



MARMARA ÜNİVERSİTESİ
FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ



ARDAHAN İLİ SU ÜRÜNLERİ TÜKETİM ALIŞKANLIKLARININ BELİRLENMESİ

EMEL KILIÇ

YÜKSEK LİSANS TEZİ
Su Ürünleri Anabilim Dalı

DANIŞMAN
Prof. Dr. Meral SOYLU

İSTANBUL, 2016



MARMARA ÜNİVERSİTESİ
FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ



ARDAHAN İLİ SU ÜRÜNLERİ TÜKETİM ALIŞKANLIKLARININ BELİRLENMESİ

EMEL KILIÇ

(526312002)

YÜKSEK LİSANS TEZİ
Su Ürünleri Anabilim Dalı

DANIŞMAN
Prof. Dr. Meral SOYLU

İSTANBUL, 2016

MARMARA ÜNİVERSİTESİ
FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ

Marmara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Yüksek Lisans Öğrencisi Emel KILIÇ'ın "Ardahan İli Su Ürünleri Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi" başlıklı tez çalışması, 13 Mayıs 2016 tarihinde savunulmuş ve jüri üyeleri tarafından başarılı bulunmuştur.

Jüri Üyeleri

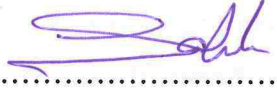
Prof.Dr.Meral SOYLU (Danışman)

Marmara Üniversitesi

.....

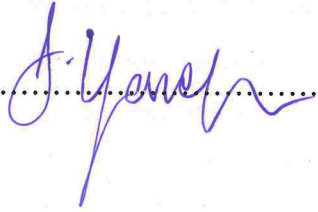

Doç.Dr.H.Sibel ÖZESEN ÇOLAK (Üye)

İstanbul Üniversitesi

.....


Dr.M.Selçuk UZMANOĞLU (Üye)

Marmara Üniversitesi

.....


ONAY

Marmara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Yönetim Kurulu'nun 13.06.2016 tarih ve 2016/13-02 sayılı kararı ile Emel KILIÇ'ın Su Ürünleri Anabilim Dalı'nda Yüksek Lisans derecesi alması onanmıştır.

Fen Bilimleri Enstitüsü Müdürü

Prof. Dr. Uğur YAHŞİ




ÖNSÖZ

“Ardahan İli Su Ürünleri Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi” adlı bu çalışma Marmara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Su Ürünleri Anabilim Dalı’nda Yüksek Lisans tezi olarak hazırlanmıştır.

Ardahan, Kars ile sınırları içerisinde kalan 123 km² alanı ile Türkiye’nin büyük tatlı su gölleri arasında yer alan Çıldır Göl’ü ve 1 515 km uzunluğu ile Kura Nehri’ni barındıran su potansiyeli bakımından önemli bir yere sahiptir. Dolayısıyla bu kadar zengin su kaynaklarına bulunduran ilimizin su ürünleri tüketimi merak edilmektedir.

Araştırma materyalinin verilerini Ardahan ili merkez ilçelerinde tüketicilerden elde edilen 2014-2015 yıllarına ait veriler oluşturmaktadır. Ardahan ilinde ilk defa yapılan bu araştırma çalışmamızın literatürdeki önemini belirlemektedir.

Bu tezin gerçekleştirilmesinde, çalışmam boyunca danışmanlığımı yürüten saygı değer hocam Prof. Dr. Meral SOYLU’ya bana gösterdiği ilgi, destek ve tüm yardımlarından dolayı teşekkürü bir borç bilirim.

Çalışmamın başlangıcından itibaren bugüne kadar yanımda olup ve araştırmamın en önemli kısımlarından birisi olan anket çalışmamın istatistiksel değerlendirilmesinde yardımları için değerli hocam Arş. Gör. Dr. M. Selçuk UZMANOĞLU’na, yüksek lisans eğitimim süresince derslerini aldığım, bilgi ve deneyimleri ile bana yol gösteren hocalarım Prof. Dr. Erhan SOYLU ve Yrd. Doç. Dr. Ünal ERDEM’e teşekkür ederim.

Araştırmanın bütün aşamalarında emeği geçen ancak isimlerini tek tek yazamadığım herkese en derin saygı ve sevgilerimi sunar, anket sorularına sabırla cevap veren tüketicilere teşekkür ederim. Son olarak tez çalışmamın her aşamasında tüm zorlukları benimle göğüsleyen, maddi ve manevi desteklerini benden esirgemeyen, hayatımın her evresinde bana destek olan değerli annem, babamve sevgili eşim Çetin KILIÇ’a sonsuz teşekkürlerimi sunarım.

Nisan, 2016

Emel KILIÇ

İÇİNDEKİLER

Sayfa No

ÖNSÖZ	i
İÇİNDEKİLER.....	ii
ÖZET	iv
ABSTRACT	v
SEMBOLLER.....	vi
KISALTMALAR.....	vii
ŞEKİL LİSTESİ	viii
TABLO LİSTESİ.....	ix
1. GİRİŞ	1
1.1. Literatür Çalışmaları	4
1.1.1 Balık Tüketimi ile İlgili Çalışmalar	4
2. MATARYEL VE YÖNTEM.....	10
2.1. Materyal	10
2.2. Yöntem.....	10
3. BULGULAR VE TARTIŞMA.....	11
3.1 Sosyo-Demografik Yapı	11
3.2. Tüketicilerin Balık Tüketim Miktarları	12
3.3. Tüketicilerin Et Tüketim Tercihleri	13
3.4. Tüketicilerin Balık Tercihleri	15
3.5. Tüketicilerin Balık Tercih Etme Nedenleri	17
3.6. Tüketicilerin Balık Tercih Etmeme Nedenleri	18
3.7. Tüketicilerin Balık Tüketmeyi Tercih Ettiği Mevsim	19
3.8. Tüketicilerin Balık Tüketme Sıklığı	20
3.9. Tüketicilerin Balık Satın Aldıkları Yer	22
3.10. Balığın Tüketilme Süresi	23
3.11. Tüketicilerin Balık Pişirme Yöntemleri.....	24
3.12. Balık Tüketme Tercihleri.....	25
3.13. Tüketicilerin Diğer Su Ürünleri Tüketim Tercihleri	26
3.14. Tüketicilerin Balık Saklama Yöntemleri	27

3.15. Tüketicilerin Balık Yemeyi Tercih Ettiği Mekân	27
3.16. Tüketicilerin Balık Eti Önemi Hakkında Bilgisi	28
3.17. Tüketicilerin Balık Satın Alırken Olumsuz Gördüğü Durumlar	29
3.18. Tüketicilerin Balık Avcılığı	29
3.19. İşlenmiş Su Ürünleri Tüketimi	30
3.20. Tüketicilerin Av ve Kültür Balığı Arasındaki Tercihini	31
4. SONUÇ VE ÖNERİLER.....	32
KAYNAKLAR.....	35
EK	38
ÖZGEÇMİŞ	



ÖZET

ARDAHAN İLİ SU ÜRÜNLERİ TÜKETİM ALIŞKANLIKLARININ BELİRLENMESİ

Bu araştırmanın amacı, Ardahan ilinde yaşayanların su ürünleri tüketimine yönelik tutum ve davranışlarını belirlemektir. Araştırma, 2014-2015 yılları arasında çalışmanın amacına uygun olarak hazırlanmış anket formu kullanılarak tüketicilerle yüz yüze gerçekleştirilmiştir.

Katılımcıların %73.84'ü Ardahan'ın yerlisi ve %26.15'i göçmen olduğu belirlenmiştir. Katılımcıların %38.08'i kadın, %61.92'si erkektir. Katılımcıların yaş ortalaması 32.50, ortalama aylık gelirleri ise 1862.80 TL'dir. Araştırma bulgularına göre, kişi başına düşen yıllık balık tüketimi 39 kg, kişi başına düşen aylık balık tüketimi ise 3.25 kg dır. Tatlı su balıklarından en fazla tercih edilen alabalık (%75.22) olurken, deniz balıklarında ise en çok tercih edilen hamsidir (%48.57). Katılımcıların %21.98'i balıketi, %18.73'ü tavuk, %17.62'si dana, %13.52'si kaz, %13.34'ü koyun, %6.67'si keçi, %4.19'u hindi, %1.71'i ise midye, karides gibi su canlılarını tercih etmektedirler. Balığın tercih edilmesinin nedenlerinin başında %45.03 ile sağlıklı olması gelmektedir. Katılımcıların %26.49'u balığı damak tadı, %14.24'ü besleyici olması, %2.32'si aile kültürü ve %1.99'u ekonomik olduğunu düşünerek %0.33'ü ise kolay hazırlandığı için tercih etmektedirler. Balıketi sevmemelerinin nedeni ise kokusu (%5.63), tadı ve alışkanlığın olmaması (%1.99), temizleme güçlüğü (%1.66) ve görünüşünden (%0.66) kaynaklanmaktadır. Katılımcıların %37.39'u ızgara, %36.97'si fırında pişirme, %15.13'ü haşlama-buğulama, %2.73'ü işlenmiş (konserve-tütsüleme) tercih ederken %7.77'si diğer yöntemlerle balığı pişirmektedir. Tüketicilerin %76.49'unun balık dışında su ürünleri tüketmediği saptanmıştır. Diğer su ürünlerinden en çok tüketilen %11.92 ile midyedir. Katılımcıların %40.07'si balık avlamaktadır. Katılımcıların tüketim açısından kültür balığı ve av balığı arasındaki tercihi ise av balığıdır. Bunun nedeni; av balığının doğal ortamda yetişmesi ve sağlıklı olduğudur. Katılımcıların %22.19'u işlenmiş su ürünleri tüketmektedir.

Anahtar Kelimeler: Ardahan, Su Ürünleri tüketimi, Balık.

ABSTRACT

DETERMINATION OF CONSUMPTION HABITS OF AQUATIC PRODUCTS IN ARDAHAN PROVINCE

The main goal of the present study is to determine attitude and behavior towards aquatic products consumption in Ardahan province. In order to reach the goals of the study, a survey was created and conducted with the consumers using face to face interviews between 2014-2015.

Seventy four percent of participants were local residents of Ardahan province and 26% were migrants. Thirty eight percent of participants were female while 62% were male. The average age was 32.50 and the monthly income was 1862.80 TL. According to the findings, fish consumption was 39 kg person/year; and 3.25 kg person/month. The most preferred fresh-water fish species was trout (75.22%) while the most preferred marine fish was anchovy (48.57%). Twenty two percent of participants reported fish, 19% chicken, 18% veal, 14% goose, 13% mutton, 4% goat as the most preferred meat. The most reported reason for preferring fish (45%) was its benefits for health. Twenty six percent of participants reported its taste, 14% its nutritional value, 2% family tradition, and % 2 the easiness of its preparation, as the reason of their preference of fish. The reasons for not preferring fish were its odour (6%), taste (2%), difficulty of preparation (2%), and appearance (1%). Thirty seven percent of participants preferred fish on the grill, 37% in the oven, 15% as steaming, and 3% as processed (canned). Rest of the participants (8%) cooked fish in other ways. Seventy seven percent of the participants did not consume other aquatic products except fish. The second most consumed aquatic product was mussel (12%) Forty percent of participants was able to fish. Instead of farm raised fish, participants preferred wild-caught fish because these fish were raised in natural habitats and thus healthy. Twenty two percent of participants consumed processed aquatic products.

KeyWords: Ardahan, consumption of aquatic products, fish.

SEMBOLLER

Kg: Kilogram

Km: Kilometre

Km²: Kilometrekare



KISALTMALAR

FAO: Gıda ve Tarım Örgütü

SPSS: Statistical Package for the Social Sciences

TÜİK: Türkiye İstatistik Kurumu



ŞEKİL LİSTESİ

Sayfa No

Şekil 2.1: Ardahan İl Haritası 10



TABLO LİSTESİ

	<u>Sayfa No</u>
Tablo 1.1: Yıllara göre su ürünleri üretimi.....	2
Tablo 3.1: Sosyo-Demografik özellikler	11
Tablo 3.2: Yıllık evde ve dışarıda balık tüketimi	12
Tablo 3.3: Genel olarak et tüketim tercihi	14
Tablo 3.4: Balık tüketim tercihi	15
Tablo 3.5: Balık eti tüketiminin tercih edilme nedenleri.....	17
Tablo 3.6: Balık eti tüketiminin tercih edilmeme nedenleri.....	19
Tablo 3.7: Balık tüketiminin mevsimlere göre dağılımı	20
Tablo 3.8: Balık tüketme sıklığı	21
Tablo 3.9: Balık satın almayı tercih ettiği yer	22
Tablo 3.10: Tüketicilerin balığı tüketme süresi.....	23
Tablo 3.11: Balık pişirme yöntemleri.....	24
Tablo 3.12: Balık tüketim tercihleri	25
Tablo 3.13: Diğer su ürünleri tüketim tercihleri.....	26
Tablo 3.14: Balık saklama yöntemleri	27
Tablo 3.15: Tüketicilerin balık yemeyi tercih ettiği mekân	27
Tablo 3.16: Balığın dengeli ve sağlıklı olduğunun tanıtılması	28
Tablo 3.17: Tüketicilerin balık satın alırken olumsuz gördüğü durumlar.....	29
Tablo 3.18: Tüketicilerin avladığı balığı kullanım şekilleri	29
Tablo 3.19: Avlanan balığın tüketim miktarları	30
Tablo 3.20: İşlenmiş su ürünleri tüketimi	30

1. GİRİŞ

Son yıllarda artan dünya nüfusu, aşırı ve bilinçsiz avcılık, kirlenme ve kaynaklardan rasyonel yararlanmama gibi nedenler; besin ihtiyaçlarının yetersizliği, kalitesiz ve sağlıksız yaşam gibi birçok sorunun giderilmesinde insanları su ürünleri tüketimine yönlendirmektedir.

Dünyada birçok ülke için su ürünleri üretimi, özellikle istihdam kaynağı olarak büyük bir öneme sahiptir. Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) 2016 yılı istatistiklerine göre, küresel su ürünleri üretimi miktarı 2013 yılı için 162 810 216 ton olarak gerçekleşmiştir. Su ürünleri uluslararası alanda en çok ticareti yapılan gıda maddesidir. Bu üretimin 92 586 660 tonu avcılık ürünü, 70 223 556 tonu ise yetiştiricilik ürünüdür. Bu üretimde 108 milyon dolar değerinde ihracat ve 111 milyon dolar değerinde de bir ithalat gerçekleştirilmektedir. (Anonim, 2012). Dünya balıkçılık üretiminde Çin, ilk sırada yer almaktadır. Çin'i Endonezya, Peru, Hindistan, ABD, Vietnam, Rusya Federasyonu, Japonya, Myanmar, Şili, Norveç, Filipinler ve Bangladeş takip etmektedir (Anonim, 2016).

Üç tarafı denizlerle çevrili bir yarımada konumunda olan Türkiye'nin 8.333 km'lik kıyı şeridi ve 177.714 km uzunluğunda nehirleri bulunmaktadır. Türkiye, denizleri, göl, gölet, baraj gölü, akarsu kaynakları itibarıyla balıkçılık üretimine uygun zengin su kaynaklarına sahiptir. Deniz ve iç su kaynaklarının 25 milyon hektar olan yüzey alanları orman alanlarından fazladır (Anonim, 2007).

Başta Karadeniz olmak üzere tüm denizlerimiz ve iç sularımızdan balık ve diğer su ürünleri avcılığı yapılmakta, toplam üretimimiz yıllık 302 212 tonu bulmaktadır. Üretimde, avcılığın yanı sıra son yıllarda balık yetiştiriciliğine de hız verilmiş ve bu alanda da üretim, küçümsenemeyecek boyutlara ulaşmıştır. Türkiye'de yetiştiricilikten elde edilen üretim miktarı 235 133 ton ve yıllık su ürünleri üretimi Tablo 1.1 den de görüleceği gibi toplam olarak 537 345 tondur (TÜİK, 2016).

Tablo 1.1 Yıllara göre su ürünleri üretimi (www.tuik.gov.tr, 2016).

	Deniz ürünleri (ton)	Yetiştiricilik (ton)	Tatlısu ürünleri (ton)	Kişi başına tüketim (kg)
	522 744	61 165	43 938	6.7
2003	463 074	79 943	44 698	6.7
2004	504 897	94 010	45 585	7.8
2005	380 382	118 277	46 115	7.2
2006	488 966	128 943	44 082	8.1
2007	589 129	139 873	43 321	8.6
2008	453 113	152 186	41 011	7.8
2009	425 046	158 729	39 187	7.6
2010	445 680	167 141	40 259	6.9
2011	477 658	188 790	37097	6.3
2012	396 322	212 410	36 120	7.1
2013	339 047	233 394	35 074	6.3
2014	266 078	235 133	36 134	5.5

Deniz ürünleri üretiminde ilk sırayı hamsi balığı almakta, hamsiyi sardalya, istavrit, palamut, çaça, mezigit, lüfer, tekir, barbunya ve kalkan izlemektedir. İç su üretiminde ise ilk sırayı alabalık almakta, bunu levrek ve çipura izlemektedir. Avcılığı yapılan diğer su ürünlerinin türlere göre dağılımı incelendiğinde ise en yüksek düzeyde avlanan deniz ürünü beyaz kum midyesi olarak görülmektedir. Bunu sırasıyla deniz salyangozu, karides, kara midye ve mürekkep balığı takip etmektedir (Anonim a, 2016).

Su ürünleri, ülkemizdeki diğer gıda ürünlerine kıyasla, çok fazla tüketimi yapılmayan bir gıda maddesidir. Dünyadaki su ürünleri tüketiminin %39.6'sı taze, %25.2'si dondurulmuş, %10.4'ü füme ve %11.0'i de konserve olarak gerçekleşmektedir (FAO, 2016). Türkiye'de ise %78'i ham ve işlenmemiş halde ve % 14'ü de işlenmiş olarak tüketilmektedir (Anonim a, 2016).

Dünya'da kişi başı su ürünleri tüketimi 18.9 kg/yıl olarak gerçekleşmekte olup, bu oran Avrupa ülkelerinde 22.0 kg dır (FAO, 2016). Ülkemizde ise kişi başına düşen su ürünleri tüketimi miktarı çok düşük seviyededir. Kişi başına ortalama yıllık balık tüketimi 2014 yılında 5.5 kg/yıl olarak kayıtlara geçmiştir (Anonim, 2016). Bu oran dünya ortalamasının üçte birinin altında, AB ülkelerinin dörtte biri kadardır. Bununla beraber tüketimimiz ülke çapında da homojen bir yapı göstermemekte, kıyı illerinde 25 kg'a çıkarken Doğu ve Güneydoğu bölgelerinde tüketimin 0,5 kg'a düştüğü bildirilmektedir (Erdal ve Esengün, 2008).

Balık ve diğere su ürünleri, insanoğlunun yararlandığı en eski besin kaynaklarından. Bitkilerin yetiştirilmesi ve hayvanların besin olarak kullanılmasından önceki dönemlerde en kolay elde edilip, tüketilen besinlerin balık ve diğere su ürünleri olduğu bilinmektedir (Brown, 2000).

Günümüzde gıda ve beslenme ile ilgili son gelişmelerle birlikte su ürünleri tüketiminin önemi anlaşılmış ve giderek artmaya başlamıştır. Su ürünleri, normal insan beslenme fizyolojisinde yüksek kalitede protein sağlaması, doyurucu olması, kolay sindirilebilmesi, esansiyel yağ asitlerinin temel kaynağı olması ve farklı tat ve lezzet ihtiyaçlara cevap vermesi gibi özellikler taşımaktadır. İnsan gıdası olarak tüketilen veya tüketilmeyen su canlıları, günümüzde fonksiyonel özellikleri için kullanılan kaynaklar olmuşlardır. Bu nedenlerle su ürünleri, gıda maddesi, katkı maddesi ve diğere formlarda üretilmekte ve tüketilmektedir (Yılmaz ve ark., 2006).

Su ürünleri tüketimi; ürünün sunuluş şekli, yeme alışkanlıkları, fiyatı ve bölgede su ürünlerinin bulunup bulunmaması gibi birçok faktöre bağlı olarak Türkiye'nin farklı bölgelerinde değişiklik göstermektedir. Bu sebeple balık tüketiminin bölge ve illere göre mevcut durumunun ortaya çıkarılması balık tüketiminin yaygın olarak tüketilmesi açısından da çok önemlidir.

Ardahan, Doğu Anadolu Bölgesi'nde 5.576 km² yüzölçümüne sahip, batısında Artvin, güneybatısında Erzurum, güneyinde Kars illeri ve doğuda Gürcistan ile sınır bir ilimizdir. Türkiye'nin Kafkaslara açılan bir kapısıdır. 2014 Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK) verilerine göre Ardahan ilinin toplam nüfusu 105 454 tür. Nüfusun %36'sı şehirde %64'ü ise kırsal bölgede yaşamaktadır.

Ardahan'da karasal iklim görülmektedir, yani kışlar uzun, sert ve kar yağışlı geçer. Kışın sıcaklık -30°C'nin altına düşebilmektedir. İlin batı ve kuzeyinde ise Karadeniz iklim özellikleri görülmektedir. Bu özellik bitki örtüsünde de görülmekte, Artvin'e komşu kesimlerde ormanlık ve çalılar, güneyde ise çayır ve meralar yer almaktadır. Ardahan'da çayır ve meranın fazla olması, sanayi alanlarından uzak olması ilde tarım ve hayvancılık faaliyetlerini ön plana çıkarmıştır. Ladin, kavak, söğüt, huş, meşe, gürgen, kızılâğaç, yaban eriği, ahlar, üvez, böğürtlen, kuşburnu, yaban gülü, yaban fındığı gibi ağaçlara rastlanılmaktadır (Anonim b, 2016 ve Anonim c, 2016).

Burada organik tarım yapılmaktadır. Buğday, arpa, elma, armut, mısır, vişne gibi ürünler yetiştirilmektedir. Endüstriyel tarım yapılmamaktadır. İklim durumu yem bitkisi üretimine

olanak sağlamakta, çayır ve meraların çok olması, hayvancılığa elverişli bir yapının oluşmasına neden olmaktadır. Ardahan'da büyük ve küçükbaş hayvan üretilmekte ve çok sayıda kümes hayvanı yetiştirilmektedir. En çok beslenen kaz'dır, ayrıca tavuk, hindi ve ördekte beslenmektedir. Mevcut sanayi yem bitkisi üretimine olanak sağlamaktadır.

Ardahan, Kars ile sınırları içerisinde kalan 123 km² alanı ile Türkiye'nin büyük tatlı su gölleri arasında yer alan Çıldır Göl'ü ve 1.515 km uzunluğu ile Kura Nehri'ni barındıran su potansiyeli bakımından önemli bir yere sahiptir. Dolayısıyla bu kadar zengin su kaynaklarına bulunduran ilimizin su ürünleri tüketimi merak edilmektedir.

Yapılan bu çalışmada Ardahan ilinde yaşayan farklı cinsiyet, yaş, eğitim ve gelir düzeyine sahip rastgele seçilmiş kişilere anket uygulanarak, halkın su ürünleri tüketim tercihlerinin belirlenmesi amaçlanmıştır. Araştırmada katılımcıların, öncelikle su ürünleri tüketim miktarını ve tüketim öncelikleri değerlendirilerek, su ürünlerinin tüketilmeme sebeplerini, tüketim sıklığı, kişi başına düşen su ürünleri tüketimi ve bunu etkileyen faktörler ortaya çıkarılmaya çalışılmıştır.

1.1. Literatür Çalışmaları

1.1.1. Balık Tüketimi ile İlgili Çalışmalar

Şengül ve Emeksiz (1999)'in Adana ili kentsel alanda yaptıkları "Adana ili Kentsel Alanda Ailelerin Balık Tüketim ve Satın Alma Davranışlarının Analizi" başlıklı çalışmalarında; Tobit Modeli ile Satın Alma Seyrekliği Modeli'ni birlikte uygulayarak hanelerin balık tüketim ve satın alma davranışlarını analiz etmişlerdir. Modelde aile geliri, aile reisinin eğitim düzeyi, aile genişliği, balığın besin değeri, tazeliği, güvenilirliği ve fiyatına ilişkin bilgileri kullanmışlardır. Balık tüketimini arttırmak için büyük reklam kampanyaları düzenlenmesi, balık fiyatlarının makul bir seviyede olması, yazılı ve görsel basında sağlıklı beslenme bilincini oluşturacak eğitici programlara yer verilmesi gerektiği sonucuna varılmıştır.

Sarı ve ark. (2000)'nın, "Van İlinde Öğrencilerin Balık Eti Tüketim Alışkanlığının Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma" kapsamında 381 örnek üzerinde anket yapılmıştır. Çalışma sonucunda, balık halinin acilen inşa edilmesi, hijyenik koşullara uyulması, halkın çok sevdiği hamsi gibi balıkların getirilmesi gibi zorunluluklar ortaya çıkmıştır.

Hatirli ve ark. (2004)'nın, "Isparta İlinde Ailelerin Balık Tüketiminin Analizi" isimli çalışmada Isparta ilinde yaşayan ailelerin balık tüketim tercihlerini etkileyen başlıca sosyo-

ekonomik faktörlerin analizi amaçlanmıştır. Logit model kullanılmış ve aileler ile yapılan anketlerden elde edilen veriler kullanılarak model tahmin edilmiştir. Tahmin edilen Logit modeline göre ailede on ve daha küçük yaşta çocuğun bulunması, kırmızı etin diyet amacıyla tüketilmemesi ve orta ve yüksek gelir seviyesinde bulunan ailelerin balık tüketim tercihinin artırdığını, buna karşın, eğitim seviyesi ve aile bireylerinin ortalama yaşının istatistiksel olarak anlamlı bulunmadığını tespit etmişlerdir.

Çolakoğlu ve ark. (2006)'nın yapmış oldukları çalışmada, Çanakkale ilindeki su ürünleri tüketim davranışlarını değerlendirmişlerdir. Yapılan çalışmada avcılığı ve aynı zamanda kültür balıkçılığı ile de dikkat çeken Çanakkale ilinde, 680 kişiye anket yapılmıştır. Sonuç olarak, gerek Çanakkale gerekse ülke genelinde eğitim kurumlarında her fırsatta hijyen konularında bilgi verilmesi, kendi öz kaynaklarımızı koruyup yeterince değerlendirilmesi konusunda kişilerin aydınlatılması gerektiği vurgulanmıştır.

Saygı ve ark. (2006)'nın yapmış oldukları araştırma kapsamında İzmir metropol ilçelerinde yaşayan ailelerin balık tüketimini tespit etmek istemişler ve bunun için İzmir metropole bağlı Bornova, Buca, Çiğli, Gaziemir, Karşıyaka, Konak ve Narlıdere ilçelerini tabaka olarak kabul etmişler ve seçimi rastgele örnekleme yapılmış 1183 kişiden anket yöntemi ile veriler toplamışlardır. Sonuç olarak, balık tüketiminin arttırılması ve gelecek sağlıklı nesiller yetiştirilmesi konusunda önemli olduğu belirtilmiştir. Su ürünleri üretiminin desteklenmesi ve insan sağlığı açısından öneminin belirtilmesinin ilkokullardan başlayarak anlatılması gerekliliği üzerinde durulmuştur.

Erdal ve Esengün (2008)'ün yaptıkları çalışmada Tokat ilinde yaşayan ailelerin balık tüketim durumlarını incelemişlerdir. Çalışmalarında ailelerin balık tüketim miktarını etkileyen faktörleri analiz etmek için 151 kişiye anket çalışması uygulanmıştır. Burada ailelerin balık tüketim miktarını etkileyen faktörlerin belirlenmesi için logit model kullanılmıştır. Araştırmada kullanılan logit model sonuçlarına göre, ailelerin balığı az ya da çok tüketme tercih olasılığını istatistiksel anlamda etkileyen değişkenlerin sosyal statü ve mevsim olduğu bulunmuştur.

Şen ve ark. (2008)'nin yapmış oldukları anket çalışmasında, Elazığ ilindeki balık tüketiminin mevcut durumu ve Elazığ'ın Türkiye balık tüketimindeki yerini araştırmışlardır. Bu çalışmanın sonucunda da, okullardan başlamak üzere toplumun her kesiminde balık tüketiminin arttırılması için bilgilendirme ve teşvik çalışmalarına önem verilmesi konusunun önemi üzerinde durulmuştur.

Adıgüzel ve ark. (2009)'nın yapmış oldukları çalışmada ise, "Tokat-Almus ilçesinde ailelerin balık tüketim durumları" incelenmiştir. Veriler Mayıs 2009 tarihinde 104 haneden anket yoluyla elde edilmiş, incelenen aileler gelir grupları itibariyle 3 farklı gruba ayrılmıştır. Çalışmada, tüketilen balıkların daha çok sabit satıcılardan satın alındığını, en fazla kışın balık tüketildiği, balığın satın alınmasındaki en önemli faktörün tazelik olduğu saptanmıştır.

Oğuzhan ve ark. (2009)'nın yapmış oldukları çalışmada Erzurum ilindeki halkın su ürünleri tüketim alışkanlıklarını ve tüketicinin su ürünleri hakkında bilgisini belirlemek amacıyla 1500 kişiye anket yapmışlardır. Tüketicilerin balık tüketiminin insan sağlığı konusunda bilgilerinin yeterli olmadığı sonucuna varılmıştır.

Orhan ve Yüksel (2010)'in yapmış oldukları çalışmada Burdur ili su ürünleri tür ve tüketim tercihlerini tespit etmişlerdir. Çalışmayı, rastlantısal örnekleme yöntemine göre 17-78 yaş aralığında 300 birey ile yüz yüze görüşülerek 16 anket sorusu ile yapmışlardır. Çalışma sonuçlarında balık tüketiminin eğitim düzeyi ile ilişkili olduğunu, tüketimin artması için eğitim çalışmalarının yapılmasının gerekli olduğunu önermişlerdir.

Doğan ve Gönülal (2011)'in, yaptıkları "Gökçeada Balık Tüketim Alışkanlığının Belirlenmesi ve Sosyo-Ekonomik Analizi" isimli çalışmaları için 452 kişiye anket uygulamışlardır. Gökçeada'da balık tüketiminin ülke ortalamasının üstünde olduğunu belirlemişlerdir. Bu durum, çalışma yerinin ada olması, amatör balıkçılığın yapılması ve her zaman balığa ulaşma şansının olmasından kaynaklanmaktadır sonucuna varmışlardır.

Şen (2011)'in, "Konya ve Mersin İl Merkezlerinde Yaşayan Bireylerin Balık Tüketimi Konusundaki Alışkanlık ve Bilgi Düzeylerinin Karşılaştırılması" isimli yüksek lisans tezi çerçevesinde Mersin'de 500, Konya'da 500 kişiye toplam 1000 kişiye anket uygulanmıştır. Araştırma sonucunda, bireylerin aylık gelirleri, meslek durumları, öğrenim durumları, haftalık balık tüketimi, balıkları temin şekli ve tüketim biçimi, balık seçerken neye dikkat ettikleri, dini inançlarının balık tüketimini etkileyip etkilemediği ve bireylerin balık tüketimine yaklaşımlarına ve bilgi düzeylerine ilişkin sonuçlar elde edilmiştir.

Yüksel ve ark., (2011)'nin, "Tunceli İli Balık Tüketim Alışkanlığının Belirlenmesi" isimli çalışmada toplam 348 kişiye anket uygulanmıştır. Çalışma sonucunda, Tunceli'de balık tüketiminin ülke ortalamasının altında olduğu tespit edilmiş, bunun nedeninin şehrin deniz kıyısında olmaması, her mevsim balık satılmaması ve gelir düzeyinin düşük olmasından kaynaklandığı sonucuna varılmıştır.

Aydın ve Karadurmuş (2012)'un, Ordu ilinde yaptıkları çalışmada, tesadüfi seçilen 87 kişiye yüz yüze anket çalışması gerçekleştirmiştir. Bu çalışma ile tüketicilerin balık tüketimi konusunda bilinçlendirilmesi ve kişi başına tüketimin arttırılması gerektiği sonucuna varılmıştır.

Aydın ve Karadurmuş (2013)'un, yaptıkları “Trabzon ve Giresun Bölgelerindeki Su Ürünleri Tüketim Alışkanlıkları” adlı çalışmada 200 katılımcı ile yüz yüze görüşülmüş ve 31 maddeden oluşan anket çalışması uygulanmıştır. Besin değeri yüksek olan bu üründen daha fazla yararlanmak için av sezonunun uzatılması istenmektedir. Bolca avlandığı dönemde sağlıklı bir şekilde saklanacak soğuk hava depolarının sayı ve kapasitelerinin arttırılmasıyla yıl boyunca taze tüketim olanaklarının sağlanması, soğuk zincirin geliştirilerek iç kesimlere de taze su ürünlerinin ulaştırılması, halka bu ürünlerin sevdirmesi için eğitim kampanyalarının yapılmasının sağlanması gerektiği sonucuna varılmıştır.

Balık ve ark. (2013)'nın, “Ordu İli Fatsa ve Aybastı İlçelerinde Balık Tüketim Alışkanlıklarının Karşılaştırmalı Olarak İncelenmesi” adlı çalışmasında Doğu Karadeniz Bölgesinde yer alan Ordu ilinin Karadeniz sahilinde yer alan Fatsa ilçesi ile denizden yaklaşık 55 km içeride kalan Aybastı ilçesi halklarının balık tüketimi alışkanlıkları karşılaştırmalı olarak araştırılmıştır. Sonuç olarak denize kıyısı olan Fatsa’da halkın daha çok balık tükettikleri anlaşılmıştır. Balık tüketimi ve denize olan mesafe arasında doğrudan bir ilişki olduğu sonucuna varılmıştır.

Çadır ve Duman (2013)'ın, “Keban Baraj Gölü Ova Bölgesi Halkının Balık Tüketim Alışkanlıklarının Araştırılması” adlı çalışmalarında 2011 yılı Ağustos-Eylül aylarında 139 kişi gönüllülük esasına göre anket çalışması yapmışlardır. Sonuç olarak burada yaşayan insanların et tercihlerinde balıketini, balıklarda ise tatlı su balığını tercih ettikleri, bu tercihlerinde halkın büyük çoğunluğunun balık avcılığı yaptıkları sonucuna varılmıştır. Ayrıca, tüketicilerin kişi başına tükettikleri balık miktarının Türkiye ortalamasından fazla olduğu belirlenmiştir.

Çaylak (2013)'ın, “İzmir İli Su Ürünleri Tüketimi ve Tüketici Tercihleri Üzerine Bir Araştırma” isimli yüksek lisans tezi çerçevesinde İzmir’de 500 kişiye anket uygulamıştır. Sonuç olarak İzmir ilinde halkın deniz kıyısında yaşayan bireyler olarak deniz kültürüne alışık olması ve sosyo-ekonomik düzeylerinin iyi olması sebebiyle, su ürünleri tüketimi konusunda daha iyi konuma çıkabilecek potansiyeli bulunmaktadır. Bunun için süreklilik dahilinde, balık tüketiminin arttırılmasına yönelik çalışmaların yapılması, yaygınlaştırılması ve halkın bilinçlendirilmesine devam edilmesi gerekmektedir sonucuna varılmıştır.

Kızılaslan ve Nalinci (2013) tarafından yapılan çalışmada, Amasya ili merkez ilçelerde yaşayan 380 hane halkından elde ettikleri veriler yardımıyla, balık eti tüketim alışkanlıkları ile bunu etkileyen faktörleri incelemişlerdir. Çalışma sonucunda araştırmacılar ekonomik nedenlerle tüketicilerin sağlıklı beslenme için gerekli miktarda balık eti tüketemediklerini saptamışlardır.

Beyazbayrak (2014)'in, "Kahramanmaraş İli Merkez İlçede Balık Tüketimi Alışkanlıkları" isimli yüksek lisans tezi çerçevesinde Kahramanmaraş'ta 400 kişiye yüz yüze görüşme tekniği ile anket uygulamıştır. Sonuç olarak Kahramanmaraş'ta balık tüketimi Türkiye ve Dünya ortalamalarının oldukça altında bulunmuştur. Dengeli beslenmede önemli bir yere sahip değerli bir besin maddesi olan balığın tüketiminin artırılması, yalnızca üretimi yapılan balık türlerinin değil bütün balık türlerinin kolay, taze ve ucuz bulunur hale getirilmesi, balık satın alınan yerlerin Avrupa standartlarına göre yeniden modernize edilip, balık lokantalarının açılmasının teşvik edilmesi, balık tüketimi ve dengeli beslenme konusunda bilinç oluşturulması gerektiği sonucuna varılmıştır.

Çiçek ve ark. (2014)'nin, yapmış oldukları "Elazığ İli Balık Eti Tüketim Alışkanlığı ve Tercihinin Belirlenmesi" çalışmasında rastgele örnekleme yöntemiyle, il merkezinde oturan 350 kişiye 23 soruluk anket uygulamıştır. Elazığ halkının dengeli ve sağlıklı beslenmesi için mevcut su kaynaklarından daha iyi yararlanması ve bu kaynaklardan elde edilecek su ürünlerinin de daha iyi değerlendirilmesi gerektiği sonucuna varılmıştır.

Güngör (2014)'ün, "Erzurum ve Van illerindeki Balık Tüketimi ve Tüketici Tercihleri Üzerine bir Araştırma" isimli yüksek lisans tezi çerçevesinde Erzurum'da 400, Van'da 370 kişiye anket uygulamıştır. Araştırma sonunda, bireylerin aylık gelirleri, meslekleri, öğrenim durumları, medeni halleri, yıllık balık tüketimi, balık temin şekli ve tüketim biçimi, balık fiyatları, balık türleri, balık pişirme yöntemleri, organik balık bilgisi, balık tüketiminin mevsimsel değişimi ve bireylerin balık tüketimine yaklaşımına ilişkin sonuçlar elde edilmiştir.

Olgunoğlu ve ark. (2014)'nin, "Adıyaman İlinde Balık Eti Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi" isimli çalışma Adıyaman'da balık eti tüketiminde mevcut durumu belirlemek, bu ilde yaşayan bireylerin et tüketimindeki tercihlerini ve alışkanlıklarını ortaya koymak amacıyla yapılmıştır. Çalışma, 2013 yılı içerisinde tesadüfi örnekleme yöntemine göre, toplam 375 kişiyle yüz yüze görüşülüp, anket uygulanmak suretiyle gerçekleştirilmiştir. Araştırma sonucunda balık tüketiminin insan sağlığı ve kaliteli beslenmenin önemini vurgulanacağı çeşitli duyuru ve etkinliklerle halka anlatılması istenmektedir.

Abdikoğlu ve ark. (2015)'nin, "Tekirdağ İlinde Balık Tüketim Eğilimlerinin Belirlenmesi" isimli çalışmalarında 270 tüketiciye anket uygulaması yaparak tüketicilerin balık tüketim alışkanlıkları araştırılmıştır. Sonuç olarak bu anketlerde elde edilen sonuçların Türkiye'de genelinde de benzerlik gösterdiği belirtilmiştir. Türkiye'de halkın kırmızı et tüketimine öncelik verdiği, tavuk etinin de fiyatının daha uygun olduğu avantajına dikkat çekilmiştir.

Yavuz ve ark., (2015)'nin, tarafından yapılan "Su Ürünleri Tüketiminde Tüketici Tercihlerini Etkileyen Faktörler: Ankara İli Örneği" çalışmasında örnek hacmini belirlemek amacıyla oransal örnekleme yöntemi kullanılmış ve örnek hacmi 167 olarak hesaplanmıştır. Veriler tesadüfi olarak seçilmiş kişilerle yüz yüze yapılan anketlerle elde edilmiştir. Araştırmada Doğrusal Olmayan Kanonik Korelasyon Analizi (DOKKA) kullanılmıştır. Sonuç olarak eğitim düzeyi azaldıkça tüketicilerin fiyata duyarlılıkları artmakta, gelir düzeyi arttıkça lezzet faktörünün önem kazandığı sonucuna varılmıştır.

2. MATERYAL VE YÖNTEM

2.1. Materyal

Araştırma materyalinin birincil verilerini Ardahan ili merkez ilçelerinde tüketicilerden elde edilen 2014-2015 yıllarına ait veriler oluşturmaktadır. Veriler çalışmanın amacına uygun olarak düzenlenmiş anket formu kullanılarak tüketicilerle yüz yüze görüşme yoluyla elde edilmiştir. Ankete katılanların bölge halkından olmasına özen gösterilmiştir. Anket Ardahan ili ve ilçelerinde (Merkez, Göle, Posof, Damal, Çıldır, Hanak) yaşayan ve rastgele olarak seçilen 302 bireye uygulanmıştır. Bireylerin sosyo-ekonomik durumları, su ürünleri tüketim alışkanlıkları, su ürünleri tüketmeme sebepleri, tükettiği balık türleri, tüketim miktarı, tercih sebepleri, tercih sıklığı ve pişirme şekilleri gibi sorular sorulmuştur. İkincil veriler ise konu ile ilgili yerli ve yabancı bilimsel çalışmalardan, dergi ve çeşitli yayınlardan sağlanmıştır.



Şekil 2.1 Ardahan İl Haritası (<http://cografyaharita.com>)

2.2. Yöntem

Ardahan ili ve ilçelerinde yapılan bu çalışmada 38 adet soru içeren (EK) su ürünleri tüketim alışkanlıkları anketi kullanılmıştır. Bu ankette yer alan 30 soru su ürünleri tüketim alışkanlıklarını, sekiz soru ise demografik özellikleri ölçmektedir. Anketlerle elde edilen veriler Excel ortamına aktarılmış ve istatistiksel analiz programları kullanılarak analiz edilmiştir.

3. BULGULAR VE TARTIŞMA

3.1 Sosyo-Demografik yapı

Yapılan araştırmada katılımcıların %73.84'ünün Ardahan'ın yerlisi, %26.16'inin ise göç ederek geldiği belirlenmiştir. Tablo 3.1 de katılımcıların sosyo-demografik özellikleri görülmektedir. Katılımcıların yaş ortalaması 32.50'dir. Katılımcılarda en düşük yaş 16 en yüksek yaş 65'tir. En yüksek oranda olan yaş grubu %38.07 ile 26-35 yaş, en düşük olarak da %5.30 ile 55-65 yaş grubu olarak saptanmıştır. Katılımcıların ortalama hane halkı sayısı 4.9'dur. Katılımcıların aylık gelirleri 0-5000 TL aralığında olup, ortalama aylık gelirleri 1862.80 TL'dir. Katılımcıların %38.08'i kadın, %61.92'si erkektir. Ankete katılan erkek katılımcı oranı kadın katılımcıdan fazladır. Katılımcıların %56.95'i evli, %43.05'i bekâr'dır. Katılımcıların %0.33'ü okuryazar değil, %11.26'i ilkokul, %8.61'i ortaokul, %34.44'ü lise, %11.59'u ön lisans, %29.47'si lisans, %3.31'i yüksek lisans, %0.99'u doktora mezundur. Katılımcıların görev yaptıkları meslek türü dağılımı tablodan da anlaşılacağı gibi; memur %28.81, öğrenci %19.54 ve diğer meslek grupları %16.89 çoğunluğu oluştururken, %11.59'u ev hanımı, %15.89'u işçi, %3.97'si emekli ve %3.31'i işsizdir.

Tablo 3.1 Sosyo-Demografik özellikler

Yaş	Frekans	Yüzde(%)	Medeni Durum	Frekans	Yüzde(%)
16-25	91.00	30.13	Evli	172	56.95
26-35	115.0	38.08	Bekâr	130	43.05
36-44	56.0	18.54			
45-54	24.0	7.95			
55-65	16.0	5.30			
Toplam	302	100.00	Toplam	302	100.00
Ailede Birey Sayısı	Frekans	Yüzde(%)	Meslek	Frekans	Yüzde(%)
1	7	2.32	İşçi	48	15.89
2	21	6.95	Öğrenci	59	19.54
3	51	16.89	Memur	87	28.81
4	81	26.82	Emekli	12	3.97
5	62	20.53	Ev Hanımı	35	11.59
6	27	8.94	Çalışmıyor	10	3.31
7	28	9.27	Diğer	51	16.89
8	8	2.65			
9 ve üstü	17	5.63			
Toplam	302	100.00	Toplam	302	100.00

Tablo 3.1 Devam

Eğitim Durumu	Frekans	Yüzde(%)	Gelir Düzeyi	Frekans	Yüzde(%)
Okuryazar değil	1	0.33	891 TL ve Aşağı	52	17.22
İlkokul	34	11.26	892-2000 TL	105	34.77
Ortaokul	26	8.61	2001-3000 TL	70	23.18
Lise	104	34.44	3001 TL-üstü	27	8.94
Ön Lisans	35	11.59	Geliri olmayan	48	15.89
Üniversite	89	29.47			
Yüksek Lisans	10	3.31			
Doktora	3	0.99			
Toplam	302	100.00	Toplam	302	100.00
Ardahan'da yaşayan sayısı	Frekans	Yüzde(%)	Cinsiyet	Frekans	Yüzde(%)
Yerli	223	73.84	Erkek	187	61.92
Göç	79	26.16	Kadın	115	38.08
Toplam	302	100.00	Toplam	302	100.00

3.2. Tüketicilerin Balık Eti Tüketim Miktarları

Tablo 3.2'de de görüldüğü gibi katılımcıların %90.73'ünün balık tükettiği, %9.27'sinin balık tüketmediği, yıllık ortalama evde balık tüketimi 34.28 kg, yıllık ortalama dışarıda balık tüketimi ise 4.72 kg olarak belirlenmiştir. Kişi başına düşen yıllık balık tüketimi 39 kg, kişi başına düşen aylık balık tüketimi ise 3.25 kilogramdır. Anket sonuçlarına göre yıllık evde balık tüketiminin dışarıda balık tüketiminden daha fazla olduğu görülmektedir.

Tablo 3.2 Yıllık evde ve dışarıda balık tüketimi

Yıllık evde balık tüketimi (Kg)	Frekans	Yüzde(%)	Yıllık dışarıda balık tüketimi (Kg)	Frekans	Yüzde(%)
1-10	76,0	25.17	1-10	73	24.17
11-20	67,0	22.19	11-20	36	11.92
21-30	43,0	14.24	21-30	7	2.32
31-40	20,0	6.62	31-40	6	1.99
41-50	19,0	6.29	41-50	1	0.33
50 +	60,0	19.87	50 +	4	1.32
Cevap vermeyenler	17,0	5.63	Cevap vermeyenler	175	57,95
Toplam	302	100.00	Toplam	302	100.00
Balıketi sevenler		Frekans	Yüzde(%)		
Evet		274	90.73		
Hayır		28	9.27		
Toplam		302	100.00		

Türkiye’de kişi başına ortalama yıllık balık tüketimi 2014 yılında 5.5 kg/yıl olarak belirtilmiştir (Anonim, 2016). Bu oran dünya ortalamasının üçte birinin de altında, AB ülkelerinin dörtte birinden de azdır. **Adıyaman**’da yapılan anket çalışmasına göre kişi başına düşen yıllık balık tüketimi 3,01 kg civarındadır (Olgunoğlu ve ark., 2014). **Almus-Tokat**’da araştırma bulgularına göre; kişi başına yıllık balık tüketim miktarı 14,71 kg olup, en fazla iç su balıkları özellikle alabalık ve sazan tüketilmektedir (Adıgüzel ve ark., 2009). Kızılaslan ve Nalinci (2013) tarafından yapılan çalışmada, **Amasya** ili merkez ilçelerde kişi başına balık tüketimi 5,06 kg/yıl olarak saptanmıştır. **Ankara**’da tüketicilerin aylık ortalama 3.4 kg balık tükettikleri bildirilmiştir (Yavuz ve ark., 2015). **Çanakkale**’de yapılan ankette halkın %80’inin yılda yaklaşık 18 kg balık tükettiği ortaya çıkmıştır (Çolakoğlu ve ark., 2006). **Elazığ** ilinde yapılan bir çalışmada kişi başına düşen yıllık balık tüketimi 3.30 kg/yıl olarak belirtilmiştir (Çiçek ve ark. 2014). **Gökçeada**’da yıllık kişi başına balık tüketimi 54.2 kg dır (Doğan ve Gönülal, 2011). Isparta ilinde kişi başına balık tüketimi aylık olarak 1.03 kg olarak tespit edilmiştir (Hatirli ve ark., 2004). **Kahramanmaraş**’ta yıllık kişi başına düşen balık tüketimi yaklaşık 6 kg/yıl’dır (Beyazbayrak, 2014). **Ordu**’da yıllık kişi başına balık tüketimi 26.3 kg dır (Aydın ve Karadurmuş, 2012). **Tekirdağ**’da kişi başı balık tüketimi 14.69 kg/yıl olarak hesaplanmıştır (Abdikoğlu ve ark., 2015). Erdal ve Esengün (2008) yaptıkları çalışmada **Tokat** ilinde yaşayan ailelerin yıllık kişi başına balık tüketim miktarının ortalama 13 kg civarında olduğu tespit etmiştir. **Trabzon ve Giresun**’da yapılan bir çalışmada ise kişi başına düşen yıllık balık tüketimi 29.52 kg olarak belirlenmiştir (Aydın ve Karadurmuş, 2013). **Tunceli** ilinde kişi başı yıllık balık tüketimi 4,1 kg olarak bulunmuştur (Yüksel ve ark., 2011).

Ardahan da ise kişi başına düşen yıllık balık tüketimi Türkiye ve AB ülkelerinin çok üstündedir. Türkiye’nin farklı bölgelerinde bulunan illerde yapılan bu çalışmalarda görüldüğü gibi denize kıyısı olan ve su potansiyeli bakımından zengin olan şehirler de balık tüketimi oldukça iyidir.

3.3. Tüketicilerin Et Tüketim Tercihleri

Araştırma konusu olan bölgedeki katılımcıların et tüketim tercihi Tablo 3.3’te de görüldüğü gibi sırasıyla balık %21.98, tavuk %18.73, dana %17.62, kaz 13.52, koyun %13.34, keçi %6.67, hindi %4.19, midye, karides gibi su canlıları %1.71 dır. Yüzde 1.80’inin de et tüketmediği ortaya çıkmıştır.

Tablo 3.3 Genel olarak et tüketim tercihi

Hangi etleri tüketiyorsunuz?	Frekans	Yüzde(%)
Koyun	156	13.34
Keçi	78	6.67
Dana	206	17.62
Tavuk	219	18.73
Hindi	49	4.19
Kaz	158	13.52
Balık	257	21.98
Omurgasız	20	1.71
Et tüketmiyorum	4	0.34
Hepsi	21	1.80
Diğer	1	0.09
Toplam	1169	100.00

*-Birden fazla şık işaretlenmiştir.

Adıyaman'da ise katılımcıların %56'sı tavuk, %38'i kırmızı et, %5'i balık eti tükettiklerini beyan etmişlerdir (Olgunoğlu ve ark., 2014). **Tokat Almus** ilçesinde yapılan bir çalışmada da balık %37.65 ile en fazla tüketilen et durumundadır (Adıgüzel ve ark., 2009). **Ankara**'da katılımcıların %53.30'u kırmızı eti, %29.30'u tavuk etini ve %17.70'i de balık etini tercih etmektedir (Yavuz ve ark., 2015). **Elazığ**'da tüketicilerin %40.86'ı kırmızı eti, %22.57'si beyaz eti, %3.14'ü balık etini ve %32 'si üçünü de tercih etmektedirler (Çiçek ve ark.,2014). **Erzurum**'da katılımcıların kırmızı eti %56.00 ile birinci sırada, tavuk etini %37.33 ile ikinci sırada, balık etini ise %6.67 ile üçüncü sırada tükettikleri tespit edilmiştir (Oğuzhan ve ark.,2009). **Gökçeada**'da kümes hayvanları %37.30 ile ilk sırada, %33.00 ile balık ikinci sırada ve kırmızı et %25.40 ile üçüncü sırada gelmektedir (Doğan ve Gönülal, 2011). **İzmir**'de tüketicilerin %70 oranında beyaz eti, %19 oranında kırmızı eti, %11 oranında ise her ikisini de tüketmektedir. Beyaz et tüketenlerin %44'ü tavuk eti, %21'i balık etini ve %33'ü de her ikisini eşit ağırlıklı olarak tükettikleri saptanmıştır (Saygı ve ark., 2006). **Keban-Elazığ**'da katılımcıların %61.15 oranıyla en çok balık tükettikleri belirlenmiştir (Çadır ve Duman, 2013). **Tekirdağ**'da kırmızı et, tavuk eti ve balık etini tüketimi sırasıyla %37.93, %34.83 ve %27.25'dir (Abdikoğlu ve ark., 2015). **Trabzon ve Giresun** illerinde yaşayan insanların balık tüketim alışkanlıklarının ve tercihlerinin yapılan anket sonuçlarına göre ise su ürünlerini birinci sırada (%41), tavuk etini ikinci sırada (%33), kırmızı eti ise üçüncü sırada (%26) tükettikleri tespit edilmiştir (Aydın ve Karadurmuş, 2013). Yapılan başka bir çalışmada **Tunceli**'de en fazla tüketilen et türlerinin sırasıyla kırmızı et (%40), tavuk eti (%38) ve balık etini (%22) olduğu tespit edilmiştir (Yüksel ve ark., 2011).

Ardahan'ın et tüketim tercihi, Erzurum ve Tunceli gibi Doğu Anadolu bölgesinde bulunmasına rağmen Karadeniz bölgesinde bulunan Giresun ve Trabzon illeriyle ve Tokat Almus ilçesi ile örtüşmektedir.

3.4. Tüketicilerin Balık Tercihleri

Araştırma kapsamında yer alan katılımcılara deniz balığı mı tatlı su balığı mı tercih edersiniz diye sorulduğunda; %17.22'si deniz balıklarını, %11.92'si tatlı su balıklarını ve %67.55'i ise her ikisini de tercih ettiklerini belirtmişlerdir (Tablo 3.4). Tatlı su balıklarından en fazla tercih edilen %75.22 ile alabalık olurken, onu sırası ile %13.41 aynalı sazan, %5.83 tatlı su kefali ve %5.54 diğer balıklar takip etmektedir. Deniz balıklarında ise en çok tercih edilen %48.57 ile hamsidir. Hamsiden sonra %13.67 ile palamut, %12.86 ile çipura, %12.65 ile istavrit, %7.35 ile lüfer ve %4.90 ile diğer balıklar yer almaktadır.

Tablo 3.4 Balık tüketim tercihi

Balık tüketim tercihleri	Frekans	Yüzde(%)
Deniz Balıkları	52	17.22
Tatlı Su Balıkları	36	11.92
Her ikisi	204	67.55
Cevap vermeyenler	10	3.31
Toplam	302	100.00
Tatlı su balıklarından tercih edilenler	Frekans	Yüzde(%)
Aynalı Sazan	46	13.41
Alabalık	258	75.22
Tatlı Su Kefali	20	5.83
Diğer	19	5.54
Toplam	343	100.00

*-Birden fazla şık işaretlenmiştir.

Deniz balıklarından tercih edilenler	Frekans	Yüzde(%)
Hamsi	238	48.57
Palamut	67	13.67
Lüfer	36	7.35
İstavrit	62	12.65
Çipura	63	12.86
Diğer	24	4.90
Toplam	490	100.00

*-Birden fazla şık işaretlenmiştir.

Adıyaman'da katılımcıların %70'i tatlı su balıklarını, %30'u da deniz balıklarını tercih etmektedirler (Olgunoğlu ve ark., 2014). Burada tercih edilen balıklar sazan, alabalık, hamsi, çipura, yayın ve levrektir. **Almus-Tokat**'ta tüketicilerin tercihlerinin %69.59'unu i tatlı su , % 30.41'ini de deniz balıkları oluşturmakta; tatlı su balıklarından alabalık ve sazan, deniz balıklarından da hamsi tercih edilmektedir (Adıgüzel ve ark., 2009). **Ankara**'da tüketicilerin tercih ettikleri balıklar; %56.10'u hamsi, % 11.00 çipura, % 8.50'si alabalık ve % 6.70'i levrektir (Yavuz ve ark., 2015). **Burdur**'da tüketiciler, tatlı su balıkları içerisinde %67.00 ile alabalığı, %11.70 ile sazanı; deniz balıkları içerisinde de %77.30 ile hamsi ilk sırada yer almakta, sırasıyla istavrit ve mezigit onu takip etmektedir (Orhan ve Yüksel, 2010). **Elazığ** tüketicilerinin %38.57'si deniz balığını, %21.71'i tatlı su balığını ve %34.57'si her ikisini de tercih etmektedirler. Tükettikleri balıklar; hamsi, alabalık, istavrit, sazan, çipura, uskumru, levrek, lüfer ve diğerleridir (Çiçek ve ark., 2014). **Erzurum**'da yapılan bir araştırmaya göre de balık tüketiminde ilk sırada %65.21 ile hamsi tercih edilirken, ikinci sırada %32.64 ile alabalık ve ardından palamut ve istavrit gelmektedir (Oğuzhan ve ark., 2009). **Gökçeada**'da sadece deniz balığı tüketilmektedir. En çok tercih edilen balık %22.40 ile sardalya, %13.90 ile istavrit, %11.80 ile hamsi, %8.60 ile levrek, %8.60 ile çipura, %7.80 ile kupes ve %6.90 ile lüferdir (Doğan ve Gönülal, 2011). **Isparta**'da %51.51 oranı ile ilk sırada hamsi tercih edilmektedir. Hamsiden sonra sırasıyla istavrit, sazan ve alabalık gelmektedir (Hatırlı ve ark., 2004). Çaylak (2013) tarafından **İzmir** ilinde yapılan çalışmada katılımcıların eğitim seviyelerine göre tükettikleri balık türü değişiklik göstermektedir. İlköğretim düzeyinde eğitim alanlar birinci sırada sardalya, lise ve üniversite eğitimi alanlar da çipura balığını tercih etmektedir.

Beyazbayrak (2010) tarafından **Kahramanmaraş**'ta yapılan çalışmada katılımcıların, %19.80'i tatlı su balığını, %36.50'i yalnız deniz balığını %43.70'i her ikisini de tercih ettikleri belirlenmiştir.

Keban-Elazığ'da %80.58 oranıyla tatlı su balıkları tercih edilmektedir, Tatlısu balıklarından en çok %64.75 ile aynalı sazan tercih edilmekte, sonra sırasıyla alabalık ve tatlı su kefali gelmektedir. Deniz balıklarından da en çok hamsi, palamut ve kefal tüketilmektedir (Çadır ve Duman, 2013). **Konya**'da %39.40, **Mersin**'de %32.10 oranlarında hamsi tercih edilmektedir (Şen, 2011). **Ordu**'da %86.21 ile hamsi tercih edilmektedir (Aydın ve Karadurmuş, 2012). **Tekirdağ**'da en çok tercih edilen deniz balığı hamsidir. Hamsiden sonra istavrit, çinekop ve palamut gelmektedir. Tatlısu balıklarında da birinci sırayı alabalık almakta, onu sazan ve yayın izlemektedir (Abdikoğlu ve ark., 2015). **Tokat**'ta tüketicilerin ilk sırada tercih ettikleri balık %65 oranıyla hamsidir. Alabalık, çipura, istavrit, palamut, kefal ve mezigit de tüketilen

balıklardandır (Erdal ve Esengül, 2008). **Trabzon ve Giresun**'da hamsi %17.75 ile ilk sırada gelmekte; istavrit, mezgit, alabalık, palamut, lüfer, kefal ve zargana onu izlemektedir (Aydın ve Karadurmuş, 2013). **Tunceli**'de de en fazla tüketilen balık hamsidir (Yüksel ve ark., 2011). **Van**'da yapılan bir çalışmaya göre inci kefali %42.8 ile ilk sırada yer almakta, sazan %25.5 ile ikinci sırada gelmekte, alabalık %6.6 ve hamsi %0.5 ile onları takip etmektedir (Sarı ve ark., 2000).

Ardahan'da balık eti çok sevildiği için deniz ve tatlı su balıklarına yaklaşımları aynı düzeydedir.

3.5. Tüketicilerin Balık Eti Tercih Etme Nedenleri

Araştırmada balığın tercih edilmesinin nedenlerinin başında %45.03 ile sağlıklı olması gelmektedir. Katılımcıların %26.49'u balığı; damak tadı, %14.24'ü besleyici olması, %2.32'si aile kültürü, %1.99'u ekonomik olduğunu düşünürken, %0.33'ü ise kolay hazırlandığı için tercih etmektedirler (Tablo 3.5).

Tablo 3.5 Balık eti tüketiminin tercih edilme nedenleri

Balık eti tüketme nedenleri	Frekans	Yüzde (%)
Damak tadı	80	26.49
Sağlıklı olması	136	45.03
Aile kültürü	7	2.32
Kolay hazırlanması	1	0.33
Ekonomik olması	6	1.99
Besleyici olması	43	14.24
Cevap vermeyenler	29	9.60
Toplam	302	100.00

Adıyaman'da tüketilen balık türlerinin tercihinde balığa kolay ulaşma, tat ve fiyat gibi unsurların etkisinin olduğu belirlenmiştir (Olgunoğlu ve ark., 2014).

Almus-Tokat'ta tüketicilerin %53.19'u balığı lezzetli olması nedeniyle tercih etmekte, bunu sırasıyla protein kaynağı olması, damak zevki, ucuz olması, kolesterol açısından düşük olması, alışkanlık ve hazmı kolay olması nedenleri takip etmektedir (Adıgüzel ve ark., 2009).

Amasya'da ise katılımcıların %43.94'ü balığı lezzetli olması, %27.88'i besin değerinin yüksek olması nedeniyle tüketmekte; sırasıyla kolesterolün düşük olması, ucuz olması, alışkanlıklardan, kolay bulunması ve kaliteye güvenleri nedeniyle tercih etmektedirler (Kızılaslan ve Nalinci, 2013). **Burdur**'da ise tüketiciler balığı sağlıklı olması, damak tadı, aile

alışkanlığı ve ucuz olması nedenleriyle tercih etmektedir (Orhan ve Yüksel, 2010). **Çanakale**'de katılımcıların %40.00'ı balığı lezzeti nedeniyle tüketmekte, sağlık ve dengeli beslenme nedeniyle tüketim ise %35.01 oranı ile ikinci sırada gelmektedir (Çolakoğlu ve ark., 2006). **Elazığ**'da katılımcıların %45.67'si balık etini sağlıklı ve dengeli beslenme, %22.41'i damak zevki, %16.27'si tazelik, kalite ve hijyen, %5.71'i ekonomik, %2.75'i alışkanlık nedenleriyle tercih etmektedirler (Çiçek ve ark., 2014). **Isparta**'da balık etinin tercih edilme nedenleri sırasıyla besin değeri, tadı, sağlık-kolesterol ve ucuz olmasıdır (Hatırlı ve ark., 2004). **Kahramanmaraş** ta katılımcıların %66'sı faydalı olduğu için, %24.3'ü lezzetli olduğu için, %8'i sağlık nedeniyle ve %1.7'si ucuz olduğu için, balığı tercih etmektedir (Beyazbayrak, 2014). **Keban-Elazığ**'da %59.71 oranı ile ilk sırada lezzetli olması gelmekte, onu besleyici olması alışkanlık ve kolay bulma unsurları izlemektedir (Çadır ve Duman, 2013). **Konya ve Mersin**'de doktor tavsiyesi, aile alışkanlıkları, arkadaş tavsiyesi gibi nedenler saptanmıştır (Şen, 2011). **Tekirdağ** için birinci sırada %72.35 oranıyla balık etinin sağlıklı olması gelmektedir, sonra lezzet ve tüketim alışkanlıkları bildirilmiştir (Abdikoğlu ve ark., 2015). **Tokat**'ta tüketicilerin %87'i balık etini sağlıklı olduğu için tükettiklerini bildirmiştir (Erdal ve Esengül, 2008). **Trabzon ve Giresun**'da yapılan çalışmada tüketicilerin %45.95'i sağlık yönünden özellikle su ürünlerini sofralarından eksik etmediklerini belirtmişlerdir. Lezzet, diğer et ürünlerine göre uygun fiyatta olması, aileden gelen tüketim alışkanlığı ve pişirme/hazırlama kolaylığı tercih sebepleri arasındadır (Aydın ve Karadurmuş, 2013). **Tunceli**'de sağlıklı ve dengeli beslenmek ve lezzeti belirtilmiştir (Yüksel ve ark., 2011).

Diğer çalışmalarda da olduğu gibi Ardahan ilinde de balık etini tercih etme sebeplerinin başında sağlıklı olduğu düşüncesi gelmektedir. Öncelik olarak balığın sağlıklı olmasının gösterilmesi tüketicilerin bilinçli olduğunun bir göstergesi olabilmektedir.

3.6. Tüketicilerin Balık etini Tercih Etmeme Nedenleri

Araştırmaya katılanların balık etini sevmemelerinin nedeni %5.63 ile kokusu, %1.99 ile tadı ve alışkanlığın olmaması, %1.66 ile temizleme güçlüğü ve %0.66 ile görünüşünden kaynaklanmaktadır (Tablo 3.6).

Tablo 3.6 Balık eti tüketiminin tercih edilmeme nedenleri

Balıketinin tercih edilmeme nedeni	Frekans	Yüzde(%)
Kokusu	17	5,63
Temizleme güçlüğü	5	1,66
Görünüşü	2	0,66
Tadı	6	1,99
Alışkanlığın olmaması	6	1,99
Cevap vermeyenler	266	88,08
Toplam	302	100.00

Ankara'da yapılan çalışmada %35.70 oranında balık kokusunun, %21.40 ile fiyatın ve %18.40 ile hazırlanmasının zahmetli oluşunun balık tüketilmemesinde etkili olduğu belirlenmiştir (Yavuz ve ark., 2015). Orhan ve Yüksel (2010) tarafından **Burdur** ilinde yapılan çalışmada, araştırmaya katılanların %60.60'ı kokusu, %12.12'si aile alışkanlığı olmaması, %9.09'u kılçıklı olması, %5.15'i damak zevkine uygun olmaması nedenleriyle balık eti tüketmek istememektedirler. **Elazığ**'da tüketicilerin balık eti tercih etmeme nedenlerinin başında %32.22 ile kokusu gelmekte, onu kılçıklı olması, aroması, temizlenmesi ve hepsi izlemektedir (Çiçek ve ark., 2014). **Erzurum**'da ise tüketicilerin %54.55'i kokusu, %27.27'si hepsi, %9.09'u temizleme güçlüğü ve aroması nedenleriyle balık yemek istememektedirler (Oğuzhan ve ark., 2009). **İsparta**'da katılımcıların %55.56'sı alışkanlıkları olmadığı için, %38.89'u tadını sevmedikleri için ve %8.33'ü kokusu nedeniyle balık tüketmediklerini bildirmişlerdir (Hatırlı ve ark., 2004). Beyazbayrak 2014, tarafından **Kahramanmaraş**'ta yapılan çalışmada balık tüketiminin az olmasını etkileyen nedenlerin başında %28.7 oranı ile diğer et türlerinin daha çok sevilmesi gelmektedir. Onu, %22.8 oranı ile kılçıklı olması, %18.3 oranı ile pahalı olması, %12.8 oranı ile istenilen zamanda bulunmaması, %5.3 oranı ile balık etinin sevilmemesi, %2.8 lezzetli bulunmaması ve %9.3 diğer nedenler izlemektedir. **Trabzon ve Giresun**'da katılımcılar balık etinin tadı, kokusu, pişirme ve yeme zorluğu, pahalı olması ve aile kültürlerinde balık yenmemesi gibi nedenler beyan etmiştir (Aydın ve Karadurmuş, 2013).

3.7. Tüketicilerin Balık Tüketmeyi Tercih Ettiği Mevsim

Katılımcıların %53.97'si kışın, %11.92'si yazın, %6.29'u sonbaharda, %3.31'i ilkbaharda balık tüketmeyi tercih ederken %22.32'sinin ise fark etmez cevabını vererek balık tüketimlerinin mevsime bağlı olmadığını bildirmişlerdir (Tablo 3.7).

Tablo 3.7 Balık tüketiminin mevsimlere göre dağılımı

Mevsimler	Frekans	Yüzde(%)
İlkbahar	10	3.31
Yaz	36	11.92
Kış	163	53,97
Sonbahar	19	6.29
Fark etmez	67	22.19
Cevap vermeyenler	7	2.32
Toplam	302	100.00

Amasya ili merkez ilçedeki balık tüketiminde mevsimlerin etkisi incelendiğinde, tüketicilerin balığı en çok kış mevsiminde (%95.76) tükettikleri ortaya konulmuştur. Tüketicilerin %1.82'sinin ilkbaharda ve sonbaharda balık tüketirken, yaz mevsiminde tüketicilerin oranı %0.60 olarak belirlenmiştir (Kızılaslan ve Nalinci,2013). Beyazbayrak (2014) tarafından **Kahramanmaraş**'ta yapılan çalışmada katılımcıların %57.7'si balığı kışın, %24.0'ü yazın, %10.0'u ilkbaharda, %8.3'ü sonbaharda balık tükettiği belirlenmiştir.

Bunlara benzer birçok çalışmada da Adıyaman, Almus, Elazığ, Gökçeada, Keban-Elazığ, Konya-Mersin, Fatsa ve Aybastı-Ordu, Tekirdağ, Tokat'ta tüketicilerin balık tüketimini en fazla kış mevsiminde tükettikleri saptanmıştır (Olgunoğlu ve ark., 2014; Adıgüzel ve ark., 2009; Çiçek ve ark., 2014; Doğan ve Gönülal, 2011; Çadır ve Duman, 2013, Şen, 2011; Balık ve ark., 2013; Abdikoğlu ve ark., 2015; Erdal ve Esengün 2008).

Sonuçlardan da anlaşılacağı gibi Türkiye'de balık en çok kış mevsiminde tercih edilmektedir.

3.8. Tüketicilerin Balık Tüketme Sıklığı

Araştırma kapsamında yer alan katılımcıların %28.48'i ayda bir, %26.16'sı haftada bir, %12.58'i on beş günde bir, %7.95'i yılda bir, %7.62'si üç ayda bir, %6.62'si iki ayda bir, %3.64'ü altı ayda bir, %2.32'si ise her gün balık tüketmektedir (Tablo 3.8).

Tablo 3.8 Balık tüketme sıklığı

Balık tüketme sıklığı	Frekans	Yüzde(%)
Her gün	7	2.32
Haftada bir gün	79	26.16
On beş günde bir	38	12.58
Ayda bir	86	28.48
İki ayda bir	20	6.62
Üç ayda bir	23	7.62
Altı ayda bir	11	3.64
Yılda bir	24	7.95
Tüketmeyenler	11	3.64
Cevap vermeyenler	1	0.33
Toplam	302	100.00

Ortalama ne kadar sıklıkla balık tüketirsiniz sorusuna diğer illerdeki katılımcıların verdiği cevaplar incelendiğinde: **Adana**'da katılımcıların balık tüketim sıklığı on beş günde bir olarak tespit edilmiştir (Şengül ve Emeksiz, 1999). **Amasya**'da tüketicilerin %34.85'inin on beş günde bir, %31.82'nin ayda bir, %29.70 nin haftada bir ve %3.63'nün özel günlerde balık tükettikleri belirtilmiştir (Kızılaslan ve Nalinci, 2013). **Ankara**'da %54.90 ile haftada bir kez, %24.40 ile iki haftada bir ve %20.70'i ayda bir kez balık tüketmektedirler (Yavuz ve ark., 2015). **Burdur**'da ise tüketme sıklığı; %41.40'ı haftada bir, %39.50'si on beş günde bir, %13.50'si ayda bir, %3.00'ı hafta birden az ve %2.60'ı ayda birden azdır (Orhan ve Yüksel, 2010). **Çanakkale**'de %43-46 arasında haftada bir kez balık tüketildiği bildirilmiştir (Çolakoğlu ve ark., 2006). **Elazığ**'da tüketicilerin %28.29'u on beş günde bir, %25.14'ü haftada bir, %22.57'si ayda bir, %14.47'si yılda birkaç, %4.00'ü haftada iki-üç balık eti tükettiklerini ve %5.43'ü ise balık eti tüketmediklerini bildirmişlerdir (Çiçek ve ark., 2014). **Erzurum**'da sadece %86.80 oranında yılda bir; Saygı ve ark. (2006)'nın **İzmir** ilinde yapmış olduğu çalışma sonuçlarına göre bireylerin %72'sinin en az ayda 2 defa balık tükettiği tespit edilmiştir. **Gökçeada**'da yapılan çalışmada katılımcıların %49.60'ı haftada 2-3 kez, %19.20'si onbeş günde bir, %20.20'si ayda bir ve %4.40'ı yılda bir balık tüketmektedir (Doğan ve Gönülal, 2011). **Keban-Elazığ**'da en çok oranda %55.40 ile haftada 1-3 kez balık tüketilmektedir (Çadır ve Duman, 2013). **Konya ve Mersin**'de balık tüketim sıklığı haftada bir düzeyindedir (Şen, 2011). **Tekirdağ** için birinci sırada %60.61 oranıyla onbeş günde bir tüketim sıklığı bildirilmiştir (Abdikoğlu ve ark., 2015). **Van**'da ise %61.90 gibi bir oranda on beş günde bir balık tüketildiği görülmektedir (Oğuzhan ve ark., 2009; Sarı ve ark., 2000).

3.9. Tüketicilerin Balığı Satın Aldıkları Yer

Katılımcıların %39.40'ı pazardan %18.87'si balık halinden %6.95'i marketten alırken %20.53'ü kendilerinin avladıklarını ve %11.59'u ise yerel balıkçılık yaparak balık avladıklarını belirtmiştir.

Tablo 3.9 Balık satın almayı tercih ettiği yer

Balığı nereden satın alıyorsunuz?	Frekans	Yüzde(%)
Pazar yeri	119	39.40
Balık hali	57	18.87
Market	21	6.95
Kendisi avlayanlar	62	20.53
Diğer	35	11.59
Cevap vermeyenler	8	2.65
Toplam	302	100.00

Adana'da katılımcıların %59'u semt pazarından,%31'i marketten balık aldıkları belirlenmiştir (Şengül ve Emeksiz, 1999). **Almus-Tokat**'ta tüketiciler deniz balıklarını çoğunlukla sabit satıcılardan, tatlı su balıklarını ise seyyar satıcılardan satın alınmaktadır. Deniz balıklarının tamamı satın alınırken, tatlı su balıklarının bir kısmı avcılık yolu ile de elde edilmektedir (Adıgüzel ve ark., 2009). **Amasya**'da balık; %87.57 oranında sabit satıcıdan temin edilirken, seyyar satıcı, avcılık, balık yetiştiricilik işletmesinden de sağlanmaktadır (Kızılaslan ve Nalinci, 2013). **Ankara**'da tüketicilerin %51.30'u balığı satış yerinden balıkçılardan, %31.10'u marketlerden, %15.20'si balık halinden, %1.80'i seyyar satıcıdan ve %0.60'ı ise pazardan satın almaktadır (Yavuz ve ark., 2015). **Çanakkale**'de büyük bir çoğunluğun balığı balık halinden ve marketlerden satın aldıkları saptanmıştır (Çolakoğlu ve ark., 2006). **Gökçeada**'da balık; %59.50 ile hal'den, %15.20'si seyyar satıcıdan, %13.10'u bireysel avcılıkla, %12.20'si oltacıdan temin edilmektedir (Doğan ve Gönülal, 2011). **Keban-Elazığ**'da en çok oranda %65.47 ile kendileri avladıklarını bildirmişlerdir, ayrıca pazar yeri, balık hali, market, seyyar satıcı gibi yerlerden de balık satın almaktadırlar (Çadır ve Duman, 2013). **Mersin**'de katılımcıların balık satınaldıkları yerinbaşında balık hali belirtilmiştir, market, semt balıkçısı ve avlanarak şıkları da tercih edilmiştir. **Konya**'da durum biraz farklıdır; değişik gelir grupları ile yapılan çalışmada düşük gelir gruplarının balık halini ilk sırada tercih ettikleri, daha yüksek gelir gruplarının ise marketi ilk sırada tercih ettikleri belirlenmiştir (Şen, 2011). **Ordu**'da %79 perakende satış yerleri tercih edilmektedir (Aydın

ve Karadurmuş, 2012). **Fatsa ve Aybastı-Ordu**'da yapılan bir çalışmada ilk sırada market gelmektedir (Balık ve ark., 2013). **Tekirdağ** için balık alma yerlerinin başında %54.51 ile balıkçı gelmektedir. Seyyar satıcı ve balık hali de tercih edilen yerler olarak bildirilmiştir (Abdikoğlu ve ark., 2015). **Tokat**'ta tüketiciler en fazla sabit balık satıcılarını tercih etmekte, bunu balık üretim işletmeleri takip etmektedir (Erdal ve Esengül, 2008). **Trabzon ve Giresun**'da tüketicilerin %50.81'i balığı balıkçıdan almayı tercih etmekte, seyyar satıcı, market ve balıkçı barınaklarından da yararlanılmaktadır (Aydın ve Karadurmuş, 2013). **Van**'da %80.30 oranı ile balık hali tercih edilmektedir, seyyar satıcıdan balık satın alanlar da bulunmaktadır (Sarı ve ark., 2000)

3.10. Balığın Tüketilme Süresi

Tablo 3.10 dan da görüleceği gibi katılımcıların %67.22'si balığı aldıktan hemen sonra, %15.56'sı ertesi gün, %10.93'ü bir hafta içinde, %2.98'si ise bir ay içinde tükettiklerini belirtmiştir.

Tablo 3.10 Tüketicilerin balığı tüketme süresi

Balığı aldıktan ne kadar süre sonra tüketiyorsunuz?	Frekans	Yüzde (%)
Hemen	203	67.22
Ertesi gün	47	15.56
Bir hafta içinde	33	10.93
Bir ay içinde	9	2.98
Cevap vermeyenler	10	3.31
Toplam	302	100.00

Adıyaman'da tüketiciler %85' lik bir kısmının balığı satın aldıktan hemen sonra, %10'luk bir kısmının ertesi gün ve %5' lik kısmını da bir hafta içinde balığı tükettikleri tespit edilmiştir (Olgunoğlu ve ark., 2014). **Almus-Tokat**'ta tüketicilerin tümü balıklarını taze olarak tüketmeyi tercih etmektedirler (Adıgüzel ve ark., 2009). **Erzurum**'da balık; %73.22 oranıyla hemen, %18.84 oranıyla ertesi gün ve %7.94 oranıyla bir hafta içinde tüketilmektedir (Oğuzhan ve ark., 2009). **Fatsa ve Aybastı-Ordu**'da yapılan bir çalışmada ilk sırada onbeş günde bir, ikinci sırada ise haftada bir tüketim sıklıkları saptanmıştır (Balık ve ark., 2013).

3.11. Tüketicilerin Balık Pişirme Yöntemleri

Katılımcıların %37.39'u ızgara, %36.97'si fırında pişirme, %15.13'ü haşlama-buğulama, %2.73'ü işlenmiş (konserve-tütsüleme) tercih ederken %7.77'si diğer yöntemlerle balığı pişirmektedir (Tablo 3.11).

Tablo 3.11 Balık pişirme yöntemleri

Piştirme yöntemleri	Frekans	Yüzde (%)
Fırında piştirme	176	36.97
Haşlama-Buğulama	72	15.13
Izgara	178	37.39
İşlenmiş(Konserve-Tütsüleme)	13	2.73
Diğer	37	7.77
Toplam	476	100.00

*-Birden fazla şık işaretlenmiştir.

Adıyaman'da ise balık; %41 kızartma, %35 fırında ve %23 de ızgara şeklinde tüketilmektedir (Olgunoğlu ve ark., 2014). **Almus-Tokat**'da tüketicilerin ilk tercihi ızgaradır. Kızartma, fırında piştirme usulleri de uygulanmaktadır (Adıgüzel ve ark., 2009). **Amasya**'da tüketim şekli %37.88'i tava, %33.03'ü ızgara, %18.49'u fırında, %8.48'i kızartma ve %2.12'si buğulama olarak bildirilmiştir (Kızılaslan ve Nalinci, 2013). **Burdur**'da ilk sırada %45.90 oranı ile yağda piştirme, %26.30'u fırında piştirme, %27.70'i ızgara tercih edilmektedir (Orhan ve Yüksel, 2010). **Çanakkale**'de kızartma ve ızgara yöntemleri en çok tercih edilen piştirme şekli olmuştur (Çolakoğlu ve ark., 2006). **Elazığ**'da %44.22 oranında fırında piştirme, %39.56 oranında kızartma, %10.67 ızgara ve %5.33 oranıyla buğulama tercih edilmektedir (Çiçek ve ark., 2014). **Erzurum**'da yapılan bir çalışmada katılımcıların tüketim şekli olarak %91.39 ile kızartmayı tercih ettikleri, ızgara tercih edenlerin %3.71 gibi düşük bir oranda olduğu bildirilmiştir (Oğuzhan ve ark., 2009). **Gökçeada**'da piştirme yöntemleri olarak %31.90 ile kızartma, %14.40 ile ızgara ve %12.60 oranıyla da buğulama tercih edilmektedir (Doğan ve Gönülal, 2011). Çaylak 2013 tarafından **İzmir** ilindeki anket sonuçlarına göre tüketim şekli olarak %51.60 oranıyla kızartmayı ve %33.00 oranıyla ızgarayı tercih ettikleri belirlenmiştir. **Keban-Elazığ**'da en çok oranda %66.19 ile kızartma, %20.14 ile ızgara şeklinde balık tüketilmektedir (Çadır ve Duman, 2013). **Konya ve Mersin**'de ilk sırada az yağda piştirme gelmekte, sonra sırasıyla ızgara, buğulama ve kızartma tercih edilmektedir (Şen, 2011). **Ordu**'da balığı kızartarak yiyenlerin oranı %53.60 dır (Aydın ve Karadurmuş, 2012).

Tokat'ta ilk sırada %79 ile ızgara kullanıldığı, tava, fırın ve buğulama da diğer pişirme yöntemleri olarak bildirilmiştir (Erdal ve Esengül, 2008). **Trabzon ve Giresun**'da %52.97 ile kızartma tercih edilmekte, ızgara ise %29.73 ile ikinci sırada yer almaktadır (Aydın ve Karadurmuş, 2013). **Tunceli**'de yapılan bir araştırmada balık tüketim şekilleri %42 fırında, %37 kızartma, %18 ızgara ve %3 buğulama olarak verilmiştir (Yüksel ve ark., 2011). **Van** ilinde Sarı ve ark. (2000)'nin yaptıkları çalışmada tüketim şekli olarak %46.5 oranında kızartmanın tercih edildiği, fırında (tandırda) pişirme oranının da %6.3 ile düşük olduğu belirtilmiştir.

3.12. Balık Tüketme Tercihleri

Araştırma kapsamında yer alan katılımcıların %67.09'u taze, %11.73'ü tuzlanmış, %11.48'i dondurulmuş, %6.89'u konserve, %1.79'u salamura, %1.02'si diğer şekliyle balığı tüketmektedir (Tablo 3.12).

Tablo 3.12 Balık tüketim tercihleri

Balık tüketim tercihleri	Frekans	Yüzde (%)
Taze	263	67.09
Dondurulmuş	45	11.48
Konserve	27	6.89
Tuzlanmış	46	11.73
Salamura	7	1.79
Diğer	4	1.02
Toplam	392	100.00

*Birden fazla sık işaretlenmiştir.

Bu oran **Almus-Tokat**'da %90.43, **Amasya**'da %100 ve **Burdur**'da %99.20 dir (Adıgüzel ve ark., 2009; Kızılaslan ve Nalinci, 2013;Orhan ve Yüksel, 2010). **Adıyaman**'da ise ankete katılanların güvenli bir şekilde balık saklama yöntemi konusunda yeterli bilgiye sahip olmadıkları belirtilmiştir (Olgunoğlu ve ark., 2014). **Çanakkale**'de %94-97 arası taze tüketim tercih edilmektedir (Çolakoğlu ve ark., 2006). **Elazığ**'da tüketicilerin %92.94'ü balığı taze tercih etmektedirler, dondurulmuş, konserve, tütülenmiş ve kurutulmuş olarak da satın almaktadırlar (Çiçek ve ark., 2014). **Keban-Elazığ**'da balık, en çok oranda %97.84 ile taze tüketilmektedir (Çadır ve Duman, 2013). Konya'da %65.80, Mersin'de %90.40 oranlarında taze tüketim tercih edilmektedir (Şen, 2011). **Ordu**'da %73.20 ile taze tüketim istenmektedir

(Aydın ve Karadurmuş, 2012). **Fatsa ve Aybastı-Ordu'da** %97.2 ve %98.2 oranları ile ilk sıralarda taze tüketim gelmektedir (Balık ve ark., 2013). **Trabzon ve Giresun'da** %95.14 oranıyla taze balık tercih edilmektedir (Aydın ve Karadurmuş, 2013). **Van'da** tüketicilerin %27'nin konserve balık tükettiği bildirilmiştir (Sarı ve ark., 2000).

3.13. Tüketicilerin Diğer Su Ürünleri Tüketim Tercihleri

Tüketicilerin %76.49'unun balık dışında su ürünleri tüketmediği saptanmıştır. Tablo 3.13 den de anlaşılacağı gibi bu oran çok yüksektir. Diğer su ürünlerinden en çok tüketilen %11.92 ile midye, %3.64 ile kalamar, %1.32 ile istakoz ve %0.99 oranları ile yengeç ve ahtapotur.

Tablo 3.13 Diğer su ürünleri tüketim tercihleri

Balık harici su ürünleri tüketimi	Frekans	Yüzde (%)
Evet	65	21.52
Hayır	231	76.49
Cevap vermeyenler	6	1.99
Toplam	302	100.00
Tercih edilen diğer su ürünleri	Frekans	Yüzde (%)
Midye	36	11.92
Kalamar	11	3.64
Istakoz	4	1.32
Ahtapot	3	0.99
Yengeç	3	0.99
Diğer	13	4.30
Cevap vermeyenler	232	76.82
Toplam	302	100.00

Ankara'da tüketicilerin %24.40'ı balık haricinde su ürünleri tüketmekte, %75.60'ı ise tüketmemektedir. Tüketilen ürünler içerisinde ilk sırada %47.50 ile midye alırken onu sırasıyla kalamar ve karides takip etmektedir (Yavuz ve ark., 2015).

Burdur ilinde yapılan bir çalışmada tüketicilerin %89.10'nun balık haricinde su ürünleri tüketmediği görülmektedir. Tüketilen su ürünleri arasında %71.40 ile midye, %39.30 ile karides, %25.00 ile kalamar, %7.10 ile ahtapot, %3.6 ile istakoz ve %3.6 ile yengeç bulunmaktadır (Orhan ve Yüksel, 2010). Beyazbayrak 2014, tarafından **Kahramanmaraş'ta** yapılan çalışmada katılımcıların %82.5'i diğer su ürünlerini tüketmemektedir. Diğer deniz ürünlerinden en çok tüketilen midye (%6.5), kalamar (%5.8), istakoz (%3), havyar (%1.2),

ahtapot (%1)'tur. Balık haricinde su ürünleri tüketiminin azlığının damak zevki ve alışkanlıkla ilgili olduğu düşünülmektedir.

3.14. Tüketicilerin Balık Saklama Yöntemleri

Katılımcıların balığı tüketene kadar %44.37'si buzdolabında, %25.50'si buzlukta, %20.20'si derin dondurucu da ve %6.62'si açıkta bekletmektedir (Tablo 3.14).

Tablo 3.14 Balık saklama yöntemleri

Balığı tüketene kadar nerede bekletiyorsunuz?	Frekans	Yüzde (%)
Açıkta	20	6.62
Buzdolabında	134	44.37
Buzlukta	77	25.50
Derin dondurucuda	61	20.20
Cevap vermeyenler	10	3.31
Toplam	302	100.00

3.15. Tüketicilerin Balık Yemeyi Tercih Ettiği Mekân

Katılımcıların %89.74'ü evde, %4.64'ü restoranda, %2.65'i piknikte balık yemeyi tercih etmektedirler.

Tablo 3.15 Tüketicilerin balık yemeyi tercih ettiği mekân

Balığın yenildiği yer	Frekans	Yüzde (%)
Ev	271	89.74
Restoran	14	4.64
Piknik	8	2.5
Cevap vermeyenler	9	2.98
Toplam	302	100.00

Elazığ'da durum değişmemekte tüketicilerin %81.72'si evi tercih etmektedirler (Çiçek ve ark., 2014). Beyazbayrak 2014, tarafından **Kahramanmaraş**'ta yapılan çalışmada katılımcıların %49.4'ü evde, %14.8'i lokantada ve %35.8'i piknikte veya açık havada balık yemeyi tercih etmektedirler. **Keban-Elazığ'da da** durum aynıdır. Katılımcıların %69.06'ı ev, %16.55'i lokanta ve %14.39'u piknik balık tüketim mekanları olarak belirtilmiştir (Çadır ve Duman, 2013). Balık tercih edilen mekân açısından üç çalışmada Ardahan'da benzer sonuçlar ortaya çıkarak en çok tercih edilen mekân ev olmuştur.

3.16. Tüketicilerin Balık eti Önemi Hakkında Bilgisi

Tüketicilerin %78.48'i balık eti hakkında bilgiye sahipken, %19.21'inin balık eti hakkında bilgisi olmadığı belirlenmiştir. Ayrıca katılımcılara, balık etinin dengeli ve sağlıklı olduğunun insanlara tanıtılması nasıl yapılmalıdır sorusuna, %25.83'ü medya, %11.59'u seminer, %9.27'si kamu spotu, %5.96 afiş-poster-broşür cevabını verirken %38.74'ü hepsi diyerek balık etinin sağlıklı olduğunu insanlara tanıtılması gerektiğini düşünmektedir (Tablo 3.16). Tüketiciler, balıkta omega-3 yağ asitleri bulunduğundan balık etinin hem kalitesini hem de lezzetli olduğunu bilmektedirler.

Tablo 3.16 Balığın dengeli ve sağlıklı olduğunun tanıtılması

Balık etinin önemi hakkında bilgiye sahip misiniz?	Frekans	Yüzde(%)
Evet	237	78,48
Hayır	58	19,21
Cevap vermeyen	7	2,32
Toplam	302	100.00
Tanıtım yolu	Frekans	Yüzde (%)
Medya	78	25.83
Afiş-Poster-Broşür	18	5.96
Seminer	35	11.59
Kamu Spotu	28	9.27
Hepsi	117	38.74
Diğer	19	6.29
Cevap vermeyenler	7	2.32
Toplam	302	100.00

3.17. Tüketicilerin Balık Satın Alırken Olumsuz Gördüğü Durumlar

Tüketicilerin %71.85'i balık satın alırken fiyatının önemli olduğunu, %26.16'sı ise önemli olmadığını düşünmektedir. Katılımcıların balık satın alırken olumsuz gördüğü durumlar ise; %50.00'si balıkların taze olmaması, %28.48'i satış yerinin temiz olmaması, %9.27'si satıcının davranış şekli, %8.61'i fiyatı, %1.66'sı diğer olarak cevap vermiştir.

Tablo 3.17 Tüketicilerin balık satın alırken olumsuz gördüğü durumlar

Balık satın alırken fiyat önemli midir?	Frekans	Yüzde(%)
Evet	217	71,85
Hayır	79	26,16
Cevap vermeyen	6	1,99
Toplam	302	100.00
Balık satın alırken olumsuz görülen durumlar	Frekans	Yüzde (%)
Satıcının davranış şekli	28	9.27
Satış yerinin temiz olmaması	86	28.48
Balıkların taze olmaması	151	50.00
Fiyatı	26	8.61
Diğer	5	1.66
Cevap vermeyenler	6	1.99
Toplam	302	100.00

3.18. Tüketicilerin Balık Avcılığı

Katılımcıların %40.07'si balık avlamakta bunların %38.74'ü avladığı balığı kendi tüketirken, %0.66'sı avladığı balığı satmaktadır. Katılımcıların %1.66'sı ise balığı hem tüketmekte, hem de satmaktadır (Tablo 3.18). Katılımcıların avladıkları balığın yıllık kişi başına tüketimi ortalama 6.78 kg, aylık kişi başına tüketimi ortalama 0.6 kg'dır (Tablo 3.19)

Tablo 3.18 Tüketicilerin avladığı balığı kullanım şekilleri

Balık avlıyor musunuz?	Frekans	Yüzde(%)
Evet	121	40,07
Hayır	172	56,95
Cevap vermeyen	9	2,98
Toplam	302	100.00
Avlanan balıkların kullanım durumu	Frekans	Yüzde (%)
Kendisi Tüketenler	117	38.74
Satanlar	2	0.66
Her ikisi	5	1.66
Cevap vermeyenler	178	58.94
Toplam	302	100.00

Tablo 3.19 Avlanan balığın tüketim miktarları

Avlanan balığın tüketim miktarları (kg)	Frekans	Yüzde (%)
1-10	48	15.89
11-20	24	7.95
21-30	11	3.64
31-40	9	2.98
41-50	1	0.33
50 +	9	2.98
Cevap vermeyenler	200	66.23
Toplam	302	100.00

Çanakkale’de katılımcıların %33.52’sinin balık avcılığı yaptığı bildirilmiştir (Çolakoğlu ve ark., 2006). **Keban-Elazığ’da da** ankete katılanların %36.69’u profesyonel, %21.58’i de amatör olarak balık avcılığı yapmaktadır (Çadır ve Duman, 2013). Güngör (2014) tarafından yapılan çalışmada **Erzurum**’da katılımcıların %16.5’inin balık avcılığı yaptığı bildirilmiştir. **Van**’da ise %18.9’unun balık avcılığı yaptığı belirtilmiştir. **Tunceli**’de %7.2 oranında amatör balıkçı bildirilmiştir (Yüksel ve ark., 2011).

3.19. İşlenmiş Su Ürünleri Tüketimi

Katılımcıların %22.19’u işlenmiş su ürünleri tüketmektedir. Tüketicilerin çoğu işlenmiş su ürünlerini konserve şeklinde tüketirken %69.87’lik oranda ise işlenmiş su ürünlerinin sağlıksız olduğunu düşündükleri için tercih etmedikleri beyan edilmiştir.

Tablo 3.20 İşlenmiş su ürünleri tüketimi

İşlenmiş su ürünleri tüketimi	Frekans	Yüzde(%)
Evet	67	22.19
Hayır	211	69.87
Cevap vermeyenler	24	7.95
Toplam	302	100.00

Su ürünleri, ülkemizdeki diğer gıda ürünlerine kıyasla, çok fazla tüketimi yapılmayan bir gıda maddesidir. Dünyadaki su ürünleri tüketiminin %39.6'sı taze, %25.2'si dondurulmuş,%10.4'ü füme ve %11.0'i de konserve olarak gerçekleşmektedir (FAO, 2016). Türkiye'de ise %78'i ham ve işlenmemiş halde ve % 14'ü de işlenmiş olarak tüketilmektedir (Anonim, 2016).

3.20. Tüketicilerin av ve kültür balığı arasındaki tercihi

Katılımcılara, tüketim açısından kültür balığı ve av balığı arasından hangisini tercih edersiniz diye sorulduğunda büyük oranda av balığını tercih ettikleri ortaya çıkmıştır. Bunun nedeni ise av balığının doğal ortamda yetiştiği ve daha sağlıklı olduğu, kültür balığının ise sağlıksız ve hormonlu olduğunu düşünmektedirler.



4. SONUÇ VE ÖNERİLER

Ardahan ili merkez ilçelerinde yapılan bu çalışmayla tüketicilerin balık ve diğer su ürünleri tüketim tercihleri, tüketim sıklıkları, işlenmiş su ürünleri tüketimi ve tipi, kültür ve av balığı tercih farkları analiz edilmeye çalışılmış ve aşağıdaki sonuçlar elde edilmiştir.

1. Katılımcıların %90.73'ünün balık tükettiği, %9.27'sinin balık tüketmediği, yıllık ortalama evde balık tüketimi 34.28 kg, yıllık ortalama dışarıda balık tüketimi ise 4.72 kg'dır. Kişi başına düşen yıllık balık tüketimi 39 kg, kişi başına düşen aylık balık tüketimi ise 3.25 kg'dır.

Ardahan da ise kişi başına düşen yıllık balık tüketimi Türkiye ve AB ülkelerinin çok üstündedir. Türkiye'nin farklı bölgelerinde bulunan illerde yapılan bu çalışmalarda görüldüğü gibi denize kıyısı olan ve su potansiyeli bakımından zengin olan şehirler de balık tüketimi oldukça iyidir. Ardahan, göl ve akarsularca zengin bir il olduğundan yıllık kişi başı balık tüketiminin diğer illere göre çok daha fazla olması normal karşılanabilir.

2. Katılımcıların et tüketim tercihinde ilk sırada balık (%21.98), ikinci sırada tavuk (%18.73), üçüncü sırada dana (%17.62) ve diğerleri gelmektedir.

3. Katılımcıların %17.22'si deniz balıklarını, %11.92'si tatlı su balıklarını, %67.55'nin de her ikisini tercih ettikleri belirlenmiştir.

4. Tatlı su balıklarından en fazla tercih edilen %75.22 ile alabalık olurken deniz balıklarında ise en çok tercih edilen %48.57 ile hamsi olmuştur.

5. Katılımcıların balığı tercih etmesini etkileyen sebeplerin başında %45.03 ile sağlıklı olması gelirken, %26.49 damak tadı, %14.24 besleyici olması, %2.32 aile kültürü, %1.99 'luk kısmı ekonomik olduğunu düşünürken %0.33'ü ise kolay hazırlandığı için balığı tercih etmektedirler.

Ardahan ilinde balık eti tercih etme sebeplerin başında sağlıklı olduğu düşüncesi gelmektedir. Öncelik olarak balığın sağlıklı olmasının gösterilmesi tüketicilerin bilinçli olduğunun bir göstergesi olabilmektedir.

6. Katılımcıların balık eti sevmemelerinin sebebi; %5.63'ü kokusundan %1.99'u tadı ve alışkanlığın olmamasından %1.66'sı temizleme güçlüğü çektiklerinden ve %0.66'sının görünüşü yüzünden tercih etmedikleri belirlenmiştir.

7. Katılımcıların %53.97'si kışın, %11.92'si yazın, %6.29'u sonbaharda, %3.31'i ilkbaharda balık tüketmeyi tercih ederken %22.32'sinin ise fark etmez cevabını vererek balık tüketimlerinin mevsime bağlı olmadığını göstermektedir.

8. Katılımcıların %28.48'i ayda bir, %26.16'sı haftada bir, %12.58'i on beş günde bir, %7.95'i yılda bir, %7.62'si üç ayda bir, %6.62'si iki ayda bir, %3.64'ü altı ayda bir, %2.32'si ise her gün balık tüketmektedir.

9. Katılımcıların balığı, %39.40'ı pazardan %18.87'si balık halinden %6.95'i marketten alırken %20.53'ü kendilerinin avladıklarını ve %11.59'u ise yerel balıkçılık yaparak avladıkları ortaya çıkmıştır.

10. Katılımcıların %67.22'si balığı aldıktan hemen sonra %15.56'sı ertesi gün, %10.93'ü bir hafta içinde, %2.98'si ise bir ay içinde tükettikleri belirlenmiştir.

11. Katılımcıların %37.39'u ızgara, %36.97'si fırında pişirme, %15.13'ü haşlama-buğulama, %2.73'ü işlenmiş (konserve-tütsüleme) tercih ederken %7.77'si diğer yöntemlerle balığı pişirmektedir.

12. Katılımcıların %67.09'u taze, %11.73'ü tuzlanmış, %11.48'i dondurulmuş, %6.89'u konserve, %1.79'u salamura, %1.02'si diğer şekliyle balığı tüketmektedir.

13. Katılımcıların, "Balık harici su ürünleri tüketiyor musunuz?" sorusuna %76.49'u hayır, %21.52'si evet diyerek cevap vermiştir. Diğer deniz ürünlerinden en çok tüketilen %11.92 ile midye, daha sonra %3.64 ile kalamar, %1.32 ile ıstakoz gelirken %0.99 'u yengeç ve ahtapotu aynı oranda tüketmektedir.

14. Katılımcıların balığı tüketene kadar %44.37'si buzdolabında, %25.50'si buzlukta, %20.20'si derin dondurucu da ve %6.62'si açıkta bekletmektedir.

15. Katılımcıların %89.74'ü evde, %4.64'ü restoranda, %2.65'i piknikte balık yemeyi tercih etmektedirler.

16. Tüketicilerin %78.48'i balık eti hakkında bilgiye sahipken %19.21'inin balık eti hakkında bilgisi olmadığı belirlenmiştir. Ayrıca tüketiciler, balık etinin dengeli ve sağlıklı olduğunun insanlara tanıtımı, %25.83'ü medya, %11.59'u seminer, %9.27'si kamu spotu, %5.96 afiş-poster-broşür ile yapılması gerektiğini ve %38.74'ü ise hepsidiyerek halkın bu şekilde bilinçlendirilmesini istemektedirler.

17. Tüketicilerin %71.85'i balık satın alırken fiyatının önemli olduğunu %26.16'sı ise önemli olmadığı düşünmektedir. Tüketicilerin balık satın alırken olumsuz gördüğü durumlar ise;

%50.00 balıkların taze olmaması, %28.48 satış yerinin temiz olmaması, %9.27 satıcının davranış şekli, %8.61 fiyatı, %1.66 diğer olarak cevap vermiştir.

18. Katılımcıların %40.07'si balık avlamakta bunların %38.74'ü avladığı balığı kendi tüketirken, %0.66'sı avladığı balığı satmaktadır. Katılımcıların %1.66'sı ise balığı hem tüketmekte, hem de satmaktadır. Katılımcıların avladıkları balığın yıllık kişi başına tüketimi ortalama 6.78kg, aylık kişi başına tüketimi ortalama 0.6kg'dır.

19. Katılımcıların %22.19'u işlenmiş su ürünleri tüketmektedir. Tüketicilerin çoğu işlenmiş su ürünlerini konserve şeklinde tüketirken %69.87'lik oranda ise işlenmiş su ürünlerinin sağlıksız olduğunu düşündükleri için tercih etmedikleri ortaya çıkmıştır.

20. Katılımcılara, tüketim açısından kültür balığı ve av balığı arasından hangisini tercih edersiniz diye sorduğumuzda büyük oranda av balığını tercih ettikleri ortaya çıkmıştır. Bunun nedeni ise av balığının doğal ortamda yetiştiği ve daha sağlıklı olduğu, kültür balığının ise sağlıksız ve hormonlu olduğunu düşünmektedirler.

Bu çalışmanın sonucunda yapılabilecek en önemli tespit, balıketi tüketiminin sıralamada beyaz ve kırmızı etten önce geldiğidir. Diğer su ürünlerinin özellikle de işlenmiş su ürünlerinin üretiminin artırılarak halka tanıtımının yapılması ve tüketiminin balıketi kadar iddialı bir pozisyona taşınması gerekmektedir.

Balıkla beslenmenin desteklenmesi, toplum olarak hayat kalitemizin yükselmesine katkı sağlayacaktır. Su ürünleri tüketiminin birçok kanser türünde, kardiyovasküler hastalıklarda, diyabet, iltihaplanmalar, depresyon gibi rahatsızlıklarda önemli olumlu etkilerinin olduğu, yaşlanmayı geciktirici ve migren ağrılarını azaltıcı yöndeki etkileriyle bireyin sağlığına katkıda bulunduğu tüm uzmanların ortak kararıdır.

Sonuç olarak bu çalışmada araştırma bölgesi olarak seçilen Ardahan ilinde halkın, deniz kıyısında yaşayan bireyler olmaması ve sosyo-ekonomik düzeylerinin diğer metropol illere göre yüksek olmamasına rağmen, balıketi tüketiminin fazla olması bir gerçektir. Geçim kaynağı olarak büyükbaş hayvancılıkla uğraşan bölge halkının su ürünleri tüketimi konusunda daha iyi konuma çıkabilecek potansiyeli bulunmaktadır. Ardahan bu yönü ile Türkiye'ye örnek olabilecek düzeydedir. Ancak bunun için sürdürülebilir balık tüketiminin artırılmasına yönelik çeşitli çalışmaların yapılması, yaygınlaştırılması ve halkın bilinçlendirilmesine devam edilmesi gerekmektedir.

KAYNAKLAR

- Abdikoglu, D.İ.,Azabaoglu, M.Ö. ve G.Unakitan, 2015. Tekirdağ İlinde Balık Tüketim Eğilimlerinin Belirlenmesi. Balkan ve Yakın Doğu Sosyal Bilimler Dergisi, 01(01).
- Adıgüzel, F., Civelek, O., Sayılı, M. Ve E.O.Büyükbay, 2009. Tokat İli Almus İlçesinde Ailelerin Balık Tüketim Durumu. GOÜ, Ziraat Fakültesi Dergisi, 26(2), 35-43.
- Anonim a, 2016. www.tarim.gov.tr . Su ürünleri İstatistikleri (erişim tarihi:05.04.2016).
- Anonim b, 2016. tr.wikipedia.org. Ardahan İli Özellikleri, (erişim tarihi:05.04.2016).
- Anonim c, 2016. www.diyadinnet.com Ardahan İli Özellikleri, (erişim tarihi:05.04.2016).
- Aydın, M. ve U. Karadurmuş, 2012. Consumer BehavioursforSeafood in Ordu Province. Yunus Araştırma Bülteni, (3): 18-23.
- Aydın, M. ve U. Karadurmuş, 2013. Trabzon ve Giresun Bölgelerindeki Su Ürünleri Tüketim Alışkanlıkları. Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi, 3(9): 57-71.
- Balık, İ., Yardımcı, C ve O.Turhan, 2013. Ordu İli Fatsa ve Aybastı İlçelerinde Balık Tüketim Alışkanlıklarının Karşılaştırmalı Olarak İncelenmesi. Ordu Üniv. Bil.Tek. Derg., 3(2):18-28.
- Beyazbayrak, Z., 2014. Kahramanmaraş İli Merkez İlçede Balık Tüketim Alışkanlıkları. Yüksek Lisans Tezi, T.C. Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü.
- Brown A., 2000. UnderstandingFood. FishandShellfish. *Wadsworth/Thomson Learning*. USA. 299-318
- Çadır, F. Ve M. Duman, 2013. Keban Baraj Gölü Ova Bölgesi Halkının Balık Tüketim Alışkanlıklarının Araştırılması. Fırat Üniversitesi, Fen Bilimleri Dergisi, 25(1), 61-70.
- Çaylak, B., 2013. İzmir İli Su Ürünleri Tüketimi ve Tüketici Tercihleri Üzerine bir Araştırma. Yüksek Lisans Tezi, T.C. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü.
- Çiçek, E., Akgün, H. ve S. İlhan, 2014. Elazığ İli Balık Eti Tüketim Alışkanlığı ve Tercihinin Belirlenmesi. Yunus Araştırma Bülteni, (1): 3-11.
- Çolakoglu, F.A.,İşmen, A., Özen, Ö., Çakır, F., Yığın, Ç.ve H.B .Ormancı, 2006. Çanakkale İlindeki Su Ürünleri Tüketim Davranışlarının Değerlendirilmesi, Ege Üniversitesi. Su Ürünleri Dergisi,23, (1/3), 387-392.

Doğan, K.ve O. Gönülal, 2011. Gökçeada Balık Tüketim Alışkanlığının Belirlenmesi ve Sosyo-Ekonomik Analizi. Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi, FABA 2011 Symposium Special Issues, 3(2)5, 57-59.

Erdal G. ve K. Esengün, 2008.Tokat İlinde Balık Tüketimini Etkileyen Faktörlerin Logit Model ile Analizi. Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi, 25(3): 203-209.

FAO 2016. Fishery Statistical Databases, www.fao.org/fishery/statistics/collections/en (erişim tarihi:05.04.2016).

Güngör, E.S., 2014. Erzurum ve Van İllerindeki Balık Tüketimi ve Tüketici Tercihleri Üzerine bir Araştırma. Yüksek Lisans Tezi, Atatürk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü.

Hatırlı, S.A., Demircan, V. ve A.R. Aktaş, 2004. Isparta İlinde Ailelerin Balık Tüketiminin Analizi. Süleyman Demirel Üniversitesi, İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi, 9 (1): 245-256.

Kızılaslan H. ve S.Nalinci, 2013. Amasya İli Merkez ilçelerdeki Hane Halkının Balık Eti Tüketim Alışkanlıkları ve Balık Eti Tüketimini Etkileyen Faktörler. Gaziosmanpaşa Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Gaziosmanpaşa Bilimsel Araştırma Dergisi, 5: 61-75.

Oğuzhan, P.,Angiş, S. ve M. Atamanalp, 2009. Erzurum İlindeki Tüketicilerin Su Ürünleri Tüketim Alışkanlığının Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. www.akuademi.net,XV. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, 01-04 Temmuz, Rize.

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

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

Sarı M.,Demirulus H. ve B. Söğüt, 2000. Van İlinde Öğrencilerin Balık Eti Tüketim Alışkanlığının Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. *Doğu Anadolu Bölgesi IV. Su Ürünleri Sempozyumu*, 28-30 Haziran, Erzurum.

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

Şen, A., 2011. Konya ve Mersin İl Merkezlerinde Yaşayan Bireylerin Balık Tüketimi Konusundaki Alışkanlık ve Bilgi Düzeylerinin Karşılaştırılması. Yüksek Lisans Tezi, Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Şen, B., Canpolat, Ö., Sevim, A.F. ve F. Sönmez, 2008. Elazığ İlinde Balık Eti Tüketimi. Fırat Üniversitesi, Fen ve Müh. Bil. Dergisi, 20, (3),433-437.

Şengül, S. ve F Emeksiz, 1999. Adana İli Kentsel Alanda Ailelerin Balık Tüketim ve Satın Alma Davranışlarının Analizi. X. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, 22-24 Eylül, Adana.

TÜİK, 2016. www.tuik.gov.tr, erişim tarihi: 05.04.2016.

Yavuz, G.G., Ataseven, Z.Y., Gül, U. ve Z.N. Gülaç, 2015. Su Ürünleri Tüketiminde Tüketici Tercihlerini Etkileyen Faktörler: Ankara İli Örneği. Yunus Araştırma Bülteni, (1):73-82.

Yılmaz E.,Tekinay A.A. ve N.Çevik, 2006. Deniz Ürünleri Kaynaklı Fonksiyonel Gıda Maddeleri. Ege Üniversitesi Su Ürünleri Derg., 23(1-1): 523-527.

Yüksel, F.,Karaton Kuzgun, N. ve E.İ.Özer, 2011. Tunceli İli Balık Tüketim Alışkanlığının Belirlenmesi. Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi,3, 2(5): 28-36.

<http://cografyaharita.com>, 2016. Ardahan İli Haritası, erişim tarihi: 05.04.2016.

12. Balık satın alırken av yasağı zamanlarına ve balık boyu sınırlamalarına dikkat ediyor musunuz?
a) Evet b) Hayır
13. Hangi etleri tüketiyorsunuz? (Birden fazla şık işaretleyebilirsiniz) (En çok beğendiğiniz ve en çok tükettiğinizi ayrıca belirtiniz)
a) Koyun d) Tavuk g) Balık j) Hepsi
b) Keçi e) Hindi h) Omurgasız (midye, karides vb.)
c) Dana f) Kaz i) Et tüketmiyorum k) Diğer
14. Balık satın alırken dikkat ettiğiniz hususlar nelerdir? (Birden fazla şık işaretleyebilirsiniz)
a) Tazelik c) Damak Zevki e) Alınan yerin temizliği g) Hepsi
b) Fiyatı d) Pişirme Şekli f) Balığın türü
15. Balık aldıktan ne kadar süre sonra tüketiyorsunuz?
a) Hemen c) Bir hafta içinde
b) Ertesi gün d) Bir ay içinde
16. Balığı tüketene kadar nerede bekletiyorsunuz?
a) Açıkta c) Buzlukta
b) Buzdolabında d) Derin Dondurucuda
17. Hangi şekliyle balığı tüketirsiniz? (Birden fazla şık işaretleyebilirsiniz)
a) Fırında pişirme c) Izgara e) Diğer
b) Haşlama-Buğlama d) İşlenmiş (Konserve-Tütsüleme)
18. Balık tüketme biçiminiz hangileridir? (Birden fazla şık işaretleyebilirsiniz)
a) Taze c) Konsere e) Salamura
b) Dondurulmuş d) Tuzlanmış f) Diğer
19. Balığı daha çok nerede tüketiyorsunuz?
a) Ev c) Büfe (Balık ekmeği)
b) Restaurant d) Piknik
20. Balık satın alırken fiyat önemlidir?
a) Evet b) Hayır
21. Balık satın alırken olumsuz gördüğünüz durumlar nelerdir?
a) Satıcının davranış şekli c) Fiyatı e) Diğer
b) Satış yerlerinin temiz olmaması d) Balıkların taze olmaması
22. Balık etinin önemi hakkında bilgiye sahip misiniz?
a) Evet ise b) Hayır ise.....

23. Balıkçılığın dengeli ve sağlıklı olduğunun insanlara tanıtılması nasıl yapılmalıdır?
a) Medya c) Seminer e) Hepsi
b) Afiş-Poster-Broşür d) Kamu Spotu f) Diğer
24. Balık tüketim tercihiniz nedir?
a) Deniz Balıkları b) Tatlı Su Balıkları c) Her İkisi
25. Deniz balıklarından hangisini tercih ediyorsunuz? (En çok beğendiğiniz ve en çok tükettiğinizi ayrıca belirtiniz)
a) Hamsi c) Lüfer e) Çipura
b) Palamut d) İstavrit f) Diğer
26. Tatlı su balıklarından hangisini tercih ediyorsunuz? (En çok beğendiğiniz ve en çok tükettiğinizi ayrıca belirtiniz)
a) Aynalı Sazan c) Tatlı Su Kefali
b) Alabalık d) Diğer
27. Balık harici su ürünleri tüketiyor musunuz?
a) Evet b) Hayır
28. Yukarıdaki soruya cevabınız evet ise hangileri?
a) Midye c) İstakoz e) Yengeç
b) Kalamar d) Ahtapot d) Diğer
29. Tüketim açısından kültür balığı ve av balığı arasından hangisini tercih edersiniz, Neden?
30. İşlenmiş su ürünleri tükettirmisiniz?
a) Evet ise hangi tip..... b) Hayır ise nedeni.....
31. Kaç yaşındasınız?
32. Cinsiyetiniz?
a) Erkek b) Kadın
33. Öğrenim Durumunuz nedir?
a) İlkokul c) Lise e) Üniversite g) Doktora
b) Ortaokul d) Ön Lisans f) Yüksek Lisans
34. Medeni Haliniz?
a) Bekâr b) Evli
35. Mesleğiniz?
a) İşçi c) Memur e) Ev Hanımı g) Diğer
b) Öğrenci d) Emekli f) Çalışmıyor

36. Aile büyüklüğünüz? (Kaç kişilik ailede yaşıyorsunuz?) (Kendiniz dahil)

37. Gelir düzeyiniz nedir? (Kişisel Gelir)

- a) 891 TL ve aşağı d) 2001 TL – 2500 TL f) Geliri yok
b) 892 TL – 1500 TL e) 2501 TL – 3000 TL
c) 1501 TL – 2000 TL f) 3001 TL ve üstü

38. Bölgede bulunma şekliniz?

- a) Yerlisi b) Göç ise nereden geldiğinizi belirtiniz.....



ÖZGEÇMİŞ

Adı Soyadı : Emel KILIÇ

Doğum Yeri ve Tarihi : Üsküdar- 14/08/1987

Yabancı Dili : İngilizce

E-Posta : emelklcc@gmail.com

Öğrenim Durumu

Derece	Bölüm/Program	Üniversite/Lise	Mezuniyet Yılı
Lise	Fen Bilimleri	Mehmetçik Lisesi(YDA)	2005
Üniversite	Su Ürünleri Mühendisliği	Fırat Üniversitesi	2012
Üniversite	Pedagojik Formasyon	İstanbul Üniversitesi	2015
Üniversite	Laboratuvar ve Veteriner Sağlık Programı	Anadolu Üniversitesi (AÖF)	Devam ediyor

İş Deneyimi

Yıl	Firma/Kurum	Görevi
2013-2014	Marmara Üniversitesi TBMYO Su Ürünleri Bölümü	Asistan Öğrenci (Laboratuvar)
2014-2015	Petek Eğitim Kurumları	Ücretli Öğretmen