

*Research Article*

Turkish Journal of Maritime and Marine Sciences Volume: 3 Issue: 2 (2017) 101 - 112

**Su Ürünleri Tüketim Alışkanlıkları Üzerine Bir Araştırma: Diyarbakır İli Örneği****A Study on The Seafood Consumer Behaviors: Case of Diyarbakır Province**

Türk Denizcilik ve Deniz Bilimleri Dergisi

Cilt: 3 Sayı: 1 (2017) 101 - 112

**Mehmet AYDIN<sup>1\*</sup>, Yaşam ODABAŞI<sup>1</sup>**<sup>1</sup>Ordu Üniversitesi, Fatsa Deniz Bilimleri Fakültesi, 52400, Fatsa/ORDU**ABSTRACT**

This study focuses on the seafood consumption behaviors tendencies and preferences of Diyarbakır citizens. The results of this research showed that the participants first preference is the chicken meat with a consume percentage of 38 %, this is followed by the red meat (34 %) and the seafood is left as the last flesh alternative with a percentage of 28 %. Even though the seafood stays at the bottom of the list, most of the participants include seafood in their diet (97.7 %), while only a small percentage (2.3 %) totally excludes the seafood from their meal. More than half of the participants (51.1 %) has an education degree equal or above the B.S. level with an average monthly income of 2362 TL. Anchovy is found to be the most

consumed seafood with a percentage of 15.5 % of the total seafood consumption which is estimated as 12.2 kg per capita. It was determined that the participants mostly prefer fresh fish (84.5 %), but canned fish or similar products are also consumed with a percentage value of 15.5 %. The fresh fish is preferred in fried (44.3 %) or baked (24.8 %) forms. Annual seafood consumption (mainly sourced by the seafood markets, 55.2 %) in Diyarbakır province is higher than the country average which is probably due the higher education level of the participants (51.1 % B.S. or higher) in this survey.

**Keywords:** Consumer Behaviors, Seafood Consumption, Diyarbakır*Article Info*

Received: 27 November 2017

Revised: 1 December 2017

Accepted: 7 December 2017

\* (corresponding author)

E-mail: maydin69@hotmail.com

## ÖZET

Bu araştırma, Diyarbakır ilinde yaşayan insanların su ürünleri tüketim alışkanlıklarının ve tercihlerinin ortaya konulması amacıyla yapılmıştır. Anket sonuçlarına göre; katılımcıların ilk tercihinin % 38'le tavuk eti, ikinci tercihlerinin % 34 oranla kırmızı et olduğu ve son olarak % 28 ile su ürünlerini tükettikleri tespit edilmiştir. Diyarbakır ilindeki katılımcıların % 2.3'ü su ürünleri tüketmezken, % 97.7'si ise tükettiklerini belirtmişlerdir. Katılımcıların % 51.1'i lisans mezunu olup, aylık ortalama gelirleri 2362 TL olarak hesaplanmıştır. Su ürünleri tüketim ortalaması 12.2 kg/yıl olarak hesaplanmıştır. Hamsi en çok tüketilen (% 15.5) su ürünüdür. Bölgede balık daha çok taze (% 84.5) veya konserve (% 15.5) vb. olarak tüketilmektedirler. Tüketim tercihi ise daha çok kızartma (% 44.3) veya fırında pişirme (% 24.8) yöntemidir. Bölge halkının su ürünlerini % 55.2 oranında balık satış yerlerinden temin ettikleri tespit edilmiştir. Bu çalışmada, Diyarbakır İlinin su ürünleri tüketim miktarı ülkemiz ortalamasından daha yüksek çıkmıştır. Bu durumun katılımcıların eğitim düzeyinin yüksek (% 51.1 lisans ve üzeri) olmasından kaynaklandığı düşünülmektedir.

**Anahtar sözcükler:** Tüketim Alışkanlığı, Su Ürünleri Tüketimi, Diyarbakır

## 1. GİRİŞ

Dünya nüfusu her geçen gün daha çok artmakta ve buna paralel olarak dengeli beslenme için ihtiyaç duyulan kaliteli besin miktarı da artmaktadır. Su ürünleri, birçok mineral madde ve vitamini içermesi ve kolay sindirilebilir olması nedeniyle, özellikle küçük yaş grupları olmak üzere, her yaş grubu için önemli besin kaynakları içerisinde yer almaktadır (Dereli ve ark., 2016). Protein, ihtiyaç duyduğumuz temel besin kaynaklarının başında gelmektedir. Protein grubu içerisinde yer alan balık, sağlıklı ve dengeli beslenmede çok önemlidir. Fosfor, kalsiyum ve iyot miktarları bakımından zengin besin değeri ve içerdiği A, B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub> ve D vitaminleri ile balığın beslenmemizdeki rolü çok büyüktür. Önemli besin kaynağı olmasına rağmen su ürünleri, halkımız tarafından yeterince tüketilmemektedir (Baysal, 2002).

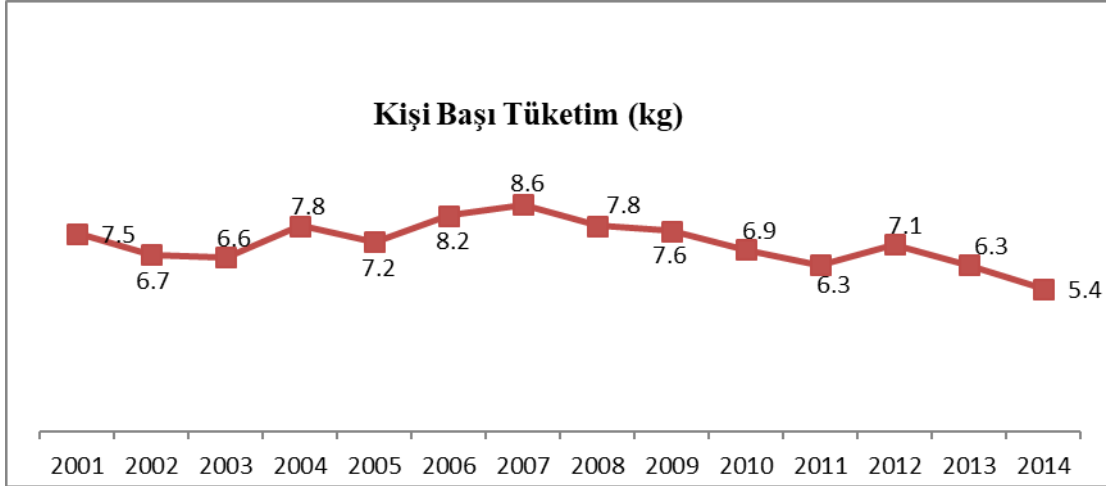
Üç tarafı denizlerle çevrili bir yarımada konumunda olan Türkiye 8333 km'lik kıyı şeridinde sahiptir. Toplam su ürünleri

üretimi ise 2014 yılında 537345 ton ve 2015 yılında % 25 artış göstererek ve 672241 tona ulaşmıştır. Bu toplam üretimin % 59.16'sı deniz balıklarından, % 7.7'si diğer deniz ürünlerinden, % 5.08'i iç su balıklarından ve % 37.75'i kültür balıklarından oluşmaktadır (TUİK, 2015). Avrupa ülkelerinde ortalama 23.3 kg/yıl olan kişi başı su ürünleri tüketimi (FAO, 2012), beslenme zincirinde önemli bir yere sahip olmasına rağmen, 8333 km kıyı şeridinde sahip Ülkemizde 6.3-8.6 kg/yıl arasında değişmektedir (TUİK, 2015) (Şekil 1). Türkiye'de kişi başı su ürünleri tüketimi bölgeler arasında farklılık göstermektedir. İç Anadolu, Doğu Anadolu ve Güneydoğu Anadolu Bölgeleri'nde su ürünleri tüketimi çok düşükken, Karadeniz ve diğer kıyı bölgelerinde oldukça yüksektir (Dağtekin ve Ak, 2007). Karadeniz Bölgesi, balıkçılığımızın en yaygın olduğu ve üretiminin büyük bir kısmının (% 77.2) gerçekleştiği bölge olduğundan dolayı tüketim oranları fazladır (Balçık Mısır ve ark., 2015; Balık ve ark., 2013; Aydın ve Karadurmuş, 2012, 2013).

Dünya’da su ürünleri tüketimi üzerine bir çok çalışma yapılmıştır (Pieniak ve ark., 2010; Pieniak ve ark., 2008; Verbeke ve ark., 2007; Rodolfo ve ark., 1995; Pippin ve Morrison, 1975; Nash ve Bell, 1969; Purcell ve Raunika, 1968). Ülkemizde ise su ürünleri tüketimi üzerine daha çok son 20 yılda çalışmalar yapılmıştır. Bu çalışmaların büyük bir kısmı da balık tüketimi üzerine yapılmıştır (Terin ve ark., 2016; Karakaya ve Kırıcı, 2016; Dereli ve ark., 2016; Balçık Mısır ve ark., 2015; Abdikoğlu ve ark., 2015; Demirtaş ve ark., 2014; Çiçek ve ark., 2014; Balık ve ark., 2013; Aydın ve Karadurmuş, 2012, 2013; Yüksel ve ark., 2011; Cevger ve ark., 2008;

Erdal ve Esengün, 2008; Çolakoğlu ve ark., 2006; Saygı ve ark., 2006; Hatırlı ve ark., 2004; Şanslı ve Saygı, 2001; Sayılı ve ark., 1999).

Yapılan araştırmalar, balık tüketim yapısının bölgelere, mevsimlere, sosyo-ekonomik ve kültürel yapılara göre farklılık arz ettiğini göstermektedir. Bu nedenle tüketim yapısı ve alışkanlıkları ile ilgili araştırmaların il bazında ayrı ayrı değerlendirilmesi, tüketici tercihlerinin belirlenmesi açısından önem arz etmektedir. Bu çalışmada, Diyarbakır İl merkezinde yaşayan halkın su ürünleri tüketim davranışlarının belirlenmesi amaçlanmıştır.



Şekil 1. Yıllık kişi başı su ürünleri tüketimi (kg)

## 2. MATERYAL VE METOT

Bu çalışma, 2013 yılı içerisinde Güneydoğu Anadolu Bölgesi’nde yer alan Diyarbakır İl merkezinde yaşayan, 516 kişiyle yüz yüze anket yapılarak, su ürünleri tüketim alışkanlığının belirlenmesi amacıyla gerçekleştirilmiştir (Şekil 2). Çalışmada, Aydın ve Karadurmuş (2012, 2013)’un geliştirdiği “Su Ürünleri Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi Ölçeği” kullanılmıştır. Ölçek 31 maddeden oluşmakta olup 1 adet soru açık uçlu, 8 adet soru ise demografik özellikleri içermektedir. Çalışmada örnek

büyükliğini belirlemek için Altunışık ve ark., (2005)’nin kullanmış oldukları yöntem uygulanmıştır.

## 3. BULGULAR

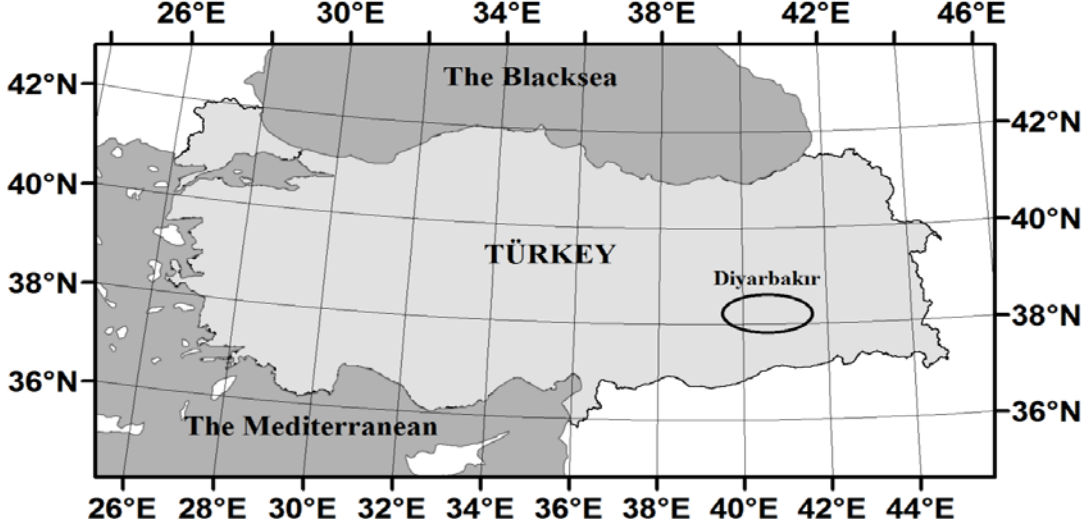
Anket çalışmasına katılanların % 59’u erkek, % 41’i bayandır. Yaşları ise 14-68 arasında dağılım göstermekte olup, çoğunluğu lisans mezunlarından (% 51.1) oluşmaktadır (Tablo 1).

Tüketicilerin aylık gelirleri 280-13.000 TL arasında değişim göstermekte olup ortalama aylık 2.362 TL olarak tespit edilmiştir. Tüketicilerin çoğunluğu (%)

97.67) su ürünlerini tükettiklerini ancak % 2.33'ü tadını ve kokusunu sevmediğinden tercih etmediklerini bildirmişlerdir (Tablo 2).

Tüketicilerin aylık gelirleri 280-13.000 TL arasında değişim göstermekte olup

ortalama aylık 2.362 TL olarak tespit edilmiştir. Tüketicilerin çoğunluğu (% 97.67) su ürünlerini tükettiklerini ancak % 2.33'ü tadını ve kokusunu sevmediğinden tercih etmediklerini bildirmişlerdir (Tablo 2).



Şekil 2. Çalışma alanı: Diyarbakır

Tablo 1. Cinsiyet dağılımı ve eğitim durumu

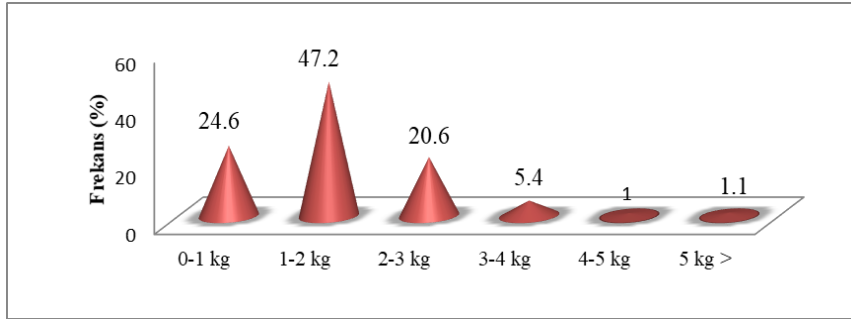
Cinsiyet	%	N
Erkek	58.9	304
Bayan	41.1	212
Eğitim durumu	%	N
Lisans	51.2	264
Lise	39.9	206
Orta	7.9	41
İlkokul	0.6	3
Okuryazar değil	0.4	2

Tablo 2. Balık tüketimi ve gelir dağılımları

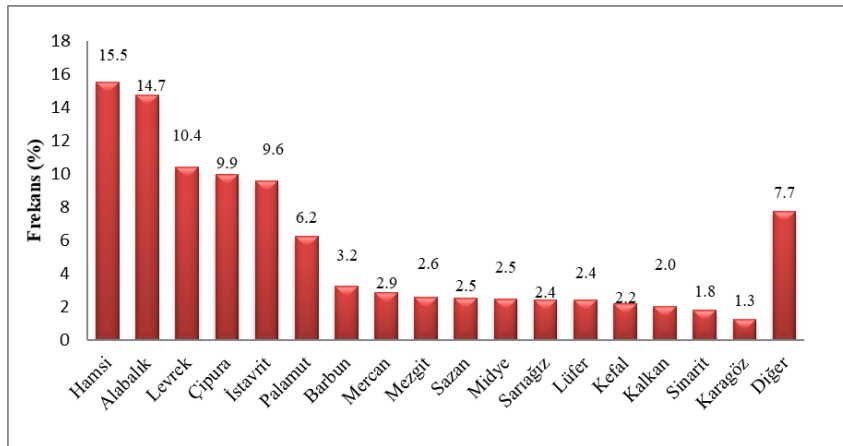
Balık tüketimi	%	N
Evet	97.67	504
Hayır	2.33	12
Gelir düzeyi (Lira)	%	N
0-1000	8.16	20
1000-2000	33.46	82
2000-3000	29	71
3000-4000	15.92	39
4000-5000	6.12	15
5000 >	7.34	18

Tüketicilerin % 47.2'si, 1-2 kg/ay su ürünleri tüketmektedir (Şekil 3). Çalışmanın gerçekleştirildiği bölgedeki kişi başı yıllık ortalama su ürünleri tüketimi 12.2 kg olarak hesaplanmıştır. Bölgede en çok tüketilen su ürününün hamsi (% 15.5) olduğu belirlenmiştir. Hamsiden sonra tercih edilen su ürünleri sırasıyla alabalık (% 14.7), levrek (% 10.4), çipura (% 9.9) ve istavrit (% 9.6) dir. Nadiren tüketilen türlerin ise kefal (% 2.2), kalkan (% 2), sinarit (% 1.8) ve karagöz (% 1.3) olduğu tespit edilmiştir (Şekil 4). Çalışmada tüketicilere su ürünleri tercih nedenleri sorulmuş, su ürünlerini tüketenlerin % 55.19'unu besin değeri ve

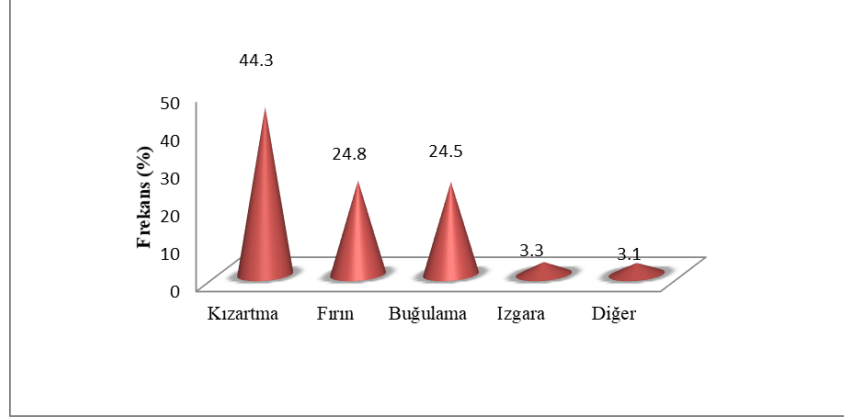
Omega-3 mineralleri açısından zengin olduğundan dolayı tercih ettiklerini belirtmişlerdir. Ayrıca balıkentinin lezzetli olması, bölgede daha ucuz olması, ailenin balık tüketim tercihinin olması, hazırlama/pişirme kolaylığı nedenleri tercih sebepleri olarak bildirilmiştir (Şekil 5). Su ürünleri tüketim tercihi, % 84.5'i taze, % 8.4'ü konserve ve % 7.1'i diğer (işlenmiş, salamura) olarak belirlenmiştir. Balıkçı tezgahlarından su ürünleri temin edenlerin oranı % 55.23 olarak hesaplanmıştır. Bölgede su ürünleri, balıkçı tezgahlarının yanı sıra, süpermarketler ve seyyar tezgahlardan satın alınmaktadır (Şekil 6).



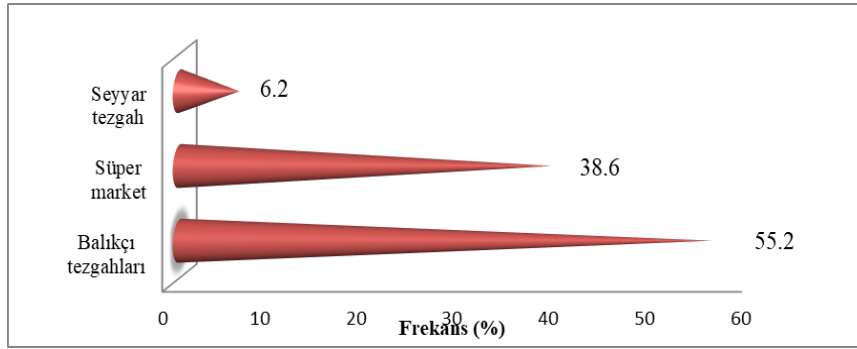
Şekil 3. Aylık kişi başı su ürünü tüketimi



Şekil 4. Türlerin tercih edilme oranları



Şekil 5. Pişirme tercihleri



Şekil 6. Su ürünü satış yeri tercihi

Su ürünleri pişirme yöntemi olarak, fırında pişirme, ızgara, buğulama, kızartma ve diğer farklı (tuzlama, çorba vb.) yöntemler kullanılmakla birlikte, % 44.3'ü yağda kızartma yöntemi ile pişirmeyi tercih etmektedir (Şekil 7).

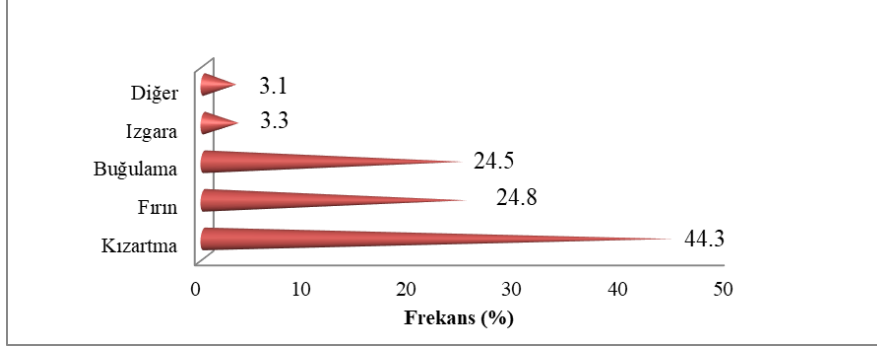
Et ürünleri tüketim tercihleri bölge halkına sorulduğunda, kanatlı eti ve kırmızı et ürünlerini, su ürünlerinden daha çok tükettikleri tespit edilmiştir (Şekil 8).

Bu konuda açık uçlu sorulardan elde edilen verilere göre; bölge halkı taze ve sağlıklı su ürünü tükettiğini beyan etmişlerdir. Ankete katılanların % 69.20'si fiyatların azalması veya daha makul olması durumunda daha

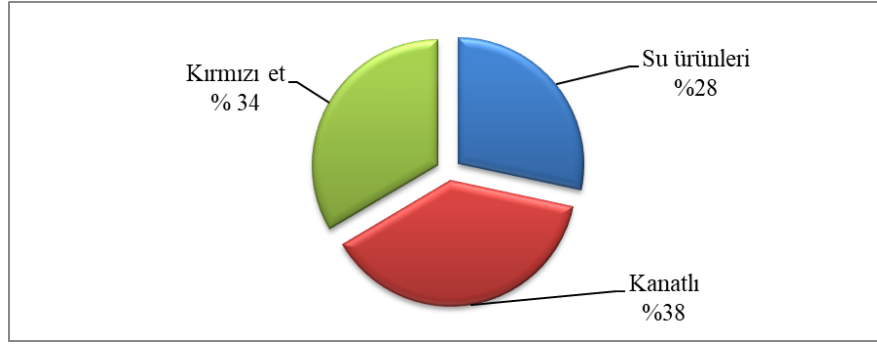
çok su ürünü tercih edebileceklerini bildirmişlerdir. Ayrıca katılımcıların % 42.4 yapılan gıda güvenliği kontrol ve denetimlerinin yeterli olmadığını iddia etmişlerdir (Tablo 3).

Yapılan anket çalışmalarında, tüketicilerin % 26.6'sı su ürünleri satın alırken ürünün tazeliğine, % 15.5'i ise tür ve bulunabilirlik kriterlerine baktıklarını bildirmiştir (Şekil 9).

Su ürünleri satın alırken menşeyini sorgular mısınız sorusuna ankete katılanların % 68.7'si evet % 31.3'ü hayır cevabını vermişlerdir.



Şekil 7. Su ürünleri pişirme yöntemi

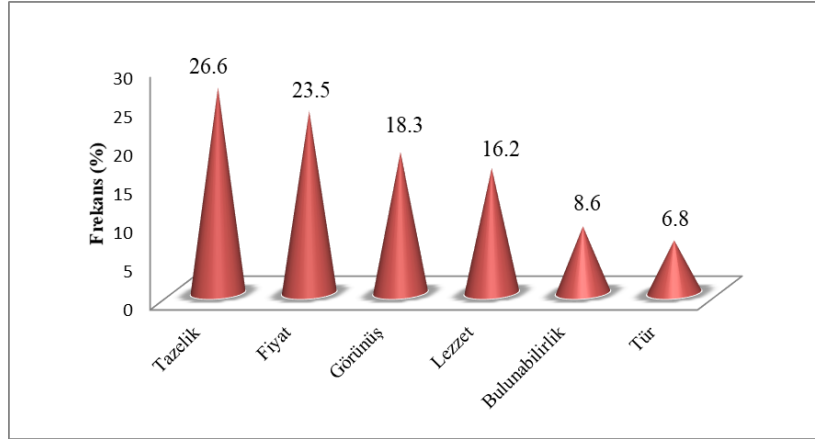


Şekil 8. Et ürünleri tüketim durumu

Tablo 3. Katılımcıların su ürünleri hakkındaki genel yaklaşımları

Değerlendirme puanı :	1	2	3	4	5
Yüzde oran(%)					
Yeterli miktarda su ürünleri tüketiyorum	25.9	36.4	26.5	7.9	3.3
Satılan ürünler sağlıklıdır	14.8	51.6	23.7	5.6	4.3
Gıda güvenliği kontrol ve denetimleri yeterlidir	6.4	8.2	15.0	42.4	28.0
Tüketimin artması için yetiştiricilik şarttır	60.4	14.2	18.2	4.5	2.7
Tüketimin artması için avcılığın artması şarttır	14.4	19.5	49.8	8.2	8.1
Tüketimin artması için indirim yapılmalıdır	69.2	15.8	9.4	2.5	3.1

1. Kesinlikle katılıyorum, 2.Büyük ölçüde, 3. Orta derecede, 4. Az, 5. Kesinlikle katılmıyorum



Şekil 9. Katılımcıların su ürünleri alırken aradığı nitelikler

#### 4. TARTIŞMA VE SONUÇ

Bölge halkının su ürünü tüketim tercih nedeninin en yüksek oranda (% 55.2) sağlık, en düşük oranda da pişirme kolaylığı (% 1.72) olduğu tespit edilmiştir. Benzer şekilde, Çolakoğlu ve ark., (2006) Çanakkale’de % 33.8’i, Erdal ve Esengül, (2008) Tokat ilinde % 87’si, Orhan ve Yüksel, (2010) Burdur ilinde % 39.8’i, Çiçek ve ark., (2014) Elazığ ilinde % 45.67’si ve Balçık Mısır ve ark., (2015) Trabzon ilinde % 62.3’ü balık etini sağlıklı olduğu için tercih ettiklerini belirtmişlerdir. Bu sonuçlar halkımızın sağlıklı besin tüketim tercihini göstermektedir.

Diyarbakır ilinde tüm gelir kategorilerinde katılımcıların balık tüketim biçimine ilişkin en yüksek cevap oranı “% 84.54” ile “taze” seçeneğinde toplanmıştır. Aydın ve Karadurmuş, (2013), Giresun ve Trabzon illerinde % 95.14’ünün balığı taze olarak tükettiğini, Çiçek ve ark., (2014), Elazığ ilinde % 16.27’sinin tazelik, kalite, hijyenden dolayı tercih ettiğini, Aydın ve Karadurmuş (2012), Ordu ilinde % 73.2’sinin günlük taze tüketimi tercih ettiklerini belirtmişlerdir. Yapılan çalışmalar, halkımızın daha çok taze tüketimi tercih ettiğini göstermektedir. Ülkemizin su ürünleri tüketim oranlarını arttırabilmesi için taze günlük tüketimin yanı sıra, alternatif tüketim çeşitlerinin de halka arz edilmesi gerektiği

düşünülmektedir.

Diyarbakır ilinde balık tüketim yöntemleri arasında en düşük cevap sıklığı “salamura” seçeneğinde toplanmıştır. Pişirme yöntemi olarak kızartma (% 44.3), fırın (% 24.9), ızgara (% 24.5), buğulama ve diğer pişirme teknikleri (% 6.3) kullanılmaktadır. Benzer şekilde Aydın ve Karadurmuş (2013), Giresun ve Trabzon illerinde tüketim şekli olarak % 52.97 kızartma, % 29.73 ızgara tekniği kullanıldığını, Akbay ve ark., (2013) tarafından yapılan araştırmada % 37.88’i tavada, % 33.03’ü ızgara, % 18.49’u fırında, % 8.48’i kızartma ve % 2.12’si buğulama tekniği kullandığını, Yüksel ve ark., (2011), Tunceli ilinde % 42 fırında, % 37 tava, % 18 mangal, % 3 buğulama, Oğuzhan ve ark., (2009) Erzurum ilinde % 40 kızartma, % 40 ızgara, Sarı ve ark., (2000) Van ilinde % 46.5 kızartma tekniği şeklinde bildirmektedir. Ülkemizde farklı bölgelerdeki araştırmalarda da sonuçlar benzerdir (Çolakoğlu ve ark. 2006; Erdal ve Esengül 2008; Yavuzcan ve ark. 2010; Aydın ve Karadurmuş 2012). Ülkemizde pişirme yöntemi olarak en çok kızartma yönteminin tercih edildiği görülmektedir. Kızartmanın sağlıklı bir tüketim şekli olmadığı bilinmektedir. Halkımızın bu kapsamda eğitilerek daha sağlıklı pişirme yöntemlerine yönlendirilmesi gerektiği düşünülmektedir.

Bölge halkının en çok kanatlı et (% 38)



tercih ettikleri belirlenmiştir. Diğer tercihleri ise, su ürünleri % 28, kırmızı et % 34 olarak hesaplanmıştır. Erzurum ilinde yapılan tüketim alışkanlığı çalışmasında % 56 kırmızı et, % 37.33 tavuk eti % 6.6 balık eti olarak tespit edilmiştir (Oğuzhan ve ark., 2009). Tunceli halkının en beğendiği et türleri sırasıyla % 48 balık eti, % 34 kırmızı et ve % 18 tavuk eti olmasına rağmen, en çok tüketilen et ürünleri sırasıyla % 40 kırmızı et, % 38 tavuk eti ve % 22 balık etidir (Yüksel ve ark., 2011). Adıyaman'da yapılan bir çalışmada et tüketiminde ilk sırayı tavuk etinin (% 56) aldığı, bunu kırmızı et (% 38) ve balık etinin (% 5) izlediği tespit edilmiştir (Olgunoğlu ve ark., 2013). Karadeniz Bölgesi'nin Trabzon ve Giresun illerinde su ürünlerinin tercihi % 41 iken, tavuk etinin tercihi % 33, kırmızı etin tercihi ise % 26 olarak tespit etmişlerdir (Aydın ve Karadurmuş, 2013). Elazığ ilinde yapılan anket çalışmalarında % 40.86 kırmızı et, % 22.57 beyaz et % 3.14 balık eti ve % 32 her üç et ürününü de tercih ettiği belirtilmiştir (Çiçek ve ark., 2014). Tüm bu sonuçlar ülkemizde su ürünleri tüketiminin diğer et ürünlerine göre daha düşük olduğunu göstermektedir. Ülkemizin geleneksel tüketim alışkanlıklarına bakıldığında iç kesimlerde yaşayan toplulukların doğal olarak daha çok kırmızı et tükettikleri bilinen bir gerçektir. Teknolojinin gelişmesi, ulaşımın kolaylaşması, soğuk muhafazalı araçların artması sonucu su ürünleri artık iç kesimlere daha çok ulaştırılmaktadır. Dolayısıyla önümüzdeki yıllarda su ürünleri tüketiminin ülkemizin iç kesimlerinde de önemli artış göstereceği tahmin edilmektedir. Diğer taraftan toplulukların kültürleri ve gelenekleri beslenme alışkanlıklarını değiştirmelerinde en büyük engeldir. Ancak izlenecek uygun politikalarla zaman içerisinde bu durumun iyileştirilebileceği düşünülmektedir. Katılımcıların aylık gelirleri ortalama 2362 TL olarak tespit edilmiştir. Akbay ve ark., (2013) tarafından yapılan çalışmada tüketicilerin aylık gelirlerinin 300–8.000 TL arasında olduğu aylık ortalama gelirin

ise 2026 TL olduğu belirtilmiştir. Gelir düzeyine göre balık tüketim miktarının arttığı ve düştüğünü bilinmektedir (Hatırlı ve ark., 2004). Singapur'da beslenme düzenlerinde ki su ürünleri ve diğer et yemeklerini araştırmak için yapılan çalışmada geliri yüksek olanların düşük olanlara oranla daha fazla balık tükettikleri tespit edilmiştir (Burger ve ark., 2003). Bu çalışmada, ortalama gelirin Türkiye ortalamasında olduğu tespit edilmiştir. Bölgede su ürünleri çeşitliliğinin artırılması, su ürünleri kooperatiflerinin kurulması, balık satış yerlerinin ve büyük marketlerin sayısının artırılması gibi etkenlerin, bölgedeki su ürünleri tüketimini arttıracakları düşünülmektedir.

Diyarbakır ilindeki bu çalışmada yıllık su ürünleri tüketimi 12.2 kg olarak tespit edilmiştir. Aydın ve Karadurmuş, (2013) Trabzon ilinde yıllık kişi başı balık tüketimini 22.56 kg olarak, Olgunoğlu ve ark., (2013) Adıyaman ilinde 3.01 kg olarak, Kızılaslan ve Nalinci, (2013) Amasya ilinde 5.06 kg olarak, Aydın ve Karadurmuş, (2012) Ordu ilinde 26.3 kg olarak, Yüksel ve ark., (2011) Tunceli ilinde 4.1 kg olarak, Erdal ve Esengül, (2008) Tokat ilinde 13 kg olarak, Çolakoğlu ve ark., (2006) Çanakkale ilinde 18 kg olarak, Hatırlı ve ark., (2004) Isparta ilinde 3.78 kg olarak, Sarı ve ark., (2000), Van ilinde balık tüketiminin aylık 1-6 kg aralığında olduğunu belirtmişlerdir. Yapılan bu çalışmada, katılımcıların büyük bir kısmı (% 97.67) su ürünlerini tükettiklerini belirtmişlerdir. Orhan ve Yüksel, (2010) ve Yavuzcan ve ark., (2010) farklı bölgeler için benzer sonuçlar bildirilmişlerdir. Bir deniz ülkesi olmamıza rağmen, kişi başı su ürünleri tüketimimiz diğer ülkelere oranla oldukça düşüktür. Kişi başına tüketim diğer ülkelerde 16.3 kg/yıl, Avrupa ülkelerinde 23.3 kg/yıl ve ülkemizde son 12 yılın ortalaması 7-8.5 kilogramdır (FAO, 2012).

Ülkemizde yapılmış çalışmalara bakıldığında yıllık tüketim değerlerinin sahil kesimlerinde yüksek, iç kesimlerde ise düşük olduğu görülmektedir. Diyarbakır

ilinde ise elde edilen yıllık tüketim ortalaması Avrupa ve Dünya ortalamalarından düşük olmakla beraber Türkiye ortalamasının iki katı civarındadır. Ülkemizin birçok ilinden daha fazla olmakla birlikte hamsi, istavrit, palamut gibi balıkların avcılığının büyük bir kısmının yapıldığı Karadeniz Bölgesi'nin ortalamasından az olduğu görülmektedir. Bu çalışmada, en fazla tüketilen balık türü hamsi (% 15.5) olarak tespit edilmiştir. Ülkemizde yapılan tüm çalışmalarda da hamsi en çok tercih edilen su ürünüdür. Balçık Mısır ve ark., (2015) Trabzon ilinde % 64.6, Olgunoğlu ve ark., (2013) Adıyaman ilinde % 19, Aydın ve Karadurmuş, (2013) Giresun ve Trabzon illerinde % 17.75, Kızılaslan ve Nalinci, (2013) Amasya ilinde % 77.88, Aydın ve Karadurmuş, (2012) Ordu ilinde % 86.21, Yüksel ve ark. (2011) Tunceli ilinde % 33.2, Orhan ve Yüksel, (2010) Burdur ilinde % 77.3, Oğuzhan ve ark. (2009) Erzurum ilinde % 48, Erdal ve Esengün, (2008) Tokat ilinde % 65, Sarı ve ark., (2000) Van ilinde en çok tüketilen balık türünün hamsi olduğunu bildirmektedirler. Ülkemiz balık üretiminin büyük bir kısmının hamsinin oluşturduğu ve diğer türlere göre çok daha ucuz olduğu dikkate alındığında, en çok tüketilen balık türünün hamsi olması beklenen bir sonuç olarak değerlendirilebilir. En çok tüketilen balığın hamsi olmasından dolayı tüketim miktarı daha çok kış aylarında gerçekleşmektedir. Hamsinin avlanma sezonunun uzatılması, yoğun ve ucuz olduğu zamanlarda soğuk hava depolarında muhafaza edilmesi, farklı işleme yöntemlerinin uygulanması ve tüketiminin yıl boyunca yayılması, tüketim oranını arttıracaktır. Diğer taraftan ilde balık restoranlarının sayısının yetersizliği, çeşitli türlerin düzenli olarak bulundurulmaması ve en önemlisi su ürünlerinin çabuk bozulan ve koku yayan bir gıda türü olması, sosyal statüsü yüksek olan tüketicilerin su ürünlerini tercih etmemelerine neden olmaktadır. Balık tüketim alışkanlığının ailelere kazandırılması için öncelikle balığın besin

değeri ve insan sağlığı bakımından önemini anlatılması gerekmektedir. Bunun için reklam kampanyaları düzenlenerek, tüketicilerin bilinçlendirilmesi sağlanabilir. Bunun yanı sıra etkin bir pazarlama sistemi ile tüketim bölgelerine taze balık ulaştırılması da balık tüketimini arttırabilecektir. Ayrıca, üretim ve tüketim bölgelerinde yapılacak olan denetimlerle tüketicinin satın aldığı balığın tazeliği konusundaki şüphelerinin de ortadan kaldırılması balık tüketimini arttırabilecek önlemlerden biridir.

Ülkemizde avlanan toplam balığın büyük bir kısmı balık unu ve yağı fabrikalarında işlenmektedir. Besin değeri çok yüksek olan bu ürünlerin taze tüketilmeyip, balık unu ve yağı fabrikalarında işlenerek balık yemine dönüştürülmesinin büyük bir kayıp olduğu düşünülmektedir. Besin değeri çok yüksek olan, bu su ürünlerimizden maksimum düzeyde yararlanmak için, av sezonun mümkün oldukça uzun tutulması (kota uygulaması yapılabilir) ve ürünün bolca avlandığı dönemlerde sağlıklı bir şekilde depolanabilecek soğuk hava depolarının sayılarının ve kapasitelerinin artırılmasıyla yıl boyu taze tüketim imkanlarının sağlanması, soğuk zincirin geliştirilerek tüm ülkemize bu ürünler taze olarak ulaştırılmalıdır.

Sonuç olarak, dengeli beslenmede önemli bir yere sahip değerli bir besin maddesi olan balığın tüketiminin arttırılması gerekmektedir. İlimizde yalnızca üretimi yapılan balık türlerinin değil, bütün balık türlerinin kolay, taze ve ucuz bulunur hale getirilmesi için yetkililerin bu konuda çalışma yapması gerekmektedir. Balık satış yerlerinin Avrupa standartlarına göre yeniden modernize edilip, balık lokantalarının açılması teşvik edilmelidir. Balık tüketimi ve dengeli beslenme konusunda bilinç oluşturulursa ancak sağlıklı bir toplum ve sağlıklı bir nesil oluşur. Dolayısıyla balık tüketiminin arttırılmasına yönelik yapılan çalışmalara ihtiyaç duyulmaktadır.

Halkımızın besin değeri çok yüksek olan, su ürünlerinin tüketim oranlarının

arttırılması için, sivil toplum örgütleri, eğitim kurumları, özel sektörler ve özellikle kamu kuruluşların halkı bilgilendirmeye yönelik kampanyalar yapmaları gerektiği düşünülmektedir.

## 6. KAYNAKLAR

Dereli, H., Çelik, R., Saygı, H., Tekinay, A. A., (2016). Manisa ili Su Ürünleri Tüketim ve Tercihleri Üzerine bir Araştırma. *Yunus Araştırma Bülteni 2*: 115-128.

Baysal, A. (2002). *Genel Beslenme*, 11. Baskı, s. 14, Hatipoğlu Yayınları.

TÜİK, (2015). Su Ürünleri İstatistikleri, Ankara, Türkiye İstatistik Kurumu.

FAO, (2012). Yearbook of Fishery Statistics Catch and Landing 2011, Rome.

Dağtekin, M., Ak, O., (2007). Doğu Karadeniz Bölgesi'nde Su Ürünleri Tüketimi, İhracat ve İthalat Potansiyeli. *Yunus Araştırma Bülteni 7(3)*: 14-17.

Balçık Mısır, G., Kutlu, S., Ayyıldız, H., (2015). Fish Consumption Preferences of Consumers in Trabzon. Turkey, *Yunus Araştırma Bülteni 2*: 45-57.

Balık, I., Yardımcı, C., Turhan, O., (2013). Ordu İli Fatsa ve Aybastı İlçelerinde Balık Tüketim Alışkanlıklarının Karşılaştırmalı Olarak İncelenmesi. *Ordu Üniversitesi Bilim Teknik Dergisi 3(2)*: 18-28.

Aydın, M., Karadurmuş, U., (2012). Consumer Behaviors for Seafood in Ordu Province. *Yunus Araştırma Bülteni 3*: 18-23.

Aydın, M., Karadurmuş, U., (2013), Consumer Behaviors for Seafood in Giresun and Trabzon Province. *The Black Sea Journal of Sciences 3(9)*: 57-71.

Pieniak, Z., Verbeke, W., Scholderer, J., (2010). Health Related Beliefs and Consumer Knowledge as Determinants of Fish Consumption. *Journal of Human Nutrition and Dietetics 23(5)*: 480-488.

Pieniak, Z., Verbeke, W., Perez-Cueto, F., Brunso, K., De Henauw, S., (2008), Fish Consumption and Its Motives in Households with Versus Without Self-Reported Medical History of CVD: A Consumer Survey from Five European Countries. *BMC Public Health 8(1)*: 306.

Verbeke, W., Vanhonacker, F., Sioen, I., Van Camp, J., De Henauw, S., (2007). Perceived Importance of Sustainability and Ethics related to Fish: A Consumer Behavior Perspective. *A Journal of the*

*Human Environment 36(7)*: 580-585.

Rodolfo, M., Nayga, J., Capps, O., (1995). Factors Affecting the Probability of Consuming Fish and Shellfish in the away from Home and at Home Markets. *Journal Agriculture and Applied Ecology 27*: 161-171.

Pippin, K., Morrison, W. R. (1975). Retail Market Potential for Farm-Cultured Catfish, Arkansas Agricultural Experiment Station Bulletin 799. Department of Agricultural Economics and Rural Sociology, University of Arkansas, Fayetteville.

Nash, D. A., Bell, F. W., (1969). An Inventory of Demand Equations for Fishery Products. *Working paper no: 10*, Bureau of Commercial Fisheries, U.S. Department of Commerce.

Purcell, J. C., Rauniker, R., (1968). *Analysis of Demand, Fish and Shellfish*. Bureau of Commercial Fisheries. U.S. Department of Commerce, Research Bulletin No. 51, Washington, D.C.

Terin, M., Hamamcı, G., Gül, T., Terin, S., (2016). Van İli Kentsel Alanda Hanelerin Balık Tüketim Yapısı ve Satın Alma Davranışlarının Belirlenmesi. *Ege Üniversitesi. Su Ürünleri Dergisi 33(3)*: 241-249.

Karakaya, E., Kırıcı, M., (2016). Bingöl İli Kent Merkezinde Balık Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi 6(1)*: 74-85.

Abdikoğlu, D. İ., Azabağaoğlu, M. Ö., Unakıtan, G., (2015). Tekirdağ ilinde balık tüketim eğilimlerinin belirlenmesi, *Balkan ve Yakınoğu Sosyal Bilimler Dergisi 1(1)*: 69-75.

Demirtaş, B., Dağıstan, E., Akpınar, M. G., Sayın, C., (2014). Fish Consumption Patterns of uUrban Household in Hatay, Turkey. *Journal of Academic Documents for Fsiheries and Aquaculture 2*: 69-77.

Çiçek, E., Akgün, H., İlhan, S., (2014). Elazığ ili balık tüketime alışkanlığı ve tercihinin belirlenmesi. *Yunus Araştırma Bülteni 1*: 3-11.

Yüksel, F., Karaton Kuzgun, N., Özer, E. İ., (2011). Determination of the Fish Consumption Habits of Tunceli Province. *The Black Sea Journal of Sciences 2(5)*: 28-36.

Cevger, Y., Aral, Y., Demir, P., Sarıözkan, S., (2008). Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi İtern Öğrencilerinde Hayvansal Ürünlerin Tüketim Durumu ve Tüketici Tercihleri. *Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi 55*: 189-194.

Erdal, G., Esengün, K., (2008). The Analysis of the Factors Affecting Fish Consumption in Tokat

- Province by Logit Model. *Ege Üniversitesi Journal of Fisheries & Aquatic Sciences* 25(3): 203-209.
- Çolakoğlu, F. A., İşmen, A., Özen, Ö., Çakır, F., Yiğın, Ç., Ormancı, H. B., (2006). The Evaluation of Fish Consumption in Çanakkale. *Ege Üniversitesi Journal of Fisheries & Aquatic Sciences* 23(3): 387-392.
- Saygı, H., Saka, Ş., Fırat, K., Katağan, T., (2006). İzmir Merkez İlçelerinde Kamuoyunun Balık Tüketimi ve Balık Yetiştiriciliğine Yaklaşımı. *Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi* 23(1-2): 133-138.
- Hatırlı, S. A., Demircan, V., Aktaş, A. R., (2004). An Analysis of Households' Fish Consumption in Isparta Province. *SDU Journal of Faculty of Economics and Administrative Sciences* 9(1): 245-256.
- Şanslı, Ş., Saygı, H., (2001). Econometric Model for Seafood Consumption. *Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi* 18: 383-390.
- Sayılı, M., Esengün, K., Kayım, M., Akça, H., (1999). The Econometric Analysis of the Factors Affecting Fish Consumption in Tokat Center County. *Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi* 16: 9-27.
- Altunışık, R., Çoşkun, R., Bayraktaroğlu, S., Yıldırım, E. (2005). *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri*, s. 381, Sakarya Kitabevi.
- Orhan, H., Yüksel, O., (2010). Fishery Product Consumption Survey in Burdur Province. *SDÜ Ziraat Fakültesi Dergisi* 5(1): 1-7.
- Akbay, C., Meral, Y., Yılmaz, H. İ., Gözek, S., (2013). Türkiye'de Ailelerin Su Ürünleri Tüketiminin Ekonomik Analizi. *KSÜ Doğa Bil. Dergisi* 16(3):1-7.
- Oğuzhan, P., Angiş, S., Atamanalp, M., (2009). Erzurum İlindeki Tüketicilerin Su Ürünleri Tüketim Alışkanlığının Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. XV. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, 01-04 Temmuz, Rize.
- Sarı, M., Demirulus, H., Söğüt, B., (2000). Van İlinde Öğrencilerin Balık Eti Tüketim Alışkanlığının Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. Doğu Anadolu Bölgesi IV. Su Ürünleri Sempozyumu, 28-30 Haziran, s. 627-637, Erzurum.
- Yavuzcan, H., Atar, H. H., Alçıçek, Z., (2010). Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Öğrencilerinin Su Ürünleri Tüketim Alışkanlıklarının Değerlendirilmesi. *Ziraat Mühendisliği* 354:10-17.
- Olgunoğlu, İ. A., Bayhan, Y. K., Olgunoğlu, M. P., Artar, E., Ukav, İ., (2014). Adıyaman İlinde Balık Eti Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi. *Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi* 9(1): 21-25.
- Burger, J., Fleischer, J., Gochfeld, M., (2003). Fish, Shellfish, and Meat Meals of the Public in Singapore. *Environmental Research* 92(3): 254-261.
- Kızılaslan, H., Nalinci, S., (2013). Amasya İli Merkez İlçedeki Hane halkının Balık Eti Tüketim Alışkanlıkları ve Balık Eti Tüketimini Etkileyen Faktörler. *Gaziosmanpaşa Bilimsel Araştırma Dergisi* 5:61-75.