۱۵	-۱/۲	۱	۵
ساختار مالکیت و مدیریت خانوادگی و مشارکت جامعه محلی	۳/۱	۳	۳	۱/۱	۱/۴	-۰/۱۲	-۰/۷۰	۱	۵
دوری از کاربری‌های مزاحم	۴	۴	۴	۰/۹۶	۰/۹۲	-۰/۶۲	-۰/۷۵	۲	۵
وسعت اقامتگاه	۳/۲	۳	۳	۱/۲	۱/۵	-۰/۱۰	-۰/۹۴	۱	۵

مأخذ: نگارندگان

جدول ۴: جدول آمار توصیفی گویه‌های شاخص کیفیت اقامتگاه‌های بوم‌گردی را نشان می‌دهد. میانگین تمامی گویه‌های بیشتر از سه می‌باشد لذا از حد متوسط تمامی گویه‌ها بالاتر هستند. کمترین میانگین متعلق به گویه استفاده اعضای اقامتگاه از پوشاک سنتی و گویش محلی با ۳/۱ و بیشترین میانگین متعلق به گویه خوش برخورد و مهمان‌نواز بودن خانوار اداره کننده اقامتگاه ۴/۳ می‌باشد. میانه و مد هر گویه یک عدد می‌باشد که بیانگر این مسئله است که نزدیک به آن عدد می‌باشد. چولگی و کشیدگی تمامی گویه‌ها بین (۲، -۲) می‌باشند به همین دلیل از توزیع نرمال برخوردار هستند. چولگی چهار گویه استفاده اعضای اقامتگاه از پوشاک سنتی و گویش محلی، نشان دادن معماری بومی سنتی منطقه در طراحی اقامتگاه، کیفیت کالاها و تولیدات اقامتگاه و نمایش دادن حیات وحش و گیاهان بومی منطقه در اقامتگاه به صورت طبیعی یا عکس مثبت می‌باشد. بدین معنی که به سمت راست متمایل هستند. چولگی سایر گویه‌ها منفی می‌باشد که به چپ متمایل می‌باشند.

جدول ۴: جدول آمار توصیفی گویه‌های شاخص کیفیت اقامتگاه‌های بوم‌گردی (n=384)

گویه	مقیاس لیکرت	میانگین	مد	مقیاس چولگی	مقیاس کشیدگی	مقیاس کمنه	مقیاس بیشینه
دسترسی آسان به اقامتگاه	۳	۳	۳	۱/۱	۱/۰۶	۱	۵
تمیز بودن محیط داخلی اقامتگاه	۳	۴	۳	۰/۶۸	۰/۸۲	۳	۵
خوش برخورد و مهمان‌نواز بودن خانوار اداره کننده اقامتگاه	۵	۴	۵	۰/۵۹	۰/۷۶	۳	۵
استفاده اعضای اقامتگاه از پوشاک سنتی و گویش محلی	۳	۳	۳	۱/۲	۱/۱	۱	۵
تجربه استفاده از غذاهای بومی در اقامتگاه	۵	۴	۵	۰/۷۷	۰/۸۸	۲	۵
امکان بازدید از کارگاه‌های تولید و خرید صنایع دستی محلی در اقامتگاه	۳	۳	۳	۱/۳	۱/۱	۱	۵
وجود امنیت کافی در اقامتگاه	۴	۴	۴	۰/۴۳	۰/۶۵	۱	۵
نشان دادن معماری بومی سنتی منطقه در طراحی اقامتگاه	۴	۴	۴	۱/۳	۱/۱	۱	۵
نحوه برخورد مردم محلی در اقامتگاه با گردشگران	۴	۴	۴	۰/۵۲	۰/۷۲	۳	۵
کسب تجربه خوب در ازای هزینه	۴	۴	۴	۰/۵۶	۰/۷۴	۳	۵
کیفیت کالاها و تولیدات اقامتگاه	۳	۳	۳	۱	۱	۲	۵
سالم و بهداشتی آب آشامیدنی اقامتگاه	۳	۳	۳	۰/۷۳	۰/۸۵	۱	۴
کافی بودن امکانات رفاهی و بهداشتی اقامتگاه	۴	۴	۴	۰/۷۳	۰/۸۵	۲	۵
نمایش دادن حیات وحش و گیاهان بومی منطقه در اقامتگاه به صورت طبیعی یا عکس	۳	۳	۳	۱/۳	۱/۱	۱	۵



جدول ۵ آمار توصیفی گویه‌های شاخص گردشگری غذا را نشان می‌دهد. میانگین تمامی گویه‌های بیشتر از سه می‌باشد لذا از حد متوسط تمامی گویه‌ها بالاتر هستند. کمترین میانگین متعلق به گویه انجام پژوهش روی مواد غذایی محلی و دایر کردن رشته دانشگاهی با ۳ و بیشترین میانگین متعلق به گنجاندن غذاهای محلی در منوی هتل‌ها و رستوران‌ها و افزایش کیفیت غذاهای محلی و ایجاد تنوع در طعم و مزه ۴/۲ می‌باشد. میانه و مد هر گویه یک عدد می‌باشد که بیانگر این مسئله است که نزدیک به آن عدد می‌باشد. چولگی و کشیدگی تمامی گویه‌ها بین (۲، -۲) می‌باشند به همین دلیل از توزیع نرمال برخوردار هستند.

جدول ۵: جدول آمار توصیفی گویه‌های شاخص گردشگری غذا (n=384)

گوپه	میانگین	میانه	مد	انحراف معیار	واریانس	چولگی	کشیدگی	کمینه	بیشینه
برندسازی غذاهای محلی	۳/۷	۴	۴	۰/۸۹	۰/۸۰	-۰/۲۰	-۰/۷۱	۲	۵
گنجاندن غذاهای محلی	۴/۲	۵	۵	۰/۸۸	۰/۷۸	-۰/۹۵	-۰/۰۴	۲	۵
افزایش کیفیت غذاهای محلی	۴/۲	۴	۴	۰/۶۰	۰/۳۶	-۰/۱۲	-۰/۴۶	۳	۵
بهره‌گیری از تبلیغات و بازار یابی	۳/۸	۴	۴	۰/۷۹	۰/۶۳	-۰/۹۳	۰/۷۹	۲	۵
ایجاد امکانات و راسته‌های تولید	۳/۷	۴	۴	۰/۸۸	۰/۷۸	-۰/۳۶	-۰/۵۳	۲	۵
برگزاری جشنواره‌ها و فستیوال‌های غذایی	۳/۳	۴	۴	۱	۱	-۰/۴۵	-۰/۲۹	۱	۵
تهیه غذای سالم و رعایت نکات و اصول	۳/۹	۴	۴	۰/۸۰	۰/۶۵	-۰/۴۹	-۰/۱۶	۲	۵
برگزاری تورهای غذا برای آموزش طبخ غذا	۳/۵	۴	۴	۰/۸۱	۰/۶۵	-۰/۴۹	-۰/۱۶	۲	۵
تشویق توسعه و ترویج و مصرف غذاهای محلی	۳/۶	۴	۴	۱	۱/۱	-۰/۶۳	-۰/۱	۱	۵
سرمایه‌گذاری بخش خصوصی	۳/۲	۳	۳	۱	۱	-۰/۱۳	-۰/۵۴	۱	۵
تربیت راهنمای گردشگری غذا	۳/۶	۴	۳	۰/۹	۰/۸۳	-۰/۰۶	-۰/۸۶	۲	۵
انجام پژوهش روی مواد غذایی محلی	۳	۳	۳	۱	۱/۱	-۰/۰۳	-۰/۱۱	۱	۵
کاربرد فضای معماری بومی	۴	۴	۴	۴	۰/۸۳	-۰/۵۲	-۰/۳۴	۲	۵
کاربرد فرهنگ بومی در میلمان و چیدمان فضاهای غذاخوری	۳/۷	۴	۴	۱	۱/۱	-۰/۸۹	۰/۱۸	۱	۵

مأخذ: نگارندگان

در جدول ۶ سطوح معنی‌داری هر یک از شاخص‌ها بر اساس آزمون کولموگروف-اسمیرنوف آمده است. با توجه به اطلاعات جدول ۶ متغیرهای تحقیق دارای توزیع نرمال می‌باشند. چون همه متغیرها دارای سطوح معنی‌داری بیشتر از ۰/۰۵ هستند. بنابراین برای همه فرضیه‌های تحقیق می‌توان از آزمون‌های پارامتریک استفاده کرد.

جدول ۶: بررسی وضعیت نرمال بودن شاخص‌های تحقیق

شاخص	آماره K-S	معنی‌داری آزمون K-S	آماره شایپرو-ویلک	معنی‌داری شایپرو-ویلک	نتیجه آزمون
کمیت اقامتگاه‌ها بوم‌گردی	۰/۱۶۵	۰/۱۲۹	۰/۹۴۵	۰/۰۷۵	نرمال
کیفیت اقامتگاه‌های بوم‌گردی	۰/۰۷۰	۰/۰۸۹	۰/۹۸۸	۰/۰۶۴	نرمال
گردشگری غذا	۰/۱۰۱	۰/۱۱۱	۰/۹۸۰	۰/۰۹۱	نرمال

مأخذ: نگارندگان

جدول ۷: ضریب آزمون t گویه‌های شاخص کمیت اقامتگاه‌های بوم‌گردی

شاخص	t	آزادی	سطح معنی‌دار	تفاوت میانگین	95% سطح قابل اطمینان	
					بیشترین	کمترین
قدمت اقامتگاه	۱۷,۶۸۱	۳۸۳	۰/۰۰۰	۰,۸۸۰	۰,۷۸۲۳	۰,۹۷۸
ساختار محیطی بوم‌گرا	۱۰,۰۲۱۸	۳۸۳	۰/۰۰۰	۰,۵۹۳	۰,۴۷۹۵	۰,۷۰۸
ساختار زیربنایی گردشگری	۲۳,۰۷۲۷	۳۸۳	۰/۰۰۰	۱,۲۰۳	۱,۱۰۳۴	۱,۳۰۲
ساختار بومی محصولات	۲۲,۰۱۵	۳۸۳	۰/۰۰۰	۰,۹۲۹	۰,۸۴۷۲	۱,۰۱۲
تعداد واحدهای اقامتگاهی	۱۰,۲۵۱	۳۸۳	۰/۰۰۰	۰,۰۸۵	-۰,۰۴۹۱	۰,۲۲۱
ساختار مالکیت و مدیریت خانوادگی و مشارکت جامعه محلی؛	۲,۸۷۶	۳۸۳	۰/۰۰۰	۰,۱۷۴	۰,۰۵۵۲	۰,۲۹۳
دوری از کاربری‌های مزاحم	۲۱,۰۸۷	۳۸۳	۰/۰۰۰	۱,۰۷۲	۰,۹۷۶۵	۱,۱۶۹
وسعت اقامتگاه	۳,۲۹۱	۳۸۳	۰/۰۰۰	۰,۲۰۸	۰,۰۸۳۹	۰,۳۳۲

مأخذ: نگارندگان

برای تعیین میزان رابطه معنی‌دار شاخص‌های وابسته و مستقل در ابتدا از آزمون t استفاده شده است. جدول ۷ ضریب آزمون t گویه‌های شاخص کمیت اقامتگاه‌های بوم‌گردی را نشان می‌دهد. ضریب t تمامی گویه‌ها بیشتر از صفر و مثبت می‌باشد. سطح معنی‌دار تمامی گویه‌ها برابر با ۰/۰۰۰ می‌باشد. بیشترین ضریب t متعلق به گویه ساختار زیربنایی گردشگری با ضریب ۲۳/۷ می‌باشد و کمترین ضریب متعلق به گویه ساختار مالکیت و مدیریت خانوادگی و مشارکت جامعه محلی ۲/۸ می‌باشد.

جدول ۸ ضریب آزمون t گویه‌های شاخص کیفیت اقامتگاه‌های بوم‌گردی را نشان می‌دهد. ضریب t تمامی گویه‌ها بیشتر از صفر و مثبت می‌باشد. سطح معنی‌دار تمامی گویه‌ها برابر با ۰/۰۰۰ می‌باشد. بیشترین ضریب t متعلق به گویه کسب تجربه خوب در ازای هزینه با ضریب ۳۲ می‌باشد و

کمترین ضریب متعلق به گویه نمایش دادن حیات وحش و گیاهان بومی منطقه در اقامتگاه به صورت طبیعی یا عکس ۰/۰۰۰۱ می‌باشد.

جدول ۹: ضریب آزمون t گویه‌های شاخص کمیت اقامتگاه‌های بوم‌گردی

شاخص	t	آزادی	سطح معنی‌دار	تفاوت میانگین	95% سطح قابل اطمینان	
					بیشترین	کمترین
دسترسی آسان به اقامتگاه	۹,۲۲۶	۳۸۳	۰/۰۰۰	۰,۵	۰,۳۹۳۴	۰,۶۰۶۶
تمیز بودن محیط داخلی اقامتگاه	۲۲,۱۹۱	۳۸۳	۰/۰۰۰	۰,۹۳۷۵	۰,۸۵۴۴	۱,۰۲۰۶
خوش برخورد و مهمان‌نواز بودن	۲۳,۴۴۵	۳۸۳	۰/۰۰۰	۱,۳۱۲۵	۱,۲۳۵۳	۱,۳۸۹۷
استفاده اعضای اقامتگاه از پوشاک سنتی و گویش محلی	۲,۲۰۲	۳۸۳	۰/۰۰۰	۰,۱۲۵	۰,۰۱۳۴	۰,۲۳۶۶
تجربه استفاده از غذاهای بومی	۲۶,۳۵۹	۳۸۳	۰/۰۰۰	۱,۱۸۷۵	۱,۰۹۸۹	۱,۲۷۶۱
امکان بازدید از کارگاه‌های تولید و وجود امنیت	۸,۳۴۵	۳۸۳	۰/۰۰۰	۰,۵	۰,۳۸۲۲	۰,۶۱۷۸
نشانی دادن معماری بومی سنتی	۲۷,۸۶۳	۳۸۳	۰/۰۰۰	۰,۹۳۷۵	۰,۸۷۱۳	۱,۰۰۳۷
نحوه برخورد مردم محلی	۱,۰۶۹	۳۸۳	۰/۰۰۰	۰,۰۶۲۵	۰,۱۷۷۴	۰,۰۵۲۴
کسب تجربه خوب	۲۷,۸۲۱	۳۸۳	۰/۰۰۰	۱,۱۸۷۵	۱,۱۱۴۵	۱,۲۶۰۵
کیفیت کالاها و تولیدات اقامتگاه	۳۲,۰۰۳	۳۸۳	۰/۰۰۰	۱,۰۶۲۵	۰,۹۸۷۴	۱,۱۳۷۶
سالم و بهداشتی آب آشامیدنی	۹,۷۸۵	۳۸۳	۰/۰۰۰	۰,۵	۰,۳۹۹۵	۰,۶۰۰۵
کافی بودن امکانات رفاهی	۲,۸۵۵	۳۸۳	۰/۰۰۰	۰,۱۲۵	۰,۰۳۸۹	۰,۲۱۱۱
نمایش دادن حیات وحش	۱۹,۹۸۲	۳۸۳	۰/۰۰۰	۰,۸۷۵	۰,۷۸۸۹	۰,۹۶۱۱
	۰,۰۰۱	۳۸۳	۰/۰۰۰	۰	-۰,۱۱۷۸	۰,۱۱۷۸

مأخذ: نگارندگان

جدول ۱۰: ضریب آزمون t گویه‌های شاخص عوامل مؤثر در بهبود گردشگری غذا را نشان می‌دهد. ضریب t تمامی گویه‌ها بیشتر از صفر و مثبت می‌باشد. سطح معنی‌دار تمامی گویه‌ها برابر با ۰/۰۰۰ می‌باشد.

بیشترین ضریب t متعلق به گویه افزایش کیفیت غذاهای محلی و ایجاد تنوع در طعم و مزه با ضریب ۳۹/۲ می‌باشد و کمترین ضریب متعلق به گویه انجام پژوهش روی مواد غذایی محلی و دایر کردن رشته دانشگاهی با ضریب ۰/۲۴ می‌باشد.

جدول ۱۱: ضریب آزمون t گویه‌های شاخص گردشگری غذا

شاخص	t	آزادی	سطح معنی‌دار	تفاوت میانگین	95% سطح قابل اطمینان	
					بیشترین	کمترین
برندسازی غذاهای محلی و سنتی	۱۵,۰۳	۳۸۳	۰/۰۰	۰,۷۰۳	۰,۶۱۳۱	۰,۷۰۹۳۱
گنجاندن غذاهای محلی در منوی هتل‌ها	۲۷,۰۷	۳۸۳	۰/۰۰	۱,۲۵۷	۱,۱۶۸۸	۱,۳۴۶۸
افزایش کیفیت غذاهای محلی	۳۹,۰۲	۳۸۳	۰/۰۰	۱,۲۰۸	۱,۱۴۷۸	۱,۲۶۸۹
بازار یابی گردشگری بین‌المللی	۲۱,۰۱	۳۸۳	۰/۰۰	۰,۸۵	۰,۷۷۹۶	۰,۹۳۹۲
راسته‌های تولید و عرضه غذاهای محلی	۱۶,۰۶	۳۸۳	۰/۰۰	۰,۷۵۲	۰,۶۶۳۹	۰,۸۴۱۳

۰,۴۶۴۱	۰,۲۵۹۹	۰,۳۶۱	۰/۰۰	۳۸۳	۶,۹۷	برگزاری جشنواره‌ها و فستیوال‌های
۱,۰۴۲۱	۰,۸۷۹۸	۰,۹۶۰	۰/۰۰	۳۸۳	۲۳,۲	تهیه غذای سالم و رعایت نکات
۰,۵۹۱۸	۰,۴۲۹	۰,۵۱۰	۰/۰۰	۳۸۳	۱۲,۳	برگزاری تورهای غذا برای آموزش طبخ غذا
۰,۷۲۲۲	۰,۵۰۶۹	۰,۶۱۴	۰/۰۰	۳۸۳	۱۱,۰۲	ترویج و مصرف غذاهای محلی
۰,۳۱۷۴	۰,۱۰۹۷	۲۱۳۵۴	۱/۰۰	۳۸۳	۴,۰۴	سرمایه‌گذاری بخش خصوصی د
۰,۷۵۶	۰,۵۷۲۱	۰,۶۶۴	۰/۰۰	۳۸۳	۱۴,۰۱	تربیت راهنمای گردشگری غذا
۰,۱۱۸۷	۰,۰۹۲۷-	۰,۰۰۱	۰/۰۰	۳۸۳	۰,۲۴	انجام پژوهش روی مواد غذایی محلی
۱,۰۹۴۷	۰,۹۲۶۲	۱,۰۰۱۰	۰/۰۰	۳۸۳	۲۳,۰۵	کاربرد فضای معماری بومی
۰,۸۷۲۷	۰,۶۵۳۴	۰,۷۶۳	۰/۰۰	۳۸۳	۱۳,۰۲	کاربرد فرهنگ بومی در مبلمان و چیدمان فضاهای غذاخوری
۱,۰۳۵۷	۰,۸۸۶۲	۰,۹۶۰	۰/۰۰	۳۸۳	۲۵,۰۲	کاربرد فرهنگ غذا بومی در غذاها

مأخذ: نگارندگان

جدول ۱۲ آزمون همبستگی شاخص‌ها با یکدیگر را نشان می‌دهد. همانطور که نتایج نشان می‌دهد بین کمیت اقامت‌گاه‌ها بوم‌گردی و کیفیت اقامت‌گاه‌های بوم‌گردی رابطه منفی وجود دارد. بین کمیت اقامت‌گاه‌ها بوم‌گردی و توسعه گردشگری غذا رابطه مثبت ۰/۰۰۴ با ضریب ۰/۰۰۵ برقرار است. بین کیفیت اقامت‌گاه‌های بوم‌گردی و توسعه گردشگری نیز رابطه مثبت ۰/۱۴۵ با ضریب ۰/۰۰۰ وجود دارد.

برای بررسی رابطه بین متغیرهای تحقیق و آزمون فرضیات از روش رگرسیون خطی و بتا استفاده شده است.

برای بررسی و مطالعه رابطه بین شاخص‌های توسعه گردشگری غذا و مشخص کردن تأثیر هر یک از شاخصها بر تحقق آن، از آزمون رگرسیون چند متغیره استفاده شد. با توجه به نتایج حاصل شده از آزمون که در جدول ۱۳، مقدار R (ضریب همبستگی چندگانه) برابر ۰/۱۱۵ می‌باشد و همبستگی بسیار بالایی بین شاخص‌های توسعه گردشگری غذا (متغیر وابسته) و تحقق آن (متغیر مستقل) برخوردار است؛ بنابراین مقدار این ضریب، رابطه شاخص‌ها در تحقق آن را تأیید می‌کند؛

جدول ۱۲: آزمون همبستگی شاخص‌ها با یکدیگر

شاخص	کمیت	کیفیت	گردشگری غذا
کمیت اقامتگاه بوم‌گردی	۱	-۰/۱۹۰	۰/۰۰۴
		۰/۷۱۱	۰/۰۰۵
		۳۸۴	۳۸۴
کیفیت اقامتگاه بوم‌گردی	۱	-۰/۱۹۰	۰/۱۴۵
		۰/۷۱۱	۰/۰۰۰
		۳۸۴	۳۸۴
گردشگری	۰/۰۰۴	۰/۱۴۵	۱

	۰/۰۰۰	۰/۰۰۵	Significance (2-tailed)	غذا
	۳۸۴	۳۸۴	df	

مأخذ: نگارندگان

جدول ۱۳: آماره تعیین رگرسیون میان میزان تحقق‌پذیری توسعه گردشگری غذا از طریق توسعه کمیت و کیفیت اقامتگاه‌های بوم‌گردی

خطای معیار	ضریب تبیین شده تصحیح شده	ضریب تبیین	ضریب همبستگی چندگانه
۰/۶۸۶	-۰/۰۰۵	۰/۰۰۰	۰/۱۱۵

مأخذ: نگارندگان

با توجه به جدول ۱۴ مقدار F محاسبه شده ۰/۱۱۴ می‌باشد و مقدار Sig (سطح معنی‌داری)، کمتر از (۰/۰۵) به دست آمده و این نشان‌دهنده آن است که بین میزان شاخص‌های بررسی شده و تحقق توسعه گردشگری غذا از طریق توسعه کمیت و کیفیت اقامتگاه‌های بوم‌گردی، در سطح اطمینان بالای ۹۵ درصد رابطه معنی‌داری وجود دارد.

جدول ۱۴: تحلیل واریانس رگرسیون خطی میان تحقق‌پذیری توسعه گردشگری غذا از طریق توسعه کمیت و کیفیت اقامتگاه‌های بوم‌گردی

منبع تغییرات	درجه آزادی	میانگین مربعات	کمیت F	سطح معنی‌داری (Sig)
۰/۰۳۹	۲	۰/۰۲۰	۰/۱۱۴	۰/۰۰۱
۱۷۹/۵	۳۸۱	۰/۴۷۱		
۱۷۸/۵	۳۸۳			

مأخذ: نگارندگان

همانگونه که جدول ۱۵ نشان می‌دهد، نقش همه شاخص‌های بررسی شده در تبیین توسعه گردشگری غذا از طریق توسعه کمیت و کیفیت اقامتگاه‌های بوم‌گردی یکسان نیست و با توجه به اینکه مقادیر بتا استاندارد بوده، می‌توان از طریق آن در مورد تأثیر نسبی متغیرها پیشگویی و قضاوت کرد؛ از این رو هر چه مقدار بتا بالاتر باشد، اهمیت نسبی و نقش و تأثیر آن در تبیین متغیر وابسته بیشتر است. میان توسعه گردشگری غذا از طریق توسعه کمیت و کیفیت اقامتگاه‌های بوم‌گردی رابطه مستقیم وجود دارد.

جدول ۱۵: آماره‌های ضرایب مدل رگرسیونی توسعه گردشگری غذا از طریق توسعه کمیت و کیفیت اقامتگاه‌های بوم‌گردی

شاخص	$\beta$	استاندارد خطا	ضرایب استاندارد شده	t	سطح معنی‌داری (Sig)
رگرسیون	۳/۶۷	۰/۴۳۲		۸/۵	۰/۰۰۰
کمیت اقامتگاه بوم‌گردی	۰/۰۰۶	۰/۰۹۶	۰/۰۰۳	۰/۰۶۳	۰/۹۴۹
کیفیت اقامتگاه بوم‌گردی	۰/۰۱۹	۰/۰۶۸	۰/۰۱۵	۰/۲۸۱	۰/۷۷۹

مأخذ: نگارندگان

### بحث و نتیجه‌گیری

گردشگری فرصت‌های بسیاری را برای کسب و کارهای کوچک خانوادگی ایجاد می‌کند که بیشتر آن‌ها، روابط مستقیم و متقابل میزبان و مهمان را در خانه و املاک خانواده گردشگرپذیر در بردارند. این حضور و مشارکت از سوی خانواده، برای تجربه و رضایت گردشگر و همچنین برای توسعه پایدار مقصد و جامعه محلی، امری بسیار حیاتی است. یکی از کسب و کارهای کوچک گردشگری که در چند سال گذشته در ایران به شدت در حال توسعه است، ایجاد و توسعه اقامتگاه‌های بوم‌گردی در سه گونه اکولوژی، اکوکمپ و اکوهتل است. هدف اصلی ایجاد و توسعه این نوع از اقامتگاه‌ها که دارای هویت و ساختاری بومی هستند، رسیدن به توسعه پایدار است.

به طور کلی نتایج تحقیق نشان می‌دهد که وجود اقامتگاه‌های بوم‌گردی و حضور گردشگران در روستاهای مورد مطالعه باعث ارتقای زندگی جامعه محلی شده است. اقامتگاه‌های بوم‌گردی اشتغال‌زایی می‌کنند و توسعه پایدار را برای روستاهای مورد مطالعه از نظر اقتصادی، اجتماعی و محیطی ارتقا می‌بخشند. همچنین ایجاد شغل‌های مرتبط با اقامتگاه‌های بوم‌گردی و توریسم توانسته است زمینه جلوگیری از مهاجرت مردم روستا به شهرهای بزرگ را فراهم سازد. همچنین این اقامتگاه‌ها از طریق سازگاری با محیط طبیعی و جوامع محلی و اقتصاد توانسته‌اند پایدار بمانند و با جایگزین کردن هتل‌های معمولی به تعداد بیشتری از اقامتگاه‌های بوم‌گردی تأثیر کلی صنعت گردشگری را کاهش دهند و از این طریق به توسعه پایدار گردشگری نایل شوند.

**منابع و مأخذ:**

۱. آذر، ع؛ بیات، ک، ۱۳۸۷، طراحی مدل فرآیند محوری کسب‌وکار با رویکرد مدل‌سازی ساختاری تفسیری، نشریه مدیریت فناوری اطلاعات ۱ (۱)، ۲۳-۳۵.
۲. احدنژاد روشتی؛ م، صالحی میثانی، ح، ۱۳۹۱، ارزیابی توزیع فضایی زیرساخت‌های گردشگری و تعیین نقش فرایندهای اقتصادی - سیاسی و رشد فیزیکی شهرها در شکل‌گیری آن (مطالعه موردی: شهر زنجان)، دو فصلنامه مطالعات گردشگری، ۱(۱)، ۴۴-۶۱.
۳. اسماعیلی، ر؛ گندمکار، ا؛ حبیبی نوخندان، م، ۱۳۹۰، ارزیابی اقلیم آسایش چند شهر اصلی گردشگری ایران با استفاده از شاخص‌های دمای معادل فیزیولوژیک PET، پژوهش‌های جغرافیای طبیعی، ۵۷(۳)، ۲۱۲-۲۲۸.
۴. امین، م، ۱۳۹۴، بررسی نقش غذا در ارزیابی گردشگری غذا و جذب توریسم، اولین همایش بین‌المللی و چهارمین همایش ملی گردشگری، جغرافیا و محیط‌زیست پایدار، همدان.
۵. ایزدی، ح، ۱۳۹۴، گردشگری غذا، فرصتی برای توسعه پایدار روستایی در ایران، پژوهش‌های روستایی، ۱(۱)، ۱-۱۵.
۶. بیگی، ح، بیگی، م، ۱۳۹۶، نقش جشنواره‌های غذای بومی و محلی در توسعه گردشگری مقاصد، اولین همایش ملی تکنولوژی‌های نوین در علوم و صنایع غذایی و گردشگری ایران، بابلسر.
۷. رنجبریان، ب؛ خزاعی پول، ج؛ بازوئی جام‌خانه، ه، ۱۳۹۱، تحلیل نقاط قوت، ضعف، فرصت و تهدیدهای گردشگری خارجی استان اصفهان با استفاده از تکنیک فرایند سلسله مراتبی فازی، مجله برنامه‌ریزی و توسعه گردشگری، ۱۳ (۱)، ۳۸-۵۲.
۸. جعفری مهرآبادی، م؛ اکبری، م؛ عطایی، ف؛ رزاقی، ف، ۱۳۹۶، مدل‌یابی ساختاری - تفسیری عوامل مؤثر بر توسعه گردشگری غذا، مطالعه موردی: شهر رشت، فصلنامه علمی - پژوهشی مطالعات برنامه‌ریزی سکونتگاه‌های انسانی، ۱۲(۳)، ۴۳-۵۷.
۹. حق ویسی، ع، ۱۳۹۴، کتاب خوراک‌های بومی ایران، انتشارات اندیشه ماندگار، چاپ دوم، شابک: ۹۷۸۶۰۰۶۷۸۲۷۰۶
۱۰. سرور، ر؛ اکبری، م، درویش، ب، ۱۳۹۶، طراحی مدل توسعه گردشگری غذا در ایران با رویکرد مدل‌سازی ساختاری تفسیری، مجله جغرافیا، ۵۳(۲)، ۷۸-۹۱.
۱۱. غفاری، م؛ شفیعی رود پشته، م؛ حاتمی ورزشه، ا، ۱۴۰۰، عوامل تعیین‌کننده موفقیت بازاریابی کشتی در گردشگری غذا رهیافت فراترکیب، نشریه گردشگری و توسعه، ۲۸(۲)، ۱۳-۲۸.
۱۲. فیروزجائیان، ع؛ فیروزجائیان، م؛ پطروودی، س؛ هاشمی، غ، ۱۳۹۲، کاربرد تکنیک مدل‌سازی ساختاری تفسیری در مطالعات گردشگری (تحلیلی با رویکرد آسیب شناسانه)، مجله‌ی برنامه‌ریزی و توسعه گردشگری، ۲(۶)، ۱۲۵-۱۵۹.
۱۳. کرمانی، م، امیریان، س، ۱۳۸۳، بررسی اثرات اقتصادی توریسم در جمهوری اسلامی ایران با استفاده از تحلیل داده - ستانده، فصلنامه پژوهش‌های بازرگانی، ۷(۲۶)، ۹۶-۱۲۱.
۱۴. کرمی، ف؛ زینبی، ب؛ شجاعی وند، ب؛ عمرانی، خ، ۱۳۹۲، بررسی و تحلیل نابرابری در توزیع زیرساخت‌های گردشگری (مطالعه موردی: استان گلستان)، دو فصلنامه مطالعات گردشگری، ۲(۳)، ۱۳۹-۱۵۹.
۱۵. کشاورز، پ؛ اکبری، م، ۱۳۹۲، ارزیابی گردشگری غذا در توسعه شهری و منطقه‌ای، اولین همایش ملی گردشگری، جغرافیا و محیط‌زیست پایدار، انجمن ارزیابان محیط زیست هگمتانه

۱۶. صادقی، ح، آقازاده، م، ۱۴۰۱، بررسی ظرفیت‌های گردشگری غذا (مطالعه موردی: بررسی غذاهای بومی محلی استان قم)، مجله علوم زیست محیطی و دانش جغرافیا، ۲(۳)، ۱۲-۲۷.
۱۷. مطیعی، ص، زیاری، ر، ۱۳۹۶، نقش غذا در توسعه گردشگری، اولین همایش ملی تکنولوژی‌های نوین در علوم و صنایع غذایی و گردشگری ایران، بابلسر.
۱۸. مولایی هاشجین، ن، رهنمایی، م، رهنمایی، س، ۱۳۹۴، گردشگری غذا و نقش آن در جذب گردشگر (مطالعه موردی: شهرستان تالش)، همایش ملی تالش شناسی، رشت.
19. Apak, Ö, Gürbüz, A, 2023, The effect of local food consumption of domestic tourists on sustainable tourism, *Journal of Retailing and Consumer Services*, Volume 71, 103192
20. Azman Ashley Marie, (2012), *Food Tourism in Special Events and Festivals in Appalachian Ohio*, Master thesis, Ohio University;
21. Grbac, B & Milohanovic, A, 2008, Contribution of Food Products in Creating Cultural Identity of Tourist Destination, *WSEAS International Conference on Cultural Heritage and Tourism (CUHT'08)*, Heraklion, Crete Island, Greece, July 22-24, PP. 83-88;
22. Horng, J & Tsai, C. 2010, Government websites for promoting East Asian culinary tourism: A cross-national Analysis *Tourism Management*, Pages 74-85;
23. Kabassi, K, 2010, Personalizes recommendations for tourists, *Journal of Telematics and Informatics*, Vol. 27, Pp. 51-66;
24. Lin Yi-Chin, P, Thomas E. & Cai Liping A., 2011, Food as a Form of Destination Identity: A Tourism Destination Brand Perspective, *Tourism and Hospitality Research*, 11, PP. 30-48.
25. Matlovičová, K, & Pompura, M, 2013, The Culinary Tourism in Slovakia Case Study of the Traditional Local Sheep's Milk Products in the Regions of Orava and Liptov, *GeoJournal of Tourism and Geosites*, No. 2, Vol. 12, PP. 129-144;
26. Park, E, Andy, W, 2022, Food tourism experience and changing destination foodscape: An exploratory study of an emerging food destination, *Tourism Management Perspectives*, Volume 42, 100964