

Keban Baraj Gölü Ova Bölgesi Halkının Balık Tüketim Alışkanlıklarının Araştırılması

Fatih ÇADIR¹, Muhsine DUMAN²

¹Fırat Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Elazığ

²Fırat Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesi, Avlama ve İşleme Teknolojisi Bölümü, Elazığ
mduman@firat.edu.tr

(Geliş/Received:02.03.2012; Kabul/Accepted:14.12.2012)

Özet

Bu çalışmada, Keban Baraj Gölü'ne kıyısı bulunan İçme, Şeyhacı, Uzunova, Koçkale, Güzelyalı, Yolüstü, Örencik köylerinde balık eti tüketim alışkanlıklarını belirlemek amacıyla Ağustos-Eylül (2011) ayları arasında 139 kişi üzerinde gönüllülük esasına göre anket çalışması yapılmıştır. Araştırma sonuçlarına göre; katılımcıların %61,15'i balık etini, %7,19'u kırmızı eti, %2,88'i tavuk eti ve %28,78'inin ise hepsini severek tükettikleri belirlenmiştir. Balığı tercih etmelerindeki en büyük nedeninin %59,71 ile lezzetli olduğu tespit edilmiştir. Katılımcıların %80,58'inin tatlı su balıklarını, %3,60'nın da deniz balıklarını tercih ettiği saptanmıştır. Balık tüketenlerin öncelikle tatlı su balıklarından aynalı sazan (%71,22), deniz balıklarından ise hamsi olduğu (%72,66) belirlenmiştir. Katılımcıların %96,40'nının balığı taze olarak tükettiği, tüketim şekli olarak da %66,19'un kızartmayı tercih ettiği saptanmıştır. Ailenin %27,34'ünün ayda 4-6 kg arasında balık tükettikleri belirlenmiştir. Erkek katılımcıların %61,90'ı, bayan katılımcıların ise %58,82'sinin balık etini severek tükettikleri saptanmıştır (p>0,05). Fakat aylık gelir ve eğitim düzeyleri dikkate alındığında et tercihinde istatistiksel olarak önemli derecede farklılık olduğu belirlenmiştir (p<0,05).

Anahtar Kelimeler: Balık, Keban Baraj Gölü Ova Bölgesi, Anket, Tüketim alışkanlıkları

The Investigation of Fish Consumption of People in the Ova Region of Keban Dam Lake

Abstract

In this study, a survey has been held on 139 willing people from August 2011 to September 2011 in order to find out fish consumption habits in the İçme, Şeyhacı, Uzunova, Koçkale, Güzelyalı, Yolüstü and Örencik villages, which are near to the coast of Keban Dam Lake. According to the results it has been determined that 61.15% of the participants like eating fish, 7.19% red meat, 2.88% chicken and 28.78% all kinds of meat. It has been seen that taste of the fish is the main reason why 59.7% of them like fish. It has also been found out that 80.58% like fresh water fish and 3.60% sea fish of them. Fish-lovers prefer fresh water fish, carp with 71.22% and anchovy with 72.6%. It has been learnt that 96.40% of them like eating fish fresh and 66.19 of them prefer fried fish. It has been determined that most of the families (27.34%) consume 4-6 kg fish in a month. It has been found out that 61.90% of men and 58.82% of women enjoy eating fish. When income and education level are taken into account, a difference at preferring meat has been determined.

Key Words: Fish, Ova Region of Keban Dam Lake, Survey, Consumption behaviours

1. Giriş

Ülkemizde su ürünleri talebini ve tüketimini etkileyen faktörler bulunmaktadır. Bunlardan bazıları tüketicinin gelir seviyesi, fiyat ve tüketici tercihleri olarak sıralanabilir. Buna ek olarak tüketici alışkanlıkları, bölgenin sosyal ve ekonomik yapısının da etkili olduğu söylenebilir. Ülkemizde kişi başına düşen yıllık balık tüketimi 6,918 kg'dır [1]. Bu değer dünya ortalaması olan 16 kg ve AB ortalaması olan 25 kg'ın çok altındadır. Diğer taraftan Türkiye'de su ürünleri tüketim miktarı bölgeler arası değişim göstermektedir. Türkiye'de yılda kişi başına balık tüketimi Doğu Anadolu, Güneydoğu Anadolu ve İç Anadolu Bölgesinde çok düşükken, Karadeniz ve diğer kıyı bölgelerinde oldukça yüksektir. Örneğin Karadeniz Bölgesi'nde kişi başına yılda 25 kg civarında balık tüketilirken, Doğu ve Güney Doğu Anadolu Bölgesinde bu rakam 1 kg'ın altına düşmektedir [2].

Ülkemiz nüfusu hızlı bir şekilde artarken, beslenme için kullanılan kaynakların da aynı şekilde artırılması, verimli bir düzeye getirilmesi ve değerlendirilmesi zorunludur. Sağlıklı ve dengeli beslenme için alınması gereken günlük protein ihtiyacının %40-50'si hayvansal kaynaklı proteinlerden karşılanmalıdır [3-6]. İnsan sağlığının korunması ve sağlıklı gelecek nesiller yetiştirmek için yeterli ve dengeli beslenmenin önemi ve gerekliliği konusunda gereken hassasiyetin gösterilmesi gerekmektedir. Bu açıdan dengeli bir beslenmenin nasıl olacağı konusunda bireylerin tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi ile daha isabetli sonuçlar alınabilecektir

Keban Baraj Gölü Türkiye'nin büyük yapay göllerinden biridir. Keban Baraj Gölünde elektrik üretiminin yanı sıra Elazığ su ürünleri üretimine ve tüketimine önemli katkılar sağlamaktadır [7]. Keban Baraj Gölünde avlanan su ürünlerinin 964 ton olduğu belirlenmiştir [1].

Bu çalışma, Keban Baraj Gölü Ova Bölgesinde yer alan ve halkının büyük bir bölümü balıkçılıkla ilgilendiği İçme, Şeyhacı, Uzunova, Koçkale, Güzelyalı, Yolüstü ve Örencik köylerinde balık eti tüketim alışkanlıkları ile tüketici davranışlarını incelemek amacıyla yapılmıştır.

2. Materyal ve Metot

Araştırma, Elazığ il sınırı içinde bulunan Keban Baraj Gölü Ova Bölgesinde toplam 139 kişiyle yüz yüze yapılan anket uygulamasından elde edilen verileri içermektedir. Anket, 2011 yılı Ağustos-Eylül ayları arasında rastgele seçilen ve gönüllülük esasına uygun olarak ankete katılmayı kabul eden 18 yaş ve üzerindeki kişilere uygulanmıştır. Veri toplama aracı olarak, bazı araştırmacıların [8-10] kullandıkları anketlerden yararlanılarak, modifiye edilmiş 28 soruluk anket formu kullanılmıştır. Anketin birinci bölümünde bağımsız değişkenlerin (cinsiyet, yaş, öğrenim durumu, evdeki hane halkı sayısı, aylık ortalama hane geliri ve meslek) belirlenmesi amacıyla altı adet; ikinci bölümünde katılımcıların tüketim davranışlarını belirlemeye yönelik 12 adet soru kullanılmıştır. Aylık ortalama hane geliri alt grupları, 2011-Temmuz ayı TÜİK verilerine göre 16 yaş üzeri çalışanların net asgari ücretleri, Türkiye'deki açlık ve yoksulluk sınırları dikkate alınarak oluşturulmuştur.

Araştırmada öncelikle elde edilen verilere ait sayısal ve % frekanslar belirlenmiştir. Sonra tüketici tercihleri ile ilgili görüşlerine aylık ortalama hane geliri, öğrenim durumu ve cinsiyet faktörlerinin etkilerini belirlemek amacıyla Ki-Kare (Pearson's Chisquare) analizi yapılmıştır. İstatistiksel analiz için SPSS®12.00 (SPSS Inc., Chicago, IL, USA) programı kullanılmıştır.

3. Bulgular

3.1. Katılımcıların Genel Karakteristikleri

Katılımcıların demografik özelliklerine ilişkin veriler Tablo 1'de verilmiştir. Buna göre, katılımcıların %56,8'i erkek olup, yaş grubu bakımından 46 yaş ve üstü olup (%36,69) ilk sırada yer almıştır. Ankete katılanların öğrenim durumları bakımından %43,88 ilkökul mezunları ilk sırada yer almıştır. Katılımcıların %4,32'sinin okuryazar olmadığı, %20,14'ü ortaokul, %23,74'ü lise ve %7,91'i ise üniversite mezunu olduğu belirlenmiştir. Ayrıca, evdeki hane halkı sayısı incelendiğinde katılımcıların %25,9'u beş kişilik hanede yaşadıkları, on ve daha fazla hane halkı sayısına sahip katılımcıların ise sadece %4,32'lik bir orana sahip oldukları tespit

edilmiştir. Ankete katılanların aylık ortalama hane gelirleri %37,41 oranda 680-950 TL arasında, 680 TL'den az geliri olanların oranı %33,81 olarak saptanmıştır. Ayrıca meslek

grupları incelendiğinde en fazla %44,60 oranı ile serbest meslek, %17,27 ile ev hanımı, %15,11 işçi, %11,51 emekli, %10,07 memur ve %1,44'ü öğrenci olarak belirlenmiştir.

Tablo 1. Katılımcıların genel karakteristikleri

İncelenen Faktörler	n	%
Cinsiyet	Erkek	78,42
	Bayan	21,58
Yaş	18-24	5,76
	25-36	29,50
	36-45	28,06
	46-üstü	36,69
Öğrenim durumu	Okur-yazar değil	4,32
	İlkokul	43,88
	Ortaokul	20,14
	Lise	23,74
	Üniversite	7,91
Hanedeki birey sayısı	2	11,51
	3	7,91
	4	21,58
	5	25,90
	6	15,11
	7	6,47
	8	5,04
	9	2,16
	10 ve daha fazlası	4,32
	Aylık ortalama hane geliri	680 TL'den az
680-950 TL arası		37,41
950-3000 TL arası		27,34
3000 TL'den fazla		1,44
Katılımcıların mesleği	Serbest	44,60
	Memur	10,07
	İşçi	15,11
	Emekli	11,51
	Öğrenci	1,44
	Ev hanımı	17,27

3.2. Balık Et Tüketim Alışkanlıkları ve Tüketici Davranışları

Araştırma sonucunda elde edilen veriler genel olarak Tablo 2-3'de verilmiştir. Araştırma sonucunda elde edilen veriler cinsiyet, öğrenim düzeyi ve aylık ortalama hane geliri dikkate alınmadan genel olarak incelendiğinde; katılımcıların en çok balık (%61,15), daha sonra sırasıyla kırmızı et (%7,19) ve tavuk etini (%2,88) tercih ettikleri belirlenmiştir. Katılımcıların %59,71'i balığın lezzetli olmasından dolayı tercih ettiklerini bildirmişlerdir. Balıklar içerisinde ise en çok tatlı su balıkları (%80,58) tercih edilmiş; bu soruya

her ikisi yanıtı verenlerin oranı %15,82 olmuştur. Balığın satın alındığı yer olarak %65,47'lik oranla kendileri avladıkları, balıkların tüketimi ilk sırada yer almıştır. Balık satın almadaki öncelikli kriterler ise tazelik (%96,40) olmuştur. Balık tüketim sıklığı, katılımcılar tarafından %55,40 oranla haftada 1-3 kez, en fazla tüketim şekli ise %66,19'lık oranla kızartma ve %20,14'lik oranla ızgara olarak ifade edilmiştir. Hane halkınca tüketilen aylık ortalama balık miktarlarına %27,34 oranla 4-6 kg olarak belirlenmiştir.

Deniz balıklarından en çok %72,66 ile hamsiyi tükettiklerini, %12,23'ü palamut ve %1,44 ile kefal tükettiklerini belirtmişlerdir.

Tatlı su balıklarından ise katılımcıların %64,75 ile en fazla aynalı sazan ve %14,39 ile alabalık, en az olarak da %3,60 ile tatlı su kefali tükettikleri belirlenmiştir. Katılımcıların en fazla %76,26 ile kış mevsiminde, en az ise %3,60 oranında sonbahar mevsiminde balık tükettikleri tespit edilmiştir. Avlama yasağında ise kendilerine göre balık avladıklarını belirlemiştir.

Tablo 2. Balık eti tüketim alışkanlıkları ve tüketici davranışları

İncelenen Faktörler	n	%	
En çok tercih edilen et	Balık	85	61,15
	Kırmızı et	10	7,19
	Tavuk eti	4	2,88
	Hepsi	40	28,78
Balık etini tercih etme nedeni	Lezzetli olması	83	59,71
	Besleyici	35	25,14
	Alışkanlık	10	7,19
	Kolay bulma	7	5,04
	Diğerleri	4	2,88
Aylık tüketilen balık miktarı	Her gün	25	17,99
	Haftada 1-3	77	55,40
	Ayda 1	17	12,23
	Ayda 2-4	18	12,95
	Yılda 1-3	2	1,44
En fazla tercih edilen balıklar	Deniz balıkları	5	3,60
	Tatlı su balıkları	112	80,58
	Her ikisi	22	15,82
Balık tüketim şekli	Buğlama	1	0,72
	Kızartma	92	66,19
	Izgara	28	20,14
	Sebzeli	-	---
	Fark etmez	18	12,95
Balık satın alınan yerler	Pazar yeri	13	9,35
	Balık hali	24	17,27
	Balık market	5	3,60
	Seyyar satıcı	6	4,32
	Kendim avlıyorum	91	65,47
Balık satın almada öncelikli kriterler	Balığın türüne	2	1,44
	Taze olmasına	134	96,40
	Fiyatına	1	0,72
	Diğer	2	1,44
Tercih edilen deniz balıkları	Hamsi	101	72,66
	Palamut	17	12,23
	Lüfer	4	2,88
	Kefal	2	1,44
	İstavrit	10	7,19
	Çipura	5	3,60
Tercih edilen tatlı su balıkları	Aynalı sazan	90	64,75
	Alabalık	20	14,39
	Küpeli	6	4,32
	Tatlı su kefali	5	3,60
	Karabalık	16	11,51
	Diğerleri	2	1,44

Tablo 3. Balık eti tüketim alışkanlıkları ve tüketici davranışları

İncelenen Faktörler	n	%	
En çok tercih edilen balıklar	Aynalı sazan	99	71,22
	Sarıbalık	16	11,51
	Karabalık	16	11,51
	Alabalık	5	3,60
	Hamsi	2	1,44
	Diğerleri	1	0,72
Balığın tüketim mevsimi	İlkbahar	16	11,51
	Yaz	12	8,63
	Sonbahar	5	3,60
	Kış	106	76,26
Balık tüketim şekli	Taze	136	97,84
	Konserve	-	---
	Tuzlanmış	2	1,44
	Salamura	1	0,72
Balık tüketim miktarı (Ay/kg)	1-3 kg	19	13,67
	4-6 kg	38	27,34
	6-10 kg	31	22,30
	10-15 kg	23	16,55
	15 kg 'den fazla	28	20,14
Kolesterol hangi ette daha fazla	Kırmızı et	122	87,77
	Tavuk eti	-	---
	Balık eti	3	2,16
	Fikrim yok	14	10,07
Balığın etinin besin değeri hakkında bilginiz var mı?	Evet	57	41,01
	Hayır	82	58,99
Balık fiyatı	Ucuz	77	55,40
	Normal	55	39,56
	Pahalı	6	4,32
	Bilmiyorum	1	0,72
Balığın tüketildiği yer	Evde	96	69,06
	Lokantada	23	16,55
	Piknikte	20	14,39
Balığın muhafaza şekli	Hemen tüketiyoruz	105	75,54
	Buzdolabında	17	12,23
	Derin dondurucuda	17	12,23
Balık muhafaza yöntemleri	Dondurma	130	93,53
	Diğerleri	9	6,47
Balık avcılığı	Amatör	30	21,58
	Profesyonel	51	36,69
	Hiçbiri	58	41,73
Kullanılan av aletleri	Olta ile	20	24,69
	Sade ağ	41	50,62
	Fanyalı ağ	20	24,69

Katılımcıların %87,77'ü diğer etlere kıyasla kolesterolün kırmızı ette daha fazla olduğunu beyan etmişlerdir. Balığın besin değeri hakkında %58,99'un yeterli bilgiye sahip olmadıkları belirlenmiştir. Balığın fiyatı konusunda ankete katılanların çoğu balığı kendisi avladığı için balık fiyatlarını ucuz bulanlar %55,40, normal

bulanlar ise %39,56 oranında saptanmıştır. Katılımcıların %69,06'sı balığı evde, %16,55'i lokantada, %14,39'u piknikte balıketi tüketmeyi tercih ettiklerini belirtmişlerdir. Balığın nasıl muhafaza edersiniz sorusuna verilen yanıtlar incelendiğinde balığı hemen tüketmek istediklerini bildirenler %74,82, buzdolabı ve derin dondurucuda muhafaza ettiklerini bildirenler ise %12,23 olarak belirtmişlerdir. Balığı uzun süre korumak için %93,53'ü dondurma yöntemini kullandıkları diğer muhafaza yöntemlerini kullanmadıkları belirlenmiştir.

Ankete katılanların %36,69'u profesyonel olarak balık avladıkları, %41,73'ü ise balık avlamadıklarını ifade etmişlerdir. Avcılıkla uğraşanların kullandığı av araçlarının %50,62 sade ağ, %24,69'unun olta ve yine %24,69'unun ise fanyalı ağ olduğu saptanmıştır.

Katılımcıların cinsiyet ve aylık gelir göre balık tüketim alışkanlıkları ile ilgili sorulara verdikleri cevaplar Tablo 4'de ve eğitim düzeylerine göre verdikleri cevaplar ise Tablo 5'de verilmiştir.

Katılımcıların aylık gelir ve eğitim düzeyleri dikkate alındığında et tercihinde istatistiksel olarak önemli farklılıklar belirlenmiştir ($p < 0,05$). Cinsiyete göre ise istatistiksel olarak önemli farklılıklar tespit edilmemiştir ($p > 0,05$). Katılımcıların balık tüketim tercih sebeplerinde eğitim düzeyinin istatistiksel olarak önemli olmadığı belirlenmiştir ($p > 0,05$). Okur-yazar olmayanların %66,67, ilkokul %70,49, ortaokul %53,57, lise %51,52 ve üniversite mezunlarının %45,45'i balığı lezzetli olduğu için tercih ettikleri saptanmıştır. Balığın besleyici özelliğinden dolayı tüketimi en fazla lise mezunları ile %36,36 olarak belirlenmiştir. En çok tercih edilen balık türü tatlı su balıklar olmuş ve eğitim düzeyi ile istatistiksel olarak önemli farklılıklar göstermemiştir ($p > 0,05$).

Gelir dağılımı ile balık tüketim sıklığı arasında istatistiksel olarak önemli farklılıklar olmadığı tespit edilmiştir ($p > 0,05$). Gelir seviyesi 680 TL altı olan katılımcıların %63,83, gelir seviyesi 950-3000 TL arasında olan katılımcılar %52,63 kadarı haftada en az bir kez balık tüketimleri tespit edilmiştir. Cinsiyete göre aylık tüketilen balık miktarı arasında istatistiksel olarak önemli farklılıklar belirlenmiştir ($p < 0,05$).

Cinsiyete, aylık gelire ve öğrenim durumuna göre en çok tercih edilen balık türü tatlı su balıkları ve balığı tüketim şekli olarak kızartmadır. Aylık geliri grupları arasında balığın tüketim şeklinde istatistiksel olarak önemli farklılıklar bulunmuştur ($p < 0,05$). Ankete katılan erkeklerin %80,95'i tatlı su balıklarını, %4,76'ı deniz balıklarını, %14,29'u her iki tür balığı, bayanların ise %79,41'i tatlı su balıklarını, %20,59'u her iki tür balığı tercih ettikleri belirlenmiştir. Bütün gelir gruplarında tatlı su balıkları en çok tercih edilen balıklar olmuştur.

Cinsiyet, aylık gelir ve öğrenim durumuna göre katılımcıların deniz balıklarından en çok hamsiyi tercih ettikleri belirlenmiştir. Tatlı su balıklarında ise aynalı sazan en çok tercih edilen balık olduğu tespit edilmiştir. Cinsiyet, aylık gelir ve öğrenim durumuna göre katılımcılar arasında deniz balıkları ve tatlı su balık tercihinde istatistiksel olarak önemli farklılıklar saptanmamıştır ($p > 0,05$). Cinsiyetin, aylık gelir ve öğrenim durumunun dikkate alındığında balık satın almada öncelikli ölçüt tazelik olduğu belirlenmiştir ve gruplar arasında istatistiksel olarak önemli farklılıklar tespit edilmemiştir ($p > 0,05$).

Bayan katılımcıların balığı tüketim şekli %64,76 ve erkekler de ise %70,59 oranla kızartma olduğu belirlenmiştir. Aylık gelir gruplarının ve öğrenim durumuna göre de balığın tüketim şekli olarak en çok kızartma şeklinde tükettikleri saptanmıştır.

Katılımcılar balıkları taze olarak tükettiklerini, işlenmiş balık tüketiminin yok denecek kadar az olduğu saptanmıştır. Cinsiyete, aylık gelire ve öğrenim durumuna göre istatistiksel olarak önemli farklılıklar olmadığı belirlenmiştir ($p > 0,05$).

Erkek katılımcıların %48,57'si profesyonel, %28,57'si amatör olarak balık avladıkları ve %22,86'sı ise balık avcılığı ile ilgilenmedikleri saptanmıştır. Bayan katılımcıların ise balık avcılığı ile uğraşmadıkları belirlenmiştir. Cinsiyete göre istatistiksel olarak önemli farklılıklar saptanmamıştır ($p < 0,05$).

Genellikle kişilerin emekli olduktan sonra bazılarının hobi, bazılarının da para kazanmak için balık avcılığıyla ilgilendiği belirlenmiştir.

Tablo 4. Cinsiyete ve aylık gelire göre balık tüketim alışkanlıkları

İncelenen Faktörler		Cinsiyet				Aylık Gelir							
		Erkek		Bayan		<680		680-950		950-3000		3000>	
		n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Et tercihi	Balık	65	61,90	20	58,82	39	82,98	30	57,69	16	42,11	-	-
	Kırmızı et	9	8,57	1	2,94	1	2,13	5	9,62	4	10,53	-	-
	Tavuk	4	3,81	-	-	-	-	3	5,77	1	2,63	-	-
	Hepsi	27	25,71	13	38,24	7	14,89	14	26,92	17	44,74	2	100
Bahği tercih etme nedeni	Lezzetli olması	59	56,19	25	73,53	34	72,34	32	61,54	18	47,37	-	-
	Besleyici	27	25,71	8	23,53	4	8,51	13	25,00	16	42,11	2	100
	Alışkanlık	10	9,52	-	-	6	12,77	4	7,69	-	-	-	-
	Kolay bulma	9	8,57	1	2,94	3	6,38	3	5,77	4	10,53	-	-
Balık tüketim sıklığı	Her gün	21	20,00	4	11,76	9	19,15	9	17,31	7	18,42	-	-
	Haftada 1-3	56	53,33	21	20,00	30	63,83	26	50,00	20	52,63	1	50
	Ayda 1	13	12,38	4	11,76	5	10,64	7	13,46	6	15,79	-	-
	Ayda 2-4	14	13,33	4	11,76	3	6,38	10	19,23	4	10,53	1	50
	Yılda 1-3	1	0,95	1	2,94	-	-	-	-	1	2,63	-	-
Aylık tüketilen balık miktarı	1-3 kg	11	10,48	9	26,47	4	8,51	11	21,15	5	13,16	-	-
	4-6 kg	27	25,71	11	32,35	11	23,40	14	26,92	11	28,95	2	100
	6-10 kg	23	21,90	8	23,53	14	29,79	12	23,08	5	13,16	-	-
	10-15 kg	18	17,14	4	11,76	9	19,15	5	9,62	7	18,42	-	-
	15 kg'dan fazla	26	24,76	2	5,88	9	19,15	10	19,23	10	26,32	-	-
En çok tercih edilen balıklar	Deniz balıkları	5	4,76	-	-	2	5,88	3	5,77	-	-	-	-
	Tatlı su balıkları	85	80,95	27	79,41	41	87,23	44	84,62	24	63,16	1	50
	Her ikisi	15	14,29	7	20,59	4	11,76	5	9,62	14	36,84	1	50
Tercih edilen deniz balıkları	Hamsi	74	70,48	27	79,41	35	74,47	37	71,15	28	73,68	2	100
	Palamut	15	14,29	2	5,88	5	10,64	8	15,38	4	10,53	-	-
	Lüfer	4	3,81	-	-	1	2,13	3	5,77	-	-	-	-
	Kefal	2	1,90	-	-	2	4,26	-	-	-	-	-	-
	İstavrit	7	6,67	3	8,82	3	6,38	4	7,69	2	5,26	-	-
	Cipura	3	2,86	2	5,88	1	2,13	-	-	4	10,53	-	-
Tercih edilen tatlı su balıkları	Aynalı sazan	65	61,90	24	70,59	32	68,08	34	65,38	21	55,26	2	100
	Alabalık	13	12,38	7	20,59	1	2,13	11	21,15	8	21,05	-	-
	Küpeli	6	5,71	-	-	4	8,51	2	3,85	-	-	-	-
	Tatlı su kefali	7	6,67	-	-	1	2,13	1	1,92	3	7,89	-	-
	Karabalık	12	11,43	3	8,82	9	19,15	4	7,69	4	10,53	-	-
	Diğerleri	2	1,90	-	-	-	-	-	-	2	5,26	-	-
Balık satın alırken dikkat edilen kriterler	Hangi tür	1	0,95	-	-	-	-	1	1,92	1	2,63	2	100
	Taze	98	93,33	34	100,0	45	95,74	50	96,15	37	97,37	-	-
	Fiyatına	1	0,95	-	-	1	2,13	-	-	-	-	-	-
	Diğerleri	4	3,81	-	-	1	2,13	1	1,92	-	-	-	-
Bahğin tüketim şekli	Buğulama	1	0,95	-	-	1	2,13	-	-	-	-	-	-
	Kızartma	68	64,76	24	70,59	40	85,11	34	65,38	18	47,37	-	-
	Izgara	22	20,95	6	17,65	4	8,51	11	21,15	12	31,58	1	50
	Fark etmez	14	13,33	4	11,76	2	4,26	7	13,46	8	21,05	1	50
İşlenmiş balık tüketimi	Evet	2	1,90	-	-	3	6,38	1	1,92	-	-	-	-
	Hayır	103	98,10	34	100,0	44	93,62	51	98,08	38	100	2	100
Balık avcılığı	Amatör	30	28,57	-	-	10	21,28	10	19,23	10	26,32	-	-
	Profesyonel	51	48,57	-	-	23	48,94	17	32,69	11	28,95	-	-
	Hayır	24	22,86	34	100	14	29,79	25	48,08	17	44,74	2	100

Tablo 5. Eğitim düzeyine göre balık tüketim alışkanlıkları

İncelenen Faktörler		Eğitim Durumu									
		Okur-yazar değil		İlkokul		Ortaokul		Lise		Üniversite	
		n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Et tercihi	Balık	6	100	41	66,13	14	50	16	50	8	72,73
	Kırmızı et	-	-	3	4,84	5	17,86	2	6,25	-	-
	Tavuk	-	-	-	-	3	10,71	1	3,13	-	-
	Hepsi	-	-	18	29,03	6	21,43	13	40,63	3	27,27
Balığın tercih edilme nedeni	Lezzetli	4	66,67	43	70,49	15	53,57	17	51,52	5	45,45
	Besleyici	-	-	12	19,67	8	28,57	12	36,36	3	27,27
	Alışkanlık	-	-	5	8,20	2	7,14	1	3,03	2	18,18
	Kolay bulma	2	33,33	1	1,64	3	10,71	3	9,09	1	9,09
Balık tüketim sıklığı	Her gün	-	-	14	22,95	5	17,86	4	12,12	2	18,18
	Haftada 1-3	3	50,00	34	55,74	16	57,14	18	54,55	6	54,55
	Ayda 1	2	33,33	6	9,84	2	7,14	6	18,18	1	9,09
	Ayda 2-4	1	16,67	7	11,48	5	17,85	4	12,12	1	9,09
	Yılda 1-3	-	-	-	-	-	-	1	3,03	1	9,09
Aylık tüketilen balık miktarı	1-3 kg	1	16,67	8	13,11	6	21,43	4	12,12	1	9,09
	4-6 kg	4	66,67	13	21,31	6	21,43	11	33,33	4	36,36
	6-10 kg	1	16,67	14	22,95	5	17,85	8	24,24	3	27,27
	10-15 kg	-	-	11	18,03	6	21,43	3	9,09	2	18,18
	15 kg'dan fazla	-	-	15	24,59	5	17,85	7	21,21	1	9,09
En çok tercih edilen balıklar	Deniz	1	16,67	1	1,64	1	3,57	1	3,03	1	9,09
	Tatlı su	5	83,33	55	90,16	21	75,00	23	69,70	8	72,73
	Her ikisi	-	-	5	8,20	6	21,43	9	27,27	2	18,18
Tercih edilen deniz balıkları	Hamsi	6	100,0	47	77,05	17	60,71	24	72,72	6	54,55
	Palamut	-	-	8	13,11	3	10,71	4	12,12	2	18,18
	Lüfer	-	-	-	-	2	7,14	1	3,03	1	9,09
	Kefal	-	-	-	-	1	3,57	-	-	1	9,09
	İstavrit	-	-	6	9,84	4	14,29	1	3,03	-	-
	Cipura	-	-	-	-	1	3,57	3	9,09	1	9,09
Tercih edilen tatlı su balıkları	Aynalı sazan	5	83,33	40	65,57	18	64,29	19	57,58	7	63,64
	Alabalık	-	-	5	8,20	5	17,86	7	21,21	3	27,27
	Küpeli	-	-	3	4,92	2	7,14	2	6,06	-	-
	Tatlı su kefali	-	-	1	1,64	-	-	4	12,12	-	-
	Karabalık	1	16,67	12	19,67	1	3,57	2	6,06	1	9,09
	Diğerleri	-	-	-	-	2	7,14	-	-	-	-
Balık satın alınırken dikkat edilen kriterler	Hangi tür	-	-	1	1,64	-	-	-	-	1	9,09
	Taze	6	100	58	95,08	28	100,0	32	96,97	10	90,91
	Fiyatına	-	-	1	1,64	-	-	-	-	-	-
	Diğerleri	-	-	1	1,64	-	-	1	3,03	-	-
Balığın tüketim şekli	Buğulama	-	-	1	1,64	-	-	-	-	-	-
	Kızartma	6	100	44	72,13	16	57,14	18	54,55	8	72,73
	Izgara	-	-	8	13,11	10	35,71	9	27,27	1	9,09
	Fark etmez	-	-	8	13,11	2	7,14	6	18,18	2	18,18
İşlenmiş balık tüketimi	Evet	-	-	1	1,64	-	-	-	-	1	9,09
	Hayır	6	100	60	98,36	28	100,0	33	100,00	10	90,91
Balık avcılığı	Amatör	-	-	7	11,48	13	46,43	7	21,21	3	27,27
	Profesyonel	2	33,33	22	36,07	10	35,71	13	39,39	4	36,36
	Hayır	4	66,67	32	52,46	5	17,85	13	39,39	4	36,36

4. Tartışma ve Sonuç

Türkiye'de halkın beslenme durumu bölgelere, mevsimlere, sosyo-ekonomik düzeye ve kentsel-kırsal yerleşim yerlerine göre önemli farklılıklar göstermektedir. Elazığ iline 25-35 km uzaklıkta olan ve baraj gölüne yakın olan bu ova köylerinde, balıkçılığın bire bir halk tarafından gerçekleştirildiği bir yöremizdir. Balığın tüketicinin eline gayet taze ve ucuz gelmektedir. Bunun yanında halkın balığa olan aşinalığı ve damak zevkinin olması pozitif etkilerdir.

Katılımcıların %61,15'inin balık etini severek ve isteyerek tüketmesi önemli bir durumdur. Şen ve diğ. [11], Elazığ ili merkez ilçesinde yaptıkları çalışmada en fazla balık eti %74, kırmızı et %69 ve tavuk eti %49 olarak tespit etmişlerdir. Bu sonuçlar çalışmada elde ettiğimiz sonuçlarla benzerlik göstermektedir. Saygı ve diğ. [12], İzmir merkez ilçede yapmış oldukları çalışmada ise, % 70 oranında beyaz et, %19 oranında kırmızı et, hem kırmızı hem de beyaz eti eşit oranda tüketenler ise %11 olduğu saptanmıştır. Beyaz et tüketen bireylerin %44 ağırlıklı olarak tavuk, %21 oranında balık tükettikleri belirlenmiştir. Konu ile yapılan başka bir çalışmada ise beyaz eti %47,50 ile birinci sırada, balık etini %29,85 ikinci sırada ve kırmızı eti ise %22,05 ile üçüncü sırada tüketildiği belirlenmiştir [8].

Balık etini tercih etme nedenleri konusunda katılımcı görüşlerinin birinci sırada yoğunlaştığı parametre, balık etinin lezzeti olmuş, ikinci sırada ise balık etinin besleyici değeri olmuştur. Çanakkale ve Tokat ili Almus ilçesinde yapılan çalışmaların sonuçlarıyla uyum içerisinde olan bu veriler, tüketicilerin balık tercihlerindeki ana belirleyiciliği göstermesi açısından önemlidir [8; 13]. Hatırlı ve diğ. [14], 5 puanlık bir ölçek kullanarak yaptığı anket çalışmasında, besin değeri (4,24), tadı (4,06), sağlık-kolestrol (3,09) olarak belirlemişlerdir. Erdal ve Esengün, [2], balığı tüketme nedeni %87 sağlıklı olduğunu düşünmeleri, %12 alışık olmaları olarak bildirmişlerdir. Orhan ve Yüksel [15], %39,8'i sağlıklı olmasını, %31,8 damak tadını, %16 alışkanlık, %15,6 ise ucuz olması olarak belirtmişlerdir. Bu çalışmalarda balık tüketimin altında yatan sebep dengeli beslenme ve sağlık olduğunu ifade etmişlerdir.

Katılımcıların balık tüketimini etkileyen özelliklerinden gelir düzeyi dikkate alındığında %37,41'lik kesimin 680-950 TL arasında olduğu bildirilmiştir. Çolakloğlu ve diğ. [8], balık tüketimini etkileyen özelliklerinden gelir düzeyi dikkate alındığında, büyük çoğunluğun (%48,82) 400-800 TL arasında aylık gelire sahip olduğu tespit edilmiştir. Tüketicilerin gelir durumuna göre balık et tüketimi ile ilgili sonuçlar, diğer yapılan bulgularla karşılaştırıldığında dikkat çekici bir farklılığın olmadığı görülmektedir.

Katılımcıların büyük bir bölümünün (%80,58) tatlı su balıklarını tercih ettiği görülmüştür. Tatlı su balıklarından da en fazla aynalı sazan tükettikleri belirlenmiştir. Bu balığı fazla tüketmelerinin sebebi ise en fazla avladıkları ve popülasyonunun en yoğun olmasından kaynaklanabilir. Ülkemizin çeşitli bölgeleri arasında balık eti tüketimi hususunda önemli farklılıklar olduğu yapılan anket çalışmalarıyla ortaya konulmuştur. Tokat ilinde yapılan araştırmada, tüketilen balık miktarının %75,38'inin deniz ve %24,62'sinin ise içsu balıklarından oluştuğu saptanmıştır [16]. Elazığ ilinde yapılan çalışmada ailelerin %7'i hiç balık tüketmediğini, %33'ü tatlı su balığı, %16'sı deniz balığı, %44'ünde her iki grup balığı tercih ettiği belirlenmiştir [11].

Balık etinin tüketimi %66,19'u kızartma, %20,14'ü ızgara şeklinde olduğunu belirlenmiştir. Balık etinin tüketim şeklinin cinsiyet değişkeni açısından dağılımına bakıldığında erkek katılımcıların büyük çoğunluğu %48,92'si kızartma, bayanların ise %17'si kızartma cevabını vermişlerdir. Çolakloğlu ve diğ. [8], tüketimde pişirme yöntemleri kızartma ve ızgara %80-86 olduğu belirtilmiştir. Şen ve diğ. [11], %61'i kızartma, %19'u ise ızgara, %2'si buğulama yaparak tükettiklerini söylemişlerdir. Erdal ve Esengün [2], pişirmek için %79'u ızgara kullandığı tespit etmişlerdir. Orhan ve Yüksel [16], %45,9 yağda pişirme, %26,3 fırında pişirme, %20,6 mangalda pişirme, %7,1 ızgarada pişirme olarak belirtmişlerdir.

Yürütülen çalışmada katılımcıların büyük bir bölümü %65,47'si balığı kendisi avladığını, %17,27'si ise balık halinden satın aldıklarını belirtmişlerdir. Katılımcıların %36,69'u profesyonel ve %21,58'i ise amatör olarak avcılıkla uğraştıkları tespit edilmiştir. Elde edilen

bu sonuçlarda katılımcıların büyük bir bölümünün avcılıkla uğraşması sonucudur. Çolakloğlu ve diğ. [8], balığı kendisi avlayanlar %33,32, balık halinden alanlar ise %39,45'dir. Erdal ve Esengün [2], balıkları %85 oranla sabit balık satıcılarından satın aldıklarını belirtmişlerdir.

Balık tüketen ailelerin %27,34'ünün ayda 4-6 kg balık tükettikleri, bu değerlerin Türkiye'de kişi başına düşen yıllık balık tüketimi 7-8 kg olduğu hesaba katıldığında, bu çalışmaya katılanların balık tüketiminin Türkiye ortalamalarından çok fazla olduğu görülmektedir. Bunun en büyük nedeni ise çalışmanın yapıldığı bölgede balık ıslahının fazla olması ve çoğunlukla avcılığını yapılmasıdır. Çolakloğlu ve diğ. [8], balık tüketim miktarında %80-88'i ayda 1-6 kg balık tükettiklerini bildirmişlerdir. Kişi başına düşen yıllık balık tüketimini 18 kg olarak belirlemişlerdir. Şen ve diğ. [11], kişi başına düşen yıllık balık tüketimini 0,785 kg olarak belirlemişler. Buda göstermiştir ki su kıyısına yakın olan yerlerde kişi başına düşen balık tüketimi artmaktadır.

Katılımcıların %87,77'si kırmızı ette kolesterolün daha fazla olduğunu, %2,16'sı balık etinde, %10,07'si ise fikrinin olmadığını belirlenmiştir. Bu sonuçlar katılımcıların büyük bir bölümünün sağlıklı beslenme konusunda bilinçli olduğunu göstermektedir.

Balık satın almada balığın taze olmasının çok önemli olduğu belirtmişlerdir. Konu ile yapılan çalışmalarda da balığı satın almada en önemli faktörün balığın tazeliği olduğu belirlenmiştir [9; 13].

Katılımcıların %97,12'si balığı taze olarak tüketmelerine karşı, %2,88'i işlenmiş (%0,72 tuzlanmış, %0,72 salamura, %1,44 diğerleri) olarak da tükettiği belirlenmiştir. Katılımcılarda balığı konserve şeklinde tüketen tespit edilmemiştir. Bunun nedeni olarak Keban Baraj Gölü'nde balık avcılığının yapılması, balığın taze tüketimini etkileyen en önemli faktör olmuştur. Gürgün [9], taze %82,2, tuzlama %9,2, konserve %3,9, diğerleri %4,2 olarak belirtilmiştir. Orhan ve Yüksel [15], %99,2 taze, %11,3 konserve, %9,4 dondurulmuş ve %0,8 füme tüketmeyi tercih ettiğini bildirmişlerdir. Çolakloğlu ve diğ. [8], %95,29 taze, %2,06 konserve, %1,03 tuzlanmış biçimde tükettiklerini bildirmişlerdir.

Sonuç olarak, Keban Baraj Gölü ova bölgesinde yaşayan insanların et tercihlerinde balık etini, balıklarda ise tatlı su balığını tercih ettikleri, bu tercihlerinin nedeni ise halkın büyük bir çoğunluğun balık avcılık yaptığı sonucuna varılmıştır. Ayrıca, tüketicilerin aylık kişi başı tükettikleri balık eti miktarının, Türkiye ortalamasında fazla olduğu tespit edilmiştir.

5. Kaynaklar

1. T.Ü.İ.K. (2010). Su Ürünleri İstatistikleri, Türkiye İstatistik Kurumu, Ankara.
2. Erdal, G., Esengün, K. (2008). Tokat ilinde balık tüketimini etkileyen faktörlerin logit model ile analizi. *Ege Üniv. Su Ürünleri Derg.*, **25**(3), 203-209.
3. Göğüş, A.K. (1986). Et Teknolojisi. Ankara Üniv. Ziraat Fak. Yay. No: 991, Ankara, 243 s.
4. Gökalp, H.Y. (1986). Et Bilimi. Atatürk Üniv. Ziraat Fak., Ders Notu, Erzurum.
5. Karakuş K, Aygün T, Alarslan E: Gaziantep ili merkez ilçede kırmızı et tüketim alışkanlıkları. *J Agric Sci*, **18**(2) :113-120. 2008.
6. Sarıözkan, S., Cevger, Y., Demir, P., Aral. Y. (2007). Erciyes Üniversitesi Veteriner Fakültesi öğrencilerinin hayvansal ürün tüketim yapısı ve alışkanlıkları. *Erciyes Üniv Sağlık Bil Derg*, **16**(3): 171-179.
7. Pala, M., Mengi, T. (2004). Keban Baraj Gölü Ova Bölgesinde balıkçılığın durumu. *Fırat Üniv Fen Müh Bil Der.*, **16**(4), 668-678.
8. Çolakoğlu, F.A., İşmen, A., Özen, Ö., Çakır, F., Yığın, Ç., Ormancı, H.B. (2006). Çanakkale ilindeki su ürünleri tüketim davranışlarının değerlendirilmesi. *Ege Üniv. Su Ürünleri Derg.*, **23**(1/3), 387-392.
9. Gürgün, H. (2006). Van gölüne kıyısı bulunan bazı ilçelerdeki balık tüketimine yönelik bir araştırma, Yüksek Lisans Tezi, Ege Üniv. Fen Bilimleri Enstitüsü, 45s.
10. Şeker, İ., Şeker, P., Özen, A., Özden, İ., Güler, H. (2011). Elazığ'da kırmızı et tüketim alışkanlıkları ve tüketicilerin hayvan refahı konusundaki görüşleri. *Kafkas Üniv. Vet. Fak. Derg.*, **17** (4), 543-550.

11. Şen, B., Canpolat, Ö., Sevim, A.F., Sönmez, F. (2008). Elazığ ilinde balık eti tüketimi. *Fırat Üniv Fen Müh Bil Der.*, **20** (3), 433-437.
12. Saygı, H., Saka, Ş., Fırat, K., Katağan, T. (2006). İzmir merkez ilçelerinde kamuoyunun balık tüketim ve balık yetiştiriciliğine yaklaşımı. *Ege Üniv. Su Ürünleri Derg.*, **23**(1/2), 133-138.
13. Adıgüzel, F., Civelek, O., Sayılı, M., Büyükbay, E.O. (2009). Tokat ili Almus ilçesinde ailelerin balık tüketim durumu, *GOÜ Ziraat Fak. Derg.*, **26**(2),35-43
14. Hatırlı, S.A., Demircan, V., Aktaş, A.R. (2004). Isparta ilinde ailelerin balık tüketiminin analizi. *S. D. Ü. İktisadi ve İdari Bilimler Fak Derg.*, **9** (1), 245-256.
15. Orhan, H., Yüksel, O. (2010). Burdur ili su ürünleri tüketimi anket uygulaması. *S. D. Ü. İktisadi ve İdari Bilimler Fak. Derg.*, **5** (1), 1-7.
16. Sayılı, M., Esengün, K., Kayım, M., Akça, H. (1999). Tokat merkez ilçede balık tüketimini etkileyen faktörlerin ekonometrik analizi. *GOÜ Ziraat Fak. Derg.*, **16**(1): 9-28.