Adıyaman University Journal of Science

ADYUSCI

dergipark.ulakbim.gov.tr/adyufbd

6 (2) (2016) 132-155

Evaluation of Fisheries Consumption Behavior of People Living in Malatya Provincial Center

Mustafa BALCI[1,*], Nevim BİRİCİ[1], Tunay ŞEKER[1], Timur DEMİR[1], Gülden ARISOY[1]

[1]*Elazığ Aquaculture Research Institute, 23040 Elazığ, Türkiye*
mustafabalci66@mynet.com

nbirici@mynet.com, tuad07@gmail.com, timur.demir@tarim.gov.tr
guldenarisoy@gmail.com

Abstract

This study was made to evaluate the fisheries consumption behavior of the people who are at different age and educational level and living in the center of Malatya in 2015. The people surveyed selected randomly and the survey have applied face to face to 409 persons. The majority of the respondents (73.3%) prefered to consume the vegetal and animal products together. Animal product consumption rate found in low levels, 18.3%. The vegetal product consumption was 8.3%. In the center of Malatya, the rate of the fish meat likers was 89% while the rate of dislike fish meat was 11%. When looked into surveyed people how often consume fish, it was seen that the ratio of fish consumption was 26% once of the week, the ratio of fish consumption was 10% 2-3 times of the week and once of the fifteen days was 28%. The rate of those who never consume fish was 4% while the rate of consuming fish was 10%, one or several times of the year. It was determined that 38% of surveyed 409 persons prefered to eat sea fish and 25% of them prefered to eat freshwater fish. While 31% of them didn't oversee differences between the sea or freshwater fish species, 5% of them said none of those. 23% of surveyed people pointed out usually consumpte more salmon and carp, 22% of them usually consumpte more anchovy, horse mackerel and other inland water fish (perch, bream and acorn et al.), 19% of them usually consumpte more alabalık and 8%

* Corresponding Author

Received: 28 March 2016 Accepted: 28 December 2016

of them usually consume more salmon, carp and other inland water fish. Salmon which was producted intensively in the province, was consumed lovingly when sea fishes such as anchovy, horse mackerel, bream were substantially consumed.

Keywords: Malatya, Fisheries, Consumption Behavior.

Malatya İl Merkezinde Yaşayan Kişilerin Su Ürünleri Tüketim Davranışlarının Değerlendirilmesi

Özet

Bu çalışma, 2015 yılında Malatya İl merkezinde yaşayan farklı yaş ve eğitim düzeyindeki kişilerin su ürünleri tüketim davranışlarının değerlendirilmesi amacıyla yapılmıştır. Anket uygulanan kişiler rastgele seçilmiş olup, yüz yüze görüşme metoduyla 409 kişiye uygulanmıştır. Ankete katılanların büyük çoğunluğu (%73.3) bitkisel ve hayvansal ürünleri birlikte tüketmeyi tercih etmektedirler. Hayvansal ürün tüketimi %18.3 oranında olup düşük seviyede bulunmaktadır. Bitkisel ürün tüketimi ise %8.3'tür. Malatya İl merkezinde balık etini sevenlerin oranı %89, sevmeyenlerin oranı ise %11'dir. Anket uygulanan kişilerin hangi sıklıkta balık tükettiklerine bakıldığında haftada 1 kere balık tüketenlerin oranı %26, haftada 2-3 kere balık tüketenlerin oranı %10, on beş günde bir kere balık tüketenlerin oranı %28 olmuştur. Hiç balık tüketmeyenlerin oranı %4 olurken yılda bir ya da birkaç defa balık tüketenlerin oranı %10'dur. Anket yapılan 409 kişinin %38'inin deniz balıklarını yemeyi tercih ettikleri, %25'inin ise tatlı su balığı tercih ettikleri belirlenmiştir. Balık türleri arasında deniz veya tatlı su balığı farkı gözetmeyenlerin oranı %31 olurken hiçbiri diyenler %5 olmuştur. Anket uygulanan kişilerin %23'ü alabalık ve sazan, %22'si hamsi, istavrit ve diğer deniz balıkları (levrek, çipura, palamut, lüfer vd.)'nı daha fazla tükettiklerini belirtirken, %19'u alabalık, %8'i ise alabalık, sazan ve diğer iç su balıklarını daha fazla tükettiklerini belirtmiştir. İlde yoğun olarak üretimi yapılan alabalık sevilerek tüketilirken, hamsi, istavrit, çipura gibi deniz balıklarının da önemli ölçüde tüketildiği görülmektedir.

Anahtar Kelimeler: Malatya, Su Ürünleri, Tüketim Davranışı.

1. Giriş

Türkiye, üç tarafı denizlerle çevrili bir ülke olarak, gölleri, barajları, akarsuları ve kaynak suları ile su ürünleri potansiyeli olarak avlanan tür çeşitliliği ve miktarı bakımından bulunduğu coğrafi bölgede şanslı bir ülkedir. Türkiye'nin 8.333 km'lik kıyı şeridi ve 177.714 km uzunluğunda nehirleri, ayrıca her geçen yıl artan 342.377 ha'lık baraj gölleri bulunmaktadır. 25 milyon ha.'lık deniz ve iç su kaynakları yüzey alanı ile Türkiye'deki toplam tarım alanlarına yakındır [1].

Son yıllarda artan dünya nüfusu, hayvansal kökenli protein kaynaklarının yetersizliğine neden olmakla birlikte, bu protein açığını en iyi derecede ve ucuz bir şekilde gidermede yararlanılacak kaynakların başında, gün geçtikçe daha çok önem kazanan ve hayvansal protein açısından beslenmede önemli bir yere sahip olan su ürünleri gelmektedir [4].

Sucul canlılar içerisinde en önemli ekonomik değer ifade eden canlılar balıklardır. Üretimin %85 gibi büyük bir kısmı avcılık yolu ile elde edilirken son yirmi yıllık süre içerisinde yetiştiricilik alanındaki gelişmeler su ürünleri sektöründe hacimsel bir büyüme yaratmıştır. Ülkemizde, 2015 yılı avcılık rakamlarına bakıldığında, denizlerde 397.731 ton (%59.2), iç sularda 34.176 ton (%40.8) avcılık gerçekleştirilmiştir. 2015 yılı yetiştiricilik rakamlarına baktığımızda, denizlerde 138.879 ton (%57.8), iç sularımızda ise 101.455 ton (%42.2) üretim gerçekleştirilmiştir. Avcılık değerleri yıllar itibariyle iniş çıkışlar gösterdiği halde, yetiştiricilik üretimi düzenli olarak artış göstermiştir [20].

Dünya su ürünleri üretimi 167 milyon tondur. Bunun 93 milyon tonu avcılıktan, 74 milyon tonu yetiştiricilikten elde edilmektedir. Yetiştiriciliğin toplam üretimdeki payı %44.3, avcılığın toplam üretimdeki payı %55.7'dir [19]. Dünya su ürünleri üretimindeki sürekli büyüme ve gelişen dağıtım kanalları ile birlikte kişi başına düşen su ürünleri tüketim miktarı 16.3 kg/yıl olarak belirtilmiş olup bu oran gelişmiş ülkelerde 23.8 kg/yıl iken gelişmekte olan ülkelerde 14.3 kg/yıl'dır [5,7]. Ülkemizde de özellikle ekonomik değeri yüksek deniz balıkların fiyatlarının fazla olması, bunun yanında halkın gelir seviyesindeki artışın aynı oranda yükselmeyişi tüketiciler açısından kültür balıkçılığını daha ulaşılabilir bir hale getirmiştir. Türkiye'de kişi başına düşen yıllık ortalama balık tüketimi 2011 yılı için 6.33 kg/yıl olarak belirtilmiştir [17].

Dünya'daki su ürünleri tüketiminin %48'inin taze, %26'sının dondurulmuş, %15'inin ise konserve olduğu bildirilmiştir [8]. Türkiye'de ise %70'i ham ve işlenmemiş halde yani taze olarak tüketilmektedir [11].

Balık eti, dengeli ve sağlıklı beslenmede önemli bir besin kaynağıdır. Ülkemizde balık eti tüketimim arzu edilen seviyelerde değildir. Balık eti tüketiminin yaygınlaştırılması ve teşvik edilmesi dengeli ve sağlıklı beslenme açısından önem taşımaktadır. Özellikle son 20 yılda su ürünleri tüketimine ilişkin çalışmalarda artış görülmektedir [15].

Malatya İli, akarsu ve diğer su kaynakları bakımından çoğu illerimize göre daha zengindir. İçinde yer aldığı Fırat Havzası, Türkiye'nin en büyük havzasıdır. Su toplama alanı 127.000 km^2 olan bu havzanın yıllık ortalama su hacmi 28 milyar m^3'ü aşmaktadır. Malatya, Tohma ve Tohma'nın kolları olan akarsular ile sulanmaktadır. Malatya İli'nin her bölgesinde su ürünleri yetiştiricilik işletmesi görmek mümkündür. 33 adedi havuzlarda, 44 adedi de ağ kafeslerde olmak üzere toplam 77 adet su ürünleri yetiştiricilik işletmesi bulunmaktadır. Bu işletmelerde 2014 yılında 3520 ton/yıl alabalık üretimi gerçekleştirilmiştir. 2014 yılı avcılıktan elde edilen balık miktarı ise 61 ton/yıldır [2].

Bu araştırmada öngörülen amaç Malatya İli'nde yaşayan kişilerin balık tüketim alışkanlıkları hakkında bir çıkarım ortaya koyabilmektir.

2. Materyal ve Metot

Malatya İl merkezinde yaşayan kişilerin su ürünleri tüketim davranışlarının değerlendirilmesi amacıyla, 2015 yılında 283 erkek, 126 kadın toplam 409 kişi ile Basit Seçkisiz Örnekleme (Sımple Random Sampling) yöntemiyle yüz yüze görüşme ve anket formlarının dağıtılıp cevaplandırılması şeklinde 2 farklı anket uygulaması gerçekleştirilmiştir. Ankete katılan kişilerin % 69'u erkek, % 31'i de kadındır.

Anketde katılımcılara; hangi yaş grubunda oldukları, eğitim düzeyleri, beslenme de en çok hangi ürünü tercih ettikleri, hangi sıklıkta ne kadar balık tükettikleri, daha fazla hangi balığı tükettikleri, ne şekilde tükettikleri ve balık satın alırken nelere dikkat ettikleri vb. gibi konularda 29 soru sorulmuştur. Anket verileri SPSS veri analiz

programı ile değerlendirilerek, katılımcıların su ürünleri tüketim davranışları belirlenmiştir.

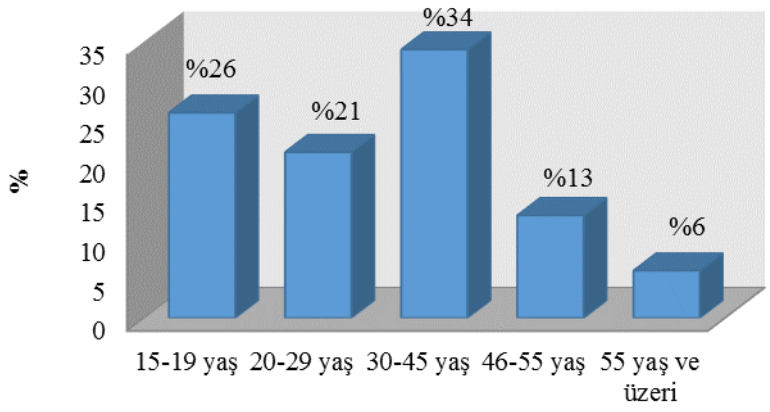
3. Bulgular

3.1. Anket Yapılan Kişilerin Cinsiyeti

Çalışmada anket yapılan kişilerin %69'u erkek %31'i kadınlardan oluşmaktadır.

3.2. Yaş Grupları

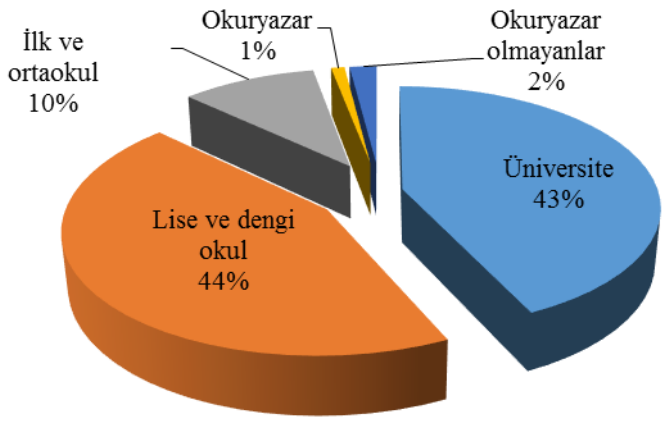
Anket yapılan kişilerin yaş gruplarının dağılımına bakıldığında %26'sının 15-19, %34'ünün ise 30-45 yaş grubunda olduğu görülmüştür. Diğer yaş gruplarının dağılımı Şekil 1'de belirtilmiştir.



Şekil 1. Yaş Grubu

3.3. Mezuniyet Durumu

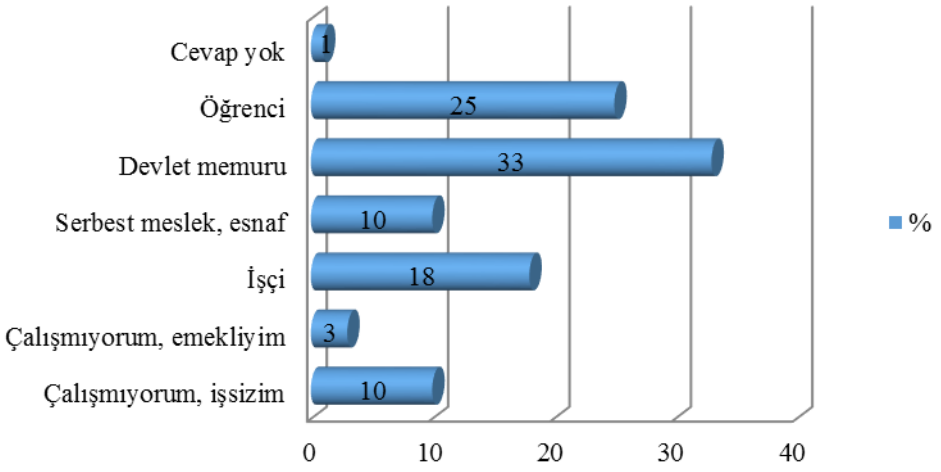
Anket yapılan kişilerin %43'ü üniversite mezunu, %44'ü lise ve dengi okul mezunu, %10'u ilk ve ortaokul mezunudur. Kendini sadece okuryazar olarak ifade edenler %1 iken okuryazar olmayanların oranı %2'dir.



Şekil 2. Mezuniyet Durumu

3.4. Anket Yapılan Kişilerin Mesleki Dağılımı

Anket yapılan kişilerin meslek dağılımı incelendiğinde %33'ünün devlet memuru, %25'inin öğrenci olduğu görülmektedir. %18'lik bir oranın işçi, %10'unu ise serbest meslek grubu oluşturmaktadır. Diğer grupların dağılımı Şekil 3'de görülmekte olup anket yapılan kişilerden %1'i bu soruya cevap vermemiştir.

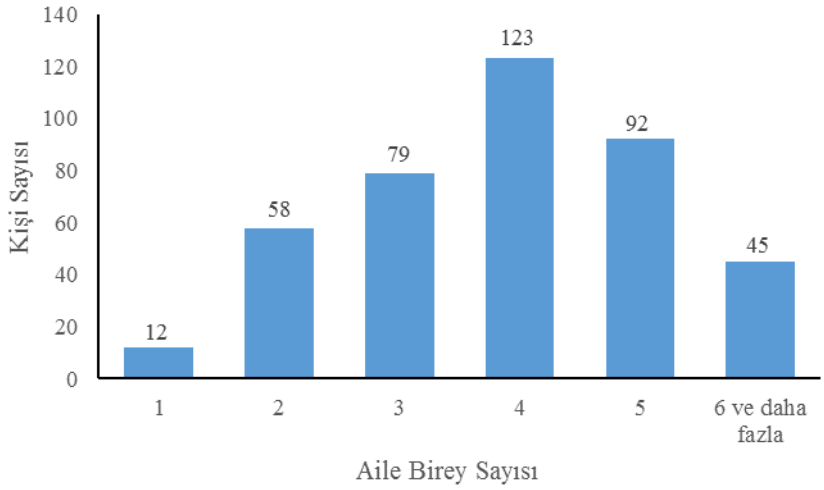


Şekil 3. Mesleki Dağılım

3.5. Anket Yapılan Kişilerin Aile Birey Sayıları

Ailedeki birey sayılarının en yüksek olduğu oran %30'luk oranla 4 kişiden oluşan aile birey sayısı olurken, %23'lük bir oranla 5 kişilik aile grubu ikinci sırada

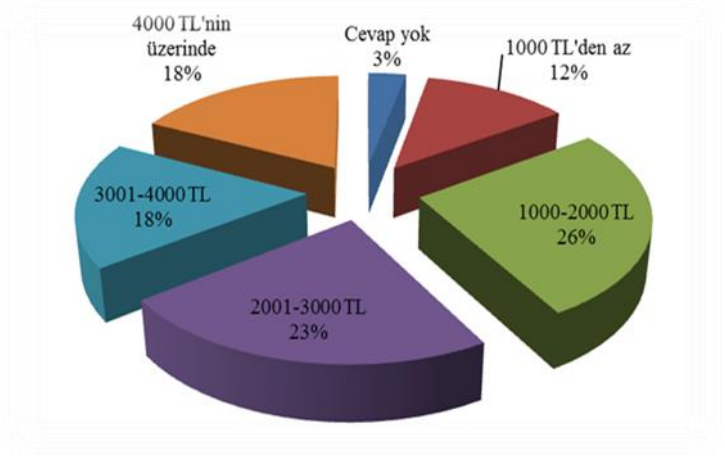
gelmektedir. Yalnız yaşayan kişilerin oranı %3 olurken, 6 veya daha fazla kişinin yaşadığı aile tipi %11'dir.



Şekil 4. Aile Birey Sayısı

3.6. Anket Uygulanan Kişilerin Aylık Geliri

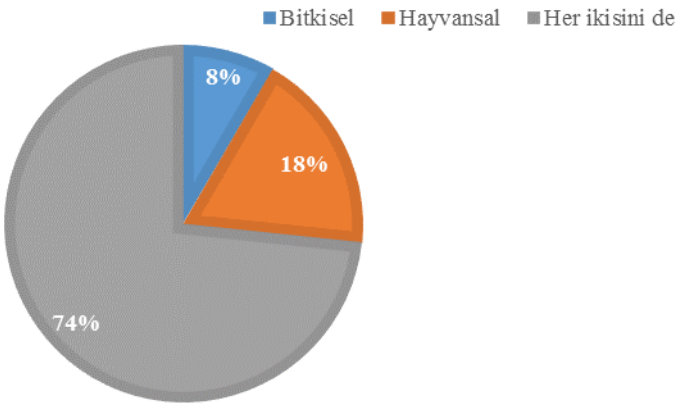
Malatya İl Merkezinde Yaşayan Kişilerin Su Ürünleri Tüketim Davranışlarının Değerlendirilmesi Rutin çalışmasında, aylık geliri 1000 TL'nin altında olanların oranı %12, 1001-2000 TL arasında gelire sahip olanların oranı %26, 2001-3000 TL arasında geliri olanların oranı %23, 3001-4000 TL arası geliri olanların oranı %18 ve geliri 4000 TL'den fazla olanların oranı ise %18 olarak tespit edilmiştir. Bu soruyu cevaplamayanların oranı %3'tür.



Şekil 5. Anket Uygulanan Kişilerin Aylık Geliri

3.7. Beslenmede Tercih Edilen Bitkisel-Hayvansal Ürün

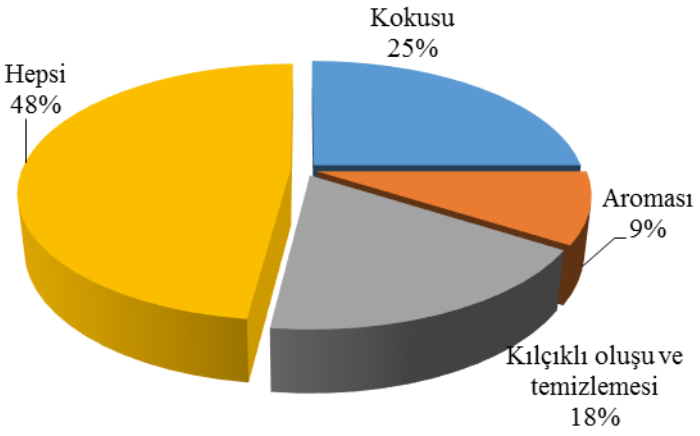
Anket yapılan kişilerin %8.3'ü beslenmelerinde bitkisel ürünleri tercih edenlerden oluşurken, %18.3'lük bir kesim yalnız hayvansal ürün tüketenlerden oluşmaktadır. Beslenmelerinde hayvansal ve bitkisel ürünleri birlikte kullanmayı tercih edenlerin oranı ise %73.3 olmuştur.



Şekil 6. Beslenmede Tercih Edilen Bitkisel-Hayvansal Ürün

3.8. Balık Eti Tüketimi

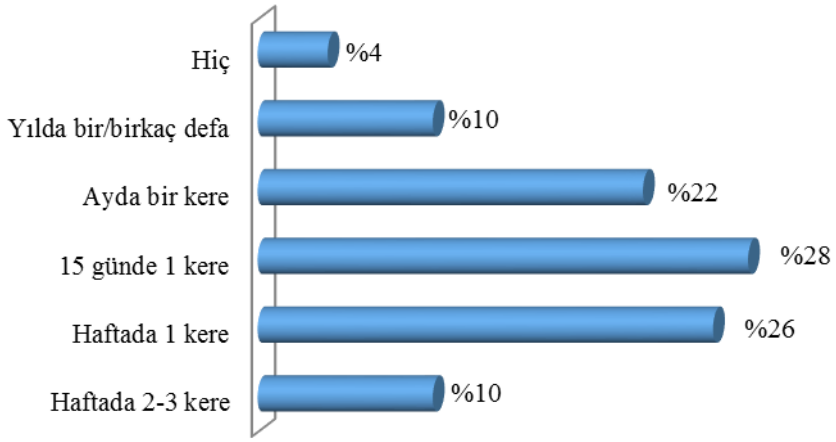
Anket yapılan kişilerin %89'u (365 kişi) balık etini sevdiklerini ifade edenlerden oluşurken %11'i (44 kişi) balık etini tercih etmeyenlerden oluşmuştur. Balık eti sevmeyenlerin %18'i kılçıklı oluşu ve temizlenmesinin zor olması nedeniyle balık tüketmediklerini belirtirken %25 kişi kokusu nedeniyle balık tüketmediğini ve %9'u balık etinin aromasını beğenmediklerini ifade edenlerden oluşmuştur. Balık eti tüketmeme nedeni olarak hepsi diyenlerin (kılçıklı oluşu, temizlenmesinin zor olması, kokusu ve aroması) oranı %48 olarak belirlenmiştir.



Şekil 7. Balık Eti Sevmeme Nedeni

3.9. Balık Tüketim Sıklığı

Anket uygulanan kişilerin hangi sıklıkta balık tükettiklerine bakıldığında haftada 1 kere balık tüketenlerin oranının %26, haftada 2-3 kere balık tüketenlerin oranı %10, on beş günde bir kere balık tüketenlerin oranı %28 olmuştur. Hiç balık tüketmeyenlerin oranı %4 olurken yılda bir ya da birkaç defa balık tüketenlerin oranı %10'dur.



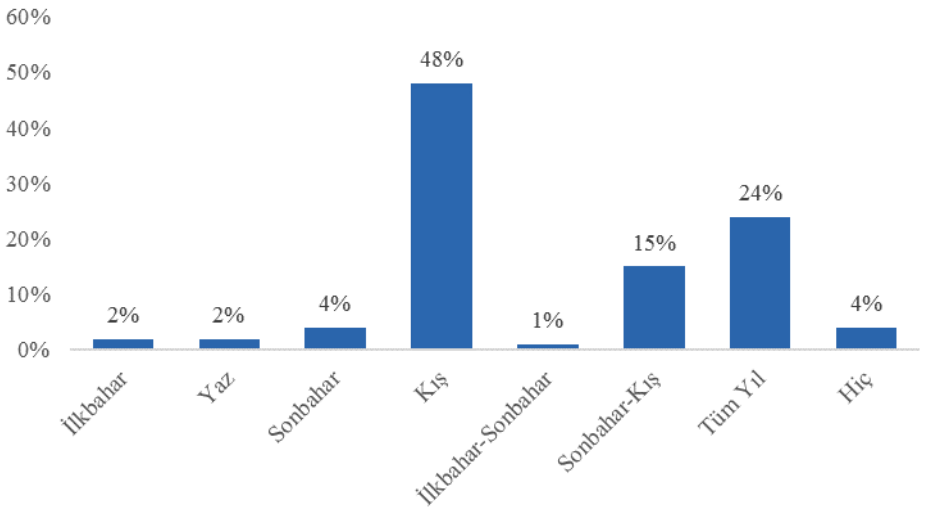
Şekil 8. Balık Tüketim Sıklığı

3.10. Sağlıklı ve Dengeli Beslenmede Balığın Önemi

Çalışmada, anket yapılan kişilerin %93'ünün (381 kişi) sağlıklı ve dengeli beslenmede balığın önemini bildikleri, %7'lik bir oranın (28 kişi) ise bu konuda bilgisi olmadığı görülmüştür.

3.11. Balık Tüketim Mevsimi

Malatya İli'nde anket yapılan kişilerin %24'ü her mevsim balık tüketen, mevsim ayrımı yapmayan kişilerden oluşmaktadır. Balığı sadece kış mevsiminde tükettiğini belirtenlerin oranı %48 olurken, sonbahar kış-mevsiminde balık tüketenlerin oranı %15'tir. Mevsimlere göre diğer dağılımların oranı Şekil 9'da gösterilmektedir.



Şekil 9. Mevsimlere Göre Balık Tüketimi

3.12. Tüketimde Tercih Edilen Deniz ve İç Su Balıkları

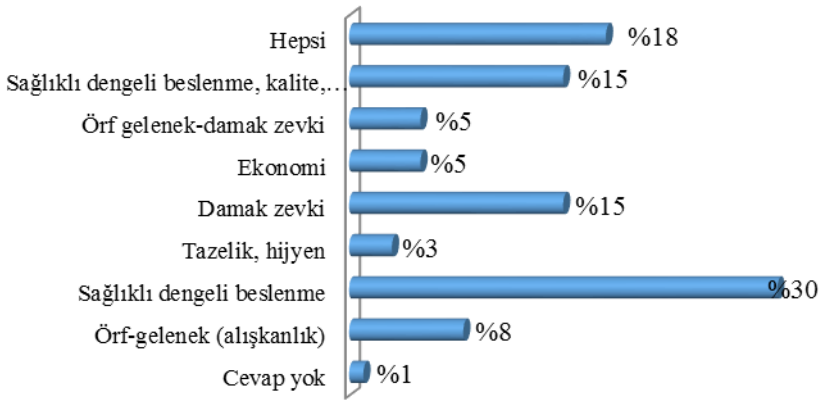
Anket yapılan 409 kişinin %38'inin deniz balıklarını yemeyi tercih ettikleri, %25'inin ise tatlı su balığı tercih ettikleri belirlenmiştir. Balık türleri arasında fark gözetmeyip deniz veya tatlı su balığı olması fark etmez hepsini tüketirim diyenlerin oranı %31 olurken, hiçbiri diyenler %5 olmuştur.

Tablo 1. Tercih Edilen Deniz ve İç Su Balıkları

Tercih Edilen Balık Türleri	Değer	%
Cevap yok	2	1
Tatlı su balığı (aynalı sazan, alabalık, turna, yayın, karabalık vs.)	104	25
Tuzlu su (deniz) balığı (hamsi, istavrit, palamut, lüfer, çinekop, mezgit, kalkan vs.)	155	38
Her ikisi (Tatlı su-Tuzlu su)	128	31
Hiçbiri	20	5
Toplam	409	100

3.13. Beslenmede Etkili Olan Unsurlar

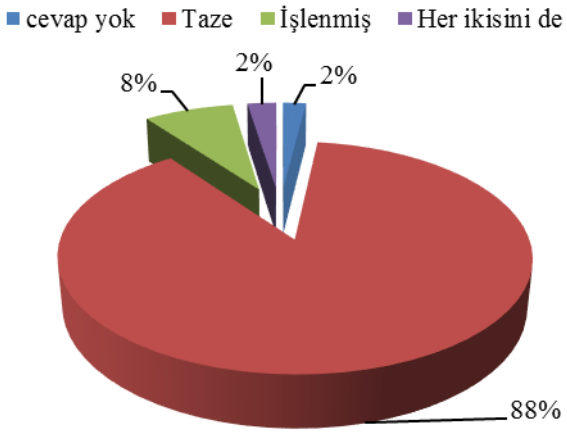
Anket sorularından bir kısmı açık uçlu hazırlanmış ve anket uygulanan kişilere birden fazla cevap verebilecekleri belirtilmiştir. Bu sorulardan birisi de beslenmelerinde etkili olan unsurların neler olduğudur. Bu soruya cevap verenlerin %30'u sadece sağlıklı dengeli beslenme diye cevap verirken, %15'i sağlıklı dengeli beslenmenin yanında kalite, tazelik ve damak zevkinin beslenmelerinde belirleyici unsurlar olduğunu belirtmiştir. %18'lik bir oran beslenmedeki bütün unsurların kendileri için belirleyici olduğunu dile getirmiş ve hepsi cevabını vermiştir. Beslenmelerini ekonominin belirlediğini söyleyen kişilerin oran %5 olmuştur. Beslenmelerinde etkili olan unsurların dağılımı ile ilgili bilgiler Şekil 10'da belirtilmiştir.



Şekil 10. Beslenmede Etkili Olan Unsurlar

3.14. Balığın Temin Edilme Şekli

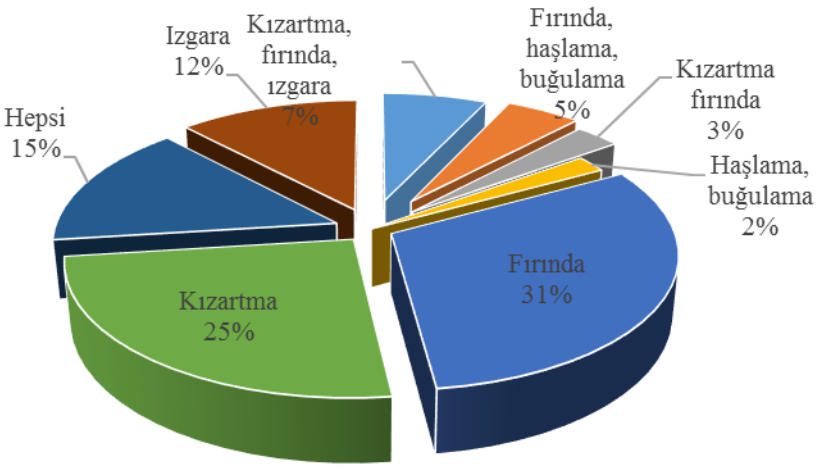
Balığı temin etme şekillerine bakıldığında, anket uygulanan kişilerden %88'inin balığı taze tüketmeyi tercih ettiği, %8'inin işlenmiş balık satın aldığı belirlenmiştir. Her iki şekilde de tüketenlerin oranı %2 olurken bu soruya cevap vermeyenlerin oranı da %2 olmuştur.



Şekil 11. Balığın Temin Edilme Şekli

3.15. Balık Tüketim Şekli

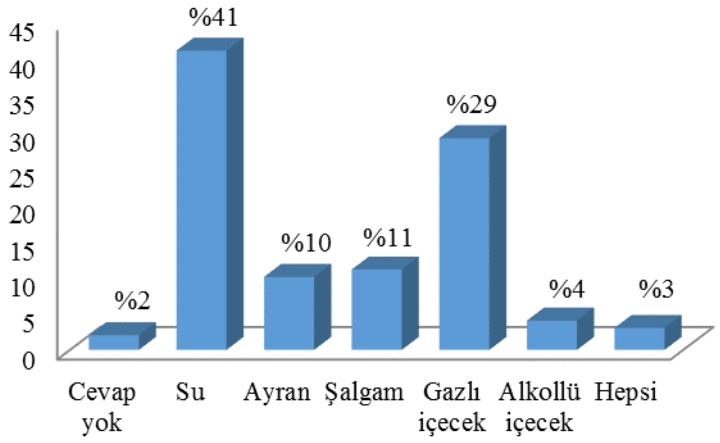
Anket yapılan kişilerin balığı tüketme şekilleri incelendiğinde, %31'lik bir oranla balığı fırında pişirmek suretiyle tüketenlerin daha fazla olduğu görülmektedir. Kızartma yaparak tüketenler %25, ızgara yapanlar ise %12 oranındadır. Anket yapılan kişilerin damak tadına önem verdikleri görülürken diğer pişirme şekillerine ait oranların dağılımı Şekil 12'de verilmiştir.



Şekil 12. Balık Tüketim Şekli

3.16. Balıkla Birlikte Tüketilen İçecekler

Balığın yanında daha çok su içtiklerini belirtenlerin oranı %41 olurken, %29'luk bir kesim balığın yanında gazlı içecekleri tükettiğini, %11 oranında şalgam ve %10'unun da ayran tükettiği belirtilmiştir.

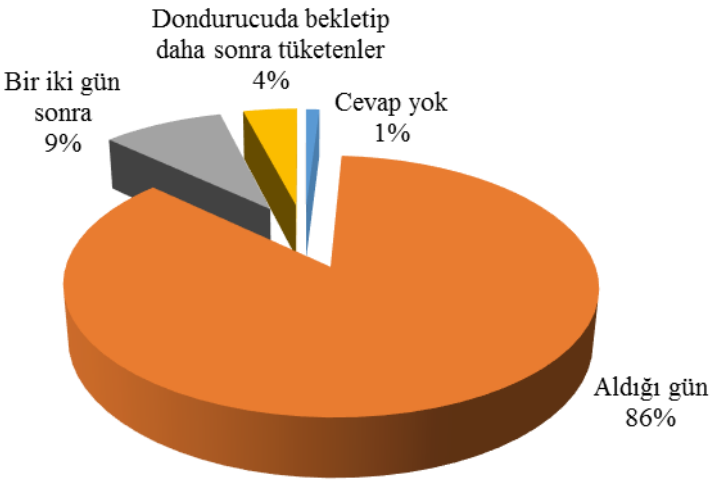


Şekil 13. Balıkla Birlikte Tüketilen İçecekler

3.17. Satın Alınan Balığın Tüketilme Süresi

Malatya İli'nde anket yapılan kişilere balığı satın aldıktan sonra ne kadar sürede tükettikleri sorulduğunda, aldığı gün tüketenlerin %86, satın aldıktan bir iki gün sonra tüketenlerin oranının ise %9 olduğu belirlenmiştir. Balığı aldıktan sonra dondurucuda

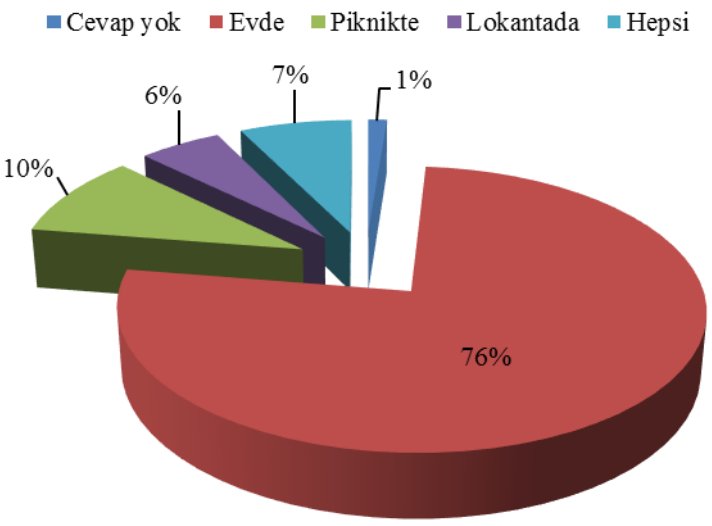
bekletip uzun zaman sonra tüketenlerin oranı %4'tür. Bu soruya cevap vermeyen kişilerin oranı %1'dir.



Şekil 14. Satın Alınan Balığın Tüketilme Süresi

3.18. Balık Tüketim Yerleri

Anket uygulanan kişilerin %76'sı balığı genellikle evlerinde tükettikleri, %10'unun piknikte, %6'sının ise lokantada yemeyi tercih ettiği belirtilmiştir. Belirtilen yerlerin hepsinde balık tüketebilirim diyenlerin oranı ise %7'dir.



Şekil 15. Balığın Genellikle Nerede Tüketildiği

3.19. Tüketilen Balık Türleri

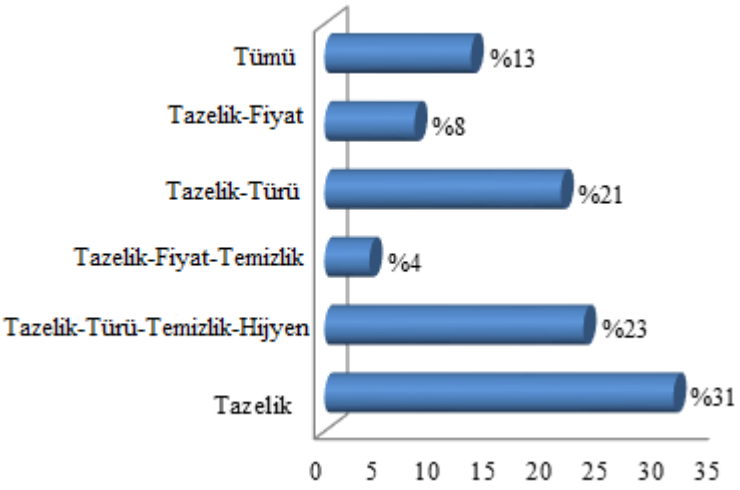
Tüketilen balık türleri sorusuna, anket uygulanan kişilerin %23'ü sazan, alabalık, %22'si hamsi, istavrit ve diğer deniz balıklarını (levrek, çipura, palamut, lüfer vd.) tüketenlerden oluşurken, alabalık, sazan ve diğer iç su balıklarını en çok tüketenlerin oranı %8 olarak belirlenmiştir. İlde ve bölgede yoğun olarak üretimi yapılan alabalığın sevilerek tüketildiği görülmüştür (Tablo 2).

Tablo 2. Tüketilen Balık Türleri

Tüketilen Balık Türleri	Değer	%
Sazan	18	4
Alabalık	79	19
Hamsi	53	13
Alabalık, hamsi	44	11
Sazan, alabalık	93	23
Hamsi, istavrit ve diğer deniz balıkları	89	22
Alabalık, sazan ve diğer iç su balıkları	33	8
Toplam	409	100

3.20. Tüketicilerin Balık Satın Alırken Dikkat Ettiği Hususlar

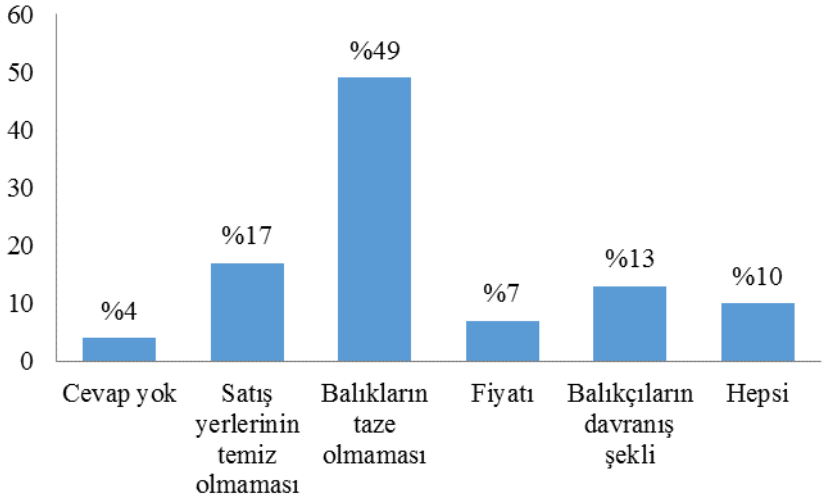
Malatya İli'nde, tüketicilerin balık alırken dikkat ettikleri hususların başında %31 oranında balıkların tazeliği, %23 oranında tazeliği, satış yerinin temiz olması, balık türü ve hijyen gelmektedir. Tazelik ve fiyatı önemlidir diyenlerin oranı %8 olurken, hepsi diyerek bütün unsurları dikkate aldıklarını belirtenler %13 oranındadır.



Şekil 16. Balık Satın Alırken Dikkat Edilen Hususlar

3.21. Balık Satın Almayı Olumsuz Etkileyen Nedenler

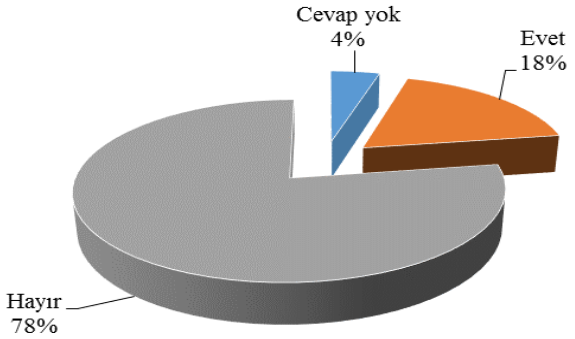
Anket yapılan kişilerin balık satın almasını olumsuz etkileyen nedenlerin başında %49 oranında balıkların taze olmaması, %17 oranında satış yerlerinin temiz olmaması, %13 oranında balıkçıların davranış şekilleri, %10 oranında da belirtilen nedenlerin hepsi gelmektedir. Fiyatından dolayı balık satın almak istemeyenlerin oranı ise %7'dir.



Şekil 17. Balık Satın Almayı Olumsuz Etkileyen Nedenler

3.22. Balık Dışında Su Ürünleri Tüketimi

Balık dışında herhangi bir su ürünü tüketenlerin oranı %18 iken, tüketmeyenlerin oranı ise %78 gibi yüksek değerde bulunmaktadır.



Şekil 18. Balık Dışında Su Ürünleri Tüketimi

3.23. Balık Etinin Öneminin Halka Duyurulma Yöntemi

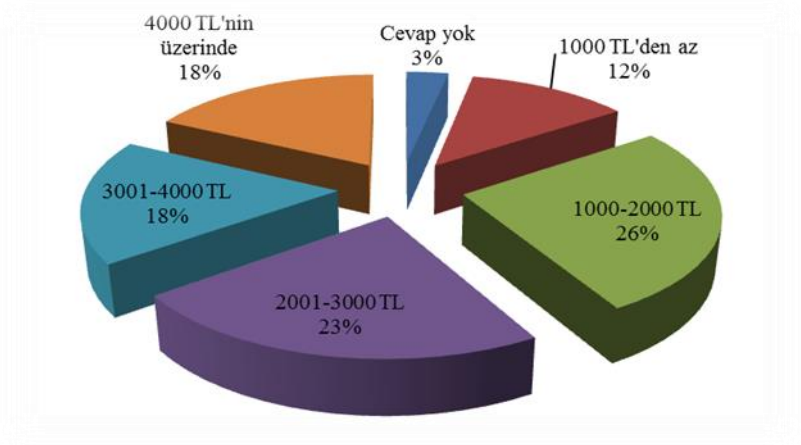
Anket uygulanan kişilere, balık etinin beslenme açısından önemini halka nasıl duyurabiliriz konusunda fikirleri soruldu. Ankete katılanların %29'u duyuruların medya araçları vasıtasıyla yapılabileceğini, %14'ü Kamu spotları yaparak konunun gündeme taşınabileceğini, %7'si afiş ve pankartlar vasıtasıyla kamuoyunun dikkatinin çekilebileceğine inandıklarını, %4'ü ise bu konu ile ilgili seminerlerin verilmesi gerektiğini ve %43'ü de sayılan bütün yöntemlerin hepsinin kullanılması gerektiğini belirtmişlerdir. Bu soruya cevap vermeyenlerin oranı %3 olmuştur.

Tablo 3. Balık Etinin Öneminin Halka Duyurulma Yöntemi

Duyuru yöntemi	Değer	%
Medya	11	3
Kamu spotu	118	29
Afiş-Pankart	17	4
Seminer	29	7
Hepsi	58	14
Cevap yok	176	43
Toplam	409	100

3.24. Anket Uygulanan Kişilerin Aylık Geliri

Malatya İl Merkezinde Yaşayan Kişilerin Su Ürünleri Tüketim Davranışlarının Değerlendirilmesi Rutin çalışmasında, aylık geliri 1000 TL'nin altında olanların oranı %12, 1001-2000 TL arasında gelire sahip olanların oranı %26, 2001-3000 TL arasında geliri olanların oranı %23, 3001-4000 TL arası geliri olanların oranı %18 ve geliri 4000 TL'den fazla olanların oranı ise %18 olarak tespit edilmiştir. Bu soruyu cevaplamayanların oranı %3'tür.



Şekil 19. Anket Uygulanan Kişilerin Aylık Geliri

4. Tartışma ve Sonuç

Malatya'da su ürünleri tüketim davranışlarının belirlenmesi amacıyla anket yapılan kişilerin %73.3'ünün dengeli beslenme alışkanlığında olan, hayvansal ve bitkisel ürünleri birlikte tüketen kişilerden oluştuğu görülmektedir. Beslenmelerinde tercih ettikleri hayvansal ürün kırmızı et olurken, beyaz et olarak tavuk eti ve balık tükettikleri belirlenmiştir. Ankette, kişilerin %89'u (365 kişi) balık etini severek tüketenlerden oluşurken %11'i (44 kişi) balık etini tercih etmediklerini belirtmiştir. Elde edilen sonuç, ülkemizin diğer bölgelerinde yapılan çalışmalarla benzerlik göstermektedir.

İzmir'de yapılan benzer bir çalışmada, İzmir halkının özellikle et tüketiminde beyaz eti tercih ettiği ve beyaz et grubunda balık tüketiminin, tavuk etinden sonra tercih

edildiği anlaşılmaktadır. Bunun en önemli nedeni tavuk etinin kültür balığı etinden daha ucuz olmasıdır [15].

Tokat'ta yapılan çalışmada, kuş gribi ortaya çıktıktan sonra tüketicilerin %48.36'sının kırmızı et, % 29.51'i balık eti ve % 22.13'ünün de her ikisini tercih ettikleri belirlenmiştir [10].

Tunceli'de balık eti insanlar tarafından beğenilen bir et türü (%48) olmasına rağmen diğer et türlerine oranla daha az tüketilmektedir (%22). Bu durumun en önemli sebebi; insanların doğal alabalığı hem lezzetli olmasından hem de şifa olarak görmelerinden dolayı talep etmeleri, ancak doğal alabalığın az bulunuşu sebebiyle bu talebin yeterince karşılanamamasıdır. En beğenilen balık türü doğal alabalık (%39.8) olmasına rağmen, hamsi en fazla tüketilen tür (%33.2) konumundadır. Hamsinin çok daha ucuz olması ve belli mevsimlerde bol miktarda bulunması bunda etkilidir [19].

Adıyaman'da yapılan çalışmada, ankete katılan bireylerin öncelikli olarak et ürünlerinde tüketim tercihini %56 tavuk eti, %38 kırmızı et, %5 balık eti yönünde yaptıkları, %1'inin ise et ürünleri tüketmedikleri belirlenmiştir. Tavuk etinin diğer et ürünlerine göre daha fazla tüketilmesinin nedeninin, her zaman bulunabilirliği, pişirme kolaylığı ve fiyat avantajı gibi unsurların ön plana çıkmasından kaynaklı olduğu belirlenmiştir. Diğer yandan, sürekli taze balık bulabilme güçlüğü, tatlı su türleri dışında deniz türlerinin süreklilik arz etmemesi, koku sorunu ve temizlik zorluğu ile fiyat gibi öne çıkan faktörlerin, balığın tercih edilmesinde dezavantaj olarak tespit edilen unsurlar olduğu belirlenmiştir. Balık tüketen ailelerin %70'i tatlı su balıklarını öncelikli tercih ederken, %30'unun deniz balıklarını tercih ettikleri belirlenmiştir. Tatlı su balıklarının yüksek oranda tercih edilme nedenlerinin başında ise, Atatürk Baraj Gölü'ne çok yakın olan Adıyaman İli'nde avcılık ve yetiştiricilik yoluyla elde edilen söz konusu türlerin yöre halkına daha taze ve ekonomik olarak pazarlanmasından kaynaklı olduğu sonucuna varılmıştır [13].

Bu çalışmada Malatya İli'nde anket yapılan kişilerin %93'ünün (381 kişi) sağlıklı ve dengeli beslenmede balığın önemini bildikleri, %7'lik bir oranın (28 kişi) ise bu konuda bilgisi olmadığı görülmüştür. Anket yapılan 409 kişinin tüketim tercihlerine bakıldığında ise %38'inin deniz balıklarını yemeyi tercih ettikleri %25'inin ise tatlı su

balığı tercih ettikleri belirlenmiştir. Balık türleri arasında fark gözetmeyip deniz veya tatlı su balığı olması fark etmez diyenlerin oranı %31 olurken hiçbiri diyenlerin oranı %5 olarak belirlenmiştir. Malatya İli'nde havuzlarda yetiştiriciliğin yanında özellikle son yıllarda ağ kafeslerde alabalık yetiştiriciliği önemli gelişme göstermiştir ancak tüketici tercihi deniz balıkları yönünde gelişmiştir. Bunda özellikle tüketimin yoğun olduğu kış mevsiminde deniz balıklarının fiyatının kültür balıklarına göre daha ucuz olması gösterilebilir.

Elazığ'da yapılan benzer bir çalışmada, Elazığ İl merkezinde 2004 yılında 164.155 kg deniz balığı ve 45.145 kg tatlı su balığı olmak üzere toplam 209.300 kg balık eti tüketildiği belirlenmiştir. Deniz balıklarının belirli mevsimlerde daha çok bulunması çok tüketilmesinin sebeplerinden birini oluşturmaktadır [16].

Bu çalışmada anket uygulanan kişilerden haftada 1 kere balık tüketenlerin oranının %26, haftada 2-3 kere balık tüketenlerin oranı %10, on beş günde bir kere balık tüketenlerin oranı ise %28 olmuştur. Hiç balık tüketmeyenlerin oranı %4 olurken yılda bir ya da birkaç defa balık yiyenlerin oranı %10'dur. Bu oranlar beslenme ve sağlık açısından çok önemli bir gıda olan balığın tüketiminin çok düşük seviyelerde olmamakla birlikte arzu edilen düzeyde olmadığını göstermektedir.

Burdur İli'nde yapılan çalışmada, Balık tüketiminin %41.4'ü haftada bir, %39.5'i on beş günde bir, %13.5'i ayda bir, %3'ü haftada birden az ve %2.6'sı ayda birden az olduğu belirlenmiştir. Burdur ilinde tüketim sıklığının yeterli olduğunu söylemek mümkün değildir. Tüketim sıklığını artırmak için ilave satış yerlerinin tüketiciye kazandırılması ve haftanın her günü balık satışının yapılmasının sağlanması önerilmektedir [14].

Yapılan başka bir çalışmada, Çanakkale'de haftada bir tüketimi (%44) bu çalışmada belirlenen orana uyumlu bulunurken [6] iki haftada bir tüketim oranı (%29) Burdur'daki çalışmadan daha düşük bulunmuştur. Çanakkale sahil kenti olmasına rağmen Burdur İli'ndeki tüketicilerin daha sık balık tüketmesi ilginç bulunmuştur.

Amasya'da yapılan çalışmada, balık eti tüketenlerin %34.85'i on beş günde bir, %31.82'si ayda bir, %29.70'i haftada bir ve %3.63'ü özel günlerde et satın

almaktadırlar ve tüketicilerin tümü (%100) balık etini taze olarak tüketmektedirler. Balığı konserve olarak tüketen bulunmamaktadır [12].

Bu çalışmada, en çok tüketilen balık türleri %23 alabalık, sazan, %22 hamsi, istavrit ve diğer deniz balıkları (levrek, çipura, palamut, lüfer vd.), %19 alabalık olurken, alabalık, sazan ve diğer iç su balıklarını en çok tüketenlerin oranı %8 olarak belirlenmiştir. Tüketim tercihlerinde de ortaya konduğu gibi Malatya İli'nde, iç su balıkları tüketiminin yanında, önemli miktarda deniz balıklarının tüketimi yapılmaktadır.

Trabzon ve Giresun'da yapılan araştırmada su ürünleri arasında en çok hamsi (%17.75) tercih edilmektedir. Hamsi tüketimini sırasıyla istavrit (%12.73), mezgit (%11.59), alabalık (%11.06), palamut (%9.5) takip etmektedir. En az tercih edilen türler arasında ise kalkan (%2.51), lüfer (%2.19), kefal (%1.98) ve zargana (%1.15) gelmektedir. Bu illerin deniz kenarında olması ve hamsi başta olmak üzere istavrit, mezgit ve palamut gibi türlerin bol olması, tüketimlerinin de çok olmasına sebep olmaktadır [3].

Bu çalışmada anket yapılan kişilerin balığı tüketme şekillerinin en fazla (%31) fırında pişirmek suretiyle sağlıklı bir yöntemi tercih ettikleri görülmektedir. Ancak çok sağlıklı olmasa da lezzet açısından sevilerek tüketilen kızartmanın oranı da %25'tir. Anket uygulanan kişilerin büyük bir kısmı (%76) balığı genellikle evlerinde pişirmektedir. Piknikte pişirenlerin oranı %10 olurken, %6'sı balığı lokantada yemeyi tercih edenlerden oluşmuştur.

Karadeniz Bölge halkının yarısından fazlası (%52.97), çok sağlıklı bir yöntem olmamakla birlikte, yağda kızarmış şeklinde su ürünlerini tükettiklerini belirtmişlerdir [3]. Yapılan diğer çalışmalarda da benzer sonuçlar verilmiştir. Ülkemiz halkının daha sağlıklı olan pişirme yöntemlerine yönlendirilmesi ve bu kapsamda eğitilmesi gerektiği düşünülmektedir [6].

Amasya'da ki çalışmada ise tüketiciler balığı; %37.88'i tavada pişirilmek suretiyle, %33.03'ü ızgara olarak, %18.49'u fırında, %8.48'i kızartma olarak ve %2.12'si buğulama olarak tüketmektedirler [12].

Elazığ da yapılan çalışmada, her ay belli miktarda balık tüketen ailelerin büyük bir kısmının (%49) sadece evinde balık yemeyi tercih ettiği, evde ve piknikte balık yemeyi tercih eden ailelerin (%20) ise ikinci sırada yer aldığı tespit edilmiştir. Bunun yanı sıra bazı ailelerin sadece lokantada (%10) ve sadece piknikte (%18) balık yemeyi tercih ettikleri belirlenmiştir [16].

Malatya İli'nde, tüketicilerin balık satın alırken en fazla dikkat ettikleri hususun tazelik olduğu (%31) ancak tazelik yanında satış yerinin temiz olması, balığın türü ve hijyen, tazeliği ve türü ile bütün unsurları dikkate alarak balık satın alanların (%34) önemli bir oranda olduğu görülmüştür. Çalışmanın yapıldığı kişilerin bu konudaki bilinç düzeylerinin iyi durumda olduğundan bahsedilebilir.

Anket uygulanan kişiler balık etinin beslenme açısından önemini halka nasıl duyurulması gerektiği konusunda hemfikirdir. Bu konuda medya, kamu spotları, afiş-pankart ve seminer yöntemlerin hepsinin kullanılması etkili olur diyenlerin oranı anket yapılanların %43'ünü oluşturmuş, diğer anketörler ise her bir reklam unsurunu ayrı oranlarda etkili bularak yapılması gerektiğini belirtmiştir.

Isparta İli'nde yapılan çalışmada ailelerin balık tüketimi analizinde, balığın besin değeri ve insan sağlığı için öneminin anlatılması için reklam kampanyalarının yapılmasının gerektiği belirtilmiştir [9].

Trabzon ve Giresun'da yapılan araştırmada, ülkemiz halkının su ürünleri tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi ile ilgili her bölgede bu çalışmaların yapılmasının gerektiği, halkımızın sağlıklı bir besin kaynağı olan su ürünlerinin tüketim oranlarının arttırılması için kamu kuruluşlarının, özel sektörlerin, sivil toplum örgütlerinin ve eğitim kurumlarının halkı bilgilendirme kampanyaları yapmalarının gerekli olduğu ortaya çıkmıştır [3].

Malatya, akarsu ve diğer su kaynakları bakımından oldukça zengin bir potansiyele sahiptir. Bu kaynakların önemli bir kısmı alabalık yetiştiriciliği için oldukça uygun olmakla birlikte bu kaynakların su ürünleri üretim ve yetiştiriciliği için kullanılan kısmı yeterli değildir. Hali hazırdaki havuz ve ağ kafes işletmeleri ilin her bölgesine homojen bir şekilde yayılmıştır ancak halkın balık tüketimi ve alışkanlıkları olması gereken düzeyde değildir. Günümüzde ve gelecekte sağlıklı nesiller oluşturulmasında

balık tüketiminin arttırılması vazgeçilemez bir olgudur. Balık tüketiminin kısa ve uzun vadede insan sağlığı üzerindeki faydaları açıklanarak, konunun sürekli olarak güncelliğinin korunması, su ürünleri üretiminin desteklenmesi sağlanmalı, İlde üretim artışı ile birlikte balık tüketiminin artırılması yönünde çalışmalar yapılmalıdır. Su ürünlerinin öneminin ilköğretim düzeyinden başlayarak öğrencilere aktarılması sağlanmalıdır.

Kaynaklar

[1] Anonim, 2014-2018 10. Kalkınma Planı, Kalkınma Bakanlığı, 2013.

[2] Anonim, Malatya İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü, Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Verileri, Malatya, 2015.

[3] Aydın, M., Karadurmuş, U., *Trabzon ve Giresun Bölgelerindeki Su Ürünleri Tüketim Alışkanlıkları,* Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi / The Black Sea Journal of Sciences, **3(9)**, 57-71, 2013.

[4] Aydın, M., Karadurmuş, U., *Consumer Behaviors For Seafood in Ordu Province*, SUMAE Yunus Araştırma Bülteni, **3**, 18-23, 2012.

[5] BAKA, Batı Akdeniz Kalkınma Ajansı, Su Ürünleri Sektör Raporu, Isparta, 2012, www.baka.org.tr.

[6] Çolakoğlu, F. A., İşmen, A., Özen, Ö., Çakır, F., Yığın, Ç., Ormancı, H. B., *Çanakkale İlindeki Su Ürünleri Tüketim Davranışlarının Değerlendirilmesi,* Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi, **23(113)**, 387-392, 2006.

[7] Göğüş, A. K., Kolsarıcı, N., FAO, Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü, Su Ürünleri Teknolojisi, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları, Ankara, 2012.

[8] Hatırlı, S. A., Demircan, V., Aktaş, A. R., *Isparta İlinde Ailelerin Balık Tüketiminin Analizi,* Süleyman Demirel Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimleri Fakültesi Yayınları, **9(1)**, 245-256, 2004.

[9] Karakaş, G., Tokat İli Kentsel Alanda Et Ve Et Ürünleri Tüketiminde Tüketici Kararlarını Etkileyen Faktörlerin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma, Yüksek

Lisans Tezi, Gaziosmanpaşa Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı, Tokat, 2010.

[10] Kutlu, S., Balçık Mısır, G., *Bölgemizde Su Ürünleri İşleme-Değerlendirme Tesislerinin Gelişimi*, Yunus Araştırma Bülteni, **7(1)**, 2007.

[11] Nalinci, S., Amasya İli Merkez İlçedeki Hane Halkının Et Tüketim Alışkanlıkları ve Et Tüketimini Etkileyen Faktörler, Yüksek Lisans Tezi, Gaziosmanpaşa Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı, Tokat, 2013.

[12] Olgunoğlu, İ. A., Bayhan, Y. K., Olgunoğlu, M. P., Artar, E., Ukav, İ., *Adıyaman İlinde Balık Eti Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi*, Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, **9(1)**, 21-25, 2014.

[13] Orhan, H., Yüksel, O., *Burdur İli Su Ürünleri Tüketimi Anket Uygulaması*, Süleyman Demirel Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, **5(1)**, 1-7, 2010.

[14] Saygı, H., Saka, Ş., Fırat, K., Katağan, T., *İzmir Merkez İlçelerinde Kamuoyunun Balık Tüketimi ve Balık Yetiştiriciliğine Yaklaşımı*, Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi, **23(1-2)**, 133-138, 2006.

[15] Şen, B., Canpolat, Ö., Sevim, A. F., Sönmez, F., *Elazığ İlinde Balık Eti Tüketimi*, Fırat Üniversitesi Fen ve Mühendislik Bilimleri Dergisi, **20(3)**, 433-437, 2008.

[16] TÜİK, 2012 Türkiye İstatistik Kurumu Verileri, www.tuik.gov.tr.

[17] TÜİK, 2014 Türkiye İstatistik Kurumu Verileri, www.tuik.gov.tr.

[18] Yüksel, F., Kuzgun, N., Özer, E. İ., *Tunceli İli Balık Tüketim Alışkanlığının Belirlenmesi*, G. Ü. Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi, **3(2-5)**, 28-36, 2011.

[19] FAO, The State of World Fisheries and Aquaculture, 2015.

[20] TÜİK, 2015 Türkiye İstatistik Kurumu Verileri, www.tuik.gov.tr.