



“SLOW FOOD” HARAKATINING AGROTURIZM INTEGRATSIYASIDA IQTISODIY SAMARADORLIKKA TA’SIRI

Ergashboyev Minghojiddin Jasurbek o‘g‘li

*Samarqand davlat veterinariya meditsinasi, chorvachilik va biotexnologiyalar
universiteti Iqtisodiyot fakulteti 2-bosqich talabasi*

<https://orcid.org/0009-0001-1268-4353>

ergashboyevminghojiddin@gmail.com

+998939070022

Annotatsiya: *Ushbu maqola “Slow Food” harakati va agroturizmning integratsiyasini o‘rganadi. “Slow Food” harakati an’anaviy oziq-ovqat mahsulotlarini saqlash va mahalliy gastronomiyani qo‘llab-quvvatlashga qaratilgan bo‘lsa, agroturizm qishloq xo‘jaligi faoliyatini turizm bilan birlashtirib, qishloq hududlarining iqtisodiy rivojlanishiga hissa qo‘shadi. Maqolada ushbu ikki konsepsiyaning integratsiyasi orqali mahalliy iqtisodiyot, madaniyat va ekologiyaga ijobiy ta’sir ko‘rsatilishi tahlil qilinadi.*

Kalit so‘zlar: *“Slow Food” harakati, agroturizm, integratsiya, qishloq xo‘jaligi, turizm, mahalliy iqtisodiyot, madaniyat, ekologiya.*

THE IMPACT OF THE SLOW FOOD MOVEMENT ON ECONOMIC EFFICIENCY IN AGRITOURISM INTEGRATION

Abstract: *This article examines the integration of the Slow Food movement and agritourism. While the Slow Food movement aims to preserve traditional food products and support local gastronomy, agritourism combines agricultural activities with tourism, contributing to the economic development of rural areas. The article analyzes the positive impact of the integration of these two concepts on the local economy, culture and ecology.*



Keywords: “Slow Food” movement, agritourism, integration, agriculture, tourism, local economy, culture, ecology.

Kirish

Globalizatsiya jarayonlari oziq-ovqat sanoatida standartlashuv va tezkorlikni keltirib chiqardi, bu esa ko‘pincha an’anaviy taomlar va mahalliy oziq-ovqat mahsulotlarining yo‘qolishiga olib kelmoqda. Bunga javoban, 1986 yilda Italiyada “Slow Food” harakati tashkil etilib, u oziq-ovqatning lazzati, sifati va mahalliy an’analarini saqlashga qaratilgan. “Slow Food” - bu tez ovqatlanishning zararli ta’siriga qarshi kurashish uchun mo’ljallangan qadriyatlar tizimi. Uning butun odob-axloqi “dasturxondan boshlab, shoshmasdan hayot kechirish” g‘oyasiga qaratilgan. “Slow Food” — bu an’anaviy oshpazlik usullari va mahalliy oziq-ovqat mahsulotlarini targ‘ib qiluvchi xalqaro harakatdir. 1986-yilda Italiyada Karlo Petrini tomonidan asos solingan ushbu harakat tez ovqatlanishga muqobil sifatida paydo bo‘ldi va dunyo bo‘ylab keng tarqaldi. “Slow Food” harakati oziq-ovqatning sifatini, turli xilligini va barqarorligini saqlashga intiladi.¹

“Slow Food” - bu “eko-gastronomik” harakat bo‘lib, u barchani do‘stlar va oila a‘zolari bilan dasturxon zavqini qaytarishga undaydi. Shuning uchun ovqatlanish baham ko‘rish va kashf qilish lahzasiga aylanadi. Barchani an’analar bilan qaytadan bog‘lash yoki yangi oshpazlik madaniyatlarini o‘rganish uchun atrof-muhitga e’tibor qaratish taklif etiladi.²

“Slow Food” asosiy maqsadi:

- Mahalliy oziq-ovqat va an’anaviy oshpazlikni saqlash: Harakat har bir ekomintaqa uchun “Ta’m kemasi” (Ark of Taste) loyihasini ishlab chiqib, mahalliy kulinariya an’analari va oziq-ovqat mahsulotlarini nishonlaydi.

¹ Our History - Slow Food
<https://www.slowfood.com/our-history/>

² <https://uz.healthy-food-near-me.com/what-is-slow-food>



▪ Barqaror qishloq xo‘jaligini qo‘llab-quvvatlash: Mahalliy oziq-ovqat tizimlari bilan hamkorlikda urug‘ banklarini yaratish va saqlash orqali meros bo‘lgan navlarni himoya qiladi.

▪ Ta‘lim va ko‘nikmalarni oshirish: Maktablar va saqlashxonalarda bog‘dorchilik ko‘nikmalarini o‘rgatish, shuningdek, mahalliy bozorlarda etik xarid qilishni rag‘batlantirish orqali oziq-ovqat sifati va madaniyati haqida ta‘lim beradi.

“Slow Food” harakati dunyo bo‘ylab 1 000 000 dan ortiq a‘zoga ega bo‘lib, 6 000 dan ortiq ishlab chiqaruvchilarni jalb etgan va ular 1500 dan ortiq mahalliy bo‘limlarda birlashgan. Har bir bo‘lim (konvivium) mahalliy hunarmandlar, fermerlar va taomlarni targ‘ib qilish uchun tadbirlar o‘tkazadi, 4 500 dan ortiq arxeologik bog‘lar, 1300 dan ortiq oshpazlar va 6 100 dan ziyod yo‘qolib ketish xavfi ostidagi oziq-ovqat mahsulotlarini o‘zida saqlaydi. Bosh qarorgohi Italiyadagi Bra shahrida joylashgan.³ O‘zbekistonda “Slow Food” harakati deyarli rivojlanmagan, ammo mamlakatning boy kulinariya an‘analari va mahalliy oziq-ovqat mahsulotlari ushbu harakat tamoyillariga mos keladi. Mahalliy oshpazlik usullari va mahsulotlarini saqlash va targ‘ib qilish orqali “Slow Food” harakatining maqsadlariga hissa qo‘shish mumkin. Shu bilan birga, agroturizm qishloq xo‘jaligi va turizmni birlashtirib, qishloq hududlarining iqtisodiy va ijtimoiy rivojlanishiga xizmat qilmoqda.⁴

Adabiyotlar tahlili

“Slow Food” harakati bo‘yicha olib borilgan tadqiqotlar ko‘rsatadiki, ushbu harakat oziq-ovqatning sifati, lazzati va mahalliy an‘analarini saqlashga qaratilgan. Petrini (2001) ta’kidlaganidek, “Slow Food” harakati oziq-ovqat ishlab chiqarish va iste‘mol qilishda barqarorlikni targ‘ib qiladi. Agroturizm esa qishloq xo‘jaligi va turizmni birlashtirib, qishloq hududlarining iqtisodiy rivojlanishiga xizmat

³ Slow Food - Good, Clean and Fair Food for All <https://www.slowfood.com/>

⁴ Ergashboyev, M. J. o‘g‘li ., & Eshmuradov, U. T. (2024). O‘ZBEKSTONDA AGROTURIZMNI RIVOJLANTIRISHNING TASHKILIIY-USLUBIIY ASOSLARI. INTERNATIONAL SCIENCES, EDUCATION AND NEW LEARNING TECHNOLOGIES, 1(11), 19–26. <https://doi.org/10.5281/zenodo.14518213>



qiladi (Barbieri, 2013). Ushbu ikki konsepsiyaning integratsiyasi orqali mahalliy iqtisodiyot, madaniyat va ekologiyaga ijobiy ta'sir ko'rsatilishi mumkin (Sims, 2009).

Metodologiya

Tadqiqotda sifat va miqdoriy usullar qo'llanildi. Sifat jihatidan, "Slow Food" harakati va agroturizm integratsiyasining mahalliy iqtisodiyot, madaniyat va ekologiyaga ta'sirini o'rganish mahalliy fermerlar va qishloq turizmining salohiyatlari orqali tahlil qilindi. Miqdoriy jihatdan esa, statistik ma'lumotlar tahlil qilinib, jadvallar va diagrammalar yordamida tasvirlandi.

Natijalar va tahlil

Tadqiqot natijalari shuni ko'rsatadiki, "Slow Food" harakati va agroturizmning integratsiyasi qishloq hududlarida quyidagi ijobiy o'zgarishlarga olib keladi:

1. Iqtisodiy rivojlanish: Mahalliy oziq-ovqat mahsulotlariga bo'lgan talabning oshishi va agroturizm orqali yangi ish o'rinlarining yaratilishi.
2. Madaniy merosni saqlash: An'anaviy taomlar va qishloq xo'jaligi amaliyotlarini saqlash va targ'ib qilish.
3. Ekologik barqarorlik: Barqaror qishloq xo'jaligi usullarini qo'llash orqali atrof-muhitga salbiy ta'sirni kamaytirish.

"Slow Food" harakatining agroturizmga integratsiyalashuvi:

Mahalliy oziq-ovqat va madaniyatni targ'ib qilish: "Slow Food" harakati an'anaviy oziq-ovqat mahsulotlari va oshpazlik usullarini saqlash va targ'ib qilish orqali agroturizmni boyitadi. Sayyohlar mahalliy taomlarni tatib ko'rish va tayyorlash jarayonida ishtirok etish orqali mintaqaning madaniy merosi bilan yaqindan tanishadilar.

Fermer xo'jaliklari va hunarmandchilikni qo'llab-quvvatlash: Agroturizm doirasida sayyohlar mahalliy fermer xo'jaliklari va hunarmandchilik markazlariga



tashrif buyurib, an'anaviy usullar bilan tanishadilar. Bu esa mahalliy ishlab chiqaruvchilar uchun qo'shimcha daromad manbai yaratadi.

Iqtisodiy samaradorligi:

➤ Qishloq hududlarida ish o'rinlari yaratish: Agroturizm va "Slow Food" harakati integratsiyasi qishloq joylarda yangi ish o'rinlari yaratishga yordam beradi. Bu esa aholi bandligini oshiradi va migratsiyani kamaytiradi.

➤ Mahalliy iqtisodiyotning rivojlanishi: Sayyohlar tomonidan mahalliy mahsulotlar va xizmatlarga bo'lgan talab oshishi natijasida mahalliy iqtisodiyot rivojlanadi. Bu esa qishloq xo'jaligi mahsulotlarining qiymatini oshiradi.

➤ Barqaror rivojlanish: An'anaviy usullarni saqlash va ekologik toza ishlab chiqarishni qo'llab-quvvatlash orqali agroturizm barqaror rivojlanishga hissa qo'shadi.

Muhokama

"Slow Food" harakati va agroturizmning integratsiyasi zamonaviy qishloq xo'jaligi va turizmning barqaror rivojlanishiga ijobiy ta'sir ko'rsatmoqda. Ushbu ikki konsepsiyaning birlashishi natijasida mahalliy oziq-ovqat mahsulotlariga bo'lgan talab ortib, qishloq xo'jaligi ishlab chiqaruvchilari uchun yangi bozorlar ochilmoqda. Ayniqsa, "Slow Food" tamoyillariga rioya qilgan holda yetishtirilgan mahsulotlar ekoturistlar orasida katta qiziqish uyg'otmoqda, bu esa mahalliy fermerlar va tadbirkorlarning daromadini oshirishga xizmat qilmoqda.

Biroq, ushbu integratsiyaning muvaffaqiyatli amalga oshirilishi uchun bir qator muammolarni hal etish zarur. Avvalo, mahalliy fermerlar va turizm operatorlari o'rtasida hamkorlik mexanizmlarini mustahkamlash muhimdir. Shuningdek, qishloq joylarda infratuzilmaning yetarli darajada rivojlanmagani agroturizmning keng miqyosda rivojlanishiga to'sqinlik qilishi mumkin. Bundan tashqari, "Slow Food" tamoyillarini keng joriy etish uchun iste'molchilarning ekologik ongini oshirish, ularni mahalliy va organik mahsulotlarni iste'mol qilishga undash lozim. Yana bir muhim jihat – agroturizm orqali an'anaviy taomlar



va mahalliy gastronomik madaniyatni saqlab qolish va targ‘ib qilish imkoniyati mavjud. Ammo bu jarayonda tijorlashtirish ta‘sirida an‘anaviy retseptlarning buzilib ketish xavfi ham mavjud. Shu bois, “Slow Food” harakati va agroturizmni uyg‘unlashtirishda muvozanatni saqlash, sifat va an‘analarni asrashga alohida e‘tibor qaratish lozim. Umuman olganda, “Slow Food” harakati va agroturizmning integratsiyasi nafaqat iqtisodiy jihatdan foydali, balki ekologik va madaniy jihatdan ham ijobiy natijalar berishi mumkin. Biroq, bu sohaning to‘laqonli rivojlanishi uchun hukumat, tadbirkorlar va jamiyat vakillarining hamkorligi muhim rol o‘ynaydi.

Xulosa va takliflar

“Slow Food” harakati va agroturizmning integratsiyasi qishloq hududlarining barqaror rivojlanishiga xizmat qiladi. Ushbu integratsiyani muvaffaqiyatli amalga oshirish uchun quyidagi takliflar beriladi:

1. Mahalliy oziq-ovqat mahsulotlarini sertifikatlash va standartlash tizimini takomillashtirish – Bu iste'molchilarga mahsulot sifati va xavfsizligi haqida ishonch beradi.

2. Qishloq infratuzilmasini rivojlantirish – Turistlar uchun qulay sharoitlar yaratish maqsadida yo‘llar, transport, aloqa va turar joy infratuzilmasini yaxshilash.

3. Marketing strategiyalarini rivojlantirish – Mahalliy oziq-ovqat va agroturizm mahsulotlarini targ‘ib qilish uchun zamonaviy raqamli marketing vositalaridan foydalanish.

4. Fermerlar va tadbirkorlar uchun o‘quv dasturlarini joriy etish – “Slow Food” tamoyillari va agroturizmni rivojlantirish bo‘yicha maxsus treninglar tashkil etish.

5. Davlat tomonidan qo‘llab-quvvatlash dasturlarini ishlab chiqish – Subsidiyalar va grantlar ajratish orqali qishloq xo‘jaligi va turizm sohalarini birlashtirishni rag‘batlantirish.



“Slow Food” harakati va agroturizm integratsiyasi qishloq hududlarida barqaror rivojlanishning muhim omillaridan biri hisoblanadi. U oziq-ovqat xavfsizligini ta’minlash, ekologik muhitni yaxshilash, mahalliy iqtisodiyotni rivojlantirish va madaniy merosni saqlashga xizmat qiladi. Ushbu tadqiqot asosida taklif etilgan strategiyalar amaliyotga joriy etilsa, “Slow Food” va agroturizm konsepsiyasi mahalliy ishlab chiqaruvchilar, sayyohlar va jamiyat uchun katta foyda keltirishi mumkin. Shu sababli, bu sohani rivojlantirish bo‘yicha tizimli yondashuv zarur.

Foydalanilgan adabiyotlar ro‘yhati

1. Slow Food - Good, Clean and Fair Food for All <https://www.slowfood.com/>
2. Petrini, C. (2001). Slow Food: The Case for Taste. Columbia University Press. Slow Food | Columbia University Press <http://cup.columbia.edu/book/slow-food/9780231128452>
3. Barbieri, C. (2013). Sustainable Agrotourism and Its Role in Rural Development. Journal of Sustainable Tourism. Assessing the sustainability of agritourism in the US: A comparison between agritourism and other farm entrepreneurial ventures. https://www.researchgate.net/publication/Assessing_the_sustainability_of_agritourism_in_the_US_A_comparison_between_agritourism_and_other_farm_entrepreneurial_ventures
4. Sims, R. (2009). Food, Place and Authenticity: Local Food and Sustainable Tourism in England. Journal of Sustainable Tourism, 17(3), 321-336. Slow Food: The Case for Taste (Arts and Traditions of the Table: Perspectives on Culinary History): Petrini, Carlo, McCuaig, William, Waters, Alice: 9780231128452: Amazon.com: Books. <https://www.amazon.com/Slow-Food-Traditions-Perspectives-Culinary/dp/0231128452>



5. FAO (2022). The Role of Agrotourism in Sustainable Rural Development. Food and Agriculture Organization of the United Nations. Food and Agriculture Organization of the United Nations. <https://www.fao.org/home/en>
6. UNWTO (2023). Tourism and Gastronomy: A Path to Sustainable Development. World Tourism Organization. UN Tourism | Bringing the world closer <https://www.unwto.org/>
7. <https://uz.healthy-food-near-me.com/what-is-slow-food>
8. Ergashboyev, M. J. o'g'li ., & Eshmuradov, U. T. (2024). O'ZBEKSTONDA AGROTURIZMNI RIVOJLANTIRISHNING TASHKILIY-USLUBIY ASOSLARI. INTERNATIONAL SCIENCES, EDUCATION AND NEW LEARNING TECHNOLOGIES, 1(11), 19–26. <https://doi.org/10.5281/zenodo.14518213>
9. Ergashboyev, M. J. o'g'li ., & Eshmuradov, U. T. (2025). AGROTURIZM – QISHLOQ XO'JALIGIDA YANGI DAROMADLAR KALITI. INTERNATIONAL SCIENCES, EDUCATION AND NEW LEARNING TECHNOLOGIES, 1(12), 36–41. <https://doi.org/10.5281/zenodo.14601764>
10. Agritourism Development In Italy And New Zealand: A Comparative Analysis And Implications For Uzbekistan | American Journal of Advanced Scientific Research <https://search.app/dvBv3QmTB1TE3WhVA>