

**SU ÜRÜNLERİ TÜKETİMİ YÖNÜNDEN TÜKETİCİ
DAVRANIŞLARININ ARAŞTIRILMASI: MERSİN İLİ ÖRNEĞİ**

YÜKSEK LİSANS TEZİ

BARBAROS HAYRETTİN SİVRİ

**MERSİN ÜNİVERSİTESİ
FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ**

**SU ÜRÜNLERİ
ANABİLİM DALI**

MERSİN

MAYIS- 2018

**SU ÜRÜNLERİ TÜKETİMİ YÖNÜNDEN TÜKETİCİ
DAVRANIŞLARININ ARAŞTIRILMASI: MERSİN İLİ ÖRNEĞİ**

YÜKSEK LİSANSTEZİ

BARBAROS HAYRETTİN SİVRİ

**MERSİN ÜNİVERSİTESİ
FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ**

**SU ÜRÜNLERİ
ANABİLİM DALI**

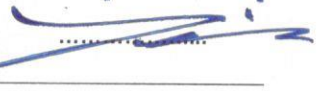
**Danışman
Doç. Dr. Deniz AYAS**

MERSİN

MAYIS- 2018

ONAY

Barbaros Hayrettin SİVRİ tarafından Doç.Dr.Deniz AYAS danışmanlığında hazırlanan "Su Ürünleri Tüketimi Yönünden Tüketici Davranışlarının Araştırılması: Mersin İli Örneği" başlıklı çalışma aşağıda imzaları bulunan jüri üyeleri tarafından 18 Mayıs 2018 tarihinde yapılan Tez Savunma Sınavı sonucunda oy birliği ile Yüksek Lisans tezi olarak kabul edilmiştir.

Görevi	Ünvanı, Adı ve Soyadı	İmza
Başkan	Doç.Dr. Deniz AYAS	
Üye	Prof. Dr. Fatih ÖZOĞUL	
Üye	Dr.Öğr.Üyesi İlker YAKIN	

Yukarıdaki Jüri kararı Fen Bilimleri Enstitüsü Yönetim Kurulu'nun 01.06.2018 tarih ve 2018.23/769 sayılı kararıyla onaylanmıştır.



Bu tezde kullanılan özgün bilgiler, şekil, tablo ve fotoğraflardan kaynak göstermeden alıntı yapmak 5846 sayılı Fikir ve Sanat Eserleri Kanunu hükümlerine tabidir.

ETİK BEYAN

Mersin Üniversitesi Lisansüstü Eğitim-Öğretim Yönetmeliğinde belirtilen kurallara uygun olarak hazırladığım bu tez çalışmada,

- Tez içindeki bütün bilgi ve belgeleri akademik kurallar çerçevesinde elde ettiğimi,
- Görsel, işitsel ve yazılı tüm bilgi ve sonuçları bilimsel ahlâk kurallarına uygun olarak sunduğumu,
- Başkalarının eserlerinden yararlanılması durumunda ilgili eserlere bilimsel normlara uygun olarak atıfta bulunduğumu,
- Atıfta bulunduğum eserlerin tümünü kaynak olarak kullandığımı,
- Kullanılan verilerde herhangi bir tahrifat yapmadığımı,
- Bu tezin herhangi bir bölümünü Mersin Üniversitesi veya başka bir üniversitede başka bir tez çalışması olarak sunmadığımı,
- Tezin tüm telif haklarını Mersin Üniversitesi'ne devrettiğimi

beyan ederim.

ETHICAL DECLARATION

This thesis is prepared in accordance with the rules specified in Mersin University Graduate Education Regulation and I declare to comply with the following conditions:

- I have obtained all the information and the documents of the thesis in accordance with the academic rules.
- I presented all the visual, auditory and written informations and results in accordance with scientific ethics.
- I refer in accordance with the norms of scientific works about the case of exploitation of others' works.
- I used all of the referred works as the references.
- I did not do any tampering in the used data.
- I did not present any part of this thesis as an another thesis at Mersin University or another university.
- I transfer all copyrights of this thesis to the Mersin University.

18 Mayıs 2018 / 18 May 2018



Barbaros Hayrettin SİVRİ

ÖZET

Su Ürünleri Tüketimi Yönünden Tüketici Davranışlarının Araştırılması: Mersin İli Örneği

Su ürünleri içerdiği protein, vitamin, mineral ve omega yağ asitleri açısından sağlıklı beslenmede değerli bir gıda türüdür. Ülkemizde su ürünleri tüketimi farklılıklar göstermektedir. Bu çalışmada tüketicilerin su ürünlerine ilişkin tutum ve davranışlarına yönelik cinsiyet, yaş, gelir düzeyi, meslek ve öğrenim durumu ile hanede yaşayan kişi sayısı faktörlerinin etkisini belirlemek amacıyla, Nisan-Mayıs 2017 aylarında Mersin ilinin Akdeniz, Mezitli, Toroslar ve Yenişehir merkez ilçelerinden rastgele 1214 kişiyle yüz yüze görüşme yöntemi kullanılarak anket uygulanmıştır. Araştırmada verilerinin Analizi SPSS 20 istatistik paket programı kullanılarak, elde edilen sonuçlar Ki-Kare (Chi-square) analizi ile değerlendirilerek su ürünleri tüketimine yönelik eğilimler belirlenmeye çalışılmıştır. Bulgularının sonucunda, Mersin’de yaşayan bireylerin et türü tercihleri sırasıyla; %47,0 kırmızı et, %37,9 kanatlı eti, %13,7 balık olduğu belirlenmiştir. Ankete katılanların en çok tükettikleri balık türleri ise sırasıyla; hamsi (%24,7), çipura (%23,3), levrek (%20,4), barbun (%11,2), sardalya (%7,4), alabalık (%4,9), gümüş (%1,9), kefal (%1,7) ve diğer (%4,4) türler olduğu tespit edilmiştir. Katılımcıların balığı %94,3 oranında taze tükettiği ve mevsimler göz önüne alındığında tüketimin %45,5’nin her mevsim, %44,3’ünün ise kış mevsiminde olduğu belirlenmiştir. Tüketimde en fazla kızartmanın (%49,7) tercih edildiği, tüketim sıklığının ise %33,2 oranla ayda bir kez olduğu saptanmıştır. Cinsiyet faktöründe kadının (%27,3), erkeğin (%22,3) en çok hamsi tükettiği görülmüştür. 45 yaş üstü katılımcıların (%15,4) balığı en fazla tüketen grup olduğu tespit edilmiştir. Öğrenim gruplarında en sık balık tüketimi %33,4 oranla “ayda bir” tüketim olup, kamuda çalışanlar hafta bir (%30,5), özel sektör çalışanları ise ayda bir (%31) kez tüketim yaptığı görülmektedir. Gelir gruplarının balık türü tercihi ise sırasıyla; 1000-1500 TL hamsi (%41,7), 2000-2500 TL hamsi+çipura (%24,3) iken 3000 TL üstü bireyler levrek (%32,2) tüketmektedir.

Mersin ilinin su ürünleri potansiyeli dikkate alındığında, tüketimin beklenenin altında olduğu görülmektedir. Bu durumun giderilebilmesi amacıyla tüm eğitim kurumlarınca çocuk ve gençlere su ürünleri tüketim alışkanlığı kazandırılması ve bunun sürdürülebilmesi için tanıtıcı ve özendirici faaliyet yapılması önerilebilir.

Anahtar Kelimeler: Su Ürünleri, Tüketici Tercihleri, Mersin, Balık, Tüketici

Danışman: Doç. Dr. Deniz AYAS, Mersin Üniversitesi, Su Ürünleri A.B.D., Mersin.

ABSTRACT

Survey of Consumer Behavior in Respect to Aquatic Product Consumption: Mersin City Example

Aquatic products are valuable nutrients in healthy feeding in regard to proteins, vitamins, minerals and omega fatty acids they contain. Present study was undertaken through a person to person survey on 1214 people in Akdeniz, Mezitli, Toroslar and Yenişehir districts of Mersin City between April-May 2017 to determine the consumers behavior about aquatic products by taking their sex, age, income, job and educational level together with the number of people living in their house. Data were analyzed by a series of chi-squared tests using SPSS 20 statistical package. Results of the present study revealed that 47% of people living in Mersin preferred red meat, 37.9% fowl meat and 13.7% fish meat. Most consumed fish species by the survey participants were anchovy (24.7%), sea bream (23.3%), sea bass (20.4%), red mullet (11.2%), pilchard (7.4%), trout (4.9%), smelt (1.9%), mullet (1.7%) and other species (4.4%). Fish was consumed fresh by 94.3 % of the surveyors and that 45.5 % of the consumption was throughout the year and 44.3 % in winter. Most people preferred fried fish (49.7%) and consumption frequency of 33.2% of surveyors was once a month. According to sexes 27.3% of the women and 22.3 % of males consumed anchovy most. Highest percentage of people consuming fish (15.4%) was above the age of forty-five. 33.4% of the educational groups consumed fish once a month, fish consumption were once a week (30.5%) in public workers and once a month (31%) private sectors. Fish preference of income groups were as follows; 1000-1500 TL anchovy (41.7%), 2000-2500 TL anchovy + sea bream (24.3%) and over 3000 TL sea bass (32.2%).

Consumption rate of seemed to be lower than expectation in Mersin City keeping its aquatic product potential in mind. Hence it was concluded that aquatic product consumption habits should be given to children and youth and introductive and encouraging steps should be taken for its sustainability.

Key Words: Aquatic products, Consumer preference, Mersin, Fish

Supervisor: Assoc. Prof.Dr. Deniz AYAS

TEŞEKKÜR

Bu tez çalışmasını altyapı olanakları ile destekleyen Mersin Üniversitesi ve Su Ürünleri Fakültesi yönetimine, çalışmamın çeşitli aşamalarında katkılarını esirgemeyen başta değerli danışman hocam Sayın Doç.Dr.Deniz AYAS olmak üzere, Prof.Dr. Cahit Erdem ve Prof.Dr. Bedii CİCİK'e, Dr.Öğr.Üyesi İlker YAKIN' a, Dr.Öğr.Üyesi Mehmet GÜNGÖR'e, Prof.Dr.M.Tahir ALP'e , Arş. Gör. Cengiz KORKMAZ, doktora öğrencisi Mısra BAKAN ile Rıdvan KOCAOĞLU'na ve öğrenim hayatım boyunca sevgisini ve desteğini esirgemeyen aileme özellikle de biricik oğlum Çınar Onur SİVRİ' ye teşekkürlerimi sunarım.

Yüksek Lisans Tezimin projelendirilerek 2017-2-TP2-2557 numaralı proje ile maddi destek sağlayan Mersin Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri Birimine teşekkür ederim.



İÇİNDEKİLER

İÇ KAPAK.....	ii
ONAY	iii
ETİK BEYAN.....	iv
ÖZET	v
ABSTRACT.....	vi
TEŞEKKÜR	vii
TABLolar DİZİNİ	x
ŞEKİLLER DİZİNİ	xii
KISALTMALAR ve SİMGELER.....	xiv
1. GİRİŞ	1
2. KAYNAK ARAŞTIRMALARI	3
2.1. Dünya, Avrupa Birliği ve Türkiye’de Su Ürünleri	3
2.1.1. Dünya’da Su Ürünleri Üretimi, Tüketimi, Ekonomisi	4
2.1.2. Avrupa Birliğinde Su Ürünleri Üretimi, Tüketimi ve Ekonomisi	5
2.1.3. Türkiye’de Su Ürünleri Üretimi, Tüketimi ve Ekonomisi	7
2.2. Tüketim Davranışları	13
2.2.1. Birey-Toplum ve Tüketim Kültürü	13
2.2.2. Ülkemizde Su Ürünleri Tüketimi ve Tüketici Tercihleri	14
2.3. Su ürünleri ve İnsan Sağlığı Açısından Önemi	16
2.4. Çalışma Örnekleme: Mersin İli	18
2.4.1. Mersin ili Coğrafi Durumu	18
2.4.2. Mersin İlinde Bulunan Sucul Kaynaklar.....	18
2.4.3 Mersin İli Nüfus, Tarihsel ve Sosyal Yapısı	19
2.4.4. Mersin İli Yemek Kültürü ve Alışkanlıkları.....	20
2.5. Önceki Çalışmalar.....	22
3. MATERYAL ve YÖNTEM.....	34
3.1. Çalışmanın Evreni.....	34
3.2. Çalışmanın Örnekleme	34
3.3. Çalışmanın Verilerinin Toplanması.....	34
3.4. Verilerin Analizi ve Değerlendirilmesi	35
4. BULGULAR ve TARTIŞMA	36
4.1. Su Ürünleri Tüketim Tercihlerine Yönelik Betimsel İstatistikler	36
4.2. Cinsiyet Gruplarına Göre Tüketim Tercihleri	61
4.3. Yaş gruplarına göre tüketim tercihleri	66
4.4. Öğrenim durumlarına göre tüketim tercihleri	71

4.5. Katılımcıların Meslekleri ve Tüketim Tercihleri.....	81
4.6. Katılımcıların Gelir Düzeyleri ve Tüketim Tercihleri.....	85
4.7. Katılımcıların Hanelerinde Yaşayan Kişi Sayıları ve Tüketim Tercihleri.....	93
5. SONUÇ VE ÖNERİLER.....	102
5.1. Sonuç.....	102
5.2. Öneriler	104
KAYNAKLAR	105
EKLER.....	110
ÖZGEÇMİŞ	112



TABLOLAR DİZİNİ

	Sayfa
Tablo 2.1. Dünya balıkçılık - su ürünleri yetiştiricilik ve üretimi.	4
Tablo 2.2. AB ülkelerinin 2014 Yılı Su Ürünleri Üretimi.	6
Tablo 2.3. Türkiye’de alanlara göre su ürünleri üretimi.	8
Tablo 2.4. Türkiye’de 2015-2016 yıllarında en fazla avlanan deniz balıkları ve miktarları.	9
Tablo 2.5. Türkiye’de 2015-2016 Yıllarında en fazla Avlanan kabuklu-yumuşakçalar ve miktarları.	9
Tablo 2.6. Türkiye’de 2015-2016 yıllarında en fazla avlanan tatlısu balıkları ve miktarları.	9
Tablo 2.7. Türkiye’de 2015-2016 yıllarında iç sularda en fazla yetiştiriciliği yapılan su ürünleri ve miktarları.	10
Tablo 2.8. Türkiye’de 2015-2016 yıllarında denizde en fazla yetiştiriciliği yapılan su ürünleri ve miktarları.	10
Tablo 2.9. Türkiye’de 2010-2016 yıllarında su ürünleri üretiminin tüketim alanları ve kişi başı tüketim.	11
Tablo 2.10. Türkiye’nin 2016 yılı av filosu ve yetiştiricilik tesis sayıları.	12
Tablo 2.11. Türkiye’nin 2010-2016 yılları arası su ürünleri ihracat ve ithalatı.	12
Tablo 2.12. Mersin il sınırları içerisinde bulunan barajlar ve göletler.	19
Tablo 4.1. Sosyo-demografik yönden ankete katılan bireylerin cinsiyet ve yaş dağılımları.	36
Tablo 4.2. Sosyo-demografik yönden katılımcıların öğrenim durumu ve meslek dağılımları.	37
Tablo 4.3. Sosyo-demografik yönden katılımcıların gelir düzeyi ve hanelerinde yaşayan kişi sayısı.	38
Tablo 4.4. Ankete katılanların su ürünleri denilince ilk aklınıza gelen şey nedir sorusuna vermiş oldukları yanıtlar.	39
Tablo 4.5. Ankete katılan bireylerin et türüne göre tüketim tercihleri.	40
Tablo 4.6. Ankete katılan tüketicilerin balık fiyatlarına ilişkin görüşleri.	41
Tablo 4.7. Katılımcıların balık tüketim sıklığı.	43
Tablo 4.8. Balık tüketmeyen katılımcıların tüketmeme nedeni	44
Tablo 4.9. Tüketim açısından balığın tercih edilme nedenleri.	45
Tablo 4.10. Katılımcıların balık tüketiminin önemi hakkında bilgi sahibi olma durumları	46
Tablo 4.11. Katılımcıların balığı satın aldıkları yer tercihleri.	47
Tablo 4.12. Katılımcıların balığı satın alırken dikkat ettikleri durumlar.	48
Tablo 4.13. Katılımcılar balık alırken av yasağı zamanı ve balık boyutuna dikkat edip etmeme durumları.	49
Tablo 4.14. Katılımcıların balığı satın aldıktan sonra tüketim süresi.	49
Tablo 4.15. Katılımcıların balığı tüketene kadar sakladıkları yerler.	50
Tablo 4.16. En çok tüketilen balık türü.	51
Tablo 4.17. Katılımcıların hanelerinde aylık su ürünleri tüketim miktarı.	52
Tablo 4.18. Katılımcıların su ürünlerini daha çok tükettiği mevsim.	53
Tablo 4.19. Katılımcıların balık tüketim biçimi.	54
Tablo 4.20. Katılımcıların balığı pişirme yöntemleri.	55
Tablo 4.21. Balık harici en çok tüketilen su ürünü.	56
Tablo 4.22. Katılımcıların işlenmiş balık ürünlerinde hazır yemek tercihi.	58
Tablo 4.23. Katılımcıların tüketim için yetiştiricilik (kültür) ürünü balık tercihleri.	59
Tablo 4.24. Katılımcıların balığı en çok tükettikleri yer.	60
Tablo 4.25. Katılımcıların cinsiyeti ile et tüketim tercihleri arasındaki ilişki.	61
Tablo 4.26. Katılımcıların cinsiyeti ile en çok tüketilen balık türü arasındaki ilişki.	62
Tablo 4.27. Katılımcıların cinsiyeti ile balık harici tüketilen su ürünleri arasındaki ilişki.	63

Tablo 4.28. Katılımcıların cinsiyeti ile çiftlik (kültür) balığı tercihlerinin arasındaki ilişki.	64
Tablo 4.29. Katılımcıların cinsiyeti ile balık tüketim yeri arasındaki ilişki.	65
Tablo 4.30. Katılımcıların yaş grupları ile et tüketim tercihleri arasındaki ilişki.	66
Tablo 4.31. Farklı yaş grupları ile balık tüketim sıklığı arasındaki ilişki.	67
Tablo 4.32. Katılımcıların yaş grupları ile tüketilen balık türü arasındaki ilişki.	69
Tablo 4.33. Katılımcıların yaş grupları ile balık harici diğer su ürünleri arasındaki ilişki.	70
Tablo 4.34. Katılımcıların öğrenim durumları ile et tüketim tercihleri arasındaki ilişki.	71
Tablo 4.35. Katılımcıların öğrenim durumları ile balık tüketim sıklığı arasındaki ilişki.	72
Tablo 4.36. Katılımcıların öğrenim durumları ile balığı satın alındığı yer arasındaki ilişki.	73
Tablo 4.37. Katılımcıların öğrenim durumları ile en çok tüketilen balık türü arasındaki ilişki.	75
Tablo 4.38. Katılımcıların öğrenim durumları ile aylık su ürünleri tüketim miktarı arasındaki ilişki.	76
Tablo 4.39. Katılımcıların öğrenim durumları ile balık harici tüketilen su ürünü arasındaki ilişki.	77
Tablo 4.40. Katılımcıların öğrenim durumları ile çiftlik (kültür) balığı tercihleri arasındaki ilişki.	78
Tablo 4.41. Katılımcıların öğrenim durumları ile balık tüketiminin önemi arasındaki ilişki.	79
Tablo 4.42. Katılımcıların öğrenim durumları ile av yasak zamanı ve balık boyuna dikkat edilip edilmemesi arasındaki ilişki.	80
Tablo 4.43. Katılımcıların meslekleri ile balık tüketim sıklığı arasındaki ilişki.	81
Tablo 4.44. Katılımcıların meslekleri ile balığın satın alındığı yer arasındaki ilişki.	82
Tablo 4.45. Katılımcıların meslekleri ile hanelerinde aylık su ürünleri tüketim miktarı arasındaki ilişki.	83
Tablo 4.46. Katılımcıların meslekleri ile balık harici en çok tüketilen su ürünleri arasındaki ilişki.	84
Tablo 4.47. Katılımcıların meslekleri ile tüketim için çiftlik (kültür) balığı tercihleri arasındaki ilişki.	84
Tablo 4.48. Katılımcıların gelir düzeyleri ile et tüketim tercihleri arasındaki ilişki.	85
Tablo 4.49. Katılımcıların gelir düzeyleri ile balık tüketim sıklığı arasındaki ilişki.	86
Tablo 4.50. Katılımcıların gelir düzeyleri ile balığın satın alındığı yer arasındaki ilişki.	88
Tablo 4.51. Katılımcıların gelir düzeyleri ile en çok tüketilen balık türü arasındaki ilişki.	89
Tablo 4.52. Katılımcıların gelir düzeyleri ile hanelerinde aylık su ürünleri tüketim miktarı arasındaki ilişki.	91
Tablo 4.53. Katılımcıların gelir düzeyleri ile balık harici en çok tüketilen su ürünü arasındaki ilişki.	92
Tablo 4.54. Katılımcıların gelir düzeyleri ile tüketim için çiftlik (kültür) balığı tercihleri arasındaki ilişki.	93
Tablo 4.55. Katılımcıların hanelerinde yaşayan kişi sayısı ile et tüketim tercihleri arasındaki ilişki.	93
Tablo 4.56. Katılımcıların hanelerinde yaşadığı kişi sayısı ile balık tüketim sıklığı ilişkisi.	95
Tablo 4.57. Katılımcıların hanelerinde yaşayan kişi sayısı ile en çok tüketilen balık türü arasındaki ilişki.	97
Tablo 4.58. Katılımcıların hanelerinde yaşayan kişi sayısı ile aylık su ürünleri tüketim miktarı arasındaki ilişki.	99
Tablo 4.59. Katılımcıların hanelerinde yaşayan kişi sayısı ile çiftlik (kültür) balığı tercihleri arasındaki ilişki.	101

ŞEKİLLER DİZİNİ

	Sayfa
Şekil 2.1. Mersin İli Haritası.	18
Şekil 4.1. Katılımcıların cinsiyet dağılımları.	36
Şekil 4.2. Katılımcıların yaş dağılımları.	36
Şekil 4.3. Katılımcıların öğrenim durumları.	37
Şekil 4.4. Katılımcıların meslek gurupları.	37
Şekil 4.5. Katılımcıların gelir düzeyleri.	38
Şekil 4.6. Hane halkı sayısının dağılımı.	38
Şekil 4.7. Katılımcıların su ürünleri nedir sorusuna vermiş olduğu yanıtlar.	39
Şekil 4.8. Katılımcıların et tüketimindeki tercihlerinin dağılımı.	40
Şekil 4.9. Katılımcıların balık fiyatları hakkındaki görüşleri.	42
Şekil 4.10. Katılımcıların balık tüketim sıklığı.	43
Şekil 4.11. Balık tüketmeyen katılımcıların balık tüketmeme nedenleri.	44
Şekil 4.12. Tüketim açısından balığın tercih edilme nedenleri.	45
Şekil 4.13. Katılımcıların balık tüketiminin önemi hakkında bilgi sahibi olma durumu	46
Şekil 4.14. Katılımcıların balığı satın aldıkları yer tercihleri.	47
Şekil 4.15. Katılımcıların balığı satın alırken dikkat ettikleri durumlar	48
Şekil 4.16. Av yasağı zamanı ve balık boyutuna dikkat edilme durumu.	49
Şekil 4.17. Katılımcıların balığı aldıktan sonra tüketim süresi.	50
Şekil 4.18. Katılımcıların balığı tüketene kadar sakladığı yer.	50
Şekil 4.19. Katılımcıların en çok tükettikleri balık türü.	51
Şekil 4.20. Katılımcıların hanelerinde aylık su ürünleri tüketim miktarı.	52
Şekil 4.21. Katılımcıların su ürünlerini daha çok tükettikleri mevsim.	53
Şekil 4.22. Katılımcıların balık tüketim biçimi.	54
Şekil 4.23. Katılımcıların balığı pişirme yöntemleri.	55
Şekil 4.24. Balık harici en çok tüketilen su ürünü.	57
Şekil 4.25. Hazır yemek olarak satın alınan işlenmiş balık ürünü tercihi.	58
Şekil 4.26. Katılımcıların yetiştiricilik (kültür) balığı tüketimine yönelik tercihleri.	59
Şekil 4.27. Katılımcıların balık tüketim yeri tercihleri.	60
Şekil 4.28. Cinsiyete göre katılımcıların et türü tercihleri.	62
Şekil 4.29. Katılımcıların cinsiyete göre balık türüne göre tüketim tercihleri.	63
Şekil 4.30. Katılımcıların cinsiyeti ile balık harici tüketilen su ürünleri.	64
Şekil 4.31. Katılımcıların cinsiyete göre çiftlik (kültür) balığı tüketimi tercihleri.	65
Şekil 4.32. Katılımcıların cinsiyete göre balığı en çok tükettikleri yer.	66
Şekil 4.33. Katılımcıların yaş gurubuna göre et türü tüketim tercihleri.	67
Şekil 4.34. Katılımcıların yaş gurubuna göre balık tüketim sıklığının dağılımı.	68
Şekil 4.35. Katılımcıların yaş gurubuna göre balık türü tüketim tercihleri.	69
Şekil 4.36. Yaş guruplarına göre balık harici diğer su ürünleri tüketiminin dağılımı.	70
Şekil 4.37. Katılımcıların öğrenim durumuna göre et türü tüketim tercihleri.	71
Şekil 4.38. Öğrenim durumuna göre katılımcıların balık tüketim sıklığı.	72
Şekil 4.39. Öğrenim durumuna göre katılımcıların balığı satın aldıkları yerler.	74
Şekil 4.40. Katılımcıların öğrenim durumuna göre balık türü tüketim tercihleri.	75
Şekil 4.41. Öğrenim açısından katılımcıların hane halkı sayısına göre aylık balık tüketimi.	77
Şekil 4.42. Öğrenim durumuna göre balık harici su ürünleri tüketiminin dağılımı.	77
Şekil 4.43. Öğrenim durumuna göre kültür balığı tüketim tercihi dağılımı.	78
Şekil 4.44. Öğrenime göre balık eti tüketimi hakkında bilgiye sahip olma durumu.	79
Şekil 4.45. Öğrenime göre av yasak zamanı ve balık boyuna dikkat etme düzeyi.	80
Şekil 4.46. Mesleğe göre katılımcıların balık tüketim sıklığı.	81
Şekil 4.47. Mesleğe göre katılımcıların balığı satın aldıkları yer.	82

	Sayfa
Şekil 4.48. Mesleğe göre hanede su ürünleri tüketim miktarı.	83
Şekil 4.49. Mesleğe göre katılımcıların balık harici en çok tükettikleri su ürünü.	84
Şekil 4.50. Katılımcıların mesleğe göre kültür balığı tüketim tercihleri.	85
Şekil 4.51. Katılımcıların gelir durumuna göre en çok tükettiği et türü.	86
Şekil 4.52. Katılımcıların gelir durumuna göre balık tüketim sıklığı.	87
Şekil 4.53. Gelir düzeyine göre katılımcıların balığı satın alındığı yer.	88
Şekil 4.54. Gelir durumuna göre katılımcıların en çok tükettiği balık türü.	90
Şekil 4.55. Gelir durumuna göre hanede aylık su ürünleri tüketim miktarı.	91
Şekil 4.56. Gelir durumuna göre balık harici en çok tüketilen diğer su ürünü.	92
Şekil 4.57. Gelir durumuna göre katılımcıların kültür balığı tüketim tercihi.	93
Şekil 4.58. Hanede yaşayan kişi sayısına göre en çok tüketilen et türü.	94
Şekil 4.59. Hane halkı sayısına göre balık tüketim sıklığı.	96
Şekil 4.60. Hane halkı sayısına göre en çok tüketilen balık türü.	98
Şekil 4.61. Hane halkı sayısına göre aylık su ürünleri tüketim miktarı.	100
Şekil 4.62. Hane halkı sayısına göre kültür balığı tüketim tercihi.	101

KISALTMALAR ve SİMGELER

Kısaltma/Simge	Tanım
FAO	Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü
GSYİH	Gayri Safi Yurtiçi Hasıla
OTB	Ordu Ticaret Borsası
AB	Avrupa Birliği
TÜİK	Türkiye İstatistik Kurumu
BSGM	Balıkçılık ve Su Ürünleri Genel Müdürlüğü
DSİ	Devlet Su İşleri Genel Müdürlüğü



1. GİRİŞ

Biyolojik bir canlı olarak insan yaşamsal işlevlerini yerine getirebilmek için öncelikle beslenme problemini çözmek durumundadır. İnsanın vücudu için gereken protein, vitamin, mineral gibi ihtiyaçlarını bitki ve hayvanlar üzerinden temin edebilme koşulu doğal olarak kendisinden başka canlı türlerinin varlığına ve sürdürülebilirliğine bağlıdır.

İnsanın sağlıklı ve dengeli beslenebiliyor olması belli oranda hayvansal içerikli protein alımlarını zorunluluk kılmaktadır. Hayvansal kaynaklı ürünlerden kırmızı et ile tavuk eti, toplum üzerinde son zamanlarda bu hayvanların yetiştirilmesinde kimyasal, hormon, çeşitli hastalıkları taşıma kaygısı gibi olumsuz nedenlerden dolayı insanları su ürünleri tüketimine yönlendirmekte, burada kabuklu su ürünlerinin ağır metale maruz kalma kaygısı nedeniyle de genel olarak tüketimde yüzeyde yetişen balıkların tüketilmesine yönlendirmektedir [1].

Artık tüketicilerin sadece doymalarının değil, dengeli beslenmelerinin de önemi günümüzde kabul görmeye başlamış, bireyin büyümesinde, gelişmesinde, sağlıklı yaşam sürmesinde hem de hastalıklardan korunabilmek amacı insanların besin tercihinde önemli bir konu haline dönüşmüştür [2].

Tarihinde uzun süre beslenmeye yönelik ihtiyacını avcı ya da toplayıcı olarak temin eden insanoğlu daha sonra bu ihtiyacını karşılamak üzere başta avcılık yöntemini kullanarak beslenme konusunda farklı ikame yolu olarak su ürünlerini tüketmeye başlamıştır [3]. Kendi doğal ortamında gezgin ve hareketli olan balık bazen uzun mesafeler kat eden bir tür olarak insan için iyi bir gıda kaynağıdır ve yetiştiriciliği yapılan kısmı sayılmazsa yakalanana kadar genel olarak hiçbir yere ait değildir [4]. Binlerce yıl avcılığı yapılarak tüketilen başta balık olmak üzere su ürünleri karasal beslenme kaynaklarının günümüzde artan nüfus, kentleşmede yaşanan sorunlar başta olmak üzere birçok nedenden dolayı insanın beslenmeye olan ihtiyacına destek olmakta, bu nedenle gün geçtikçe başta yetiştiriciliği olmak üzere su ürünlerinin öneminin artmakta olduğu Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) tarafından bildirilmiştir [3].

Bugün büyük bir sanayiye dönüşmüş olan balıkçılık XV. yüzyılda Dünyanın çeşitli yerlerinde ticaretinin yapıldığı sonraki yüzyıllarda ekonomik olarak gelişmiştir. Balıkların yakalanması ile birlikte bu ürünlerin işlenmesi aşamaları, farklı teknolojik aygıtlar ile donatılan büyük balıkçı tekneleri sektörde büyük organizasyonların oluşmasını sağlamıştır. Gelişen zaman içerisinde avlanmanın aşırı olması sektör olarak balıkçılığı olumsuz etkilemiş ayrıca ekosistemde oluşan kirlilik ve bozulmayla da üzerinde durulması gereken bir sorun haline dönüşmüştür [5].

Ekonomilerde yaşanan belirsizlikler, iklim değişiklikleri ve özellik artan Dünya nüfusu yakın gelecekte insanların beslenmesinde yaşanacağı muhtemel problemlere ilişkin Birleşmiş Milletlere bağlı devletler tarafından ekonomik, sosyal ve çevresel açıdan sürdürülebilir kalkınma çalışmalarına hız verilmiştir [3]. Hem karasal gıda kaynaklarının hızla büyüyen nüfus karşısında

yetersizliği hem de bu kaynakların elde edileceği alanların çarpık kentleşme, sanayileşme gibi nedenlerle azalması beslenme sorunlarının giderilmesinde sucul ortamların avcılık ve yetiştiricilik alanlarında kullanılmasını zorunlu kılmakla birlikte gelecekte yeni sorunlar yaşamamak için su kaynakları ve alanların artan kullanımının ekosistem açısından yönetiminin güçlendirilmesi ihtiyacı doğmaktadır. Sucul ortamlarda yürütülen su ürünleri faaliyetlerinin koordinasyonu su ürünlerinin sürdürülebilirliği açısından yasal çerçevelere ihtiyaç duyarken su ürünlerinde faaliyet gösteren tüm sektörlerin eş güdümlü çalışmaları bu alanın yönetişimine katkı sunacak, ülkelerin ekonomik ve sosyal hedeflerine hitap ederek bir yandan da ekosistem ve biyoçeşitliliğin korunması sayesinde sürdürülebilirlik hedeflerini de güçlendirecektir.

Karasal kaynakların çeşitli nedenlerle azalması, yok olma riski ile karşı karşıya kalması su ürünlerinin önemini artırmıştır. Su ürünleri hem avcılık hem de yetiştiricilik açısından insanların beslenmesi ve geçimlerini sağlaması açısından gelişen bir sektör olmuştur. Uzmanlar, okyanusların, denizel ortamların ve iç su kaynaklarının günümüzde ve gelecekte dünya nüfusu açısından beslenmedeki önemine vurgu yapmaktadırlar [3]. Örnek teşkil etmesi bakımından, 1970'li yıllarda insan tüketiminin %10'undan daha azını karşılayan su ürünleri yetiştiriciliği 1990'lı yılların ortalarında yaklaşık %25'lik bir payı oluştururken 2000'li yılların ortalarında ise yetiştiricilik üzerinden insan tüketim payı %40'a dayanmıştır. Dünya su ürünleri yetiştiriciliğinde Çin tek başına %60'lara varan üretim gücüne ulaşmış durumdadır [3].

Su ürünleri sektör olarak; deniz ve iç sularda yaşayan hayvansal ve bitkisel canlılar, kooperatifler, uzaktan algılama, soğuk ve dondurulmuş ürünlerin muhafaza ve pazarlaması, işleme tesisleri, gemi inşası, kıyı ve açık deniz balıkçılığı gibi birçok konuyu ve sektörde yer alan tüm faaliyetleri ve bu faaliyetlerin araştırma, geliştirme ve eğitim konularını kapsadığını düşünebiliriz [5]. Hatta tarım faaliyetleri ve bunların içinde sayılan su ürünlerinin tüketimine yönelik veriler, bu alanlarda yapılan üretimlerin bilgilerinden faydalanılarak bulunmaktadır. Olması gereken ise tüketime yönelik verilerin tamamen tüketim araştırmaları üzerinden sağlanarak hesaplanıp yorumlanması gerekmektedir [6].

Bu ihtiyaca karşılık gelmesi amacıyla bu araştırma ile Mersin ilinde bireylerin su ürünleri tüketimine yönelik davranışların belirlenmesi amaçlanmaktadır. Daha detaylı olarak, bu çalışma ile Mersin ilinde yaşayan bireylerin su ürünleri ilişkin tüketim tercihleri ile bu tercihlerin cinsiyet, yaş, öğrenim durumu, meslek, gelir düzeyi ve hane halkı sayıları ile ne derece ilişkili olduğunun tespit edilmesi hedeflenmiştir. Bu kapsamda mevcut çalışma içerisinde öncelikle Dünya, Avrupa ve Türkiye'de su ürünlerinin üretimi, tüketimi ve ekonomisi; tüketim ve tüketimi şekillendiren birey, toplum ve tüketim kültürü buradan yola çıkarak da ülkemizdeki tüketim tercihlerinin genel bir değerlendirilmesi sonrası mevcut çalışma ile elde edilen bulguların paylaşılması ve değerlendirilmesi yapılmıştır.

2. KAYNAK ARAŞTIRMALARI

2.1. Dünya, Avrupa Birliği ve Türkiye’de Su Ürünleri

Su ürünleri; ekonomisi ve ticareti başta olmak üzere ülkelerin iç ve dış piyasalarında sirkülasyon yarattıkları bir alandır. Üzerinde yaşadığımız yerkürenin büyük bir bölümünü suların oluşturuyor olması su ürünlerinin yarattığı potansiyeli ortaya koymaya yetecektir [7].

Daha küresel anlamda değerlendirilecek olursa su ürünlerinin uluslararası ticareti, balıkçılık ve su ürünlerinin yetiştiriciliğinde önemli bir istihdam yaratıcısı olması, gıda tedarikçisi, gelir üreticisi ve ekonomik büyüme ve gelişmeye katkı bulunmasının yanı sıra gıda ve beslenme güvenliği açısından da önemli rol oynamaktadır. Balık ve su ürünleri, Dünya gıda sektörünün en çok işlem gören bölümlerinden birini oluşturmaktadır. Birçok ülke için kıyı ve iç su bölgelerinde balık ve su ürünlerinin ihracatı o yörelerin ekonomisi için esas teşkil etmektedir. Bazı ada ülkelerindeki ticarete konu malların toplam değerinin yarıya yakını ve Dünya ölçeğinde yapılan toplam tarım ihracatının %9’unu ve Dünya mal ticaretinin yüzde 1’ini su ürünleri oluşturmaktadır [3].

2014 yılında tüm Dünya’da 56,6 milyon kişinin su ürünleri avcılığı ve yetiştiriciliğinden gelir elde ettiği bildirilmiş; bu sayının %36’sı tam zamanlı, %23’ü part-time çalışırken, geri kalan bölümün ise balıkçı ve diğer çalışanlardan oluştuğu belirtilmiştir [3]. Dünya’da su ürünleri açısından ithalatın büyük bölümü gelişmiş ülkeler tarafından yapılmakta olup Japonya ve Amerika Birleşik Devletleri ürünleri ithalatını en fazla yapan ülkelerdir. Avrupa Birliği’ne bağlı ülkeler ise dünya genelinde yapılan su ürünleri ithalatının yarıya yakın oranını gerçekleştirmektedirler [5].

Önümüzdeki yıllarda insanların beslenme açısından hayvansal protein ihtiyacını karşılanmasındaki önemi açısından bakıldığında su ürünlerinin potansiyelinin sınırlı olduğunu bilmek ve zamanla artan nüfusa rağmen su ürünlerinin üretim miktarını bu oranda yükseltmek mümkün olamayacağından belirli bir seviyeden sonra su ürünlerinin de kişi başı tüketim talebini karşılayamayacağı düşünülmektedir. Hatta kişi başına düşen balık tüketimindeki artışın sağlanabilmesi için su ürünlerinin üretimindeki artış ve tüketim açısından fiyatının uygunluğu sağlanmalıdır [8].

Ülkemizde balıkçılık alanına sektör olarak bakıldığında yaklaşık 50.000 kişinin doğrudan, 200.000 kişinin ise dolaylı istihdam edildiği bilinmektedir. Su ürünlerinin pazarlama yöntemi olarak toplam satışlarının çeyreği limanlarda, iskelelerde, pazar yerlerinde, tabla-sergi ve bağımsız satıcı vb. ortamlarda gerçekleşmektedir [5].

Sucul kaynaklar açısından zengin olmasına rağmen ülkemiz de balıkçılığın yaratmış olduğu katma değer oranı Gayri Safi Yurtiçi Hasıla (GSYİH)’nın %0.02 kadar düşük seviyelerde olup bu alana yapılacak yatırım balıkçılık sektörüne dinamizm getirecek dolayısıyla hem

istihdamın artırılması hem de insanların sağlıklı beslenmesinde kullanılacak protein miktarını artıracaktır [9].

2.1.1. Dünya’da Su Ürünleri Üretimi, Tüketimi, Ekonomisi

Günümüzde kentleşmeye yönelik gelişen kültürel yapıda artık insanların ikame protein kaynağı olarak su ürünlerinin tüketiminde yöntem olarak farklı yollara yöneleceği açıktır. Son zamanlara kadar taze tüketim olarak tercih edilen su ürünleri artık soğutulmuş, dondurulmuş, tuzlanmış, tütsülenmiş, kurutulmuş, salamura ya da konservelenmiş olarak işlenen veya muhafaza edilmiş teknolojilerle doğal tutulup tüketime sunulmaktadır [8].

FAO veri tabanına göre oluşturulan su ürünlerinin tür sayısı 1996 yılında 1.035 (su ürünlerinin avcılık yoluyla ve yetiştiriciliği için ayrı verilerden oluşan ilk sürüm) iken, 2014 yılında bu sayı 2033’e ulaşmıştır [3]. 2014 yılı itibarıyla FAO üretim verilerine kayıtlı yetiştiriciliği yapılan su ürünlerinin tür/tür grubu sayıları ise toplamda 580 olarak belirlenmiştir. Bunlardan 362’si balık (melezler dahil), 104’ü yumuşakça, 62’si kabuklu su ürünleri, 6’sı kurbağa ve sürüngen, 9’u ise omurgasızlardır. Bunların dışında 37’si ise su bitkilerinden oluşmaktadır [3].

FAO’nun hazırlamış olduğu ve sucul bitkilerin hariç tutulduğu istatistiklerin verildiği Tablo 2.1’e göre; toplam su ürünleri üretim miktarı 2014 yılında 167,2 milyon ton olarak belirtilmiştir. Bu miktarın 93,4 milyon tonu avlanan su ürünlerinden, 73,8 milyon tonu ise su ürünleri yetiştiriciliğinden elde edilmiştir [3].

Tablo 2.1. Dünya balıkçılık - su ürünleri yetiştiricilik ve üretimi [3].

ÜRETİM	Milyon Ton					
	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Avcılık (Yakalama)						
İçsu	10,5	11,3	11,1	11,6	11,7	11,9
Deniz	79,7	77,9	82,6	79,7	81,0	81,5
Toplam Avcılık	90,2	89,1	93,7	91,3	92,7	93,4
Yetiştiricilik						
İçsu	34,3	36,9	38,6	42,0	44,8	47,1
Deniz	21,4	22,1	23,2	24,4	25,5	26,7
Toplam Yetiştiricilik	55,7	59,0	61,8	66,5	70,3	73,8
Genel Toplam	145,9	148,1	155,5	157,8	162,9	167,2

2014 yılında Dünya’da denizel ortamlarda avcılık üretimi 81,5 milyon ton iken iç sularda avcılık yoluyla elde edilen su ürünleri miktarı 11,9 milyon ton olarak belirlenmiş olup su ürünleri avcılığı üretiminde Dünya sıralamasında ilk 3’e giren ülkeler; deniz avcılığında, Çin, Endonezya ve Amerika Birleşik Devletleri iken, iç sularda yapılan su ürünleri avcılığında ise Çin, Myanmar ve Hindistan gelmektedir [3].

FAO tarafından Dünya’da su ürünlerinin yetiştiricilik yoluyla üretim miktarı 2014 yılı için, denizde 26,7 milyon ton iken iç sularda yetiştiricilik yoluyla elde edilen su ürünleri miktarı 47,1 milyon ton olarak belirlenmiştir. Aynı yıl su ürünleri yetiştiriciliğinde ilk 3’e giren ülkeler; denizel ortamda yapılan yetiştiricilikte Çin, Endonezya ve Norveç olurken iç sularda yapılan yetiştiricilikte Çin, Hindistan ve Endonezya gelmektedir [3]. Özetle Dünya su ürünleri yetiştiriciliği üretiminin % 92’si ve dünya su ürünlerinin avcılığının %72’si Asya kaynaklı ülkelerce sağlanmakta olduğu dikkat çekmektedir [10].

FAO’da kayıtlı bilgilere göre 2014 yılında dünyadaki balıkçı teknelerinin toplam sayısı yaklaşık 4,6 milyon olarak tahmin edilmektedir. Bu rakamın %75’lik bölümü 3,5 milyon ile Asya kökenli ülkeler oluştururken ardından %15 ile Afrika, %6’lık oranla Latin Amerika ve Karayipler izlemekte olup Kuzey Amerika ve Avrupa’daki teknelerin oranı %2’dir [3].

Dünya’da kişi başına tüketim miktarı 1960’larda ortalama 9,9 kg gibi düşük bir miktar iken 1980 ve sonrasındaki onar yıllık periyotlarda sırasıyla; 1980 (11,7 kg), 1990 (13,3 kg), 2000 (15,8 kg), 2010 (18,5 kg) olarak açıklanmış ve bu miktar 2013’te 19,7 kg ve 2014 yılında 2001 kg olarak rapor edilmiştir [3, 11]. Su ürünlerinin üretiminin dışında artan tüketim talebine israfın azalması, daha iyi kullanım, gelişmiş dağıtım kanalları ve büyüyen nüfus, yükselen gelir ve kentleşme katkı sunmaktadır [3].

FAO 2014 yılında su ürünlerinin ekonomik verilerinde su ürünleri sektörünün toplam üretim değeri 160.152.283 Dolar olarak belirtilmiştir. Çin 73.286.123 Dolarlık üretim değeri ile Dünya’da lider konumda olup ardından 10.768.427 Dolar ile Hindistan ve üçüncü olarak 8.888.092 dolar ile Endonezya gelmektedir [11].

2.1.2. Avrupa Birliğinde Su Ürünleri Üretimi, Tüketimi ve Ekonomisi

Avrupa Birliği’nin 2016 yılında yayınladığı rapordaki 2012 yılı verilerine göre Avrupa Birliği ülkelerinde üretim hacmi sürekli olarak artış göstermiş ve 2012-2014 yılları arasında su ürünlerinde avcılık miktarı yaklaşık %19, yetiştiricilik alanında ise %4 artış göstermiştir. Hatta 2012 yılına oranla 2014 yılında toplam su ürünleri alanında %15’lik bir artış gerçekleşmiştir [10].

Ordu Ticaret Borsası’nın (OTB) 2016 yılında yayınladığı “Balıkçılık Sektör Raporu” verilerine göre Avrupa Birliği’nin balıkçılık sektörü üretimi, 2013 yılında 6,5 milyon ton seviyesinde gerçekleşmiştir. Hatta yine aynı rapora göre Dünya balıkçılık sektörü üretiminde 50. sırada yer alan Avrupa Birliği ülkelerinin payı %4’tür. Balıkçılık sektöründe faaliyet gösteren en önemli Avrupa Birliği (AB) üyesi ülkeler; İspanya, İngiltere ve Danimarka’dır. AB’nin toplam balıkçılık üretiminde 19. sırada yer alan Belçika, yakalama balıkçılık alanında 25.662 tonluk üretimi ile AB’de %0,5 pay almakta, kültür balıkçılığındaki 212 tonluk üretimi ise ihmal edilebilir düzeyde kalmaktadır [7].

AB ülkelerinde balık tüketiminin artışı ile birlikte ithalata olan bağımlılığın da yükselmekte olup bu durum bölgede su ürünleri stoklarının belirlenmesini ve düzenlenebilmesi için su ürünleri politikaları üzerinde ciddi çalışmaları zorunlu kılmaktadır. Bütün bu çalışmalar ile su ürünlerinin yetiştiriciliğinin hızla geliştirilmesi çalışmalarının da uzun-orta vadeli sürede gerçekleşebileceği düşünülmektedir [7].

İspanya, İngiltere, Fransa, Danimarka ve Hollanda AB ülkelerinde 2014 senesinde su ürünleri üretiminde lider konumda olan ülkelerdir (Tablo 2.2.). Aynı yılın verilerine göre Avrupa Birliği üye ülkelerde su ürünleri üretiminin yaklaşık yüzde 80'i avcılık yolu ile elde edilmiştir. Su ürünlerinin yetiştiriciliğinde ise AB ülkelerindeki durum yüzde 78 oranında denizel ortamlardan gerçekleşmekte olup iç sularda avcılığın oranı çok düşük seviyelerde izlenmektedir [4, 7, 11, 12].

Tablo 2.2. AB ülkelerinin 2014 Yılı Su Ürünleri Üretimi [12].

Ülkeler	Avcılık (ton)			Yetiştiricilik (ton)			Genel Toplam
	Deniz	İçsu	Toplam	Deniz	İçsu	Toplam	
İspanya	1.103.543	6.000	1.109.543	266.702	15.537	282.239	1.391.782
İngiltere	754.992	698	755.690	191.163	13.454	204.617	960.307
Fransa	520.789	1.391	522.180	160.500	43.500	204.000	726.180
Danimarka	745.019	127	745.146	17.465	21.654	39.119	784.265
Hollanda	367.978	1.908	369.886	57.000	3.290	60.290	430.176
AB Toplam	5.362.629	105.140	5.467.769	1.003.306	281.111	1.284.417	6.752.186

Avrupa Birliği ülkelerinde 2013 yılı bazında kişi başı su ürünleri tüketimi 22,47 kg [12], 2014 yılında ise tüketim miktarı kişi başı 25,53 kg. olarak gerçekleşmiştir [10]. Portekiz AB üyesi ülkeler arasında kişi başına en fazla su ürünü tüketen ülke olup 2014 yılında tüketim miktarı kişi başına 55,3 kg olarak gerçekleşmiştir. Aynı dönemde Portekiz'i, İspanya 46,2 kg, Fransa 34,4 kg tüketim ile takip etmektedir [10].

FAO 2014 yılı raporunda Avrupa birliği ülkelerinde ekonomik değer açısından gelir elde eden ülkeler sırasıyla Birleşik Krallık 1.270.407 dolar iken, Fransa 967.640 dolar ve İspanya 561.710 dolar gelir elde ettiği belirtilmiştir [11]. Avrupa Birliği üye ülkeleri dünyadaki balıkçılık ve su ürünleri yetiştiriciliğinde ticareti (ithalat ve ihracat) en fazla yapan ülkelerdir ve 2014 yılına göre bu ülkelerde %6'lık bir artış göstererek 2015 yılında toplam 26.81 milyar Euro tutarında su ürünleri ticareti gerçekleşmiştir. Genel olarak, AB'de ithal edilen su ürünleri dondurulmuş veya hazır gıdalardan oluşmaktadır. Karides, ton balığı, beyaz balık ve balık unu en çok ithal edilen ürünlerdir [10]. Avrupa Birliği ülkelerinde su ürünlerinin avcılığı ve yetiştiriciliğine 2015 yılında toplamda bir önceki yıla göre %3,2'lik bir artış göstererek 54 milyar Euro tutarında harcama yapılmıştır. Birliğe üye ülkelere İngiltere başta olmak üzere İtalya, İspanya ve Fransa 2015 yılında su ürünleri avcılığı ve yetiştiriciliği için en yüksek harcamaları yapan ülkelerdir [10].

2.1.3. Türkiye’de Su Ürünleri Üretimi, Tüketimi ve Ekonomisi

Başta balık olmak üzere genel olarak su ürünleri insan beslenmesindeki önemi ve hayvansal protein kaynağı olması bakımından oldukça büyük öneme sahiptir [12].

Dünyanın birçok yerinde su ürünleri sektörü önemli hale gelmektedir. Ülkemiz ise dört denizi ile 8.333 km kıyı uzunluğuna sahip olmakla birlikte birçok irili-ufaklı akarsuya, doğal ve yapay göl ile sayıları devamlı artan barajları bakımından su ürünleri açısından önemli bir potansiyele sahiptir. Denizel ve iç su kaynaklarının yüzey alanları toplamı 25 milyon hektar olan ülkemizde su ürünleri sektör konumuna gelmiş olmakla birlikte henüz hakkettiği öneme ulaşamamıştır. Ülkemizi kuşatan denizlerimizin yarı kapalı ve iç deniz görünümleri balıkçılığımızın hem kıyı hem de kıyı ötesi gelişmesine katkı sağlamaktadır. Ayrıca ülkemiz Dünya’da su ürünlerinin yetiştiriciliği açısından ideal koşulları taşıyan sayılı ülkelerden biridir. Ülkemiz de su ürünleri alanında üretimi artırmak adına sucul kaynaklarımızın potansiyeli dikkate alınarak balık ve diğer su ürünlerinin yetiştirilmesi açısından etkin politikaların geliştirilmesi gerekmektedir [7, 13, 14].

Ülkemizde tarım sektörünün altında yer alan ve ana alt sektörlerden birisi olan Su ürünleri, nüfusun beslenmesine gıda çeşidi olarak katkısı, endüstriyel olarak sektöre sağladığı hammadde desteği, kişilerin istihdamına olan desteği ve ülkemizin ihracatındaki yüksek payı nedeniyle önemli bir konuma sahiptir [15]. Sonuç olarak Türkiye coğrafi açıdan su kaynaklarına sahip olması nedeniyle su ürünlerinin üretimi açısından şanslı bir ülke durumundadır. Fakat bu kaynaklardan yeterince faydalanamamaktadır [16].

Ülkemizde su ürünleri açısından kişi başı tüketiminin artırılması ancak su ürünlerinin üretiminin artırılmasına ve üretilen ürünlerin insanların tüketimine yönlendirilmesiyle gerçekleşebilir. Su ürünleri sektöründe yer alan unsurları dışlamadan geliştirilecek politikalarla birlikte ithalatını da gerçekleştirmek yine kişi başı su ürünü tüketimini artıracaktır [12].

Avrupa Birliği ülkeleri arasında su ürünlerinin avcılığında 2013 yılında beşinci sırada bulunan ülkemiz, aynı yıl su ürünlerinin üretimi bakımından birinci sırada gelmektedir. Ülkemiz kendisine özgü avantajları bakımından değerlendirildiğinde gerek stratejik konum, gerek ülke içi ve ülke dışı pazarlardaki potansiyel büyüme yapısı ülkemizi kültür balıkçılığında önemli bir güce taşıyacak durumdadır [7].

Ülkemiz halkı tarafından balık başta olmak üzere su ürünleri taze tüketimi tercih edilmektedir [13]. Su ürünlerinin avcılığı ve yetiştiriciliğinin gelişiminin önemi kadar su ürünlerinin dondurma, tuzlama, konserve ve paketleme ünitelerini de kapsayan günümüz teknolojisine uygun olarak modernize edilmiş işletmelerin oluşturulmasının bu alanda sektörün ekonomik olarak büyümesine ciddi katkılar sağlayacağı göz ardı edilmemelidir [8].

Tablo 2.3.'de yer alan Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK) verilerine göre Türkiye'de su ürünleri 2010 ve 2011 yıllarında bir önceki yıla oranla avcılık ve yetiştiricilik sektörlerinde artış göstermiş olmasına rağmen, (2010 yılında %4,83- 2011 yılında %7,73) 2012-2013 ve 2014 yıllarında su ürünleri avcılığının üretimi miktarı düşmüş olup aynı yıllarda yetiştiricilik üretiminin artışı istikrarlı bir şekilde yükselmiş ve bu yükseliş 2015 ve 2016 yıllarında devam etmiştir. Avcılık üretiminde 2015 yılında su ürünleri avcılığında yapılan üretim bir önceki yıla oranla %42,9 gibi çok ciddi bir oranda artış göstermiş olmakla birlikte 2016 yılında avcılık üretimi 2015 yılına oranla %22,4 azalmıştır [17-19].

Tablo 2.3. Türkiye'de alanlara göre su ürünleri üretimi TÜİK Haber Bültenleri [17-20].

Türkiye	Avcılık (ton)			Yetiştiricilik (ton)			Genel Toplam
	Deniz	İçsu	Toplam	Deniz	İçsu	Toplam	
2010	445.680	40.259	485.939	88.573	78.568	167.141	653.080
2011	477.658	37.097	514.755	88.344	100.446	188.790	703.545
2012	396.322	36.120	432.442	100.853	111.557	212.410	644.852
2013	339.047	35.074	374.121	110.375	123.019	233.394	607.515
2014	266.078	36.134	302.212	126.894	108.239	235.133	537.345
2015	397.731	34.176	431.907	138.879	101.455	240.334	672.241
2016	301.464	33.856	335.320	151.794	101.601	253.395	588.715

Su ürünlerinin deniz avcılığında yapılan üretimin dağılımında en yüksek oranı Karadeniz Bölgesi sağlamaktadır. Karadeniz Bölgesi 2015 yılında toplam deniz avcılığı üretiminin %80'lik bölümünü oluştururken bu oran 2016 yılında %75'e yakın olarak gerçekleşmiştir. Karadeniz bölgesinden sonra avcılık yoluyla elde edilen üretimde sıralama Ege, Marmara ve Akdeniz bölgelerinde gerçekleşmektedir. Aynı yıllarda hamsi ve çaça deniz balıkları arasında en çok avlanan tür olmakla birlikte diğer deniz ürünleri arasında avcılığı en çok yapılan tür beyaz kum midyesidir (Tablo 2.4. ve Tablo 2.5.). Hamsi ülkemizde su ürünleri avcılığında elde edilen balıklar açısından türünün lideri konumundadır [12, 17-19].

Tablo 2.4. Türkiye’de 2015-2016 yıllarında en fazla avlanan deniz balıkları ve miktarları [21].

Balık türü	Ton		Değişim
	2015	2016	(%)
Yıl			
Hamsi - Anchovy	193.492	102.595	-46,9
Çaça - Sprat	76.996	50.225	-34,3
Sardalya - Pilchard	16.693	18.162	8,8
Mezgit - Whiting	13.158	11.541	-12,2
İstavrit(Kraça)-Horsemackerel	14.290	8.860	-37,9

Tablo 2.5. Türkiye’de 2015-2016 Yıllarında en fazla Avlanan kabuklu-yumuşakçalar ve miktarları [21].

Balık türü	Ton		Değişim
	2015	2016	(%)
Yıl			
Beyaz kum midyesi - Striped venus	37.404	20.932	-44,0
Deniz salyangozu - Sea snail	8.795	10.354	17,7
Pembe karides (Çimçim) – Deep water rose prawn	1.764	1.810	2,6
Kırmızı karides - Giant gamba prawn	1.423	1.669	17,2
Mürekkepbalığı - Cuttle fish	745	925	24,1

Tablo 2.6. Türkiye’de 2015-2016 yıllarında en fazla avlanan tatlısu balıkları ve miktarları [21].

Balık türü	Ton		Değişim
	2015	2016	(%)
Yıl			
İnci kefali - Tarek	8.850	9.950	12,4
Sazan - Commoncarp	7.223	4.736	-34,4
Gümüşi Havuz Balığı - Gibelcarp **	6.745	7.652	13,4
Gümüş - Sandsmelt	4.930	4.640	-5,8
Kefal - Mullet	1.161	1.136	-2,1

2015-2016 yılları itibariyle bakıldığında iç sularda avlanan en önemli türler bakımından ilk sırayı yalnızca Van Gölü’ne özgü bir tür olan inci kefali alırken, ikinci sırayı sazan ardından üçüncü sırada gümüşi havuz balığı gelmektedir (Tablo 2.6.). Sazan balığı 2016 yılında bir önceki yıla oranla belirgin bir düşüş oranında üretimi gerçekleşen türdür [17-20]. Türkiye’de avcılık üzerinden su ürünlerinin üretim olanağı bulunmadığından su ürünleri avcılığına ilişkin oluşturulacak politikaların su ürünlerinin sürdürülebilirliği üzerine ekosistem temelinde bir yaklaşım ile hazırlanmalıdır [12].

Su ürünleri yetiştiricilik sektöründe üreticilere, ürün, yavru balık, yeni tür ve örgütlenebilme desteği gibi hususlarda desteklerden faydalanmaları sağlanmaktadır. Su ürünlerinin yetiştiriciliği alanında yatırıma ve su ürünleri işletmeciliğine yönelik düşük faiz kredi olanakları ile Tarım Sigortası Prim Desteği verilmektedir [7]. Balık üretimi konusunda çiftliklere verilen teşvikler üzerinden kültür balıkçılığının gelişimi ülkemizin hem iç bölgelerinde hem de kıyı bölgelerinde balık başta olmak üzere su ürünlerinin tüketimini artıracakları öngörüsü ile birlikte doğal kaynaklar ile balıkçılığı koruyacak yasal düzenlemeler ve bu alanda yapılacak kontroller sağlanmalıdır. Su ürünlerinin pazarlanma, depolanma gibi süreçlerinde soğuk zincir

yapısının kurulması ve ürünlerin taşınmasında eksik olan unsurlar ve gerekli düzenlemelerin yapılması ayrıca önem taşımaktadır [22]. Bu ve buna benzer desteklerin artırılarak devam etmesi ülkemizde su ürünleri yetiştiriciliğinin gelişimine büyük katkılar sunacak ve sonucunda bu alanda üretimin, istihdamın artırımı sonucunda ekonomimiz de buna paralel olarak büyütecektir.

Tablo 2.7’de yer alan TÜİK’in 2016 verilerine göre 2015-2016 yıllarında Türkiye’de iç sularda yapılan yetiştiricilik açısından gökkuşaağı alabalığı başta olmak üzere alabalık türleri üretimi en fazla yapılan su ürünleri olup aynalı sazan ve mersin balığı iç su yetiştiriciliğinde ilk üç türü oluşturmaktadır. 2016 yılında bir önceki yıla oranla mersin balığında ciddi bir düşüş görülmekle birlikte alabalık (*Salmo* sp.) türünde iki katı oranındaki artış dikkat çekmektedir.

Tablo 2.7. Türkiye’de 2015-2016 yıllarında iç sularda en fazla yetiştiriciliği yapılan su ürünleri ve miktarları [19].

Balık türü	Ton		Değişim
Yıl	2015	2016	(%)
Alabalık (Gökkuşaağı) - Trout (Rainbowtrout)	100.411	99.712	-0,7
Alabalık (<i>Salmo</i> sp.) - Trout (<i>Salmo</i> sp.)	755	1.585	109,9
Aynalı sazan - Carp	206	196	-4,9
Mersin balığı - Sturgeon	28	6	-78,6
Kurbağa - Frog	43	44	2,3

Tablo 2.8’de yer alan TÜİK verilerine göre 2015-2016 yıllarında denizel ortamlarda yapılan su ürünleri yetiştiriciliğinde levrek ve çipura en fazla üretimi yapılan türler olup [5] ardından gökkuşaağı alabalığı gelmektedir. Orkinos balığı üretiminde 2016 yılında bir önceki yıla oranla %124 oranında artış görülmüştür..

Tablo 2.8. Türkiye’de 2015-2016 yıllarında denizde en fazla yetiştiriciliği yapılan su ürünleri ve miktarları [19].

Balık Türü	Ton		Değişim
Yıl	2015	2016	(%)
Levrek - Seabass	75.164	80.847	7,6
Çipura - Seabream	51.844	58.254	12,4
Alabalık (Gökkuşaağı) - Trout (Rainbowtrout)	6.187	4.643	-25,0
Sarıağız (Grenyüz) - Meagre	2.801	2.463	-12,1
Orkinos - Bluefin tuna	1.710	3.834	124,2

Türkiye’de üretim bakımından kültür balıkçılığının devamı sucul kaynakların ekosistemle uyumlu temiz ve planlanarak kullanılması sağlanabilir. Halen ülkemiz için avantaj sağlayan bu duruma yönelik su ürünleri yetiştiriciliği sektörünün geleceğine yönelik doğru planlama ve sucul kaynaklarımızın korunmasına yönelik ciddi adımların atılması sağlanmalıdır. Denizel ortamlarda yetiştiriciliği en fazla yapılan levrek ve çipura ülkemizde bu alanda üretimi yapılan en önemli

türlerdir. Bunların dışında ekonomik değer açısından bakıldığında diğer önemli türler ise grenyüz, sinarit, trança ve mercan türleridir [7].

2001 yılında yaklaşık 67.000 ton civarında olan kültür balığı üretimimiz 2013 yılında 230.000 tonu aşarak büyük gelişim göstermiş ve aynı yıl çipura ve levrek üretimi açısından dünyanın en büyük üreticisi konumuna gelmiştir. Bu iki tür balık ile birlikte alabalık üretiminin ülkemizde artacağı düşünülmektedir [7].

Sonuç olarak Türkiye’de yetiştiriciliğin devamlılığı açısından sucul kaynaklarımızın yeterliliği, temiz kullanımı ve planlı yapılması büyük önem arz etmekte olup şu an mevcut olan bu avantajın geleceğe yönelik başta çevresel tedbirlerin alınması son derece önemlidir [5].

Dünya’da ülkeler arasında su ürünlerinin kişi başı tüketimi farklılıklar izlemektedir. Kişi başı tüketim miktarı Dünya’da 2013 yılında 19,7 kg. iken 2014 yılında 20,01’e kg’a çıkmıştır [3, 11]. Avrupa Birliği ülkelerinde ise kişi başı su ürünleri tüketim miktarı 2013 yılında 22,47 kg iken 2014 yılında 25,5 kg’a yükselmiştir [10, 12]. Tablo 2.9.’daki verilerde göstermektedir ki ülkemizde su ürünlerinin kişi başı tüketimi dünya ortalamasından daha düşük miktarlarda seyretmekte olup Dünya ve Avrupa Birliği ile kıyaslandığında 2013 ve 2014 yıllarında tüketim miktarı sırasıyla 6,3 kg. ve 5,5 kg. olarak gerçekleşmiştir [3, 10-12, 20]. Yine aynı tablo verilerine göre 2010-2016 yılları arasında ülkemizde kişi başı su ürünleri tüketim miktarı 2014 yılında 5,5 kg. ile en düşük seviyede iken 2012 yılında en yüksek olduğu seviye 7,1 kg. olarak gerçekleşmiş olup ülkemizde su ürünlerinin kişi başı tüketim miktarı 2015 yılında 6,1 kg., 2016 yılında ise 5,4 kg olarak belirlenmiştir [20]. Türkiye’de su ürünlerinin kişi başı tüketim miktarları yıllar bazında inişli çıkışlı seyir izlemektedir.

Tablo 2.9. Türkiye’de 2010-2016 yıllarında su ürünleri üretiminin tüketim alanları ve kişi başı tüketim [20].

Yıllar	Toplam Üretim (Ton)	İç Tüketim	Tüketim Alanları (Ton)		Kişi Başı Tüketim (kg)
			Balık Yağı Kullanılan	Unu ve Değerlendirilmeyen Olarak	
2010	653.080	505.059	168.073	5.565	6,9
2011	703.545	468.040	228.709	5.756	6,3
2012	644.852	532.347	94.201	9.682	7,1
2013	607.515	479.708	87.896	6.378	6,3
2014	537.345	420.361	73.667	5.180	5,5
2015	672.241	479.741	176.138	6.070	6,1
2016	588.715	426.085	93.096	6.139	5,4

Ülkemizde bölgelere göre su ürünlerinin tüketimindeki dağılım değişiklikler göstermektedir. Doğu ve Güneydoğu Anadolu Bölgeleri ile İç Anadolu Bölgelerinde balığın kişi başı tüketim miktarları çok düşük iken, Karadeniz başta olmak üzere kıyıya yakın bölgelerimizde oran daha yüksektir [23].

Alanyazında konu ile ilgili araştırmacıların önerileri doğrultusunda özellikle orta vadeli sürede kişi başı tüketimimiz yıllık 10 kg. seviyesine ulaşması ve 2000’li yıllarda yakaladığımız 8 kg seviyelerinin de üzerine çıkarılmalıdır. Bunun gerçekleşebilmesi ise balık başta olmak üzere su ürünleri tüketiminin önemine ilişkin kamu spotlarından faydalanılmalı ve eğitim kurumlarındaki çocuklara halen uygulanmakta olan süt dağıtımına benzer şekilde balık-ekmek verilmesi gibi yöntemler denenmelidir [9].

Tablo 2.10.’da verilen Balıkçılık ve Su Ürünleri Genel Müdürlüğü (BSGM)’nin 2017 yılında yayınladığı istatistiklere göre 2016 yılı itibariyle ülkemizde su ürünleri yetiştiriciliği yapan tesislerin toplam sayısı 485.727 olup bunların 248.898’i denizel ortamlarda, 236.329’u ise iç su alanlarında üretim yapmaktadırlar. Balıkçı gemisi sayısı toplamda aynı yılda 18.494 olup denizel ortamda görevli gemilerin sayısı 15.663 iken iç su bölgelerinde hizmet veren gemilerin sayısı ise 2.831’dir [20].

Tablo 2.10. Türkiye’nin 2016 yılı av filosu ve yetiştiricilik tesis sayıları [20].

Faaliyet Alanı	Yetiştiricilik Tesis Sayısı	Balıkçı Gemi Sayısı
Deniz	248.898	15.663
İçsu	236.329	2.831
Toplam	485.227	18.494

BSGM tarafından yayınlanan Tablo 2.11. verilerine göre Türkiye’de su ürünleri ekonomisinin oluşumuna ihracat-ithalat miktarı ve değerleri açısından bakıldığında özellikle ihracat alanında hem miktar hem de değer açısından istikrarlı bir yükselişin olduğunu görmekteyiz. 2010 yılında 55.109 ton olarak gerçekleştirilen su ürünleri ihracatı 2016 yılına kadar yükseliş göstererek 145.469 ton seviyesine ulaşmıştır.

Tablo 2.11. Türkiye’nin 2010-2016 yılları arası su ürünleri ihracat ve ithalatı [20].

Yıllar	İhracat		İthalat	
	Miktar (Ton)	Değer (₺)	Miktar (Ton)	Değer (₺)
2010	55.109	471.459.989	80.726	200.395.897
2011	66.738	664.333.252	65.698	290.826.203
2012	74.006	744.907.572	65.384	317.626.975
2013	101.063	1.083.243.678	67.530	359.490.196
2014	115.381	1.481.211.383	77.551	435.691.472
2015	121.053	1.879.701.163	110.761	685.467.749
2016	145.469	2.398.269.090	82.074	548.878.092

Su ürünleri sektörü ülkemiz de yaklaşık beş yüz bin kişinin geçimine katkı sağlayan ve yaklaşık yüz bin ailenin geçimini direkt etkilemektedir [9]. Özellikle su ürünlerinin yetiştiriciliğinde başta levrek ve Çipura türlerinde yapılan üretimimiz ihracatımızın en güçlü olduğu kalemlerdir. Ülkemizin su ürünlerinde yapmış olduğu ithalat ise hem miktar olarak

dolayısıyla hem de değer olarak inişli-çıkışlı bir seyir izlemektedir. Su ürünleri ithalatımızın en düşük miktarda gerçekleştiği yıl olan 2012 de 65.384 ton ülke dışından alım yapılmışken 2010-2016 döneminde en yüksek ithalat miktarımız 2015 yılında 110.761 ton olarak gerçekleşmiştir.

2.2. Tüketim Davranışları

Çalışmanın amacı doğrultusunda aşağıda bireylerin tüketim davranışları sırasıyla birey-toplum ve tüketim kültürü ile ülkemizde su ürünleri tüketimi ve tüketici tercihleri alt başlıkları altında irdelenmiştir.

2.2.1. Birey-Toplum ve Tüketim Kültürü

Diğer canlı ve cansız nesneler ile dünyayı paylaşan insan; doğası gereği yaşayabilmek için fizyolojik ve biyolojik ihtiyaçlarını gidermek zorundadır. Beslenme ihtiyacını giderebilmek için ise insan üzerinde yaşadığı dünyadaki diğer canlılara ihtiyaç duyar. İnsanoğlu, beslenme ile birlikte, bütün temel gereksinimlerini yine yaşadığı yerküreden karşılamak zorundadır. İnsanın yerküre ile olan bu ilişkisi sürmeye devam edecektir.

İnsan biyolojik olarak hayatını sürdürürken aynı zamanda üç boyutlu bir özel durumu da gerçekleştirmektedir. Yaşamını diğer canlı türlerinde olduğu gibi biyolojik boyutu ile yerine getirirken düşünebilme yetisi ile içinde yaşadığı doğal ortamla etkileşim halinde kendi kültür boyutunu geliştirmeyi de başarmıştır. Kendisinden başka insanlar ile kurduğu iletişim ve onlarla yaşadığı etkileşim sonucunda sosyal boyutu ile insan artık toplumsal bir varlıktır. İçinde yer aldığı toplumda örgütlü olarak faaliyetlerde yer alan insan kendisini ve içinde yer aldığı sosyal ortamını yeniden şekillendirir. Gerek maddi gerekse düşünsel olarak kendisini geliştiren insan bu yönüyle kendisini diğer insanlardan ayırma özelliğine sahiptir. Kendi tarihsel sürecini örgütlü birlikteliği ile (toplum) oluşturur [24, 25]. Sonuç olarak insan yaşamı boyunca içinde yer aldığı toplum ile karşılıklı etkileşimini sürdürmek zorundadır.

İnsanın doğanın yarattığına karşı ortaya koyduğu; örf, adet, gelenek, görenek, yemek yeme alışkanlığı, giyinme gibi maddi-manevi her şey kültürü oluşturur. Bilinçli ya da bilinçsiz olarak yaygın, kendiliğinden rastlantısal ve bireysel öğrenmeleri ve şartlanmalarını da kapsayan kültürlere ile bireylere kültürel değerler kazandırılır [25].

Birey ve içinde yer aldığı toplum günümüzde küresel kültürün etkisi altındadır. Dolayısıyla insanın tüketime ilişkin tutum ve davranışlarını belirleyen en büyük etkiyi küreselleşen tüketim kültürü ve parçası olduğu toplum belirlemektedir.

Bireylerin hangi nesneleri tüketiceği elbette ki farklı dönemlerde ve farklı coğrafyalarda yaşaması nedeniyle değişkenlik gösterir. Fakat nerede ve hangi devirde olursa olsun insan tüketmeden hayatta kalamayacaktır. Artık içinde bulunduğumuz dönemde toplumlar bireyleri

tüketici rolünü oynamaları üzerine şekillendirmektedir ve her dönemin meslek türleri ve dolayısıyla bu meslekler üzerinden elde ettikleri gelir türü ve tüketim tercihleri zaman içerisinde değişim göstermiştir [26]. Bu durum doğal olarak tüketimi ve onun kültürünü de etkilemektedir.

Günümüzde insanın yaşamak için mi tükettiği yoksa tüketmek için mi yaşadığı tüketime ilişkin en çok düşünülen konudur. Yaşamayı ve tüketimi birbirinden ayırabiliyor muyuz ya da ayırma gereği duyuyor muyuz sorusu hala kafa yormaktadır. Tüketim ekonomisinin esası tüketici açısından doyumun anında gerçekleşmesidir. Bunun olabilmesi için de tüketim malının uzun hazırlık çalışması olmadan, bir yeteneğe gereksinim duyulmadan ve hemen doyum sağlaması hedeflenir. Tüketim malının tüketimi için uygun zaman (tüketim için olabilecek en asgari sürede) dolduğunda doyum da son bulmalıdır. Tüketici nesneye olan ilgisini, heyecanını kaybediyor ya da nesneye duyduğu arzuyu kaybediyorsa ihtiyaç duyulan zaman indirimi en iyi biçimde elde edilir. Kültür olarak bakıldığında ise tüketim toplumunun bireyi öğrenmek yerine unutmakla ilgilidir [27].

Küreselleşme sonucunda ortak tüketim kültürü, milli ve yöresel damak tatlarını da yaygınlaştırmış ve ortaklaştırmıştır. Hamburger artık dünyanın her yerinde bulunabildiği gibi Türklerin milli yemeği sayılan döner'de yine ülkemizin dışında tüketilmektedir. Tüketim kültürünün küreselliği ülkemiz insanlarının yeni beslenme alışkanlıkları edinmesine yol açmıştır. Özellikle ülkemizin gençleri yabancı marka ismi taşıyan ürünlerin restoranlarında yemek tüketmenin kendisi için imaj oluşturduğuna inanmaktadırlar. Son dönemlerde teknolojiye yaşanan gelişmeler farklı kültürlerin yiyeceklerine erişimi kolaylaştırmıştır [28].

2.2.2. Ülkemizde Su Ürünleri Tüketimi ve Tüketici Tercihleri

İnsanların beslenmelerinde doğru ve sağlıklı beslenmelerine ilişkin Balık tüketimlerinin artması ülkelerin gelişmişliğine işaret ettiği gerçeğine rağmen ülkemiz gelişmekte olan ülkeler arasında bulunmakta ve su ürünleri tüketimi konusunda istenilen seviyeye henüz ulaşamamıştır [8].

Su ürünlerine ilişkin zengin kaynağı bulunan ülkemizin bu konuda pazar ve tüketim ile pazarlama kanallarına ilişkin yapısı gelişmiş ülkelerden farklıdır. Ülkemizin bütünü değerlendirildiğinde su ürünlerinin bölgeler arasında farklı tür ve miktarlarda ki tüketimi, özellikle bireyler tarafından daha çok taze ve soğutulmuş ürünlerin tercih ediliyor olması, üretim ve pazarlama kanallarında çağdaş sistemlerin kurulmuş olmaması ülkemizde insanların su ürünleri tüketimini olumsuz etkilemektedir [29]. Ülkeler besinlerin üretilmesi, işlenmesi ve ticari faaliyetleri konusunda insanların güvenilir, kaliteli, beslenmedeki sağlıklı tüketim alışkanlıklarını geliştirecek politikalar geliştirmelidirler. Çünkü insanlar bu tür besin araçlarını tüketme hakkına sahiptirler. Araştırmacılar konuyla ilgili tarım politikalarını oluştururken insan sağlığını da içerecek çalışmalar yapmalıdır. Bu politikaların belirlenmesinde ise tüketicilerin alışkanlıkları,

sosyal ve kültür yapıları dikkate alınarak tarım, sağlık, eğitim, ticaret sanayi kuruluşları, sivil toplum örgütleri ile işbirlikleri geliştirilmelidir [5].

Ülkemizde balık başta olmak üzere ailelerin aylık su ürünleri tüketim harcamalarında gelir durumuna paralel olarak yükselme görülmektedir. En düşük gelir grubunun yaklaşık olarak dörtte biri kadarı su ürünlerini tüketirken en yüksek gelir grubunda bu oran yarıya yaklaşmaktadır. Bu sonuca göre Türkiye’de nüfusun yarısı balık tüketmemektedir. Ülkemizde hanelerin su ürünlerini tüketme konusunda en belirleyici faktörler, gelir, eğitim ve bölge farklılıkları gelmektedir. Bu etkenlerin dışında hanelerin genişliği, hane reisinin cinsiyeti ve eşin çalışıyor olması, medeni durum ve yaşı gelmektedir [8, 30].

Ülkemizde sahil şeridinde yaşayanlar ile iç bölgelerde ikamet edenlerin su ürünleri tüketimi farklı tüketim deseni oluşturmaktadır. Bölgelere göre bakıldığında; Türkiye’de su ürünleri tüketimi sahil bölgelerinde yaygın tüketilmekte iken diğer bölgelerde tüketim oranı bu konuda oldukça düşüktür [5]. Nitekim balığın miktar olarak tüketimi, üretimi daha sık yapılan kıyı bölgelerimizde karasal bölgelerimize oranla daha fazladır. İç bölgelerimizde çipura ile levrek türleri bile tüketiciler tarafından bilinmemektedir [8]. Karadeniz Bölgesinde kişi başına tüketim 25 kg/yıl olup İstanbul, İzmir ve Ankara gibi metropollerimizde bu durum 16 kg/yıl’dır. Doğu Anadolu ile Güney Doğu Anadolu bölgelerinde tüketim oldukça düşük seviyede olup kişi başına tüketim 0,5 kg/yıl olarak belirlenmiştir [5].

Ülkemizde hanelerin gelir durumlarına bağlı olarak su ürünleri tüketimine yönelik tutum ve davranışlarında su ürünlerinin fiyatları da belirleyici bir etkidir. Ülkemizde yaşayan bireylerin fiyat ve gelir açısından balık başta olmak üzere su ürünlerinin tüketim davranışlarına ilişkin olarak; sahil kesimlerinde özellikle avlanma dönemlerinde bolca yakalanan ve fiyat açısından ucuz olan hamsi-istavrit ve sardalye tüketilmektedir. Ülkemizin iç kesimlerinde ise iç suların zengin olduğu bölgelerde iç su balıkları ile Karadeniz’den elde edilen hamsi bolca tüketilmekte olup ayrıca ithali son zamanlarda artan donmuş uskumru yine iç bölgelerde tüketilen türlerdir. Fiyatı yüksek olan kabuklu ürünler, yumuşakçalar, çipura, levrek ve kalkan gibi pahalı balıklar ise yüksek gelir grubuna dâhil kesimler ile turizm işletmelerinde tüketilmektedir [5].

Su ürünlerine özellikle tüketim kültürü açısından bakıldığında ise hane halklarının yaşadıkları bölge en öne çıkan etken olarak belirlenmiştir. Özellikle üretimin yoğun olduğu Karadeniz gibi bölgelerimizde tüketim alışkanlığı yüksek olurken, iç bölgelerde üretim oranının düşük olması nedeniyle bu durum tüketim alışkanlığını da düşük olarak belirlemektedir. İşlenmiş su ürünlerinin tüketimi zamanla artmaya başlamış olsa da henüz bu tüketim alışkanlığına dönüşüm beklenenin altındadır [5]. Diğer taraftan inanç başta olmak üzere diğer kültürel sebeplerde su ürünleri tüketimini etkileyen başka unsurlar olarak öne çıkmaktadır. Toplumumuzun büyük bölümünün Müslüman olması ve dolayısıyla İslam toplumu olarak su

ürünleri tüketimine ilişkin yaklaşımları da etkilemektedir. Balık dışında su canlılarının besin olarak tüketilmesi habisten sayılmış ve tüketilmesi caiz görülmemektedir. Ayrıca göçebe kültürüne bağlı olarak deniz kıyısı dışında kalan bölgelerde balık tüketimi popüler değildir [31].

Su ürünleri tüketimi diğer tüketim maddeleri gibi ekonomik faaliyetleri içerisinde barındırıyor olması sektörün kendi piyasasında oluşan arz ve talep dengesini korumak ve geliştirmek çabasını öne çıkartmaktadır. Ürünün avlandığı ya da yetiştiriciliğinin yapıldığı yer ile tüketime ulaşana kadar izlenen yolda malın kalitesinin olumsuz etkileniyor olması işlenmiş ürünlere yönelme sebep olmuş fakat bu ürünlerin taze ürünlere oranla az tercih ediliyor olması ile de işlenmiş ürünlerin ihracatı yolları denenmektedir. Dış pazarların işlenmiş ürünlere olan ilgisinin beklenen düzeyde olmaması ise sektörde yer alan aktörleri zor duruma düşürmektedir [5].

Ülkemizde kent bazında yapılan araştırmalarda aylık kişi bazında su ürünü tüketim oranının dünya ortalaması ile kıyaslandığında yarıya yakın olduğu, bölgeler arasında da farklılıklar bulunduğu bildirilmiştir. Su ürünlerinde tüketimi kişilerin gelir durumu, beslenmeye yönelik alışkanlıklar, bireysel tercih vb. etkenler belirlemektedir [13]. Dolayısıyla ülkemizde halkın balığı her mevsimde tüketebilmesi için öncelikle balığın fiyatlarının uygun olması ayrıca taze balık tüketiminin dışında dondurulmuş yöntemle üretilen su ürünleri ile konserve ürünlerin piyasada bulundurulması da oldukça önemlidir. Ülkemizde Balıkçılık sektöründe yer alan küçük ve büyük tüm işletmelerin güçlendirilmesi ve desteklenmesi ve su ürünleri alanında oluşturulacak politikaların sağlıklı uygulanıp yürütülebilmesi için kooperatifleşmenin önemi büyüktür. Su ürünlerinin sağlıklı yapıya kavuşup gerek tüketiminin artırılması, gerek istihdamın yükseltilmesi su ürünleri alanında gelişmeyi sağlayacak hedeflerin ve politikaların geliştirilip uygulanması ile mümkün olacaktır [22].

2.3. Su ürünleri ve İnsan Sağlığı Açısından Önemi

İnsan sağlığı, beslenme düzeni ve diyet içeriği ile yakından ilişkilidir. Sağlıklı bir diyet yeterli miktarda besleyici element, vitamin, mineral vs., içeriğinin yanı sıra insanların ihtiyaç duyduğu temel aminoasitleri de içermek zorundadır.

Balıklar sucul ekosistemlerde beslenme zincirinde ki son halka olup, insanlar için son derece önemli besin kaynaklarıdır. Diğer hayvansal orjinli protein kaynakları ile karşılaştırıldığında balıklar, düşük kalorili ve yüksek protein içerikli besin maddeleri olarak kabul edilmektedir. Bileşimleri genellikle koyun, sığır, domuz etleri gibi kırmızı etlere ve kümes hayvanlarının etlerine benzer olmakla birlikte; bazı mineral, yağ ve vitamin içerikleri bakımından bunlardan farklılık da gösterebilmektedir [5]. Kolayca sindirilebilen ve gerekli amino asitleri içeren kaliteli besin kaynakları açısından zengin bir alternatif oluşturan balık eti insan sağlığı açısından gerekli olan yağları (omega-3 gibi), vitaminleri (A, B ve D) ve mineralleri (kalsiyum,

iyot, çinko, demir ve selenyum dâhil) bir bütün halinde tüketicilere sunabilmektedir. Balıklar genellikle doymamış yağlar açısından zengindir ve kardiyovasküler hastalıklara karşı korunmada sağlık açısından oldukça yararlıdır. Aynı zamanda fetüs ve bebeğin beyin gelişimine katkı sağlamakta ve sinir sistemine faydaları bilinmektedir. Değerli beslenme özellikleri ile dengesiz diyetleri düzeltmede ve obezite ile mücadelede ikame rolü yüksektir [3, 16]. Özellikle gebelerin haftada en az iki kez balık yemelerinin zorunlu bir ihtiyaç olduğunu ve sağlıklı bir hayat sürebilmek için balık tüketmeleri gerektiği uzmanlar tarafından tavsiye edilmektedir. Bunun yanı sıra temel Besin maddelerinden biri olan su ürünlerinin fosfor, kalsiyum, iyot, A, B1,B2 ve D vitaminleri, karbonhidrat, yağ asitleri ve protein içerikleri ile kardiyovasküler hastalıklardan depresyona kadar birçok sağlık problemini önleyici rolü olduğu düşünülmektedir [32].

Günümüzde ölümlerin yarısından fazlası kalp ve damar hastalıkları, yüksek kolesterol ve çeşitli kanser türlerine bağlı hastalıkların sebep olduğu da bilindiği için su ürünleri ve balık tüketiminin önemi dahi iyi anlaşılmaktadır [16]. Sadece yaşlı ve çocuklar için değil tüm erişkin bireyleri için balık tüketim ihtiyacı artarak devam etmektedir.

Balık tüketiminin insan sağlığı üzerindeki etkilerinin ortaya çıkarılması için yapılan tüm bu çalışmalardan da anlaşılabacağı gibi, hem içerdiği besin maddeleri hem de çağımızın belli başlı hastalıklarında tedavi edici rolüyle yararlanılması gereken mükemmel bir besin kaynağı olan balığın haftada 2-3 kez tüketilmesinde yarar vardır [33].

Balıklar son yıllarda et ve besin kalitelerinden dolayı oldukça fazla tercih edilen gıdalar arasında yer almaktadır. Bu canlılara olan ilginin artmasında dünya nüfusundaki ve ölümcül, kronik hastalıklardaki artış ve balıkçılığın kaliteli bir besin kaynağı olması etkilidir [34].

Son yıllarda balık tüketimdeki önemli artış, çeşitlendirilmiş ve besleyici yiyecekler aracılığıyla insanların diyetlerini de Dünya genelinde zenginleştirmiştir. 2013 yılında balık, küresel nüfusun hayvansal protein alımının yüzde 17'sini ve tüketilen tüm proteinin %6,7'sini oluşturmuştur [3, 16].

2.4. Çalışma Örneklemi: Mersin İli

2.4.1. Mersin ili Coğrafi Durumu

Ülkemizin Doğu Akdeniz Bölgesinde 36-37° kuzey enlemleri ve 33-35° doğu boylamları arasında yer alan Mersin ili 15.853 km²'lik yüzölçümüne sahip olup karadan 608 km, denizden ise 321 km kıyı çizgisine sahiptir [35].



Şekil 2.1. Mersin İli Haritası

2.4.2. Mersin İlinde Bulunan Sucul Kaynaklar

Mersin ilinin ekonomik yapısı, nüfus ve coğrafi yönlerinin araştırıldığı bir çalışmada; Akdeniz Bölgesi'nde yer alan Mersin ili bölgenin Adana kısmında olup 8.000 hektarlık bir alanı kapsar. Ayrıca il çevresinde yer alan yaklaşık 90.000 hektar alan kentin gelişiminde direk ya da dolaylı olarak etkilemektedir. Mersin ilinde öne çıkan Deliçay, Mezitli ve Müftü Dereleri ile yeraltından elde edilen su kaynakları bir süre sonra kente yapılan tarımsal faaliyetler için yetersiz kalmaya başlamış; bunun üzerine 1960'lı yılların ortalarında Berdan Barajı faaliyetleri hayata geçmiştir [36].

Akdeniz Bölgesinin doğusunda bulunan Mersin iline tuzlu sularda yapılan su ürünleri avcılığı ve yetiştiriciliği açısından bakıldığında oldukça uzun bir deniz kıyısı şeridinde sahip olduğu söylemek mümkündür. Su ürünlerinin avcılığı ve yetiştiriciliğinde potansiyel oluşturması açısından tatlı su kaynaklarına bakıldığında ise barajlar, göletler ve akarsular Tablo 2.12.'de verilmiştir.

Tablo 2.12. Mersin il sınırları içerisinde bulunan barajlar ve göletler [37].

Sıra No	Tesis Adı	Tipi
1	Kıca Göleti	Gölsu (Gölet)
2	Arslanköy Göleti	Gölet
3	Alaköprü Barajı	Baraj
4	Bardat Göleti	Gölet
5	Erdemli Kösbucağı Göleti	Gölet
6	Tarsus Çavuşlu Göleti	Gölet
7	Erdemli Esenpınar Göleti	Gölet
8	Erdemli Karakız Göleti	Gölet
9	Evcilli Değirmendere Göleti	Gölet
10	Gezende Barajı	Baraj
11	Berdan Barajı	Baraj

Mersin, Devlet Su İşleri Genel Müdürlüğü (DSİ)'nin 17 no'lu Doğu Akdeniz Havzasında yer almaktadır [38]. Baraj ve göletlerin dışında Doğu Akdeniz Havzası kapsamında Mersin ilinin coğrafi sınırları içerisinde bulunan akarsular ise şöyledir; Göksu nehri, Tarsus çayı, Teke suyu ile Anamur, Lamas, Bıkcı, Deli, Bozyazı, Dragon çayları ve Kadıncık, Gilinderes, Efrenk, Derinler dereleri [39].

2.4.3 Mersin İli Nüfus, Tarihsel ve Sosyal Yapısı

Mersin ili 4'ü merkez ilçe olmak üzere toplam 13 ilçeden oluşmaktadır. Çalışmanın yürütüldüğü Mersin ili merkez ilçeleri olan Akdeniz, Mezitli, Toroslar ve Yenişehir ilçelerinin 2017 yılındaki nüfuslarının toplamı TÜİK tarafından 1.005.455 kişi olarak açıklanmıştır [40].

Çeşitli yazılı ve görsel yayınların incelenmesi sonucunda çalışmanın yürütüldüğü Mersin ilinin bugüne ilişkin nüfus yapısında en belirgin özelliğin 19. Yüzyıl ortalarında başlayan gelişme süreciyle yaklaşık 150 yıllık geçmişinde farklı etnik yapı, inanç ve kültüre mensup insanların kaynaştığı bir şehir merkezi haline dönüştüğü görülmektedir [41]. Mersin ili tarihsel sürecinde barındırdığı farklı etnik ve inançlardan oluşan yerli halkın yanı sıra yaklaşık son 50 yıllık dönemde almış olduğu göç hareketlerinin de etkisinde kalmıştır. 1975 yılından itibaren

ülkemizin özellikle Güneydoğu, Doğu Anadolu ve İç Anadolu bölgelerinden Mersin'e başlayan göç hareketleri 1980 yılından sonra artarak devam etmiş ve 1980-1985 yılları arasında Cumhuriyet döneminin en büyük oranına ulaşmıştır [36].

Zaman içerisinde kentin coğrafi sınırları içerisinde yaşayan bireylerin Dünya'nın birçok yerinde olduğu gibi ülkemizde ve Mersin ilinde de tarım ve hayvancılığın hane halklarının geçiminde yetersizliği ve hızla gelişen sanayileşme başta olmak üzere il ya da ilçe merkezi ile merkezden uzak kırsal alanda dağılımı da değişim göstermiştir. 1985 yılı nüfus sayımında Mersin ili kent nüfusunun %54,7'lik oranda il ve ilçe merkezlerinde yaşadığı daha önceki nüfus sayımlarında ise bu oranın 1980 yılında %50,9 olduğu belirtilirken 1975 yılında ise bu oran %46,6 olarak belirlenmiştir [42]. Başta insanların geçimlerini sağlayan meslek seçimleri, barınma, sağlık ve eğitim gibi ihtiyaçların giderilmesi olmak üzere birçok neden bireylerin il ya da ilçe merkezlerinde yerleşerek yaşamlarını burada sürdürme kararı vermelerine büyük etki yapmaktadır [36, 41, 42].

2.4.4. Mersin İli Yemek Kültürü ve Alışkanlıkları

Mutfak kültürünün evrenselliği içinde değerlendirecek olursak Çin ile Fransız mutfak kültürleri ile birlikte dünyada sayılı üç mutfaktan birisi olarak değerlendirilen Türk mutfak kültürünü coğrafi, tarihsel ve kültürel açılarından besleyen birçok etken bulunmaktadır. Bunlardan en önemlileri Orta Asya'dan kültürümüze yerleşen et ve mayalanarak elde edilen süt ürünleri, Mezopotamya Bölgesi'nin tahıl ürünleri, Akdeniz yörelerinde yetişen sebze ve meyve çeşitliliği ile Asya Bölgesi'nden temin edilen baharatlarla bir araya gelerek kendi yemek kültürümüzü oluşmasını sağlamıştır. İslam'ın kabulünden sonra domuz, eşek, kurbağa gibi hayvanları dinen yasaklı kılındığı için Türk mutfağında bu besinler yasaklı sayılmıştır [43].

Günümüzde Mersin ilinin nüfusunu oluşturan, farklı kültür, inanç ve etnik yapıdan gelen bireylerin ortak yaşamı içerisinde bu farklılıkların sentezlendiğini görmek mümkündür. Birçok konuda olduğu gibi Mersin mutfak kültürüne de yansıyan bu sentezleme farklı kültürlerin izlerini taşımaktadır. Hem Mersin'de yaşayan farklı etnik, inanç ve kültürlerle kaynaşmış yerel halk hem de sonradan Mersin iline göç edenlerin kendi kültürleri ile oluşan Mersin mutfağı birçok farklılığı içinde barındırmaktadır.

Akdeniz mutfağı tanımı içerisinde yer alan Mersin iline ve içinde bulunduğu mutfak kültüründeki çeşitliliği ve bu çeşitliliğin nedenlerine ilişkin olarak alan yazında birçok çalışmanın bu hususta önemli bilgiler verdiği görülmektedir. Genel olarak bakıldığında; Akdeniz mutfak kültürünün bölgenin doğusunda ve batısında farklılık gösterdiği görülmektedir. Mersin ili bu kapsamda Güneydoğu Anadolu mutfağı ve Arap mutfağının etli ve yağlı yemeklerinin daha yoğun tüketildiği, kebab çeşitlerinin bölgeye özgü sebze ve meyvelerle çeşitlendirildiği [44] Doğu

Akdeniz mutfak kültürü içerisinde yer aldığını söyleyebiliriz. Akdeniz'in deniz ürünleri yönünden verimliliğinin düşük bir deniz olması sebebiyle Akdeniz mutfağında kebab ve pide çeşitlerinin tüketimi yaygındır [43]. Kültür tanımının tarihsel süreç içerisinde şekillendiği ve bu sürecin değişime ve gelişime açık olduğu bir gerçektir. Mersinde yaşayan yerel halk, mutfak kültürlerini atalarının geçimlerini göçmen olarak hayvancılıkla sağlamalarından dolayı Türk toplumunda egemen olan kebab ve etli pidelerin en yaygın olarak tüketildiği bölgede yaşamaktadır [45]. Yarım yüzyıl boyunca yoğun bir şekilde göç alan Mersin ilinde daha önceki kuşaklar olarak yerleşen yerel halkın dışında ülkemizin farklı bölgelerinden Mersine göç eden ve ilin nüfus yoğunluğunu dolayısıyla kent kültürünü etkileyen hane halklarının gıda tüketimleri ise %48 oranında süt ve süt ürünleri, %43 ile baklagiller ile başta yer alırken meyve ve et ürünleri 3. sırada yer almaktadır. Mersine göç edenlerin nadiren tükettikleri gıda ürünleri arasında en az tüketim et ve et ürünleri olup tahıl ve sebze-meyve insanların beslenmesinde ağırlıklı bölümü oluşturmaktadır [46]. Mersin ilinin günümüze özgü genel değerlendirmesi yapılacak olursa; hem geçmiş kuşaklar boyunca bölge de yaşayan yerel halkın hem de kente göç edenlerin senteziyle bugünün Mersin hane halkı tanımına dönüştüğünü söylemek mümkündür. Mersinde yaşayan hane halklarının gıda tüketimine ilişkin olarak bölgenin farklı coğrafi yapısı ile oluşan tarım ürünleri ve bu ürünlerle çeşitlenen yöresel mutfağın içinde barındırdığı tarihsel ve kültürel etkileşimler sonucunda zenginleştiğini söyleyebiliriz. Kentin sahil bölümünden dağlık bölümlerine kadar farklılık gösteren yöresel mutfağın ve mutfağın esasını oluşturan kebab ve pide çeşitlerinin dışında ayrıca Akdeniz'den elde edilen balık ve diğer su ürünlerinin (lagos, çipura, kalamar, akya, eşkina, ahtapot, kalamar, subye ve karides vb.) şehrin özellikle sahil bölümünde daha yoğun tüketilmektedir. Bölgeye özgü bir yemek olan Tantuni de kent mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir [47]. Mersin kent merkezi ile özellikle sahile yakın bölgelerde başta balık olmak üzere diğer su ürünlerinin tüketime sunulduğu restoranlar sıkça görülmektedir [44-47].

Beslenmeye yönelik yiyecek gereksiniminin neredeyse tümünü üreten ülkemizde gelir dağılımındaki eşitsizlik, kaliteli beslenme için gelirden gerekli payın ayrılamaması, gıda maddelerinin ulaşımında ve dağıtımında yetersizlikler ve beslenme konusundaki eğitimsizlik ülkemizi insanların beslenmeye yönelik başlıca sorunlarıdır. Bu sorunların aşılması noktasında ülke insanımıza beslenme eğitiminin yaygın ve etkin şekilde verilmesi zorunlu bir ihtiyaç olup bu eğitim için çeşitli kitle iletişim araçlarından, okullardan, ana-çocuk sağlık merkezlerinden ve gerektiğinde evlerde uygulama yaparak verilebilir [31].

2.5. Önceki Çalışmalar

Orhan ve Yüksel [48] çalışmalarında Burdur şehrinde yaşayan bireylerin su ürünlerine ilişkin tüketim tercihlerini araştırmışlardır. Çalışmada yapılan anket uygulaması rastlantısal örneklem metodu ile yapılmış ve 300 birey ile görüşülmüştür. 17 ile 78 yaş arasındaki bireylere 16 sorudan oluşan anket uygulanmıştır. Anket sonucunda Burdur'da bireylerin %88,3'ü balık tüketmekte olup bu tüketicilerin en çok tükettiği deniz balığının %91,0'lık oran ile hamsi olduğu, alabalığın %98,1'lik oran ile en çok tüketilen tatlı su balığı olduğu sonucuna varılmıştır. Ankete katılan bireylerin eğitim durumları açısından balık tüketme eğilimlerinde ise lisansüstü eğitim grubunun %100 oranla en yüksek, %81,2 oran ile ilköğretim grubunun balık tüketiminde en az olan grubu oluşturduğu tespit edilmiştir. Anket çalışması sonucunda bireylerin eğitim seviyeleri ile balık tüketiminin ilişkisi belirlenmiştir.

Şen [49] yapmış olduğu araştırmasında deniz kıyısı olan Mersin kent merkezi ile denize kıyısı olmayan Konya kent merkezlerinde yaşayan insanların balık tüketimi ile ilgili tutum ve konuya ilişkin bilgi düzeylerini araştırmıştır. Bu çalışmada, her iki şehir merkezinde balık tüketiminde tutum ve davranışları incelemek için 500'er kişi olmak üzere toplam 1000 kişiye anket uygulanmıştır. Anket sonucuna göre Mersin ilinde bireylerin et tüketim tercihleri şu şekilde rapor edilmiştir. %47,0'lık oran ile tavuk-hindi eti ilk sırada iken, %27,2'lik oran ile sığır-koyun eti ikinci sırada ve balık eti tüketim oranı ise %25,8 olarak bildirilmiştir. Konya ilinde ise yine birinci sırada tavuk-hindi eti %47,8 oranda yer alırken, %25,6'lık oran ile sığır-koyun eti ikinci sırada ve yine Mersin ilinde olduğu gibi Konya kentinde balık eti %22,8'lik oran ile son sırada tüketildiği belirlenmiştir. Tüketimi en fazla yapılan balıklar ise sırasıyla Mersin ilinde; hamsi, çipura ve levrek olurken, Konya ilinde ise; hamsi, dil balığı, levrek olarak belirlenmiştir. Anket sonuçlarına göre Mersin'de yaşayan bireylerin % 90,4'ü tüketimde taze balığı tercih ettikleri ve %44,0'lük oran ile az yağda kızartma yönteminin tercih edildiği, Konya ilinde ise taze tüketim oranı %65,8, tüketim şekli ise %43,1'lik oranla az yağda kızartma yöntemi olarak belirlenmiştir. Mersin ilinde yaşayan bireylerin %70,6'sı ile Konya ilinde yaşayan bireylerin %53,2'lik oranı bölümü haftada 0 ile 4 kg arasında balık tüketmektedir. Ankete Mersin ilinden katılım gösterenlerin %84,2'si ülkemizde yeterli ve dengeli balık tüketilmediğini belirtmişlerdir. Bunun sebebi olarak da katılımcılar, % 46,2 ile balığın pahalı olduğunu, % 17,6'sı balığa ulaşmanın zorluğunu, %11,8'i balık sevmemeyi, %9,6'lık oranda katılımcı ise kokusu cevaplarını vermişlerdir. Konya'dan ankete katılan bireyler ise aynı soruya %72,8 oranın da hayır cevabını vermişler ve bunun sebebi olarak da %25,4'lük oranla kokusunu, %20,2 oranında pahalı olduğunu, %15,4 oran ile balığa ulaşmanın zorluğunu, %15,0'lık bölüm ise balığı sevmeme cevabını vermişlerdir. Araştırmanın bulgularından kişilerin gelir durumları, mesleği, öğrenim durumları, balığı hangi oranda tükettikleri ve balığı nasıl temin ettikleri ve balığın tüketiminde

tercih ettikleri yöntemler, balığı seçerken dikkat ettikleri yönler ve dinsel inançların balık tüketimine etkisi ile yaklaşımı ve bilgi düzeylerine dönük sonuçlar bulunmuştur.

Ercan ve Şahin [50] yaptıkları çalışmalarında Kahramanmaraş kent merkezinde balık eti tüketim analizi gerçekleştirilmiştir. Çalışma Kahramanmaraş il merkezinde bireylerin balık eti tüketimi ile ilgili tercih, karar ve tüketim şekilleri üzerinde etki eden hususları tespit etmek amaçlanmıştır. Amaca uygun olarak kentte değişik sosyal ve ekonomik statüdeki 384 bireye 2014 yılı Eylül ve Ekim aylarında anket çalışması uygulanmıştır. Anket sonuçlarına göre kentte yaşayan bireylerin %84,6'sı balık tükettiğini bildirmiştir. Bireyler aylık ortalama 0.344 kg balık eti tükettiklerini ve gıda harcamaları içerisinde aylık balık etine harcama oranını ise %1,5 olarak belirtilmiştir. Bireylerin eğitim seviyelerine göre bakıldığında ise en yüksek balık eti tüketenlerin yükseköğretim mezunları (%54) olduğu tespit edilmiştir. Araştırmada balık etini erkekler (%60) oranla kadınlardan (%40) daha fazla tercih ettiği görülmüştür.

Saygı ve ark., [51] tarafından yapılan bir çalışmada İzmir merkez ilçelerinde balık tüketimi düzeyi belirlenmiştir. Çalışmada İzmir ilinde bulunan Bornova, Buca, Çiğli, Gaziemir, Karşıyaka, Konak ve Narlıdere ilçelerinde rastgele örneklem metodu ile 25 ile 45 yaş arasında yoğunlaşan 1.183 bireye anket uygulaması yapılmıştır. Katılımcıların %70'i beyaz et, % 19'u kırmızı et, % 11'i ise beyaz ve kırmızı eti eşit oranda tükettikleri saptanmıştır. Katılımcıların %72'lik oranı ayda en az 2 kez balık tükettiklerini belirtmişlerdir. İncelemede beyaz et tüketen kişileri %44 oranında tavuk, %21 oranında balık tüketirken, tavuk ve balık etini eşit tüketim oranı ise %33 olarak tespit edilmiştir. Ayrıca anket sonucuna göre beyaz et tüketenlerin %1'i ise eşit oranda hindi, tavuk ve balık tüketmektedir. Katılımcıların %62'si denizden elde edilen balığı tercih ettiklerini belirtmişlerdir.

Çolakoğlu ve ark., [52] Çanakkale şehrinde tüketicilerin su ürünlerine ilişkin davranışlarının değerlendirilmesi amacıyla yaptıkları çalışmalarında, hem avcılık hem de kültür balıkçılığı yapılan Çanakkale'de bireylerin balık tüketimindeki davranışlarını incelemek üzere 680 kişi ile görüşülerek anket uygulaması yapılmıştır. Katılımcıların et tüketim tercihleri sorulduğunda sırası ile %47,5'lik oran ile beyaz et, %29,85'lik oran ile balık, %22,05'lik oranla kırmızı eti tüketildiği sonucuna varılmıştır. Çanakkale ilinde en çok tüketimin %64,2 oranında hamsi-sardalya ve istavrit gibi küçük balık türlerinden oluştuğu bunun nedeni olarak da küçük balık türlerinin lezzetli olması ve fiyat olarak daha ucuz olduğunun ifade edildiği rapor edilmiştir. Balık fiyatlarının %40,1 oranında pahalı olduğu, %45,6 oranında ise normal olduğu düşünülmektedir. Ankete katılanların % 65'lik oranı balığı taze olarak tükettiği, kızartma yöntemi kullanılarak yapılan tüketim oranı %45,73 olup tüketicilerin %39,08'i ızgara metodunu kullanmaktadır. Ankete katılanlardan elde edilen bilgiler doğrultusunda hanelerin aylık balık tüketiminin %87,46'lık bir oranla 1 ile 6 kg arasında olduğu belirlenmiştir.

Olgunoğlu ve ark., [53] tarafından 2013 yılında Adıyaman ilinde yaşayan 375 kişi ile yüzyüze görüşülerek yapılan anket çalışması ile balık eti tüketim alışkanlıkları belirlenmeye çalışılmıştır. Araştırma, ülkemizin Güneydoğu Bölgesi'nde yer alan Adıyaman'da yaşayan bireylerin balık eti tüketim durumu ile bu kişilerin et tüketim tercih ve alışkanlıkları araştırılmıştır. Çalışma sonucunda Adıyaman'da yaşayanların %84'ü balık etini severek tüketmekte olduklarını bildirmiş olmalarına rağmen %56'lık oran ile en fazla tavuk, %39'luk oran ile kırmızı et, %5'lik oran ile balık etinin tüketildiği belirlenmiştir. Balık eti tüketenlerin %70'inin tatlı su türlerini ve bu tür içerisinde de en fazla %36'lık oranla sazanı tercih ettikleri belirlenmiştir. Deniz balıkları tüketimi içerisinde Adıyaman ilinde %19'luk oran ile hamsi birinci sıradadır.

Gürgün [6] tarafından 2000 yılında Van Gölü kıyısında yer alan bazı ilçelerde bireylerin balık tüketimine yönelik bir araştırma gerçekleştirilmiştir. Bu çalışmada Bitlis'in; Ahlat, Adilcevaz ve Tatvan ilçelerinden 262 kişi ile görüşülerek balık tüketimine ilişkin veriler değerlendirilmiştir. Bu ilçelerde yaşayan bireylerle yapılan doğrudan görüşmelerle araştırmanın orijinal verileri toplanmıştır. Çalışma sonucuna göre balık tüketenlerin %82,2'si taze tüketimi tercih etmektedir. Ankete katılanların %4,2'si balık tüketmediklerini belirtmişlerdir. Balık tüketiminde birinci sırada %59,1'lik oran ile inci kefalı gelmektedir. Anket yapılan bireylerin sadece % 31,8'i su ürünleri denilince balığı anlamaktadır ve bölgede balık dışında su ürünleri tüketimi yoktur. Araştırma sonunda tüketici aileler ve anket uygulanan aile bireylerinin durumları, hanelerin gelirler durumu, bireylerin mesleği, eğitimi, aylık balık tüketimi, balığı temin etme şekli ve ailelerde balığın tüketimine ilişkin sonuçlar elde edilmiştir.

Aydın ve Karadurmuş [54] tarafından yapılan çalışmada Bulancak, Giresun, Akçaabat ve Trabzon Bölgeleri'nde rassal olarak seçilen 200 bireye 31 sorudan oluşan anket çalışması gerçekleştirilmiş ve bireylerin su ürünleri tüketim alışkanlıkları belirlenmeye çalışılmıştır. Ankete katılan bireylerin et tüketim tercihlerine bakıldığında sırasıyla su ürünlerini (%41), tavuk etini (%33) ve kırmızı eti (%26) tükettikleri belirtilmiştir. Anket çalışmasında su ürünleri tüketmeyen bireylerin oranı %7,5 iken, tüketenlerin oranı ise %92,5 olarak bildirilmiş ayrıca yıllık su ürünleri tüketim ortalamasının kişi başına 29,52 kg olduğu belirtilmiştir. Katılımcılar tarafından en çok tüketilen su ürünleri sırasıyla %17,75'lik oran ile hamsi, %12,73 ile istavrit, %11,59 ile mezigit, %11,06 oran ile alabalık ve %9,5 oran ile de palamut (%9,5) olarak belirtilmiştir. Bu çalışmada ankete katılan bireylerin %95,14'ü taze balık tükettiğini bildirmişlerdir. Tüketim şekli bakımından incelendiğinde kızartma (%52,97), ızgara (%29,73), buğulama (%12,97), fırın (%2,7), diğer (%1,62) olarak belirlenmiştir.

Temel [1] tarafından yapılan bir çalışmada Rize kentinde ailelerin balık tüketimine etki eden faktörler belirlenmiştir. Çalışmada Rize'de balık tüketenlerin bu konudaki tutum ve davranışları ile bireylerin balık tüketimine etki eden faktörleri analiz etmek amacıyla 115 hane

halkıyla yüz yüze anket uygulanmıştır. Çalışmanın sonuçlarına göre; Rize kentinde balık tüketimi ülkemiz ortalamasının üç katı olarak 20.07 kg olarak belirlenmiştir. Faktör analizi yöntemi ile 4 farklı kümeden oluşturulan çalışmanın sonucuna göre; ilk kümede yer alan tüketici grubu kültür açısından entegrasyonu, balığın sağlığa ve besleyiciliğe etki eden motivasyon yönünü, kaliteli diyet için alternatif oluşturmasını, deniz balıklarının seçimi ve tanıtım reklamları en çok katkıyı göstermiştir. İkinci kümede yer alan hane halkları balık etinin sağlığa olan faydasına büyük önem vermiş, genel olarak balığı kendileri avlamış ve bu yüzden balığı ekonomik açıdan uygun bulmaktadır. Deniz balıklarının tercih edildiği bu kümede balık her ortamda yenilmektedir. Balık etini sağlık olması nedeniyle her ortamda tüketen üçüncü kümedeki tüketici kitlesi, balığı mevsiminde tüketmeye dikkat etmekte ve ekonomik bulduğu balığı diyet ürünü olarak değerlendirmektedir. Ayrıca balık konusunda reklam tanıtımlarını önemsemektedirler. Dördüncü gruba girenler ise balık türü için doğru olan mevsimde tüketilmesine özen göstermekte, diyet açısından düşünüldüğünde ise balık ekonomik bakımdan uygun bulunmaktadır. Ayrıca balık tüketimine ilişkin yapılacak reklamın önemi bu grupta yer alan bireyler açısından belirtilmiştir. Analizlerden elde edilen sonuca göre ailelerin yaklaşık olarak %25'i hamsiyi, %16'sı palamut'u, %15'i barbun'u, %15'i alabalığı, %14'i istavriti ve %13'ü mezgit türlerini tüketmektedirler.

Çiçek ve ark., [55] bu çalışmalarında 2014 yılı Haziran-Ağustos aylarında rastlantısal örnekleme yöntemi ile Mersin ilinin farklı semtlerinde 594 bireye soru cevap şeklinde anket uygulaması yaparak su ürünleri algısını ve tüketim tercihlerini belirlemeyi amaçlamışlardır. Çalışmada bireylere et çok tüketmeyi tercih ettiğiniz et türü nedir sorusuna; beyaz et (%54), kırmızı et (%33) ve balık eti (%13) olarak belirlenmiştir. Ankete katılanlar balık etini tüketme nedenlerini; besinsel önemi (%40), tadı (%32), tüketme alışkanlığı (%15) ve fiyatı (%12) olarak belirtmişlerdir. Tüketmeme nedenlerini ise sırasıyla; kokusu (%30), temizlenmesi (%23), tadı (%16), pişirmesi (%13), tüketim alışkanlığı (%11) ve fiyatı (%5) olarak bildirmişlerdir. Araştırmada su ürünleri pahalı bulanların oranı %46 iken %44'ü pahalı olmadığını bildirmiş ayrıca gelir durumu su ürünleri tüketimini etkilediğini söyleyenlerin oranı ise %75'tir. Eğitim durumlarına göre bireylerin su ürünlerini almayı tercih ettiği yerler üniversite ve diğer grupları açısından incelendiğinde sırasıyla; market (%37-%28), balık pazarı (%28-%23), tanıdık bir satıcı (%23-27) olduğu belirtilmiştir. Araştırmaya katılanların hangi metotla elde edilen su ürününü tercih edersiniz sorusuna vermiş olduğu yanıtlar; %15'i yetiştiricilik, %31'i avcılık derken %54'ü avcılık+yetiştiricilik olmuştur. Bireylere balığı tüketme şekli sorulduğunda katılımcıların büyük bölümü kızartma yöntemini tercih ettiklerini belirtilmiştir.

Arslan ve İzci [56] tarafından Antalya ilinde yapılan bir araştırmada bireylerin su ürünleri tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi amaçlanmıştır. Araştırma tesadüfi olarak belirlenen bireylere soru-cevap şeklinde uygulanan ve önceden belirlenen anket soruları üzerinden

yapılmıştır. Anket, 663 kadın ve 702 erkek katılımcının oluşturduğu toplam 1365 kişiyle yapılmıştır. 31 ile 40 yaşındakilerin ankete katılım oranı %29,15 ile en kalabalık olan grup olarak belirtilen bu çalışmada, meslek grubu olarak bakıldığında %25,42'lik oran ile serbest meslekle uğraşanların ilk sırada bulunduğu tespit edilmiştir. Ankete katılanlar arasında eğitim seviyelerine bakıldığında; oransal olarak sırası ile üniversite %34,72- ilkokul %31,72- lise %23,08 ve ortaokul %10,48 mezunları oldukları belirlenmiştir. Ankete katılan bireylerin %43,67'lik oranla on beş günde bir su ürünlerini tükettiği, tüketicilerin ise %80,0 oranında tercihlerini su ürünlerini taze olarak tüketmekten yana olduklarını belirtilmiştir. Ankete katılanların %46,96'sı ekonomik ve tüketiminin pratik olması nedeniyle tavuk etini, %36,12'si kırmızı eti tercih ettiklerini belirtmişlerdir. Balık etini tüketenlerin oranı ise %16,92 olarak belirlenmiştir. Tüketim açısından su ürünlerinin tercihinde olumsuzluğu belirleyen en önemli unsur olarak %43,45'lik oran ile tüketim alışkanlığının olmaması olarak belirlenmiştir.

Çiçek ve ark., [55] Elazığ ilinde bireylerin balık tüketim alışkanlığı ve tercihlerini belirlemek için rastlantısal olarak Elazığ şehir merkezinde yaşayan 350 kişiye 23 sorudan oluşan anket uygulaması gerçekleştirmişlerdir. Bu çalışma sonucunda Elazığ'da yaşayan bireyler % 16 oranında hayvansal gıda ağırlıklı, %13 oranında bitkisel gıda ağırlıklı ve %71 oranında da hayvansal ve bitkisel gıda türlerini birlikte tükettikleri belirlenmiştir. Ankete katılan bireylerden hayvansal gıda ürünlerini tüketenlerin öncelik sırasıyla %41 oranında kırmızı eti, %23 oranında beyaz eti (kanatlı), %3 oranda balık eti ve %32'lik oran ile tüm bu et türlerini eşit ağırlıklı olarak tükettikleri belirtilirken hayvansal gıda ürünü tüketmeyenlerin oranı %1 olarak belirtilmiştir. Çalışmada tüketicilerden deniz balığını öncelikli tüketenlerin oranı %38, tatlı su balıklarını tüketenlerin oranı %22 olarak tespit edilmiş olup deniz ve tatlı su balıklarını birlikte tüketenlerin oranı ise %35 olduğu raporlanmıştır. Balığı tercih etmeyenlerin oranı %5 olarak belirlenmiştir. Ankete katılan bireylerin en çok tükettiği balık türleri sırası ile hamsi ve alabalık (%28), istavrit (%14), sazan (%11), çipura (%7) ve diğer balık türlerinin oranı ise %12'dir. Balık harici diğer su ürünleri tüketenlerin oranı ise %10 olarak belirlenmiştir. Çalışmada Elazığ ilinde yıllık kişi başı balık tüketiminin 3.30 kg olduğu belirlenmiştir.

Şen ve ark., [57] 2004 yılında Elazığ il merkezinde balık eti tüketiminin mevcut durumunu belirlemek amacıyla şehirde balık ticareti yapan mekânlarla görüşerek ve rastlantısal olarak seçilen okullardan 1000 öğrenci velisiyle yapılan anket uygulaması ile il merkezinde balık eti tüketiminin mevcut durumunu belirlemeyi amaçlamışlardır. İlde av yasağı uygulanmadığı dönemlerde 209.300 kg balık tüketildiği bunun 164.15 kg'ı deniz balığı, 45.14 kg'ı ise tatlı su balığı olduğu belirtilmiştir. Tüketilen toplam balık miktarı Elazığ ili merkezinde yaşayan nüfusa (266.495) oranlanarak kişi başına düşen senelik balık tüketim miktarı 0.785 kg'lık bir değerle hayli düşük bir oranda tespit edilmiştir. Çalışma da Elazığ'da en çok deniz balığının tüketildiği belirtilmiştir. Elazığ da yaşayan ailelerin %60'ı balığın pahalı olduğunu, yine

hanelerin %80'lik bölümü balık pazarı ortamının sıhhi açıdan uygun olmadığını ayrıca balığı taze olarak temin edemediklerini belirtmişlerdir. Çalışma da balığı pişirim olarak en fazla tercih edilme yönteminin %62 ile kızartma, en az tercih edilen yöntemin ise %2'lik oranla buğulama yöntemi olduğu belirtilmiştir. Çalışmada Elazığ ilinde yaşayan ailelerin besleyici yönü açısından balık etinin önemini bildiklerini söyleyenlerin oranı %59 iken %41 oranında aile bu bilgiye sahip olmadıklarını bildirmişlerdir. Ailelerin bir kısmı da balığın besleyici yönünün çeşitli reklam, tanıtım ve diğer iletişim araçları ile bilgilendirilmesini istedikleri çalışmada belirtilmiştir.

Hatırlı ve ark., [58] Hanelerin balık tüketimlerini etkileyen sosyo-ekonomik etkenleri incelemek üzere Isparta ilinde Logit model yöntemi ile anket uygulamışlardır. Isparta ilinde toplam 43 mahalleyi temsil edecek 18 mahalle belirlenmiş ve aileler sosyo-ekonomik durumları gözönüne alınarak; düşük (I), orta (II), yüksek (III) gelirli başlıkları altında üçe ayrılmıştır. Bu anket çalışması sonucuna göre model tahmini yapılmıştır. Araştırmada Isparta ilinde hanelerin aylık gelir, gıda için harcama miktarları ve gıda için gelirden ayrılan pay (%32,35) iken, gıda harcaması içinde balık için ayrılan pay (%6,24) olarak belirlenmiştir. Ayrıca anket sonuçlarının değerlendirilmesinde aylık aile başına balık tüketimi miktarı 3,78 kg. iken kişi başına düşen balık tüketimi miktarı ise 1.03 kg olarak belirlenmiştir. Ankete katılan ailelerin % 55,56'sı balık tüketim alışkanlığı olmadığı için, %38,89'u tadını sevmeyişi için ve %8,33'ü ise kokusundan dolayı balık tüketmediklerini belirtmişlerdir.

Çadır [2] tarafından yapılan bir çalışmada, Keban Baraj Gölü'ne kıyısı bulunan İçme, Şeyhhacı, Uzunova, Koçkale, Güzelyalı, Yolüstü, Örencik köylerinde bireylerin balık eti tüketim alışkanlıkları belirlenmiştir. 2011 Ağustos- Eylül ayları arasında 139 kişi üzerinde gönüllülük esasına göre yapılan anket uygulaması sonucunda 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. Anket sonucunda bireylerin %59,71'ü balığı lezzetinden dolayı tükettikleri tespit edilmiştir. Katılımcıların %80,58'inin tatlı su, %3,60'ın da deniz balıklarını tüketmeyi tercih ettiği belirtilmiştir. Çalışmada balık tüketiminde katılımcıların tercihlerinin tatlı su balıklarından %71,22 ile aynalı sazan, deniz balıklarından ise %72,66 ile hamsi olduğu belirtilmiştir. Ankete katılanların %96,40'ının balığı taze olarak; kızartma yöntemini %66,19'unun tercih ettikleri saptanmıştır. Çalışmada ailelerin %27,34'ünün ayda 4-6 kg arasında balık tükettikleri, ankete katılan erkeklerin %61,90'ı, kadınların ise %58,82'si balık etini severek tükettikleri belirtilmiştir.

Balık ve ark., [59] yaptıkları çalışmalarında doğu Karadeniz'in kıyı şeridinde bulunan Fatsa ile kıydan 55 km içeride bulunan Aybastı hane halklarının balık tüketimi alışkanlıklarını karşılaştırmışlardır. İki ilçeden toplamda 600 bireyle yapılan anket çalışmaları sonucunda Fatsa ilçesinde yaşayan halkın balık tüketim oranı %95,8 iken Aybastı ilçesinde bu oran %90,6 olduğu belirtilmiştir. Sonuçlara bakıldığında; haftalık birden fazla balık tüketimi açısından Fatsa ilçesinin oranı %17,4 iken bu oran Aybastı'da %10,4 olarak tespit edilirken haftalık bir veya iki haftada bir

balık tüketim oranları hem Fatsa hem de Aybastı ilçelerinde %70 oranında olduğu tespit edilmiştir. Çalışmada Fatsa ve Aybastı ilçelerinde en fazla tüketilen balık türünün sırasıyla; hamsi, (%49,1-%45,3), istavrit (%28,9-%28,2) ve mezigit (%13,5-%17,1) balıkları olduğu belirlenmiştir. Taze balığın tüketim oranı ise Fatsa ilçesinde %97,2 olarak bulunmuşken bu oran Aybastı ilçesinde %98,2 olarak belirlenmiştir. Kültür balığı tüketim oranının %2'ye ulaşmadığı belirtilmiştir.

Abdikoğlu ve ark., [22] Tekirdağ ili Süleymanpaşa ilçesindeki tüketicilerin balık tüketim eğilimlerini belirlemek için yapılan araştırmada ilçede yaşayan 270 birey ile anket çalışması yapılmıştır. Yapılan çalışmada ortaya çıkan bulgulara Süleymanpaşa'da yıllık kişi başına düşen balık tüketim oranının 14.69'kg olduğu belirlenmiştir. Ankete katılan bireylerin et tüketim tercihlerini ise sırası ile kırmızı et %37,93 oranında, tavuk eti %34,82 oranında ve %27,25 oranında balık eti olduğu belirtilmiştir. Çalışmada %72,35 oranında katılımcı balık etinin sağlıklı olması nedeniyle tüketim için tercih ettikleri belirtmişlerdir. Ankete katılan bireylerin balık tüketim sıklığına bakıldığında ise 15 günde bir balık tüketim oranı %60,61 olarak hesaplanmıştır. Araştırma sonucunda balığı taze olarak tüketenlerin oranı ise %88,97'dir. Araştırmada balık tüketenlerin %54,51 oranla ürünlerini balıkçıdan almayı tercih ettikleri belirlenmiştir.

Adıgüzel ve ark., [60] hanelerin balık tüketim durumlarını incelemek üzere Mayıs 2009 tarihinde Tokat-Almus ilçesinde 104 haneden elde edilen anket çalışmasının sonuçlarından faydalanarak yapmışlardır. Anket çalışmasında incelenen aileler gelir durumlarına göre gruplandırılmış ve balık tüketimindeki tutumları bu gruplandırma şekli esas alınarak yapıldığı belirtilmiştir. Anket sonuçlarından elde edilen bulgulara göre Almus ilçesinde yaşayan bireylerin yıllık balık tüketim miktarı 14.71'kg olarak tespit edilmiştir. Alabalık ile sazan başta olmaz üzere ilçede en fazla tüketimi yapılan balık grubunu ise tatlı su balıkları oluşturmaktadır. Çalışmada ankete katılan bireyler tükettikleri balıkları daha çok sabit satıcılardan satın aldıklarını bildirmişlerdir. Ayrıca bu çalışmada ilçede yaşayan hanelerin büyük bölümünün balık tüketim oranları normal bulunmuş olup satın alma aşamasında tüketici açısından balığın tazeliğinin en belirleyici etken olduğu bildirilmiştir. Ayrıca bu çalışmada Tokat ili Almus ilçesinde yaşayan ailelerin büyük çoğunluğunun %90,43 oranında balığı taze olarak tükettikleri belirtilmiştir.

Erdal ve Esengün [61] tarafından Tokat ilinde hane halklarının balık tüketimlerini incelemek amacıyla yapılan çalışmada kent'te yaşayan ailelerin balık tüketim miktarlarını etkileyen faktörlerin analizi logit model sonuçlarına göre belirlenmiştir. Araştırmada Tokat ilinde balık tüketiminin özellikle hamsi sezonunun açılmasıyla en fazla %74 ile kış aylarında gerçekleştiği belirtilmiştir. Ailelerin %21'i balığın tüketiminde mevsim farkını önemsemedikleri belirtilmiştir. Araştırmada balığın tazeliği anlama konusunda gözlerine ve solungacına bakanların oranı %55, sertliğine ve parlaklığına bakanların oranı ise %18 iken %27 oranında katılımcı bu konuda balıkçılarına güvendiklerini belirtmişlerdir. Çalışmada en fazla tüketilen

balık türü hamsi %65 olduğu, %7'sinin yalnızca alabalık tükettiği ve %9 oranında katılımcının ise diğer balık türlerini tükettikleri belirtilmiştir. Anket sonucuna göre ailelerin balığı pişirmek için en çok % 79 oranında ızgara yöntemini kullandıkları belirtilmiştir.

Uzundumlu ve Dinçel [62] tarafından Trabzon ili Beşikdüzü ilçesinde yaşayan hane halklarının balık eti tüketim alışkanlıklarını belirlemeyi amaçladıkları çalışmada bunun için de tesadüfî örnekleme yöntemiyle düzenledikleri anket sonuçlarını kullanmışlardır. Araştırmaya katılan hane halklarının cinsiyet oranlarına bakıldığında; %55,17'si kadın, %44,83'ü erkeklerden oluştuğu belirtilmiştir. Çalışmada hane halklarının balık tüketim sıklığı haftada bir kez %50, ayda 1 ya da 2 sefer %40,52 iken 3 ayda 1 ya da 2 sefer %6,90 ve bir yıl içinde 1 ya da 2 kez diyenlerin oranı ise %2,59 olarak bildirilmiştir. Çalışmada ailelerin aylık ortalama gelirleri, aylık ortalama gıda giderleri, balık tüketimi giderleri belirlenmiştir. Bireylerin aylık balık tüketim miktarı ise 15.01 kg olarak tespit edilmiştir. Araştırma sonuçlarına göre Beşikdüzü ilçesinde yaşayan bireyler balık sevip sevmediklerine yönelik sorulan soruya; %97,41'inin evet, %2,59'unun hayır cevabı verdiği, hayır cevabı verenlerin balığın kokusu ve tadını sevmedikleri belirtilmiştir. En çok tüketilen balık türü olarak ilk üç sırayı hamsi, alabalık ve istavritin oluşturduğu belirtilmiştir.

Kızılaslan ve Nalinci [15] tarafından yapılan çalışmada, Amasya merkez ilçede 380 kişiyle görüşülerek veri toplanmış, bu veriler ışığında bireylerin balık tüketim alışkanlığını ve bu tüketimini etkileyen etmenleri incelemişlerdir. Yine aynı çalışma ile balık tüketenlerin gelir durumu, beslenme için yaptıkları harcamayı, balık tüketim durumları ile balık almak için hane halklarının izlediği yöntemler incelenmiştir. Çalışmanın bulguları sonucunda; en çok tüketilen deniz balığının %77,88 oran ile hamsi, en çok tüketilen tatlı su balığının ise %54,73 oranında ile alabalık olduğu belirlenmiştir. Balık tüketenlerin %60,61 oranında balık eti fiyatını normal olarak belirtirken %30,91'lik oranı pahalı bulduklarını belirtmişlerdir. Anket çalışmasına göre bireylerin ekonomik sebeplerden dolayı sağlık açısından yeterli oranda balık tüketemedikleri sonucuna varılmıştır.

Yüksel ve ark., [63] tarafından Tunceli'de yaşayan bireylerin balık tüketimine ilişkin alışkanlık ve tercihlerini belirlemek için yapılmış olan çalışmada Tunceli'de yaşayan ve rastlantısal olarak seçilen 348 kişiye anket çalışması uygulanmıştır. Ankete katılanlar beğendikleri et türü olarak %48 balık, %34 kırmızı et ve %18 tavuk eti olarak belirtirken en fazla tükettikleri et türünü de %40 oranında kırmızı et, %38 oranında tavuk eti ve %22 oranında da balık eti olarak belirtmişlerdir. Araştırmada Tunceli ilinde yıllık balık tüketiminin kişi başına 4,1 kg olarak Türkiye ortalamasının altında olduğu ve bunun nedenleri olarak da kentin deniz kıyısından uzak olması ve balığa her mevsim ulaşamaması olarak belirtilmiştir. Araştırmacılar anket sonuçlarında Tunceli genelinde en fazla tüketilen balık türlerinde ilk üç sırayı hamsi (%33,2), kültür alabalığı (%23,5) ve doğal alabalık (%14,7) türleri oluşturduğu sonucuna varmışlardır. Araştırma da bireylerin sağlıklı ve dengeli beslenmek (% 31), lezzet (%7) ve her iki

nedenden dolayı (%62) balık tüketmeyi tercih ettikleri belirtilmiştir. Ankete katılanların %42'si balığı fırında pişirmeyi tercih ederken, %37'si tavada, %18'i mangalda ve %3'ü de buğulama şeklinde tüketmektedir.

Akbay ve ark., [30] TÜİK'in 2003 ile 2009 yılı verilerini kullanarak hazırladıkları çalışmalarında ülkemizde yaşayan hanelerin su ürünleri açısından tüketimlerinin ekonomik analizini ortaya koymuşlardır. Çalışma ile Türkiye'de kişi başı balık ile su ürünleri tüketimleri 2003 ve 2009 yıllarında sırasıyla; kırsalda (2.78-2.70 kg/yıl), kentlerde (3.10-3.90 kg/yıl) olarak belirlenmiştir. 2003 ve 2009 yıllarında kişi başı tüketimin Türkiye ortalaması ise sırasıyla (3.00 - 3.48 kg/yıl) civarında olduğu belirlenmiştir. Ülkemiz geneline bakıldığında ailelerin toplam harcamaları içerisinde su ürünleri payı 2003 yılı için kırsalda %0,39- kentsel bölgelerde ise bu oran %0,32 olarak tespit edilmiştir. Türkiye genelinde ailelerin toplam harcamaları içerisindeki su ürünleri payı ortalama %0,33 oranındadır. Çalışmada Türkiye genelinde hanelerin toplam gıda harcamaları içerisinde su ürünlerine ayırdıkları orana bakıldığında ise 2003 yılında oran %1,2 iken, bu oran 2009 yılında %1,4'e çıkmıştır. Bu artış hanelerin gelirlerinin artışına bağlı olarak geliştiği belirtilmiştir. Çalışmada ayrıca Türkiye'de bölgelere göre ailelerin aylık su ürünleri tüketim miktarına da bakılmıştır. Ailelerin aylık su ürünleri tüketim miktarı en yüksek sırasıyla; Doğu Karadeniz Bölgesi (2.67 kg/ay), Batı Marmara Bölgesi (1.45 kg/ay) ve İstanbul (1.25 kg/ay) ilk üç sırada yer almıştır. Ailelerin aylık su ürünleri tüketim miktarı en düşük olan bölgeler ise Kuzeydoğu Anadolu (0.59 kg/ay) ve Akdeniz Bölgesi (0.59 kg/ay)'dır. Araştırmada ortaya çıkan bir başka sonuç 2003 yılında kişi başı su ürünleri tüketimine bakıldığında en fazla tüketilen balık türlerinin; hamsi (1.38 kg/yıl), palamut (0.285 kg/yıl), istavrit (0.258 kg/yıl), sardalya (0.154 kg/yıl), sazan (0.150 kg/yıl), alabalık (0.108kg/yıl) ve diğer su ürünleri (0.530 kg/yıl) olarak belirlenmiştir.

Saygı ve ark., [64] arkadaşlarının ülkemizin kıyı kesiminde olan İzmir kenti ile kıyından içeride bulunan Ankara kentinde yaşayan bireylerde su ürünlerinin tüketimine ilişkin tercih ve tutumları incelemek için yaptıkları çalışmada doğrudan görüşme yöntemiyle anket uygulanması yapılmış bunun için İzmir'de 306, Ankara'da ise 405 kişi ile görüşülmüştür. Anket sonuçları SPSS ve Microsoft Excel programları ile analiz edilmiştir. Anket çalışmasından ortaya çıkan sonuçlara göre; İzmir'de bireylerin %81'i çoğunlukla beyaz et, %19'u kırmızı et tüketmeyi tercih ettiklerini belirtmişlerdir. Ankara'da ise bireylerin %83'ü beyaz et, %17'si ise kırmızı et tüketmektedir. Taze tüketimi sırasıyla konserve, tuzlanmış balık tüketimi izlemektedir. Araştırmada her iki ilde de bireylerin balığı tüketme şekli olarak en çok %55 oranla kızartma yöntemi bunu %23 oranla buğulama ve %22 oranında ızgara ile pişirme yöntemleri takip etmektedir.

Dereli ve ark., [65] Manisa'da yaşayan bireylerin su ürünleri açısından tüketime yönelik tercihleri belirleyen etmenleri araştırılmıştır. Araştırmada basit rastlantısal örnekleme yöntemi kullanılarak 384 hanede yaşayanların sosyo-demografik yönleri ve su ürünlerinin

tüketimindeki tercihlere bakılmıştır. Ankete katılan bireyler et tüketimleri bakımından incelenmiş, %54 ile tavuk eti birinci sırada yer almıştır. Tavuk etinden sonra %24'lük oranla dana etinin ve %12'lik oranla kuzu etinin tüketildiği belirlenirken balık tüketimi %7 olarak belirlenmiştir. Kentte yıllık kişi başına su ürünleri tüketim oranı ise 7.7 kg'dır. Araştırmada anket çalışması uygulanan bireylerin %8'i su ürünleri tüketmediğini belirtmişlerdir. Su ürünleri tüketmeme konusunda ortaya çıkan en önemli faktör alışkanlık edinilmediği (%52) olarak belirlenirken su ürünleri tüketilmesinin en önemli faktörünün ise sağlıklı beslenme (%56) olduğu bildirilmiştir. Anket uygulanan bireyler deniz balığı türleri içerisinde en çok sırasıyla sazan (%44), sardalye (%22) ve çipura (%20)'yı, tatlı su balığı türleri içerisinde de en çok sırasıyla alabalığı (%48), sazan (%27) ve somon (%16)'u tükettiklerini belirtmişlerdir. Ankete katılanların %82'si balığı taze tüketmeyi ve tüketim yöntemi olarak da sırası ile %47'lik oranla kızartmayı, %22'lik oranla ızgarayı, %21'lik oranla fırında ve %10'luk oranla da buğulamayı tercih ettiklerini bildirmişlerdir.

Yavuz ve ark., [66] Ankara ilinde su ürünleri tüketicilerinin tercihlerini etkileyen faktörleri incelemek amacıyla yaptıkları çalışmada oransal örnekleme yöntemiyle 167 bireye yüz yüze anket uygulamışlardır. Araştırmada ankete katılanlara et tüketim tercihleri sorulduğunda %53,3'ü kırmızı et, %29,3 tavuk eti ve %17,7'si balık etini tercih ettiklerini belirtmişlerdir. Araştırmada balık tüketen bireylerin tamamı balığı taze tüketmeyi tercih etmiş olmakla birlikte %1,8 konserve olarak, %1,2'si ise salamura olarak balık tükettiklerini söylemişlerdir. Balığı yeterince tüketmediğini ifade eden bireyler incelenmiş bunun nedeni olarak da katılımcıların %35,7'si balığın kokusunu, %21,4'ü balık fiyatlarını, %18,4'ü ise balık hazırlamanın zahmetli olduğunu bildirmişlerdir. Araştırmada bireylere balık tüketim sıklığı sorulduğunda; katılımcıların %29,3'ü haftada bir, %24,4'ü iki haftada bir, %20,7'si ayda bir kez olmak üzere balık tüketmekte olduğu belirtilmiştir. Ankete katılan birey satın alma yeri olarak %51,3 balığı satış yerinden, %31,1 marketlerden, %15,2'si ise balık halinden aldıklarını belirtmişlerdir. Su ürünleri tüketen bireylerin en çok tercih ettikleri balık türleri; hamsi (%56,1), çipura (%11), alabalık (%8,5) ve levrek (%6,7)'tir. Balık haricinde de su ürünleri tüketenlerin oranı %24,4 olup sırasıyla midye (%47,5), kalamar (%32,5) ve karides (%20) en çok tüketilen türlerdir.

Tolon ve Elbek [29] çalışmalarında ülkemizde su ürünleri tüketimine ilişkin kıyasal bölge (İzmir), karasal bölge (Ankara) ve karma bölge (Adana) olmak üzere üç ilde ikamet eden tüketici profilini ve su ürünleri tüketiminin miktar ve sıklığını etkileyen faktörleri araştırmışlardır. Çalışmada coğrafik bölgelerin denize uzaklığı ve kentlerde ikamet edenlerin nüfus sayıları dikkate alınarak %43 oranında Ankara'dan, %36 oranında İzmir'den ve %21 oranında Adana'dan olmak üzere 3 ilde yaşayan toplam 400 bireye anket uygulanmıştır. Araştırmada uygulanan anket sonucunda katılımcıların su ürünleri tüketim oranları haftada bir ve daha fazla tüketenler %42,

iki haftada bir kez tüketenler %28 ve ayda bir kez tüketenler %25 olarak belirtilmiş olup %6 oranında katılımcı ise hiç su ürünleri tüketmediklerini belirtmişlerdir. Su ürünleri tüketimi en fazla İzmir (Kıyusal Bölge) ve en az Ankara (Karasal Bölge) ilinde gerçekleşmekte iken tüm bölgelerde su ürünlerini taze tüketme tercihi %90'dır. Çalışmada ankete katılanlar su ürünlerini satın aldıkları yerleri sırasıyla; %58,5'i perakende satış yeri (balık satış dükkânları, seyyar satıcılar, semt pazarları), % 40,5'i büyük marketler, %31,25'i perakende balık halleri olduğunu belirtmişlerdir. Su ürünlerinin pahalı olması, erişilememesi, çeşitlerin bilinmemesi ve lezzetini beğenmeme araştırmada bireylerin tümünün su ürünlerinin tüketim ve tercihi en büyük olumsuz etki eden etmenler olarak belirlenmiştir. Araştırma sonuçlarında su ürünlerin tüketiminde en olumlu etken olarak ankete katılanların %71 'i sağlıklı beslenme ve lezzet olarak belirtilmiştir.

Güngör [67] tarafından Erzurum ile Van illerinde yaşayan bireylerin balık tüketimlerini, tüketim biçimlerini, bireylerin balık tüketimine ilişkin yaklaşım ve tercihlerini belirlemek için yapılan çalışma ile Van'da 370 kişi, Erzurum'da 400 kişi olmak üzere toplam 770 bireye anket çalışması uygulanmıştır. Araştırmada her iki kentte yaşayan bireylere et tüketim tercihleri sorulmuştur. Erzurum ilinde ankete katılanlar tüketim tercihlerini; sığır (%67), tavuk (%24,5), koyun (%5,1) ve balık (%3,4) olarak belirtmişlerdir. Van ilinde ise tüketim tavuk (% 47), sığır (%40,3), koyun (%10,5) ve balık (%2,2) şeklindedir. Ankete katılan bireylerin en sık tükettikleri balık türleri, Erzurum ilinde hamsi (%95), alabalık (%76,8), palamut (%66) iken, Van ilinde ise hamsi (%80), alabalık(%66,2), ve inci kefalı (%60,5) tüketilen ilk üç balık türü olarak belirlenmiştir. Kişi başına düşen yıllık balık tüketimi Erzurum ilinde 6.3 kg. iken bu oran Van ilinde 6.8 kg. olarak belirlenmiştir. Araştırmada bireylere balığın tazelik ve işlenmişlik durumu açısından tüketim tercihleri sorulduğunda; tercihini taze balık tüketimden yana koyanlar Erzurum ilinde %97,5 iken Van ilinde %97,6'dır. Konserve balık tercihi ise Erzurum'da %5,3 iken Van ilinde bu oran %8,1 olarak belirlenmiştir. Araştırmada er iki ilde de balığı tüketim şekli olarak hangi yöntem kullanıldığı incelenmiştir. Her iki ilde de balığın pişirilmesinde yağda kızartma yöntemi tüketicilerin ilk tercihi olduğu belirlenmiştir (Erzurum; %80,5- Van; %78,4).

Çaylak [68] çalışmasında su ürünleri açısından avcılık ve yetiştiriciliğin yaygın olduğu İzmir ilinde halkı su ürünleri ile ilgili tercihlerini bireylerin demografik yapısı ile eğitim ve gelir düzeyi açısından ilişkilerini ortaya koymayı amaçlamış bunun için de İzmir ilinin farklı semtlerinde rastgele örnekleme yöntemini kullanarak 500 kişiye anket uygulaması yapmıştır. Araştırmada anket çalışmasına katılan bireyler et tüketim tercihlerini sırasıyla beyaz et (%33,8), kırmızı et (%19,6) ve balık etini (%8,8) olarak belirtmişlerdir. En çok tüketilen balık türleri ise; çipura (%40,4), levrek (%34,2), istavrit (%32,4), hamsi (%31,8) ve sardalya (%30,4)'dır. Ayrıca çalışmada balık harici su ürünleri tüketenlerin oranı %53 olarak tespit edilmiştir. Bu oran içerisinde midye tüketenlerin oranı %28,8 iken karides ve kalamar tüketenlerin oranı %19,7

olduğu belirtilmiştir. Çalışmada eğitim düzeyleri ile balığın satın alındığı yer araştırılmıştır. Eğitim düzeyi düşük olanların %85,7'si balığı pazar yerinden aldıkları, eğitim düzeyi yüksek olanların %54,5'i büyük marketlerden almayı tercih ettikleri belirlenmiştir. Balık tüketiminin önemi hakkında bilgi sahibi olduğunu bildirenlerin oranı %89,6 olarak belirlenmiş ve ankete katılanların %45'i sağlıklı olduğu için balık tükettiğini bildirmiştir. Çalışma sonuçlarına göre balığı taze tüketenlerin oranı (%90,4) oldukça yüksektir. Balığı tüketim şekli olarak kızartmanın (%51,6) ve ızgaranın (%33) en çok tercih edilen yöntem olduğu bildirilmiştir.

Oğuzhan ve ark., [69] Erzurum kentinde bireylerin su ürünleri tüketim alışkanlığı ile tüketicilerin su ürünleri ile ilgili bilgilerini belirlemek için balık tüketimi hakkında 17 ile 55 yaş arasındaki lise ve üstü eğitim alan bireylerden oluşan 1500 kişiye 15 soruluk anket çalışması uygulamışlardır. Çalışma sonucunda bireylerin et tüketim tercihlerinde ilk sırada kırmızı etin olduğu (%53) belirlenirken, ardından tavuk etinin (%37), son tercihinin ise balık olduğu (%6) belirlenmiş olup tüketimde en fazla tercih edilen balık türünün %48 oranla hamsi olduğu, balık tüketim şekli olarak da kızartma ve ızgara'nın aynı oranla %40 olarak tercih edildiği sonucuna varılmıştır.

Şen ve Şahin [70] Mersin ilinde 2014 yılı Kasım'ı ile 2015 yılı Temmuz aylarını kapsayan dönemde 221 erkek ve 171 kadından oluşan toplam 392 bireyin katıldığı çalışmanın sonuçlarına göre Mersin şehrinde yaşayan bireylerin et türü bakımından tüketimi oranları şöyledir: kırmızı et %46, tavuk eti %35 iken balık eti %19. Araştırmada her hafta balığı tüketenlerin oranı %43'lük payı oluştururken %42'lik oranı oluşturan bireyler ise ay içinde bir kez balığı tükettiklerini belirtmişlerdir. Balığın en sık tüketimi ise %56'lık oran ile kış ayları olarak belirlenmiş olup bu durum güz dönemi için %20'lik bir orana, yaz döneminde ise %15 oranında bildirilmiştir. Balık tüketimini ilkbaharda yapanların oranı ise %9 olarak belirtilmiştir. Araştırma sonucuna göre; Mersin ilinde balık tüketenlerin %91'i taze balığı tercih ederken, konserve olarak tüketenler %7 oranındadır. Balığın tüketilme yöntemine bakıldığında ise %42'lik oran ile kızartmayı tercih edenler birinci sırada yer alırken bunu %31 ile ızgara ve %26 ile fırında pişirme yöntemleri takip etmektedir. Araştırma sonucuna göre bireyler tarafından balığın satın alınmasında tercih sırasını %39 ile balık pazarı, %37 ile marketler, %13 ile pazar yeri ve %8'lik oranda seyyar satıcılar olarak belirtilmiştir. Çalışmaya katılan tüketiciler tercih ettikleri balık türleri içinde birinci sırada %27'lik oranla çipura, ardından %21'lik oran ile hamsiyi belirtmişlerdir. Yetiştiriciliği yapılan çipura, levrek ile alabalık türlerinin tüketim açısından paylarının toplamı ise %45'lik oranda olduğu belirtilmiştir. Çalışmada bireylerin %55'i balığın fiyatını normal, %38'lik kesimi pahalı olarak belirtmişlerdir. Balığın üretim açısından orijinin de kültür balığı oluşunun tercihlerini değiştirmeyeceğini belirtenlerin oranı %53 olarak tespit edilen çalışmada bireylerin %43'lük bölümü ise avcılığı yapılan balıkları ilk sırada tercih ettiklerini bildirmişlerdir.

3. MATERYAL ve YÖNTEM

3.1. Çalışmanın Evreni

Araştırma evrenini Mersin İl Merkezinde yaşayan bireyler oluşturmaktadır. Mersin il merkezi Akdeniz, Mezitli, Toroslar ve Yenişehir ilçelerinden oluşmakta ve bu ilçelerin TÜİK tarafından 2017 yılına ait nüfuslarının toplamı 1.055.455 kişi olarak açıklanmıştır [40].

Bu çalışma Akdeniz'in doğusunda, deniz kültürüne ve su ürünlerine yabancı olmayan Mersin ilinde ikamet eden bireylerin su ürünlerine yönelik tercihleri ve bu tercihlerin cinsiyet, yaş, meslek, gelir düzeyi, hane halkı sayıları ve öğrenim durumları gibi demografik özellikler ile ne derece bağlantılı olduğunu belirleyebilmek için yapılmıştır.

3.2. Çalışmanın Örneklemi

Çalışmanın örneklemini Mersin il merkezinde yaşayan yetişkin bireylerden seçilen toplam 1214 kişi oluşturmakta olup örnekleme alınan bireyler tesadüfî örnekleme yöntemiyle elde edilmiştir.

3.3. Çalışmanın Verilerinin Toplanması

Veriler örneklem çalışmasına alınan 1214 kişiyle yüz yüze görüşme yöntemi esası ile çalışma grubunun yürüttüğü anket formu üzerinden 2017 yılı Nisan ve Mayıs aylarında elde edilmiştir.

Araştırmada su ürünleri tüketimini olumsuz etkileyen faktörler başta olmak üzere konunun bütünüyle ele alınması ve tüketimi etkileyen faktörlerin tespit edilerek bu sorunlara çözüm üretilmesi gerektiği savı üzerinden Mersin il merkezinde yaşayanların su ürünleri tüketiminin önemi konusunda bilinç düzeyini ve su ürünlerinin tüketim durumunu belirlemek üzere 26 sorudan oluşan anket formu (**EK 1**) düzenlenmiş ve uygulanmıştır. Anket formunda yer alan ifadeler ve soruların oluşturulmasında alanyazın taranmış ve formun son hali için alandaki iki uzman görüşü alınıp anketin son şekli verilmiştir.

Anket formunda ilk bölümü bireylerin demografik özelliklerinin belirlenmesi ve balık eti tüketim durumlarına bakılmıştır. Anket formunun 6. sorusu açık uçlu olarak hazırlanmış ve bireylerin “su ürünleri denildiğinde akıllarına ilk gelen şeyin ne olduğu” sorulmuştur. Araştırmanın kavramsal çerçevesi açısından su ürünlerinin tüketimi konusunda tüketicilerin eğilimlerini belirleyen etkenler, tüketime yönelik alışkanlık, su ürünlerini tüketirken pişirme yöntemleri, tüketici tarafından su ürünlerinin satın alınması aşamasında belirleyici olan faktörler, tüketimde balık ve balık dışında diğer su ürünleri tercihleri ve çiftlik balığının tüketimine yönelik

eğilimleri gibi diğer konular araştırılmıştır. Özel olarak Mersin il merkezinde ankete katılanlar üzerinden su ürünlerinin tüketimine yönelik; cinsiyet, yaş, öğrenim durumu, meslek ve gelir düzeylerinin etkisi belirlenmeye çalışılmıştır.

3.4. Verilerin Analizi ve Değerlendirilmesi

Çalışmanın verilerinin Analizi SPSS 20 istatistik paket programı ile gerçekleştirilmiştir. Anket çalışmasında öncelikle elde edilen verilere ait yüzde ve frekans değerleri belirlenmiştir. Sonuçlar üzerinden tüketicinin su ürünlerine ilişkin tutum ve davranışlarına ilişkin cinsiyet, yaş, gelir düzeyi, meslek ve öğrenim durumu ile hanede yaşayan kişi sayısı faktörlerinin etkisini belirlemek amacıyla Ki-Kare (Chi-square) analizi yapılmıştır. Ki-kare testinin en önemli varsayımlarından bir tanesi 5'in altında değer alabilecek hücre sayısının toplam hücre sayısının %20'sini aşmaması gerekmektedir. Gözenek sayısının %20'yi aştığı durumlarda anlamlılık testine ilişkin sonuçların yorumlanması doğru değildir [71]. Bu yüzden çalışmanın bulguları sunulurken bu varsayımı karşılamayan sonuçlar için çalışmanın bütününde çapraz tablolar (cross tabulation) oluşturulmuş ve veriler betimsel istatistik yöntemler kullanılarak sunulmuştur. Varsayımı karşılayan Ki-kare testi sonuçlarının serbestlik dereceleri ve anlamlılık seviyeleri verilmiş; araştırılan değişkenlerin istatistiksel olarak anlamlı bir etkileşimde bulunup bulunmadıkları yorumlanmış ve raporlanmıştır.

4. BULGULAR ve TARTIŞMA

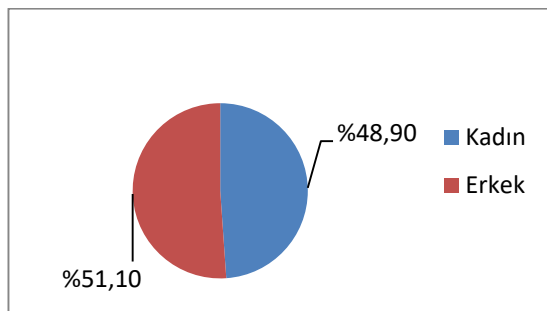
4.1. Su Ürünleri Tüketim Tercihlerine Yönelik Betimsel İstatistikler

Yukarıdaki bölümde de belirtildiği gibi ülkemizin doğu Akdeniz bölgesinde bir kıyı kenti olan Mersin ilinde yaşayan bireylerin su ürünleri tüketimine ilişkin davranış ve tutumlarını belirlemek amacıyla anket çalışması uygulanmıştır. Bireylerin beslenmeye yönelik tüketim alışkanlıklarının belirlenmesinde yapılan anket çalışmalarında katılımcıların yaş, cinsiyet, eğitim, gelir düzeyi gibi sosyolojik verilerinin önemi büyüktür. 1214 kişinin katılımıyla oluşan anket çalışmasında bireylere yönelik sosyo-demografik özelliklerin dağılımları sırasıyla aşağıda verilmiştir.

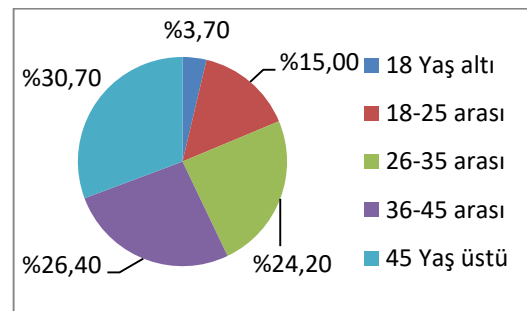
Anket çalışmasına katılan bireylerin yaş ve cinsiyet dağılımları Tablo 4.1. de verilmiştir. Ankete katılan bireylerin cinsiyet dağılımına bakıldığında %49'unun kadın %51'inin ise erkek olduğu, yaş dağılımı açısından bakıldığında ise %30,7 oranında 45> yaş üstü grubu oluşturduğu belirlenmiştir. Ankete katılan dört kişi yaşınız sorusunu boş bırakmıştır.

Tablo 4.1. Sosyo-demografik yönden ankete katılan bireylerin cinsiyet ve yaş dağılımları.

Cinsiyet	f	%
Kadın	594	48,9
Erkek	620	51,1
Toplam	1214	100
Yaş		
<18	45	3,7
18-25	182	15,0
26-35	293	24,2
36-45	319	26,4
45>	371	30,7
Toplam	1210	100



Şekil 4.1. Katılımcıların cinsiyet dağılımları.



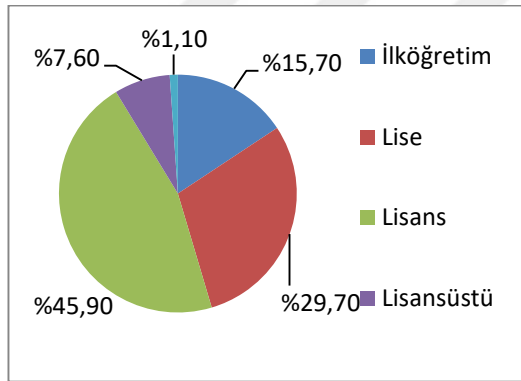
Şekil 4.2. Katılımcıların yaş dağılımları.

Katılımcıların öğrenim durumu ve meslek dağılımlarının verildiği Tablo 4.2.'ye göre ankete katılanların çok büyük bir oranda belirli bir eğitim seviyesinde bulunan bireyler olduğu, eğitim durumu grubunda ise en yüksek dağılımın %45,9 oranında lisans mezunu kişilerden

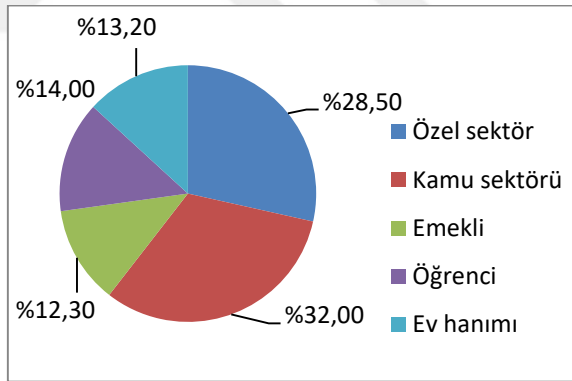
oluştugu belirlenmiştir. Okur-yazar değil gurubunda yer alan katılımcı oranı ise %1,1 seviyesinde belirlenmiştir. Ankete katılan beş kişi bu soruyu boş bırakmıştır. Katılımcıların mesleklerine ilişkin sonuçlara bakıldığında en yüksek katılım gurubu olan kamu sektörü %32 olarak belirlenirken en yüksek ikinci gurup özel sektör %28,5 oranında tespit edilmiş olup diğer meslek guruplarının oranları ise sırasıyla; öğrenci %14,0, ev hanımı %13,2 ve son olarak emekli gurubu %12,3 olarak belirlenmiştir.

Tablo 4.2. Sosyo-demografik yönden katılımcıların öğrenim durumu ve meslek dağılımları.

Öğrenim Durumu	f	%
İlköğretim	190	15,7
Lise	359	29,7
Lisans	555	45,9
Lisansüstü	92	7,6
Okur-yazar değil	13	1,1
Toplam	1209	100
Meslek		
Özel sektör	345	28,5
Kamu sektörü	388	32,0
Emekli	149	12,3
Öğrenci	170	14,0
Ev hanımı	160	13,2
Toplam	1212	100



Şekil 4.3. Katılımcıların öğrenim durumları.

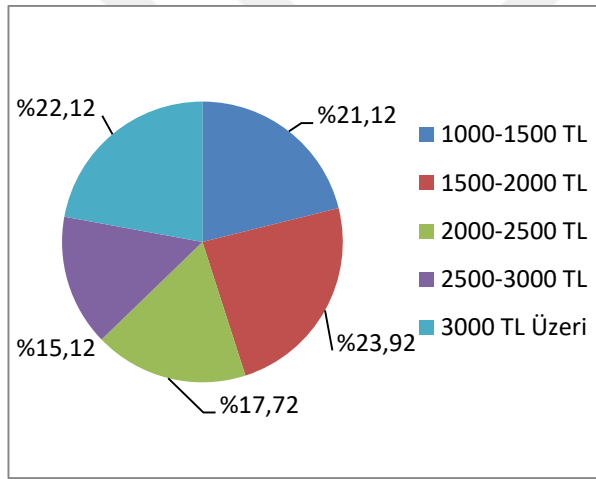
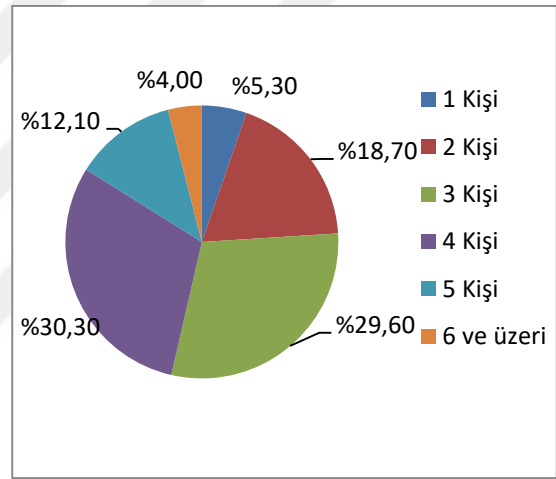


Şekil 4.4. Katılımcıların meslek gurupları.

Tablo 4.3.'te yer alan katılımcıların gelir düzeyi ve hanelerinde yaşayan kişi sayının verildiği verilere göre ankete katılanlar içinde en yüksek oran %23,9 ile 1500-2000 TL arası gelir gurubu oluşturduğu belirlenmiştir. 2500-3000 TL arası gelir gurubunda olan bireylerin ankete katılım oranı en düşük seviyede %17,7 olarak tespit edilmiştir. Katılımcılardan 30 kişi bu soruya cevap vermemiştir. Anket çalışmasına katılan bireylerin kaç kişilik ailede yaşadıklarına ilişkin sorulan soruya verdikleri cevaplara göre en yüksek oran %30,3 ile katılımcılar 4 kişilik ailede yaşadığını belirtmişlerdir. Bu soru için en düşük oran %4,0 ile hanelerinde 6 ve üzeri kişinin yaşadığını belirten bireylerden olduğu tespit edilmiştir.

Tablo 4.3. Sosyo-demografik yönden katılımcıların gelir düzeyi ve hanelerinde yaşayan kişi sayısı.

Gelir düzeyi	f	%
1000-1500	250	21,1
1500-2000	283	23,9
2000-2500	210	17,7
2500-3000	179	15,1
3000 üstü	262	22,1
Toplam	1184	100
Hanede yaşayan kişi sayısı	f	%
1	64	5,3
2	227	18,7
3	359	29,6
4	367	30,3
5	146	12,1
6 ve üzeri	48	4,0
Toplam	1211	100

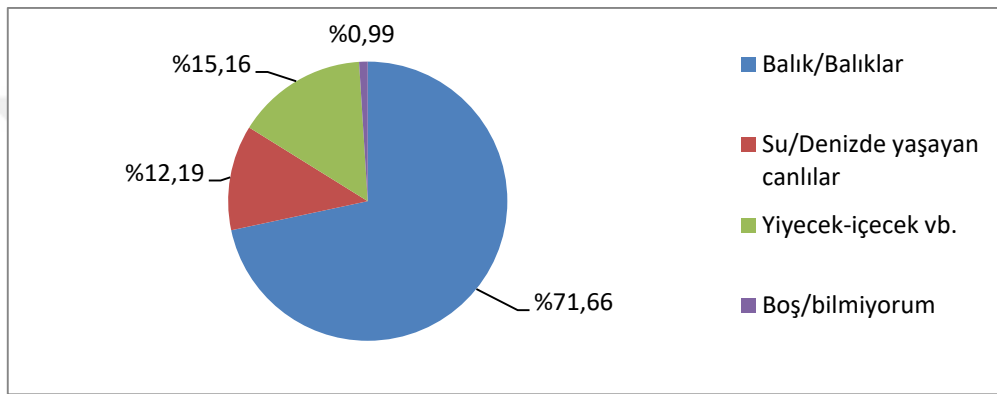
**Şekil 4.5.** Katılımcıların gelir düzeyleri.**Şekil 4.6.** Hane halkı sayısının dağılımı.

Anketin 6. Sorusunda katılımcılara “Su ürünleri denilince aklınıza ilk gelen şey nedir” sorusu yöneltilmiştir. Bu soru için Tablo 4.4’de yer alan cevaplara göre; en yüksek sayı balık/balıklar olarak 870 kişiden oluşmuştur. 148 katılımcı bu soruya suda yaşayan canlılar ya da deniz canlısı türlerinin isimlerini vererek yanıtlamıştır. Geri kalan katılımcılar bu soruya yiyecek/içecek çeşitleri ve farklı yanıtlar vermişlerdir. Bu soruyu boş bırakan veya bilmiyorum yanıtını verenlerin sayısı ise 12 kişiden oluşmuştur.

Tablo 4.4. Ankete katılanların su ürünleri denilince ilk aklınıza gelen şey nedir sorusuna vermiş oldukları yanıtlar.

Su ürünleri denilince aklınıza ilk gelen şey nedir?	f	%
Balık/Balıklar	870	71,66
Su/Denizde yaşayan canlılar	148	12,19
Yiyecek/İçecek ismi, farklı yanıtlar	184	15,16
Boş-Bilmiyorum	12	0,99
Toplam	1214	100

Balık/balıklar ve su/deniz'de yaşayan canlılar yanıtını veren toplam 1018 kişinin yanıtlarından çıkarılabilecek en önemli sonuç Mersin ilinde su ürünleri denilince kişilerin %83,85 oranında su ürünleri konusunda belli bir bilgiye sahip olduklarını göstermesidir.

**Şekil 4.7.** Katılımcıların su ürünleri nedir sorusuna vermiş olduğu yanıtlar.

Daha önce Gürgün [6] tarafından Van Gölüne kıyısı bulunan bazı ilçelerde yapılan çalışmada "Su ürünleri denilince ne anlıyorsunuz?" sorusuna katılımcıların %68,2 balık yanıtını %31,8 balık ve diğer su ürünleri yanıtı verdikleri rapor edilmiştir.

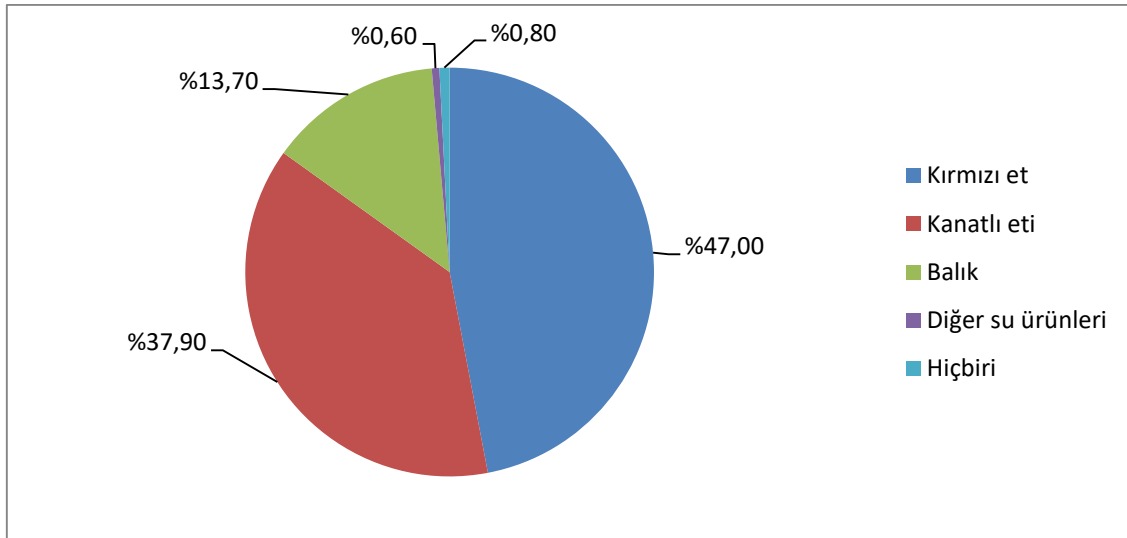
Katılımcıların et türlerine göre tercihlerinin verildiği Tablo 4.5.'e göre ankete katılan bireyler %47,0 oranında kırmızı eti tükettikleri belirlenirken ikinci sırada tüketimin %37,9 oran ile kanatlı eti olduğu tespit edilmiştir. Ankete katılanların et tüketimlerinde üçüncü sırayı %13,7 ile balık alırken bu soruya hiçbiri diyenlerin oranı %0,8, diğer su ürünlerini tükettiklerini belirtenlerin oranı ise %0,6 olarak tespit edilmiştir.

Alanyazında daha önce yapılan çalışmalarda bireylerin et türü tüketim tercihleri bölgelere ve şehirlere göre farklılık göstermektedir. Çalışmanın bulgularını destekleyen diğer araştırmalar; Çiçek ve ark., [72] daha önce Mersin ilinde yaptıkları çalışmada bireylerin et türü tüketimindeki tercihlerini %54 beyaz et (kanatlı canlılar), %33 kırmızı et ve %13 balık eti olarak rapor etmişlerdir. Olgunoğlu ve ark., [53] Adıyaman ilinde tavuk (%56), kırmızı et (%38), balık etini ise (%5) oranında tüketildiğini bildirmişlerdir. Arslan ve İzci [56] tarafından Antalya ilinde yapılan çalışmanın bulgularına göre katılımcıların sırasıyla; tavuk eti (%46,96) – kırmızı et (%36,12) ve balık eti (%16,92) tükettikleri rapor edilmiştir. Çaylak [68] tarafından İzmir ilinde

yapılan araştırmada tüketicilerin et türü tüketim dağılımlarını; beyaz et (%33,8), kırmızı et (%19,6) ve balık eti (%8,8) oranında rapor etmiştir. Fakat et türü tüketiminde çalışmanın bulgularından farklı olarak ise; Çiçek ve ark., [55] tarafından Elazığ ilinde yapılan araştırmada bireylerin en çok tükettikleri et türlerini sırasıyla; kırmızı et (%41), beyaz et (%23), balık eti (%3) ve her üç et türünü eşit olarak (%32) tükettiklerini bildirmişlerdir. Abdikoğlu ve ark., [22] tarafından Tekirdağ ilinde yapılan çalışmanın sonucunda bireylerin et türü tüketiminde en çok sırasıyla kırmızı eti (%37,93), tavuk etini (%34,82) ve balığı (%27,25) tükettiklerini rapor etmişlerdir. Ülkemizin Karadeniz bölgesinde balık başta olmak üzere su ürünleri tüketimi bireyler tarafından daha fazla gerçekleşmektedir. Örneğin: Aydın ve Karadurmuş [54] tarafından Giresun ve Trabzon bölgelerinde yaşayan halkların et tüketim tercihlerini sırasıyla %41 Su ürünleri, %33 kanatlı ve %26 kırmızı et olduğunu bildirmişlerdir. Bu sonuçlara bakıldığında bireylerin et türü tüketiminde yaşadığı bölgenin mutfak kültürü, hanelerin ekonomik yapısı ve su ürünlerine yakınlığının belirleyici olduğu düşünülebilir.

Tablo 4.5. Ankete katılan bireylerin et türüne göre tüketim tercihleri.

Tüketilen Et Türü	f	%
Kırmızı et	569	47,0
Kanatlı et	459	37,9
Balık	166	13,7
Hiçbiri	10	0,8
Diğer su ürünleri	7	0,6
Toplam	1211	100



Şekil 4.8. Katılımcıların et tüketimindeki tercihlerinin dağılımı.

Beslenme için tercih edilen et sıralamasında Mersin’de yaşayan bireyler kırmızı et tüketimini en fazla tercih ediyor olmalarında özellikle Akdeniz bölgesi mutfak kültüründe yaygın olan kebab çeşitleri ile şehrin nerede ise tümüne yayılmış olan tantuninin önemi büyüktür.

Kültüründe kırmızı et tüketimine yatkınlığı bulunun Mersin halkının kırmızı et ve kanatlı etini balık etine tercih etmelerinde en büyük etkenler ise balık etine nazaran diğer iki et türünün birden fazla öğün için kullanılır olması belirleyicidir [43, 45, 47]. Balık etinin tüketiminin diğer iki et türüne göre az olmasına rağmen yüzyüze yapılan anket çalışmasında kişilerin balık etini tüketimi konusunda pozitif yönlü eğilimleri olduğu gözlemlenmiştir. Son yıllarda özellikle kalp-damar hastalıkları başta olmak üzere birçok biyolojik rahatsızlıkların önlenmesinde balık başta olmak üzere su ürünlerinin faydalarının konunun uzmanları tarafından dile getirilmesi de balığın tüketimine ilişkin pozitif bakış açısına da olumlu etkiler niteliktedir.

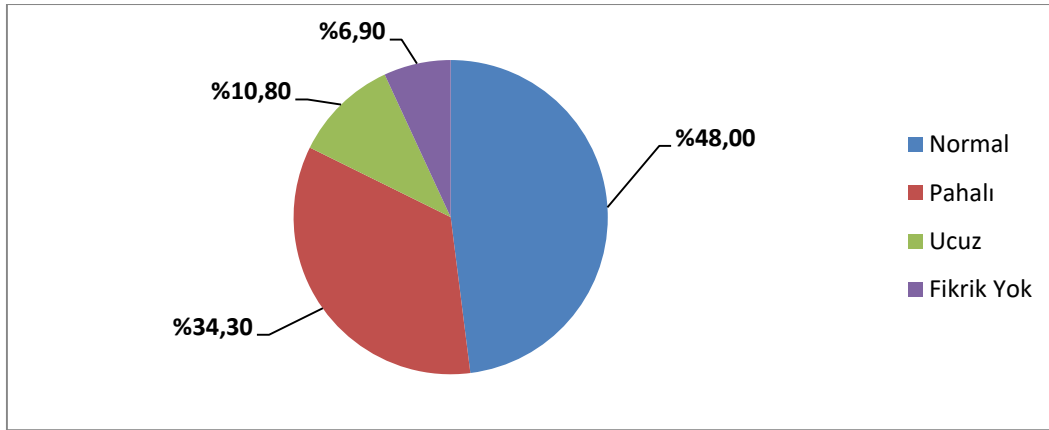
Alanyazındaki bu konuyla ilgili yapılan çalışmaların çoğu göstermektedir ki ülkemizde et tüketim tercihinin bakıldığında kırmızı et balık etine oranla daha fazla tüketilmektedir. Ayrıca ekonomik veriler göstermektedir ki balığa oranla tavuk etinin fiyat olarak daha ucuz olması balık tüketimi açısından dezavantajlı bir durumu ortaya koymaktadır. Bu durum balık etini tüketimini kırmızı et ve tavuk etini tüketiminin gerisine düşürmektedir. Halkın balık etini tüketimini artırılması için özellikle sağlığa olan faydaları hakkında bilinçlendirilmesi gerekmektedir [22].

Daha önce Mersin ilinde yapılan benzer araştırmalarda et tercihinde ilk tüketim tercihi olarak; Çiçek ve ark., [72] %54 Beyaz et, %33 Kırmızı et ve %13 su ürünleri olarak farklı sonuç bulmuşken, Şen ve Şahin [70] ise kırmızı et %46, tavuk etini %35 ve balık etini %19 olarak bu mevcut çalışmayı destekleyen sonuç bildirmişlerdir. Çiçek ve ark., [55] Elazığ ilinde; kırmızı et %40,86, beyaz et (kanatlı) %22,57, balık etini %3,14 olarak bildirmişlerdir. Arslan ve İzci [56] Antalya ilinde; Tavuk %46,96, kırmızı et %36,12, balık etini %16,92 belirtmişlerdir. Çanakkale ilinde Çolakoğlu ve ark., [52] beyaz etini %47,5, balık etini %29,85, kırmızı et %22,05 bildirmişlerdir. Trabzon ve Giresun illerinde ise Aydın ve Karadurmuş [54] et tüketim tercihinin iki kentin ortalaması olarak su ürünlerini %41, tavuk etini %33, kırmızı etini %26 olarak tespit etmişlerdir. Sahil kentlerimizde su ürünlerinin tüketiminin diğer bölgelerimize göre yüksek olduğu çalışmalarda rapor edilmiştir [5, 8].

Ankete katılan tüketicilerin balık fiyatlarına ilişkin görüşlerinin verildiği Tablo 4.6.'ya göre balığın fiyatını normal bulanların oranı %48,0 iken pahalı diyenlerin oranı ise %34,3 olarak belirlenmiştir. Balık fiyatını ucuz bulanların oranı %10,8 iken balık fiyatları hakkında fikrim yok diyenlerin oranı ise %6,9 olarak tespit edilmiştir.

Tablo 4.6 Ankete katılan tüketicilerin balık fiyatlarına ilişkin görüşleri.

Balık Fiyatı	f	%
Normal	581	48,0
Pahalı	415	34,3
Ucuz	131	10,8
Fikrim yok	84	6,9
Toplam	1211	100



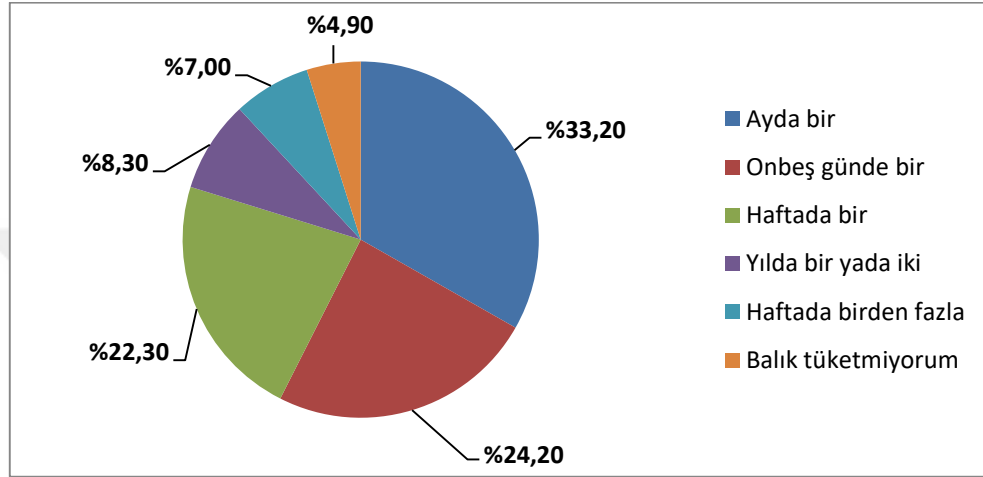
Şekil 4.9. Katılımcıların balık fiyatları hakkındaki görüşleri.

Tüketicilerin balık fiyatlarına ilişkin görüşlerini belirlemek üzere alanyazında yapılan araştırmalardan bu çalışmanın bulgularını destekleyenler; Kızılaslan ve Nalinci [15] tarafından Amasya ilinde gerçekleştirdikleri çalışmada katılımcıların %60,61'i balık fiyatlarını normal, %30,91'i ise pahalı bulduklarını bildirmişlerdir. Çolakoğlu ve ark., [52] Çanakkale ilinde gerçekleştirdikleri çalışmada katılımcıların %45,6'sı fiyatları normal bulurken %40,1 oranında pahalı bulduklarını rapor etmişlerdir. Fakat bu çalışmanın bulgularından farklı olarak; Ankara'da Yavuz ve ark., [66] tüketicilerin balık fiyatlarını %50,6 pahalı, %45,7'si normal bulduklarını bildirmişlerdir. Balık ve ark., [59] Ordu ili Fatsa ve Aybastı ilçelerinde yaptıkları çalışmada balık fiyatlarını yüksek bulanların oranını Fatsa İlçesinde %53,1, Aybastı İlçesinde %58,1 olarak belirlemişlerdir. Balık başta olmak üzere tüm su ürünlerinin fiyatlarının tüketici açısından makul seviyelere getirilmesi konusunda gerekli yatırım çalışmalarının desteklenmesi, tüketicinin su ürünlerine erişebilirliğinin artırılması için pazar ve pazarlama ağlarının geliştirilmesi gibi su ürünleri sektöründeki diğer konularda çalışmaların yürütülmesinin ülkemizde su ürünlerinin tüketiminin arzulan düzeyde gelmesine katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

Tablo 4.7'de Ankete katılan bireylerin "ne kadar sıklıkta balık tüketiyorsunuz" sorusuna yanıtların verildiği Tablo 4.7.'ye göre balık tüketim sıklık oranı en fazla ayda bir defa %33,2 olarak belirlenmişken haftada birden fazla tüketirim diyenlerin oranı ise %7,0 olarak tespit edilmiştir. Onbeş günde bir tüketenlerin oranı %24,2 bulunmuş, haftada bir tüketirim diyenler %22,3 iken yılda bir yada iki defa tüketirim diyenlerin oranı ise %8,3 olarak belirlenmiştir. Balık tüketmiyorum diyenlerin oranı ise %4,9 olarak tespit edilmiştir.

Tablo 4.7. Katılımcıların balık tüketim sıklığı.

Balık Fiyatı	f	%
Haftada birden fazla	85	7,0
Haftada bir	271	22,3
Onbeş günde bir	293	24,2
Ayda bir	403	33,2
Yılda bir yada iki defa	101	8,3
Tüketmiyorum	60	4,9
Toplam	1213	100

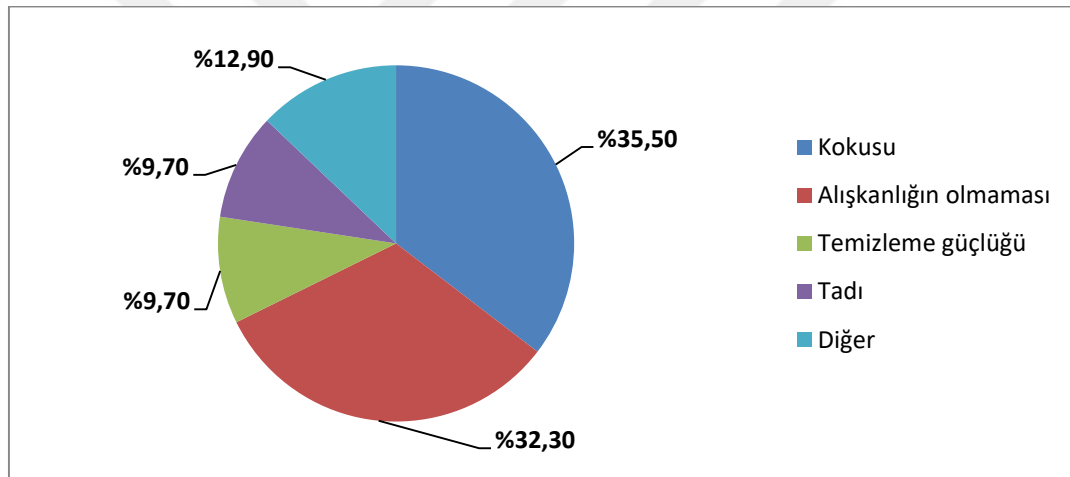
**Şekil 4.10.** Katılımcıların balık tüketim sıklığı.

Alanyazında daha önce ülkemizin farklı bölge ve şehirlerinde yapılan balık tüketim sıklığı araştırmalarının bulguları bu çalışmanın bulgularından farklı olarak rapor edilmiştir. Örneğin: Orhan ve Yüksel [48] çalışmalarında Burdur ilinde balık tüketim sıklığını %41,4 haftada bir, %39,5 onbeş günde bir, %13,1 oranında bulurken haftada birden az tüketim %2,6 olarak raporlamışlardır. Çiçek ve ark., [55] Elazığ ilinde yaptıkları çalışmada katılımcıların balık tüketim sıklığı; %28,29 on beş günde bir, %25,14 haftada bir, %22,57' ayda bir, %14,57 yılda birkaç kez, %4'ü haftada iki-üç kez olduğu, %5,43 oranının katılımcının ise balık tüketimi yapmadığını belirtmişlerdir. Balık ve ark., [59] Ordu ili Fatsa ve Aybastı ilçelerinde yapmış oldukları çalışmalarında balık tüketim sıklığı oranlarını en yüksek olarak: Fatsa İlçesi; onbeş günde bir (%36,7), haftada bir (%34,8), haftada birden fazla (%17,4), ayda bir kez (%11,1) olarak belirlenmiş Aybastı İlçesi ise; haftada birden fazla tüketim (%10,4), ayda bir kez (%18,4) tüketim sıklığı Fatsa ilçesinden farklı belirlendiği ve haftada bir ve 15 günde bir kez balık tüketenlerin oranı Fatsa İlçesiyle benzerlik gösterdiği belirtilmiştir. Dereli ve ark., [65] Manisa ilindeki tüketicilerin su ürünleri tüketim sıklığının %39 oranla haftada bir kez tükettiklerini rapor etmiştir. Ülkemizde balık tüketim sıklığı genel olarak haftada bir ve onbeş günde bir tüketim sıklığında olup bu sonuçlar ise çalışmamızda en yüksek tüketim oranı olan ayda bir tüketim sıklığından sonra gelen onbeş günde bir ve haftada bir tüketim oranlarını destekler niteliktedir.

Tablo 4.8’de veriler anket çalışmasında balık tüketmediğini bildiren 62 katılımcıdan alınan yanıtlara göre bireylerin balık tüketmeme sebebi olarak (22 kişi) %35,5 oranla ilk sırada kokusu olduğu belirlenirken ardından %32,3 oranla alışkanlığın olmaması (20 kişi) sebebi olduğu tespit edilmiştir. Temizleme güçlüğü (6 kişi) ve tadı nedeniyle (6 kişi) %9,7 ile aynı oranda tüketmeme nedeni belirlenmiş iken diğer nedenler (24 kişi) diyenlerin oranı ise %12,9 olarak tespit edilmiştir.

Tablo 4.8. Balık tüketmeyen katılımcıların tüketmeme nedeni

Balık tüketmeme nedeni	f	%
Kokusu	22	35,5
Alışkanlığın olmaması	20	32,3
Diğer	8	12,9
Temizleme güçlüğü	6	9,7
Tadı	6	9,7
Toplam	62	100



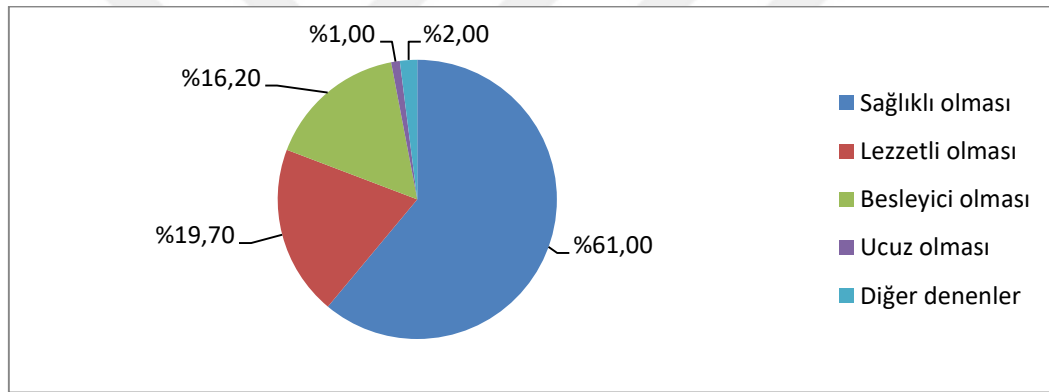
Şekil 4.11. Balık tüketmeyen katılımcıların balık tüketmeme nedenleri.

Daha önce Mersin’de yapılan benzer bir çalışmada Çiçek ve ark., [72] su ürünlerini tüketmeme sebebi olarak %30 kokusu ve %23 temizlenmesi olarak belirlemişlerdir. Farklı bölge ve illerde yapılan çalışmalarda ise; Orhan ve Yüksel [48] Burdur ilinde yaptıkları çalışmada katılımcıların %60,60 kokusu, %12,12 alışkanlığın olmaması, Oğuzhan ve ark., [69] Erzurum ilinde balık tüketmeyen 220 kişinin 120’sinin kokusunu neden gösterdiğini bildirmişlerdir. Ayrıca Aydın ve Karadurmuş [54] Trabzon ve Giresun illerinde ortalama olarak balık tüketmeme sebebini %61,11 oranında tadı ve kokusu olarak bildirmişlerdir. Ülkemizin farklı bölgelerinde balık başta olmak üzere su ürünlerini tüketmeme konusunda bireylerin bu duruma neden olarak en çok balığın kendine özgü kokusu ile temizliğinde yaşanan zorluklar olduğu düşünülebilir. Bu faktörlerin dışında bu çalışmada bireylerin balık tüketimi konusunda alışkanlıklarının olmaması (%32,30) yüksek oranda belirlenmiştir.

Ankete katılan bireylerin “balığı tercih etmenizın sebebi nedir” sorusuna verdikleri cevaplar Tablo 4.9.’da verilmiştir. Katılımcıların bu soruya %61,0 oranında ilk sırada “sağlıklı olması” yanıtını verdikleri belirlenmiştir. Daha sonra sırasıyla katılımcıların balığı tercih etme sebebini; lezzetli olması diyenlerin oranı %19,7 iken besleyici olduğunu belirtenlerin oranı ise %16,2 olarak belirlenmiştir. Balığı ucuz olduğu için tüketenlerin oranı %1,0 olarak belirlenmiş, diğer sebeplerden balığı tercih edenlerin oranı ise %2,0 olarak tespit edilmiştir.

Tablo 4.9. Tüketim açısından balığın tercih edilme nedenleri.

Balığın tercih nedeni	f	%
Sağlıklı olması	719	61,0
Lezzetli olması	232	19,7
Besleyici olması	191	16,2
Diğer	24	2,0
Ucuz olması	12	1,0
Toplam	1178	100



Şekil 4.12. Tüketim açısından balığın tercih edilme nedenleri.

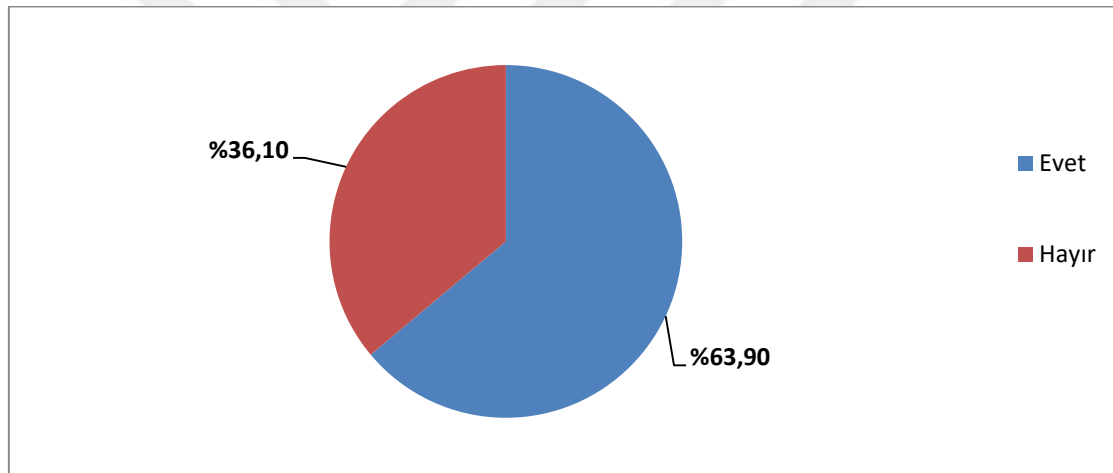
Alanyazında tüketim tercih nedenlerine yönelik yapılar araştırmalar incelendiğinde; Aydın ve Karadurmuş [54] Trabzon ve Giresun illerindeki tüketicilerin %45,95 oranında sağlıklı olması nedeniyle, Erdal ve Esengün [61] Tokat ilindeki tüketicilerin balığı %87 oranla sağlıklı olmasından, Çiçek ve ark., [55] Elazığ ilinde %45,67 oranında balık etini sağlıklı ve dengeli beslenme sebebiyle tüketicilerin balık tükettiklerini belirtmeleri bu çalışmayı destekler niteliktedir. Kızılaslan ve Nalinci [15] ise Amasya’daki tüketicilerin %43,94’ü lezzetli olması nedeniyle, Çanakkale ilindeki tüketicilerin Çolakoğlu ve ark., [52] %40 oranında lezzeti nedeniyle, Çadır [2] Keban baraj bölgesindeki tüketicilerin 59,71 oranında lezzetli olması nedeniyle balık eti tükettiklerini bildirmişlerdir. Mersin ilinde yapılan başka bir araştırmada ise su ürünleri başta olmak üzere balık etini %40 besinsel değeri nedeniyle tüketildiği Çiçek ve ark., [72] tarafından rapor edilmiştir. Isparta ilinde Hatırlı ve ark., [58] tarafından yapılan başka bir çalışmada %85 oranında besinsel değeri açısından tüketim yapıldığı rapor edilmiştir.

Çalışmanın bütünü açısından değerlendirmek gerekirse ülkemizde tüketiciler balık başta olmak üzere su ürünlerini ağırlıklı olarak sağlıklı olması, lezzetli olması ve besin değeri açısından taşıdığı önem nedeniyle tüketmektedir. Bu durum su ürünlerinin tüketiminin önemi hakkında bireylerin pozitif yönde bir algıya sahip olduklarını göstermektedir.

Anket araştırmasının bir diğer sorusu olan balık tüketiminin önemi hakkında yeterli bilgiye sahip misiniz sorusuna katılımcıların verdikleri yanıtların gösterildiği Tablo 4.10.'a göre ankete katılanların %63,9'u evet (770 kişi) yanıtını vermiş; aynı soruya hayır (435 kişi) diyenlerin oranı ise %36,1 olarak tespit edilmiştir.

Tablo 4.10. Katılımcıların balık tüketiminin önemi hakkında bilgi sahibi olma durumları

Balık tüketmenin önemi hakkında yeterli bilgiye sahip misiniz?	f	%
Evet	770	63,9
Hayır	435	36,1
Toplam	1205	100



Şekil 4.13. Katılımcıların balık tüketiminin önemi hakkında bilgi sahibi olma durumu.

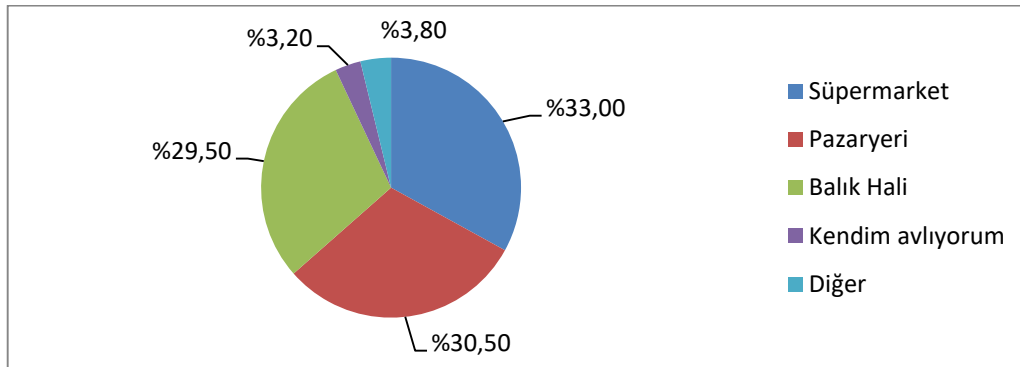
Konuya ilişkin alanyazındaki başka bölge ve illerde su ürünleri ya da balık etinin önemi hakkında tüketicilerin görüşlerinin araştırıldığı çalışmalara bakıldığında; Evet biliyorum diyenlerin oranı; Arslan ve İzci [56] tarafından Antalya ilindeki çalışmalarında %96,85 olarak, Çiçek ve ark., [55] Elazığ ilindeki çalışmalarında %91 oranında olduğunu rapor etmişlerdir. Bundan farklı olarak Çadır [2] Keban baraj gölü çevresinde yaptıkları çalışmalarında tüketicilerin %58,99 oranında yeterli bilgiye sahip olmadıklarını bildirmişlerdir. Bunun yanı sıra Balık ve ark., [59] tarafından Ordu ilinde yapılan çalışmada balık etini diğer etlerden ayıran besinsel özellikleri hakkında kıyıda yer alan Fatsa İlçesinde %60 oranında tüketicilerin bilgi sahibi olduklarını fakat kıyıdan içeride yer alan Aybastı İlçesinde ise tüketicilerin %20 oranında balık etini diğer etlerden ayıran özellikler hakkında bilgi sahibi olmadıklarını bildirmişlerdir.

Ülkemizde su ürünleri ve balık etinin insan sağlığına faydasının tüketici tarafından bilgi seviyesine ilişkin kıyı kentlerinde yaşayanların kıydan iç bölgelerde yaşayan tüketicilere göre daha fazla bilgiye sahip olduklarını söylemek mümkün görülmektedir. Balığın sağlık açısından tüketilmesi gerektiği konusunda bir algı sahibi olan tüketicinin et tüketim tercihindeki sıralamada balığın yeri ve balık eti tüketim sıklığı üzerinde düşünülmesi ve mutlak araştırılması gereken nedenler olarak dikkat çekmektedir.

Tablo 4.11.'de balığı genelde nereden satın alırsınız sorusuna ankete katılanların verdiği yanıtlar verilmiştir. Tüketicilerin çoğunlukla balığı süpermarket, balık hali ve pazar yerinden temin ettikleri belirlenmiştir. Balığın satın alındığı yer açısından tüketicinin tercihinine göre oransal olarak sıralama şu şekildedir: %33,0 süpermarket, %30,5 pazaryeri, %29,5 balık hali, %3,8 diğer ve kendim avlıyorum diyenler %3,2 oranında olduğu belirlenmiştir. Diğer yanıtı veren 45 kişi şıklarda belirtilmeyen seçeneklerden fark etmez (11 kişi) ve dışarıda tüketiyorum (14 kişi) yanıtını vermişler, diğer katılımcılar ise yanıtlarını farklı nedenler belirterek bildirmişlerdir.

Tablo 4.11. Katılımcıların balığı satın aldıkları yer tercihleri.

Balığın satın alındığı yer	f	%
Süpermarket	394	33,0
Pazaryeri	364	30,5
Balık hali	352	29,5
Diğer	45	3,8
Kendim avlıyorum	38	3,2
Toplam	1193	100



Şekil 4.14. Katılımcıların balığı satın aldıkları yer tercihleri.

Alanyazın incelendiğinde balığın en çok satın alındığı yer bakımından çalışmanın sonucu destekleyen başka şehirlerde yapılmış çalışmalarda bulunmaktadır. Örneğin: Çiçek ve ark., [72] Mersin ilindeki çalışmalarında %28 oranla süpermarketin en çok tercih edildiğini belirtmişlerdir. Aynı şekilde Arslan ve İzci [56] Antalya ilinde %41,47 marketin balık satın alınmasında ilk tercih olduğunu bildirmişlerdir. Buna rağmen bu çalışmanın sonucundan farklı olarak: Şen ve Şahin [70] tarafından Mersinde balığın en fazla %39 oranla balık pazarından satın alındığını, Trabzon ve

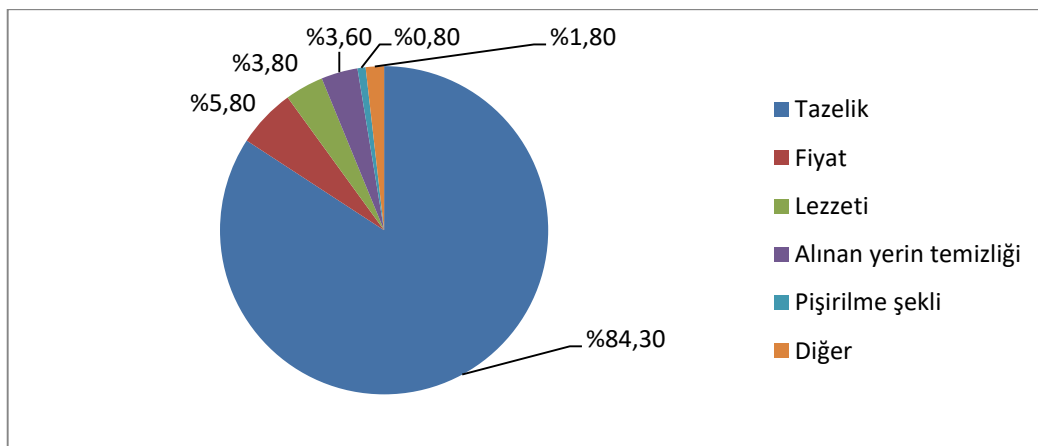
Giresun illerinde Aydın ve Karadurmuş [54] tarafından balığın %50,81 oranında balıkçı tezgâhından alındığı, Tekirdağ Süleymanpaşa ilçesinde Abdikoğlu ve ark., [22] tarafından yapılan çalışmada balığın %54,51 oranında balıkçıdan alındığı rapor edilmiştir. Ayrıca Çadır [2] Keban baraj bölgesinde tüketicilerin %65,47 oranla balığı kendilerinin avladıklarını bildirmiştir.

Ülkemizde deniz balığının en çok yakalandığı Karadeniz bölgemizde satın alınma yeri olarak tüketicinin ilk tercih balıkçı yada balık satılan tezgahlardan almayı tercih etmektedirler. Akdeniz bölgesinde balığın satın alınmasında çoğunlukla süpermarket'in tercih edildiğini söylemek mümkündür.

Tüketicilerin balık satın alırken neye dikkat edersiniz sorusuna ankette verdikleri yanıtlara göre balık satın alınırken en çok (%84,3) tazeliğine dikkat edildiği sonucuna varılmıştır. Tablo 4.12.'de verilen balık satın alırken tüketicilerin dikkat ettiği diğer hususlar ise şu şekilde sıralanmıştır; balığın fiyatı (%5,8), balığın lezzeti (%3,8), balığın alındığı yerin temizliği (%3,6), diğer (%1,8) ve balığın pişirilme şekli (%0,8). Ayrıca diğer yanıt veren 21 kişiden 6 kişi şıklarda belirtilen seçeneklerin hepsine dikkat ettiğini belirtirken, 15 kişi yine balığın dış görünüşünde öne çıkan durumları ve satıcıların referanslarını öne aldıklarını belirtmişlerdir.

Tablo 4.12. Katılımcıların balığı satın alırken dikkat ettikleri durumlar.

Balık satın alırken neye dikkat ediliyor	f	%
Tazelik	1011	84,3
Fiyat	70	5,8
Lezzeti	45	3,8
Alınan yerin temizliği	43	3,6
Diğer	21	1,8
Piştirme şekli	9	0,8
Toplam	1199	100



Şekil 4.15. Katılımcıların balığı satın alırken dikkat ettikleri durumlar.

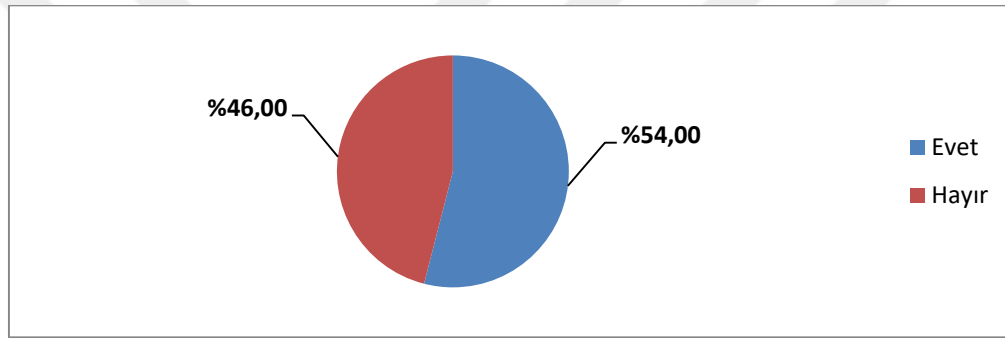
Ülkemizin farklı bölge ve şehirlerinde balık satın alınırken tazelik tercihi yapılan iller ve çalışmalar şu şekildedir: Rize ili, Temel [1] %94,8 çok önemli düzeyinde, Trabzon ili Beşikdüzü

ilçesi, Uzundumlu ve Dinçel [62] %87,18 oranında, Manisa ili, Dereli ve ark., [65] %28 oranında ve Elazığ ili, Çiçek ve ark., [55] tarafından %42,56 oranında bireylerin balığı satın alırken en çok dikkat ettikleri husus olarak rapor edilmiştir.

Şekil 4.13.'de katılımcıların balık alırken av yasağı zamanı ve balık boyuna dikkat edip etmeme durumlarına yönelik verilen yanıtlar listelenmiştir. Ankete katılan katılımcıların %54,0'ü evet diyerek av yasağı ve balık boyutuna dikkat ettiklerini belirtmişlerdir.

Tablo 4.13. Katılımcılar balık alırken av yasağı zamanı ve balık boyutuna dikkat edip etmeme durumları.

Balık alırken av yasağı zamanı ve balık boyutuna dikkat ediyor musunuz?	f	%
Evet	651	54,0
Hayır	553	45,9
Toplam	1204	100

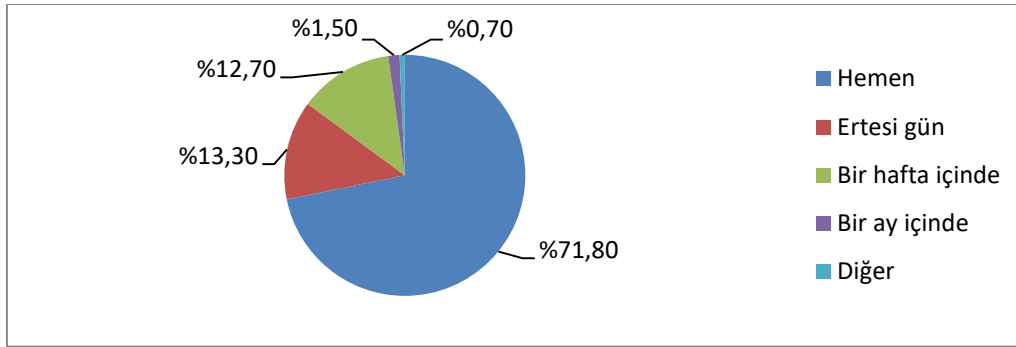


Şekil 4.16. Av yasağı zamanı ve balık boyutuna dikkat edilme durumu.

Tablo 4.14.'de Katılımcıların balığı aldıktan sonra ne kadar sürede tüketirsiniz sorusuna verdikleri yanıtların listelendiği Tablo 4.14.'e göre tüketicilerin %71,8'i hemen tükettiğini belirtmişlerdir. Balığı satın aldıktan sonra; ertesi gün tüketenler %13,3 oranında iken bir hafta içinde tüketenlerin oranı %12,7 olarak belirlenmiştir. Bir ay içinde tüketenlerin oranı %1,5 iken bu soruya diğer diye cevaplayanlar %0,7 oranındadır. Ankete katılanların vermiş oldukları yanıtlara göre Mersin ilinde satın alındıktan sonra balık yaklaşık olarak %98,0 oranında bir hafta içinde tüketilmektedir.

Tablo 4.14. Katılımcıların balığı satın aldıktan sonra tüketim süresi.

Balık satın aldıktan sonra ne kadar sürede tüketirsiniz?	f	%
Hemen	862	71,8
Ertesi gün	160	13,3
Bir hafta içinde	152	12,7
Bir ay içinde	18	1,5
Diğer	8	0,7
Toplam	1200	100



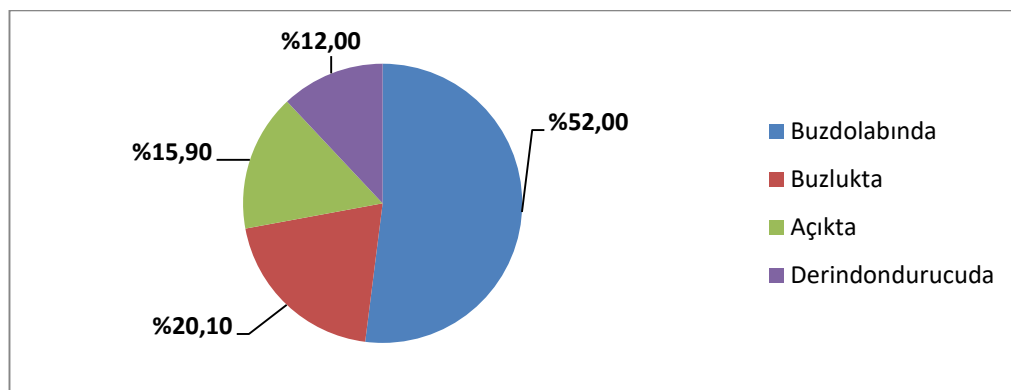
Şekil 4.17. Katılımcıların balığı aldıktan sonra tüketim süresi.

Alanyazında da balığın hemen tüketildiğine yönelik çalışmalar vardır. Örneğin; Olgunoğlu ve ark., [53] Adıyaman ilinde (%85), Oğuzhan ve ark., [69] Erzurum ilinde (%65,8), Çadır [2] tarafından Keban baraj bölgesinde (%74,82) balığın satın alındıktan hemen sonra tüketildiğini belirtmişlerdir.

Anket çalışmasına katılan bireylerin balığı tüketene kadar nerede saklarsınız sorusuna vermiş oldukları yanıtlar doğrultusunda hazırlanan Tablo 4.15.'e göre sırasıyla katılımcılar; buzdolabı (%52,0), buzlukta (%20,1), açıkta (%15,9) ve derin dondurucuda (%12,0) oranlarında satın aldıkları balıkları saklamaktadırlar.

Tablo 4.15. Katılımcıların balığı tüketene kadar sakladıkları yerler.

Balığı tüketene kadar nerede saklarsınız?	f	%
Buzdolabında	618	52,0
Buzlukta	239	20,1
Açıkta	189	15,9
Derindondurucuda	142	12,0
Toplam	1188	100



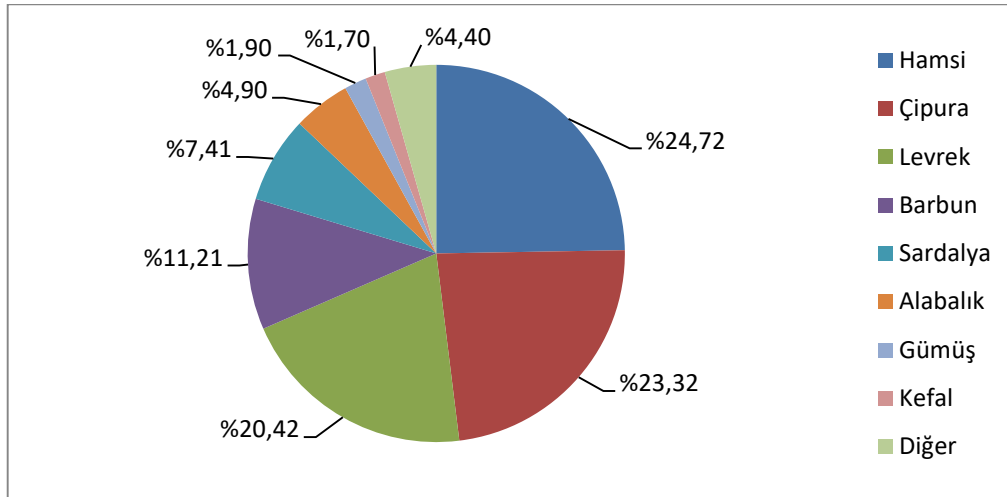
Şekil 4.18. Katılımcıların balığı tüketene kadar sakladığı yer.

Çalışmanın sonucundan farklı olarak tüketilene kadar balığın saklama yöntemine ilişkin daha önce Çadır [2] tarafından Keban baraj bölgesinde yapılan çalışmanın bulgularına göre bireyler balığı tüketene kadar %12,23 oranında buzdolabı ve derin dondurucu sakladıklarını rapor etmişlerdir.

Tablo 4.16.'da belirtildiği üzere kentte en çok tüketilen balık türü sıralaması şu şekilde belirlenmiştir: Hamsi (%24,7), çipura (%23,3), levrek (%20,4), barbun (%11,2), sardalya (%7,4), alabalık (%4,9), gümüş (%1,9), kefal (%1,7) ve diğer (%4,4). Ayrıca diğer yanıtı veren 53 kişiden 13'ü somon balığını tükettiğini belirtirken diğer katılımcılar farklı balık türlerinin isimlerini bildirmişlerdir.

Tablo 4.16. En çok tüketilen balık türü.

En çok tükettiğiniz balık hangisidir?	f	%
Hamsi	297	24,7
Çipura	280	23,3
Levrek	245	20,4
Barbun	134	11,2
Sardalya	89	7,4
Alabalık	59	4,9
Diğer	53	4,4
Gümüş	23	1,9
Kefal	21	1,7
Toplam	1201	100



Şekil 4.19. Katılımcıların en çok tükettikleri balık türü.

Tüketilen balık türüne ilişkin alanyazında yapılan çalışmaların sonuçlarına göre bu çalışmanın bulgularını destekleyenler: Şen [49] tarafından yapılan çalışmada Konya ve Mersin ilinde en çok tüketilen balığın hamsi olarak belirlendiğini, Temel [1] Rize ilinde tüketicilerin en çok hamsi türünü tercih ettiklerini (%17,75), Aydın ve Karadurmuş [54] Trabzon ve Giresun

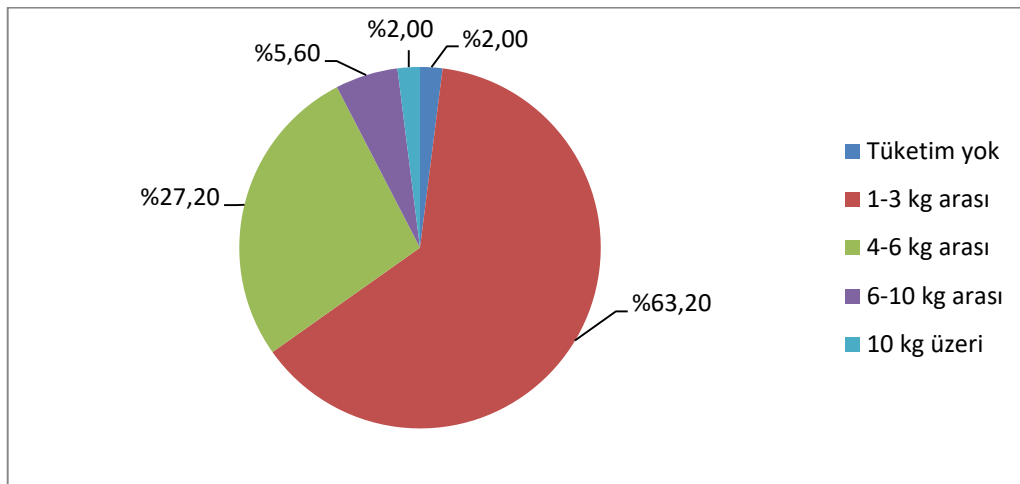
bölgelerinde yaptıkları çalışmada deniz balıklarından hamsi, tatlı su balıklarında alabalığın en çok tüketildiğini, Abdikoğlu ve ark., [22] Tekirdağ ili Süleymanpaşa ilçesinde deniz balıklarında hamsi (%25,66) tatlı su balıklarında alabalığın tüketildiğini (%46,78), Orhan ve Yüksel [48] Burdur ilinde deniz balıklarında %77,3 ile hamsinin, tatlı su balıklarında ise %67,0 ile alabalığın, tüketildiğini belirtmişlerdir. Ercan ve Şahin [50] ise Kahramanmaraş ilinde yaptıkları çalışmada hamsi ve alabalığı eşit oranda (%26) tüketildiğini rapor etmişlerdir.

Mersin ilinde yapılan bu çalışmaya benzer şekilde ülkemizin genelinde tüketicilerin deniz balıklarında hamsi, tatlı su balıklarında ise alabalığı en çok tükettikleri sonucuna varılmıştır. Çalışmanın bütünü düşünüldüğünde hamsi balığının ülkemizde en çok avcılık yoluyla üretiminin yapılıyor olması hem tüketime yönelik rezervi artırdığı hem de bol üretimi nedeniyle fiyatının tüketici açısından daha uygun olması nedenleriyle fazla tüketilmektedir. Ayrıca özellikle kıyı bölgelerimizin dışında kalan illerimizde alabalık tüketim oranı daha yüksek gözlenmektedir.

Hanelerinde aylık su ürünleri tüketim miktarı Tablo 4.17.'de verilmiştir. Bu sonuçlara göre tüketim %63,2 oranında en fazla 1-3 kg seçeneğinde gözlemlenmiştir. Hanesinde aylık su ürünleri tüketim miktarını 4-6 kg olarak belirtenlerin oranı ise %27,2 olarak belirlenmişken, aylık 6-10 kg su ürünleri tüketimi yaptıklarını belirten bireylerin oranı %5,6 olarak tespit edilmiştir. Hanelerinde aylık hiç su ürünleri tüketimi yapmayanlar ile 10 kg üzerinde tüketim yapanlar, %2,0 ile aynı oranda oldukları belirlenmiştir.

Tablo 4.17. Katılımcıların hanelerinde aylık su ürünleri tüketim miktarı.

Hanenizde aylık su ürünleri tüketim miktarı	f	%
Hiç	24	2,0
1-3 kg	761	63,2
4-6 kg	328	27,2
6-10 kg	67	5,6
10 kg üzeri	24	2,0
Toplam	1204	100



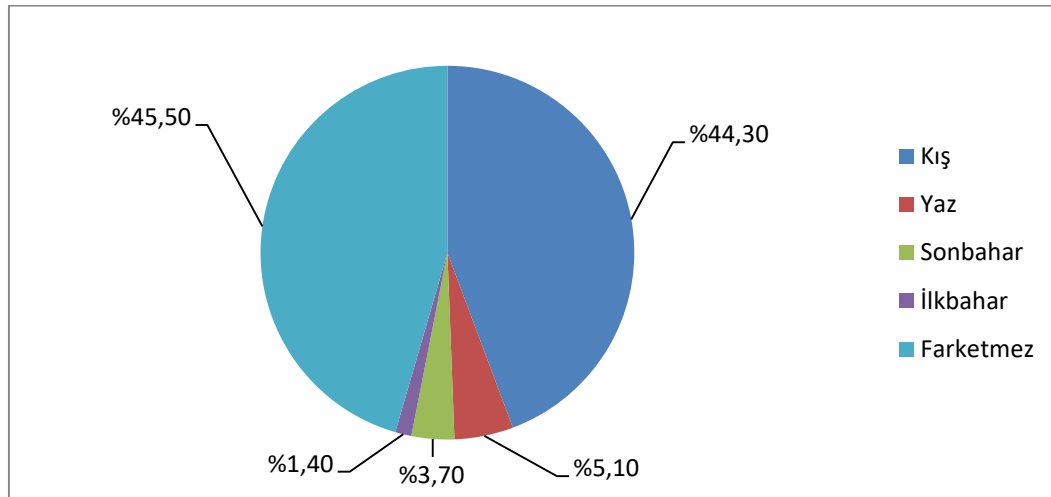
Şekil 4.20. Katılımcıların hanelerinde aylık su ürünleri tüketim miktarı.

Hanede aylık su ürünü tüketim oranlarına ilişkin daha önce yapılan çalışmaların bulguları mevcut çalışmadan farklı olarak; Gürgün [6] Van gölü çevresinde aylık balık tüketimi %41,2 oranla 2-3 kg arasında, Temel [1], Rize ilinde yıllık balık tüketim miktarlarını şu şekilde rapor etmiştir: Hanelerin; %13'ü 130 kg, %26'sı 80-130 kg arası, %21,7'si 50-80 kg arası, %39,1'i ise 50 kg altında balık tüketimi gerçekleştirmektedir. Hatırlı ve ark., [58] Isparta ilinde hane başı aylık tüketim ortalamasını 3.78 kg olduğunu, Çadır [2] Keban baraj gölü çevresinde aylık balık tüketiminin (%27,4) 4-6 kg olarak belirlemişlerdir. Ülkemizde sahile yakın bölgelerde balık tüketim miktar ve oranı yüksek seviyede gerçekleşirken, kıydan uzak olan iç bölgelerde su ürünleri tüketimine ilişkin bu oran ve miktarların azaldığı görülmektedir.

Tablo 4.18.'de belirtildiği gibi katılımcılar vermiş olduğu yanıtlarda su ürünlerinin en çok tüketilen mevsim tercihinin %45,5 oranında fark etmez derken, kış mevsiminde tüketimin %44,3 oranında, yaz mevsiminde %5,1, sonbaharda %3,7 ve ilkbaharda ise %1,4 oranlarında olduğu belirlenmiştir.

Tablo 4.18. Katılımcıların su ürünlerini daha çok tükettiği mevsim.

Su ürünlerini daha çok hangi mevsimde tüketirsiniz?	f	%
Farketmez	548	45,5
Kış	534	44,3
Yaz	61	5,1
Sonbahar	45	3,7
İlkbahar	17	1,4
Toplam	1205	100



Şekil 4.21. Katılımcıların su ürünlerini daha çok tükettikleri mevsim.

Balığın en çok tüketildiği mevsim araştırmasına ilişkin daha önce yapılan araştırma sonuçları çalışmanın sonuçlarından farklı olarak şu şekilde belirlenmiştir: Şen ve Şahin [70] tarafından Mersin ilinde %56 oranında, Ercan ve Şahin [50] Kahramanmaraş ilinde %49,5

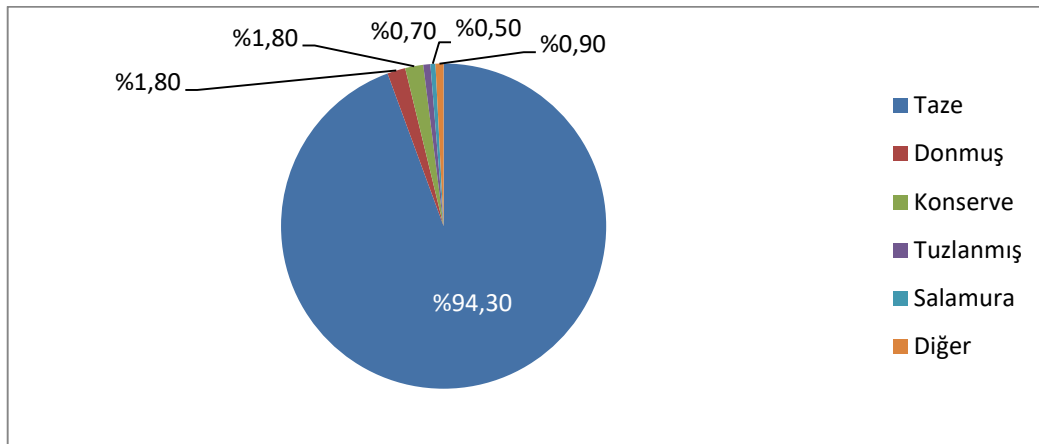
oranında, Dereli ve ark., [65] Manisa ilinde %63 oranında balığın kış mevsiminde tüketildiğini rapor etmişlerdir. Bundan farklı olarak Balık ve ark., [59] Ordu ili Fatsa ve Aybastı ilçelerinde kış, mevsiminde balığın en fazla tüketildiğini belirtmişlerdir.

Tüketicilerin diğer mevsimlerde balık tüketimini gerçekleştirmeleri konusunda bilinçlendirilmesi ve özendirilmesi hem tüketici sağlığı açısından hem de su ürünleri üretim ve dağıtımın da yer alan tüm sektör açısından önemli kazanımlar sağlayacağı düşünülmektedir.

Balık tüketim biçimine yönelik tercihiniz nedir sorusuna katılımcıların vermiş olduğu yanıtlara göre balık %94,3 oranında taze olarak tüketilmektedir (Tablo 4.19). Donmuş ve konserve balık tüketenler %1,8 ile aynı orandadır. Tuzlanmış balık %0,7 oranında ve salamura %0,5 oranında tercih edilmektedir. Diğer diyen katılımcıların oranı ise %0,9 olarak gerçekleşmiştir.

Tablo 4.19. Katılımcıların balık tüketim biçimi.

Balık tüketme biçiminde tercihiniz nedir?	f	%
Taze	1131	94,3
Donmuş	21	1,8
Konserve	22	1,8
Diğer	11	0,9
Tuzlanmış	8	0,7
Salamura	6	0,5
Toplam	1199	100



Şekil 4.22. Katılımcıların balık tüketim biçimi.

Mevcut çalışmayla paralel olarak tüketiciler tarafından balığın tüketim şekline ilişkin bireylerin ilk tercihi daha önceki gerçekleştirilen çalışmalarda taze tüketim şeklinde olduğu rapor edilmiştir [6, 22, 48, 49, 52-56, 59, 60, 64-66, 70]. Bunun yanı sıra Çolakoğlu ve ark., [52] Çanakkale ilinde işlenmiş balık tüketim oranının %34,9 olduğunu bu duruma neden olarak Çanakkale ilinde bulunan balık işleme fabrikalarının tüketiciye etki yaptığını belirtmişlerdir.

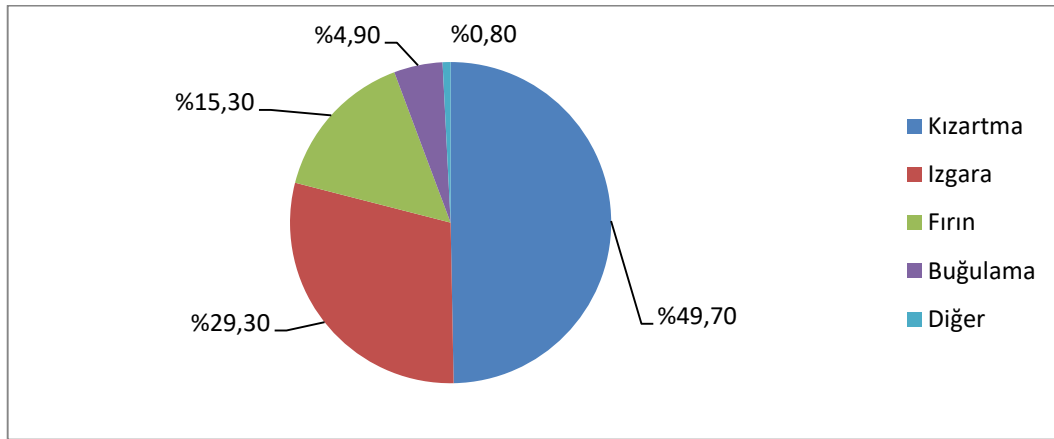
Ayrıca balığın taze tüketiminin dışında tüketicinin tercihi çoğunlukla konserve balık olduğu belirlenmiştir [48, 64, 70].

Ülkemiz halkı balığı taze olarak tüketmeyi tercih etmektedir. Çanakkale ilinde belirlenen işlenmiş balık tüketim oranı [52] dışında diğer bölge ve illerimizde işlenmiş balığın tüketimi düşük seviyelerde izlenmiştir. Balığın özellikle av yasağı ve her mevsim tüketiminin gerçekleştirilebiliyor olması açısından işlenmiş balık tüketimi konusunda bireylerin bilinçlendirilmesi ve özendirilmesi ile birlikte işlenmiş ürünlerin tüketici tarafından alınabilecek fiyat seviyelerine getirilmesi gerekmektedir.

Tablo 4.20.'de katılımcıların balığı pişirme yöntemlerine ilişkin yanıtlar listelenmiştir. Ankete katılanlar sonuçlara göre balığı en fazla kızartma (%49,7), ızgara (%29,3), fırın (%15,3), buğulama (%4,9) oranında tüketmektedirler. Diğer diyenlerin oranı ise %0,8 olarak belirlenmiştir.

Tablo 4.20. Katılımcıların balığı pişirme yöntemleri.

Hangi pişirme yöntemiyle balığı tüketirsiniz?	f	%
Kızartma	598	49,7
Izgara	353	29,3
Fırın	184	15,3
Buğulama	59	4,9
Diğer	10	0,8
Toplam	1204	100



Şekil 4.23. Katılımcıların balığı pişirme yöntemleri.

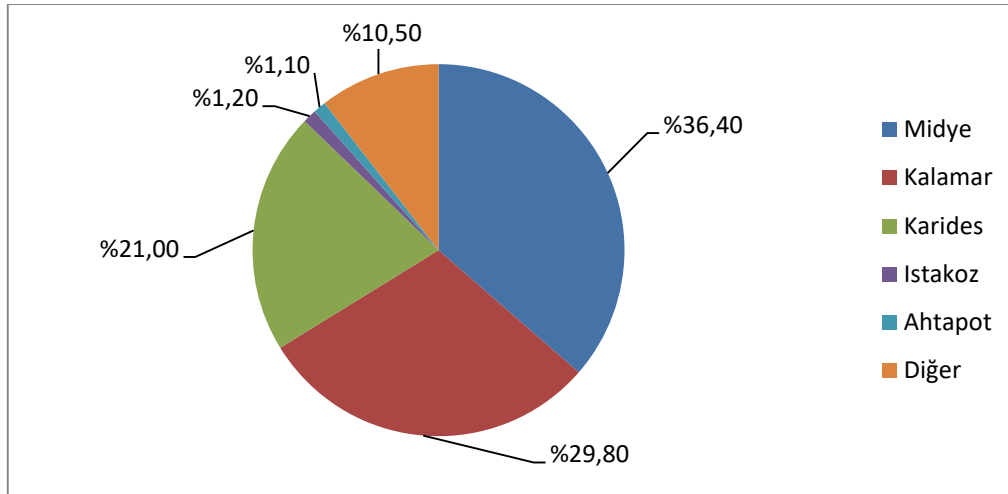
Daha önce balığın pişirilme yöntemine ilişkin alanyazında yapılan çalışmalardan bu çalışmanın bulgularını destekleyenler; Orhan ve Yüksel [48] Burdur ilinde en çok tercihin %45,9 oranında yağda pişirme, Şen [49] Konya ve Mersin illerinde az yağda kızartma yöntemini sırası ile %43,1-%44,0 yöntemleri olduğunu bildirmişlerdir. Balığın pişirilme yöntemi olarak

tüketiciler tarafından en çok kızartma tercihinin rapor edildiği çalışmalar ise; Aydın ve Karadurmuş [54] Trabzon ve Giresun illerinde %52,97, Çiçek ve ark., [72] Mersin ilinde %39, Çadır [2] Keban baraj bölgesinde %66,19 oranında kızartma, Uzundumlu ve Dinçel [62] Trabzon ili Beşikdüzü ilçesinde %81,22, Dereli ve ark., [65] Manisa ilinde %47 oranında en fazla kızartma yönteminin tercih edildiğini belirtmişlerdir. Bu durumdan farklı olarak, Ercan ve Şahin [50] Kahramanmaraş ilinde %38 oranında, Çiçek ve ark., [55] Elazığ ilinde %44,22 oranında, Yüksel ve ark., [63] Tunceli ilinde %42 oranında fırında pişirme yönteminin tüketiciler tarafından öncelikle tercih edildiğini bildirmişlerdir. Ayrıca Arslan ve İzci [56] Antalya ilinde balık pişirme yöntemi olarak ilk sırada (%37,80) tavada pişirme yöntemini, Kızılaslan ve Nalinci [15] Amasya ilinde %37,88 ile tavada pişirme yöntemini tüketicilerin tercih ettiklerini belirtmişlerdir. Erdal ve Esengün [61] Tokat ilinde tüketicilerin balık pişirme yöntemi olarak %79 oranla ızgara yönteminin tercih edildiğini belirtirken, Balık ve ark., [59] Ordu ili Fatsa ilçesinde %34,6 buğulama yönteminin, Aybastı ilçesinde ise %35,3 ızgara yönteminin tüketiciler tarafından tercih edildiğini bildirmişlerdir. Sonuç olarak balığın pişirilme yöntemi ülkemizde bölgesel olarak değişiklik göstermekle beraber kızartma, fırında ve ızgara en çok tercih edilen yöntemler olarak göze çarpmaktadır.

734 katılımcının balık harici en çok tükettiğiniz su ürünü hangisidir sorusuna verdiği yanıtlar Tablo 4.21.'de listelenmiştir. Elde edilen sonuçlara göre: Midye %36,4, kalamar %29,8, karides %21,0, istakoz %1,2, ahtapot %1,1 oranlarında en çok tüketilen balık harici su ürünleri iken diğer diyenlerin oranı %10,5 olarak tespit edilmiş bunların içerisinde 56 kişi seçeneklerde olmayan yengeç yanıtını vermişlerdir. Anketin uygulanmasında yapılan yüz yüze görüşmede tüketiciler tarafından, kalamar ve karidesi daha fazla tüketmek istedikleri ama fiyatlar ve pişirilmesinde yaşanan zorluklardan dolayı bu türlerin tüketimini yeteri kadar gerçekleştiremedikleri ifade etmişlerdir.

Tablo 4.21. Balık harici en çok tüketilen su ürünü.

Balık harici en çok tükettiğiniz su ürünü hangisidir?	f	%
Midye	267	36,4
Kalamar	219	29,8
Karides	154	21,0
Diğer	77	10,5
Ahtapot	8	1,1
Istakoz	9	1,2
Toplam	734	100



Şekil 4.24. Balık harici en çok tüketilen su ürünü.

Ülkemizde su ürünleri tüketimine yönelik yapılan bir araştırmada, fiyatı yüksek olan kabuklu ürünler, yumuşakçalar ile bazı pahalı balık türlerinin yüksek gelir grubuna dâhil kesimler ile turizm işletmelerinde tüketildiği belirtilmiştir [5].

Bu soruya ilişkin bu çalışma kapsamında elde edilen diğer önemli bir bulgu da 480 kişinin balık harici su ürünü tüketmeyeceğini bildirmesidir. Bu cevabın olası nedeni olarak Mersin’de anket çalışmasına katılan bireylerin; inanç ve kültürel açılardan balık harici su ürünü tüketmeyi tercih etmemektedir. Balık harici tüketimi tercih edilen diğer su ürünleri içerisinde midye en çok tercih edilen tür olarak dikkat çekmektedir. Öte yandan anket çalışmasının uygulanma aşamasında bazı katılımcılar; tüketim alışkanlıklarının olmadığından, fiyatlarının pahalı olduğundan ve hazırlanmasında yaşanan güçlükler nedeniyle balık harici su ürünü tüketmediklerini ifade etmişlerdir. Bu durum çalışmanın bütünü düşünüldüğünde balık harici su ürünü tüketiminin yeterli düzeyde yapılmadığı şeklinde yorumlanabilir.

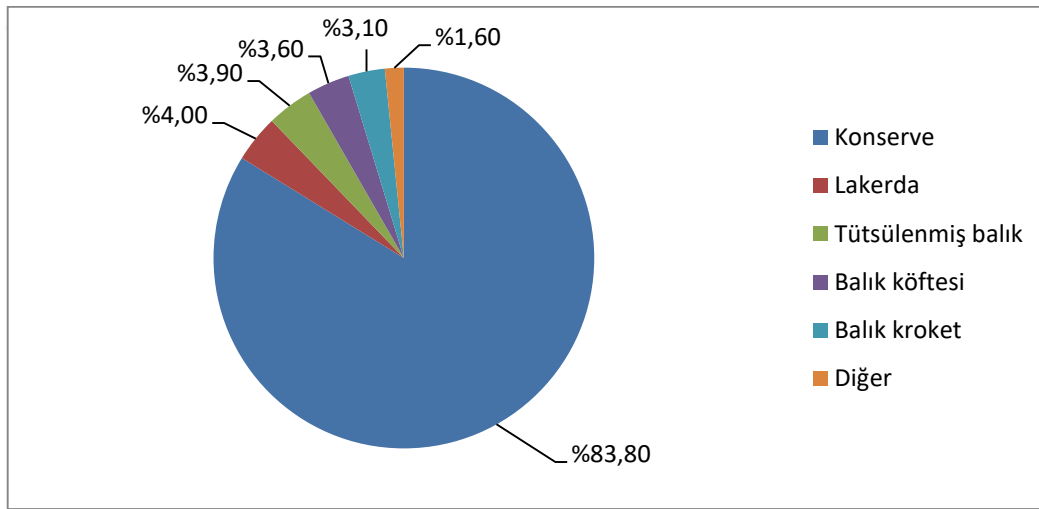
Bu soruya ilişkin olarak farklı bölge ve şehirlerde yapılan araştırmalar da çalışmamızı destekler niteliktedir. Orhan ve Yüksel [48], [58] Burdur ilinde yaşayanların %10,90’ının balık harici su ürünlerini tükettiğini ve en çok tüketimin %71,4 oranında midye olduğunu, Ankara ilinde yapılan bir araştırmada Yavuz ve ark., [66] tüketicilerin %24,4 oranla balık harici su ürünü tükettiklerini ilk tercihin %47,5 oranla midye olduğunu bildirmişlerdir. Çaylak [68] İzmir ilinde balık harici tüketilen su ürünlerinin sırasıyla %28,8 midye, %19,7 karides ve kalamar olduğunu belirlemiştir. Dereli ve ark., [65] Manisa ilinde %52 oranında balık dışı su ürünü tüketilmediğini, tüketim yapanların ise çalışmamızdan farklı olarak kalamar ve midyeyi eşit oranda (%17) tükettiklerini belirtmişlerdir.

748 katılımcının işlenmiş su ürünlerinden hangisini hazır yemek olarak satın alırsınız sorusuna verdikleri yanıtlar Tablo 4.22’de verilmiştir. Elde edilen bulgulara göre işlenmiş su ürünlerinden hazır yemek olarak satın alma tercih sırasında ilk sırada %83,8 oranla konserve

balık yer almaktadır. Tüketiciler daha sonra sırasıyla; %4,0 oranında lakerda, %3,9 oranında tütülenmiş balık, %3,6 oranında balık köftesi ve %3,1 oranında da balık kroket yanıtlarını vermişlerdir. Diğer diyenlerin oranı ise %1,6 olarak belirlenmiştir.

Tablo 4.22. Katılımcıların işlenmiş balık ürünlerinde hazır yemek tercihi.

İşlenmiş balık ürünlerinden hangisini hazır yemek olarak satın alırsınız?	f	%
Konserve balık	627	83,8
Lakerda	30	4,0
Tütülenmiş balık	29	3,9
Balık köftesi	27	3,6
Balık kroket	23	3,1
Diğer	12	1,6
Toplam	748	100



Şekil 4.25. Hazır yemek olarak satın alınan işlenmiş balık ürünü tercihi.

Anket çalışmasının uygulama aşamasında katılımcıların büyük çoğunluğu işlenmiş balık ile konserve balığını algıladıklarını bunun nedeni olarak da işlenmiş su ürünleri konusunda en çok reklam ve tanıtımın konserve balık üzerinde olduğunu belirtmişlerdir. İşlenmiş su ürünlerinin bütünü açısından bu tür algıların düzeltilmesi amacıyla konserve balıkta yapılan tanıtım ve reklam çalışmalarının en azından diğer tüm çeşitler için yapılmasının uygun olacağı görüşü öne sürülebilir.

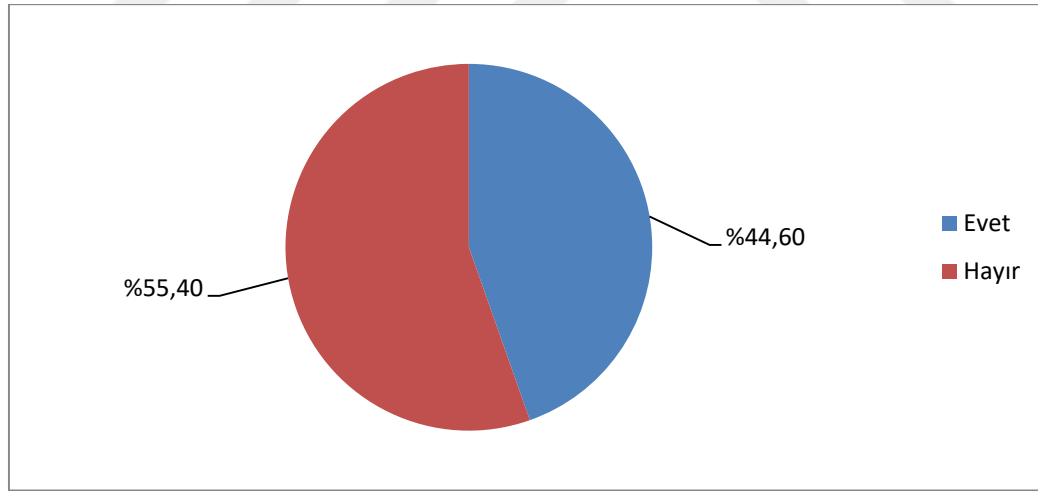
Araştırma sonuçları ülkemizde daha önce yapılan araştırmalar ile benzer niteliktedir. Daha önce yapılan araştırma sonuçlarının tümünde konserve balık kişilerin hazır yemek olarak tüketim tercihi olarak belirlenmiştir. Balık ve ark., [59] Ordu ili Fatsa ilçesinde tüketicilerin %2,8 oranında, Aybastı ilçesinde ise %1,8 oranında konserve balık tükettiklerini, Abdikoğlu ve ark., [22] Tekirdağ ili Süleymanpaşa ilçesinde konserve veya salamura tüketimini %9,38 oranında olduğunu, Adıgüzel ve ark., [60] Tokat ili Almus ilçesinde tüketicilerin %9,57'si işlenmiş

(konserve) tükettiklerini, Yüksel ve ark., [63] Tunceli ilinde tüketicilerin %8,6 oranında konserve balık tükettiklerini, Yavuz ve ark., [66] Ankara ilinde tüketicilerin %1,8 oranında konserve balığı hazırlanmasındaki kolaylık ve her mevsim balığı bulamıyor olmaları nedenleri ile işlenmiş su ürünleri arasında ilk olarak konserve balığı tükettiklerini belirtmişlerdir. İzmir ilinde yapılan bir çalışmada Bektaş ve ark., [73] tüketicilerin %21,4 oranında dondurulmuş gıda ürünlerini tercih ettiklerini, bunun sebebi olarak da konuklarına ikram etmek, hazırlanışında kolaylığın olması, iş yoğunluğu, evde tek başına olduğunda tükettiklerini belirtmişlerdir. Dondurulmuş hazır gıda tüketmeyenler ise ağırlıklı olarak her mevsim bu ürünlerin tazelerine erişebilme olanakları olduğundan dondurulmuş ve hazır gıdalara gereksinim duymadıklarını belirtmişlerdir.

Katılımcıların yetiştiriciliği yapılan balığı (çiftlik ürünü balık veya kültür balığı) tüketim için tercih eder misiniz sorusuna vermiş olduğu yanıtların listelendiği Tablo 4.23.'de görüldüğü gibi bu soruya katılımcıların %55,4'ünün hayır yanıtı verdikleri belirlenmiştir.

Tablo 4.23. Katılımcıların tüketim için yetiştiricilik (kültür) ürünü balık tercihleri.

Tüketim için yetiştiricilik (çiftlik) ürünü balık tercih eder misiniz?	f	%
Evet	535	44,6
Hayır	664	55,4
Toplam	1199	100



Şekil 4.26. Katılımcıların yetiştiricilik (kültür) balığı tüketimine yönelik tercihleri.

Bu çalışmada ayrıca Mersin ilinde satışı çoğunlukla süpermarketlerde yapılan yetiştiricilik yoluyla elde edilen balıklara ilişkin tüketicinin kafa karışıklığı yaşadığı gözlemlenmiştir. Son zamanlarda özellikle tavuk yetiştiriciliği konusunda kamuoyunda oluşan hormonlu, ilaçlı gibi olumsuz algıların yetiştiricilik balıkları içinde aynı olumsuz yargıyı geliştirdiği gözlemlenmiştir. Bu konuya ilişkin kamuoyunun aydınlatılması gerektiği ve eksik ve

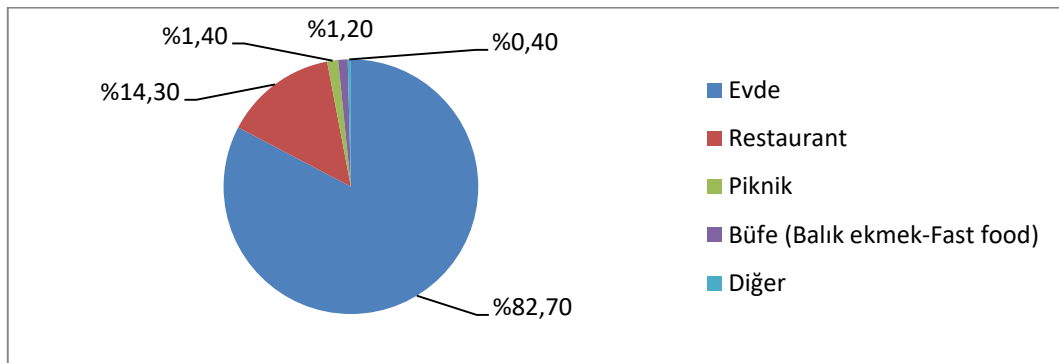
yanlış bilgilerden arındırılmasının özellikle bu sektörde yer alan unsurlar tarafından değerlendirilmesi gerektiği bir gerçektir.

Alinyazında yetiştiricilik ürünü balık tüketiminin tercihlerine yönelik yapılan çalışmaların sonuçları bu çalışmanın bulgularını desteklemektedir. Örneğin: Orhan ve Yüksel [48] Burdur ilinde tüketicilerin %93,61 deniz balığını, %6,39 yetiştiricilik yolu ile elde edilen balıkları tercih ettiklerini bildirmiştir, Saygı ve ark., [51] İzmir merkez ilçede yaşayanların %62 oranında deniz balığı tükettiklerini, %6,39 yetiştiricilik ürünü balıkları tükettiklerini belirtmişlerdir, Yüksel ve ark., [63] Tunceli ilinde tüketicilerin %23,5 oranında yetiştiriciliği yapılan alabalığı tükettiklerini, Dereli ve ark., [65] Manisa ilinde kültür balığı tercih oranını %13 olarak bildirmişlerdir.

Tablo 4.24.'de görülebileceği gibi balığı en çok nerede tüketirsiniz sorusuna ankete katılanlardan alınan yanıtlara göre balık en fazla evde (%82,7) tüketilmektedir. Evden sonra katılımcıların balığı sırasıyla; %14,3 oranında restoranda, %1,4 oranında piknikte ve %1,2 oranında da büfede tükettikleri belirlenmiştir. Diğer diyenlerin oranı ise %0,4 olarak gerçekleşmiştir. Ayrıca katılımcılar balığın restoran ortamında fiyatlarının yüksek olması ve piknik yeri olarak kullanılacak mekanların kent merkezine olan uzaklığı nedeniyle balık tüketimini daha çok evde yaptıklarını belirtmişlerdir. Büfede satılan ekmek arası balık tercihinin ise denk geldiğinde tüketiminin yapıldığı bildirilmiştir.

Tablo 4.24. Katılımcıların balığı en çok tükettikleri yer

Balığı daha çok nerede tüketirsiniz?	f	%
Evde	997	82,7
Restaurantta	172	14,3
Büfede (Balık ekmek-Fast food)	14	1,2
Piknikte	17	1,4
Diğer	5	0,4
Toplam	1205	100



Şekil 4.27. Katılımcıların balık tüketim yeri tercihleri

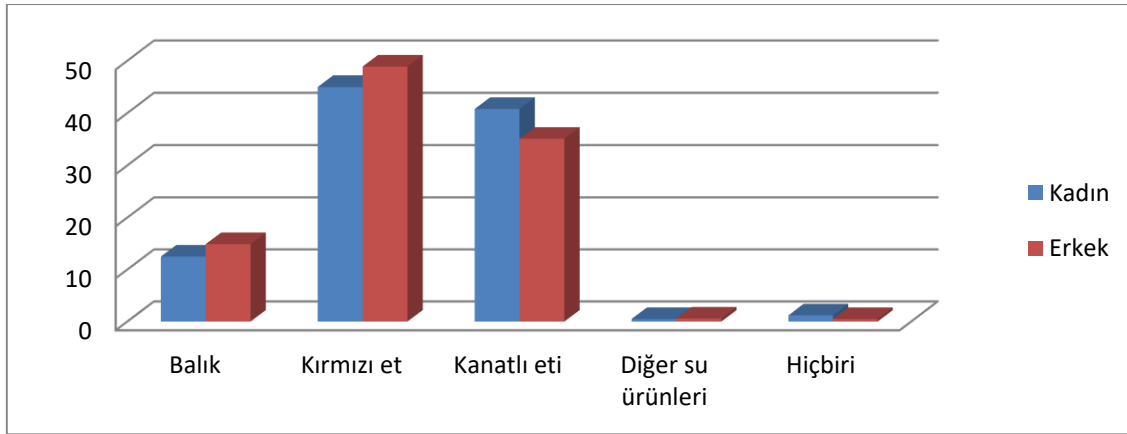
Daha önce yapılan araştırmaların sonuçları da bu çalışma ile elde edilen sonucu destekler niteliktedir. Çiçek ve ark., [72] Mersin ilinde yaptıkları çalışmalarında %87 oranında, Çiçek ve ark., [55] Elazığ ilinde %81,72 oranında, Çadır [2] Keban baraj bölgesinde yaşayanların %69,06 oranla, Dereli ve ark., [65] Manisa ilinde katılımcıların %80 oranında, su ürünlerinin evde tüketiminin tercih edildiğini bildirmişlerdir.

4.2. Cinsiyet Gruplarına Göre Tüketim Tercihleri

Tablo 4.25. Katılımcıların cinsiyeti ile et tüketim tercihleri arasındaki ilişki.

Daha çok hangi eti tüketiyorsunuz?	Kadın		Erkek		Toplam	
	f	%	f	%	f	%
Balık	74	12,5	92	14,9	166	13,7
Kırmızı et	267	45,0	302	48,9	569	47,0
Kanatlı eti	242	40,8	217	35,1	459	37,9
Diğer su ürünleri	3	0,5	4	0,6	7	0,6
Hiçbiri	7	1,2	3	0,5	10	0,8
Toplam	593	100,0	618	100,0	1211	100,0

Kadın ve erkeklerin balık harici en çok tükettikleri su ürünü tercihleri arasında ilişki olup olmadığını anlamak amacıyla Ki-Kare bağımsızlık testi uygulanmıştır. Elde edilen bulgular betimsel istatistik verileri olarak gösterilmek istenirse kadınlar (%45) ve erkekler (%48,9) en çok kırmızı eti tüketmektedir (Tablo 4.25). Balık etini en çok tüketenlerin oranlarında ise kadınlar %12,5 olarak belirlenmişken erkeklerde bu oran %14,9 bulunmuştur. Daha önce benzer şekilde yapılan araştırmalara bakıldığında bu oranlar; yine Mersin ilinde yapılan benzer bir çalışmada [72] erkekler en fazla kırmızı eti %46 oranında, kadınlar ise beyaz et (Kanatlı canlılar) gurubunu %68 oranında tükettiklerini bildirmişlerdir. Söz konusu çalışmada balık eti tüketiminin cinsiyete göre; erkekler %14 iken, kadınların %12 düzeyinde bulunmuş olup bu da çalışmamızın sonuçlarını destekler niteliktedir. Aynı şekilde Kahramanmaraş ilinde [50] yapılan araştırmada balık etini erkeklerin (%60) kadınlara (%40) göre balığı daha çok tercih ettiklerini rapor etmişlerdir. Keban baraj gölü ova bölgesinde yapılan bir çalışmada ise [2] balık tüketiminde alışkanlık oranlarının erkeklerde %61,90, kadınlarda ise %58,82 olduğu rapor edilmiştir.

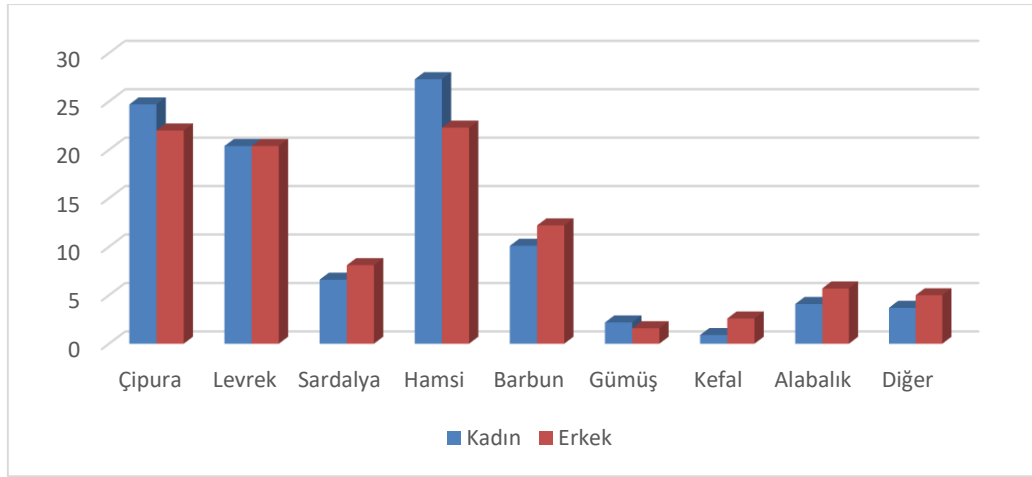


Şekil 4.28. Cinsiyete göre katılımcıların et türü tercihleri.

Tablo 4.26. Katılımcıların cinsiyeti ile en çok tüketilen balık türü arasındaki ilişki.

En çok tüketilen balık türü	Kadın		Erkek		Toplam	
	f	%	f	%	f	%
Çipura	145	24,7	135	22,0	280	23,3
Levrek	120	20,4	125	20,4	245	20,4
Sardalya	39	6,6	50	8,1	89	7,4
Hamsi	160	27,3	137	22,3	297	24,7
Barbun	59	10,1	75	12,2	134	11,2
Gümüş	13	2,2	10	1,6	23	1,9
Kefal	5	0,9	16	2,6	21	1,7
Alabalık	24	4,1	35	5,7	59	4,9
Diğer	22	3,7	31	5,0	53	4,4
Toplam	587	100,0	614	100,0	1201	100,0

Cinsiyete göre en çok tüketilen balık türlerini karşılaştırmak için yapılan Ki-Kare bağımsızlık testi sonuçlarına göre kadın ve erkeklerin en çok tükettikleri balık tür tercihleri arasında istatistiksel olarak anlamlı bir ilişki bulunamamıştır, ($X^2 (8)=14,64$, $p>0,05$). Ki-Kare sonuçlarının istatistiksel olarak anlamlı bulunamamasına rağmen betimsel istatistik sonuçlarına göre kadınlar en çok sırasıyla hamsi (%27,3) ve çipura (%24,7) tükettiğini belirtirken, erkeklerde bu oranlar bu balık türleri için yine aynı sıralama ile hamsi (%22,3) ve çipura (%22,0) olarak ifade edilmiştir. Kadın ve erkeklerin üçüncü tercihte bulundukları balık türü her iki grup içinde aynı oranda levrek (%20,4) olmuştur (Tablo 4.26.).



Şekil 4.29. Katılımcıların cinsiyete göre balık türüne göre tüketim tercihleri.

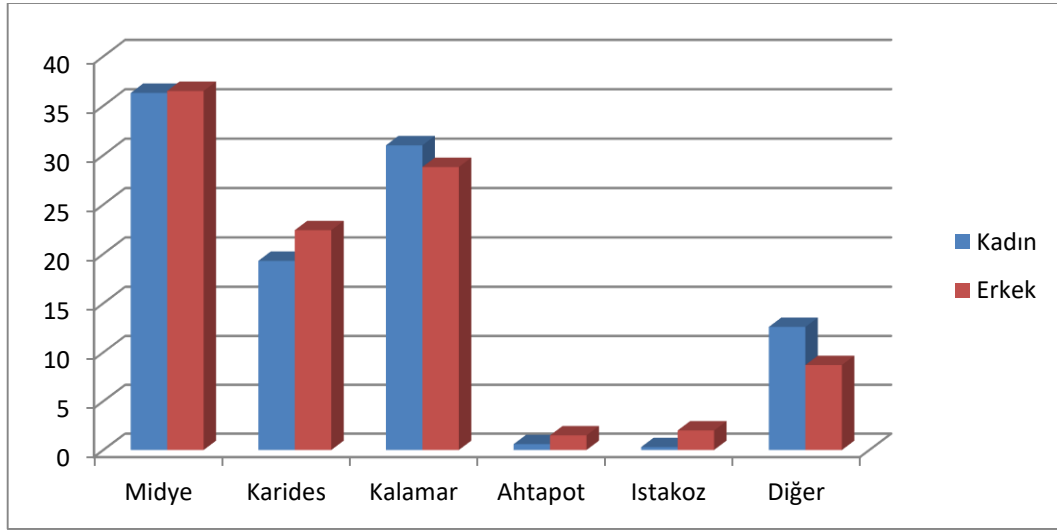
Ülkemizin farklı bölgelerinde cinsiyetlerin balık tercihlerine ilişkin yapılan diğer çalışmalara bakıldığında; Ercan ve Şahin [50] tarafından yapılan çalışmada Kahramanmaraş ilinde deniz balıklarında hamsi en fazla tüketilen tür olup cinsiyetlerin tercihi sırasıyla erkekler için %58, kadınlar için %42, tatlı su ürünlerinde ise alabalık en fazla tüketilen tür olup cinsiyetlerin tercihleri sırasıyla erkekler için %63, kadınlar için %37'dir. Çadır [2] Keban baraj bölgesinde yaşayan erkeklerin (%70,48) ve kadınların (%79,41) deniz balıklarından hamsiyi tatlı su balıklarından ise aynalı sazanın (Erkek:%61,90 – Kadın:%70,59) tüketimde ilk tercih olduğunu, Arslan ve İzci [56] Antalya ilinde erkeklerin her yaş gurubu için en fazla hamsi ve çipura, kadınların her yaş gurubunda en fazla palamut ve istavrit türlerini tükettiklerini belirtmiştir. Tüm çalışmalar değerlendirildiğinde farklı balık tüketim türlerinin olması bölgesel olarak balık türlerinin üretimi ve pazarlaması ile olduğu sonucuna varılabilir.

Tablo 4.27. Katılımcıların cinsiyeti ile balık harici tüketilen su ürünleri arasındaki ilişki.

Balık harici en çok tüketilen su ürünü	Kadın		Erkek		Toplam	
	f	%	f	%	f	%
Midye	124	36,3	143	36,5	267	36,4
Karides	66	19,3	88	22,4	154	21,0
Kalamar	106	31,0	113	28,8	219	29,8
Ahtapot	2	0,6	6	1,5	8	1,1
Istakoz	1	0,3	8	2,0	9	1,2
Diğer	43	12,6	34	8,7	77	10,5
Toplam	342	100,0	392	100,0	734	100,0

Kadın ve erkelerin balık harici en çok tükettikleri su ürünü tercihleri arasında ilişki olup olmadığını anlamak amacıyla Ki-Kare bağımsızlık testi uygulanmıştır. Elde edilen bulgular betimsel istatistik verileri olarak gösterilmek istenirse (Tablo 4.27.) kadınlar ve erkeklerin balık harici en çok tükettikleri su ürünlerinde ilk üç sıralama şöyledir; midye (Kadınlar: %36,3,

Erkekler: %36,5), kalamar (Kadınlar: %31,0, Erkekler: %28,8) ve karides (Kadınlar: %19,3, Erkekler: %22,4).

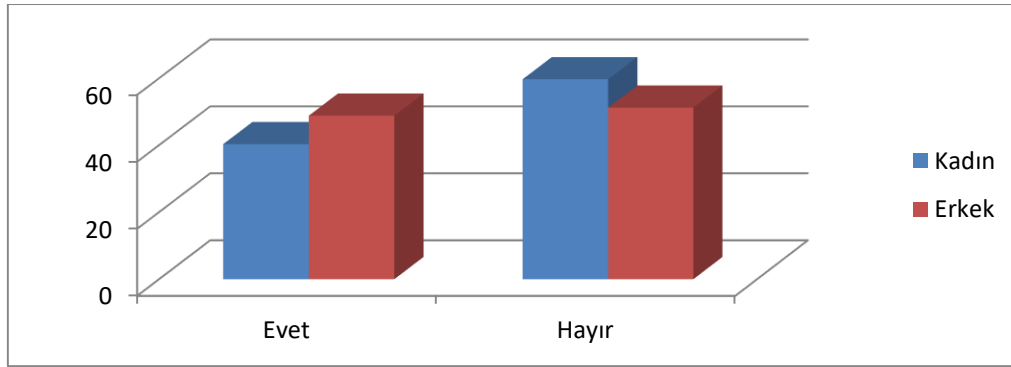


Şekil 4.30. Katılımcıların cinsiyeti ile balık harici tüketilen su ürünleri.

Tablo 4.28. Katılımcıların cinsiyeti ile çiftlik (kültür) balığı tercihlerinin arasındaki ilişki.

Tüketim için Çiftlik balığı tercihi	Kadın		Erkek		Toplam	
	f	%	f	%	f	%
Evet	238	40,3	297	48,8	535	44,6
Hayır	352	59,7	312	51,2	664	55,4
Toplam	590	100,0	609	100,0	1199	100,0

Kadın ve erkeklerin tüketim için çiftlik ürünü balık tercih edip etmemelerini öğrenmek amacıyla yapılan Ki-Kare bağımsızlık testi sonuçlarına göre istatistiksel olarak anlamlı bir etkileşim bulunmuştur. ($X^2 (1)=8,61$, $p<0,05$). Her iki cinsiyet grubunda yer alan bireylerin yarıdan fazlası “Tüketim için yetiştiricilik (çiftlik) ürünü balık tercih eder misiniz” sorusuna “Hayır” yanıtı vermişlerdir. “Hayır” yanıtı verenlerin cinsiyete göre oransal dağılımı ise; Erkekler için %51,2 iken kadınlarda bu oran %59,7 olarak belirlenmiştir. “Tüketim için yetiştiricilik (çiftlik) ürünü balık tercih eder misiniz” sorusuna “evet” yanıtı veren katılımcıların cinsiyete göre oransal dağılımı ise; Erkekler için %48,8 iken kadınlarda bu oran %40,3 olarak belirlenmiştir (Tablo 4.28.).



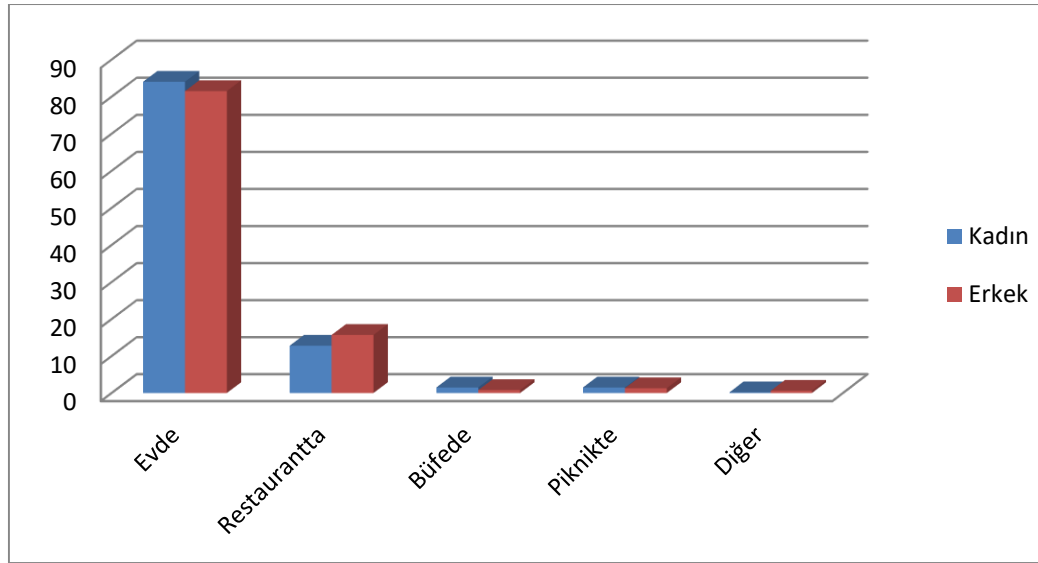
Şekil 4.31. Katılımcıların cinsiyete göre çiftlik (kültür) balığı tüketimi tercihleri.

Bu çalışmanın bulguları ile benzer şekilde alanyazında daha önce Çiçek ve ark., [72] tarafından Mersin ilinde yapılan çalışmada kültür balığı tüketiminde cinsiyet açısından tercihlerin; kadınlarda avcılık %30, Yetiştiricilik %18, Avcılık+Yetiştiricilik %52 olarak, erkeklerde ise aynı sıralama ile avcılık %32, Yetiştiricilik %12, Avcılık+Yetiştiricilik %56 oranlarında belirlendiği rapor etmişlerdir.

Tablo 4.29. Katılımcıların cinsiyeti ile balık tüketim yeri arasındaki ilişki.

Balığı daha çok nerede tüketirsiniz	Kadın		Erkek		Toplam	
	f	%	f	%	f	%
Evde	494	84,0	503	81,5	997	82,7
Restauranтта	75	12,8	97	15,7	172	14,3
Büfede	9	1,5	5	0,8	14	1,2
Piknikte	9	1,5	8	1,3	17	1,4
Diğer	1	0,2	4	0,6	5	0,4
Toplam	588	100,0	617	100,0	1205	100,0

Kadın ve erkeklerin balığı daha çok nerede tükettikleri ile ilgili olarak yapılan Ki-Kare testi temel varsayımı sağlamasına rağmen (%20,0) sonuçlara göre anlamlı bir ilişki bulunamamıştır, ($X^2 (4)=5,20$, $p>0,05$). Ki-Kare sonuçlarının istatistiksel olarak anlamlı bulunamamasına rağmen betimsel istatistik sonuçlarına göre her iki cinsiyet gurubunda da balık en çok evde tüketilmektedir (Kadın: %84, Erkek: %81,5). Ev dışında balık tüketimi ise ikinci tercih olan restaurant'ta tüketim oranlarında kadınlar %12,8 iken, erkeklerde bu oran %15,7 olarak belirlenmiştir (Tablo 4.29.). Bu konuda daha önce yapılan bir çalışmada Kahramanmaraş ilinde [50] ev dışında tüketim oranının %36 olduğu ve bu oranın ise %21'lik bölümünün piknikte olduğu rapor edilmiştir.



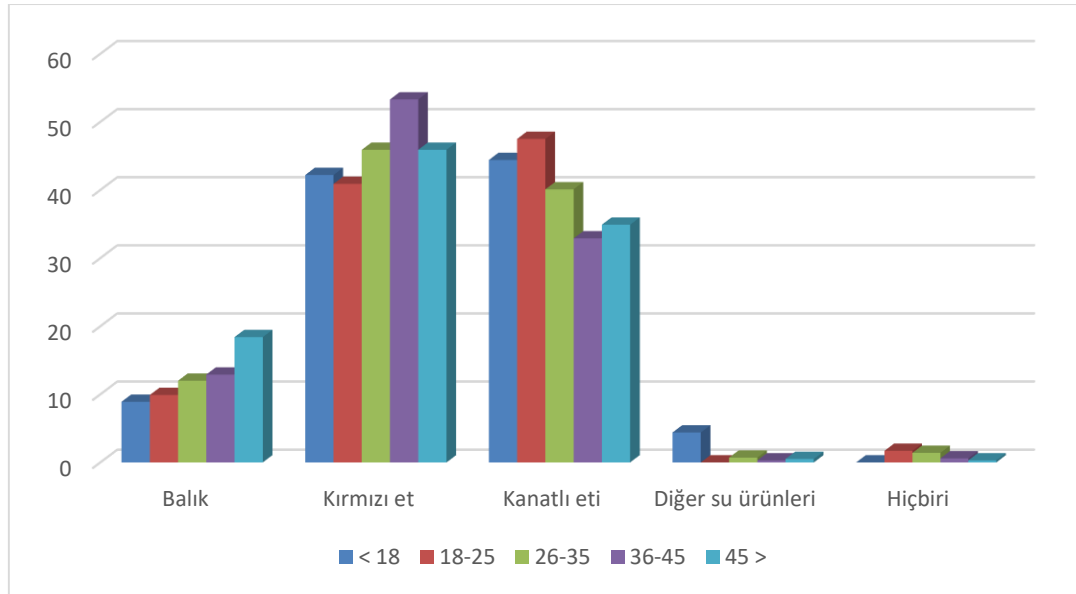
Şekil 4.32. Katılımcıların cinsiyete göre balığı en çok tükettikleri yer.

4.3. Yaş gruplarına göre tüketim tercihleri

Tablo 4.30. Katılımcıların yaş grupları ile et tüketim tercihleri arasındaki ilişki.

En çok Tüketile n et türü	<18		18-25		26-35		36-45		45>		Toplam	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
Balık	4	8,9	18	9,9	35	12,0	41	12,9	68	18,4	166	13,8
Kırmızı et	1	42,2	74	40,9	13	45,9	17	53,3	17	45,9	567	47,0
	9				4		0		0			
Kanatlı et	2	44,4	86	47,5	11	40,1	10	32,9	12	34,9	457	37,9
	0				7		5		9			
Diğer su ürünleri	2	4,4	0	0,0	2	0,7	1	0,3	2	0,5	7	0,6
Hiç biri	0	0,0	3	1,7	4	1,4	2	0,6	1	0,3	10	0,8
Toplam	4	100,	18	100,	29	100,	31	100,	37	100,	120	100,
	5	0	1	0	2	0	9	0	0	0	7	0

Farklı yaş gruplarında yer alan bireylerin et tüketim tercihleri arasında ilişki olup olmadığını belirlemek amacıyla Ki-Kare bağımsızlık testi uygulanmıştır. Elde edilen bulgular betimsel istatistik verileri olarak gösterilmek istenirse et türleri içinde balığı en çok tüketen grubun sırasıyla; 45 yaş üstü (%18,4) olarak belirlenmiştir. 26-35 yaş grubu (%12,0) ile 36-45 yaş grubunda (%12,9) oranlar aynı seviyelerde iken, 18-25 (%9,9) ile 18 altı (%8,9) yaş gruplarında ise balık eti tüketimi en alt seviyelerde görülmektedir (Tablo 4.30).



Şekil 4.33. Katılımcıların yaş gurubuna göre et türü tüketim tercihleri.

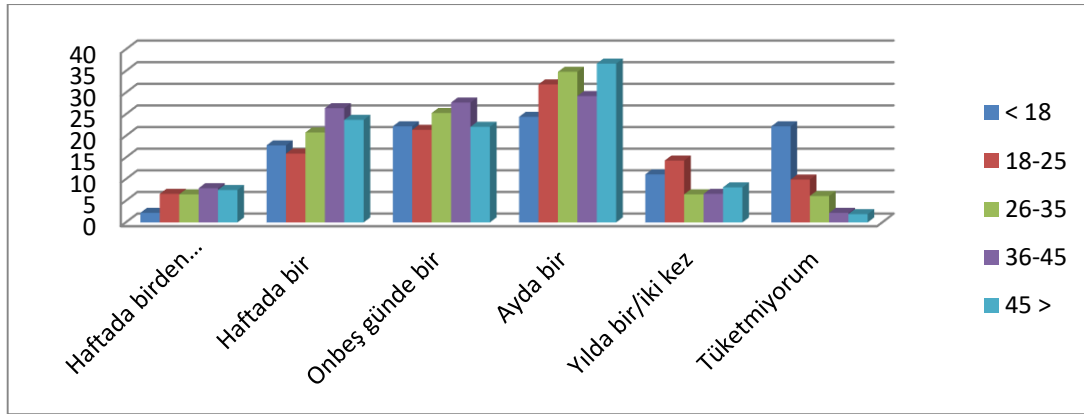
Alanyazında bu yönde yapılan çalışmalara bakılacak olursa Yüksel ve ark., [63] Tunceli ilinde yapılan çalışmada cinsiyetlerin yaşa göre balıketi tüketim oranlarını kadınlarda sırasıyla, 41-50 yaş arası (%30), 31-40 yaş arası (%27,7), en az tüketen yaş gurubu 21 yaş altı olarak (%16,7) belirlenmiş olup bu çalışmanın bulguları ile benzerlik göstermektedir. Fakat bu çalışmanın bulgularından farklı olarak Yüksel ve ark., [63] çalışmalarında erkeklerde tüketim en çok sırasıyla 21 yaş altı gurubunda (%33,3), 31-40 yaş arası (%26,3), en az tüketim oranı erkeklerde 21-30 yaş arasında (%13,3) olduğu bildirmişlerdir.

Tablo 4.31. Farklı yaş grupları ile balık tüketim sıklığı arasındaki ilişki.

Balık tüketim sıklığı	<18		18-25		26-35		36-45		45>		Toplam	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
Haftada birden fazla	1	2,2	12	6,6	19	6,5	25	7,9	28	7,5	85	7,0
Haftada bir	8	17,8	29	15,9	61	20,8	84	26,4	88	23,7	270	22,3
On beş günde bir	10	22,2	39	21,4	74	25,3	88	27,7	82	22,1	293	24,2
Ayda bir	11	24,4	58	31,9	102	34,8	93	29,2	136	36,7	400	33,1
Yılda bir ya da iki kez	5	11,1	26	14,3	19	6,5	21	6,6	30	8,1	101	8,4
Tüketmiyorum	10	22,2	18	9,9	18	6,1	7	2,2	7	1,9	60	5,0
Toplam	45	100	182	100	293	100	318	100	371	100	1209	100

Farklı yaş gruplarının ne sıklıkta balıketi tükettiklerini öğrenmek amacıyla uygulanan Ki-Kare bağımsızlık testi sonucunda istatistiksel olarak anlamlı bir etkileşim bulunmuştur. ($X^2(20)=75.30$, $p<0,05$). Haftada birden fazla balıketi tüketen yaş grupları içerisinde 36-45 (%7,9) ile 45 üstü yaş grubu (%7,5) en fazla sıklıkta tüketim yapan bireyler olarak bulunmuştur. Balıketini yılda bir ya da iki defa tüketen gruplar içinde 18-25 yaş grubu % 14,3 oran ile en fazla

oran olarak belirlenmişken hiç tüketmiyorum diyen yaş grupları içerisinde 18 yaş altı (%22,2) bireyler en fazla olan yaş grubudur. Balık tüketim sıklığının zaman aralığında ayda bir tüketim oranı ise toplamda en fazla orana sahiptir ve bu oran tüm yaş gruplarının toplamında % 33,1 olarak belirlenmiştir (Tablo 4.31.).



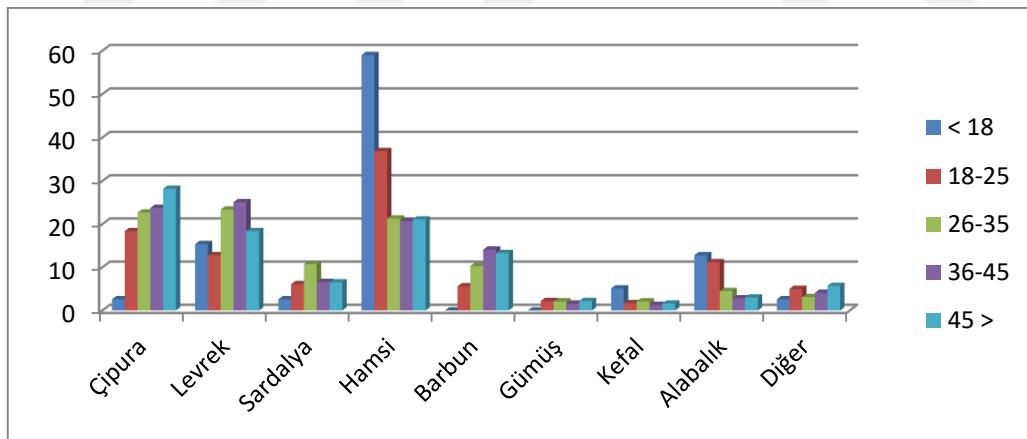
Şekil 4.34. Katılımcıların yaş gurubuna göre balık tüketim sıklığının dağılımı.

Alanyazındaki çalışmalarda bireylerin yaş grubuna göre tüketim tercihlerine yönelik sorular ve buna yönelik bulgular olmasına rağmen bu çalışmadaki gibi sıklığın dağılımı çok fazla rapor edilmemiştir. Yine de bu çalışmanın bulgularına yakın olarak, Çaylak [68] tarafından İzmir ilinde yapılan araştırma sonucunda bütün yaş gurubunda yer alan bireylerin haftada birden fazla balık eti tüketimi yaptığı belirlenmiş ve yaşlara göre dağılımın şu şekilde olduğu belirtilmiştir: ≤ 18 (%46,7), 18-25 (%31,6), 25-35 (%38,9), 35-45 (% 40,8) ve 45 yaş üstü (%38). Çiçek ve ark., [72] tarafından daha önce Mersin ilinde yapılan çalışmada düzenli olarak Su ürünleri Tüketim üzerine yaş faktörünün etkisini incelemiş ve “Düzenli Olarak Su Ürünleri Tüketir Misiniz?” sorusuna yaş guruplarından alınan yanıtları şu şekilde rapor etmiştir: 18-35 yaş gurubu (Evet:%85 - Hayır:%15), 36-50 yaş gurubu (Evet:%93 - Hayır:%7), 51 yaş ve üzeri bireyler (Evet:%94 - Hayır:%6) oluşturmaktadır. Kızılaslan ve Nalinci [15] Amasya ilinde yaptıkları çalışmada balık eti tüketimi ile yaş gurupları arasındaki ilişkiyi araştırmışlar ve yaş guruplarına göre balık eti tüketenlerin oranlarını; 18-30 yaş (%82,65), 31-43 yaş gurubu (%87,50), 44 ve üzeri yaş gurubunu ise (%89,13) olarak bildirmişlerdir.

Tablo 4.32. Katılımcıların yaş grupları ile tüketilen balık türü arasındaki ilişki.

En çok tüketilen balık türü	<18		18-25		26-35		36-45		45>		Toplam	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
Çipura	1	2,6	33	18,4	66	22,7	76	23,8	104	28,2	280	23,4
Levrek	6	15,4	23	12,8	68	23,4	80	25,1	68	18,4	245	20,5
Sardalya	1	2,6	11	6,1	31	10,7	21	6,6	24	6,5	88	7,4
Hamsi	23	59,0	66	36,9	62	21,3	66	20,7	78	21,1	295	24,6
Barbun	0	0,0	10	5,6	30	10,3	45	14,1	49	13,3	134	11,2
Gümüş	0	0,0	4	2,2	6	2,1	5	1,6	8	2,2	23	1,9
Kefal	2	5,1	3	1,7	6	2,1	4	1,3	6	1,6	21	1,8
Alabalık	5	12,8	20	11,2	13	4,5	9	2,8	11	3,0	58	4,8
Diğer	1	2,6	9	5,0	9	3,1	13	4,1	21	5,7	53	4,4
Toplam	39	100,0	179	100,0	291	100,0	319	100,0	369	100,0	1197	100,0

En çok tüketilen balık türüne ilişkin farklı yaş grupları ile en çok tüketilen balık türü ilişkisini anlamaya yönelik yapılan Ki-Kare bağımsızlık testi sonucunda istatistiksel olarak etkileşim anlamlı bulunmuştur. ($X^2 (32)=111.05$, $p<0,05$. Tablo 4.32.'de verildiği üzere tüm yaş grupları içerisinde hamsi % 24.6'lık oran ile en fazla tüketilen balık türü iken % 1,8'lik oran ile kefal en az tüketilen balık türü olarak belirlenmiştir. 18 yaş altı (%59,0) ve 18-25 yaş aralığında (%36,9) yer alan bireyler en fazla hamsiyi tüketirlerken, 26-35 (%23,4) ile 36-45 (%22,7) yaş arasındaki bireyler en çok tükettikleri balığı levrek olarak belirtmişlerdir. 45 yaş üstü grupta en fazla tüketilen balık türü ise Çipura (%28,2)'dir.

**Şekil 4.35.** Katılımcıların yaş gurubuna göre balık türü tüketim tercihleri.

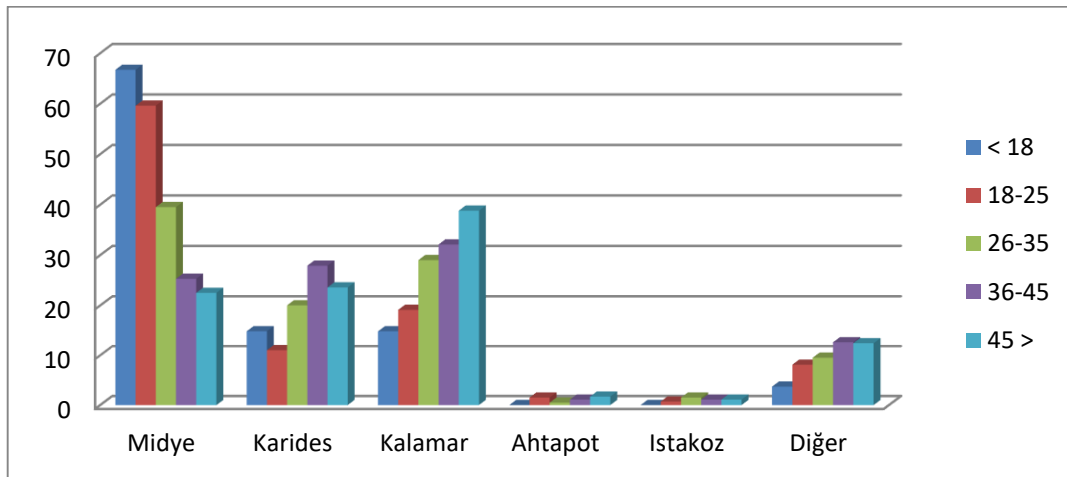
Alanyazında balık türü tüketim tercihlerini raporlayan çalışmalarda farklılıklar olmasına rağmen bölgesel olarak balık türünün üretiminin ve pazarlamasının etkili olduğu görülmektedir. Örneğin, Çaylak [68] İzmir ilinde yaptığı çalışmasında 45 yaş üstü gurubun sardalyayı (%39,3), 45 yaş altında yer alan tüm yaş guruplarının ise en çok çipurayı (<18: %42,9, 18-25: %35,2, 25-35: %50,9 ve 35-45: %39,2) tükettiklerini ve 45 yaş üstü bireylerin ilerlemiş yaşlarından dolayı

sağlıklı beslenme için omega-3 içeriğinin yoğunluğundan dolayı sardalyeyi tercih ettiklerini bildirmiştir.

Tablo 4.33. Katılımcıların yaş grupları ile balık harici diğer su ürünleri arasındaki ilişki.

Balık harici en çok tüketilen su ürünü	<18		18-25		26-35		36-45		45>		Toplam	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
Midye	18	66,7	81	59,6	79	39,5	48	25,3	40	22,5	266	36,4
Karides	4	14,8	15	11,0	40	20,0	53	27,9	42	23,6	154	21,1
Kalamar	4	14,8	26	19,1	58	29,0	61	32,1	69	38,8	218	29,8
Ahtapot	0	0,0	2	1,5	1	0,5	2	1,1	3	1,7	8	1,1
Istakoz	0	0,0	1	0,7	3	1,5	2	1,1	2	1,1	8	1,1
Diğer	1	3,7	11	8,1	19	9,5	24	12,6	22	12,4	77	10,5
Toplam	27	100,0	136	100,0	200	100,0	190	100,0	178	100,0	731	100,0

Farklı yaş grupları ile katılımcıların balık harici en çok tükettikleri su ürünü tercihleri arasında ilişki olup olmadığını anlamak amacıyla Ki-Kare bağımsızlık testi uygulanmıştır. Balık harici su ürünü tükettiğini belirten 731 kişiden alınan betimsel istatistik verilerine göre tüm yaş gruplarınca en çok tercih edilen balık harici su ürünü midye olarak (%36,4) belirlenmiştir. Midye en çok sırasıyla 18 yaş altı (%66,7) ve 18-25 grubu (%59,6) ve 26-35 grubunda (%39,5) tüketilmektedir. Balık harici su ürünü tercihi olarak bir diğer tür olan kalamar ise sırasıyla en çok 36-45 grubunda (%32,1) ve 45 yaş üstü grubunda (%38,8) yer alan bireyler tarafından tüketilmektedir. Çalışma anketinde yer alan balık harici tüketimi yapılan diğer su ürünleri arasındaki ahtapot ve istakozun tüketim oranı (%1,1) ile en düşük seviyede belirlenmiştir.



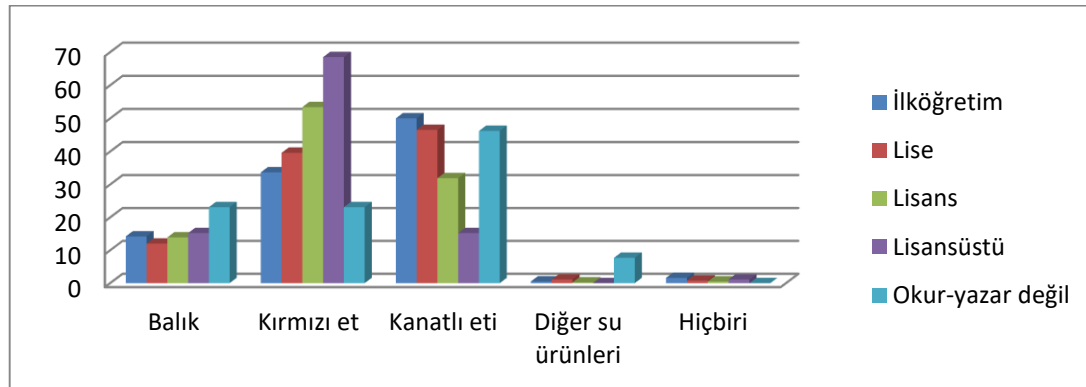
Şekil 4.36. Yaş guruplarına göre balık harici diğer su ürünleri tüketiminin dağılımı.

4.4. Öğrenim durumlarına göre tüketim tercihleri

Tablo 4.34 Katılımcıların öğrenim durumları ile et tüketim tercihleri arasındaki ilişki.

En çok tüketilen et türü	İlköğretim		Lise		Lisans		Lisansüstü		Okur-yazar değil		Toplam	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
Balık	27	14,2	43	12,0	77	13,9	14	15,2	3	23,1	164	13,6
Kırmızı et	64	33,7	142	39,6	295	53,4	63	68,5	3	23,1	567	47,0
Kanatlı eti	95	50,0	167	46,5	176	31,9	14	15,2	6	46,2	458	38,0
Diğer su ürünleri	1	0,5	4	1,1	1	0,2	0	0,0	1	7,7	7	0,6
Hiç biri	3	1,6	3	0,8	3	0,5	1	1,1	0	0,0	10	0,8
Toplam	190	100	359	100	552	100	92	100	13	100	1206	100

Katılımcıların öğrenim durumları ile et tüketim tercihleri arasındaki ilişki Ki-Kare bağımsızlık testi ile ölçülmüştür. Betimsel istatistik verileri göstermektedir ki ankete katılan toplam 1206 kişiden öğrenim durumlarına göre balığı diğer et türlerinden daha fazla tercih edenlerin (164 kişi) oranları sırasıyla; 190 ilköğretim seviyesini belirtenler arasında 27 kişi (%14,2), 359 lise seviyesini belirtenler arasında 43 kişi (%12,0), 552 lisans seviyesini belirtenler arasında 77 kişi (%13,9) ve 92 lisansüstü eğitim seviyesini belirten 92 kişi arasında ise 14 kişi (%15,2) olarak belirlenmiştir. Okuryazar olmayan 13 bireyden 3'ü balık etini öncelikle tercih ettiğini belirtmiştir. Tüm eğitim grupları arasında balık etini diğer et türlerine tercih edenlerin oranı toplam olarak %13,6 olarak belirlenmiştir (Tablo 4.34).



Şekil 4.37. Katılımcıların öğrenim durumuna göre et türü tüketim tercihleri.

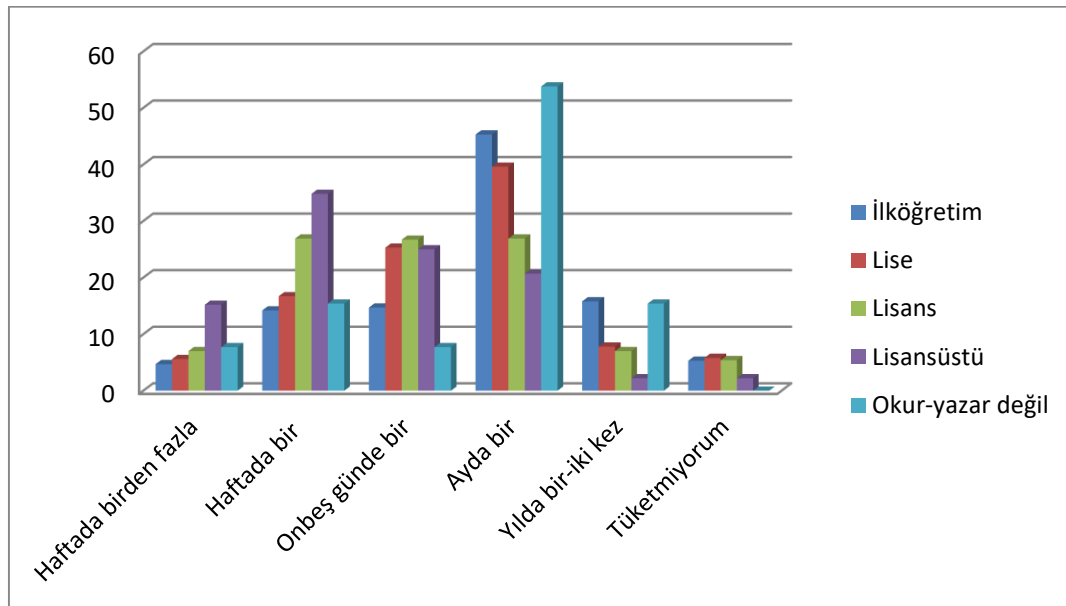
Alanyazında bu yönde yapılan çalışmalara bakılacak olursa Çiçek ve ark., [72] tarafından daha önce Mersin ilinde yapılan çalışmanın sonucunda et tüketim tercihleri öğrenim durumuna göre; orta öğretim ya da lise mezunları aynı sıralama ile Beyaz et (kanatlı canlılar) %55, Kırmızı et %34 ve Balık etini ise %11 oranında belirlenmiş olup bu çalışmanın bulguları ile benzerlik göstermektedir. Fakat bu çalışmanın bulgularından farklı olarak Çiçek ve ark., [72] üniversite

mezunlarının ise; Beyaz et (kanatlı canlılar) %51, Kırmızı et %32 ve Balık eti %17 tükettiklerini bildirmişlerdir.

Tablo 4.35. Katılımcıların öğrenim durumları ile balık tüketim sıklığı arasındaki ilişki.

Balık tüketim sıklığı	İlköğretim		Lise		Lisans		Lisansüstü		Okur-yazar değil		Toplam	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
Haftada birden fazla	9	4,7	20	5,6	39	7,0	14	15,2	1	7,7	83	6,9
Haftada bir	27	14,2	60	16,7	149	26,9	32	34,8	2	15,4	270	22,4
On beş günde bir	28	14,7	91	25,3	148	26,7	23	25,0	1	7,7	291	24,1
Ayda bir	86	45,3	142	39,6	149	26,9	19	20,7	7	53,8	403	33,4
Yılda bir ya da iki kez	30	15,8	28	7,8	39	7,0	2	2,2	2	15,4	101	8,4
Tüketmiyorum	10	5,3	18	5,8	30	5,4	2	2,2	0	0,0	60	5,0
Toplam	190	100	359	100	554	100	92	100	13	100	1208	100

Katılımcıların öğrenim durumları ile ne kadar sıklıkta balık eti tükettikleri arasında ilişki için Ki-Kare bağımlılık analiz testi uygulanmıştır. Sonuçlar betimsel istatistiksel veri olarak değerlendirildiğinde; tüm öğrenim gruplarının toplamda en sık balık tüketiminin %33,4 oranla “ayda bir” tüketim grubunda olduğu belirlenmiştir. Haftada birden fazla balık tüketen gruplar öğrenim durumlarına göre sırası ile İlkokul (%4,7), Lise (%5,6), Lisans (%7,0) seviyelerinde olarak bulunmuş; lisansüstü öğrenim grubunda olan bireylerin tüketim sıklığı ise (%15,2) haftada birden fazla balık eti tüketenlerde en yüksek değer olarak belirlenmiştir.



Şekil 4.38. Öğrenim durumuna göre katılımcıların balık tüketim sıklığı.

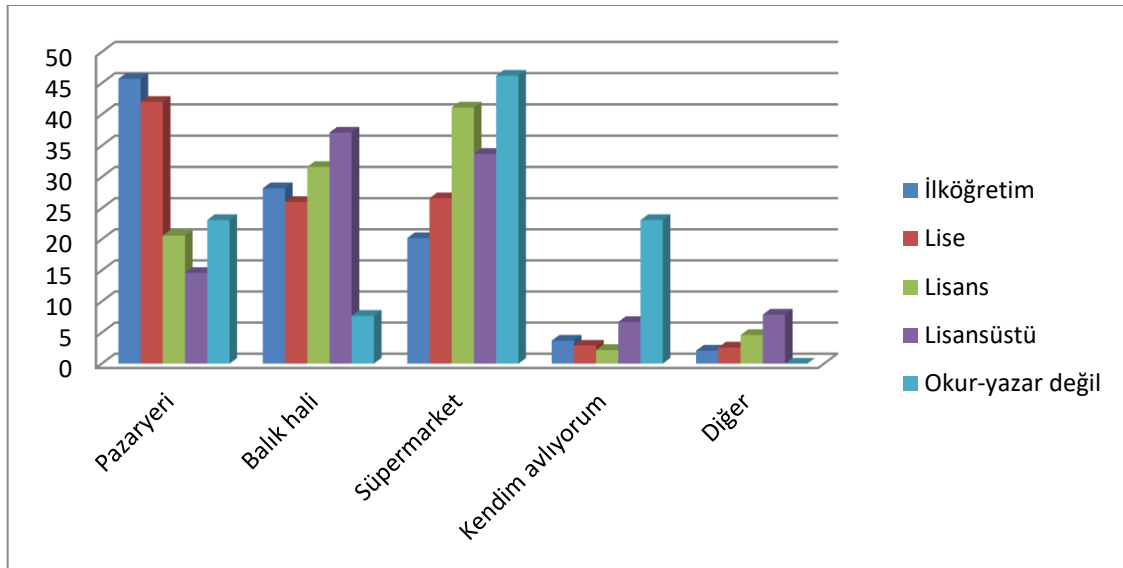
Alanyazındaki çalışmalarda bireylerin öğrenim durumuna göre tüketim tercihlerine yönelik sorular ve buna yönelik bulgulardan bu çalışmanın bulgularına yakın olarak; Orhan ve Yüksel [48] Burdur ilinde eğitim seviyesi ile balık tüketim ilişkisinde, lisansüstü eğitim gurubunda yer alan tüm bireylerin balık tükettiklerini eğitim gurupları içinde en az tüketim yapan gurubun yaklaşık olarak %19'unun ilköğretim mezunları olduğunu bildirmiştir. Ercan ve Şahin [50] Kahramanmaraş ilinde ayda birkaç kez tüketenlerin oranını %55 olarak bildirmiş bu oran içerisinde en yüksek tüketim yapan eğitim gurubu olarak %53 ile yükseköğretim grubu, %31 ortaöğretim gurubu ve %15 ile ilköğretim gurubu olduğunu rapor etmişlerdir. Güngör [67] Erzurum ilinde haftada bir balık tüketim yapanların %65,1 oranında lisans ve lisansüstü eğitim gurubunun yer aldığını ve gurupta yer alan bireylerin lise ve ilköğretim guruplarından daha fazla balık tüketimi gerçekleştirdiklerini bildirmiştir. Fakat bu çalışmanın bulgularından farklı olarak Çanakkale ilinde Çolakoğlu ve ark., [52] eğitim düzeyleri ile balık tüketim oranları arasında belirgin farklılık olmadığını bütün katılımcıların %43 ile %46 arasında haftada en az bir kere balık tükettiğini bildirmişlerdir. Çaylak [68] İzmir ilinde yaptığı araştırmada balık tüketim sıklığı ile eğitim düzeyi arasında belirgin bir fark olmadığını ve eğitim gurupları arasındaki oranların birbirine yakın olduğunu belirtmiştir. Haftada birden fazla tüketenlerin öğrenim durumuna göre oranları çalışmada şu şekilde rapor edilmiştir; İlköğretim %43,4 – lise %37,3 – Lisans %35,1 – lisansüstü %36,4 ve okur-yazar değil %57,1 olduğu rapor edilmiştir.

Tablo 4.36. Katılımcıların öğrenim durumları ile balığı satın alındığı yer arasındaki ilişki.

Balığın satın alındığı yer	İlköğretim		Lise		Lisans		Lisansüstü		Okur-yazar değil		Toplam	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
Pazaryeri	86	45,7	147	42,0	113	20,6	13	14,6	3	23,1	362	30,5
Balık hali	53	28,2	91	26,0	173	31,6	33	37,1	1	7,7	351	29,5
Süper-market	38	20,2	93	26,6	225	41,1	30	33,7	6	46,2	392	33,0
Kendim avlıyorum	7	3,7	10	2,9	12	2,2	6	6,7	3	23,1	38	3,2
Diğer	4	2,1	9	2,6	25	4,6	7	7,9	0	0,0	45	3,8
Toplam	188	100	350	100	548	100	89	100	13	100	1188	100

Öğretim durumu ile balığın satın alındığı yer arasında anlamlı bir ilişki olup olmadığını belirlemek için Ki-Kare bağımsızlık testi uygulanmıştır. Anketin betimsel istatistik sonuçlarına göre süpermarket tercihi tüm öğrenim gurupları değerlendirildiğinde toplamda balığın satın alındığı yer olarak % 33,0'lük oran ile ilk sırada olup bunu sırasıyla pazaryeri (%30,5) ve Balık hali (%29,5) izlemektedir. Öğrenim durumlarına göre balığı satın aldıkları yer sıralamasında; Lisansüstü öğrenim görenler balık hali (%37,1), Lisans öğrenim gurubu süpermarketi (%41,1),

ilköğretim (%45,7) ve lise (%42,0) öğrenimindeki grupların ise pazaryerini tercih ettikleri belirlenmiştir (Tablo 4.36).



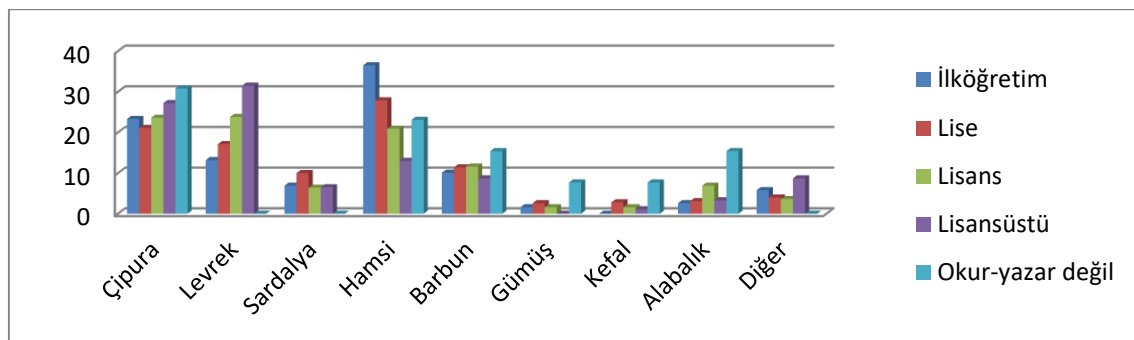
Şekil 4.39. Öğrenim durumuna göre katılımcıların balığı satın aldıkları yerler.

Alanyazında balığın satın alındığı yer tercihlerini raporlayan çalışmalarda farklılıklar görülmekte olup bunun nedeni olarak tüketicinin balığa erişimine yönelik pazar ve pazar ağlarının yaygınlığı ve balık satışını gerçekleştiren kişi veya kurumlara olan güvenilirliği düşünülebilir. Öğrenim durumuna göre balığın satın alındığı yer tercihinde başka illerimizde yapılan çalışmalarda; Çolakoğlu ve ark., [52] Çanakkale ilinde tüm öğrenim gruplarının balığın satın alındığı yer tercihi %39 - %45 oranında balık hali olarak yoğunlaştığını, üniversite mezunlarının kendi grup dağılımında marketlerden balık almayı tercih ettiklerini ve ayrıca katılımcıların %33,52'sinin amatör balıkçılık yaptığını belirtmiştir. Çalışmanı örnekleme olan Mersin ilinde daha önce Çiçek ve ark., [72] tarafından yapılan çalışmada üniversite mezunlarının su ürünlerini marketten (%37), balık pazarından (%28) almayı, ilk ve orta öğretim mezunlarının market (%28), tanıdık satıcılardan (%27) almayı tercih ettikleri rapor edilmiştir. Ercan ve Şahin [50] Kahramanmaraş ilinde balığın %80 oranında balık halinden alındığını ve buradan alanların öğrenim guruplarına göre dağılımını yükseköğretim %53, ortaöğretim gurubu %28, ilköğretim gurubunu ise %19 oranlarında olduğunu belirtmişlerdir.

Tablo 4.37. Katılımcıların öğrenim durumları ile en çok tüketilen balık türü arasındaki ilişki.

En çok tüketilen balık türü	İlköğretim		Lise		Lisans		Lisansüstü		Okur-Yazar değil		Toplam	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
Hamsi	69	36,5	98	27,9	115	20,9	12	13,0	3	23,1	297	24,8
Çipura	44	23,3	74	21,1	130	23,6	25	27,2	4	30,8	277	23,2
Levrek	25	13,2	60	17,1	131	23,8	29	31,5	0	0,0	245	20,5
Barbun	19	10,1	40	11,4	64	11,6	8	8,7	2	15,4	133	11,1
Sardalya	13	6,9	35	10,0	35	6,4	6	6,5	0	0,0	89	7,9
Alabalık	5	2,6	11	3,1	38	6,9	3	3,3	2	15,4	59	4,9
Diğer	11	5,8	14	4,0	20	3,6	8	8,7	0	0,0	53	4,4
Gümüş	3	1,6	9	2,6	9	1,6	0	0,0	1	7,7	22	1,8
Kefal	0	0,0	10	2,8	9	1,6	1	1,1	1	7,7	21	1,8
Toplam	189	100,	351	100,	550	100,	92	100,0	13	100,	1196	100,

Katılımcıların öğrenim durumları ile en çok tükettikleri balık türü arasındaki ilişkiyi belirlemek için Ki-Kare bağımsızlık testi uygulanmıştır. İstatistiksel sonuçlar üzerinden değerlendirildiğinde ise ilköğretim (%36,5) ve lise öğrenimi (%27,9) grubunda yer alan bireyler en çok hamsi, lisans (%23,8) ve lisansüstü (%31,5) öğrenim grubunda en çok tüketilen balık türü olarak levrek olduğu belirlenmiştir. Okuryazar olmayan grupta yer alan toplam 13 kişiden 4'ünün (%30,8) çipura tükettiği belirlenmiştir. Toplamda 1196 kişiden alınan veriye göre tüketimi en çok yapılan ilk üç tür sırasıyla; hamsi %24,8 (297 kişi) , 277'si çipura %23,2 (277 kişi) ve levrek %20,5 (245 kişi) olarak belirlenmiştir (Tablo 4.37).

**Şekil 4.40.** Katılımcıların öğrenim durumuna göre balık türü tüketim tercihleri.

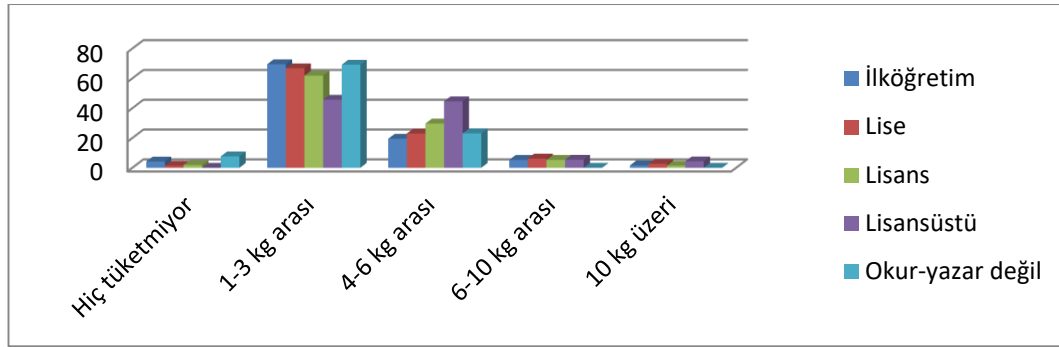
Alanyazında bireylerin öğrenim durumu ile balık türü tüketim tercihlerini raporlayan çalışmalarda farklılıklar olmasına rağmen bölgesel olarak balık türünün üretiminin ve pazarlamasının etkili olduğu görülmektedir. Örneğin; Ercan ve Şahin [50] Kahramanmaraş ilinde yaptıkları çalışma sonuçlarına göre deniz balıklarında hamsi tüm öğrenim gruplarında ilk tercih

edilen tür iken tatlı su balıkları içerisinde ise alabalık yine tüm öğrenim gruplarının ilk tercihi olmuştur. Çaylak [68] tarafından İzmir ilinde yapılan çalışmada öğrenim durumlarına göre balık türü tercihi; İlköğretim düzeyinde %42,9 sardalya, lise ve lisans düzeyinde olanların sırasıyla %34,2 ve %3,5 çipura balıkları olduğunu belirtirken okur yazar olmayanların %100 oranında sardalya balığını tüketmeyi tercih ettiklerini bildirmiştir. Çadır [2] Keban baraj gölü ova bölgesinde tüm öğrenim gruplarında hamsi türünün deniz balıklarında en yüksek oranda tüketildiğini rapor etmiştir (okur-yazar değil: %100 – ilkokul: %77,05 – ortaokul: %60,71 – lise: %72,72 – üniversite: %54,55). Tatlı su balıklarından aynalı sazan türünün ise yine tüm öğrenim gruplarıncı en yüksek oranda tüketildiği bildirilmiştir (okur-yazar değil: %83,33 – ilkokul: %65,57 – ortaokul: %64,29 – lise: %57,58 – üniversite: %63,64).

Tablo 4.38. Katılımcıların öğrenim durumları ile aylık su ürünleri tüketim miktarı arasındaki ilişki.

Hanede aylık su ürünleri tüketim miktarı	İlköğretim		Lise		Lisans		Lisansüstü		Okur-Yazar değil		Toplam	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
Hiç	8	4,2	5	1,4	10	1,8	0	0,0	1	7,7	24	2,0
1-3 kg	132	69,5	235	66,8	341	61,8	42	45,7	9	69,2	759	63,3
4-6 kg	37	19,5	81	23,0	164	29,7	41	44,6	3	23,1	326	27,2
6-10 kg	10	5,3	22	6,2	29	5,3	5	5,4	0	0,0	66	5,5
10 kg üstü	3	1,6	9	2,6	8	1,4	4	4,3	0	0,0	24	2,0
Toplam	190	100,0	352	100,0	552	100,0	92	100,0	13	100,0	1199	100,0

Katılımcıların öğrenim durumları ile hane halklarının balık tüketim miktarı arasında ki ilişki Ki-Kare bağımsızlık testi ile ölçülmüştür. Sonuçlara betimsel istatistik verisi olarak bakıldığında tüm öğrenim gruplarının toplamda (1199 kişi) büyük bir oranla ilk sırada (%63,3) aylık 1-3 kg su ürünleri tükettiği ardından ikinci sırada ise (%27,2) aylık 4-6 kg su ürünleri tüketimi gerçekleştirdiği belirlenmiştir. Katılımcıların verdiği cevaplara göre aylık 1-3 kg tüketiminin öğrenim durumlarına göre oransal olarak en yüksek dağılımı; ilköğretim (%69,5), okur-yazar olmayanlar (%69,2), Lise (%66,8), Lisans (%61,8) ve Lisansüstü (%45,7) olarak belirlenmiştir. Ayrıca aylık su ürünleri tüketim miktarının ikinci sırada 4-6 kg olarak belirlendiği grupta katılımcıların öğrenim durumuna göre en yüksek oranlar Lisansüstü (%44,6) ve Lisans (%29,7) öğrenimi görenler olduğu belirlenmiştir. Aylık su ürünleri tüketim miktarını gösteren Tablo 4.38'e göre bireylerin öğrenim durumları yükseldikçe aylık su ürünleri tüketim miktarının arttığı söylenebilir.

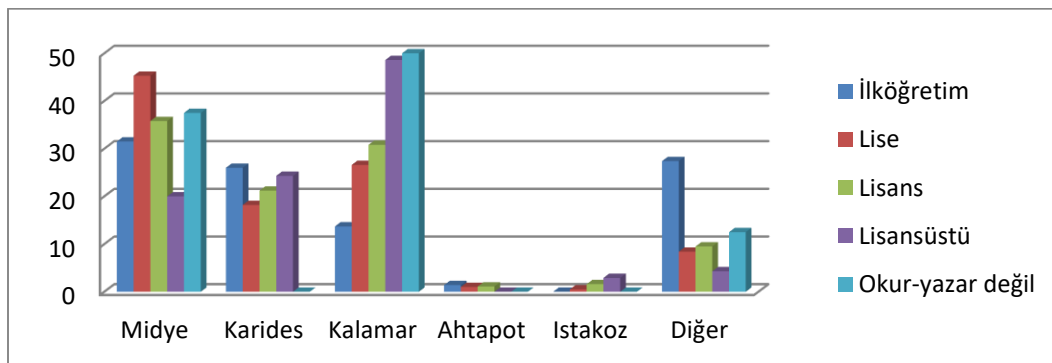


Şekil 4.41. Öğrenim açısından katılımcıların hane halkı sayısına göre aylık balık tüketimi.

Tablo 4.39. Katılımcıların öğrenim durumları ile balık harici tüketilen su ürünü arasındaki ilişki.

Balık harici en çok tüketilen su ürünü	İlköğretim		Lise		Lisans		Lisansüstü		Okur-yazar değil		Toplam	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
Midye	23	31,5	92	45,3	135	35,8	14	20,0	3	37,5	267	36,5
Karides	19	26,0	37	18,2	80	21,2	17	24,3	0	0,0	153	20,9
Kalamar	10	13,7	54	26,6	116	30,8	34	48,6	4	50,0	218	29,8
Ahtapot	1	1,4	2	1,0	4	1,1	0	0,0	0	0,0	7	1,0
Istakoz	0	0,0	1	0,5	6	1,6	2	2,9	0	0,0	9	1,2
Diğer	20	27,4	17	8,4	36	9,5	3	4,3	1	12,5	77	10,5
Toplam	73	100,0	203	100,0	377	100,0	70	100,0	8	100,0	731	100,0

Katılımcıların öğrenim durumları ile balık harici en çok tüketilen su ürünü arasında ilişki olup olmadığına anlamak için Ki-Kare bağımsızlık testi uygulanmıştır. Betimsel istatistik analizin sonucuna göre ilköğretim (%31,5), lise (%45,3) ve lisans (%35,8) öğrenim grubunda balık harici en çok tüketimi yapılan su ürünü midye olarak belirlenmiştir. Lisansüstü öğrenim grubunda balık harici en çok tüketimi yapılan su ürününün kalamar (%48,6) olduğu sonucuna varılmıştır. Toplamda 731 kişinin katılımıyla oluşan istatistik verilerinin analizine göre ilk üç sırada yer alan balık harici en çok tüketilen su ürünleri sırasıyla; %36,5 oranla midye (267 kişi), %29,8 oranla kalamar (218 kişi) ve %20,9 oranla karides (153) olduğu belirlenmiştir (Tablo 4.39).

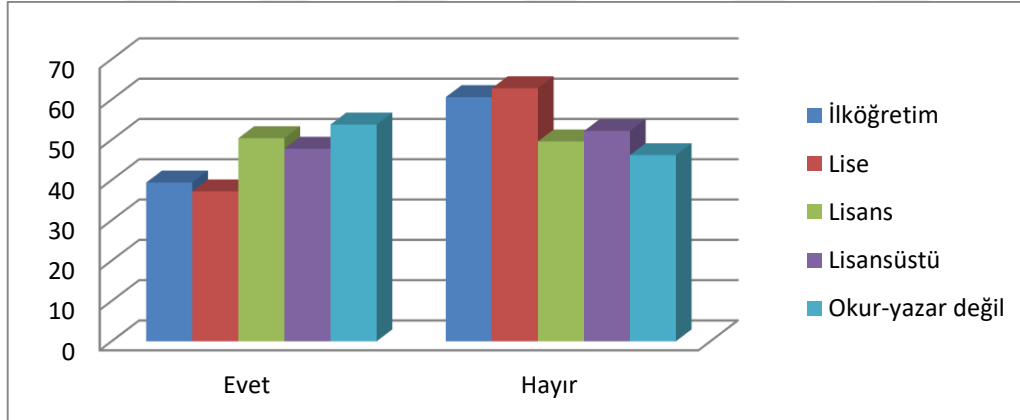


Şekil 4.42. Öğrenim durumuna göre balık harici su ürünleri tüketiminin dağılımı.

Tablo 4.40. Katılımcıların öğrenim durumları ile çiftlik (kültür) balığı tercihleri arasındaki ilişki.

Tüketim için Çiftlik balığı tercihi	İlköğretim		Lise		Lisans		Lisansüstü		Okur-Yazar değil		Toplam	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
Evet	74	39,4	13	37,2	27	50,4	43	47,8	7	53,8	532	44,6
Hayır	11	60,6	22	62,8	27	49,6	47	52,2	6	46,2	662	55,4
Toplam	18	100,	35	100,	54	100,	90	100,	1	100,	119	100,
	8	0	5	0	8	0	0	0	3	0	4	0

Katılımcıların öğrenim durumları ile kişilerin tüketim için çiftlik ürünü balık tercih edip etmemeleri arasındaki ilişkiyi öğrenmek amacıyla Ki-Kare bağımsızlık testi uygulanmıştır: Analiz sonucunda istatistiksel olarak anlamlı bir etkileşim bulunmuştur ($X^2(4)=18,18$, $p<0,05$). Analiz sonucuna göre bu soruyu cevaplayan bireylerin (1194 kişi) %55,4'ü tüketim için çiftlik ürünü balığı tercih etmediğini belirtmiştir. Bu soruya hayır diyenlerin; İlköğretim (%60,6), lise (%62,8) ve lisansüstü (%52,2) öğrenim grubunda yer alan katılımcılar olduğu belirlenmiştir. Evet diyenler ise lisans (%50,4) ve okur-yazar değil (%53,8) öğrenim grubunda yer alanlardır (Tablo 4.40).

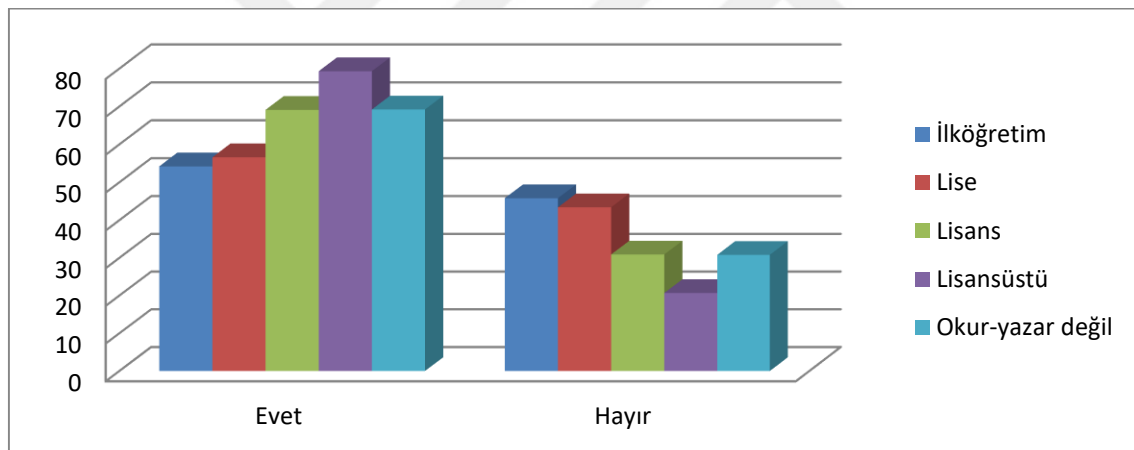
**Şekil 4.43.** Öğrenim durumuna göre kültür balığı tüketim tercihi dağılımı.

Daha önce Mersin ilinde Çiçek ve ark., [72] tarafından yapılan çalışmada bu çalışmadan farklı olarak su ürünlerinin üretim kaynağına göre tüketim tercihlerinin üniversite mezunlarında avcılık %32, Yetiştiricilik %16, Avcılık+Yetiştiricilik %52 olarak, orta öğretim ve lise mezunlarında ise aynı sıralama ile avcılık %30, Yetiştiricilik %14, Avcılık+Yetiştiricilik %56 oranında olduğunu bildirmiştir.

Tablo 4.41. Katılımcıların öğrenim durumları ile balık tüketiminin önemi arasındaki ilişki.

Balık tüketiminin önemi biliniyor mu	İlköğretim		Lise		Lisans		Lisansüstü		Okur-Yazar değil		Toplam	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
Evet	103	54,2	201	56,6	380	69,1	73	79,3	9	69,2	766	63,8
Hayır	87	45,8	154	43,4	170	30,9	19	20,7	4	30,8	434	36,2
Toplam	190	100	355	100	550	100	92	100	13	100	1200	100

Katılımcıların balık tüketimi hakkında yeterli bilgiye sahip olup olmamaları ile kişilerin öğrenim durumları arasındaki ilişkiyi anlamak için Ki-Kare bağımsızlık testi uygulanmış ve istatistiksel olarak anlamlı bir etkileşim bulunmuştur ($X^2(4)=31,96$, $p<0,05$). “Balık tüketimi hakkında yeterli bilgiye sahip misiniz” sorusuna tüm öğrenim gruplarında yer alan bireylerin “Evet” cevabı verdiği belirlenmiştir (%63,8). Evet diyen katılımcıların öğrenim grupları içerisinde en yüksek oran %79,3 ile lisansüstü öğrenim grubundan oluştuğu belirlenirken, bu soruya evet diyenlerde en düşük oran %54,2 ile ilköğretim öğrenim grubunda yer alan bireylerin oluşturduğu sonucuna ulaşılmıştır (Tablo 4.41).

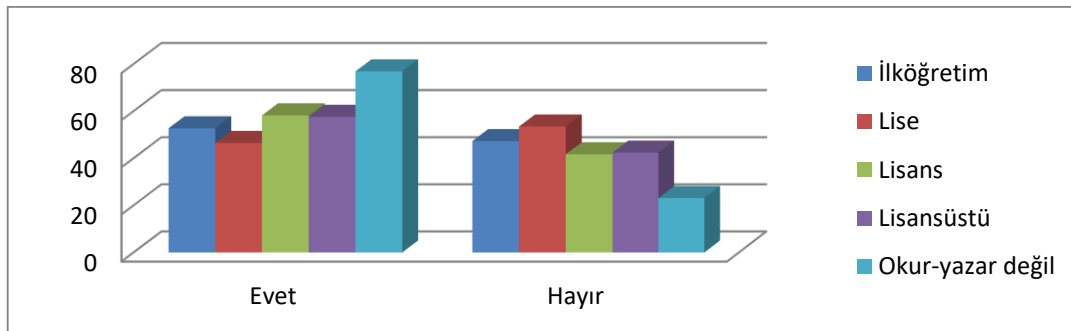
**Şekil 4.44.** Öğrenime göre balık eti tüketimi hakkında bilgiye sahip olma durumu.

Alanyazında tüketicilerin öğrenim durumu ile balık tüketiminin önemi hakkında bilgi düzeyine ilişkin yapılan çalışmalara bakılacak olursa, Ercan ve Şahin [50] Kahramanmaraş ilinde katılımcıların %51 oranda balığın insan sağlığına etkisinin önemini bildiğini ve bu oran içerisinde yer alan katılımcıların; %52'sinin yükseköğretim grubu, %25'inin ilköğretim grubu ve %23'ünün ise ortaöğretim grubu bireylerden oluştuğu belirlenmiş olup bu çalışmanın bulguları ile benzerlik göstermektedir. Fakat bu çalışmanın bulgularından farklı olarak Türk ve ark., [74] tarafından İzmir'de lise öğrenimi gören öğrencilerle yapılan araştırmada öğrenciler tarafından et ürünlerinin ve yumurtanın lezzet ve beslenme açısından önemini bilmekte fakat öncelikle balık dahil (hergün yada haftada 2-3 kez; %18,4 – haftada 1 kez: %42,1 – ender tüketim: %39,4) tümünün az tüketildiği belirtilmiştir.

Tablo 4.42. Katılımcıların öğrenim durumları ile av yasak zamanı ve balık boyuna dikkat edilip edilmemesi arasındaki ilişki.

Av yasak zamanı ve balık boyutuna dikkat ediyor musunuz?	İlköğretim		Lise		Lisans		Lisansüstü		Okur-Yazar değil		Toplam	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
Evet	99	52,7	165	46,5	321	58,2	53	57,6	10	76,9	648	54,0
Hayır	89	47,3	190	53,5	230	41,7	39	42,4	3	23,1	551	45,9
Toplam	188	100	355	100	552	100	92	100	13	100	1200	100

Katılımcıların öğrenim durumları ile av yasağı zamanına ve balık boyutuna dikkat ediliyor olması arasında ilişki olup olmadığını anlamak amacıyla Ki-Kare bağımsızlık testi uygulanmıştır. Elde edilen bulgular betimsel istatistik verileri olarak gösterilmek istenirse, “av yasak zamanı ve balık boyutuna dikkat ediyor musunuz” sorusuna öğrenim durumuna göre “evet” diyenlerin oranı sırasıyla ilköğretim %52,7, lisans %58,2, lisansüstü %57,6 iken okur yazar değil grubunda bu oran %76,9 olarak belirlenmiştir. Bu soruya lise öğrenimi durumunda olan bireylerin (%53,5) “hayır” cevabı verdiği belirlenmiştir. Toplamda ise “av yasak zamanı ve balık boyutuna dikkat ediyor musunuz” sorusuna evet cevabı verenlerin oranı %54,0 olarak belirlenmiştir (Tablo 4.42). Benzer şekilde İzmir ilinde yapılan çalışmada Çaylak [68] tüm eğitim düzeyinde bulunan bireylerin av yasağı dönemini bildiklerini ve tüketiciler tarafından küçük balık alınmadığını bildirmiştir. Bu araştırmanın bulguları mevcut çalışmayı destekler niteliktedir.

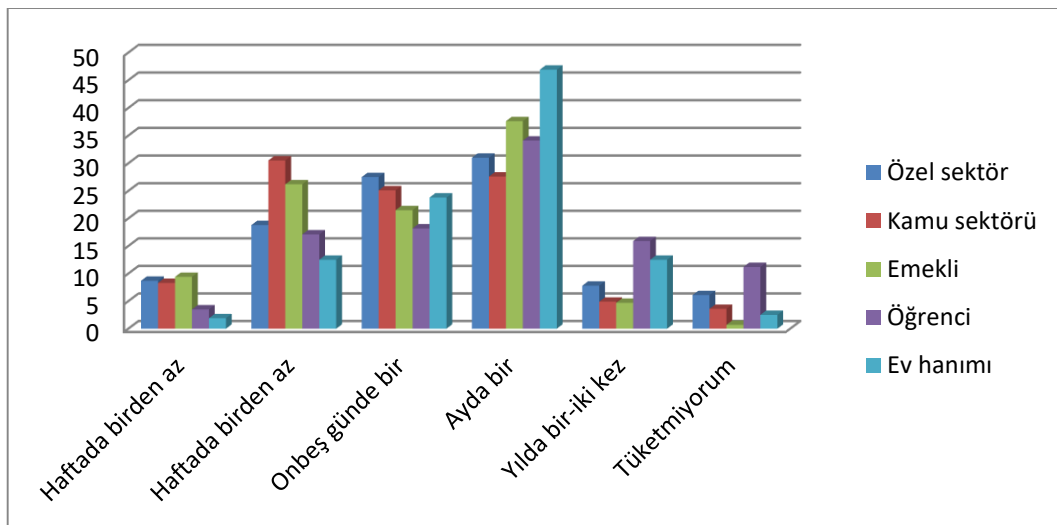
**Şekil 4.45.** Öğrenime göre av yasak zamanı ve balık boyuna dikkat etme düzeyi.

4.5. Katılımcıların Meslekleri ve Tüketim Tercihleri

Tablo 4.43. Katılımcıların meslekleri ile balık tüketim sıklığı arasındaki ilişki.

Balık tüketim sıklığı	Özel sektör		Kamu sektörü		Emekli		Öğrenci		Ev hanımı		Toplam	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
Haftada birden az	30	8,7	32	8,3	14	9,4	6	3,5	3	1,9	85	7,0
Haftada bir	65	18,8	118	30,5	39	26,2	29	17,1	20	12,5	271	22,4
On beş günde bir	95	27,5	97	25,1	32	21,5	31	18,2	38	23,8	293	24,2
Ayda bir	107	31,0	107	27,6	56	37,6	58	34,1	75	46,9	403	33,3
Yılda bir ya da iki kez	27	7,8	19	4,9	7	4,7	27	15,9	20	12,5	100	8,3
Tüketmiyorum	21	6,1	14	3,6	1	0,7	19	11,2	4	2,5	59	4,9
Toplam	345	100	387	100	149	100	170	100	160	100	1211	100

Katılımcıların mesleği ile balık tüketim sıklığı arasındaki ilişkiyi belirlemesi amacıyla Ki-Kare bağımsızlık testi uygulanmıştır. Analiz sonucunda istatistiksel olarak anlamlı bir etkileşim bulunmuştur. ($X^2 (20)=100,95$, $p<0,05$). Özel sektörde çalışanlar (%31,0), emekli (%37,6), öğrenci (%34,1) ve ev hanımı (%46,9) gruplarında yer alan kişilerin “ne kadar sıklıkta balık tüketiyorsunuz” sorusuna en yüksek oranla “ayda bir kez” balık tüketimi gerçekleştirdikleri belirlenmiştir. Kamu’da çalışanların ise balık tüketim sıklığı olarak (%30,5) cevaplardan “haftada bir” seçeneğini seçtikleri belirlenmiştir. 1211 kişiden oluşan analiz sonucuna göre balık tüketim sıklığı açısından en yüksek oranlar sırasıyla; %33,3'lük oran ile ayda bir, %24,4'lük oranla 15 günde bir olarak belirlenmişken haftada bir balık tüketimi yapanların oranı %22,4 olduğu tespit edilmiştir. Toplamda haftada birden fazla balık tüketenlerin oranı %7,0 iken tüketmiyorum diyenlerin oranı ise %4,9 olarak belirlenmiştir (Tablo 4.43).



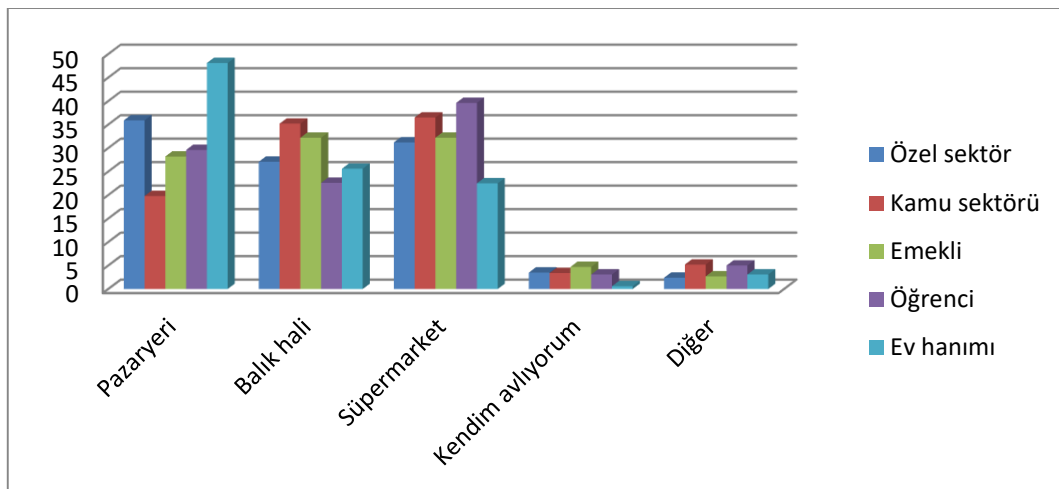
Şekil 4.46. Mesleğe göre katılımcıların balık tüketim sıklığı.

Alanyazında meslek grubuna göre balık tüketim ilişkisi Kızılaslan ve Nalinci [15] tarafından Amasya il merkezinde yapılan çalışmada balık eti tüketiminin meslek guruplarına göre oransal dağılımını şu şekilde rapor etmişlerdir: İşçiler: %81,03 – Memurlar: %89,29 – Çiftçiler: %100 – Serbest Meslek: %81,58 – Emekli %87,80 – Ev hanımı %88,98 – Esnaf %86,11 – İşsiz %66,67 ve Diğer meslek gurubunda yer alan bireylerin ise oranı %90,00 olarak rapor edilmiştir.

Tablo 4.44. Katılımcıların meslekleri ile balığın satın alındığı yer arasındaki ilişki.

Balığın satın alındığı yer	Özel sektör		Kamu sektörü		Emekli		Öğrenci		Ev hanımı		Toplam	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
Pazaryeri	122	35,9	76	19,8	42	28,2	47	29,6	77	48,1	364	30,5
Balık hali	92	27,1	135	35,2	48	32,2	36	22,6	41	25,6	352	29,5
Süpermarket	106	31,2	140	36,5	48	32,2	63	39,6	36	22,5	393	33,0
Kendim avlıyorum	12	3,5	13	3,4	7	4,7	5	3,1	1	0,6	38	3,2
Diğer	8	2,4	20	5,2	4	2,7	8	5,0	5	3,1	45	3,8
Toplam	340	100	384	100	149	100	159	100	160	100	1192	100

Katılımcıların meslekleri ile balığı satın aldıkları yer arasındaki ilişkiyi belirlemek amacıyla Ki-Kare bağımsızlık testi uygulanmıştır. Analiz sonucuna göre istatistiksel olarak anlamlı bir etkileşim bulunmuştur. ($X^2(16)=61,78$, $p<0,05$). 1192 kişinin cevapladığı bu sorunun analizine göre “balığın nereden alındığı” sorusuna “pazar yeri” (%30,5), “balık hali” (%29,5), “süpermarket” (%33,0) cevapları birbirine yakın değerler olarak bulunmuştur. Özel sektör (%35,9) ve ev hanımı (%48,1) grubunda yer alanlar “pazar yerini” ilk sırada tercih etmişler, kamu sektörü (%36,5) ve öğrenci (%39,6) meslek grubunda yer alanların ilk tercihleri ise “süpermarket”ten yana olmuştur. Mesleğini emekli olarak belirtenler ise “balık hali” ve “süpermarketi” aynı oranda (%32,2) tercih etmektedirler (Tablo 4.44).

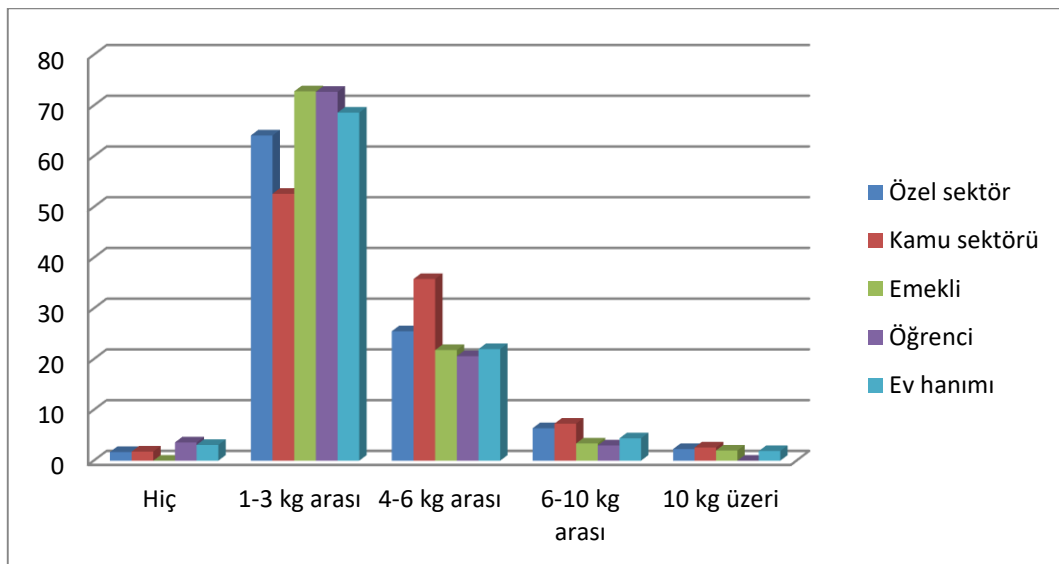


Şekil 4.47. Mesleğe göre katılımcıların balığı satın aldıkları yer.

Tablo 4.45. Katılımcıların meslekleri ile hanelerinde aylık su ürünleri tüketim miktarı arasındaki ilişki.

Hanede aylık su ürünleri tüketim miktarı	Özel sektör		Kamu sektörü		Emekli		Öğrenci		Ev hanımı		Toplam	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
Hiç	6	1,7	7	1,8	0	0,0	6	3,6	5	3,1	24	2,0
1-3 kg	221	64,1	203	52,6	107	72,8	120	72,7	109	68,6	760	63,2
4-6 kg	88	25,5	138	35,8	32	21,8	34	20,6	35	22,0	327	27,2
6-10 kg	22	6,4	28	7,3	5	3,4	5	3,0	7	4,4	67	5,6
10 kg üstü	8	2,3	10	2,6	3	2,0	0	0,0	3	1,9	24	2,0
Toplam	345	100	386	100	147	100	165	100	159	100	1202	100

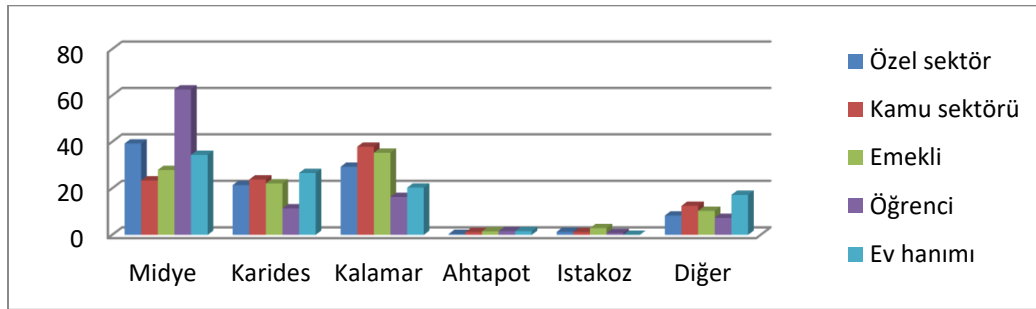
Ki-Kare bağımsızlık analizi yapılarak katılımcıların meslekleri ve hane halklarının su ürünleri tüketim miktarı arasındaki ilişki belirlenmeye çalışılmıştır. 1202 kişiden elde edilen betimsel istatistik sonuçlarına göre hanelerinde en çok aylık su ürünü tüketim miktarı 1-3 kg. miktarının olduğu belirlenmiş (%63,2) olup bu tüketim miktarı tüm meslek gruplarında ilk sırayı almaktadır. Mesleğe göre hanede aylık 1-3 kg su ürünü tüketenlerin dağılım oranları ise; özel sektör için %64,1, kamu sektörü için %52,6, emekli için %72,8, öğrenci için %72,7, ev hanımı için %68,6 düzeyindedir. Meslek guruplarında yer alan tüm bireylerin ortalamasına bakıldığında, aylık su ürünleri tüketim miktarını 4-6 kg olarak belirtenler (%27,2) tüketim miktarı açısından ikinci sırayı oluştururken hanede aylık su ürünü tüketim miktarını farklı belirtenlerin oranı %2,0 ile %5,6 oranları arasında belirlenmiştir (Tablo 4.45).

**Şekil 4.48.** Mesleğe göre hanede su ürünleri tüketim miktarı.

Tablo 4.46. Katılımcıların meslekleri ile balık harici en çok tüketilen su ürünleri arasındaki ilişki.

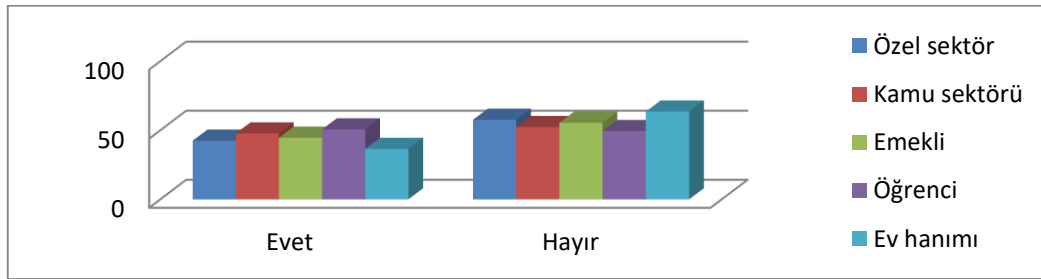
Balık harici en çok tüketilen su ürünü	Özel sektör		Kamu sektörü		Emekli		Öğrenci		Ev hanımı		Toplam	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
Midye	90	39,3	58	23,4	19	27,9	77	62,6	22	34,4	266	36,3
Karides	49	21,4	59	23,8	15	22,1	14	11,4	17	26,6	154	21,0
Kalamar	67	29,3	94	37,9	24	35,3	20	16,3	13	20,3	218	29,8
Ahtapot	1	0,4	3	1,2	1	1,5	2	1,6	1	1,6	8	1,1
Istakoz	3	1,3	3	1,2	2	2,9	1	0,8	0	0,0	9	1,2
Diğer	19	8,3	31	12,5	7	10,3	9	7,3	11	17,2	77	10,5
Toplam	229	100	248	100	68	100	123	100	64	100	732	100

Katılımcıların “balık harici en çok tüketilen su ürünleri tercihi” ile meslekleri arasındaki ilişki Ki-Kare bağımsızlık testi ile araştırılmıştır. Bulgular betimsel istatistik verileri olarak değerlendirildiğinde özel sektörde çalışanlar (%39,3), öğrenci (%62,6) ve ev hanımı (%34,4) meslek grubundakiler tercihlerini en çok “midye”, kamu sektöründe (%37,9) çalışanlar ile emekli (%35,3) meslek grubundakiler ise “kalamar” olarak belirtmişlerdir. Balık harici en çok tüketilen su ürünleri grubuna cevap verenlerin toplam sayısı 732 kişiden oluşmakta ve en çok tüketimi yapılan balık harici su ürünleri tercihlerinde ilk üç sırayı; %36,3 oranla “midye” (266 kişi), %29,8 oranında “kalamar” (218 kişi) ve %21,0 oranında da “karides” (154 kişi) gelmektedir (Tablo 4.46).

**Şekil 4.49.** Mesleğe göre katılımcıların balık harici en çok tükettikleri su ürünü.**Tablo 4.47.** Katılımcıların meslekleri ile tüketim için çiftlik (kültür) balığı tercihleri arasındaki ilişki.

Tüketim için Çiftlik balığı tercihi	Özel sektör		Kamu sektörü		Emekli		Öğrenci		Ev hanımı		Toplam	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
Evet	144	42,4	183	47,7	66	44,6	84	50,6	58	36,5	535	44,7
Hayır	196	57,6	201	52,3	82	55,4	82	49,4	101	63,5	662	55,3
Toplam	340	100	384	100	148	100	166	100	159	100	1197	100

Ki-Kare bağımsızlık testi sonuçlarına göre bireylerin meslekleri ile tüketim için çiftlik balığı tercih etmeleri arasında testin varsayımı sağlanmış olmasına rağmen anlamlı bir ilişki bulunamamıştır ($X^2(4)=8,80$, $p>0,05$). İstatistiksel olarak anlamlı bulunamamasına rağmen betimsel istatistik sonuçlarına göre “tüketim için çiftlik balığı tercih eder misiniz” sorusuna özel sektör (%57,6), kamu sektörü (%52,3), emekli (%55,4) ve ev hanımı (%63,5) meslek grubunda yer alanlar çoğunlukla “hayır” cevabını verdikleri belirlenmiştir. Öğrenci grubunda yer alan bireylerden %50,6’sı ise tüketim için çiftlik balığını tüketim için tercih ettiğini belirtmiştir. Bu soru için farklı meslek gruplarından alınan yanıtlara göre (1197 kişi) “evet” diyenlerin oranı %44,7 (535 kişi) olarak belirlenmişken, bu soruya hayır diyenlerin oranı ise %55,3 (662 kişi) tür (Tablo 4.47).



Şekil 4.50. Katılımcıların mesleğe göre kültür balığı tüketim tercihleri.

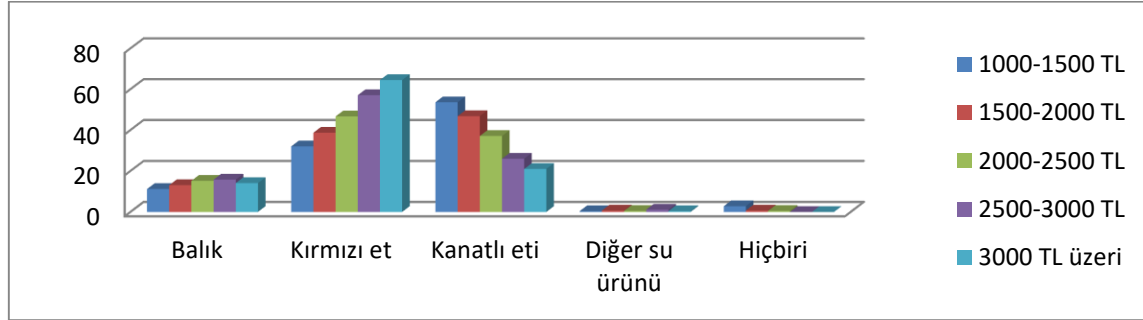
4.6. Katılımcıların Gelir Düzeyleri ve Tüketim Tercihleri

Tablo 4.48. Katılımcıların gelir düzeyleri ile et tüketim tercihleri arasındaki ilişki.

En çok Tüketilen et türü	1000-1500 (TL)		1500-2000 (TL)		2000-2500 (TL)		2500-3000 (TL)		3000 (TL) üstü		Toplam	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
Kırmızı et	80	32,0	109	38,7	98	46,7	101	57,1	169	64,5	557	47,2
Kanatlı eti	134	53,6	132	46,8	78	37,1	46	26,0	55	21,0	445	37,7
Balık	28	11,2	37	13,1	32	15,2	28	15,8	37	14,1	162	13,7
Hiç biri	7	2,8	2	0,7	1	0,5	0	0,0	0	0,0	10	0,8
Diğer su ürünü	1	0,4	2	0,7	1	0,5	2	1,1	1	0,4	7	0,6
Toplam	250	100	282	100	210	100	177	100	262	100	1181	100

Katılımcıların gelir düzeyleri ile “daha çok hangi eti tükettikleri” arasındaki bağımlılık belirlenmek istenmiş ve Ki-Kare bağımsızlık testi uygulanmıştır. Betimsel istatistik sonuçlarına göre gelir düzeyleri 1000-1500 TL grubu (%53,6) ile 1500-2000 TL arası olan bireyler (%46,8) “kanatlı eti” en çok tükettikleri belirlenmiştir. Bulgulara göre 2000-2500 TL grubu (%46,7), 2500-3000 TL grubu (%57,1) ve 3000-3500 TL grubu (%64,5) içerisinde yer alan katılımcılar en çok “kırmızı et” tükettiklerini belirtmişlerdir. Ayrıca araştırmada gelir arttıkça “kırmızı et” tüketim oranının da yükseldiği belirlenmiştir. “Daha çok hangi eti tüketiyorsunuz” sorusuna “diğer

su ürünleri” diyenlerin oranı %0,6 iken cevap olarak “hiçbiri” tercihinde bulunanların oranı ise %0,8 olarak belirlenmiştir. Tüm gelir gruplarının oluşturduğu 1181 kişinin et tüketim tercihleri toplamda en yüksek et türü tüketim oranına göre sıralandığında; 557 kişi “kırmızı et” (%47,2), 445 kişi “kanatlı eti” (%37,7) tüketirken 162 kişinin “balık” (%13,7) tükettiği belirlenmiştir (Tablo 4.48).



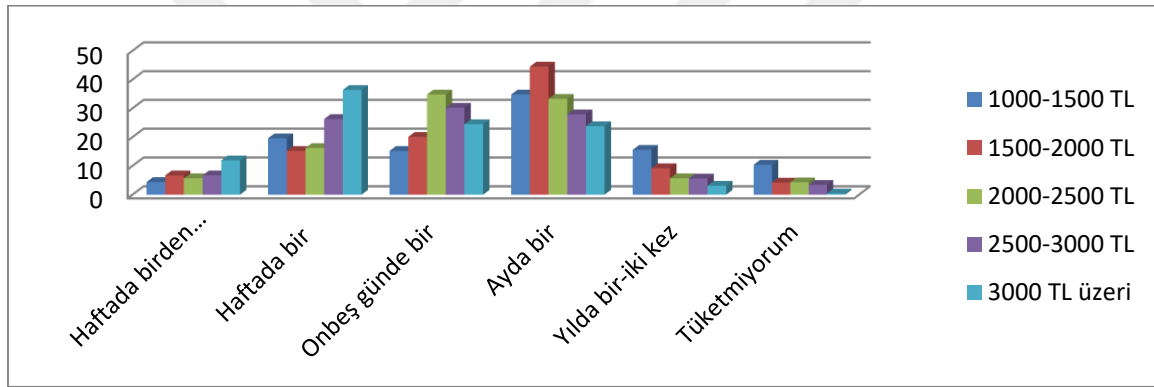
Şekil 4.51. Katılımcıların gelir durumuna göre en çok tükettiği et türü.

Alanyazında gelir grupları ile en çok tüketilen et türü arasındaki ilişkiyi ortaya koyan diğer çalışmalara bakıldığında; çalışmanın bulgularına benzer olarak, Dereli ve ark., [65] Manisa ilinde gelir gruplarını 1500 TL altı ve üstü olarak ikiye ayırmış, 1500 TL üstü gelir gurubunun kırmızı et, 1500 TL altı gelir gurubunun beyaz et tükettiklerini bildirmişlerdir. Fakat çalışmanın bulgularından farklı olarak Çadır [2] Keban baraj bölgesinde, Adıgüzel ve ark., [60] Tokat ili Almus ilçesinde tüm gelir gruplarının tüketimde ilk tercihlerinin balık eti olduğunu rapor etmişlerdir. Et türü tüketiminde ortaya koyulan bu farklılığın nedeni olarak bireylerin gelir durumu ve yaşadığı bölgedeki balık üretimi miktarı olduğu düşünülebilir.

Tablo 4.49. Katılımcıların gelir düzeyleri ile balık tüketim sıklığı arasındaki ilişki.

Balık tüketim sıklığı	1000-1500 (TL)		1500-2000 (TL)		2000-2500 (TL)		2500-3000 (TL)		3000 (TL) üstü		Toplam	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
Haftada birden fazla	11	4,4	19	6,7	12	5,7	12	6,7	31	11,9	85	7,2
Haftada bir	49	19,6	43	15,2	34	16,2	47	26,3	95	36,4	268	22,7
On beş günde bir	38	15,2	57	20,1	73	34,8	54	30,2	64	24,5	286	24,2
Ayda bir	87	34,8	126	44,5	70	33,3	50	27,9	62	23,8	395	33,4
Yılda bir ya da iki kez	39	15,6	26	9,2	12	5,7	10	5,6	8	3,1	95	8,0
Tüketmiyorum	26	10,4	12	4,2	9	4,3	6	3,4	1	0,4	54	4,6
Toplam	250	100	283	100	210	100	179	100	261	100	1183	100

Bireylerin gelir düzeyi ile “balık tüketim sıklığı” arasındaki ilişkiyi belirlemek amacıyla Ki-Kare bağımsızlık testi uygulanmıştır. İstatistiksel olarak anlamlı bir etkileşim bulunmuştur. ($X^2(20)=146,64$, $p<0,05$). Analiz sonuçlarına göre 1000-1500 TL gelir grubu (%34,8) ile 1500-2000 TL gelir grubunda (%44,5) bulunan bireylerin balık tüketim sıklığının “ayda bir” olduğu belirlenmiştir. 2000-2500 TL gelir grubu (%34,8) ile 2500-3000 TL gelir grubunda (%30,2) yer alan bireylerin balık tüketim sıklığı “15 günde bir” olarak belirlenmiştir. Balık tüketim sıklığını “haftada bir” tüketim olarak belirten 3000 TL üzeri gelir grubu (%36,4) ise bu tüketim sıklığında yer alan en yüksek orana sahip gelir grubu olarak belirlenmiştir. Gelir grupları içerisinde “haftada birden fazla” balık tüketimi gerçekleştiren en yüksek oran (%11,9) 3000 TL üzeri grubu olurken “haftada birden fazla” balık tüketimi oranları içerisinde en düşük oranlı (%4,4) gelir grubu 1000-1500 TL gelir grubu olduğu belirlenmiştir. “Hiç balık tüketmediğini” belirten en yüksek oranlı (%10,4) gelir grubunun 1000-1500 TL grubunda yer alan bireyler olduğu belirlenmiştir (Tablo 4.49).



Şekil 4.52. Katılımcıların gelir durumuna göre balık tüketim sıklığı

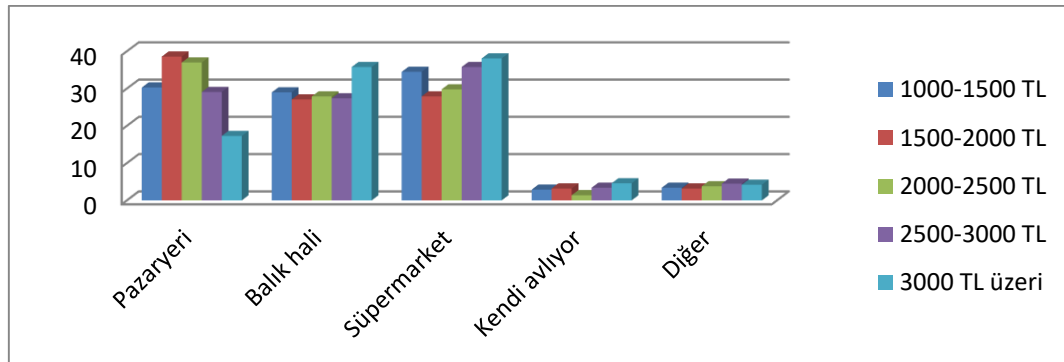
Alanyazında gelir seviyesi ile balık tüketim sıklığı arasındaki ilişkiyi belirlemek üzere farklı illerde yapılan araştırmaların bulguları çalışmanın bulgularını destekler niteliktedir. Örneğin; Arık Çolakoğlu ve ark., [52] gelir seviyesi 800 YTL üzeri olanların haftada en az bir kez balık tüketim oranını %61,1, 400 YTL'den az olanların haftalık balık tüketim oranını %29,68 olarak belirlemişlerdir. Şen [49] Tunceli ilinde bir yılda tüketilen ortalama balık tüketim miktarının gelir düzeyinin artmasına paralel olarak yükseldiğini bildirmiştir. Güngör [67] Erzurum ve Van illerinde haftada bir balık tüketim grubunun Erzurum ilinde %57'sinin, Van ilinde %45'in 3.000 TL üstü gelir grubu, 2-3 ayda bir balık tüketimi yapan grubun Erzurum ilinde %70,4'ünün, Van ilinde %66'sının 0-3.000 TL altı gelir grubu olduğu belirlenmiştir. İzmir ilinde yaptığı araştırmada Çaylak [68] 2500 TL üzeri gelir grubunun %42 oranında haftada bir kez tüketirken 600-800 TL olan grubun haftada bir kez tüketim oranının %2,9 olduğunu belirtmiştir.

Bu sonuçlara bakıldığında bireylerin gelir durumları yükseldikçe daha sık balık eti tükettikleri düşünülmektedir.

Tablo 4.50. Katılımcıların gelir düzeyleri ile balığın satın alındığı yer arasındaki ilişki.

Balığın satın alındığı yer	1000- 1500 (TL)		1500- 2000 (TL)		2000- 2500 (TL)		2500- 3000 (TL)		3000 (TL) üstü		Toplam	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
Pazaryeri	72	30,3	108	38,6	77	37,0	52	29,1	45	17,3	354	30,4
Balık hali	69	29,0	76	27,1	58	27,9	49	27,4	93	35,8	345	29,6
Süpermarket	82	34,5	78	27,9	62	29,8	64	35,8	99	38,1	385	33,0
Kendi avlıyor	7	2,9	9	3,2	3	1,4	6	3,4	12	4,6	37	3,2
Diğer	8	3,4	9	3,2	8	3,8	8	4,5	11	4,2	44	3,8
Toplam	238	100	280	100	208	100	179	100	260	100	1165	100

Katılımcıların gelir düzeyi ile “balığın nereden satın alındığını” arasındaki ilişkiyi belirlemek amacıyla Ki-Kare bağımsızlık testi uygulanmıştır. İstatistiksel olarak anlamlı bir etkileşim bulunmuştur. ($X^2 (16)=38,28, p<0,05$). Balığı “süpermarketten” almayı tercih edenler sırasıyla; 1000-1500 TL gelir grubu % 34,5 oranında, 2500-3000 TL gelir grubu % 35,8 oranında ve 3000 TL üstü gelir grubunun %38,1 oranında olduğu belirlenmiştir. 1500-2000 TL gelir grubu (%38,6) ile 2000-2500 TL gelir grubunun (%37,0) balığı satın almak için ilk tercihleri “pazaryeri” olarak belirlenmiştir. “Balık halini” ikinci tercih olarak belirten gelir grubunda en yüksek oran 3000 TL üstü geliri grubu olarak belirlenirken (%35,8) yine bu grupta yer alan bireylerin balığın satın alındığı yer konusunda en az oranla tercihleri “pazaryeri” olduğu tespit edilmiştir (%17,3). Tüm gelir gruplarını oluşturan toplam 1165 bireyin “balığı nereden satın alırsınız” sorusuna vermiş olduğu cevaba göre toplam dağılımda ilk üç sırayı; “süpermarket” %33,0 (385 kişi), “pazaryeri” %30,4 (354 kişi) ve “balık hali” %29,6 (345 kişi) tercihlerinin oluşturduğu belirlenmiştir (Tablo 4.50).



Şekil 4.53. Gelir düzeyine göre katılımcıların balığı satın alındığı yer

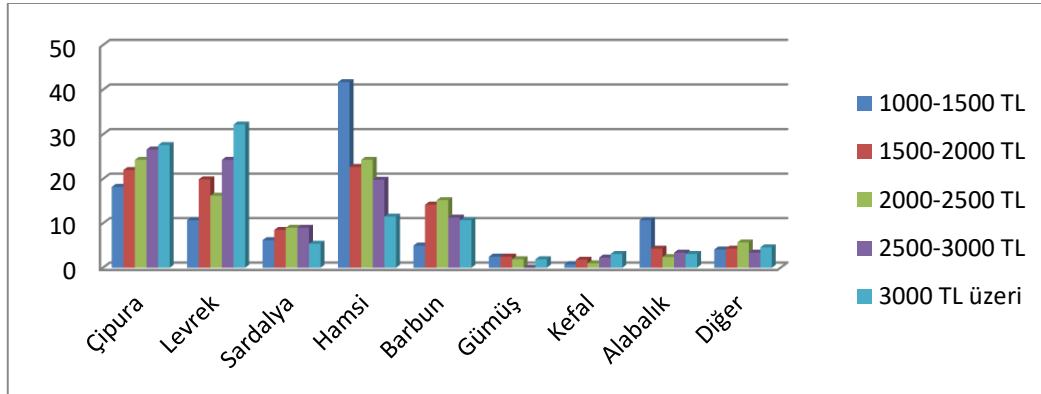
Alanyazında gelir grubu ile balığın satın alındığı yer arasındaki ilişkiyi belirlemek amacıyla yapılan diğer çalışmalardan elde edilen bulgular çalışmanın bulgularından farklı olarak; Arık Çolakoğlu ve ark., [52] tarafından Çanakkale ilinde yapılan çalışmada tüm gelir gruplarının (%39,87 ile %42,49 oranları aralığında) balık almak için balık halini tercih ettiklerini rapor etmişlerdir. Kahramanmaraş ilinde Ercan ve Şahin [50] tarafından yapılan araştırmada ise tüketicilerin %80 oranında balığı aldıkları yerin balık hali olduğu belirlenmiş, balık hal'inden balık alan gelir gruplarının dağılımında; orta gelir grubu %44, yüksek gelir grubu %29, düşük gelir grubu ise %27 oranlarında olduğunu rapor etmişlerdir. Çaylak [68] gelir durumuna göre balığın satın alındığı yerin İzmir ilindeki dağılımını; gelir seviyesi 2500 TL üzeri olanların pazar yerini (%27,7) ve balık halini (%17) tercih ettiklerini, gelir seviyesi 600-800 TL olan katılımcıların pazar yerini (%51,5) ve balık halini (%30,3) oranla tercih ettiklerini rapor etmiştir.

Tablo 4.51. Katılımcıların gelir düzeyleri ile en çok tüketilen balık türü arasındaki ilişki.

En çok tüketilen balık türü	1000-1500 (TL)		1500-2000 (TL)		2000-2500 (TL)		2500-3000 (TL)		3000 (TL) üstü		Toplam	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
Hamsi	101	41,7	64	22,7	51	24,3	35	19,8	30	11,5	281	24,0
Çipura	44	18,2	62	22,0	51	24,3	47	26,6	72	27,6	276	23,5
Levrek	26	10,7	56	19,9	34	16,2	43	24,3	84	32,2	243	20,7
Barbun	12	5,0	40	14,2	32	15,2	20	11,3	28	10,7	132	11,3
Sardalya	15	6,2	24	8,5	19	9,0	16	9,0	14	5,4	88	7,5
Alabalık	26	10,7	12	4,3	5	2,4	6	3,4	8	3,1	57	4,9
Diğer	10	4,1	12	4,3	12	5,7	6	3,4	12	4,6	52	4,4
Gümüş	6	2,5	7	2,5	4	1,9	0	0,0	5	1,9	22	1,9
Kefal	2	0,8	5	1,8	2	1,0	4	2,3	8	3,1	21	1,8
Toplam	242	100	282	100	210	100	177	100	261	100	1172	100

Katılımcıların gelir düzeyi ile “en çok tükettikleri balık türü” arasındaki ilişkiyi ölçmek amacıyla Ki-Kare bağımsızlık testi uygulanmış olup istatistiksel olarak anlamlı bir etkileşim bulunmuştur. ($X^2 (32)=137,85$, $p<0,05$). Analiz sonuçlarına göre gelir düzeyinin düşük olduğu gruplarda en çok tüketilen balık türünün ilk üç sırayı “hamsi” (%24,0). “çipura” (%23,5) ve “levrek” (%20,7) türlerinin oluşturduğu belirlenmiştir. 1000-15000 TL gelir grubunda sırasıyla; “hamsi” için %41,7, “çipura” için %18,2 oranı belirlenmişken, 1500-2000 TL gelir grubunda bu oranlar sırasıyla; “hamsi” için %22,7, “çipura” için %22,0 olarak belirlenmiştir. 2000-2500 TL gelir grubunda yer alan bireylerin aynı oranda (%24,3) “hamsi” ve “çipura” tükettikleri sonucuna varılmıştır. 2500-3000 TL gelir grubunda yer alan bireyler ilk sırada “çipura” (%26,6) tüketmekte iken bu gelir grubunda en çok tüketimi yapılan ikinci balık türünün “levrek” (%24,3) olduğu belirlenmiştir. Gelir grubunun en üst dilimini oluşturan 3000 TL üstü bireylerin en çok tükettiği

balık türünün “levrek” (%32,2) olduğu görülmüş ve bu grupta en çok tüketilen balık türünde ikinci sırayı “çipura” (%27,6) almıştır (Tablo 4.51).



Şekil 4.54. Gelir durumuna göre katılımcıların en çok tükettiği balık türü.

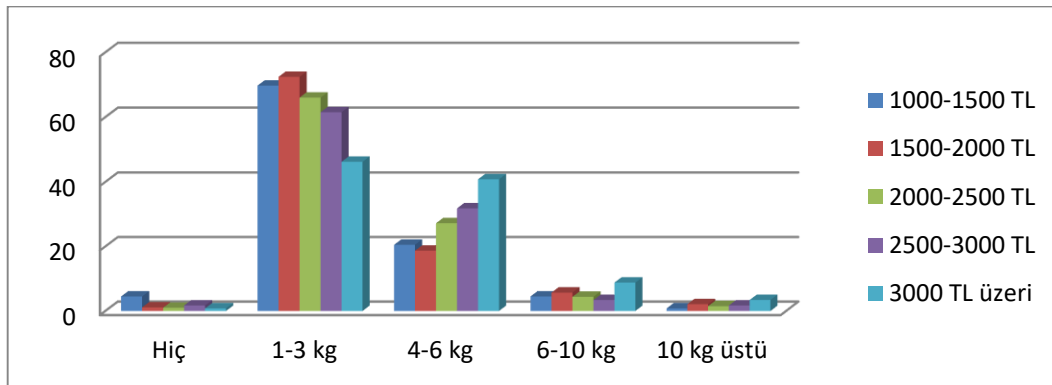
Özetle 1172 kişinin katılımı ile sonuçların genel değerlendirilmesine bakıldığında en çok tüketimi yapılan balık türünün oranları şu şekilde oluşmuştur; “hamsi” %24,0 (281 kişi), “çipura” %23,5 (276 kişi), “levrek” %20,7 (243 kişi), “barbun” %11,3 (132 kişi), “sardalya” %7,5 (88 kişi), “alabalık” %4,9 (57 kişi), “gümüş” %1,9 (22 kişi), “kefal” %1,8 (21) olarak belirlenmiş olup “diğer” diyenlerin oranı ise %4,4 (52 kişi) olduğu görülmüştür.

Alanyazın incelendiğinde bireylerin gelir durumları ile balık türü tüketim tercihlerine ilişkin yapılan çalışmaların bulguları bu çalışmanın sonuçları ile farklılık göstermektedir. Örneğin; Ercan ve Şahin [50] Kahramanmaraş ilinde alt ve orta gelir gruplarının tercih sıralarının hamsi ve alabalık olduğunu ve bunların oranlarının ise sırasıyla alt gelir grubu (%31 - %30) orta gelir grubunda ise (%46 - %41) oranlarında tüketildiğini, yüksek gelir grubunun balık türü tercihinin levrek (%53) ve çipura (%42) olduğunu rapor etmişlerdir. Başka bir çalışmada Çaylak [68] İzmir ilinde 600-800 TL gelir grubunda sardalya (%36,4), 1500-2500 TL gelir grubunda çipura (%55,4) en çok tüketilen balık türleridir. Çadır [2] Keban baraj gölü ova bölgesinde tüm gelir gruplarında hamsi türünün deniz balıklarında en yüksek oranda (680 TL: %74,47 - 680-950 TL: %71,15 - 950-3000 TL: %73,68 ve 3000> TL: %100) tüketildiğini, tatlı su balıklarında ise tüm gelir gruplarının aynalı sazan türünü en fazla oranda (680 TL: %68,08 - 680-950 TL: %65,38 - 950-3000 TL: %55,26 ve 3000> TL: %100) tüketildiğini rapor etmiştir.

Tablo 4.52. Katılımcıların gelir düzeyleri ile hanelerinde aylık su ürünleri tüketim miktarı arasındaki ilişki.

Hanede aylık su ürünleri tüketim miktarı	1000-1500 (TL)		1500-2000 (TL)		2000-2500 (TL)		2500-3000 (TL)		3000 (TL) üstü		Toplam	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
Hiç	11	4,5	3	1,1	2	1,0	3	1,7	2	0,8	21	1,8
1-3 kg	170	69,7	205	72,4	136	66,0	110	61,5	121	46,2	742	63,2
4-6 kg	50	20,5	53	18,7	56	27,2	57	31,8	107	40,8	323	27,5
6-10 kg	11	4,5	16	5,7	9	4,4	6	3,4	23	8,8	65	5,5
10 kg üstü	2	0,8	6	2,1	3	1,5	3	1,7	9	3,4	23	2,0
Toplam	244	100	283	100	206	100	179	100	262	100	1174	100

Katılımcıların gelir düzeyi ile “hanelerinde aylık su ürünleri tüketim miktarı” arasında ilişki olup olmadığını anlamak amacıyla Ki-Kare bağımsızlık testi uygulanmıştır. Elde edilen bulgular betimsel istatistik verileri olarak gösterilmek istenirse; tüm gelir gruplarında aylık su ürünleri tüketim miktarının en fazla “1-3 kg” olduğu belirlenmiştir. 3000 TL üstü gelir grubunda aylık su ürünleri tüketim miktarı “1-3 kg” olarak ifade edenlerin oranı %46,2 iken “4-6 kg” tüketim yapıldığını belirtenlerin oranı ise %40,8 olarak belirlenmiştir. Aylık “1-3 kg” su ürünleri tüketimi yapan ve 1500-2000 TL gelir grubunda yer alanların oranı %72,4 olarak en yüksek seviyede belirlenmiştir (Tablo 4.52).

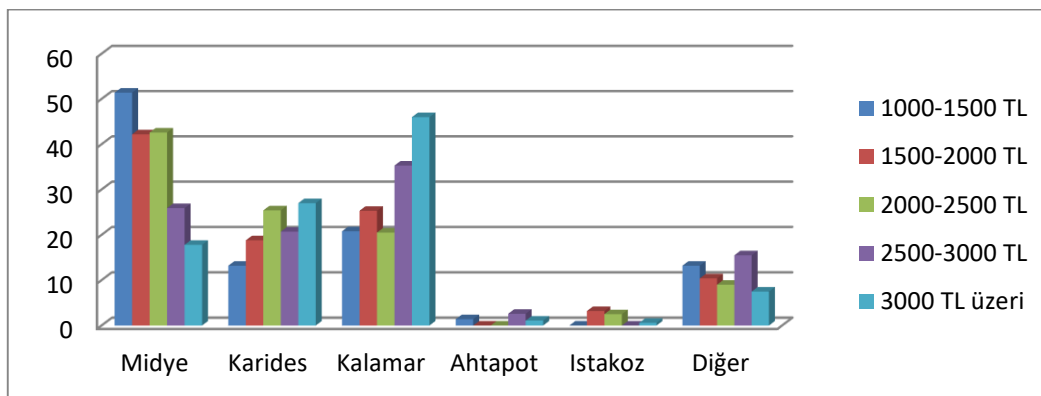
**Şekil 4.55.** Gelir durumuna göre hanede aylık su ürünleri tüketim miktarı.

Alanyazın incelenmiş ve Çadır [2] tarafından Keban baraj gölü ova bölgesinde yapılan araştırmada gelir düzeylerine göre hanelerin aylık balık tüketim miktarlarının bu çalışmanın bulgularından farklı olduğu belirlenmiştir. Aynı çalışmanın bulgularına göre Keban baraj gölü ova bölgesinde yaşayan hanelerin en fazla 4-6 kg arasında balık tüketimi gerçekleştirdiği ve bu miktar için gelir guruplarına göre tüketimin oransal dağılımını şu şekilde rapor edilmiştir: En düşük gelir gurubu olan <680 TL %23,40 - 680-950 TL %26,92 - 950-3000 TL %28,95 - ve en üst gelir gurubu olan 3000> TL nin ise %100.

Tablo 4.53. Katılımcıların gelir düzeyleri ile balık harici en çok tüketilen su ürünü arasındaki ilişki.

Balık harici en çok tüketilen su ürünü	1000-1500 (TL)		1500-2000 (TL)		2000-2500 (TL)		2500-3000 (TL)		3000 (TL) üstü		Toplam	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
Midye	74	51,4	65	42,2	52	42,6	30	25,9	31	17,8	252	35,5
Karides	19	13,2	29	18,8	31	25,4	24	20,7	47	27,0	150	21,1
Kalamar	30	20,8	39	25,3	25	20,5	41	35,3	80	46,0	215	30,3
Ahtapot	2	1,4	0	0,0	0	0,0	3	2,6	2	1,1	7	1,0
Istakoz	0	0,0	5	3,2	3	2,5	0	0,0	1	0,6	9	1,3
Diğer	19	13,2	16	10,4	11	9,0	18	15,5	13	7,5	77	10,8
Toplam	144	100	154	100	122	100	116	100	174	100	710	100

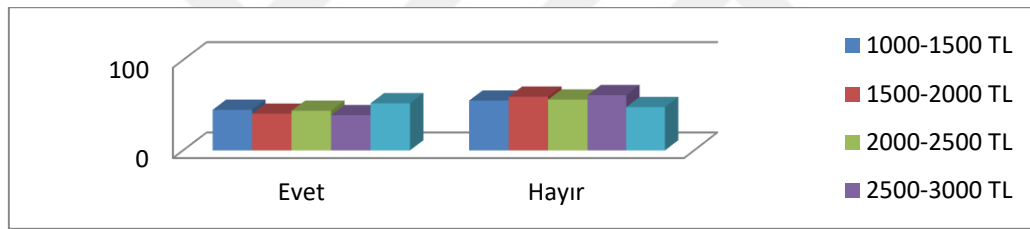
Ki-Kare bağımsızlık analizi yapılarak katılımcıların “gelir seviyesi ile balık harici en çok tüketilen su ürünü” arasındaki ilişki belirlenmeye çalışılmıştır. Elde edilen bulguları betimsel istatistik verisi olarak değerlendirecek olursak, gelir düzeyi düşük ve orta olan gruplardan 1000-1500 TL (%51,4), 1500-2000 TL (%42,2) ve 2000-2500 TL (%42,6) gruplarında yer alan bireylerin balık harici en çok tükettikleri su ürünü olarak “midye” belirlenmiştir. Daha üst gelir gruplarından 2500-3000 TL (%35,3) ve 3000 TL üstünde (%46,0) yer alan bireylerin balık harici en çok tükettikleri su ürününün ise “kalamar” olduğu saptanmıştır. “Karides” tüketimi ilk tercih olarak belirtilmemiş olmakla birlikte tüketim açısından en düşük oranı 1000-1500 TL grubunda %13,2 olarak belirlenmişken en yüksek tüketim oranının “karides” için 3000 TL üstü gelir grubunda %27,0 olduğu saptanmıştır. 710 kişinin katılımıyla oluşan istatistiksel sonuçlara bakıldığında “balık harici en çok tüketilen su ürünü” ilk üç sıranın; “midye” %35,5 (252 kişi), “kalamar” %30,3 (215 kişi) ve “karides” %21,1 (150) türleri olduğu belirlenmiştir (Tablo 4.53).

**Şekil 4.56.** Gelir durumuna göre balık harici en çok tüketilen diğer su ürünü

Tablo 4.54. Katılımcıların gelir düzeyleri ile tüketim için çiftlik (kültür) balığı tercihleri arasındaki ilişki.

Tüketim için çiftlik ürünü balık tercih eder misiniz?	1000-1500 (TL)		1500-2000 (TL)		2000-2500 (TL)		2500-3000 (TL)		3000 (TL) üstü		Toplam	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
Evet	110	44,9	114	40,6	92	43,8	68	38,9	135	52,1	519	44,4
Hayır	135	55,1	167	59,4	118	56,2	107	61,1	124	47,9	651	55,6
Toplam	245	100	281	100	210	100	175	100	259	100	1170	100

Katılımcıların gelir düzeyi ile “çiftlik (kültür) balığı tercihleri” arasındaki ilişkiyi belirlemesi amacıyla Ki-Kare bağımsızlık testi uygulanmıştır. İstatistiksel olarak anlamlı bir etkileşim bulunmuştur. ($X^2(4)=10,16, p<0,05$). Tüm gelir gruplarından oluşan 1170 kişinin çiftlik ürünü (kültür) balık tercihine “evet” diyenlerin oranı %44,4 (519 kişi) olarak belirlenmiştir. Bu soruya evet diyen gelir grupları içinde en yüksek oranın 3000 TL üstü grubunda %52,1 (135 kişi) olduğu tespit edilmiştir. Gelir grupları içerisinde 2500-3000 TL grubunda yer alan bireyler %61,1 oranında (107 kişi) “hayır” cevabını en yüksek veren gelir grubu olmuştur (Tablo 4.54).

**Şekil 4.57.** Gelir durumuna göre katılımcıların kültür balığı tüketim tercihi.

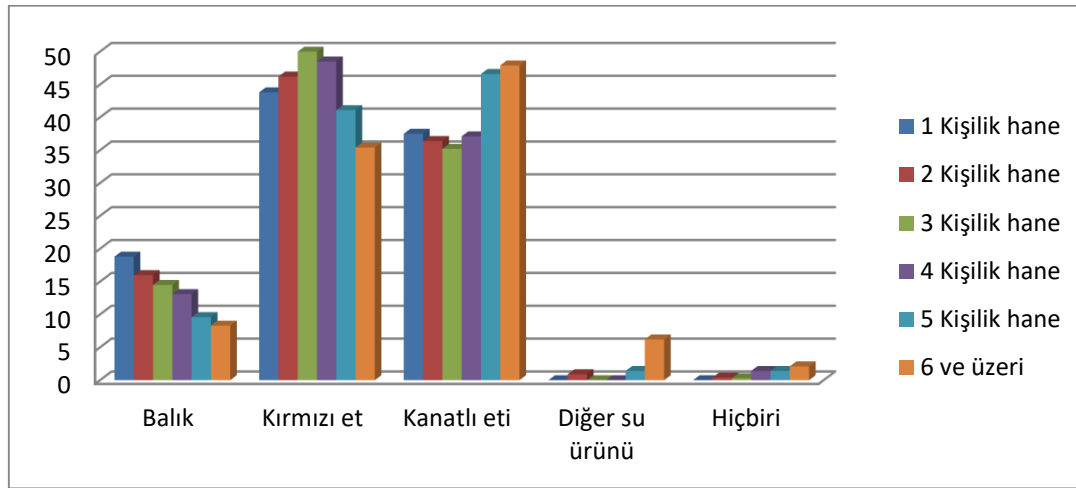
4.7. Katılımcıların Hanelerinde Yaşayan Kişi Sayıları ve Tüketim Tercihleri

Tablo 4.55. Katılımcıların hanelerinde yaşayan kişi sayısı ile et tüketim tercihleri arasındaki ilişki.

En çok tüketilen et türü	1 kişilik hane		2 kişilik hane		3 kişilik hane		4 kişilik hane		5 kişilik hane		6 ve üzeri		Toplam	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
Balık	12	18,8	36	16,0	52	14,5	48	13,1	14	9,6	4	8,3	166	13,7
Kırmızı et	28	43,8	104	46,2	179	50,0	178	48,5	60	41,1	17	35,4	566	46,9
Kanatlı eti	24	37,5	82	36,4	126	35,2	136	37,1	68	46,6	23	47,9	459	38,0
Diğer su ürün	0	0,0	2	0,9	0	0,0	0	0,0	2	1,4	3	6,2	7	0,6
Hiç biri	0	0,0	1	0,4	1	0,3	5	1,4	2	1,4	1	2,1	10	0,8
Toplam	64	100	225	100	358	100	367	100	146	100	48	100	1208	100

Katılımcıların “hanelerinde yaşayan kişi sayısı ile et tüketim tercihleri” arasında ilişki olup olmadığına anlamak için Ki-Kare bağımsızlık testi uygulanmıştır. 1208 kişinin cevapladığı bu sorunun analizi sonucuna göre “daha çok hangi eti tüketiyorsunuz” sorusuna “kırmızı et” diyenlerin oranı ise %46,9 (566 kişi), “kanatlı eti” diyenlerin oranı %38,0 (459 kişi) ve “balık” diyenlerin oranı ise %13,7 (166 kişi)

Katılımcıların hanelerinde yaşayan kişi sayısına göre daha çok “balık eti” tükettiğini belirten grupların oranları şu şekilde belirlenmiştir: Bir kişilik hanede %18,8 – iki kişilik hanede %16,0 – üç kişilik hanede %14,5 – dört kişilik hanede %13,1 – beş kişilik hanede %9,6 ve altı ve üzeri kişinin yaşadığı hanelerde bu oran %8,3’tür (Tablo 4.55). Sonuç olarak hanede yaşayan kişi sayısı arttıkça balık eti tüketiminin düştüğü gözlenmiştir.



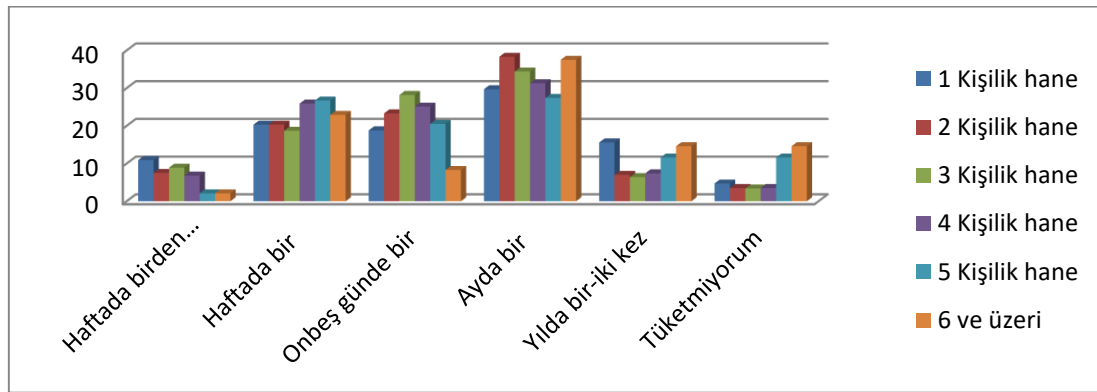
Şekil 4.58. Hanede yaşayan kişi sayısına göre en çok tüketilen et türü.

Hanede yaşayan kişi sayısı ile en çok tüketilen et türünü bu çalışmadan farklı olarak Şen ve ark., [57] Elazığ ilinde hanede aylık toplam et tüketim miktarı 0-500 gr olan ailelerde en fazla tüketilen et türünün balık (%74), 500 gr. üstünde et tüketimi yapan hanelerde en çok tüketilen et türünün tavuk olduğunu rapor etmişlerdir.

Tablo 4.56. Katılımcıların hanelerinde yaşadığı kişi sayısı ile balık tüketim sıklığı ilişkisi.

Balık tüketim sıklığı	1 kişilik hane		2 kişilik hane		3 kişilik hane		4 kişilik hane		5 kişilik hane		6 ve üzeri haneler		Toplam	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
Haftada birden fazla	7	10,9	17	7,5	32	8,9	25	6,8	3	2,1	1	2,1	85	7,0
Haftada bir	13	20,3	46	20,3	67	18,7	95	25,9	39	26,7	11	22,9	271	22,4
On beş günde bir	12	18,8	53	23,3	101	28,2	92	25,1	30	20,5	4	8,3	292	24,1
Ayda bir	19	29,7	87	38,3	123	34,4	115	31,3	40	27,4	18	37,5	402	33,2
Yılda bir ya da iki kez	10	15,6	16	7,0	23	6,4	27	7,4	17	11,6	7	14,6	100	8,3
Tüketmiyorum	3	4,7	8	3,5	12	3,4	13	3,5	17	11,6	7	14,6	60	5,0
Toplam	64	100	227	100	358	100	367	100	146	100	48	100	1210	100

Katılımcıların “hanelerinde yaşayan kişi sayısı ile balık tüketim sıklığı” arasındaki ilişkiyi belirlemek amacıyla Ki-Kare bağımsızlık testi uygulanmıştır. İstatistiksel olarak anlamlı bir etkileşim bulunmuştur ($X^2 (25)=66,79$, $p<0,05$). Katılımcıların hanelerinde yaşayan kişi sayısı grupları içerisinde balık tüketim sıklığının oransal yüksek olduğu frekans “ayda bir” olarak belirlenmiştir. “Ayda bir” balık tüketen oranının hane sayılarına göre grup oranları sırasıyla şu şekildedir; bir kişilik hane %29,7 iken, iki kişilik hanede oran %38,3 olmuştur, üç kişilik hanede %34,4 bulunmuşken, dört kişilik hanede oran %31,3, beş kişilik hanede ise %27,4 bulunmuş, 6 ve üzeri sayıda bireyin yaşadığı hanelerde bu oran %37,5 olarak tespit edilmiştir (Tablo 4.56).



Şekil 4.59. Hane halkı sayısına göre balık tüketim sıklığı.

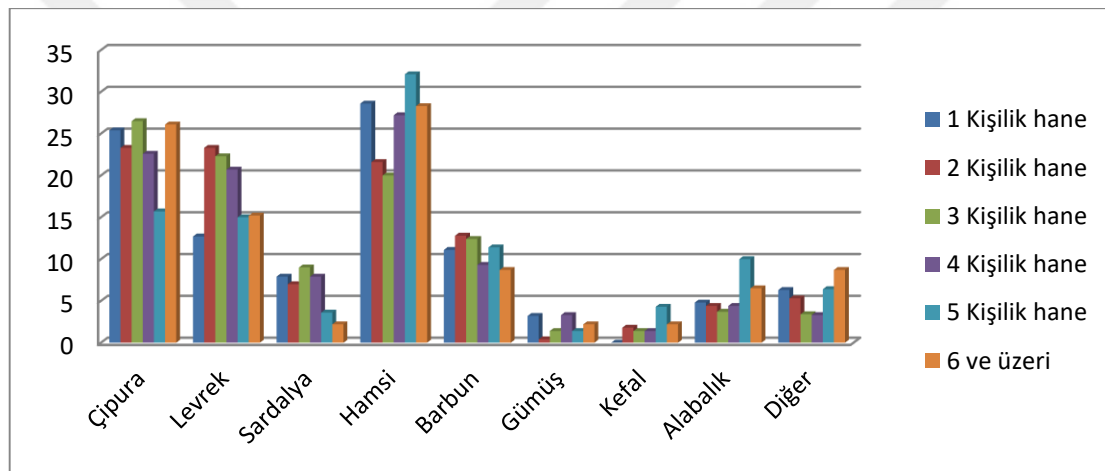
Yine Tablo 4.56’da belirtildiği üzere 1210 kişinin katılımı ile gerçekleşen istatistik sonucuna göre balık tüketim sıklığının bulguları şu şekildedir: “haftada birden fazla” %7,0 (85 kişi), “haftada bir” %22,4 (271 kişi), “onbeş günde bir” %24,1 (292 kişi), “ayda bir” %33,2 (402 kişi), “yılda bir ya da iki defa” % 8,3 (100 kişi), tüketmiyorum % 5,0 (60 kişi).

Alanyazında daha önce yapılan araştırmaların bulguları çalışmanın bulgularından farklı rapor edilmiştir. Örneğin: Uzundumlu ve Dinçel [62] Trabzon ili Beşikdüzü ilçesinde hanede balık tüketim oranlarını, haftada bir kez tüketim %50, ayda bir-iki kez tüketim %40,52 olarak bildirilmiştir. Kızılaslan ve Nalinci [15] tarafından yapılan çalışmada ise Amasya il merkezinde yaşayanların hanehalkı sayısına göre balık eti tüketim oranları şu şekilde rapor edilmiştir: 1-2 kişilik hane (%72,41), 3-4 kişilik hane (%87,63), 5 ve daha kalabalık aileler (%92,19).

Tablo 4.57. Katılımcıların hanelerinde yaşayan kişi sayısı ile en çok tüketilen balık türü arasındaki ilişki.

En çok tüketilen balık türü	1 kişilik hane		2 kişilik hane		3 kişilik hane		4 kişilik hane		5 kişilik hane		6 ve üzeri haneler		Toplam	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
Çipura	16	25,4	53	23,3	94	26,5	83	22,6	22	15,7	12	26,1	280	23,4
Levrek	8	12,7	53	23,3	79	22,3	76	20,7	21	15,0	7	15,2	244	20,4
Sardalya	5	7,9	16	7,0	32	9,0	29	7,9	5	3,6	1	2,2	88	7,3
Hamsi	18	28,6	49	21,6	71	20,0	100	27,2	45	32,1	13	28,3	296	24,7
Barbun	7	11,1	29	12,8	44	12,4	34	9,3	16	11,4	4	8,7	134	11,2
Gümüş	2	3,2	1	0,4	5	1,4	12	3,3	2	1,4	1	2,2	23	1,9
Kefal	0	0,0	4	1,8	5	1,4	5	1,4	6	4,3	1	2,2	21	1,8
Alabalık	3	4,8	10	4,4	13	3,7	16	4,4	14	10,0	3	6,5	59	4,9
Diğer	4	6,3	12	5,3	12	3,4	12	3,3	9	6,4	4	8,7	53	4,4
Toplam	63	100	227	100	355	100	367	100	140	100	46	100	1198	100

Katılımcıların hanelerinde yaşayan kişi sayısı ile en çok tüketilen balık türü arasındaki ilişki Ki-Kare bağımsızlık testi ile ölçülmüştür. Betimsel istatistik sonuçlarına göre hanede yaşayan kişi sayısına göre grupların en çok tükettikleri balık türleri şöyledir: Bir kişilik hanede “hamsi” (%28,6), iki kişilik hanede çipura ve levrek (%23,3) en çok tüketilirken; üç kişilik ailede “çipura” (%26,5) en çok tüketilirken, dört, beş ve 6 ve üzeri bireylerin yaşadığı hanelerde “hamsi” (sırasıyla: %27,2 - %32,1 - %28,3) en çok tüketilen balık türü olarak belirlenmiştir. Sonuç olarak hanede yaşayan kişi sayısı arttıkça hamsi tüketim oranının yükseldiği belirlenmiştir. İki ve üç kişilik haneler daha çok sırasıyla çipura ve levreği en fazla tüketmektedir. 1198 kişiden elde edilen verilerin istatistiksel sonuçlarına göre toplamda en çok tüketilen balık türlerinde ilk üç sıra şöyledir; “hamsi” %24,7 (296 kişi), “çipura” %23,4 (280 kişi) ve “levrek” %20,4 (244 kişi) (Tablo 4.57).



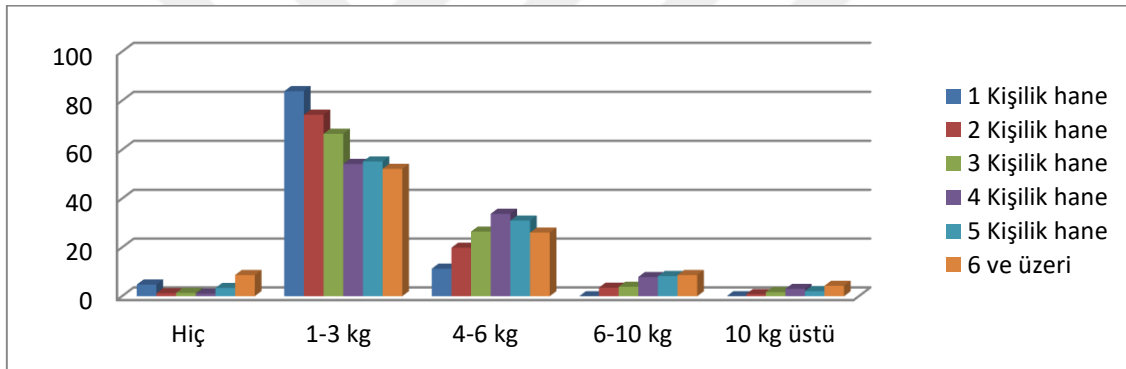
Şekil 4.60. Hane halkı sayısına göre en çok tüketilen balık türü.

Alanyazın incelendiğinde hanelerin tüketimde tercih ettikleri balık türleri ülkemizin farklı bölge ve şehirlerinde yapılan araştırmaların bulgularında farklılıklar görülmektedir. Hanehalkı sayısına göre çalışmanın bulgusunu destekleyen araştırmalarda hamsi türünün en çok tüketildiğini rapor eden çalışmalar; Hatırlı ve ark., [58] Isparta ilinde ailelerin %51,51 oranında en fazla hamsi tükettiklerini; Adıgüzel ve ark., [60] Tokat ili Almus ilçesinde ailelerin deniz balıklarından hamsiyi %27,67 oranında en fazla, tatlı su balıklarından alabalığı %33,89 oranında en fazla tükettiklerini belirtmişlerdir. Çalışmanın sonuçlarından farklı olarak ise Rize ilinde Temel [1] hanelerin sonbahar ve kış mevsiminde barbun (%68,6) ardından hamsi (%49,5), ilkbahar ve yaz mevsiminde çoğunlukla alabalık (%60,8) ve istavrit (%22,6) türlerinin en çok tercih ettiklerini rapor etmiştir.

Tablo 4.58. Katılımcıların hanelerinde yaşayan kişi sayısı ile aylık su ürünleri tüketim miktarı arasındaki ilişki.

Hanede aylık su ürünleri tüketim miktarı	1 kişilik hane		2 kişilik hane		3 kişilik hane		4 kişilik hane		5 kişilik hane		6 ve üzeri haneler		Toplam	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
Hiç	3	4,8	3	1,3	5	1,4	4	1,1	5	3,4	4	8,7	24	2,0
1-3 kg.	52	83,9	168	74,3	236	66,5	199	54,2	80	55,2	24	52,2	759	63,2
4-6 kg.	7	11,3	45	19,9	94	26,5	124	33,8	45	31,0	12	26,1	327	27,2
6-10 kg.	0	0,0	8	3,5	14	3,9	29	7,9	12	8,3	4	8,7	67	5,6
10 kg. üstü	0	0,0	2	0,9	6	1,7	11	3,0	3	2,1	2	4,3	24	2,0
Toplam	62	100	226	100	355	100	367	100	145	100	46	100	1201	100

Katılımcıların “hanelerinde yaşayan kişi sayısı ile hanenin aylık su ürünleri tüketim miktarı” arasında ilişki olup olmadığını anlamak amacıyla Ki-Kare bağımsızlık testi uygulanmıştır. Elde edilen bulgular betimsel istatistik verileri olarak gösterilmek istenirse hanede yaşayan kişi sayısını gösteren tüm gruplar içinde (1201 katılımcı ile oluşturulan sonuçlara göre katılımcıların %63,2’si ya da başka bir deyişle 759 kişi) aylık su ürünleri tüketim miktarını “1-3 kg” olarak belirlenmiştir. Bu miktarın hane halkı sayılarına göre tüketiminin oransal dağılımı şu şekildedir: bir kişilik hane %83,9 - iki kişilik hane %74,3 - üç kişilik hane %66,5 - dört kişilik hane %54,2 - beş kişilik hane %55,2 iken 6 ve üzeri kişiden oluşan hane için oran %52,2’dir. Aylık su ürünleri tüketim miktarının en çok gözlemlendiği “1-3 kg” grubu için hanede yaşayan kişi sayısı arttıkça balık tüketim oranında düşüş olduğu belirlenmiştir. Hanede yaşayan kişi sayısına göre aylık su ürünleri tüketim miktarında ikinci sırada “4-6 kg” tüketim grubu gelmektedir. Aylık “4-6 kg” su ürünleri tüketimi toplam olarak bakıldığında tüm deneklerden (1201 kişi) %27,2 (327 kişi) oranındadır (Tablo 4.58).



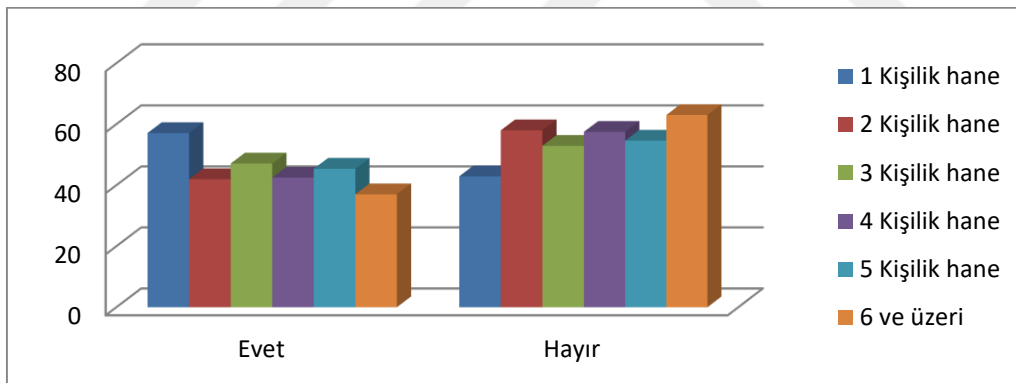
Şekil 4.61. Hane halkı sayısına göre aylık su ürünleri tüketim miktarı

Hanede tüketilen balık miktarını belirlemek amacıyla alanyazında yapılan çalışmaların sonuçlarına bakıldığında çalışmanın bulgularından farklı olarak; Temel [1] tarafından Rize ilinde yapılan araştırmada hanelerin yıllık bazda balık tüketim miktarlarını şu şekilde belirlemiştir: 130 kg.dan fazla tüketim (%13), 80-130 kg. arası tüketim (%26), 50-80 kg. arası tüketim (%21,7) yapıldığını toplamda ise %39,1 ile en yüksek oranla 50 kg. altında tüketildiğini bildirmiştir. Hatırlı ve ark., [58] balık tüketiminin Isparta ilinde hane başına aylık 2.98 kg -4.50 kg. arasında olduğunu toplamda ise hane başı tüketimin 3.78 kg. olarak gerçekleştiğini rapor etmişlerdir.

Tablo 4.59. Katılımcıların hanelerinde yaşayan kişi sayısı ile çiftlik (kültür) balığı tercihleri arasındaki ilişki.

Tüketim için Çiftlik balığı tercihi	1 kişilik hane		2 kişilik hane		3 kişilik hane		4 kişilik hane		5 kişilik hane		6 ve üzeri		TOPLAM	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
Evet	36	57,1	94	42,0	168	47,1	155	42,5	64	45,4	17	37,0	534	44,6
Hayır	27	42,9	130	58,0	189	52,9	210	57,5	77	54,6	29	63,0	662	55,4
TOPLAM	63	100	224	100	357	100	365	100	141	100	46	100	1196	100

Katılımcıların hanelerinde yaşayan kişi sayısı ile çiftlik (kültür) balığı tercihleri arasındaki ilişkiyi belirlemek için yapılan Ki-Kare testinin sonuçlarına göre anlamlı bir ilişki bulunamamıştır, ($X^2 (5)=7,30$, $p>0,05$). İstatistiksel olarak anlamlı bulunamamasına rağmen veriler betimsel istatistik sonuçlarına göre değerlendirilmiştir. “Tüketim için çiftlik balığı tercih edermisiniz” sorusuna “hayır” diyenlerin oranı sırasıyla; iki kişilik hane grubu için %58,0 - üç kişilik hane grubu için %52,9 - dört kişilik hane grubu için %57,5 - beş kişilik hane grubu için %54,6 ve altı ve üzeri grubu için %63,0’tür. Bir kişilik hane grubunda yer alanlar “Tüketim için çiftlik balığı tercih eder misiniz” sorusuna %57,1 oranında “evet” demişlerdir. (Tablo 4.59).

**Şekil 4.62.** Hane halkı sayısına göre kültür balığı tüketim tercihi.

Hanede yaşayanların kültür balığı tüketimine yönelik olarak alanyazında bu çalışmadan farklı olarak; Dereli ve ark., [65] tarafından Manisa ilinde 384 hane ile yapılan anket çalışmasının sonucuna göre doğal balık tüketimini tercih edenlerin oranı %87, kültür balığı tüketmeyi tercih edenlerin oranı ise %13 olarak rapor edilmiştir.

5. SONUÇ VE ÖNERİLER

5.1. Sonuç

Alanyazına bakıldığında genel olarak ifade edilebilir ki ülkemizde bölgelere göre su ürünlerinin tüketimindeki dağılımda değişiklikler görülmektedir. İlgili çalışmaların bulguları değerlendirildiğinde Doğu ve Güneydoğu Anadolu Bölgeleri ile İç Anadolu bölgelerinde balığın kişi başı tüketim miktarları çok düşük belirlenirken, Karadeniz başta olmak üzere kıyıya yakın bölgelerimizde oran daha yüksek görülmektedir. Dolayısıyla bölgesel olarak bireylerin balık başta olmak üzere su ürünleri tüketim tercihlerinin bölgesel olarak belirlenmesi alanyazın açısından önemli olup bu amaçla gerçekleştirilen çalışmalara fazlasıyla rastlanılmaktadır.

Yukarıdaki bölümlerde detaylı olarak açıklandığı üzere bu çalışmada Nisan-Mayıs 2017 aylarında Mersin ilinin merkez ilçelerinden Akdeniz, Mezitli, Toroslar ve Yenişehir ilçelerinde rastgele 1214 kişiyle yüz yüze görüşme yöntemi ile anket uygulaması gerçekleştirilmiştir. Anket sonuçlarına göre Mersin’de yaşayan bireylerin et tüketimindeki tercihleri sırasıyla; %47,0 kırmızı et, %37,9 kanatlı eti, %13,7 balık tükettikleri belirlenmiştir. Ankete katılanların en çok tükettikleri balık türleri ise hamsi (%24,7), çipura (%23,3), levrek (%20,4), barbun (%11,2), sardalya (%7,4), alabalık (%4,9), gümüş (%1,9), kefal (%1,7) ve diğer (%4,4). Katılımcıların tüketim şekli açısından tercihi göre balık %94,3 oranında taze olarak tüketilmektedir. Çalışmanın sonuçlarına göre su ürünlerinin en çok tüketildiği mevsim tercihi; %45,5 oranında fark etmez, %44,3 kış, %5,1 yaz, %3,7 sonbahar, %1,4 ilkbahar olarak belirlenmiştir. Katılımcıların balığı pişirme yöntemi sırasıyla; kızartma (%49,7), ızgara (%29,3), fırın (%15,3), buğulama (%4,9)’dır. Mersin ilinde bireylerin balık tüketim sıklığı en yüksek orana göre sırasıyla; %33,2 ayda bir kez, %24,2 on beş günde bir kez, %22,3 haftada bir kez, %8,3 yılda bir ya da iki kez, %7 haftada birden fazla, %4,9 hiç balık tüketmeyenler olarak belirlenmiştir.

Çalışmaya katılan bireylerin su ürünleri tüketim tercihlerinin farklı değişkenler açısından incelenmesine yönelik bulgular değerlendirildiğinde; en çok tüketilen et türü tercihinde balık eti, Kırmızı et ve kanatlı etinden sonra her iki cinsiyet gurubunda 3. sırada yer alırken kadınlarda en çok balık tüketim diyenlerin oranı %12,5 iken erkeklerde bu oran %14,9 olarak belirlenmiştir. Sonuçlara göre kadınlar sırasıyla en çok hamsi (%27,3) ve çipura (%24,7), erkekler ise yine aynı balık türlerinde hamsi (%22,3) ve çipura (%22,0)’yı tüketirken her iki cinsiyet gurubunun üçüncü tercihi aynı oranda levrek (%20,4) olduğu belirlenmiştir. Balığı en çok tüketen yaş gurupları sırasıyla; 45 yaş üstü (%18,4) olarak belirlenmiştir. 26-35 yaş grubu (%12,0)-36-45 yaş grubunda (%12,9) aynı seviyelerde belirlenmiş olup 18-25 (%9,9) ile 18 altı (%8,9) yaş gurupları en az balık tüketen yaş guruplarıdır. Yaş guruplarına göre balık tüketim sıklığı sonuçları ise şu şekildedir: Haftada birden fazla 36-45 (%7,9) ile 45 üstü yaş grubunda (%7,5) en fazla iken balığı yılda bir-iki kez tüketim diyenlerse 18-25 yaş grubu bireylerdir (% 14,3). Hiç tüketmiyorum

diyenler arasında en fazla oran 18 yaş altı (%22,2) bireylerdir. Balık tüketim sıklığında ayda bir tüketim oranı ise toplamda en fazla orana sahiptir ve bu oran tüm yaş gruplarının toplamında % 33,1 olarak belirlenmiştir. Tüm yaş grupları içerisinde hamsi %24,6 oranla en fazla tüketilen balık türü iken, kefal %1,8 oranla en az tüketilen balık olarak belirlenmiştir. 18 yaş altı (%59,0) ve 18-25 yaş aralığında (%36,9) yer alan bireyler en fazla hamsiyi tüketirlerken, 26-35 (%23,4) ile 36-45 (%22,7) yaş arasındakiler en çok levrek türünü tüketmektedir. 45 yaş üstü grup en fazla Çipura (% 28,2) tüketmektedir. Çalışmada tüm öğrenim gruplarının toplamda en sık balık tüketimi %33,4 oranla “ayda bir” olduğu belirlenmiştir. Haftada birden fazla balık tüketimi sırası ile İlkokul (%4,7), Lise (%5,6), Lisans (%7,0) seviyelerinde belirlenmiştir. lisansüstü öğrenim grubunda bireylerin tüketim sıklığı ise (%15,2) haftada birden fazla balık eti tüketenler arasında en yüksek değerdir. Balık tüketimi hakkında bilgiye sahip misiniz sorusuna “Evet” diyenler arasında öğrenim grupları içerisinde en yüksek oran %79,3 ile lisansüstü öğrenim grubu iken “evet” diyenlerde en düşük oran %54,2 ile ilköğretim öğrenim grubu olduğu belirlenmiştir. Çalışma sonucunda hanede aylık su ürünü tüketim miktarı zaman aralığında en çok 1-3 kg. (tüm meslek guruplarında) olarak belirlenmiş (%63,2) olup bu miktarın mesleğe göre dağılımı ise; özel sektör %64,1 - kamu sektörü %52,6 – emekli %72,8 - öğrenci %72,7 - ev hanımı %68,6 düzeyindedir. Araştırmanın sonucuna göre meslek guruplarının balık tüketim sıklığı en yüksek oranla “ayda bir kez” tüketirim seçeneği olduğu belirlenmiş (%33,3) olup mesleğe göre dağılımı şöyledir: Özel sektör (%31,0), emekli (%37,6), öğrenci (%34,1) ve ev hanımı (%46,9). Balık tüketim sıklığını “haftada bir” olarak belirten grupta en yüksek oran ise Kamu’da çalışanlar oluşturmaktadır(%30,5). Analiz sonuçlarına göre gelir guruplarının balık tüketim sıklığı şu şekildedir: 1000-1500 TL (%34,8) ile 1500-2000 TL (%44,5) gelir gurupların balık tüketim sıklığı “ayda bir” iken 2000-2500 TL (%34,8) ile 2500-3000 TL (%30,2) gelir gurupları tüketim sıklığını “15 günde bir” olarak belirtmişlerdir. 3000 TL üstü gelir gurubu Balık tüketiminde “haftada bir” seçeneğinde (%36,4) ve “haftada birden fazla” tüketimde (%11,9) en yüksek orandadır. “Hiç balık tüketmediğini” belirten en yüksek oranlı (%10,4) gelir grubu 1000-1500 TL gurubunda yer alanlardır. Gelir düzeyleri açısından en çok tüketilen balık türü ise şu şekilde belirlenmiştir: Gelir düzeyinin düşük olduğu guruplarda en çok tüketilen türlerde ilk iki sırayı “hamsi” (%24,0) ve “çipuranın” (%23,5) oluşturduğu belirlenmiştir. 1000-1500 TL gelir grubunda sırasıyla; “hamsi” %41,7, “çipura” %18,2 oranlarında tüketilmektedir. 1500-2000 TL gelir grubunda bu oranlar yine aynı türler için sırasıyla; “hamsi” %22,7, “çipura” %22,0’dır. 2000-2500 TL gelir gurubu aynı oranda (%24,3) “hamsi” ve “çipura” tüketmektedir. 2500-3000 TL gelir grubunun ilk sırada “çipura” (%26,6) ikinci sırada “levrek” (%24,3) tükettiği belirlenmiştir. Gelir grubunun en üst dilimi olan 3000 TL üstü bireyler ilk sırada “levrek” (%32,2) ikinci sırada “çipura” (%27,6) tüketmektedir.

5.2. Öneriler

Çalışmanın bütünü açısından değerlendirmek gerekirse ülkemizin genelinde olduğu gibi Mersin ilinde de su ürünlerinin tüketilmesi amacıyla bireylerin bilinçlendirilerek özendirilmesi gerekmektedir. Yerel yönetimler başta olmak üzere diğer kamu-sivil kurum ve kuruluşların birlikte yürüteceği tanıtım faaliyetleri su ürünleri tüketiminin yaygın olarak tüketilmesi konusunda etkili olacaktır. Özellikle eğitim kurumları üzerinden yapılacak eğitici ve özendirici faaliyetlerle yemek kültürünün çocuklar üzerinde geliştirilmesi konusunda son derece etkili olacaktır. Bu bağlamda; ana sınıfı ve ilkokullarda çocuklara balık ve su ürünlerinin tıpkı süt içme alışkanlığı kazandırabilmek amacıyla yapılan süt dağıtımı projesinde olduğu gibi konuyla ilgili benzer çalışmalarla çocukların balık başta olmak üzere diğer su ürünlerinin tüketimi konusunda özendirilmesi ilerleyen yaşlarda su ürünleri tüketim alışkanlığının artırılmasına önemli katkı sunacaktır. Su ürünlerinin mevsim dışında elde edilmesinin zorluğu ve oluşan yüksek fiyat farkları gibi durumlar göze alındığında bireylerin tüketim açısından alışkanlık, istek ve ihtiyaç türüne göre işlenmiş su ürünlerine yönlendirmek üzere reklam ve tanıtım çalışmalarının yapılması gerekmektedir. Denizlerimizde balık stoğu yeterli düzeyde olmadığından özellikle yetiştiriciliği yapılan balık türleri başta olmak üzere su ürünlerinin tüketicide oluşan olumsuz yargılarının giderilmesi için gerekli bilgilendirme ve özendirme çalışmalarının yapılması bu ürünlerin tüketimi açısından önemli olacaktır. Su ürünleri üretim ve yetiştiriciliğini yapan tüm kuruluşların mali ve teknik bilgi anlamında teşvik edilerek desteklenmesi bu alanda üretimin artması, istihdamın yükselmesinin yanında su ürünlerinin arz ve talep dengesi açısından fiyatların tüketici lehine dönüşmesine katkı sunacaktır. Balık başta olmak üzere su ürünleri fiyatlarının düşmesi ile tüketicinin bu ürünlere ulaşabilmesi de kolaylaşacaktır. Su ürünlerinin avcılığı ve yetiştiriciliğinin gelişiminin önemi kadar su ürünlerinin dondurma, tuzlama, konserve ve paketleme ünitelerini de kapsayan günümüz teknolojisine uygun olarak modernize edilmiş işletmelerin oluşturulması bu alanda sektörün ekonomik olarak büyümesine sonuç olarak ta bireylerin su ürünleri tüketim miktarının arttırılmasına katkı sağlayacaktır.

KAYNAKLAR

- [1]. Temel, T. (2014). *Rize ilinde hanelerin balık tüketimi üzerine etkili olan faktörlerin belirlenmesi*. Atatürk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Erzurum.
- [2]. Çadır, F. (2012). *Keban baraj gölü ova bölgesi su ürünleri tüketiminin araştırılması*. Fırat Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Elazığ.
- [3]. Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2016). *The State of World Fisheries and Aquaculture 2016. Contributing to food security and nutrition for all*. Rome:FAO.
- [4]. Eurostat (2016). *Agriculture, forestry and fishery statistics 2016 Edition*. Luxembourg: Publications Office of the European Union.
- [5]. Yazıcıoğlu, N. (2015). *Su ürünleri sektörüne genel bakış tüketici davranışları ve su ürünlerinin sağlık açısından faydaları*. Gediz Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir.
- [6]. Gürgün, H. (2006). *Van Gölüne kıyısı bulunan bazı ilçelerdeki balık tüketimine yönelik bir araştırma*. Ege Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, İzmir.
- [7]. Ordu Ticaret Borsası (2016). Balıkçılık sektör raporu. (Der.Karataş, S.) 30.12.2017 tarihinde <http://ordutb.org.tr/uploads/files/031981ff-0e4f-4b77-92c3-bc770087ed3a.pdf> adresinden erişildi.
- [8]. Yılmaz,S. (2015). Su ürünleri tüketim davranışlarının değerlendirilmesi. A.C. Kahraman (Ed.) *II.Marmara Denizi Sempozyumu bildiriler kitabı* içinde (ss. 197-201). İstanbul: Marmara Belediyeler Birliği.
- [9]. Sarıözkan, S. (2016). Türkiye’de balıkçılık sektörü ve ekonomisi . *Turkish Journal of Aquatic Sciences*, 31 (1), 15-22.
- [10]. European Union, (2016). *The EU Fish Market 2016 Edition*. Brüksel:EUMOFA 30.12.2017 tarihinde <http://www.eumofa.eu/#previewModal> adresinden erişildi.
- [11]. Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2016). *Fishery and Aquaculture Statistics 2014*. Food and agriculture organization of the united nations. Rome.FAO.
- [12]. TMMOB. Ziraat Mühendisler Odası (2017). Su ürünleri raporu. 30.12.2017 tarihinde http://www.zmo.org.tr/genel/bizden_detay.php?kod=27302&tipi=17&sube=0 adresinden erişildi.
- [13]. Hecer, C. (2012). Türkiye’de balıkçılık sektörüne ve Türk halkının su ürünleri tüketim alışkanlıklarına genel bir bakış. *Uludağ Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi*, 31 (2), 45-49.
- [14]. Türkiye İstatistik Kurumu (2014). Su Ürünleri İstatistikleri 2013. Yayın No 4349, Ankara:TÜİK.
- [15]. Kızılaslan, H. ve Nalinci,S. (2013). Amasya İli Merkez İlçedeki Hanehalkının Balık Eti Tüketim Alışkanlıkları ve Balık Eti Tüketimini Etkileyen Faktörler. *Gaziosmanpaşa Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gaziosmanpaşa Bilimsel Araştırma Dergisi*, 5 (2013) 61-75.

- [16]. Kaya, Y., Duyar, H.A., ve Erdem, M.E. (2004). Balık yağ asitlerinin insan sağlığı için önemi. *Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi*, 21 (3-4), 365-370.
- [17]. TÜİK 2012 Haber Bülteni <http://www.tuik.gov.tr/PreHaberBultenleri.do?id=13551> adresinden 23.11.2017 tarihinde erişildi.
- [18]. TÜİK 2014 Haber Bülteni <http://www.tuik.gov.tr/PreHaberBultenleri.do?id=18731> adresinden 23.11.2017 tarihinde erişildi.
- [19]. TÜİK 2016 Haber Bülteni <http://www.tuik.gov.tr/PreHaberBultenleri.do?id=24657> adresinden 23.11.2017 tarihinde erişildi.
- [20]. T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Balıkçılık ve Su Ürünleri Genel Müdürlüğü (2017). Su ürünleri istatistikleri. Ankara: BSGM.
- [21]. TÜİK Su Ürünleri İstatistikleri istatistiksel tablolar ve dinamik sorgulama http://www.tuik.gov.tr/VeriBilgi.do?alt_id=1005 adresinden 09.11.2017 tarihinden erişildi.
- [22]. Abdikoğlu, D.İ., Azabağaoğlu, M.Ö., ve Unakıtan, G. (2015). Tekirdağ ilinde balık tüketim eğilimlerinin belirlenmesi. *Balkan ve Yakın Doğu Sosyal Bilimler Dergisi*, 1 (1), 69-75.
- [23]. Dağtekin, M., ve Ak, O. (2007). Doğu Karadeniz Bölgesinde su ürünleri tüketimi, ihracat ve ithalat potansiyeli. *Yunus Araştırma Bülteni*, 2007(3), 14-16.
- [24]. Erdoğan, İ. (2004). Popüler kültürün ne olduğu üzerine. *Eğitim Dergisi*. Sayı:57.
- [25]. Demirel, Ö. (2012). *Öğretim ilke ve yöntemleri Öğretme sanatı*. Ankara: Pegem Akademi.
- [26]. Bauman, Z. (1999). *Çalışma, tüketicilik ve yeni yoksullar*, (Ü.Öktem. Çev.) İstanbul: Sarmal Yayınevi.
- [27]. Bauman Z., (1999). *Küreselleşme-toplumsal sonuçları*. (A.Yılmaz. Çev.) Ayrıntı Yayınları, İstanbul.
- [28]. Mahiroğulları, A. (2005). Küreselleşmenin kültürel değerler üzerine etkisi. *Sosyal Siyaset Konferansları Dergisi*, (50). 1275-1288.
- [29]. Tolon, M.T., ve Elbek, A.G. (2016). Su ürünleri tüketim yapısı ve tüketim sıklığını etkileyen etkenlerin incelenmesi. *Ege Journal of Fisheries and Aquatic Sciences*, 33 (3), 271-277.
- [30]. Akbay, C., Meral, Y., Yılmaz, H.İ., ve Gözek, S. (2013.) Türkiye’de ailelerin su ürünleri tüketiminin ekonomik analizi. *Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Doğa Bilimleri Dergisi*, 16 (3), 1-7.
- [31]. Tezcan, M. (1982). Türklerde yemek yeme alışkanlıkları ve buna ilişkin davranış kalıpları. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, 31, 118.
- [32]. Baytaşoğlu, H., ve Başusta, N. (2015) Deniz Canlılarının Tıp ve Eczacılık Alanlarında Kullanılması, *Yunus Araştırma Bülteni* (2), 71-80.
- [33]. Turan, H., Kaya, Y., ve Sönmez G. (2006). Balık etinin besin değeri ve insan sağlığındaki yeri. *Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi*, 23 (1/3), 505-508.

- [34]. Fidanbaş, Z.U.C., Bilgin, Ş. Ve Ertan, O.Ö. (2015) Bazı Deniz Balıklarının Aminoasit-Yağ Asiti İçerikleri ve Beslenme Açısından Önemi, *Eğirdir Su Ürünleri Fakültesi Dergisi*, 11(2):45-59.
- [35]. Mersin Valiliği 31.12.2017 tarihinde <http://www.mersin.gov.tr/cografya> adresinden erişildi.
- [36]. Sandal, E.K., Gürbüz M. (2003). Mersin şehrinin mekansal gelişimi ve çevresindeki tarım alanlarının amaç dışı kullanımı. *Coğrafi Bilimler Dergisi*, 2003, 1 (1), 117-130.
- [37]. 31 Aralık 2017 DSİ <http://bolge06.dsi.gov.tr/isletmedekitesisler/baraj-golet> adresinden erişildi.
- [38]. Devlet Su İşleri Havza Numaraları 31 Aralık 2017 tarihinde <http://www.dsi.gov.tr/docs/resmi-i-statistikler/1-1-t%C3%BCrkiye-havza-numaralar%C4%B1-ve-havzalar%C4%B1-2015.docx?sfvrsn=4> adresinden erişildi.
- [39]. Paksoy, M. (2000) Doğu Akdeniz bölgesi doğal kaynak potansiyeli ve tarım-çevre ilişkileri. *IV. Ulusal Tarım Ekonomisi Kongresi* 6-8 Eylül 2000 Tekirdağ.
- [40]. 2017 Yılı Mersin merkez ilçe nüfus bilgileri 01 Şubat 2018 tarihinde <https://biruni.tuik.gov.tr/medas/?kn=95&locale=tr> adresinden erişilmiştir.
- [41]. Mersin İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü 31 Aralık 2017 tarihinde <http://www.mersinkulturturizm.gov.tr/TR,73136/mersin.html> adresinden erişildi.
- [42]. Develi, Ş.H.(2008) *Dünden bugüne Mersin 1836-2008* Mersin. Mersin Büyükşehir Belediyesi Yayınları.
- [43]. Ertaş, Y., ve Gezmen-Karadağ, M. (2013). Sağlıklı beslenmede Türk mutfak kültürünün yeri. *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 2 (1). 117-136.
- [44]. Şengül, S., ve Türkay, O. (2016). Akdeniz Mutfak Kültürünün Gastronomi Turizmi Bağlamında Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4, 86-99.
- [45]. Kutluay Merdol, T. (1994). *Akdeniz yöresi mutfağı et yemekleri ve beslenmemizdeki yeri*.
- [46]. Erjem,Y. (2009). *Mersin'de göç, kentleşme ve sosyal problemler*. Mersin. Mersin Valiliği Yayınları.
- [47]. Mersin İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü 30 Aralık 2017 tarihinde <http://www.mersinkulturturizm.gov.tr/TR,73474/ne-yenir.html> adresinden erişildi. 30.12.2017 tarihinde <http://lezzetler.com/tarif-110297> adresinden erişilmiştir.
- [48]. Orhan, H. ve Yüksel, O. (2010). Burdur ili su ürünleri tüketimi anket uygulaması. *S.D.Ü.Ziraat Fakültesi Dergisi*, 5 (1), 1-7.
- [49]. Şen, A. (2011). *Konya ve Mersin il merkezlerinde yaşayan bireylerin balık tüketimi konusundaki alışkanlık ve bilgi düzeylerinin karşılaştırılması*. Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya.
- [50]. Ercan, O. ve Şahin, A. (2016). Kahramanmaraş kent merkezinde balık tüketim analizi. *Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Doğa Bilimleri Dergisi*, 19 (1), 51-65.

- [51]. Saygı, H., Saka, Ş., Fırat K. ve Katağan, T. (2006). İzmir merkez ilçelerinde kamuoyunun balık tüketimi ve balık yetiştiriciliğine yaklaşımı. *Ege Üniversitesi, Su Ürünleri Dergisi*, 23 (1-2), 133-138.
- [52]. Arık Çolakoğlu, F., İşmen, A., Özen, Ö., Çakır, F., Yığın, Ç., ve Ormancı, H.B. (2006). Çanakkale ilindeki su ürünleri tüketim davranışlarının değerlendirilmesi. *Ege Üniversitesi, Su Ürünleri Dergisi*, 23 (1/3), 387-392.
- [53]. Olgunoğlu, İ.A., Bayhan, Y.K., Olgunoğlu M.P., Artar, E. ve Ukav, İ. (2014). Adıyaman İlinde Balık Eti Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi. *Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi*, 9 (1), 21-25.
- [54]. Aydın, M., ve Karadurmuş, U. (2013). Trabzon ve Giresun bölgelerindeki su ürünleri tüketim alışkanlıkları. *Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi / The Black Sea Journal of Sciences*, 3 (9), 57-71.
- [55]. Çiçek, E., Akgün, H., ve İlhan, S. (2014). Elazığ ili balık eti tüketim alışkanlığı ve tercihinin belirlenmesi. *Yunus Araştırma Bülteni*, C:2014 (1), 3-11.
- [56]. Arslan, M., ve İzci, L. (2016) Antalya ili su ürünleri tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi. *Süleyman Demirel Üniversitesi Eğirdir Su Ürünleri Fakültesi Dergisi*, 12(1), 75-85.
- [57]. Şen, B., Canpolat, Ö., Sevim, A.F., ve Sönmez, F. (2008). Elazığ ilinde balık eti tüketimi. *Fırat Üniversitesi Fen ve Mühendislik Bilimleri Dergisi*, 20 (3), 433-437.
- [58]. Hatırlı, S.A., Demircan, V., ve Aktaş, A.R. (2004). Isparta ilinde ailelerin balık tüketiminin analizi. *Süleyman Demirel Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 9 (1), 245-256.
- [59]. Balık, İ., Yardımcı, C., ve Turhan, O. (2013). Ordu ili Fatsa ve Aybastı ilçelerinde balık tüketim alışkanlıklarının karşılaştırmalı olarak incelenmesi. *Ordu Üniversitesi Bilim ve Teknoloji Dergisi*, 3 (2),18-28.
- [60]. Adıgüzel, F., Civelek, O., Sayılı, M. ve Büyükbay, E.O. (2009). Tokat ili Almus ilçesinde ailelerin balık tüketim durumu. *Gaziosmanpaşa Üniversitesi, Ziraat Fak. Dergisi*, 26 (2), 35-43.
- [61]. Erdal, G., ve Esengün, K. (2008). Tokat ilinde balık tüketimini etkileyen faktörlerin logit model ile analizi. *Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi*, 25 (3), 203-209.
- [62]. Uzundumlu, A.S., ve Dinçel, E. (2015). Trabzon ili Beşikdüzü ilçesinde balık eti tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi. *Alinteri Ziraat Bilimler Dergisi*, 29 (2), 1-11.
- [63]. Yüksel, F., Kuzgun, N., ve Özer, E.İ. (2011). Tunceli ili balık tüketim alışkanlığının belirlenmesi. *Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi*, 2 (5), 28-36.
- [64]. Saygı, H., Bayhan, B., ve Hekimoğlu M.A. (2015). Türkiye'nin İzmir ve Ankara illerinde su ürünleri tüketimi. *Türk Tarım- Gıda Bilim ve Teknoloji Dergisi*, 3 (5), 248-254.
- [65]. Dereli, H., Çelik, R., Saygı, H., ve Tekinay, A.A. (2016). Manisa ili su ürünleri tüketim ve tercihleri üzerine bir çalışma. *Yunus Araştırma Bülteni*, C:2016 (2), 115-128.
- [66]. Yavuz, G.,Ataseven, Z., Gül, Umut, G., ve Gülaç, Z.N. (2015). Su ürünleri tüketiminde tüketici tercihlerini etkileyen faktörler: Ankara ili örneği. *Yunus Araştırma Bülteni*, 15 (1), 73-82.

- [67]. Güngör, E.S. (2014). *Erzurum ve Van illerindeki balık tüketimi ve tüketici tercihleri üzerine bir araştırma*. Atatürk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Erzurum.
- [68]. Çaylak, B. (2013). *İzmir ili su ürünleri tüketimi ve tüketici tercihleri üzerine bir araştırma*. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Çanakkale.
- [69]. Oğuzhan, P., Angiş, S., ve Atamanalp, M. (2009). Erzurum ilindeki tüketicilerin su ürünleri tüketim alışkanlığının belirlenmesi üzerine bir araştırma. *XV. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu*, 01-04. Temmuz 2009, Rize.
- [70]. Şen, İ., ve Şahin, A. (2017) Mersin’de yaşayan tüketicilerin balık tüketim tercihlerini demografik faktörler açısından ele alan bir araştırma. *Afyon Kocatepe Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 19 (1) 33-46.
- [71]. Demir, M.Ö. (2012). *Sosyal Bilimlerde İstatistiksel Analiz: SPSS 20 Kullanım Kılavuzu* Ankara. Detay Yayıncılık.
- [72]. Çiçek, M. Dikel, S., Tellioğlu, F.S., Sağlamtimur, G., Özgüven, A., ve Yabacı, F.S. (2015). Mersin ili su ürünleri tüketim algısının değerlendirilmesi. (01 Şubat 2017 tarihinde https://www.researchgate.net/publication/275823323_Mersin_ili_Su_Urunleri_Tuketim_Algisi_nin_Degerlendirilmesi) adresinden erişildi.
- [73]. Kenanoğlu Bektaş, Z., Miran, B., Karahan Uysal, Ö., Günden, C., ve Cankurt, M. (2010). Dondurulmuş gıda ürünlerine yönelik tüketici tercihleri: İzmir ili örneği. *Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 47 (3), 211-221.
- [74]. Türk, M., Gürsoy, Ş.T., ve Ergin, I. (2007). Kentsel bölgede lise birinci sınıf öğrencilerinin beslenme alışkanlıkları. *Genel Tıp Dergisi*, 17 (2), 81-87.

EKLER**Ek 1. Mersin ili su ürünleri tüketim tercih anketi.****“Su Ürünleri Tüketimi Yönünden Tüketici Davranışlarının Araştırılması: Mersin İli Örneği”****Yüksek Lisans Tez Çalışması Tüketici Anket Formu**

Tarih	.../...../2017	Cinsiyet	a) Kadın	b) Erkek
1-Kaç yaşınızdasınız?	a) <18 b) 18-25 c) 25-35 d) 35-45 e) >45			
2- Öğrenim durumunuz?	a) İlköğretim b) Lise c) Lisans d) Lisansüstü e) Okur-yazar değil			
3- Mesleğiniz?	a) Özel sektör b) Kamu sektörü c) Emekli d) Öğrenci e) Ev hanımı f) Diğer (.....)			
4 -Gelir düzeyiniz nedir?	a) 1000-1500 b) 1500-2000 c) 2000-2500 d) 2500-3000 e) >3000			
5- Kaç kişilik hanede yaşıyorsunuz?	a) 1 b) 2 c) 3 d) 4 e) 5 f) 6 ve üzeri			
6-Su ürünleri denilince aklınıza ilk gelen şey nedir? (.....)				
7- Daha çok hangi eti tüketiyorsunuz? a) Balık b) Kırmızı et c) Kanatlı eti d) Diğer su ürünleri e) Hiçbiri				
8-Diğer et türleri ile karşılaştırıldığında balık fiyatları sizce nasıldır? a) Ucuz b) Normal c) Pahalı d) Fikrim yok				
9- Ne kadar sıklıkla balık tüketiyorsunuz? a) Haftada birden fazla b) Haftada bir c) 15 günde bir d) Ayda bir e) Yılda bir ya da iki defa f) Tüketmiyorum				
10- Yukarıdaki soruya cevabınız balık tüketmiyorum ise sebebiniz nedir? a) Temizleme güçlüğü b) Kokusu c) Görünüşü d) Tadı e) Alışkanlığın olmaması f) Diğer (.....)				
11- Balığı tercih etmenizin sebebi nedir? a) Sağlıklı olması b) Lezzetli olması c) Ucuz olması d) Besleyici olması e) Diğer (.....)				
12- Balık tüketiminin önemi hakkında yeterli bilgiye sahip olduğunuzu düşünüyor musunuz? a) Evet b) Hayır				
13- Balığı genelde nereden satın alırsınız? a) Pazar yeri b) Balık hali c) Süpermarket d) Kendim avlıyorum e) Diğer (.....)				

14- Balık satın alırken neye dikkat edersiniz? a) Tazelik b) Fiyat c) Lezzeti d) Pişirme şekli e) Alınan yerin temizliği f) Diğer (.....)
15- Balık alırken, av yasağı zamanlarına ve balık boyuna dikkat ediyor musunuz? a) Evet b) Hayır
16-Balığı aldıktan sonra ne kadar sürede tüketirsiniz? a) Hemen b) Ertesi gün c) Bir hafta içinde d) Bir ay içinde e) Diğer (.....)
17-Balığı tüketene kadar nerede saklarsınız? a) Açıkta b) Buzdolabında c) Buzlukta d) Derindondurucuda
18- En çok tükettiğiniz balık hangisidir? a) Çipura b) Levrek c) Sardalya d) Hamsi e) Barbun f) Gümüş g) Kefal h) Alabalık i) Diğer (.....)
19- Hanenizde aylık su ürünleri tüketim miktarı ne kadardır? a) Hiç b) 1-3kg c) 4-6kg d) 6-10kg e) >10kg
20-Su ürünlerini daha çok hangi mevsimde tüketirsiniz? a) İlkbahar b) Yaz c) Sonbahar d) Kış e) Farketmez
21- Balık tüketme biçiminizde tercihiniz nedir? a) Taze b) Donmuş c) Konserve d) Tuzlanmış e) Salamura f) Diğer (.....)
22-Hangi pişirme yöntemiyle balığı tüketirsiniz? a) Kızartma b) Izgara c) Buğulama d) Fırın e) Diğer (.....)
23- Balık harici en çok tükettiğiniz su ürünü hangisidir? a) Midye b) Karides c) Kalamar d) Ahtapot e) Istakoz f) Diğer (.....)
24-İşlenmiş balıkürünlerinden hangisini hazır yemek olarak satın alırsınız? a) Tütsülenmiş balık b) Konserve balık c) Balık köftesi d) Balık kroket e) Lakerda f) Diğer (.....)
25- Tüketim için yetiştiricilik (çiftlik) ürünü balık tercih eder misiniz? a) Evet b) Hayır
26- Balığı daha çok nerede tüketirsiniz? a) Evde b) Restaurantta c) Büfede (Balık ekmek-Fast food) d) Piknikte e) Diğer (.....)

Anketimiz bitmiştir. Bilimsel bir çalışmaya verdiğiniz destek için teşekkür ederiz...

ÖZGEÇMİŞ

Adı ve Soyadı : Barbaros Hayrettin SİVRİ

Doğum Tarihi : 05.04.1969

E-mail : hsivri2001@mynet.com

Öğrenim Durumu :

Derece	Bölüm/Program	Üniversite	Yıl
Lisans	İşletme	Anadolu Üniversitesi İşletme Fakültesi	2008-2013
Yüksek Lisans	Su Ürünleri	MEÜ / Mersin	2015-2018

Görevler :

Görev Unvanı	Görev Yeri	Yıl
Memur	Yeşilhisar Belediyesi	1993-1998
V.H.K.İ.	MEÜ.Su Ürünleri Fakültesi	1998-2015
Fak.Sek.V.	MEÜ.Su Ürünleri Fakültesi	2015-2018

ESERLER (Makaleler ve Bildiriler)

1. Sivri, B.H. ve D. Ayas, "Factors Affecting Consumer Preferences on Seafood Consumption: The Case of Mersin," *The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus"*, Kyrenia/North Cyprus, Abstracts, 89, 2018.