



**SİNOP İLİ GERZE İLÇESİNDE BALIK TÜKETİMİ VE BALIK TÜKETİMİNİ
ETKİLEYEN FAKTÖRLER**

İrşat ERÜMİT

**Yüksek Lisans Tezi
Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı**

Prof. Dr. Halil KIZILASLAN

Tokat, 2016

Her Hakkı Saklıdır

T.C.
GAZİOSMANPAŞA ÜNİVERSİTESİ
FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ
TARIM EKONOMİSİ ANABİLİM DALI

YÜKSEK LİSANS TEZİ

**SİNOP İLİ GERZE İLÇESİNDE BALIK TÜKETİMİ VE BALIK TÜKETİMİNİ
ETKİLEYEN FAKTÖRLER**

İrşat ERÜMİT

TOKAT
2016

Her Hakkı Saklıdır

ÖZET

Yüksek Lisans Tezi

SİNOP İLİ GERZE İLÇESİNDE BALIK TÜKETİMİ VE BALIK TÜKETİMİNİ ETKİLEYEN FAKTÖRLER

İrşat ERÜMİT

Gaziosmanpaşa Üniversitesi

Fen Bilimleri Enstitüsü

Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı

Danışman: Prof. Dr. Halil KIZILASLAN

Bu araştırmada, Sinop İli Gerze ilçesinde yaşayan 352 hanehalkı ile 2014 yılı Nisan ve Mayıs aylarında yapılan anketlerle elde edilen veriler yardımıyla, balık eti tüketim alışkanlıkları incelenmiştir. Aynı zamanda, Sinop İli Gerze ilçedeki hanehalkının balık eti tüketicilerinin gelir seviyesi, balık eti tüketim miktarları, karar alma ve satın alma süreçleri ele alınmıştır. Tüketicilerin ortalama yaşı 38.3 yıl ve ortalama hanehalkı sayısı 3,57 kişi olarak hesaplanmıştır. Hanehalkları üç farklı gelir grubuna göre incelenmiştir. Hanehalklarının ortalama aylık gelirleri 2576,42 TL'dir. Tüketicilerin ortalama aylık gıda masrafları 877,67 TL olarak hesaplanmıştır. Araştırma bulgularına göre, tüketicilerin % 95,74'i balık tüketmektedir. Balık etini tercih etme nedenlerinin başında lezzetli olması(%32,77) gelmektedir. En çok tercih edilen tuzlu su balık türü hamsidir. Tüketicilerin en çok tercih ettiği tatlı su balığı çeşidi alabalıktır (%61,46). En çok tüketim mevsimi kıştır. Pişirme yöntemi olarak en çok tavada pişirme(%41,19) kullanılmaktadır. Balığın en çok tüketildiği öğün akşamdır(%73). Balık en çok sabit balıkçıdan (%76,26) temin edilmekte olup temin edilen yerin tercih edilmesini en çok tazelik (%58,75) faktörü etkilemektedir. Araştırma sonucunda; balık eti tüketiminin tüketicilerin gelir seviyesi, gıda masrafları, eğitim durumu ve medeni durumla ilişkisi olduğu belirlenmiştir. Ayrıca bu çalışmada tüketicilerin balığın temin yeri temin yerini tercih nedenleri gibi durumları incelenmiştir. Bu verilerin bir sonucu olarak Sinop İli Gerze ilçesinde tüketicilerin balık eti tüketimi konusunda duyarlı oldukları ancak ekonomik nedenlerle tüketicilerin sağlıklı beslenme için gerekli miktarda balık eti tüketemedikleri belirlenmiştir.

2016, 56 sayfa

Anahtar Kelimeler: Tüketim, Balık Eti, Sinop, Gerze, Tüketici Kararları

ABSTRACT

M. Sc. Thesis

FISH CONSUMPTION AND THE FACTORS THAT EFFECT FISH CONSUMPTION IN GERZE DISTRICT OF SINOP

İrşat ERÜMİT

Gaziosmanpaşa University
Graduate School of Natural and Applied Science
Department of Agricultural Economics

Supervisor: Prof. Dr. Halil KIZILASLAN

In this study, with the help of 352 households and the questionnaires made on April and May in 2014, fish meat habits have been analyzed. Besides this; income level of households' fish meat consumers in Gerze district, fish meat consumption level and the process of decision making-purchasing have been analyzed. It has been estimated that the average age of the consumers is 38,3 and the average population of household is 3,57. Households have been analyzed according to three income groups. It has been estimated that the households' average monthly income is 2576,42TL and the consumer's monthly food expense is 877,67 TL. According to the results of the survey; % 95,74 of the consumers eat fish. The most effective factor in preferring fish meat is as it's delicious (%32,77). The most preferred saltwater fish is 'Anchovy' (Hamsi). The most preferred freshwater fish is 'Salmon'(Alabalık) (%61,46). The most fish meat consumption is in winter. Fryingfish in a pan mostly used as a cooking method (%41,19). Also, Fish is mostly consumed in the evening as a meal. Fish is mostly bought from a stable fisherman. Freshness is the top factor that affect the preference of fish-buying. (%58,75) In the consequence of the study, it has been stated that fish meat-consuming is related with the income level of the consumers, food expenses, educational status and marital status. Also in this study, some conditions such as the fish-buying place have been analyzed. As a result of this study it has been stated that the consumers in Gerze district of Sinop are sensible in fish meat consuming, but they cannot consume enough fish meat for healthy nutrition because of economic problems.

2016, 56 pages

Key words: Consumption, Fish meat, Sinop, Gerze, Consumer decision

İrşat ERÜMİT tarafından hazırlanan “**Sinop İli Gerze İlçesinde Balık Tüketimi ve Balık Tüketimini Etkileyen Faktörler**” adlı tez çalışmasının savunma sınavı 17 MAYIS 2016 tarihinde yapılmış olup aşağıda verilen Jüri tarafından Oy Birliği / ~~Oy Çokluğu~~ İle Gaziosmanpaşa Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü TARIM EKONOMİSİ ANA BİLİM DALI nda YÜKSEK LİSANS TEZİ olarak kabul edilmiştir.

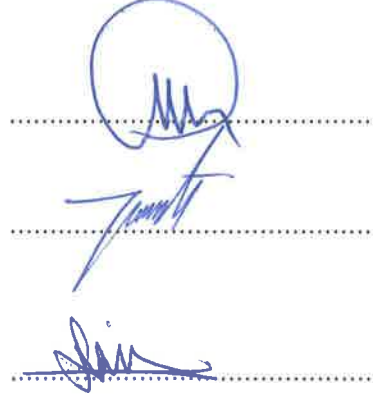
Jüri Üyeleri

İmza

Danışman
Prof. Dr. Halil KIZILASLAN

Üye
Prof. Dr. Ziya Gökalp GÖKTOLGA
Cumhuriyet Üniversitesi

Üye
Yrd. Doç. Dr. Rüveyda KIZILOĞLU
Gaziosmanpaşa Üniversitesi



Gaziosmanpaşa Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Yönetim Kurulu'nun
Tarih ve Sayılı kararıyla onaylanmıştır.



Prof. Dr. Mehmet Ali SAKİN

Fen Bilimleri Enstitüsü Müdürü V.

16/05/2016

TEZ BEYANI

Tez yazım kurallarına uygun olarak hazırlanan bu tezin yazılmasında bilimsel ahlak kurallarına uyulduğunu, başkalarının eserlerinden yararlanılması durumunda bilimsel normlara uygun olarak atıfta bulunulduğunu, tezin içerdığı yenilik ve sonuçların başka bir yerden alınmadığını, kullanılan verilerde herhangi bir tahrifat yapılmadığını, tezin herhangi bir kısmının bu üniversite veya başka bir üniversitedeki başka bir tez çalışması olarak sunulmadığını beyan ederim.

İrşat ERÜMİT
17.05.2016



TEŞEKKÜR

Çalışma süresince ilgi ve desteğini gördüğüm danışman hocam Prof. Dr. Halil KIZILASLAN'a, çalışmada bana yardım eden Yrd. Doç. Dr. Rûveyda KIZILOĞLU ve tüm Tarım Ekonomisi Bölümü öğretim üyelerine, her zaman desteğini benden esirgemeyen ağabeyim Yrd. Doç. Dr. Ali Kürşat ERÜMİT'e teşekkürlerimi sunarım. Ayrıca hayatımın her aşamasında varlıklarıyla yanımda olan, maddi ve manevi desteklerini esirgemeyen fedakâr aileme sonsuz sevgilerimle.

İrşat ERÜMİT

17.05.2016

İÇİNDEKİLER

ÖZET	i
ABSTRACT	ii
BEYAN	iii
TEŞEKKÜR	iv
İÇİNDEKİLER	v
ÇİZELGELER DİZİNİ	vi
1- GİRİŞ	1
1.1. Çalışmanın Önemi	3
1.2. Çalışmanın Kapsamı ve Amacı.....	4
2. LİTERATÜR ÖZETLERİ	5
3. MATERYAL ve YÖNTEM	13
3.1. Materyal	14
3.2. Örneklem ve Anket Aşamasında Uygulanan Yöntem	14
3.3. Verilerin Değerlendirilmesinde Uygulanan Yöntem.....	14
4. ARAŞTIRMA BÖLGESİ HAKKINDA BİLGİLER	18
4.1. Sinop İli Hakkında Genel Bilgiler	18
4.2. Gerze İlçesi Hakkında Bilgiler	20
4.2.1. Gerze tarihi	20
4.2.2. Araştırma bölgesinin coğrafi konumu	21
4.2.3. Araştırma bölgesinin iklim ve toprak özellikleri	22
4.2.4. Araştırma bölgesinin sosyal ve ekonomik yapısı	22
5.ARAŞTIRMA BULGULARI ve TARTIŞMA	25
5.1. Tüketicilerin Sosyo-Ekonomik Nitelikleri.....	25
5.2. Gerze İlçesindeki Balık Eti Tüketimi	29
5.3. Balık Eti Tüketimini Etkileyen Faktörlerin Belirlenmesi.....	37
6. SONUÇ ve ÖNERİLER	41
KAYNAKLAR	44
ÖZGEÇMİŞ	48

ÇİZELGELER DİZİNİ

Sayfa

Çizelge 3.1. Tüketicilerin gelir gruplarına göre dağılımı	15
Çizelge 4.1’de Sinop ili 2014 yılı ANDKS verilerine göre il ve ilçe nüfusu cinsiyet dağılımına göre verilmiştir.....	19
Çizelge 4.2’de Gerze İlçesi 2014 Yılı ANDKS(Adrese Dayalı Nüfus Kayıt Sistemi Veri Tabanı)verilerine göre ilçe ve belde, köy nüfusu cinsiyet dağılımına göre verilmiştir. .	23
Çizelge 5.1. Tüketicilerin gelir gruplarına göre bazı sosyo-ekonomik ve demografik özellikleri	25
Çizelge 5.2. Tüketicilerin gelir durumu ve gıda harcama durumu	29
Çizelge 5.3. Balık eti tüketim durumu	29
Çizelge 5.4. Balık eti satın alma kararı.....	30
Çizelge 5.5. Balık eti alışverişi	30
Çizelge 5.6. Balık eti tercih nedenleri	31
Çizelge 5.7. Tüketilen deniz balığı çeşitleri	32
Çizelge 5.8. Tüketilen tatlı su balığı çeşitleri	33
Çizelge 5.9. Balık eti satın alma sıklığı	34
Çizelge 5.10. Balık eti tüketiminde mevsimlerin etkisi.....	34
Çizelge 5.11. Balık eti tüketim şekilleri	34
Çizelge 5.12. Balık türleri pişirme yöntemleri	35
Çizelge 5.13. Balık tüketilen öğünler	36
Çizelge 5.14. Balık temin şekilleri	36
Çizelge 5.15. Balık temin etme yeri tercih nedenleri	37
Çizelge 5.16. Balık eti tüketimi ile bazı kriterler arasındaki ilişki	38

1- GİRİŞ

İstikrarlı ve yeteri düzeyde besin tüketmeyen bir bireyin sıhhatli ve huzurlu bir hayat sürmesi, iktisadi ve toplumsal verimliliğini arttırması, verimli ve üretken olarak çalışması söz konusu değildir. İstikrarlı ve yeteri düzeyde besin tüketmek yalnız bireylerin değil tüm toplumun hayati çalışmaları için temel koşuldur. Bu koşulun sağlanabilmesi için tüketicilerin hayvansal gıdaları tüketme eğilimlerinde olması gerekmektedir (Karataş, 2010).

Dünya nüfusunda yaşanan artış, günümüz insanının besin ihtiyacının artması sorununu beraberinde getirmektedir. İnsanoğlu bu sorunu asgari seviyeye düşürmek için dünyadaki karasal kaynaklardan azami seviyede faydalanmaya çalışmakta olup bu hedef doğrultusunda hazırda olan tüm teknolojik imkânları değerlendirmekte ve bu teknolojik olanaklarla yapılan araştırmalar neticesinde yenilerini eklemektedir. Ancak bütün bu çalışmalara rağmen, hızla artış gösteren nüfus karşısında, bu kaynaklar eksik kalmaktadır. Bu sebeple, insanoğlu hayatını devam ettirebilmek için farklı seçeneklerde besin referansları araştırmak ve keşfetmek durumundadır. Bu vaziyette karasal kaynaklar karşısında farklı seçenekleri değerlendirdiğimizde akla ilk gelen besin zinciri su ürünleridir (Şen ark., 2008).

Beslenme öğünlerinde sağlık açısından uygun besinler seçmeye özen gösteren, bilhassa gelişmiş ülkelerdeki duyarlı vatandaşlar, gıda tüketimlerine özen göstermekte olup gıda tüketim vakitlerinde sağlıkları açısından faydalı gıdalara yönelmeye dikkat etmektedirler. Sağlık açısından uygun besinlerin içerisinde de besin değeri açısından çok faydalı olan balık ve öteki su mamulleri ilk sırada bulunmaktadır (Alçiçek ve Atar,2009; Homafar, 2008; Kaya ark., 2004; Koca ve Özkan, 2006; Turan ark., 2006).

Hayvansal protein ihtiyacının giderilmesinde ve insan beslenmesinde en önemli besin kaynaklarından biri su ürünleridir. Yeryüzündeki kişi sayısının fazlalaşması ile doğru orantılı olarak üretiminde sürekli fazlalaşması muhtemel olmadığından ve üretim potansiyeli olmadığından, üretim miktarı sınırlı kalacak, kişi başına düşen su ürünleri seviyesi belirli bir miktardan sonra azalmaya başlayacaktır (Atay ve ark. 2000, Anonim 1969).

Dünya besin gereksiniminin önemli bir kısmını karşılayan temel endüstrilerin başında, hayvansal protein ihtiyacını gidermek için alternatiflerine göre daha uygun fiyatlı ve protein yönünden daha faydalı olan su ürünleri gelir. Su ürünleri endüstrisi,

FAO tarafından dünyanın en süratli geliŖen gıda piyasası olarak belirlenmiŖ olup son yıllarda bu konu da yapılan eğitim alıŖmaları ve geliŖen teknoloji sayesinde büyük bir ilerleme gstermiŖtir (Dağtekin ve Ak, 2007; Erdal ve Esengün, 2008).

Dünyanın ileride karŖı karŖıya kalma riski altında olduğu açlık ve insan sıhhati problemlerine yaptđđı pozitif katkılar, dünya gıda üretimine %1'lik katkısı ve toplam protein üretiminin %5'i ile toplam hayvansal protein kaynağının da %14'n karŖıladıđđını gösteren rakamlar neticesinde, balığın insan beslenmesinde her geçen gün daha fazla kullanılacađđı sonucu çıkarılır. Ayrıca balık eti alternatif besin kaynaklarıyla karŖılaŖtırıldıđđında, balık etinin yağ miktarı bakımından dŖk, protein ve mineral yönünden daha zengin olduğu görülmektedir (Karabulut ve Yandı, 2006; Kaya ark.,2004; Uysal ark., 2005)

Coğrafi konumu bakımından, balık eŖitliliđđi konusunda çok avantajlı olmasına rağmen, Türkiye'de balık tüketimi dünya seviyesinin yarısı durumundadır. Dünyada yılda fert baŖına yaklaŖık 16 kg balık tüketilirken, Avrupa Birliđđi (AB) yıllık balık tüketimi fert baŖına 22 kg seviyesindedir. Türkiye'de fert baŖına balık tüketimi yılda 7 kg seviyesinde olup, AB lkeleriyle kıyaslandıđđında üretimde 7. sırada bulunmasına rağmen, tüketimde son sıralarda yer almaktadır. Özetlemek gerekirse, Türkiye balık tüketiminde dünya ortalamasının yarısı, AB seviyesinin ise üçte biri düzeyindedir (Ŗenol ve Sayđı, 2001, Dağtekin ve Ak, 2007; Erdal ve Esengün, 2008).

Genellikle taze olarak tüketimi tercih edilen su ürünleri, son zamanlarda tuzlama, tütsüleme, salamura, soğutma, konserve, dondurma gibi muhafaza ve iŖleme teknolojilerine tabi tutularak tüketicilere sunulmaktadır. Dondurma ve soğutma teknolojilerinde belirli bir yol kaydetmiŖ olan Türkiye'de, konserve, fme ve deđiŖik ürün elde etmeye yönelik alıŖmalarda yaygınlaŖmıŖtır (Atay ve ark., 2000; Atay, 1997).

Beslenmek amacıyla kullanılan kaynakların verimli bir düzeye getirilmesi ve Türkiye'deki nüfus artıŖ hızına paralel bir Ŗekilde arttırılması gerekmektedir. Sağlıklı gelecek nesiller yetiŖtirmek ve insan sağlığının korunması için balık tüketiminin gerekliliđđi ve önemi konusundaki alıŖmalara gereken özenin gösterilmesi sağlanmalıdır. Bireylerin tüketim alıŖkanlıklarının belirlenmesiyle dengeli beslenme konusunda daha iyi sonuçlar alınabilecektir (KarataŖ, 2010).

1.1. Çalışmanın Önemi

Son yıllarda insanların beslenme alışkanlıkları değişmiş ve insan sıhhati için lazım olan, vücudun kendisinin üretemediği dolayısıyla dışarıdan alınması gereken yağ asitlerinden mahrum veya eksik olan yiyeceklerin tüketimi artmıştır. Bu bağlamda çeşitli sağlık problemlerinde artış görülmüştür. Daha çok gelişmiş ülkelerde karşılaşılan bu sağlık problemleri, günlük hayatta bilhassa vücudun kendisinin üretemediği dolayısıyla dışarıdan alınması gereken yağ asitlerini içinde barındıran gıdaların tüketiminin sıhhatli bir hayat için zorunlu olduğu sonucunu ortaya çıkarmıştır. Birçok enstitü, sağlık kuruluşu ve sıhhatli yaşamı destekleyen grup tarafından yapılan araştırmalar sonucu kanıtlanan bu durum, Amerikan Kalp Derneği'nin de önerdiği gibi bütün yetişkinlerin haftada minimum iki defa balık tüketmesi gerekliliği vurgusunu doğrulamaktadır (Atar, 2009).

Balık etinin en önemli özelliklerinden biri insan vücudunun günlük protein ihtiyacını en kolay ve en ucuz yoldan sağlamasıdır. Yoğun besin değerine sahip olan balık eti, aynı zamanda rahat sindirebilme özelliği taşımaktadır (Küçüköner ve Sarı, 1998; Kılınççeker, 1999).

Türkiye su mamulleri yönünden çok bereketli olup balıkçılık sektörü ülkenin sosyo-ekonomik durumunda çok önemli bir paya sahiptir. Bu sektörde hedeflenen vatandaşa taze ve nitelikli su mamulleri sunmak, iç tüketimi fazlalaştırmak, bununla beraber dünya ve Avrupa kriterlerine uygun nitelikli, güvenilir ve devamlılık taşıyan su ürünleri ihracatını meydana getirmektir (Yabancı ve Türk, 2006)

Karadeniz Bölgesi Türkiye'deki deniz ürünleri üretiminin %70'ini karşılamaktadır. Bu kadar üretim rakamlarının yüksek olduğu bir bölgede, su ürünleri tüketim alışkanlığı kıyı kesimlerde yüksek olmasına karşın, iç kesimlerde düşük ve genellikle taze tüketime yöneliktir (Ergün, 2009).

Sıhhatli nesillerin oluşabilmesi ve üretken bir kuşağın yetişebilmesi için tüketicilerin yeterli seviyede balık tüketmesi gerekmektedir. Balık ürünleri yeterli ve dengeli beslenme açısından vazgeçilmez protein ürünleridir. Buradan yola çıkarsak bu çalışma Sinop ili Gerze İlçesi kentsel alanda balık tüketim tercihlerini göstermesi amacını taşıması nedeniyle yapılması bakımından önem arz etmektedir.

1.2. Çalışmanın Kapsamı ve Amacı

Araştırmada, Karadeniz Bölgesinde yer alan Sinop İli Gerze İlçesi'nde yaşayan ve çalışmaya katılan kişilerin aylık gelir standartlarına göre balık tüketim durumu ve davranışlarının araştırılması amaçlanmıştır. Buradan hareketle katılımcıların yaşadıkları yerleşim alanı ve aylık kazançları bakımından anket formunda vurgulanan balık tüketimi davranışlarına ilişkin anlamlı bir fark olup olmadığının tespit edilmesine çalışılmıştır. Ayrıca araştırma bölgesinde daha önce yapılmış bu tarz bir konuda herhangi bir çalışmaya rastlanmamıştır.

Yukarıda vurgulanan bu temel amacın dışında yapılacak olan çalışma ile ulaşılmak istenen diğer hedefler ise aşağıdaki şekilde sıralanabilir.

- Sinop ili Gerze ilçesinde balık tüketiminin mevcut yapısının belirlenmesi
- Mevsimine göre balık türü tüketiminin belirlenmesi
- Tüketicilerin balık tüketimi sıklığının saptanması
- Tüketim davranışlarının belirlenmesi
- Tüketicilerin balık tüketimini etkileyen faktörlerin saptanması
- Tüketicilerin balık tedarik yerlerinin belirlenmesi
- Üründe aranan özellikler ve fiyat konuları ile tüketicilerin ürüne yönelik tutumlarının belirlenmesi
- En çok tüketilen balık türlerinin saptanıp ve nedenlerinin belirlenmesi
- Tüketicilerin balığı tüketim şekillerinin belirlenmesi

Anket çalışmasında ulaşılan sonuçlar, gerekli incelemeler yapıldıktan sonra, çalışmanın amacına uygun olarak tablolar oluşturulacak ve ulaşılan bulgular yorumlanarak sonuca ulaşılacaktır

2. LİTERATÜR ÖZETLERİ

Elbek ve ark., (1997), Kişi başına balık tüketimine yönelik İzmir ve ilçelerinde yapılan çalışma bulgularına göre, balık tüketimi kıyı bölgelerde 36,7 kg/yıl, karasal kesimde ise 13,9 kg/yıl olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Balık eti, bitkisel besinler ve kara hayvanları etlerine göre daha kolay sindirilmektedir. Bunun nedeni ise balık etinin; bitkisel besinlerdeki selüloz ve lif gibi sindirilmesi zor maddeler ile kara hayvanları etlerinde bulunan kıkırdak ve sinir içermemesidir. Bu yönüyle balık eti tüketimi açısından daha dikkatli olması gereken bireylere, önemle tavsiye edilmektedir.

Yıldırım ve ark., (1998), Van ilinde hanelerin kırmızı et tüketim ve temin yeri tercihlerinin incelenmesini amaçlayan “Van ili Merkez İlçede Kırmızı Et Tüketim Yapısı” adlı çalışmada; Van ilinde 120 hanehalkından elde edilen verilerden yararlanılmıştır. Çalışma bulgularına göre, ailelerin %49,1’inin koyun etini tükettiklerini, %34,2’sinin sığır etini tercih ettiklerini, %16,7’sinin ise hususi bir tercihlerinin olmadığı anlaşılmıştır. Ailelerin kırmızı et temin yerlerine yönelik tercihlerinin de yer aldığı bu analizde, aileler kırmızı et temininde ilk sırada %82,5 ile kasapları tercih ederken, onu %12,5 ile süpermarketlerin takip ettiği tespit edilmiştir. Et ve Balık Kurumunu tercih edenlerin oranı ise %5’dir.

Şengül ve Emeksiz (1999), Satın Alma Seyrekliği Modeli ve Tobit Modeli’nin birlikte kullanımıyla hazırlanan “Adana ili Kentsel Alanda Ailelerin Balık Tüketim ve Satın Alma Davranışlarının Analizi” adlı çalışmada, Adana ili Kentsel Alanda hanelerin balık temin ve tüketim davranışları incelenmiştir. Bu araştırmada diğer araştırmadan farklı olarak hanehalkı genişliği, aile büyüğünün eğitim durumu, hanehalkı geliri, balığın tazeliği, fiyatı, besin değeri ve güvenilirliğine ilişkin bilgiler de değerlendirilmiştir. Çalışmadan elde edilen verilerden, balık tüketen ailelerin balık temin etme yeri sıralamasında %59’unun semt pazarından satın alması ilk sırada yer alırken, onu %31 ile süpermarket, %6 ile şarküteri ve %4 ile diğer alışveriş birimlerinin takip ettiği sonucuna ulaşılmıştır.

Sayılı ve ark. (1999), Tokat-Merkez ilçede ikamet eden haneler ile yapılan anket çalışması sonucu ile hanelerin üç farklı gelir grubu itibarıyla incelendiği “Tokat Merkez İlçede Balık Tüketimini Etkileyen Faktörlerin Ekonometrik Analizi” başlıklı çalışmada; Tokat Merkez İlçede balık tüketimi, ortalama hane başına 33,71 kg/yıl ve kişi başına 9,31 kg/yıl olarak hesaplanmıştır. Elde edilen sonuçlardan biride, balık türleri itibarıyla,

en fazla tüketilen tatlı su balığı %61,69 ile alabalık iken en fazla tüketilen deniz balığı ise %70,09 ile hamsidir.

Taşkın (2003), Tüketici davranışlarının tüketim üzerine etkilerinin ve tüketicilerin başta gelir olmak üzere özelliklerine göre davranışlarının incelendiği "Gaziantep İli Nizip İlçesinde Tüketicilerin Tavuk Eti ve Yumurta Tüketim Düzeyleri ile Tüketim Alışkanlıklarının İncelenmesi Üzerine Bir Araştırma" başlıklı çalışmada; Gaziantep İli Nizip İlçesinde, yaşayan tüketicilerin yumurta ve tavuk eti tüketim yapısı araştırılmıştır. Üreticilerin sorunlarına değinen ve korumaya yönelik politikaların oluşturulmasına katkı sağlamayı amaçlayan çalışmada, kişi başına tavuk eti tüketiminin 12,5 kg/yıl olduğu tespit edilmiştir. Elde edilen sonuçlar neticesinde, tavuk eti tüketim miktarının tüketicilerin eğitim ve gelir düzeyine bağlı olarak de çoğaldığı yani tavuk eti düzeyinin farklı eğitim ve gelir gruplarında farklılıklar gösterdiği anlaşılmıştır.

Atay ve ark. (2004), Aydın İli Çine İlçesi'nde kentsel alanda kırmızı et tüketim alışkanlıklarının araştırıldığı "Aydın İli Çine İlçesi Kırmızı Et Tüketim Alışkanlıkları" adlı incelemede; Kırmızı et tüketiminin Kurban Bayramı'nda çok fazla olduğu sonucuna varılmıştır. Bu dönemin, araştırma bölgesindeki et tüketim ortalamasını, önemli ölçüde artırdığı gözlenmiş olup, araştırma içinde yer alan tüketicilere kurban bayramında kurbanlık olarak hangi hayvanı seçtikleri sorulmuş ve büyük çoğunluğu koyun (%45,2), koyunu takiben keçi (%13,7) ve sığır (%3,7) cevabını verirken, %7,4'ünün ise hiç kurban kesmemeyi tercih ettikleri belirlenmiştir. İnceleme sonuçlarına göre, ankete katılanların %33,1'inin öncelikli olarak alternatiflerine oranla kırmızı eti seçtikleri belirlenmiş ve en çok seçtikleri kırmızı et türlerinin başında sırasıyla, %80 gibi yüksek bir oranla sığır eti gelirken, onu %8,6 ile koyun ve %5,7 ile keçi eti takip etmiştir. Görüşülen ailelerin %4'ü 5 kg/ay'dan daha fazla, %32,6'sı 3-5 kg/ay arasında, %63,4'ünün ise ayda 3 kg'dan daha az kırmızı et tükettikleri tespit edilmiştir.

Aygün ve ark. (2004), Verilerinin Van ili merkez ilçesinde ikamet eden üç yüz on altı tüketiciyle yapılan anketler sonucu elde edildiği "Van İli Merkez İlçede Kırmızı Et Tüketim Alışkanlığı" başlıklı çalışmada; analiz bulgularına göre, tercih edilen kırmızı et türlerini tüketim fazlalığına göre sıraladığımızda koyun (%51) ilk sırada yer alırken, onu %40,5 ile sığır ve %1,9 ile keçi takip etmektedir. Verilerden ortaya çıkan ilginç bir sonuçta, ailelerin %47,8 gibi konunun ciddiyetine göre düşük bir oranı, satın

aldıkları etin güvenli olduklarını düşünmektedir. Yalnız bu orana tezat olarak, tüketicilerden %76,3'ü tükettikleri eti lezzetli bulmaktadır. Ailelerin et tüketiminde ilk iki sırayı %38,3 ile kırmızı et ve %23,4 ile tavuk eti almaktadır. Kırmızı et tüketen ailelerin %34,5'i ayda 3 kg'dan az kırmızı et tüketmektedir.

Hatırlı ve ark. (2004), Isparta ilinde ikamet eden ailelerin balık tüketim tercihlerinde etkili olan sosyo-ekonomik faktörlerin analizinin yapıldığı "Isparta İlinde Ailelerin Balık Tüketiminin Analizi" başlıklı çalışmada, sonuçlara Logit Modeli'ni kullanılarak ulaşılmıştır. Modele dâhil edilen değişkenler yoluyla ailelerin balık tüketim tercihi ile aylık ortalama geliri arasında olumlu yönde bir ilişki olduğu tespit edilmiştir. Çalışmada ayrıca çocuk bulunan ailelerin diğer ailelere göre %4,67 oranında daha fazla balık tükettikleri sonucuna ulaşılmıştır.

İçöz (2004), Türkiye'deki hayvansal ürünlerin farklı gelir gruplarındaki tüketim miktarlarının değişiklikler gösterdiğinin ortaya konulduğu "Talep Kavramı, Kırmızı Et ve Et Ürünlerinde Talebi Etkileyen Faktörler" adlı incelemede, kırmızı et tüketiminin üst gelir grubunda 120 g, ortalama gelir grubunda 60 g ve en düşük gelir gruplarında ise günlük 14 g olduğu tespit edilmiştir. Gıda harcamalarının toplam harcamalar içindeki payının yüksek gelir gruplarında %40'ın altında, düşük gelir gruplarında ise % 80'den fazla olduğu belirlenmiştir. Türk insanının yeterince kırmızı et tüketememesi nedeniyle ileriki yaşlarda sağlık harcamalarının artması, gelişme bozuklukları ve işgücünde yetersiz verim gibi problemlerinde artış gözlenir. Bu tüketememe nedenlerinin başında ise, yetersiz ve verimsiz üretim, yüksek nüfus artışı ve gelir dağılımı gelmektedir.

Kara ve ark. (2004), Van ilinde kişi başına aylık et tüketiminin 980 g, hane başına aylık et tüketiminin 5,5 kg/ay olduğunun tespit edildiği "Van'da Et ve Et Ürünleri Tüketim Alışkanlıkları" başlıklı çalışmada; araştırılan kişilerin et tüketiminin eğitim seviyesine göre farklılık gösterdiği tespit edilmiştir. Ayrıca, araştırmada bayanların daha çok beyaz eti, erkeklerin ise kırmızı eti, tercih ettikleri sonucuna ulaşılmıştır.

Demirel ve Yoldaş (2005), Tüketici davranışları kavramının önemini vurgulayan "Yeni Ekonomide Tüketici Satın Alma Davranışlarını Etkileyen Faktörler" adlı incelemede; bu kavramın gelişmesinde, toplumun tüketim konusunda bilinç düzeyinin artırılmasının önemi vurgulanmaktadır. Tüketici davranışlarının net olarak tespit edilmesinin, tüketici isteklerinin ve ihtiyaçlarının nedeninin doğru olarak saptanması

sağladığı ve tüketici hareketlerinin şahısların gereksinimlerini gidermek maksadı ile tercih ettikleri hizmet ve malları ne zaman, nasıl ve neden aldıklarını gösterdiğini vurgulamaktadır.

Gündüz ve ark. (2006), Ailelerin 3 farklı gelir grubu şeklinde incelendiği "Ailelerin Et Tüketimleri Üzerine Bir Araştırma: Tokat İli Örneği" başlıklı çalışmada; Ailelerin ortalama 4,45 bireyden oluşmakta olduğu, ortalama aylık kazançlarının 1065 TL olduğu ve bu kazancın ortalama %25'ini gıda harcamalarına ayırdığı görülmüştür. Hanelerin gıda masrafları içerisinde ikinci sırada yer alan et tüketim değerleri, içerisinde ise kırmızı et tüketim değeri alternatiflerine göre daha çok tüketilmektedir. Hanelerin kırmızı ya da kanatlı eti seçmelerinin nedenlerin başında %60 oran ile sağlık gelirken, onu %38,67 oran ile zevk ve alışkanlıklar onu da %25,33 oranı ile lezzeti takip etmektedir.

Gürgün (2006), Bitlis İli'ne bağlı Ahlat, Adilcevaz ve Tatvan İlçelerinde yaşayan, 2000 yılında 262 bireye ait balık tüketimine ilişkin verilerin değerlendirildiği "Van Gölüne Kıyısı Bulunan Bazı İlçelerdeki Balık Tüketimine Yönelik Bir Çalışma" adlı çalışmada, tüketicilerin % 82,2'nin tercihinin balığı taze tüketmekten yana olduğu ortaya çıkmıştır. Anket yapılan tüketicilerden % 4,2'si hiç balık tüketmediği belirlenmiş olup, %59,1 gibi bir oran ilk sırada inci kefali tükettiğini söylemiştir. Araştırma sonunda tüketici aileler ve anket uygulanan aile bireylerinin durumları, ailelerin aylık gelirleri, öğrenim durumları, meslek durumları, aylık balık tüketimi, balıkların alım yeri ve ailelerin balık tüketimine ilişkin sonuçlar belirlenmiştir.

Saygı, ve ark. (2006), İzmir metropol ilçelerinden Narlıdere, Karşıyaka, Buca, Bornova, Çiğli, Gaziemir ve Konak da yaşayan ve rasgele örnekleme yöntemiyle seçilmiş 1.183 kişi ile yapılan anketler yoluyla toplanan veriler sonucu oluşturulan "İzmir Merkez İlçelerinde Kamuoyunun Balık Tüketimi ve Balık Yetiştiriciliğine Yaklaşımı" başlıklı çalışmada katılımcıların balık üretimi hakkındaki düşüncelerine ulaşılacak hedeflenmiştir. Ankete katılan kişilerin çoğunluğunun 25-45 yaş grubunda olduğu, % 19 oranında çoğunlukla kırmızı et, % 70 oranında ise çoğunlukla beyaz et, tükettikleri tespit edilmiştir. Bu kişilerin % 72'sinin minimum ayda 2 defa balık tükettikleri sonucuna ulaşılmıştır. Balık yetiştiricilik tesislerinin denizlerdeki kirlilik oranlarına etkisinin çok az olduğunu düşünen katılımcılardan % 60 gibi bir oran yetiştiricilik çalışmalarının sürmesi konusunda fikir sahibi olmadığını söylerken, % 28'i

ise çalışmaların sürdürülmesi gerektiği görüşüne, % 12’i ise bu konuda olumsuz görüşe sahiptir.

Tosun (2006), Aileler ile birebir görüşme şeklinde yapılan anketlerden ulaşılan sonuçların analiz edildiği ve Logit Modelinin kullanıldığı, kırmızı et temin yerleri isteklerini etkileyen başlıca sosyo-ekonomik etkenlerin analizini amaçlayan ”Antalya İlinde Tüketicilerin Kırmızı Et Satın Alım Yerleri Tercihlerinin Analizi” başlıklı çalışmasının sonuçlarına göre inceleme bölgesinde ailelerin ortalama aylık geliri 1.518 TL, aylık ortalama tüketim harcaması 1.026,79 TL, ortalama gıda harcaması 401,61 TL, ortalama süpermarket harcaması 228,63 TL olarak tespit edilmiştir. Ailelerin kırmızı eti temin etme yeri incelendiğinde ağırlıklı neden olarak etle beraber diğer ihtiyaçlarında giderilebilmesi, ayrıca etin daha taze ve ortamın sağlığa daha uygun olduğunun düşünülmesi sebebiyle %58,95’inin süpermarketleri geri kalan %41,05’inin de kasapları tercih ettiği sonucuna varılmıştır.

Mutlu (2007), Adana Kentsel alanda 400 hane ile yapılan tüketici anketi verileri sonucunda devamlı artmakta olan gıda güvenirliliği eğiliminin tüketicilerin kırmızı et ve et ürünleri satın alma davranış ve tutumlarını etkilediğinin ortaya konulmasının amaçlandığı “Gıda Güvenirliliği Açısından Tüketici Davranışları: Adana Kentsel Kesimde Kırmızı Et Tüketim Örneği” başlıklı çalışmada; gıda güvenirliliği konusunda tüketicilerin kitle iletişim araçlarından etkilenmekte olduğu ve et tüketim durumlarını buna göre belirlediği ortaya çıkmaktadır.

Sarıözkan ve ark. (2007), Cinsiyete ve gelir düzeyine göre et, yumurta ve süt gibi başlıca hayvansal mamullerin tüketiminin yanında süt ve et ürünlerine ait tüketim alışkanlıkları ve yapısının incelendiği ”Erciyes Üniversitesi Veteriner Fakültesi Öğrencilerinin Hayvansal Ürün Tüketim Yapısı ve Alışkanlıkları” başlıklı çalışmanın ana gerecini 2006-2007 eğitim-öğretim döneminde yüz iki gönüllü talebe ile birebir yapılan anket araştırmasından ulaşılan bulgular oluşturmaktadır. Talebelerin genel anlamda hayvansal ürün tüketiminin yetersiz olduğu, düşük gelir gruplarında özellikle daha net görülmekte olup bu durum tüketim alışkanlıklarına ve bazı ürünlerde cinsiyete göre değişiklik göstermektedir. Ana sonuç, talebelerde hayvansal kaynaklı ürünlerin tüketimi açısından tüketim veya gelir durumlarına bağlı olarak eksiklikler olduğu, bunu da hayvansal gıdalarda üretim giderlerini düşürücü, tüketimi teşvik edici ve ürün

piyasasını düzenleyici tedbirlerin alınması ile çözüleceği ve hayvansal ürün tüketimini bu sayede artırıp daha sağlıklı nesiller yetiştirmesi sağlanacağıdır.

Erdal ve Esengün (2008), Oransal tabakalı tesadüfi örnekleme yöntemi ile verilerin elde edildiği ve birebir görüşme yöntemi ile ulaşılan yatay kesit verilerinin kullanıldığı, Tokat ilinde ikamet eden ailelerin balık tüketim durumlarının incelendiği çalışmada, yapılan anket sonuçlarının çizimlerde özetlenmesi, durumun daha net görülmesini sağlamıştır. Araştırmada, ailelerin balık tüketim miktarlarını etkileyen etkenlerin çözümlenmesini yapmak için Logit Model tercih edilmiştir. Logit Model bulgularına göre, katılımcıların balık tüketim düzeyini, sosyal statü değişkenlerinin sayısal ve mevsimsel olarak etkilediği görülmüştür.

Karakuş ve ark., (2008), Gaziantep İli Merkez İlçedeki kırmızı et tüketim alışkanlığını incelemek amacıyla 2006 yılı Kasım-Aralık ayları içerisinde 516 örnek üzerinde yapılan anketler sonucu hazırlanan “Gaziantep İli Merkez İlçede Kırmızı Et Tüketim Alışkanlıkları” başlıklı çalışmada; araştırmaya katılanların %50,6’sının kırmızı eti tükettiği, %1,7’sinin ise kırmızı eti tercih etmediği ortaya çıkmıştır. Kırmızı et tercihinde birinci sırayı %77,9 ile koyun alırken, onu %6,2 ile sığır ve %2,3 ile keçi takip etmiştir. Kırmızı et tüketen ailelerin %56,2’si kırmızı eti porsiyonluk olarak satın almayı öncelikli olarak tercih ederken bunu kemikli (%14,5), karkas (%9,7) ve kıyma (%9,3) olarak satın alma takip etmektedir. Kırmızı eti pişirme yöntemi olarak %38,4 oranla ızgara kullanılırken, ikinci sırada %8,5 oranla haşlama, onu da %6,2 ile aynı orana sahip fırında pişirme ve sebze tüketim takip etmektedir. En az tercih edilen pişirme yöntemi ise %4,3 oranla yağda kızartma şeklinde olurken, %25 gibi yüksek bir oranda “fark etmez” cevabını vermiştir. Tüketim oranıyla ilgili yapılan araştırmada ise ailelerin %10,1’i ayda 5 kg’dan fazla ve %51,9’unun ise ayda 3 kg’dan az kırmızı et tükettikleri görülmüştür. Yapılan araştırmadan elde edilen sonuçlardan biride tüketilen kırmızı et lezzetli bulanların oranı %83,1 ve lezzetli bulmayanların oranı ise %11,6 olmasıdır. Ayrıca, tüketilen etin sağlığa uygun koşullarda kesilip denetiminin yetkili kişilerce yapıldığını düşünenlerin oranı ise %61,8’dir.

Adıgüzel ve ark. (2009), Tokat ili Almus ilçesinde hanelerin balık tüketim durumlarının incelendiği “Tokat İli Almus İlçesinde Ailelerin Balık Tüketim Durumu” adlı çalışmada; balık tüketim oranının fert başına yıllık 14,71 kg olduğu, doğal koşullar gereğince en fazla, başta alabalık ve sazan olmak üzere iç su balıklarının tüketildiği

görülmüştür. Ailelerin çoğunluğunun balık tüketimlerinin normal olduğu ve daha çok kışın balık tükettikleri tespit edilmiş olup genellikle balığı sabit satıcıdan temin etmektedir. Satın alınan balığın taze olmasına önem gösterildiği tespit edilmiş olup, %90,43 gibi büyük bir çoğunluk balığı taze olarak tüketmektedirler.

Ergün (2009), Su ürünleri, dünyanın çoğu ülkesinde önemli bir gıda maddesi pozisyonundayken, coğrafi konum ve doğal şartlar gereği çok avantajlı bir konuma sahip olan, 8 bin 300 kilometrelik kıyı şeridiyle Türkiye’de, bu gıda maddesine gereken önemin verilmediğini vurgulayan ‘‘Su Ürünleri Tüketimi ve Tanıtımı üzerine yapılan araştırma’’ adlı bu çalışmada, Türkiye’de bu bilincin oturturulması gereğini, bu bilinç olmadığı içinde ekonominin doğal dengesi gereği üretimin az olduğu tespit edilmektedir.

Karataş (2010), Tokat ilinde ikamet eden 300 hanehalkı ile 2009 yılı Haziran ve Temmuz aylarında doldurulan anketler sonucu ulaşılan bulgular yardımıyla, et ve et ürünleri tüketim alışkanlıklarının incelendiği ‘‘Tokat İli Kentsel Alanda Et ve Et Ürünleri Tüketiminde Tüketici Kararlarını Etkileyen Faktörlerin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma’’ başlıklı çalışmada hanehalkları üç farklı gelir grubu halinde incelenmiş olup, ortalama aylık gelirleri 1.608 TL olarak bulunmuştur. Tüketicilerin ortalama aylık gıda masraflarının 492,63 TL olduğu tespit edilmiş olup, ortalama yaşın 34,19 olduğu ve ortalama hanehalkı nüfusunun 4,17 olduğu sonucuna ulaşılmıştır. İnceleme sonuçlarına göre fert başına balık tüketimi 13,41 kg/yıl, kanatlı et tüketimi 8,15 kg/yıl ve kırmızı et tüketimi 6,83 kg/yıldır. En fazla tüketilen kırmızı et çeşidi sıralamasında en başta %49,06 oran ile dana eti gelirken, onu %23,22 oran ile kuzu eti onu da %15,36 oran ile koyun eti takip etmiştir. Tüketim düzeyi olarak tatlı su balığı araştırma sıralamasına göre incelendiğin de %67 oran ile alabalık en fazla tüketilirken, kilogram fiyatı ortalama 6,35 TL’dir. Tatlı su balığı tüketiminde yapılan aynı inceleme tuzlu su balığı çeşidinde yapıldığında ise bölgedeki balık türü çeşitliliğine rağmen hamsi %69,64 gibi büyük bir oranla ilk sırada yer almakta olup kilogram fiyatı ortalama 3,85 TL’dir. Ayrıca %94,66 oran ile en çok tercih edilen kanatlı et tavuktur. Tokat ili kentsel alandaki et ve et ürünleri tüketiminin tüketicilerin gıda masrafları, medeni durumları, gelir seviyesi ile ilişkisi olduğu tespit edilmiş olup, ayrıca çok önemli bir konu olan, tüketicilerin gıda güvenlik araçlarına ve ambalaj bilgilerine dikkat durumları

incelenmiştir. Araştırmada varılan en önemli sonuç ise, Tokat ili kentsel alanda gıda güvenliği konusunda eksik bilgiye sahip olduklarıdır.

Yaylak ve ark. (2010), Dört yüz doksan yedi kişi ile yapılan anketler sonucu oluşturulan “İzmir İli Ödemiş İlçesinde Et Tüketim Davranışlarının Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma” başlıklı araştırmada, ankete katılanların %87,1'nin kırmızı et tükettiği, %12,9'unun ise tüketmediğini sonucuna ulaşılmıştır. Hangi hayvan türünün tüketimini tercih ediyorsunuz sorusuna ise, birinci sırada %66,7 ile sığır eti gelirken, onu %16,7 ile koyun eti, onu da %8,6 ile keçi eti takip etmekte olup, %8'lik bir oranda fark etmez demiştir. Tüketicilerin %50,6'sı kırmızı eti kıyma şeklinde, %38,5'i parça et, %10,9'u ise kemikli et şeklinde almayı tercih etmişlerdir. Kırmızı eti pişirme şekli olarak, görüşülen tüketicilerin cevabı; %19,3 ile ilk sırada ızgara yer alırken onu %16,8'i haşlama, onu da %8,6'sı fırında, %8,2'si yağda kızartarak ve %15,4'ü sebze yemeklerinin içinde tüketmek izlemiştir. Önemli sonuçlardan biride, hayvanların sağlığa uygun koşullarda kesilip kesilmediği ve bunun denetiminin yapılıp yapılmadığı ile ilgili soruda ise %62,3'lük büyük bir çoğunluk hijyenik şartlarda kesildiğini söylerken, %9,6'sı tam tersi düşüncede olup, %27,2 gibi bir oranda bu konuda herhangi bir düşüncesinin olmadığını söylemiştir.

Şeker ve ark. (2010), Elazığ'da dört yüz altmış üç kişiyle 2010 yılı Mart ayında yapılan anketler sonucu oluşturulan “Elazığ'da Kırmızı Et Tüketim Alışkanlıkları ve Tüketicilerin Hayvan Refahı Konusundaki Görüşleri” başlıklı araştırmada çalışmaya katılanların %58,4 gibi yüksek bir oranı öncelikli olarak kırmızı eti tercih ettiği ve kırmızı et türünün içinde de çok tercih edilen sıralamasında ise %55,3 ile sığır birinci sırada yer alırken, %15,3 ile koyun ikinci sırada, %11,7 ile keçi ise üçüncü sırada yer almaktadır. Tüketilen etin “lezzetli” olduğunu düşünenlerin oranı %49,2'dir. Ayrıca önemli sonuçlardan biride kırmızı et tüketen hanelerin %44,3'ünün “ayda 4 kg'dan az” kırmızı et tükettikleridir. Kırmızı et tüketicilerinin satın aldıkları yeri güvenilir bulma oranı çok yüksek (%78,8) bir oran çıkarken, bu temin yerinin neresi olduğu sorusuna %66,6 ile “kasap” cevabının verildiği tespit edilmiştir.

Lorcu ve Bolat (2012), Edirne merkez ilçede yaşayan üç yüz yirmi bir hane halkı ile yapılan anketler sonucu oluşturulan “Edirne İlinde Kırmızı Et Tüketim Tercihlerinin Belirlenmesi” başlıklı araştırmada tüm hanelerin %95 olasılıkla yıllık ortalama kırmızı et tüketimlerinin 22,56 ile 27,36 kg arasında, aylık ortalama kırmızı et tüketimlerinin ise

1,88 ile 2,28 kg arasında olduğu tespit edilmiştir. Fert başı yıllık ortalama et tüketimlerinin %95 olasılıkla 7,34 ile 8,98 kg arasında, aylık ortalama et tüketiminin ise 0,61 ile 0,75 kg, olduğu belirlenmiştir. Çocuk miktarına göre hanehalkı et tüketim oranında anlamlı bir değişiklik olmadığı saptanmış olup gelir ve eğitim miktarına göre kırmızı et tüketim düzeyinin değiştiği sonucuna varılmıştır. Ankete katılanların %55'inin dana etini tercih ettiği tespit edilmiştir. Ayrıca katılımcılara sorulan kırmızı eti tercih etmelerinin nedeni sorusuna, sırasıyla %53,7 ile lezzetli olması cevabını verirken, onu %20,7 ile besleyicilik, onu da %12,6 ile sağlıklı olması takip etmektedir. Tüketicilerin eti temin etme yeri olarak en fazla kasapları tercih ettikleri görülürken, et seçiminde %32,7 ile "etin hijyenik koşulları sağlaması" birinci sırada gelirken, %24,5 ile "dini kurallara uygun kesilmesi" ve %17,3 ile "tazeliği" sonuncu sırada yer almaktadır.

Nalinci (2013), Amasya ili merkez ilçede 2012 yılı Mart ve Nisan aylarında 380 hanehalkı ile yapılan anketler sonucu elde edilen "Amasya İli Merkez İlçedeki Hanehalkının Et Tüketimi Alışkanlıkları ve Et Tüketimini Etkileyen Faktörler" adlı çalışmada, Amasya ilinde et ve et ürünleri tüketim alışkanlıkları araştırılmıştır. Ayrıca, araştırma bölgesindeki hanehalkının balık eti, kırmızı et ve kanatlı et tüketim düzeyleri, tüketicilerinin gelir seviyeleri, gıda harcamaları ve satın alma ile karar alma süreçleri incelenmiştir. Çalışmaya katılan tüketicilerin hanehalkı genişliği 3,94 kişi iken ortalama yaşı 40,03 yıldır. Üç farklı gelir grubuna göre incelenen hanehalklarının ortalama aylık gelirleri 2.026 TL'dir. Tüketiciler bu gelirin yaklaşık %21,07'sini gıda harcamalarına ayırmakta olup bu harcama ortalama 426,96 TL olarak hesaplanmıştır. İnceleme sonuçlarına göre kişi başına kanatlı et tüketimi 5,18 kg/yıl, balık tüketimi 5,06 kg/yıl ve kırmızı et tüketimi 4,09 kg/yıl olarak tespit edilmiştir. En çok tüketilen, deniz balığı çeşidi hamsi (%77,88), tatlı su balığı çeşidi ise alabalık (%54,73) iken kanatlı et olarak neredeyse tüm tüketicilerin ortak kanaati olan tavuktur (%99,16). Kırmızı et çeşitleri arasında en çok tercih edilenlerin başında %64,84 ile dana eti gelirken onu %19,68 ile sığır eti,%7,42 ile koyun eti takip etmektedir. Kanatlı eti tüketenlerin %13,09'u fiyatların yüksek olduğunu, %80,50'si ise fiyatların normal buldukları tespit edilmiştir. Çalışmanın önemli sonuçlarından biri, tüketicilerin sağlıklı beslenme için gerekli miktarda kırmızı eti ekonomik nedenlerle tüketmemesi ve ona alternatif olarak tavuk etini, kanatlı etine alternatif olarak ise balık etini tercih etmesidir.

3. MATERYAL ve YÖNTEM

3.1. Materyal

Çalışmanın ana materyali, Sinop ili Gerze ilçesinde ikamet eden tüketiciler ile birebir yapılan anketler sonucu ulaşılan orijinal bulgulardan oluşmaktadır. Çalışmanın anket formunun oluşturulması aşamasında anket soruları, araştırma konusuna yakın konularda yapılmış çalışmalar, anket formları ve daha önce yapılmış araştırmalar incelenerek araştırmanın ana amacına uygun bir biçimde oluşturulmuştur. Anket çalışması, 2014 yılı Nisan ayında başlamış ve Haziran ayında sona ermiştir.

Konuyla ilgili olarak daha önce hazırlanmış olan tezler, gazete haberleri, kitaplar, makaleler, güncel konular, toplantı sonuç raporları ve üniversite seminer çalışmaları, Türkiye İstatistik Kurumu ve uluslararası standartlarda çalışmalar yapan Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Teşkilatı (FAO) gibi kuruluşların dataları, ikincil verileri meydana getirmiştir. Ayrıca internet web sitelerinden faydalanılmıştır.

3.2. Örneklem ve Anket Aşamasında Uygulanan Yöntem

Araştırmanın örnek hacmi, ana kitle oranlarına dayalı kümelendirilmiş tek aşamalı tesadüfi olasılık örneklem yöntemi ile belirlenmiştir (Collins, 1986; Meral ve Şahin, 2013; Karakaya ve Akbay, 2014).

$$n = t^2 * [1+(0,02) (b-1)] * (p * q) / e^2$$

$$n=t^2*(p*q)/e^2$$

n: Örnek Hacmi

t: % 95 önem derecesine karşılık gelen tablo değeri

b: Örneklem aşaması (bu çalışmada tek aşamalı olduğu için 1 alınmıştır)

p: İncelenen olayın ana kitle içinde gerçekleşme olasılığı % 50 olarak alınmıştır.

q: İncelenen olayın gerçekleşmeme olasılığı (1-p)

e: Kabul edilen hata payı (bu çalışmada hata payı %5 olarak alınmıştır)

Ana kütleli meydana getiren tüketicilerin nitelikleri başlangıçta bilinmediği için, örnek hacmini maksimum kılacak şekilde p=0.5 olarak alınmış ve uygun örnek hacmi

belirlenmiştir. %95 güven aralığı, %5 hata payı esas alınarak örneklem hacmi 352 olarak tespit edilmiştir.

3.3. Verilerin Değerlendirilmesinde Uygulanan Yöntem

Çalışmada, seçilen hanelerdeki 352 tüketici ile yapılan anketler sonucu veriler toplanmıştır. Anket çalışmasında ulaşılan bulgular, gerekli hesaplamalar yapıldıktan sonra, araştırma amacına uygun olarak tablolar oluşturulmuş ve ulaşılan sonuçlar yorumlanmıştır.

Çalışmada tüketicilerin, hanesine giren toplam aylık gelirlerinin frekans dağılımından hareketle, üç farklı gelir grubuna göre değerlendirmelere yer verilmiştir. Çizelge 3.1’de ankete katılan tüketici ailelerinin gelir gruplarına göre dağılımı görülmektedir. I. Gelir Grubu; 600-2000 TL arasındaki gelir grubu, II. Gelir Grubu; 2000-3500 TL arasındaki gelir grubu ve III. Gelir Grubu; 3500 ve üzeri gelir elde eden tüketici gelir grubu olarak sınıflandırılmıştır. Bu araştırma sonuçlarına göre; tüketicilerin %33,81’i I. gelir grubundan, tüketicilerin %38,64’ü II. gelir grubundan ve %27,55’i III. Gelir grubundandır. Tüketicilerin ortalama geliri 2576,42 TL olarak belirlenmiştir.

Çizelge 3.1. Tüketicilerin gelir gruplarına göre dağılımı

Grup No	Aralık (TL)	Frekans	Ortalama Gelir (TL)	%
1. Gelir Grubu	600-2000	119	1338,66	33,81
2. Gelir Grubu	2000-3500	136	2416,91	38,64
3. Gelir Grubu	3500-7000	97	4318,56	27,55
Toplam		352		100

Gerze İlçesinde balık tüketim yapısını ortaya koymak için tüketicilerin sosyo-demografik, kültürel, ekonomik vb. özellikleri, balık tüketim kararları ve tüketicilerin tüketim tercihlerini etkileyen faktörler analiz edilmiştir. Tüketici tercihleri gelir grupları itibariyle karşılaştırmalı olarak ele alınmıştır. Verilerin analizinde ilk olarak tüketicilerin sosyo-ekonomik özellikleri incelenmiştir. İncelenen tüketicilerin sosyo-

ekonomik nitelikleri ile balık eti tüketim düzeyleri ve tüketim alışkanlıkları arasında bir ilişki olup olmadığını belirlemede χ^2 (Khi-kare) analizi uygulanmıştır.

Khi-kare analiz yöntemi frekans dağılımları üzerinden işlem yapan bir analiz yöntemidir. Khi-kare değişkenin birbirinden bağımsız olması aralarında bir ilişki bulunmadığı anlamına gelmektedir. Khi-kare testi değişkenlerin bağımsızlığını ölçmede kullanılmaktadır. Ayrıca bu analiz yöntemi iki değişken arasındaki ilişkinin durumu konusunda oldukça kısıtlı bilgi vermektedir (Tarı, 1999).

Test uygulaması sonucunda elde edilen Khi-kare testi tablolarının bazılarında beklenen değerlerden birkaçı 5'ten küçük olduğunda Khi-kare değeri için yorum yapılamamaktadır. Bu durumda Khi-kare testi Yates düzeltilmeli olarak kullanılmaktadır. Araştırmada gerekli durumlarda Yates Düzeltilmeli Khi-kare formülü gösterilmektedir (Düzgüneş ve ark.,1983).

$$\text{Yates Düzeltilmeli Khi-kare formülü; } \chi^2 = \frac{[(f-f')-0,5]^2}{f'}$$

Burada, f = Beklenen frekans değeri f' = Gözlenen frekans değeri

Khi-kare analizinde, tüketicilerin yaş, cinsiyet, eşin çalışma durumu, medeni durum, meslek durumu, gelir seviyesi, eğitim durumu, hanehalkı sayısı, gıda harcamaları ve toplam masrafları araştırılmıştır. Sonuç olarak Khi-kare hesap değeri, tablo değerinden büyük olduğu durumda hipotez reddedilerek iki olay arasında anlamlı bir ilişki olduğundan söz edilir.

$$\text{Serbestlik derecesi; } SD = (R-1) \times (K-1)$$

R = Khi-kare frekans tablosundaki satır sayısı

K = Khi-kare frekans tablosundaki sütun sayısı

Bu anlamlı ilişkinin ne oranda güçlü olduğu ise bağımlılık katsayısı ile ortaya konulmuştur. Kontingenz (Coefficient of Contingency) yani bağımlılık katsayısına ilişkin formül aşağıda verilmiştir.

$$CC = \sqrt{\frac{\chi^2}{N + \chi^2}}$$

CC = Bağımlılık katsayısı

2 = Khi-kare değeri

N = Gözlem sayısı (Düzgüneş ve ark.,1983)

Araştırma kapsamında yer alan ve her bir tüketicici için doldurulan anket formlarındaki veriler öncelikle Microsoft Excel programına aktararak gerekli kontroller yapılmıştır. Daha sonra bu veriler istatistiksel hesaplamalar için SPSS 16,0 paket programına aktarılmıştır. İstatistiksel analizler yapıldıktan sonra araştırma amacına uygun olarak tablolar oluşturulmuş ve elde edilen bulgular bu çizelgelere bakılarak yorumlanmıştır.



4. ARAŞTIRMA BÖLGESİ HAKKINDA BİLGİLER

4.1. Sinop İli Hakkında Genel Bilgiler

Tarihte ilk yaşam izlerinin Tunç Çağı ile başladığı tespit edilen Sinop ili, Anadolu'nun en eski kentlerinden olup, zengin bir kültür mirasına sahiptir. Karadeniz'de üstünlük sağlamak isteyen bütün grupların coğrafi pozisyonu nedeniyle her zaman gözdesi olmuştur. Antik çağlardan beri ticaret ve deniz kenti olan şehir, birçok medeniyetin kalıntılarını bugünlere değin bırakmıştır. Antikçağ'da bölgenin önemli yerleşim merkezi olan Sinop, bir Hellen sömürgesi olarak kurulmuştur. Hellenistik zamanda Pers ve Hellen kültürleriyle Anadolu'nun o dönemdeki kültürünü sentezlemek isteyerek Pontus Devleti'nin merkezlerinden biri haline gelmiştir.

Selçuklu Devleti zamanında şehrin bayındırlık işleri için diğer yerleşim yerlerinden yapı ustaları ve hocalar çağırılmış, Sinop yeniden imar edilmiştir. Önemli bir liman olma konumunu Candaroğulları zamanında da devam ettirmiş olan Sinop, dönemin en büyük ve gelişmiş gemilerinin yapıldığı tersanelere sahiptir. Dönemin en zengin kültür merkezi seviyesine ulaşmış olan şehirde imaret, medrese, cami, kütüphane, hamam, han ve köprüler yapılmıştır. Ayrıca dönemin en iyi ilim adamları şehirde himaye altına alınmıştır. Yine bu dönemde Türk Kültürü'nün dünyaya yayılmasını sağlayan birçok Türkçe eser burada yazılmış ve şehrin darphanelerinde dönemin en değerli paraları basılmıştır. Gemi yapım merkezi ve liman olma özelliğini Osmanlı Dönemi'nde de devam ettiren Sinop'a, XVII. yüzyıl ortalarında gelen Evliya Çelebi şehir insanının gemici, marangoz ve tüccar olduğunu ünlü eseri Seyahatnamesinde yazmıştır. Milli Mücadele'nin başlangıç zamanlarında Samsun'a gitmek için Bandırma Vapuru ile yola çıkan Mustafa Kemal Atatürk 18 Mayıs 1919 tarihinde şehre uğramıştır. Ayrıca Atatürk'ün Sinop'a ikinci gelişi olan 15 Eylül 1928 tarihinde ise harf devriminin başlangıcı yapılmıştır. Bu ziyaretlerinde Sinop'u çok sevdiğini ve beğendiğini dile getiren Atatürk "Ne olurdu Sinop'un yarı güzelliği Ankara'da olsa idi" cümlesini kurmuştur.

Şehir, Karadeniz kıyı şeridinin kuzeye doğru uzanan en uç noktası olan Boztepe Burnu ve Yarımadası üzerinde kurulmuştur. 34° 14' ve 35° 26'doğu boylamları ile 41° 12' ve 42° 06' kuzey enlemleri içerisinde bulunur. Şehrin yüzölçümü 5862 km² 'dir. Bu

yüz ölçümüyle Türkiye'nin %0,8'ini kaplayan ilin kuzeyinde Karadeniz, güneyinde Çorum, batısında Kastamonu, güneydoğusu Samsun illeri yer alır. 175 km'si deniz, 300 km'si ise kara olmak üzere toplam 475 km uzunluğunda sınırlara sahiptir (Anonim, 2015a).

2014 Yılı Adrese Dayalı Nüfus Kayıt Sistemi Verilerine göre; 99,540 Erkek ve 101,771 Kadın olmak üzere Sinop İlinin nüfusu 201,331'dir. Bu nüfus ile Türkiye nüfusunun % 0,27'sine isabet etmektedir. Nüfusun % 45,92'si (91.524) kırsalda, % 54,08'i (109.787) ise İl ve İlçe Merkezlerinde yaşamakta olup nüfus yoğunluğu 35'dir (Anonim, 2014a).

Çizelge 4.1'de Sinop ili 2014 yılı ANDKS verilerine göre il ve ilçe nüfusu cinsiyet dağılımına göre verilmiştir.

Sinop	İl/İlçe merkezi			Belde/Köy			Toplam		
	Toplam	Erkek	Kadın	Toplam	Erkek	Kadın	Toplam	Erkek	Kadın
Merkez	38.571	18.798	19.773	18.828	9.580	9.248	57.399	28.378	29.021
Ayancık	12.743	6.289	6.454	9.448	4.789	4.659	22.191	11.078	11.113
Boyabat	26.586	13.056	13.530	16.553	8.150	8.403	43.139	21.206	21.933
Dikmen	1.199	631	568	4.775	2.363	2.412	5.974	2.994	2.980
Durağan	7.667	3.837	3.830	13.036	6.466	6.570	20.703	10.303	10.400
Erfelek	3.611	1.815	1.796	7.685	3.812	3.873	11.296	5.627	5.669
Gerze	12.916	6.286	6.630	9.008	4.505	4.503	21.924	10.785	11.139
Saraydüzü	1.099	558	541	3.704	1.823	1.881	4.803	2.381	2.422
Türkeli	5.577	2.710	2.867	8.712	4.278	4.434	14.289	6.988	7.301
Toplam	109.787	53.889	55.898	91.524	45.651	45.873	201.311	99.540	101.771

Kaynak: Anonim, 2014a

Tarihi eser ve doğal güzellikler açısından çok zengin olan şehrin, turizm potansiyeli yüksektir. Karadeniz'deki uzun kumsalları, doğal limanları, mesire yerleri, yaylaları ve zengin bitki örtüsü şehrin başlıca güzellikleridir. Sinop ili diğer büyük illere nazaran daha çok göç veren bir il olması nedeniyle doğal güzelliklerinde herhangi bir bozulma yaşanmamıştır (Anonim, 2014b).

Şehrin ticaret yapısı kısmen çevre illere bağlıdır. Şehirde son dönemlerde geliştirilen seracılık sayesinde üretilen turfanda meyve ve sebzeler mamullerin değerlendirilmesinde önemli bir faktör olan pazarlarda pazarlanmaktadır. Şehrin geleneksel ürünlerinden olan kestane, pirinç ve kereste gibi tarım ürünleri, balık yağı ve unu, hazır giyim, tuğla, cam ürünleri ve sim ipliği gibi sanayi ürünleri ve şehir için önemli olan deniz ürünü balık dış ve iç pazarda pazarlanmaktadır. Şehrin toplam 586.200 hektar alanı mevcut olup bunun 217.251 hektarı yani %37'si tarıma elverişlidir. Ancak 92.518 hektarlık kısımda tarım yapılmaktadır. Bitkisel üretimi yoğun şekilde tarla bitkileri üretim şeklinde gerçekleşmekte olup çeltik, arpa, buğday ve mısır ilk sırada gelen ürünlerindedir. İlin iklimi ve doğal yapısı büyükbaş hayvan yetiştiriciliği ile arıcılığın gelişmesine elverişli olup hayvan işletmeleri aile işletmeciliği şeklinde, küçük üniteler halindedir (Anonim, 2014b).

İlde 35 adedi büyük trol-gırgır, 2 adedi gırgır, 3 adedi trol ve 464 adedi küçük tekne olmak üzere İl Müdürlüğü tarafından ruhsatlandırılmış toplam 514 adet balıkçı teknesi mevcuttur. İlde 4119 kişi su ürünleri avcılığıyla ilgilenmekte olup Sinop Merkez, Türkeli, Gerze, Merkez Demirci Köyü ve Güzelkent'te olmak üzere toplam 5 adet Balıkçı Barınağı bulunmaktadır.

Şehrin genelinde ortalama 18.481,2 ton balık üretimi yapılmakta olup tümü tüketilmek üzere iç piyasaya, balık unu ve yağı fabrikalarına, su ürünleri işleme tesislerine gönderilmektedir. Şehir 8 ton su ürünleri (Alabalık) yetiştiriciliği yapılan 4 adet tesise sahip olup iki adet yurt dışına su ürünleri ihracatı yapan işletme mevcuttur. Ayrıca iç piyasaya yönelik olarak hizmet veren beş adet su ürünleri değerlendirme ve işletme tesisi bulunmaktadır (Anonim, 2015b).

4.2. Gerze İlçesi Hakkında Bilgiler

4.2.1. Gerze tarihi

İlçe, antik dönemden beri toplumlar tarafından barınak ve yerleşme alanı olarak tercih görmüş olup şu anda da Karadeniz Bölgesi'nin gezmeye, görmeye değer tabiat güzellikleri ve tarihini barındırmaktadır. Lidyalılar, Hititler, Kimmerler, Frigler, Roma ve Bizanslılar gibi tarihe damgasını vuran önemli devlet ve grupların dönem dönem

himayesinde bulunmuş olan bu coğrafya M.Ö. 1400 yıllarında ilk olarak Gaşgalı'lar (Gasgaslar) tarafından ufak bir yerleşim alanı olarak kurulmuştur.

Selçuklu Devleti'nin eline 1214 yılında I. İzzettin Keykavus döneminde geçen Gerze, daha sonra bir süre Trabzon Rum İmparatorluğu himayesine girmiştir. Osmanlı İmparatorluğuna Fatih Sultan Mehmet tarafından bağlanmıştır. Gerze 1896 senesinde Sinop iline bağlı bir nahiye yapılmış olup, 1920 senesinde de aynı ile ilçe olması uygun görülmüştür.

İlçenin eski adının kayıtlardan Argibete, Gürzühatun, Zagora, Savetova, olduğu görülmektedir. Gerze isminin geldiği düşünülen Kızılırmak'ın batı bölgesine mızraklılar ülkesi manasına gelen "Gezonolit" adı Paflagonya'lular tarafından verilmiştir. (Anonim,2013a).

13 Şubat 1956 senesinde büyük bir yangın felaketi atlatan ilçe yangın sonrası halkın ifadesiyle "Yangın Evleri" denilen iki katlı bahçeli evlerin devlet tarafından imarı ile yeniden inşa edilmiştir. Şu anda da halen kullanılan bu evlerin ve bahçelerin muhafaza edilmesi turizm ve kültür için korunması gerekli önemli bir otantik yapı oluşturmaktadır (Anonim, 2015c)

4.2.2. Araştırma bölgesinin coğrafi konumu

Eski çağlardan beri medeniyetler tarafından barınak ve yerleşme yeri olarak tercih edilen tarihi ve doğal güzellikleri ile dikkat çeken ilçenin kuzeyinde Karadeniz, batısında bağlı olduğu il olan Sinop, güneyinde Durağan ve Boyabat ilçeleri, doğusunda ise Dikmen ilçesi bulunmaktadır. İlçede kışlar ılık ve yağışlı, yazları kısa geçer. Kabalı ve Sarımsaklı çayları boyunca ovaları mevcut olup bitki örtüsü mera ve orman alanlarından oluşmaktadır. İlçenin toplam yüzölçümü 595 km² olup arazi yapısı engebelidir. İlçe merkezinin yüzölçümü ise 8 km² dir.

İlçe bir sahil yerleşkesi olmasına rağmen deniz ulaşımı kullanılmamakta olup demir ve hava yolu ulaşımı da yapılamamaktadır. Genelde kara yolu ile yapılan ulaşım, Sinop-Boyabat yolundan İstanbul ile ülkenin iç kesimlerine, Sinop-Samsun yolundan ise Samsun ve yurdun doğu kısımlarına ulaşım sağlamaktadır. Bu karayollarından Boyabat yolunda Karandı geçişi, Samsun yolunda ise Kanlıçay mevkiisi çok virajlı ve diktir. Ancak bu iki yolda da bölünmüş yol çalışmaları büyük miktarda tamamlanmış

olup, bu yollar ile ilçenin iç kesimler ve çevre iller ile bağlantısı daha kolay olmuştur. İlçe için gözle görülür bir hareketlilik meydana getirirken uzun vadede gelişmesine de katkı sağlayacaktır (Anonim, 2013e).

4.2.3. Araştırma bölgesinin iklim ve toprak özellikleri

İlçe, ülkenin Orta Karadeniz bölgesinde yer alıp, iklim olarak kışlar yağışlı ve ılık, yazlar kısa geçer. İlçenin yağış ortalaması 670 mm 'dir. İlçenin kış ve yaz mevsimleri sıcaklık ortalamaları arasında çok büyük fark bulunmamaktadır. Yazın ortalama 20 C° olan sıcaklık, kışın ortama 7 C° düşmekte olup yıllık sıcaklık ortalaması 14 C°'dir. En soğuk ay şubat ayı iken, en sıcak ay temmuz ayıdır. İlkbahar ayı yağmur yağış oranı yüksek olup, kapalı gün sayısı ortalama 123, bulutlu gün sayısı ortalama 194, açık gün sayısı ortalama 47, sisli gün sayısı ortalama 18,6 ve kar yağışlı gün sayısı ortalama 6,2 'dir. İlçenin ortalama deniz suyu ısısı 14-15 C° iken nem oranı ortalama %79 gibi çok yüksek bir rakamdır. Kış aylarında genellikle karadan lodos, denizden ise karayel eser (Anonim, 2013e).

Toprak nitelikleri ve arazi varlığı olarak; Gerze ilçesi Sinop ilinin toprak alanının %17,3'ünü meydana getirmekte olup büyük çoğunluğu VI. ve VII. Sınıf arazilerden oluşan tarımsal kullanım alanlarıdır. Toprakların %50'si çok sığ, %40,5'i sığ, %6,8'i orta derin, %2,7'si derindir. Tarımsal verimlilik değerlendirilmesinde: Gerze topraklarının % 1,7'si 1.sınıf, % 33,3'ü 2.sınıf, % 65'i 3.sınıf olup araziler erozyona maruz kalmaktadır. Gerze topraklarının % 90,5 kısmı sığ ve çok sığ yani 75 cm ve daha az derinliktedir. Uzun zamanlar sonucu oluşmuş Gerze topraklarının, arazi kullanımı ve toprak koruma açısından incelenmesi gerekmektedir (Anonim, 2013d).

4.2.4. Araştırma bölgesinin sosyal ve ekonomik yapısı

Gerze ilçe merkezinin nüfusu 12.916 kişi, bağlı köylerin toplam nüfusu 9008 kişi olup toplam ilçe nüfusu 21.924'dür. Coğrafi olarak arazi yapısının engebeli olması sebebi ile mahallelerde dağınık bir yerleşim şekli görülmekte olup 225 mahalle (mezra) mevcuttur. İlçe genellikle yaşlı ve orta yaşlı kişilerden oluştuğu için ilçe nüfus yaş ortalaması ülke yaş ortalamasının üstündedir (Anonim,2013b).

Çizelge 4.2’de Gerze İlçesi 2014 Yılı ANDKS(Adrese Dayalı Nüfus Kayıt Sistemi Veri Tabanı)verilerine göre ilçe ve belde, köy nüfusu cinsiyet dağılımına göre verilmiştir.

GERZE	Toplam	Erkek	Kadın		Toplam	Erkek	Kadın
Merkez	12.916	6.286	6.630				
Abdaloğlu	549	275	274	Kirençukuru	117	65	52
Acısu	81	43	38	Kuzsökö	244	123	121
Akgüney	94	40	54	Mahmuttırı	201	105	96
Akkıraç	36	16	20	Pirahmet	119	57	62
Altınyayla	80	43	37	Sarımsak	128	65	63
Başsökö	202	108	94	Sarıyer	261	127	134
Belören	683	354	329	Sarnıç	269	126	143
Bolalı	53	31	22	Sazak	167	87	80
Boyalı	30	13	17	Sorkun	233	120	113
Boyalıca	49	21	28	Şeyhli	138	68	70
Çağlayan	144	72	72	Tatlıcak	94	49	45
Çakallı	180	87	93	Tepealtı	72	41	31
Çırnık	315	157	158	Tokuşlar	65	32	33
Gürsökö	119	63	56	Türkmen	49	23	26
Güzelyurt	133	64	69	Türkmenlioğlu	144	67	77
Hacıselli	317	154	163	Yakadibi	297	148	149
Hıdırlı	134	70	64	Yamacık	368	183	185
Hizarçayı	51	29	22	Yaykıl	757	383	374
Kabanlar	160	81	79	Yenikent	946	456	490
Kahramaneli	175	86	89	Yuvalı	68	36	32
Karlı	344	157	187	Bucak toplamı	8.783	4.390	4.393
Kızılcacı	117	65	52	İlçe toplamı	21.517	10.585	

Kaynak: Anonim, 2013f

İlçenin iktisadi ve sosyal yaşamında hayvancılığın ve tarımın önemli bir yeri vardır. Hayvancılık ve tarım ilçenin ana faktörü olma niteliğini devam ettirmektedir.

Gerze ilçesinin toprak ve iklim yapısı ile birden fazla tarım ürününün yetiştirilmesine olanak sağlamakta olup son dönemlerde kaymakamlık ve valiliğin öncülüğü ile desteği ile seracılıkta büyük çalışmalar yapılmış ve sebze üretiminde önemli artışlar gözlenmiştir (Anonim,2015e).

Uzun süredir yapılan çalışmalar neticesinde yem bitkileri projesi, suni tohumlama, çiftçi eğitim projeleri, çiftçiye doğrudan gelir desteği, damızlık düve, civciv ve fidan dağıtım projesi, hastalıklarla mücadele aşılama projesi gibi projeler hayata geçirilmiştir. Son zamanlarda ise ceviz ve zeytin fidanı dağıtımına ağırlık verilmektedir.



5.ARAŞTIRMA BULGULARI ve TARTIŞMA

5.1. Tüketicilerin Sosyo-Ekonomik Nitelikleri

Çizelge 5.1. Tüketicilerin gelir gruplarına göre bazı sosyo-ekonomik ve demografik özellikleri

		I. Gelir Grubu	II. Gelir Grubu	III. Gelir Grubu	Toplam (n)	Toplam (%)
Cinsiyet	Kadın	44	60	47	151	42,9
	Erkek	75	76	50	201	57,1
Yaş	18-30 Yaş	55	48	16	119	33,8
	31-43 Yaş	28	35	57	120	34,1
	44 + Yaş	36	53	24	113	32,1
Eğitim Durumu	Okur-yazar değil	31	20	-	51	14,50
	Okur-yazar	25	20	-	45	12,78
	İlköğretim	35	42	26	103	29,26
	Ortaöğretim	28	52	65	145	41,19
	Yükseköğretim	-	2	6	8	2,27
Medeni Durum	Evli	70	86	93	249	70,74
	Bekâr	49	50	4	103	29,26
Ailedeki birey sayısı	1-2	32	44	13	89	25,28
	3-4	38	55	75	168	47,73
	5-+	49	37	9	95	26,99
Meslekler	İşçi	16	18	-	34	9,66
	Memur	18	48	85	151	42,90
	Çiftçi	2	4	-	6	1,70
	Serbest	28	8	4	40	11,36
	Emekli	14	12	2	28	7,95
	Ev hanımı	19	24	-	43	12,22
	Esnaf	4	11	4	19	5,40

	İşsiz	2	-	2	4	1,14
	Diğer	16	11	-	27	7,67
Oturulan evin mülkiyet durumu	Ev sahibi	52	70	61	183	51,99
	Kiracı	59	60	25	144	40,91
	Diğer	8	6	11	25	7,10
Ortalama hane genişliği		3,70	3,40	3,63	3,57	
Ortalama geliri (Aylık)		1338,66	2416,91	4318,56	2576,42	
Ortalama toplam giderleri (Aylık)		962,18	1713,97	2977,32	1807,96	
Ortalama gıda harcaması (Aylık)		578,15	883,38	1237,11	877,67	

Tüketicilerin gelir gruplarına göre bazı sosyo-ekonomik ve demografik özellikleri Çizelge 5.1.'de incelenmiştir. Tüketicilerin %42,9'u kadın, %57,1'i erkektir. Tüketicilerin %70,74'ü evli, %29,26'ı bekârdır. Ayrıca ankete katılanların %33,80'i 18-30 yaş aralığında, %34,1'i 31-43 yaş aralığında ve %31,1'i ise 44 ve üzeri yaşta olanları oluşturmaktadır.

Tokat ilinde hazırlanan farklı bir çalışmada ise anket dolduran tüketicilerin büyük bir oranının (%82,38) erkeklerden meydana geldiği ve tüketicilerin genel ortalamada %82,86'sının evli olduğu tespit edilmiştir (Sayılı, 2006).

Amasya ilinde yapılan başka bir çalışmada ise tüketicilerin %48,67'si kadın, %51,33'ü erkektir. Tüketicilerin %76,67'si evli, %23,33'ü bekâr statüdedir. Tüketicilerin ortalama yaşı 34,19 olarak bulunmuştur. Ankete katılan kadın tüketicilerin ortalama yaşının 32,53 , erkeklerin ortalama yaşının 35,30 olduğu tespit edilmiştir (Nalinci, 2013).

Konya ve Mersin İl Merkezlerinde Yaşayan Bireylerin Balık Tüketimi Konusundaki Alışkanlık ve Bilgi Düzeylerinin Karşılaştırılması üzerine yapılan bir çalışmada ise katılımcıların %40,9'u 18-29 yaş aralığında iken, %34,5'i 30-39, %17,5'i 40-49, %5'i 50-59 ve %2,1'i ise 60 ve üzeri yaş aralığında olduğu tespit edilmiştir. Konya ilindeki katılımcıların(%41,2) 30-39 yaş aralığında olduğu, Mersin ilinde ise katılımcıların (%48,8) 18-29 yaş aralığında olduğu sonucuna ulaşılmıştır (Şen, 2011).

Tüketici eğitim durumu; yükseköğretim mezunu, okur-yazar, okur-yazar olmayanlar, orta öğretim mezunu, ilköğretim mezunu başlığı altında tetkik edilmiştir.

Tüketicilerin %41,19'unu ortaöğretim (lise) mezunları, %29,26'sını ilköğretim mezunları, %2,27'sini yükseköğretim mezunları, %12,78'sini okur-yazarlar oluştururken, %14,50'sinin ise okur-yazar olmadığı tespit edilmiştir (Çizelge 5.1)

Van ilinde yapılan başka çalışmada ise bireylerin % 34,7' si ilkokul mezunu, % 29' u okumamış bireyler olup, % 21.2' si ortaokul, % 8.9' u lise ve % 6.2' si de üniversite mezunu kişilerdir (Gürgün,2006).

Konya ve Mersin il merkezlerinde yaşayan bireylerin balık tüketimi konusundaki alışkanlık ve bilgi düzeylerinin karşılaştırılması üzerine yapılan bir araştırmada ise kişilerin eğitim düzeyleri sorusuna ankete katılanların genel toplamın %56,3 gibi büyük bir çoğunluğu "üniversite" seçeneğinde yoğunlaşmıştır. Konya İlinde katılımcıların %60,4 düzeyi olarak "üniversite" mezunu iken, Mersin ilinde bu oran %52,2 gibi yüksek bir oranla dikkat çekmektedir (Şen, 2011).

Tokat ilinde düzenlenen farklı bir çalışmada; anket uygulanan katılımcılar okur-yazar olmayanlar, okuryazarlar, ortaokul ve ilkokul mezunları şeklinde araştırılan tüketicilerin %27,67'sini, lise mezunları %41,33'ünü ve üniversite mezunları %31,00'ini meydana getirmektedir (Karakaş, 2010).

I. gelir grubu hanehalkı genişliği 3,70, II. gelir grubu hanehalkı genişliği 3,40 ve III. gelir grubu hanehalkı genişliği 3,63 olarak tespit edilmiştir. Ailelerdeki ortalama hanehalkı genişliği 3,57'dir (Çizelge 5.1).

Anket dolduran tüketicilerin hanehalkı genişliği üç kategoride araştırılmıştır. Tüketici ailelerinin genişlik grupları araştırıldığında, ailelerin yaklaşık %25,28'inin 1 veya 2 bireye sahip olduğu, %47,73'ünün 3 veya 4 bireye sahip olduğu ve %26,99'unun 5 ve üzeri bireye sahip olduğu tespit edilmiştir (Çizelge 5.1).

Amasya ili kentsel alanda düzenlenen bir araştırmada, ankete katılan tüketicilerin hanehalkı genişliği 1 ile 12 kişi arasında iken ortalama hanehalkı genişliği 3,94 kişi olduğu tespit edilmiştir. Tüketicilerin aylık gelirleri 300 TL- 8 000 TL arasında değişmekte olup, ortalama aylık gelir 2 026,59 TL'dir. Aylık harcama 250 TL ile 6 000 TL arasında değişmekte olup ortalama harcama 1 462,51 TL'dir. Aylık gıda harcamaları 50 TL ile 2000TL arasında değişmekte ve ortalama gıda harcaması 426,96 TL'dir (Nalinci, 2013).

Elazığ ili kentsel alanda yapılan bir araştırmada, evdeki hane halkı sayısı incelendiğinde katılımcıların %33.7'sinin dört kişilik hanede yaşadıkları, altı ve daha

fazla hane halkı sayısına sahip katılımcıların ise sadece %8.6'lık bir orana sahip oldukları tespit edilmiş olup ayrıca ankete katılanların aylık ortalama hane gelirleri %55.9 oranda 851 TL - 2750 TL arasında iken, 522 TL'den az geliri olanların oranı %6.3 olarak tespit edilmiştir (Şeker ve ark, 2011).

Tüketiciler mesleklerine göre incelendiğinde çoğunluğunun memurlardan oluştuğu tespit edilmiştir. Tüketicilerin %42,90'ı memur, % 12,22'si ev hanımı, %11,36'ı serbest çalışanları, %9,66'sı işçi, %7,95'i emekli, %5,40'ı esnaf, %1,70'i çiftçi, %1,14'ü işsizlerden oluşmaktadır (Çizelge 5.1).

Van ilinde yapılan başka çalışmada ise görüşülen bireylerin % 38.9'unun mesleği çiftçi , %2,7'si öğretmen iken %19.8' i serbest meslek sahibidir (Gürgün, 2006).

Amasya ilinde yapılan başka bir çalışmada ise tüketiciler mesleklerine göre ele alındıklarında, tüketicilerin %9,50'si esnaf, %10,80'i emekli, %15,30'u işçi, %2,30'u çiftçi, %33,40'ı ev hanımı, %10,00'u serbest çalışan, %0,80'i işsizler, %14,70'i memurlardan oluştuğu görülmüştür (Nalinci, 2013).

Tokat ilinde düzenlenen başka bir çalışmada tüketiciler mesleklerine göre incelenmiş; anket uygulanan tüketicilerin %23,67'si işçi, %9,00'u ev hanımı, %9,67'si emekli, %5,33'ü işsiz, %28,33'ü memur, %5,00'i çiftçi, %9,67'si esnaf, %9,33'ü serbest çalışanlardan oluştuğu tespit edilmiştir (Karakaş, 2010).

Konya ve Mersin İl Merkezlerinde Yaşayan Bireylerin Balık Tüketimi Konusundaki Alışkanlık ve Bilgi Düzeylerinin Karşılaştırılması üzerine yapılan bir araştırmada ise, %24,3 ile serbest meslek çalışanları ve %27,6 kamu personellerinin büyük çoğunluğu oluşturduğu görülmektedir. Konya ilinde ankete katılan kişilerin eğitim personeli (%23,3), kamu personeli (%26,8) ve serbest meslek (%27,2) şeklinde farklı mesleklerde çalıştıkları görülürken, Mersin ilinde ise, %28,4 ile kamu personeli ve %21,4 ile serbest meslek faaliyetlerinde çalışan kişilerin ön plana çıktığı tespit edilmiştir (Şen,2011).

Tüketicilerin ikamet ettikleri evin mülkiyet hali değerlendirildiğinde; %51,99'unun ev sahibi olduğu, %40,9'inin kiracı olduğu ve %7,10'u da diğer şekilde ikamet ettikleri tespit edilmiştir (Çizelge 5.1).

Edirne ilinde yapılan başka bir çalışmada ise tüketicilerin ikamet ettikleri evin mülkiyet durumuna göre değerlendirildiğinde; %65,1'nin kendi evinde yaşadığı tespit

edilirken, ankete katılanların %28,7'si kirada, %6,2'si de lojman, misafirhane ya da kira vermeden bir aile yakının evinde ikamet etmektedir (Lorcu ve Bolat, 2012).

Amasya ilinde yapılan başka bir çalışmada ise %63,20'sinin ev sahibi olduğu, %34,40'ının kiracı olduğu tespit edilmiştir (Nalinci, 2013).

Çizelge 5.2. Tüketicilerin gelir durumu ve gıda harcama durumu

	I. Grup (n=119)	%	II. Grup (n=136)	%	III. Grup (n=97)	%	Ortalama (n=352)	%
Gıda harcaması(TL)	578,15	43,19	883,38	36,55	1237,11	28,65	877,67	33,42
Tüketici geliri (TL)	1338,66	100	2416,91	100	4318,56	100	2576,42	100

Tüketicilerin gelir durumunun artmasıyla gıda harcamalarının gelir içindeki oranı azalmaktadır. I. Gelir Grubunda bulunan bir tüketicinin gıda harcaması (578,15 TL) gelirinin %43,19 , II. Gelir Grubundaki tüketicinin gıda harcaması (883,38 TL) gelirinin %36,55'ü ve III. Gelir Grubundaki tüketicinin gıda harcaması (1237,11TL) gelirinin %28,65'i olduğu belirlenmiştir (Çizelge 5.2.)

5.2. Gerze İlçesindeki Balık Eti Tüketimi

Çizelge 5.3. Balık eti tüketim durumu

	Frekans	%	Ortalama gelir TL/ay	Ortalama gıda harcaması TL/ay	Ortalama hane halkı genişliği
Tüketenler	337	95,74	2609,2	886,77	3,64
Tüketmeyenler	15	4,26	1840	673,33	1,87
Toplam	352	100	2576,42	877,67	3,57

Gerze ilçesinde yaşayan tüketicilerin %95,74'ü balık eti tüketmektedir. %4,26'lık kısım balık eti tüketmediğini ifade etmiştir. Balık eti tüketenlerin gelir seviyesi ortalama 2609,2 TL iken, değişik nedenlerle balık eti tüketemeyenlerin gelir

seviyesi ortalama 1840 TL'dir. Balık eti tüketenlerin ortalama gıda harcaması 886,77 TL, ortalama hane halkı genişliği 3,64 iken, balık eti tüketmeyenlerin ortalama gıda harcaması 673,33 TL, ortalama hane halkı genişliği ise 1,87'dir (Çizelge 5.3.).

Amasya ilinde yapılan başka bir çalışmada ise, Amasya ili merkez ilçede yaşayan tüketicilerin %86,84'ü balık eti tüketmekte olup %13,16'lık kısım balık eti tüketmekten kaçınmaktadır (Nalinci,2013).

Elazığ ili kentsel alanda et tüketimi konusunda yapılan bir araştırmada, katılımcıların %58.4 gibi yüksek bir oranla en çok kırmızı eti, daha sonra sırasıyla %26.2 ile tavuk eti ve %15.4 ile balık etini tercih ettikleri tespit edilmiştir (Şeker ve Ark.2011).

Çizelge 5.4. Balık eti satın alma kararı

	Frekans	%
Kendisi	94	26,70
Anne	24	6,81
Baba	106	30,11
Birlikte	113	32,10

Balık eti satın alma kararını %32,10 ailenin tümü birlikte, %30,11 baba , %26,70 bekâr olup kendisi, %6,81 anne karar vermektedir(Çizelge 5.4.).

Amasya ilinde yapılan başka bir çalışmada ise, balık eti satın alma kararını %23,03 anne ve baba birlikte, %6,06 yetişkin çocuklar, %45,76 baba, %4,54 bekâr olup kendisi ve %20,61 anne karar vermektedir (Nalinci, 2013).

Çizelge 5.5. Balık eti alışverişi

	Frekans	%
Kendisi	113	32,10
Anne	18	5,11
Baba	148	42,04
Birlikte	58	16,47

Gerze ilçesindeki hanehalkının balık eti alışverişini sırasıyla; %42,04 ile baba, %32,10 ile bekar olup kendisi, %16,47 ile anne ve baba birlikte, %5,11 ile anne tek başına gerçekleştirmiştir (Çizelge 5.5.).

Çizelge 5.6. Balık eti tercih nedenleri

	Frekans	%
Lezzet	156	44,31
Ucuzluk	44	12,50
Kolay bulunması	19	5,39
Kaliteye güven	10	2,84
Alışkanlık	75	21,30
Kolesterolü düşük	38	10,79
Besin değeri yüksek	132	37,50
Diğer	2	0,56

*Birden fazla seçenek işaretlenmesi nedeniyle toplam %100'ü aşmaktadır.

Bu çalışmada, balık eti tercih nedenleri içinde tüketicilerin %44,31'i balık etini lezzetli olması, %37,50'si besin değeri yüksek olması, %21,30'u alışkanlık, %12,50'si ucuz olması, %10,79'u kolesterolü düşük olması, %5,39'u kolay bulunması, %2,84'ü kaliteye güvendiklerinden dolayı ve %0,56'sı de diğer nedenlerden tercih etmişlerdir. Ayrıca çalışmada birden fazla seçenek işaretlendiğinden toplam %100'ü aşmaktadır (Çizelge 5.6.).

Tokat ilinde yapılan bir çalışmada balık etinin insan sağlığı için vazgeçilmez bir kaynak olması ve lezzetli olması balık eti tüketiminde %(27,33) en önemli tercih sebebidir. Balık etinin besin değerinin yüksek olması %(21,34) tüketicilerin balık etini tüketme nedenlerinden biridir. Kolesterolü düşük olduğu için balık tüketenlerin tüm tüketiciler içerisindeki payı %19,00 olarak belirlenmiştir (Karakaş, 2010).

Çizelge 5.7. Tüketilen deniz balığı çeşitleri

Balık Çeşitleri	Frekans	%
Hamsi	303	86,07
Mezgit	182	51,70
Levrek	94	26,70
İstavrit	179	50,85
Palamut	224	63,63
Barbun	116	32,95
Kefal	36	10,22
Tirsi	96	27,27
Uskumru	16	4,54
Çipura	32	9,09
Lüfer	43	12,21
Çinekop	137	38,92
Somon	78	22,15
Kalkan	8	2,27
Zargana	20	5,68

* Birden fazla seçenek işaretlenmesi nedeniyle toplam %100'ü aşmaktadır.

Gerze İlçesindeki tüketicilerin %86,07'sinin hamsi tükettiği, hamsiyi %63,63 ile palamut, %51,70'le mezgit, %50,85'le istavrit, %38,92 ile çinekop, %32,95 ile barbun, %27,27 ile tirsı, %26,70 ile levrek, %22,15 ile somon, %12,21 ile lüfer, %10,22 ile kefal ve %9,09 ile çipura, %5,68 ile zargana,%4,54 ile uskumru ve %2,27 ile kalkan izlemiştir. Ayrıca çalışmada birden fazla seçenek işaretlenmesi nedeniyle toplam %100'ü aşmaktadır (Çizelge 5.7.).

Tokat ilinde yapılan bir çalışmada, tüketicilerin %69,64'ü hamsi tüketmektedir. Mezgit'in (%5,85) ortalama kg fiyatı 11,13 TL olarak hesaplanmıştır. Tuzlu su balıkları olarak tüketilen çinakop ortalama kg. fiyatı 8,50 TL ve toplam balık tüketiminin %4,46'sını oluşturmaktadır. Levrek'in (%3,90) ortalama kg fiyatı 7,25 TL hesaplanırken istavritin (%4,18) ortalama kg fiyatı 3,5 TL olarak hesaplanmıştır. Toplam tatlı su balığı tüketiminde palamut %3,34 (11 TL), kalkan %2,23 (12,5

TL), somon %1,95 (12 TL), lüfer %1,67 (12,5), kefal %1,11 (4,5 TL), barbun %0,84 (7 TL), uskumru %0,84'lük (17 TL) tüketim payına sahip olduğu görülmüştür (Karakaş, 2010).

Amasya ilinde yapılan başka bir çalışmada ise, tüketicilerin %69,64'ünün hamsi tükettiği, hamsiyi %4,85'le mezgit, %3,33'le istavrit, %2,73'le çipura ve palamut, %1,82 ile somon ve lüfer, %1,52 ile levrek, %1,21 ile barbun, %0,91'le çinekop ve %0,60 ile kefal ve uskumrunun takip ettiği görülmüştür (Nalinci, 2013).

Van ilinde yapılan tatlı ve tuzlu su ayırımı yapılmadan yapılan başka bir çalışmada ise uygulanan anket sonuçlarına göre en çok tüketilen tür % 59.1'lik oranla İnci Kefali' dir. Bu oranı % 18.9 ile hamsi, % 13.5' lik oranla sazan takip etmekte ve % 3.9' luk oranla konserve en azı oluşturmaktadır (Gürgün, 2006).

Çizelge 5.8. Tüketilen tatlı su balığı çeşitleri

Balık çeşitleri	Frekans	%
Sazan	22	6,25
Yayın	10	2,84
Alabalık	118	33,52
Tatlı su kefali	36	10,22
Kayabalığı	2	0,56
Gümüş	2	0,56
Turna	2	0,56

Gerze ilçesinde de balık eti tüketenler içinde tatlı su balığı tüketmeyenler de (%44,83) bulunmaktadır. Tatlı su balığı tüketen tüketicilerden %61,46'ı alabalık tüketmektedir. Tatlısu kefali %18,75 , sazan balığı tüketimi %11,46 , tatlı su kefali, gümüş ve kayabalığı da 1,04'er yüzdeyle tüketimi belirlenmiştir (Çizelge 5.18.).

Amasya ilinde yapılan bir çalışmada, alabalık %54,73, yayın %29,05 , sazan balığı tüketimi %9,46, tatlı su kefali %3,38, gümüş %2,03 ve kayabalığı tüketimi ise %1,35 olarak belirlenmiştir (Nalinci, 2013).

Çizelge 5.9. Balık eti satın alma sıklığı

	Frekans	%
Haftalık	179	50,85
On beş günde bir	100	28,40
Ayda bir	34	9,65
Özel günlerde	24	6,81

Bu çalışmada balık eti tüketen tüketicilerin %50,85'inin haftalık, %28,40'ının on beş günde bir, %9,65'inin ayda bir ve %6,81'inin özel günlerde balık eti satın aldıkları belirlenmiştir (Çizelge 5.9.).

Çizelge 5.10. Balık eti tüketiminde mevsimlerin etkisi

Mevsim	Frekans	%
İlkbahar	54	15,34
Yaz	34	9,65
Sonbahar	80	22,72
Kış	169	48,01

Gerze ilçesinde balık eti tüketiminde mevsimlerin etkisi incelendiğinde, tüketicilerin balığı en çok kış mevsiminde (%48,01) tükettikleri ortaya konmuştur. Tüketicilerin %15,34'ü ilkbaharda, %9,65'i yaz mevsiminde balık tüketirken sonbaharda tüketenlerin oranı %22,72'dir (Çizelge 5.10.).

Çizelge 5.11. Balık eti tüketim şekilleri

Tüketim Türü	Frekans	%
Taze	327	92,89
Konserve	-	-
Tuzlama	6	1,70
Dondurulmuş	4	1,13

Bu çalışmada balık eti tüketen tüketicilerin büyük bir çoğunluğu(%97,03) balık etini taze olarak tüketmektedirler. Taze tüketimi %1,78 ile tuzlama, onu da %1,19 ile dondurulmuş şekilde tüketim takip etmektedir. Konserve olarak tüketen tüketici bulunmamaktadır (Çizelge 5.11).

Amasya ilinde yapılan bir çalışmada, balık eti tüketen tüketicilerin tümü (%100,00) balık etini taze olarak tüketmekte olduğu konserve olarak tüketen tüketici bulunmamakta olduğu görülmüştür (Nalinci, 2013).

Konya ve Mersin İl Merkezlerinde Yaşayan Bireylerin Balık Tüketimi Konusundaki Alışkanlık ve Bilgi Düzeylerinin Karşılaştırılması üzerine yapılan bir araştırmada, % 12,8 ile konserve, %12,2 ile dondurulmuş ve % 9,2 ile salamura-tuzlama yöntemini kullananların çoğunlukla Konya’da yaşadığı görülürken, balığı taze tüketen katılımcıların ise daha çok Mersin’de yaşamakta olduğu tespit edilmiştir (Şen, 2011).

Çizelge 5.12. Balık türleri pişirme yöntemleri

Pişirme Yöntemi	Frekans	%
Izgara	130	36,93
Tava	138	39,20
Fırın	63	17,89
Diğer	6	1,70

Bu çalışmada; tüketiciler balığı; %39,20’si tavada pişirmek suretiyle, %36,93’ü ızgara olarak, %17,89’u fırında, %1,70’u kızartma ve buğulama gibi diğer şekillerde tüketmektedirler (Çizelge 5.12.).

Tokat ilinde yapılan bir çalışmada en çok balık tüketimi tavada (%43,33) pişirmek suretiyle yapılmakta olduğu, bunu fırında balık (%18,67) takip etmekte olduğu, ızgara olarak tüketenler %12,67 iken, salamura balık tüketenlerin oranı %6,67 olduğu görülmüştür. En az tüketilen balık tüketim şekli balık buğulama (%5,00) olarak belirlenmiştir (Karakaş, 2010).

Çizelge 5.13. Balık tüketilen öğünler

Öğünler	Frekans	%
Sabah	2	0,56
Farketmez	40	11,36
Akşam	246	69,88
Öğlen	49	13,92

Bu çalışmada; tüketicilerin büyük çoğunluğu (%69,88) akşam yemeğinde balık tüketmektedir. %13,92'si öğle yemeğinde, %0,56'sı da sabaha kahvaltıda balık tüketmektedir. Tüketicilerin %11,36 gibi azımsanmayacak bir kısmı da öğün ayırmadan balık tükettiklerini belirtmişlerdir (Çizelge 5.13.).

Tokat ilinde yapılan bir çalışmada, tüketicilerin %78,67'i akşam yemeğinde balık tüketmekte iken %15,67'i öğle yemeğinde balık tüketmektedir. Tüketicilerin %5,67'sinin ise sabahları balık tüketmekte oldukları belirlenmiştir (Karakas, 2010).

Çizelge 5.14. Balık temin şekilleri

Balık Temin Şekli	Frekans	%
Balık Kooperatifi	52	14,77
Balıkçıdan	257	73,01
Marketten	8	2,27
Kendi Tutarım	20	5,68

Bu çalışmada tüketiciler balığı; %73,01'i sabit satıcıdan satın alarak, %14,72'si balık kooperatiflerinden, %5,68'i kendisi tutarak, %2,27'side balık marketten satın alarak temin etmiştir (Çizelge 5.14).

Konya ve Mersin İl Merkezlerinde Yaşayan Bireylerin Balık Tüketimi Konusundaki Alışkanlık ve Bilgi Düzeylerinin Karşılaştırılması üzerine yapılan bir araştırmada, Mersin ilinde balık türlerinin satın alma yeri tüm gelir gruplarında genel olarak % 57,0 ile balık hali olmuştur. Balık halini sırasıyla % 20,0 ile market, % 14,8 mahalle balıkçısı ve % 8,2 ile kendim tutarım seçenekleri takip etmektedir. Konya

ilinde ise 0-800 TL gelire sahip bireylerin %51,2 gibi bir oranla balık halini, %42,6 ile 801-1500 TL gelire sahip katılımcılar balıkçıyı, 1501-2500 TL (%50,3) ve 2501 TL üzeri (%38,0) gelire sahip katılımcıların marketi tercih ettikleri tespit edilmiştir (Şen, 2011).

Çizelge 5.15. Balık temin etme yeri tercih nedenleri

	Frekans	%
Güvenilirlik	87	24,71
Tazelik	198	56,25
Ekonomik Oluşu	25	7,10
Alışkanlık	27	7,67

Bu çalışmada tüketiciler balığı satın alma yeri olarak; %56,25'i taze olmasından, %24,71 güvenilir olmasından, %7,67'si alışkanlıklarından ve %7,10'u ekonomik olmasından dolayı tercih etmektedirler (Çizelge 5.15.).

Amasya ilinde yapılan başka bir araştırmada, tüketiciler balığı temin etme yeri olarak; %27,88'i güvenilir olmasından, %5,76'sı alışkanlıklarından, %9,09'u ulaşımın kolay olmasından, %3,94'ü ekonomik olmasından, %53,33'ü taze olmasından dolayı tercih ettikleri tespit edilmiştir (Nalinci,2013).

Tokat ilinde yapılan bir çalışmada, tüketiciler en çok balık satın aldıkları yere güvendiklerinden (%29,00) dolayı balığı tercih ve satış yerini tercih ettikleri, ayrıca tüketicilerin balık satın alma yeri tercihlerinde; balığın taze olması (%26,00), ekonomik olması (%20,33), ulaşımının kolay olması (%15,00) ve alışkanlık (%9,67) etkili olduğu görülmüştür (Karakaş, 2010).

5.3. Balık eti tüketimini etkileyen faktörlerin belirlenmesi

Bireylerin balık tüketimi ile gelir düzeyleri arasında ilişkili olup olmadığı ile ilgili Khi-kare sonuçları Tablo 5.16.'da verilmiştir. Gelir düzeyi 600-1999 TL arasında olan bireylerden balık tüketmeyenlerin yüzdesi %9,24 iken 2000-3499 TL gelir düzeyindeki bireylerde %1,47 ve 3500-7000 TL gelir düzeyindeki bireylerde ise

%2,06'dır. Farklı gelir düzeyine sahip bireylerde balık tüketimi ile ilgili bu farkın önemli olduğu bulunmuştur [$\chi^2=10.987$, $p<0.05$]. Bağımlılık katsayısı (CC)0,173'dür. Başka bir anlatımla, bireylerin gelir düzeyleri ile balık tüketimi arasında anlamlı bir bağlantı vardır.

Bireylerin balık tüketimi ile toplam giderleri arasında ilişkili olup olmadığı ile ilgili Khi-kare testi sonuçları Çizelge 5.16.'de verilmiştir. Toplam gider düzeyi 300-1999 TL arasında olan bireylerden balık tüketmeyenlerin yüzdesi %6,5 iken 2000-3699 TL toplam gider düzeyindeki bireylerde %1,5 ve 3700 TL ve üzeri toplam gider düzeyindeki bireylerde ise %0'dır. Ancak farklı gider düzeyine sahip bireylerde balık tüketimi ile ilgili bu farkın anlamlı olmadığı bulunmuştur [$\chi^2=5,695$, $p>.05$]. Başka bir anlatımla, bireylerin toplam giderleri ile balık tüketimi arasında anlamlı bir ilişki yoktur.

Çizelge 5.16. Balık tüketimi ile bazı kriterler arasındaki ilişki

	Gelir Grupları	Balık tüketimi				χ^2	P	DF
		Tüketenler		Tüketmeyenler				
		(n)	%	(n)	%			
Gelir Düzeyi	600-1999	108	90,76	11	9,24	10,987	0,004 CC=0,173	2
	2000-3499	134	98,53	2	1,47			
	3500-7000	95	97,94	2	2,06			
Toplam Giderleri	300-1999	186	93,47	13	6,53	5,695	0,058	2
	2000-3699	130	98,48	2	1,52			
	3700- +	21	100	0	0			
Gıda Harcaması	100-749	142	95,95	6	4,05	4,893	0,087	2
	750-1399	127	93,38	9	6,62			
	1400- +	68	100	0	0			
Cinsiyeti	Kadın	144	95,36	7	4,64	0,091	0,763	1
	Erkek	193	96,02	8	3,98			
Medeni Durum	Evli	245	98,39	4	1,61	14,702	0,000 CC=0,200	1
	Bekar	92	89,32	11	10,68			

Eğitim	Okur-yazar değil	51	100	0	0	6,812	0,146	4
	Okur-yazar	45	100	0	0			
	İlkokul ve ortaokul	96	93,2	7	6,8			
	Lise	137	94,48	8	5,52			
	Yükseköğretim	8	100	0	0			
Meslek	İşçi	32	94,12	2	5,88	23,086	0,003 CC=0,248	8
	Memur	145	96,03	6	3,97			
	Çiftçi	6	100	0	0			
	Serbest	33	82,5	7	17,5			
	Emekli	28	100	0	0			
	Ev hanımı	43	100	0	0			
	Esnaf	19	100	0	0			
	İşsiz	4	100	0	0			
	Diğer	27	100	0	0			
Yaş	18-30 Yaş	108	90,76	11	9,24	12,524	0,002 CC=0,185	2
	31-43 Yaş	116	96,67	4	3,33			
	44 + Yaş	113	100	0	0			
	Toplam	337	95,74	15	4,26			
Hane halkı Sayısı	1-2	77	86,52	12	13,48	25,304	0,000 CC=0.258	2
	3-4	165	98,21	3	1,79			
	5- +	95	100	0	0			

Bireylerin balık tüketimi ile gıda harcamaları arasında ilişkili olup olmadığı ile ilgili Khi-kare testi sonuçları Çizelge 5.16.'de verilmiştir. Gıda harcaması düzeyi 100-749 TL arasında olan bireylerden balık tüketmeyenlerin yüzdesi %4,1 iken 750-1399 TL gıda harcama düzeyindeki bireylerde %6,6 ve 1400 TL ve üzeri gıda harcaması düzeyindeki bireylerde ise %0'dır. Ancak farklı gıda harcaması düzeyine sahip bireylerde balık tüketimi ile ilgili bu farkın anlamlı olmadığı bulunmuştur [$\chi^2= 4,893$, $p>.05$]. Başka bir anlatımla, bireylerin gıda harcaması giderleri ile balık tüketimi arasında anlamlı bir ilişki yoktur.

Bireylerin balık tüketimi ile cinsiyetleri arasında ilişkili olup olmadığı ile ilgili Khi-kare testi sonuçları Tablo 5.16.'de verilmiştir. Cinsiyete göre bireylerde balık tüketiminde anlamlı bir fark olmadığı bulunmuştur [$\chi^2=0,091$, $p>.05$]. Başka bir anlatımla, cinsiyet ile balık tüketimi arasında anlamlı bir ilişki yoktur.

Bireylerin balık tüketimi ile medeni durumları arasında ilişkili olup olmadığı ile ilgili Khi-kare testi sonuçları Tablo 5.16.'de verilmiştir. Medeni duruma göre bireylerde balık tüketiminde anlamlı bir fark olduğu bulunmuştur [$\chi^2=14,702$, $p<.05$]. Bağımlılık katsayısı (CC) 0,200'dür. Başka bir anlatımla, medeni durum ile balık tüketimi arasında anlamlı bir ilişki vardır.

Bireylerin balık tüketimi ile eğitim durumu arasında ilişkili olup olmadığı ile ilgili Khi-kare testi sonuçları Tablo 5.16.'de verilmiştir. Eğitim durumuna göre bireylerde balık tüketiminde anlamlı bir fark olmadığı bulunmuştur [$\chi^2=6,812$, $p>.05$]. Başka bir anlatımla, eğitim durumu ile balık tüketimi arasında anlamlı bir ilişki yoktur.

Bireylerin balık tüketimi ile meslek arasında ilişkili olup olmadığı ile ilgili Khi-kare testi sonuçları Tablo 5.16.'de verilmiştir. Mesleğe göre bireylerde balık tüketiminde anlamlı bir fark olduğu bulunmuştur [$\chi^2=23,086$, $p<.05$]. Bağımlılık katsayısı (CC) 0,248'dir. Başka bir anlatımla, meslek ile balık tüketimi arasında anlamlı bir ilişki vardır.

Bireylerin balık tüketimi ile yaşı arasında ilişkili olup olmadığı ile ilgili Khi-kare testi sonuçları Tablo 5.16.'de verilmiştir. Yaşa göre bireylerde balık tüketiminde anlamlı bir fark olduğu bulunmuştur [$\chi^2=12,524$, $p<.05$]. Bağımlılık katsayısı (CC) 0,185'dir. Başka bir anlatımla, yaş ile balık tüketimi arasında anlamlı bir ilişki vardır.

Bireylerin balık tüketimi ile hane halkı sayısı arasında ilişkili olup olmadığı ile ilgili Khi-kare testi sonuçları Tablo 5.16.'de verilmiştir. Hane halkı sayısına göre bireylerde balık tüketiminde anlamlı bir fark olduğu bulunmuştur [$\chi^2=25,304$, $p<.05$]. Bağımlılık katsayısı (CC) 0,258'dir. Başka bir anlatımla, hane halkı sayısı ile balık tüketimi arasında anlamlı bir ilişki vardır.

6. SONUÇ ve ÖNERİLER

Sinop İli Gerze İlçesi'nde balık eti tüketimi ve balık eti tüketim etkileyen faktörler incelenmiştir. Ayrıca tüketicilerin balık tüketimi konusundaki bilinç düzeyi karşılaştırmalı olarak incelenmiştir.

Sinop İli Gerze İlçesindeki tüketicilerin ortalama geliri 2576,42 TL iken ortalama giderleri 1807,96 TL olarak hesaplanmıştır. Gerze İlçesindeki tüketim harcaması Türkiye'de kırsal alan ortalama tüketim harcamasına yakın bir değere sahiptir. Tüketicilerin ortalama gıda masrafları 877,67 TL çıkmıştır. Tüketicilerin gelir durumu iyileştikçe hanehalkı genişliği azalmaktadır.

Tüketicilerin eğitim durumları araştırıldığında ankete katılanların büyük bir çoğunluğu lise mezunu (%41,19) olduğu görülmüştür. Tüketicilerin ailelerinde ortalama hanehalkı sayısı 3,57 olarak hesaplanmıştır. Tüketicilerin ortalama yaşı 38,3 olarak bulunmuştur. Tüketicilerin %42,9'si kadın, %57,1'i erkektir. Tüketicilerin %70,74'i evli, %29,26'ı bekâr statüdedir.

Tüketiciler mesleklerine göre ele alındıklarında; %9,66 işçi, %42,90'ü memur, %1,70'i çiftçi, %11,36'ı serbest çalışan, %7,95'i emekli, %12,22'i ev hanımı, %5,40'ı esnaf ve %1,14'ü işsizdir. Ankete katılanların büyük bir çoğunluğu işçiler ve memurlardır.

Tüketiciler çoğunlukla balık eti tüketim kararını ailece (%33,53) vermektedir. Onu babanın (%31,45) kararı, en sonda annenin (%7,12) kararı yer almaktadır. Tüketicilerin balık eti alışverişini çoğunlukla baba (%43,92) yapmaktadır. Onu bekâr olup tek başına yaşayanların alışverişi takip etmektedir. Tüketici ailesinde anne ve babanın birlikte alışverişi (%17,21) üçüncü sırada yer alırken, anneler (%5,34) en az alışveriş yapan gruptur.

Tüketicilerin balık eti tercih nedenleri incelendiğinde tüketicilerin %46,29'u balık etinin lezzetli olması, %39,16'sı besin değeri yüksek olması, %22,25'i alışkanlık, %13,05'i ucuz olması, %11,27'si kolesterolü düşük olması, %5,63'ü kolay bulunması, %2,96'ı kaliteye güvendiklerinden dolayı ve %0,59'u de diğer nedenlerden tercih etmişlerdir.

Sinop İli Gerze İlçesinde en çok tüketilen tuzlu su balığı çeşidi hamsidir. Tüketicilerin %89,91'i hamsi tüketmektedir. Hamsiyi %66,46'sı palamut, %54'le

mezgit, %53,11'le istavrit, %40,65 ile çinekop, %34,42 ile barbun, %28,48 ile tirsi, %27,89 ile levrek, %23,14 ile somon, %12,75 ile lüfer, %10,68'le kefal ve %9,49 ile çipura, %5,93 ile zargana, %4,74 ile uskumru ve %2,37 ile kalkan izlemiştir. Ayrıca çalışmada birden fazla seçenek işaretlenmesi nedeniyle toplam %100'ü aşmaktadır. Gerze ilçesinde balıketi tüketenler içinde tatlı su balığı tüketmeyenler de (%44,83) bulunmaktadır. En çok tüketilen tatlı su balığı çeşidi alabalıktır. Tüketicilerin %61,46'sı alabalık tüketmektedir. Tatlısu kefali %18,75, sazan balığı tüketimi %11,46, tatlı su kefali, gümüş ve kayabalığı da 1,04'er yüzdeyle tüketimi belirlenmiştir.

Sinop İli Gerze İlçesinde tüketicilerin balığı en çok kış mevsiminde (%50,14) tükettikleri ortaya konmuştur. Tüketicilerin %16,02'i ilkbaharda, %10,08'i yaz mevsiminde %23,73'ü sonbaharda balık tükettikleri ortaya konmuştur.

En çok balık tüketimi tavada (%40,94), ızgarada (%38,57) takip etmektedir. Balığı fırında tüketenler %18,69 iken, %1,78'u kızartma ve buğulama gibi diğer şeklerde tüketmektedir.

Tüketicilerin balığı, %76,26'sı sabit satıcıdan satın alarak, %15,43'ü balık kooperatiflerinden, %5,94'ü kendisi tutarak, %2,37'side balık marketten satın alarak temin ettikleri tespit edilmiştir. Balığın taze olması balığın temin yeri tercihi konusunda en önemli tercih nedenidir, tüketicilerin %58,75'i balığın tazeliğine bakarak tercih etmektedirler. Tüketicilerin balık satın aldıkları yere güvendiklerinden (%25,82) dolayı satış yerini ve balığı tercih etmektedirler. Alışkanlıktan dolayı tercih edenler %8,01 ve en az tercih sebebi (%7,42) balığın ekonomik oluşudur.

Balık tüketilen öğünler günde üç öğün yemek olarak incelenmiştir. İnceleme sonucunda tüketicilerin büyük çoğunluğu (%73) akşam yemeğinde balık tüketmektedir. %14,54'i öğle yemeğinde, %0,59'u da sabaha kahvaltıda balık tüketmektedir. Tüketicilerin %11,87 gibi azımsanmayacak bir kısmı da öğün ayırmadan balık tükettiklerini belirtmişlerdir.

Yapılan Khi kare testinde balıketi tüketimi ile bireylerin gelir düzeyleri, medeni durumu, mesleği, yaşı ve hane halkı sayısı arasında önemli bir ilişki bulunduğu, bireylerin toplam giderleri, cinsiyeti ve eğitim durumu ile anlamlı bir ilişkisi olmadığı belirlenmiştir.

Bu verilerin bir sonucu olarak Sinop İli Gerze ilçesinde tüketicilerin balık tüketimi konusunda duyarlı oldukları ancak ekonomik nedenlerle tüketicilerin sağlıklı beslenme için gerekli miktarda balık tüketemedikleri belirlenmiştir.

Tüketicilerin her mevsim balık tüketebilmelerini sağlamak ve balık tüketim düzeylerini arttırabilmek için, deniz ürünleri üretimi ve kültür balıkçılığı desteklenmeli, depolama ve pazarlama konularına düzenleme getirilmelidir. Bu sayede balık tüketim maliyetleri minimuma düşürülerek, tüketim düzeyi arttırılabilir.

Ayrıca çocuklara, ilkökul düzeyinden başlayarak eğitim sistemi ve aile ortamı içinde balık tüketiminin faydaları anlatılmalı ve balık tüketim bilinci aşılmalıdır. Bu sayede gelecek nesillerde balık tüketim düzeyinin arttırılması sağlanabilir.

KAYNAKLAR

- Adıguzel, F., Civelek, O., Sayılı, M. ve Büyükbay, E. O., (2009). Tokat İli Almus İlçesinde Ailelerin Balık Tüketim Durumu. GOÜ Ziraat Fak Dergisi, 26 (2).
- Aksoy, T., Aksoy Ş., 1995. Trakya Bölgesinde Hindi-Kaz-Ördek Tüketim ve Eğilimleri Üzerine Bir Araştırma, Yutav 95 Uluslararası Tavukçuluk Fuat ve Konferansı Bildiriler Kitabı, s. 493-499, İstanbul.
- Anonim,2013a.http://www.gerze.gov.tr/default_B0.aspx?content=1001(erişim,21.8.2013)
- Anonim,2013b.<http://www.gerze.bel.tr/index.asp?cmd=sayfa&id=70>(erişim,21.8.2013)
- Anonim,2013c. <http://www.gerzetarim.gov.tr/wp-content/uploads/HangiBal%C4%B1k-Hangi-Mevsimde-Yenir.pdf>(erişim,22.8.2013)
- Anonim,2013d. <http://www.gerzetarim.gov.tr/gerze-hakkinda>(erişim,20.09.2013)
- Anonim,2013e. http://www.gerze.gov.tr/default_B0.aspx?content=1067(erişim,22.09.2013)
- Anonim,2013f.[http://tuikapp.tuik.gov.tr/adnksdagitapp/adnks.zul\(Anonim,2012h\)](http://tuikapp.tuik.gov.tr/adnksdagitapp/adnks.zul(Anonim,2012h))(erişim,22.9.2013)
- Anonim,2014a. <http://www.tuik.gov.tr>(erişim,10.10.2014)
- Anonim,2014b. <http://www.sinoptarim.gov.tr/>(erişim,15.10.2014)
- Anonim,2014b.<http://www.sinopkulturturizm.gov.trhttp://sinop.sanayi.gov.tr/>(erişim,15.10.2014)
- Anonim ,2015a.<http://www.sinop.bel.tr/sinop/sinop.asp>(erişim,22.03.2015)
- Anonim,2015b.<http://www.enginaltay.com/sinop.php?sayfa=13>(erişim,22.03.2015)
- Anonim,2015c.<http://www.enginaltay.com/sinop.php?sayfa=66>(erişim,22.03.2015)
- Anonim,2015d,<http://www.enginaltay.com/sinop.php?sayfa=71>(erişim,22.03.2015)
- Anonim,2015e,<http://www.gerzetarim.gov.tr/wp-content/uploads/su-istatistikleri.pdf>(erişim,03.05.2015)
- Atay, O., Gokdal, O., Aygun, T., Ulker, H., 2004. Aydın İli Cine İlcesinde Kırmızı Et Tüketim Alışkanlıkları. 4. Ulusal Zootekni Bilim Kongresi, 1-4 Eylül 2004, Süleyman Demirel Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 348-354, Isparta

- Aygün, T., Karakuş, F., Yılmaz, A., Gökdal, O., ve Ülker, H., 2004. Van İli Merkez İlçede Kırmızı Et Tüketim Alışkanlığı. 4. Ulusal Zootekni Bilim Kongresi, 1-4 Eylül 2004, Süleyman Demirel Üniversitesi Ziraat Fakültesi, 361-364, Isparta.
- Büyüknisan, O., 2008. Adana İli Kentsel Alanda Tavuk Eti Tüketim Yapısı. (Y.Lisans Tezi), Çukurova Üniversitesi. Fen Bilimleri Enstitüsü, Adana.
- Ceylan, M., 2006. Van İli Kentsel ve Kırsal Alanda Et ve Et Ürünleri Tüketim Yapısı ve Tüketicilerin Satın Alma Eğilimleri (Yüksek Lisans Tezi). Yüzüncü yıl Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Van.
- Collins, M., 1986. Sampling, Consumer Market Research Handbook Country-Of-Origin Labeling, Journal of Agriculture and Applied Economics, 37(1): 49-63.
- Çivi, H., Gürler, A.Z., Esengün, K., Karkacier, O., (1993). Tokat İli Merkezinde Yaşayan Hane Halklarının Beyaz Et Tüketimi Üzerine Bir Araştırma. GOÜ Ziraat Fakültesi Dergisi, 10(1), 116-122.
- Düzgüneş, D., 1983. İstatistik Metodları I. A.Ü. Ziraat F. Yay., 861, Ders Kitabı: 229. Ankara.
- Elbek, A.G., İşgören Emiroğlu, D. ve Saygı, H., 1997, „Balık Tüketimi ve Tüketimine Yönelik Survey“ Akdeniz Balıkçılık Kongresi, Ege Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesi, 9-11 Nisan, İzmir, s.431-439
- Erdal, G., Esengün, K., (2008). Tokat İlinde Balık Tüketimini Etkileyen Faktörlerin Logit Model ile Analizi. E.Ü. Su Ürünleri Dergisi, 25(3), 203–209.
- Gaytancıoğlu, S., 1999. Tekirdağ Merkez İlçede Kanatlı Eti Tüketim Düzeyinin İncelenmesi (Yüksek Lisans Tezi). Trakya Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Tekirdağ.
- Gül, A. ve Şahin, K., (1998). Adana ilinde ailelerin tavuk eti alım ve tüketimi üzerine bir araştırma. Ç.Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi, 1.
- Gündüz, O., Esengün, K. ve Göktolga, Z. G., 2006. Ailelerin et tüketimleri üzerine bir araştırma: Tokat ili örneği. VII. Tarım Ekonomisi Kongresi Cilt II. 13-15 Eylül, 2006, s. 1152-1160, Antalya.
- Işıklar, N., 2010. Kırıkkale İli Kentsel Alanında Tüketicilerin Tavuk Ürünleri Tüketim Düzeyleri ve Tüketim Alışkanlıklarının İncelenmesi Üzerine Bir Araştırma (Yüksek Lisans Tezi). Akdeniz Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Antalya

- Karakaş, G., 2010. Tokat İli Kentsel Alanda Et ve Et Ürünleri Tüketiminde Tüketici Kararlarını Etkileyen Faktörlerin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma (Yüksek Lisans Tezi). GOP Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Tokat.
- Karakaya, E., & Akbay, C. 2014. İstanbul İli Kentsel Alanda Tüketicilerin Açık ve Paket Süt Tüketim Alışkanlıkları. Turkish Journal of Agricultural Economics, 20(1).
- Karakuş, K., Aygün, T. ve Alarslan, E., 2008. Gaziantep ili merkez ilçede kırmızı et tüketim alışkanlıkları. Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Tarım Bilimleri Dergisi, 18 (2), 113-120.
- Kızılaslan, N. ve Kızılaslan H., 2008. Tüketicilerin satın aldıkları gıda maddeleri ile ilgili bilgi düzeyleri ve tutumları (Tokat ili örneği). U.Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi, 22 (2), 67-74.
- Meral, Y., & Şahin, A. 2013. Tüketicilerin Coğrafi İşaretleli Ürün Algısı: Gemlik Zeytini Örneği. Kahramanmaraş Sutcu İmam University Journal Of Natural Sciences, 16(4), 16-24.
- Mutlu, S., 2007. Gıda Güvenirliği Açısından Tüketici Davranışları (Adana Kentsel Kesimde Kırmızı Et Tüketim Örneği) (Doktora Tezi). Ç.Ü. Fen Bilimleri Enstitüsü, Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı, Adana.
- Nalinci, 2013, Amasya ili Merkez ilçedeki hane halkı et tüketim alışkanlıkları ve et tüketimini etkileyen faktörler (Yüksek Lisans Tezi). G.O.P. Fen Bilimleri Enstitüsü, Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı, Tokat
- Saygı, H., Saka Ş., Fırat, K. ve Katağan, T., 2006. İzmir merkez ilçelerinde kamuoyunun balık tüketimi ve balık yetiştiriciliğine yaklaşımı. E.Ü. Su Ürünleri Dergisi, 23 (1-2), 133-138.
- Sayılı, M., Esengün K., Kayım M. ve Akça H., 1999. Tokat merkez ilçede balık tüketimini etkileyen faktörlerin ekonometrik analizi. GOÜ Ziraat Fakültesi Dergisi, 16 (1), 9-27.
- Sayılı, M., 2006. Kuş gribinin tüketicilerin tavuk eti tüketim alışkanlıklarına etkisi (Tokat ili örneği), GOÜ. Ziraat Fakültesi Dergisi, 23 (2), 25-31.
- Şen, B., Canpolat, Ö., Sevim, A., 2008. Elazığ İlinde Balık Eti Tüketimi. Fırat Üniv. Fen ve Müh. Bil. Dergisi 20 (3), 433-437,

- Taşkın, A., 2003. Gaziantep İli Nizip İlçesinde Tüketicilerin Tavuk Eti ve Yumurta Tüketim Düzeyleri ile Tüketim Alışkanlıklarının İncelenmesi Üzerine Bir Araştırma (Yüksek Lisans Tezi). Harran Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Şanlıurfa.
- Tosun, Ö., 2006. Antalya İlinde Tüketicilerin Kırmızı Et Satın Alım Yerleri Tercihlerinin Analizi (Yüksek Lisans Tezi). SDÜ. Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı, Antalya.
- Ulaş, B., 2011. Aydın İli Kentsel Alanda Kırmızı Et ve Kanatlı Eti Tüketicilerinin Kararları İle Bunları Etkileyen Faktörler (Yüksek Lisans Tezi). GOP Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Tokat.
- Uluat, Ş., 2002. Van İli Merkez İlçede Hayvansal Gıda Tüketim Yapısı (Yüksek Lisans Tezi). Yüzüncüyıl Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Van.
- Yaylak, E., Taşkın, T., Koyubenbe, N. ve Konca, Y., 2010. İzmir ili Ödemiş ilçesinde et tüketim davranışlarının belirlenmesi üzerine bir araştırma. Hayvansal Üretim Dergisi, 51 (1), 21-30.

ÖZGEÇMİŞ

Kişisel Bilgiler

Adı Soyadı : İrşat ERÜMİT
Doğum Tarihi ve Yeri : 17.07.1986 Samsun
Medeni Hali : Evli
Telefon : 0 544 857 95 11
e-mail : erumit55@hotmail.com

Eğitim

Derece	Eğitim Birimi	Mezuniyet Tarihi
Yüksek Lisans	GOP Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü – Tarım Ekonomisi	2016
Lisans	GOP Üniversitesi – Kamu Yönetimi	2008
Lise	Samsun Atakum Cumhuriyet Lisesi	2004

İş Deneyimi

Yıl	Yer	Görev
2010-	Tapu ve Kadastro Genel Müdürlüğü	Bilgisayar İşletmeni