

T.C.
EGE ÜNİVERSİTESİ
FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ

**EMİNÖNÜ'NDEN GÜRPINAR'A
İSTANBUL'UN BALIKHANELERİ**

Bahri Barkın KAHRAMAN

Danışman: Prof. Dr. Okan AKYOL

Su Ürünleri Avlama ve İşleme Teknolojisi Anabilim Dalı
Avlama Teknolojisi Yüksek Lisans Programı

**İZMİR
2019**

Bahri Barkın KAHRAMAN tarafından yüksek lisans tezi olarak sunulan “**Eminönü’nden Gürpınar’a İstanbul’un Balıkhaneleri**” başlıklı bu çalışma E.Ü. Lisansüstü Eğitim ve Öğretim Yönetmeliği ile E.Ü. Fen Bilimleri Enstitüsü Eğitim ve Öğretim Yönergesinin ilgili hükümleri uyarınca tarafımızdan değerlendirilerek savunmaya değer bulunmuş ve 03/09/2019 tarihinde yapılan tez savunma sınavında aday oybirliği/oyçokluğu ile başarılı bulunmuştur.

Jüri Üyeleri

İmza

Jüri Başkanı : Prof.Dr. Okan AKYOL



...

Raportör Üye : Dr.Öğr.Ü. Tuğçe ŞENSURAT GENÇ



...

Üye : Doç.Dr. Tevfik CEYHAN



...

EGE ÜNİVERSİTESİ FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ
ETİK KURALLARA UYGUNLUK BEYANI

E.Ü. Lisansüstü Eğitim ve Öğretim Yönetmeliğinin ilgili hükümleri uyarınca Yüksek Lisans Tezi olarak sunduğum “Eminönü’nden Gürpınar’a İstanbul’un Balıkhaneleri” başlıklı bu tezin kendi çalışmam olduğunu, sunduğum tüm sonuç, doküman, bilgi ve belgeleri bizzat ve bu tez çalışması kapsamında elde ettiğimi, bu tez çalışmasıyla elde edilmeyen bütün bilgi ve yorumlara atıf yaptığımı ve bunları kaynaklar listesinde usulüne uygun olarak verdiğimi, tez çalışması ve yazımı sırasında patent ve telif haklarını ihlal edici bir davranışımın olmadığını, bu tezin herhangi bir bölümünü bu üniversite veya diğer bir üniversitede başka bir tez çalışması içinde sunmadığımı, bu tezin planlanmasından yazımına kadar bütün safhalarda bilimsel etik kurallarına uygun olarak davrandığımı ve aksinin ortaya çıkması durumunda her türlü yasal sonucu kabul edeceğimi beyan ederim.

03./09/2019

Bahri Barkın KAHRAMAN



ÖZET**EMİNÖNÜ'NDEN GÜRPINAR'A İSTANBUL'UN BALIKHANELERİ**

KAHRAMAN, Bahri Barkın

Yüksek Lisans Tezi, Avlama ve İşleme Teknolojileri Anabilim Dalı

Tez Danışmanı: Prof. Dr. Okan AKYOL

Eylül 2019, 52 sayfa

İstanbul'da 1 Eylül 2015'te hizmete açılan Gürpınar Balık Hali işletim şekli ve fiziki şartları açısından dünya ve Avrupa standartlarına yakın bir haldir. İstanbul'un balık hali tarihi oldukça eskilere dayanır. Kültürel ve coğrafi bir kesişim yeri olan İstanbul tarihten bu yana birçok medeniyete ev sahipliği yapmış bir kenttir. Bu kentte yaşayan farklı kültürlerin birleştiği en önemli nokta hepsinin balıkçılıkla uğraşmalarıdır. Bizans ve Osmanlı Devleti zamanında İstanbul'da önemli balıkçılık merkezleri ve satış yerleri bulunmaktaydı. İlk önce Eminönü, Beyoğlu ve Kumkapı'da hizmet veren hal günümüzde Gürpınar'da hizmet vermeye başlamıştır. Çalışmadaki amaç İstanbul Balık Halinin tarihçesi, Gürpınar'da faaliyet gösteren balık halinin fiziki koşullarını ve işleyişini anlamak, ayrıca yıllara göre hale gelen deniz ürünlerinin çeşitliliğini tespit etmek ve halde işçi olarak çalışan kişilerin sosyal ve ekonomik özelliklerini ortaya koymaktır. Sahadan veri elde etmek için Ekim 2017 ile Ekim 2018 tarihleri arasında 47 kişi ile yüz yüze görüşülmüş ve veriler tablolar halinde değerlendirilmiştir. Uygulanan görüşmelerde yaş, medeni durum, eğitim gibi temel demografik soruların dışında işçilerin hale yönelik düşüncelerini ve problemlerini tespit etmeye yönelik sorular sorulmuştur.

Sahadan elde edilen veriler sonucunda Gürpınar Balık Hali'nin bazı fiziki ve sosyal anlamda eksiklikleri olmasına rağmen Kumkapı Balık Hali ile mukayese edildiğinde Gürpınar Balık Halinin daha iyi olduğu konusunda tüm işçiler hemfikirdir. Olumsuz yön olarak elektronik mezar hala faaliyete geçememiştir; ayrıca bölgede sosyal olanakların kısıtlı olması ve yeni hale ulaşımın Kumkapı

Haline oranla daha zor olması olarak sayılabilir. İşçilerin büyük bir kısmı hale yakın yerlere taşınmayı düşünmektedirler.

Anahtar Kelimeler: Balık Hali Tariçesi, Gürpınar Balık Hali, Balıkçı, Sosyo-demografik durum, İstanbul



ABSTRACT**FROM EMINONU TO GURPINAR, FISHMARKETS OF ISTANBUL**

KAHRAMAN, Bahri Barkın

MSc in Fishing and Processing Technologies

Supervisor: Prof. Dr. Okan AKYOL

September 2019, 52 pages

Gürpınar Fish Market was opened in Istanbul on September 1, 2015, and its operating conditions and physical conditions are close to world and European standards. The history of Istanbul's fish markets goes back to ancient times. Being a cultural and geographic intersection, Istanbul is a city that has made its home in various civilizations since its history. The most important point where different cultures living in this city come together is that all of them deal with fishing. There were important fishing centers and sales places in Istanbul during the Byzantine and Ottoman periods. First, Eminönü, Beyoğlu and Kumkapı, and now serving in Gürpınar today. In our study, the history of the Istanbul Fish Market, understanding the physical conditions and functioning of the fish market operating in Gürpınar, as well as determining the number of sea products that have become according to years and social and economic characteristics of the people working as workers have been tried to be determined.

In order to obtain data from the field, between October 2017 and October 2018, 47 people were interviewed face-to-face with the questionnaire consisting of open and closed questions and the data were evaluated in tables. In addition to the basic demographic questions such as age, marital status, and education, the questionnaire was asked questions to identify workers' thoughts and problems.

As a result of the data obtained from the field, although the Gürpınar Fish Market has some physical and social deficiencies, all workers agree that the Fish Market is better than the Kumkapı Fish Market. As a negative aspect, the electronic auction has not yet started to operate and the social facilities in the

region are limited and access to the new state is more difficult than Kumkapı. Most of the workers even consider moving to near-state places.

Key Words: History of Fishmarket, Gürpınar Fish Market, Fisherman, Socio-demographic status, İstanbul



ÖNSÖZ

Balıkhaneler bir İstanbullu olarak her zaman ilgimi çeken önemli mekânlardan biri olmuştur. İstanbul gibi tarihi çok eskilere dayanan bir kentin balıkçılık kültürü ve geçmiş dönemlerde (Bizans döneminde) sikkelerin üzerine basılmış balık figürleri (orkinos, yunus, vb.) bu kentin balıkçılığa vermiş olduğu önemi ifade etmektedir. Yani bu kadim kent balık ve balıkçılıkla yüzyıllardır iç içe olmuş, balıkçılık kentin ekonomisinde oldukça önemli yer tutmuştur.

İstanbul'un balıkları ve pazarları oldukça ünlüdür. Petrus Gyllius 16. yy'da İstanbul Boğazı'nı anlattığı kitabında “*Marsilya, Venedik ve Taranto şehirleri balıklarıyla meşhurdur; fakat İstanbul, balık bolluğu bakımından bu şehirleri geride bırakır*” demiştir. Bu kentin balıkları ve balıkçılığı her zaman ilgimi çekmiş, çocukluğumdan beri balık tutmaya, balık tüketmeye merakım bu alanda beni tahsil yapmaya itmiştir. Danışman hocam bana bir İstanbullu olarak böyle bir konu önerdiğinde hiç tereddüt etmeden kabul ettim ve büyük bir merakla bu konuya eğilerek, İstanbul'un balıkçılık tarihine bir nebze katkı olabilmesi için bu konuyu ayrıntılı olarak ele aldım. Umarım okuyucu ve araştırmacılara daha ileri çalışmalar için bir iz bırakmışımdır.

İÇİNDEKİLER

	<u>Sayfa</u>
ÖZET	vii
ABSTRACT	ix
ÖNSÖZ.....	xi
ŞEKİLLER DİZİNİ	xiv
ÇİZELGELER DİZİNİ.....	xvii
1. GİRİŞ.....	1
2. Genel Bilgiler.....	6
2.1. İstanbul Balık Pazarlarının Tarihçesi	6
2.1.1. Eminönü Azapkapı ve Beyoğlu balık pazarı	6
2.1.2. Kumkapı Balık Hali	12
3. MATERYAL VE YÖNTEM	15
4. BULGULAR	16
4.1. Gürpınar Balık Hali	16
4.2. Eylül 2015-Eylül 2017 yılları arasındaki Gürpınar balık hali su ürünleri verileri.....	17
4.3. Çalışanların sosyo-demografik özellikleri	25
4.4. Gürpınar Balık Hali personel müdürü ve su ürünleri mühendisleri ile yapılan görüşmeler sonucu elde edilen Gürpınar Balık Hali'nin fiziki ve sosyal durumu.....	34
5. TARTIŞMA VE SONUÇ	43
KAYNAKLAR DİZİNİ	49
TEŞEKKÜR.....	51
ÖZGEÇMİŞ.....	52

ŞEKİLLER DİZİNİ

<u>Sekil</u>	<u>Sayfa</u>
2.1. Tarihi Balık Pazarı (Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi, Kültür Bakanlığı ve Tarih Vakfı Yayınları, 1994).....	8
2.2. 1875 Eminönü Yerleşimi (Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi, Kültür Bakanlığı ve Tarih Vakfı Yayınları, 1994)	9
2.3. Eminönü Balık Pazarı 1902, (Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi, Kültür Bakanlığı ve Tarih Vakfı Yayınları, 1994)	9
2.4. Ressam Melling'in Beykozlu Balıkçılar Eseri 18. Yy. (Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi, Kültür Bakanlığı ve Tarih Vakfı Yayınları, 1994).....	10
2.5. 1956 yılı yıkım sonrası Eminönü, (Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi, Kültür Bakanlığı ve Tarih Vakfı Yayınları, 1994).....	12
2.6. Kumkapı Balık Hali'nden bir görünüm	13
4.1. Eylül 2015-Eylül 2017 yılları arasındaki Gürpınar balık hali barbunya avlama miktarı	17
4.2. Eylül 2015-Eylül 2017 yılları arasındaki Gürpınar balık hali çipura avlama miktarı	18
4.3. Eylül 2015-Eylül 2017 yılları arasındaki Gürpınar balık hali deniz levreği avlama miktarı.....	18
4.4. Eylül 2015-Eylül 2017 yılları arasındaki Gürpınar balık hali dil balığı avlama miktarı	19
4.5. Eylül 2015-Eylül 2017 yılları arasındaki Gürpınar balık hali hamsi avlama miktarı	19
4.6. Eylül 2015-Eylül 2017 yılları arasındaki Gürpınar balık hali istavrit avlama miktarı	20
4.7. Eylül 2015-Eylül 2017 yılları arasındaki Gürpınar balık hali kalkan avlama miktarı	20
4.8. Eylül 2015-Eylül 2017 yılları arasındaki Gürpınar balık hali karides avlama miktarı	21
4.9. Eylül 2015-Eylül 2017 yılları arasındaki Gürpınar balık hali levrek avlama miktarı	21

ŞEKİLLER DİZİNİ (devam)

<u>Sekil</u>	<u>Sayfa</u>
4.10. Eylül 2015-Eylül 2017 yılları arasındaki Gürpınar balık hali lüfer avlama miktarı.....	22
4.11. Eylül 2015-Eylül 2017 yılları arasındaki Gürpınar balık hali mezgit avlama miktarı.....	22
4.12. Eylül 2015-Eylül 2017 yılları arasındaki Gürpınar balık hali palamut avlama miktarı.....	523
4.13. Eylül 2015-Eylül 2017 yılları arasındaki Gürpınar balık hali sardalya avlama miktarı.....	23
4.14. Eylül 2015-Eylül 2017 yılları arasındaki Gürpınar balık hali tekir avlama miktarı.....	24
4.15. Eylül 2015-Eylül 2017 yılları arasındaki Gürpınar balık hali torik avlama miktarı.....	24
4.16. Eylül 2015-Eylül 2017 yılları arasındaki Gürpınar balık hali zargana avlama miktarı.....	25
4.17. Gürpınar Balık Hali'nin Karadan ve Denizden Ürün Kabul Yerleri.....	35
4.18. Şoklama Odaları	35
4.19. Muhafaza Odaları	35
4.20. Tatlı ve Tuzlu Sudan Üretilen Buz Makineleri.....	36
4.21. E-Mezatın Yapılması Planlanan Salonların İçeriden Görünüşü.....	37
4.22. Gürpınar Balık Hali'nde Tekneler Gelirken	38
4.23. Gürpınar Balık Hali'nde Mezat I.....	38
4.24. Gürpınar Balık Hali'nde Mezat II.....	39
4.25. Gürpınar Balık Hali'nde Mezat III	39
4.26. Gürpınar Balık Hali'nde Mezat IV	40
4.27. Balıkçılar ve alıcılar tarafından tahta ve strafor kasalarda taşınan su ürünleri	40
4.28. Gürpınar Balık Hali'nde Mezat V V (Kamyonların ve minibüslerin hale kolay bir şekilde yanaşmasını sağlayan kamyon giriş kapıları)	41

ŞEKİLLER DİZİNİ (devam)

<u>Sekil</u>	<u>Sayfa</u>
4.29. Gürpınar Balık Hali'nde Tutulan Çeşitli Balıklardan Görüntüler(üstte: karamidye, köpekbalığı; ortada: barbunya ve lüferler; altta: somon ve dülger balıkları).....	41
4.30. Halden Bir Görüntü.....	42



ÇİZELGELER DİZİNİ

<u>Çizelge</u>	<u>Sayfa</u>
4.1. Görüşülenlerin yaşı	25
4.2. Görüşülenlerin Yaşadığı Şehir.....	26
4.3. Görüşülenlerin Çalıştığı Yerde Ne Zamandan Beri Bulunduğu.....	26
4.4. Görüşülenlerin Medeni Durumu.....	26
4.5. Görüşülenlerin Eğitim Durumu	27
4.6. Görüşülenlerin Bakmakla Yükümlü Oldukları Birey Sayıları	27
4.7. Görüşülenlerin Gelirleri.....	27
4.8. Görüşülenlerin Barınma Durumu	28
4.9. Geçimlerini Balık Halinden Sağlayıp Sağlayamama Durumları.....	28
4.10. Görüşülenlerin Gelirlerinin Balık Hali Dışından Olanların Ne İş Yaptığı ...	28
4.11. Görüşülenlerin Gelirlerinden Memnun Olma Durumu	29
4.12. Görüşülenlerin balık halindeki görev durumları.....	29
4.13. Görüşülenlerin Ailelerinde Balıkçılıkla Uğraşan Kişi Sayısı Durumu.....	30
4.14. Görüşülenlerin Balıkçılık Mesleğini Bırakmayı Düşünme Durumları.....	30
4.15. Görüşülenlerin Çocuklarının da Balıkçı Olmasını İsteme Durumu	30
4.16. Görüşülenlerin Çalışma Saatleri ve Süreleri	31
4.17. Görüşülenlerin İzin Kullanma Durumları.....	31
4.18. Görüşülenlerin Sosyal Güvence Durumları.....	31
4.19. Görüşülenlerin Kooperatif ve Balıkçılık Derneklerine Üyelik Durumları ...	32
4.20. Görüşülenlerin Gürpınar Balık Halinin Fiziki Ve Sosyal Şartları Hakkındaki Düşünceleri	32

1. GİRİŞ

Dünya nüfusunun artmasına bağlı olarak insanların protein ihtiyacı da aynı oranda artmaktadır. Başta balık olmak üzere su ürünleri diğer hayvansal ürünlere nazaran daha sağlıklı bir gıda olarak görülmekte ve gelişen toplum bilinci ile birlikte her geçen gün daha değerli bir ürün haline gelmektedir. Bununla birlikte su ürünleri kolay bozulma özelliği nedeni ile avlandığı andan tüketicinin sofrasına ulaşmaya kadar çok sıkı hijyenik tedbirler ve denetlemeler gerektirmektedir. Bu tedbirlerin yerine getirilmesinde balık hallerinin ne kadar önemli olduğu ortaya çıkmaktadır (Yıldırım ve Akyol, 2015). Balık ve diğer su ürünleri yakalandığı andan itibaren bozulma süreci hızlı bir şekilde başlamaktadır. Eğer bu süreç kontrol edilmezse bozulma balığın değerini düşürür ve sağlıksız hale getirir. Bundan dolayı avlandığı andan sofraya ulaşmaya kadar tüm aşamaların ilgili düzenlemeler uyarınca kontrol altına alınması ve denetlenmesi gerekmektedir. Bu sürecin denetlenmesi ve kontrol edilmesinde balık halleri oldukça önemli rol oynamaktadır. Balık hallerinin alt yapısı, denetimi ve hijyenik koşullarının bireyin sağlığı için gerekli minimum gereksinimleri karşılaması şarttır. Balık halleri sürekli hijyen ve denetim altında olduğunda güvenilir ve kaliteli ürün sağlanmasında önemli bir role sahip olmaktadır (Yıldırım ve Akyol, 2012). Kavram olarak baktığımızda belediyeler ya da gerçek veya tüzel kişiler tarafından ilgili yönetmelikte yer alan hususlara ve projesine uygun olarak kurulan su ürünlerinin açık artırma ile toptan satışının muhafazasının, kalite, hijyen, sağlık kontrolünün ve dağıtımının yapıldığı kapasitesi günde 10 ton ve üzeri olan yerlere su ürünleri hali olarak tanımlayabiliriz (Yıldırım ve Akyol, 2012).

Türkiye’de biri özel olmak üzere on üç adet belediyelere ve özel işletmelere ait su ürünleri toptan satış yeri bulunmaktadır. 2014 yılı Türkiye İstatistik Kurumu’nun verilerine göre Türkiye’de yılda ortalama 200 ile 300 bin ton arası su ürünü bu hallerde satışa sunulmaktadır. Su ürünlerinin dağıtımında balık halleri hem balıkçılık yönetimi ve organizasyonu için gerekli olan verilerin sağlanmasında hem de satılan su ürünlerinin, av bölgeleri, küçük boy yasakları, tazelik ve gıda güvenilirliği kriterleri bakımından kontrol altında tutulabilmesi açısından oldukça önemli merkezlerdir (Yıldırım ve Akyol, 2013). Ayrıca balık halleri üç bir yanı denizlerle çevrili ve çok sayıda göl ile kaplı ülkemizde

toplumun taze, kontrollü, denetlenebilir, ucuz ve hijyenik koşullarda balık tüketebilmesi açısından da oldukça önemlidir. Diğer yandan sürdürülebilir avlanma açısından balık halleri önemli bir denetim merkezi olup yasadışı avlanan kişilerin de tespit edilebilmesini kolaylaştıran merkezlerdir. Bilinçli avlanma sayesinde gelecek nesiller de sağlıklı ve farklı çeşitlerde balıklar ile tanışabilecektir. Eskiye oranla günümüzde devlet mekanizmaları ve toplum daha bilinçlidir. Fakat buna rağmen eskiye oranla birçok su ürününün sadece İstanbul Boğazı'nda bile neslinin tükendiğini bugün su ürünleri mühendisleri ve çevre bilim uzmanları ifade etmektedir. Tekin (2010)'in "Eskiçağ'da İstanbul'da Balık ve Balıkçılık" adlı eserinde bahsettiği İstanbul kenti ile özdeşleşen birçok balık türü artık günümüzde yoktur. İstanbul tarihinde önemli iki balık pazarı bulunmaktaydı. Biri 1902'de Osmanlı döneminde Eminönü'ndeki balıkhaneye, diğeri ise Beyoğlu'nda Galatasaray'da yer alan balık pazarıdır. Eminönü'nde faaliyet gösteren balık pazarı 1957 senesinde yıkılarak yerine Eminönü Meydanı yapılmıştır. Balık pazarı daha sonra 1964'te İstanbul Azapkapı'da tekrar faaliyete geçmiştir. Osmanlı padişahlarından Sultan Abdülaziz zamanında kurulan Beyoğlu balık pazarı tarihi açıdan oldukça önemlidir. Daha sonra İstinye, Beşiktaş, Sarıyer'de faaliyet gösteren balıkhaneler son olarak 1983'te Kumkapı'ya taşınmıştır (Yıldırım ve Akyol, 2013). Kentleşmenin arttığı ve kente yoğun bir göçün yaşandığı İstanbul'da Kumkapı Balık Hali fiziki ve hijyen açısından yeterli olmamaya başlamıştır. Kumkapı balık halinin çevresinde yapılan ulaşım projeleri neticesinde dar bir alana sıkışan Kumkapı Balık Halinin taşınmasına yetkililerce karar verilmiş ve balık hali şu anki yeri olan Gürpınar'a taşınmıştır.

İstanbul'da en son balık hali 1 Eylül 2015'te Beylikdüzü'nde hizmete giren Gürpınar Balık Halidir. Gürpınar Balık Hali dolgu dâhil toplam 400 bin metrekare gibi devasa bir alanı bulunan Türkiye'nin ve neredeyse Avrupa'nın en büyük Balık Hali konumuna gelmiştir. Gürpınar Balık Hali ile amaçlanan kötü fiziki şartlar ve koşullar nedeniyle üretimin ve ekonomik gelirin azalmasını sınırlandırmak, toplumun daha fazla ve daha sağlıklı ve hijyenik balık tüketmesine yardımcı olmak, aynı zamanda üretici ve tüketiciyi kolay ve ucuz bir şekilde aynı mekanda buluşturmak olmuştur. Gürpınar Balık Hali 60 bin metrekare kapalı alana sahiptir. Halin etrafında hale gelen kişilerin sosyal faaliyetlerini gerçekleştirebilecekleri rekreasyon alanları planlanmıştır. Bunun

yanında otopark hizmetleri, kantin, sağlık merkezi ve elektronik mezat sistemi dűşünülműştür. Balık hali içerisinde çeşitli balık yemeklerine yönelik mutfak sanatlarının sergileneceği bir sahne merkezi, balık restoranları, balık satış noktaları, dinlenme alanları, park ve süs havuzları, yürüyüş ve bisiklet parkurları gibi faaliyetleri içeren alanlar da planlanmıştır (<http://www.haberiniz.com.tr>, Erişim Tarihi: 24.06.2019, <http://www.denizhaber.net> Erişim Tarihi: 24.06.2019). Hale yapılan liman ve yollar ile balık kamyonlarının ve limana yanaşan gemilerden su ürünlerinin kolay ve hızlı bir şekilde balık haline ulaştırılması sağlanmıştır. Ayrıca halde balıkların bozulmadan en sağlıklı bir şekilde taşınmasını sağlayan sistemler, soğuk hava ve şoklama odaları bulunmaktadır. Gürpınar Balık Hali'nde hijyen kurallarına dikkat edilmekte personel yılda bir kez sağlık kontrolünden geçirilmekte ve tüm personele sağlık ve iş kazalarını önlemeye yönelik iş güvenliği eğitimleri verilmektedir. Fakat halde bazı eksiklikler mevcuttur üretici ve tüketiciyi zaman kaybettirmeden ve kolay bir şekilde buluşturmayı planlayan elektronik mezata henüz geçilememiştir. Ayrıca Kumkapı'ya oranla Gürpınar Balık Hali'nin İstanbul merkezden uzak ve neticede ulaşımın zor olması nedeni ile hal çalışanları bu durumdan olumsuz etkilenmektedir.

Yıldırım ve Akyol (2015) çalışmalarında, Balık Halleri konusunda önemli noktaların olduğunu belirtmişlerdir. Bunlardan birincisi hukuksal koşullar, ikincisi ise sosyal, kültürel ve demografik koşullardır. Türkiye'de kayıt dışı su ürünleri üretiminin çok fazla olduğu bilinen bir gerçekliktir. Ancak resmi kayıtlarda yer almaması neticesinde kaçak avcılıkla gereği gibi mücadele edilememektedir. Bu tür konular gerek su ürünleri politikası oluşturulurken gerekse uluslararası platformda haklar söz konusu olduğunda dezavantajlı durumlara yol açabilmektedir. Bu hususlar dikkate alınırken, avlanma sırasında gemilerde veyahut karaya ürünler çıkarıldıklarında yetkili birimlerce denetimlerinin çok iyi bir şekilde yapılması gerekmektedir. Diğer önemli nokta ise, su ürünlerinin gerek soğuk zincirinin bozulmaması gerekse balık hallerinde satış ile ilgili personelin hijyen gibi konulardaki yetkinlik düzeyi ile personelin sosyal demografik ve eğitim/kültürel düzeyleri etkin bir rol oynamaktadır. Personelin sosyal, demografik özellikleri tespit edildiği takdirde personelin sosyal şartları iyileştirilip, eğitim eksiklikleri giderilebilir ve böylece hem kendilerinin iş

güvenliği hem de gıda güvenliği açısından olumlu gelişmeler öngörülebilir. Sonuç olarak birçok maddi ve manevi kayıplar engellenebilir. Türkiye’de balık halleri yönetimi fiziki koşulları ve pazarlanan türler üzerine yapılmış bazı çalışmalar bulunmasına rağmen balık hali çalışanlarının sosyal demografik, kültürel ve ekonomik yapıları üzerine yapılan çalışmalar konunun önemine rağmen yok denecek kadar azdır (Yıldırım ve Akyol, 2015).

Balık halleri, balık satışı ve avcılık olgusu üçlü saç ayağına benzemektedir. Ayağın biri devlet-hukuk, diğeri balıkçılar-hal çalışanları diğeri de toplumdur. Birinden biri eksik olsa sistem zarar görür ve işlemez. Bu nedenle toplumun daha bilinçli, doğaya saygılı ve duyarlı olması (örneğin toplum televizyonlardan ya da sosyal medyadan hangi balıkların yasaklı olduğunu öğrenip bu tür balıkların satışı ile karşılaştığında umursamazlık etmeyip yetkili mercilere bildirebilir), devletin ve kanunların eşit koordineli ve eşgüdüm halinde çalışması gerekir. Yine balıkçıların sosyal ve demografik kültürel yapıları tespit edildiğinde onları bilinçlendirmek amacı ile nasıl bir eğitim verilebileceğinin de yolları bulunabilir. Sonuç olarak su ürünlerinin sağlıklı, bozulmadan ve kurallara uygun bir şekilde soframıza gelmesinde hal çalışanlarının sosyo-demografik ve ekonomik özellikleriyle yakından ilgilidir. Sosyo-demografik ve ekonomik niteliklerin araştırılmasıyla ortaya çıkabilecek eğitim, bilgi, sorumluluk eksiklikleri saptanıp personele kurslar şeklinde eğitim verilip hem gıda güvenliği hem de genel toplum sağlığı açısından önem taşımaktadır.

Dünyada ve Türkiye’de balık halleri, balık alım-satım ve müzayedelerinin temel mekanlarıdır ve yerel yönetimlerin hem balığın tazeliğini, hem hijyen ve sanitasyonunu garantiye alan, halka balığı en kısa sürede uygun tazelikte sunan alanlar olarak, halkın beslenmesinde gıda güvenliğinin ana unsurlarından biridir. Balık hallerinin sosyal ve fiziki açıdan geldiği son durumun tarihsel süreçteki aşamalarını belirlemek, bir kültürel miras faaliyeti olarak değerlendirilebilir. Bu kültürel mirasın yıllar içerisindeki gelişimini incelemek ise geleceğe bir projeksiyon yaratmada önemlidir. Bu çalışma da son yüzyıldaki İstanbul balık pazarlarını inceleyerek, şimdiye dek Türkiye’nin en büyük balık hallerine sahip İstanbul’un balık pazarlarının geldiği son durumu ortaya koymak ve karşılaştırmalı bir analizini yapmak üzere, özellikle su ürünleri çeşitliliği ile

dünyada sayılı yeri olan Boğaziçi ve İstanbul'un geçmişten günümüze balık pazarlarını eski Eminönü'nden başlayarak günümüzde son durağı olan ve 2015'de açılan Gürpınar balık haline kadar olan dönemdeki değişim ve dönüşümlerini tespit etmenin yanı sıra, Gürpınar Balık Halinde yıllara göre işlem gören su ürünlerinin çeşitliliği ve miktarları ile Kumkapı Balık Hali verilerinin karşılaştırılması amaçlanmıştır.



2. GENEL BİLGİLER

2.1. İSTANBUL BALIK PAZARLARININ TARİHÇESİ

2.1.1. Eminönü, Azapkapı ve Beyoğlu balık pazarları

Ortasından geçen bir boğaza, ayrıca iç göllere ve yoğun bir balık faunasına sahip İstanbul'da balıkçılık gerek beslenme gerekse ticaret açısından tarihin bütün dönemlerinde önemli bir yere sahip olmuştur. İstanbul'da Osmanlı İmparatorluğu ve Bizans'a ve daha da eskilere dayanan günümüze dek süregelen köklü bir balıkçılık geleneği vardır. Eski zamanlardan birikip gelen tecrübeler neticesinde balıkların türleri, davranışları ve göçleri gibi bilgilerin çoğu günümüzün modern teknikleriyle elde edilen bilimsel verilerle uyumaktadır. Eski dönemlerde İstanbul ve çevre halkı için balık günlük beslenme diyetinde önemli bir protein kaynağı idi. O dönemlerde balıkçıların balık tutma hakkı "haleia" denilen bir vergi ile gerçekleşmekteydi. "Halieus" adı verilen balık avcıları "karabion" adlı tekneleri ile balığa çıkar ayrıca "vivaria" denen havuzlarda balık üretirlerdi (Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi, 1994). Eski çağlarda balığa karşı olan ilgi Osmanlı döneminde de devam etmiştir. Özellikle saray mutfağının menüsünde balık ve çeşitli deniz ürünlerinin yer alması ve halka da bu tarz yiyeceklerin tüketilmesi konusunda tavsiyelerde bulunulması sonucu İstanbul'da Osmanlı Devleti zamanında balık hali ve satış yerleri kurulmuştur (Ünsal, 2011).

İstanbul'un merkezi konumunda bulunan Eminönü ve çevresi ticareti, dini ve mimariyi temsil eden bir yerdi. Eminönü, İstanbul'un kuruluşundan itibaren çeşitli mimari örnekleriyle değişim ve gelişim göstergesi olmuştur. Liman bölgesi olması yanında birçok konutun da bulunduğu bölge, günümüzde bu özelliklerinin birçoğunu maalesef kaybetmiştir (Göncüoğlu, 2014).

Osmanlı döneminden önce Eminönü, M.S. 1000'li yıllarda İtalyanlara tahsis edilmiş olan ticari bir bölgede yer almaktaydı. Osmanlı döneminde de, Eminönü başkent'in ticari merkezi durumundaydı. Eminönü ismi önceki yıllarda Gümrük önü olarak adlandırılmaktaydı. Bunun nedeni, Yeni Camii yakınlarında ticaretten sorumlu gümrük eminliği binasının bulunmasıydı. Bu yüzden bölge Gümrük Önü

diye anılırken, zamanla bu isim Emin-Önü olarak kullanılmaya başlanmıştı. Kırım, Silivri ve Karadeniz ile Mısır, Ege ve Akdeniz’de bulunan yerleşim yerlerinden gelen çeşitli malları getiren gemiler Gümrük Eminliği önünde denetleme için beklerlerdi (Göncüoğlu, 2014).

Bölge olarak Eminönü, Yeni Cami, Mısır Çarşısı ve çevresinden oluşmaktadır. Eminönü bölgesi çevresiyle beraber yüzyıllarca iki kıtanın geçiş güzergahı içerisinde bir ticaret, ulaşım, ve sosyal hayatın adeta merkezi olmuş bir yeridir. Eminönü, diğer yandan “meydan-ı siyaset” olarak da kayıtlara geçmiş bir yerdir. İstanbul’da halkın ibret alması için suçluların idam veya işkence edilmek suretiyle cezalandırıldığı yerlere verilen bu ad içerisinde; Parmakkapı, Eminönü, Ayasofya ve Sultanahmet meydanları bulunmaktaydı (Göncüoğlu, 2014).

19. yy Eminönü ticaretinde önemli olan Perama (Balıkpazarı) ve Neorion kapılarının yanında Ebraiki Kapısı (Yeni Camii Kapısı) da oldukça önemlidir. Bu kapı ile Eminönü arasındaki yere geçit anlamına gelen “Zeugma” denilmekteydi. Zeugma denilmesinin nedeni Eminönü’nden karşıya Galata’ya kayıkla genellikle buradan gidilmesiydi. Balıkpazarı Kapısı, yanında adını borçlarını veremeyenlerin hapsedildiği bir zindan bulunmasından dolayı alan Zindan Kapısı bulunmaktaydı. Batıya doğru gidildikçe, Galata Köprüsü’nün Unkapanı tarafında bugün daha çok balık ekmek satan teknelerin olduğu yerde Perama Kapısı (Balıkpazarı Kapısı) adlı Haliç sur kapısı bulunmaktaydı. Bu kapıda, gümrük mallarını kontrol eden memur bulunurdu. 20. yy’a kadar ulaşabilmiş Haliç sur kapılarından bir iz olarak mevcudiyetini 1936 senesinde yıkılana dek korumuştur. Birçok kadim medeniyette balık pazarları diğer pazarlardan ayrılmıştır. Bunun nedeni daha çok sağlık ve hijyen nedenleriyle oluşan bir ayrımdır. Balıkpazarı, İstanbul’un fethinden sonra da uzun yıllar varlığını korumuş bir yer olarak kalmıştır (Göncüoğlu, 2014).

13. yy’da yaşamış Floransalı seyyah Buondelmonti’nin çizdiği haritasında bu kapıya “Porta Piscaria” yani “Balık Pazarı kapısı” adı verildiği görülmektedir (Şekil 2.1, 2.2, 2.3). Eminönü’nden ayrı olarak biri Galata’da diğeri de Beyoğlu’nda Sultan Abdülaziz devrinde kurulmuş iki Balıkpazarı daha vardır; fakat Eminönü’ndeki kadar merkezi bir konumda ve hareketli olmamışlardır. Yine

Eminönü'nde Bizans döneminden itibaren varlığını sürdüren ve ağırlıklı olarak baharat satılan Mısır Çarşısı da bulunmaktadır (Göncüoğlu 2014).



Şekil 2.1. Tarihi Balık Pazarı (Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi, Kültür Bakanlığı ve Tarih Vakfı Yayınları, 1994)



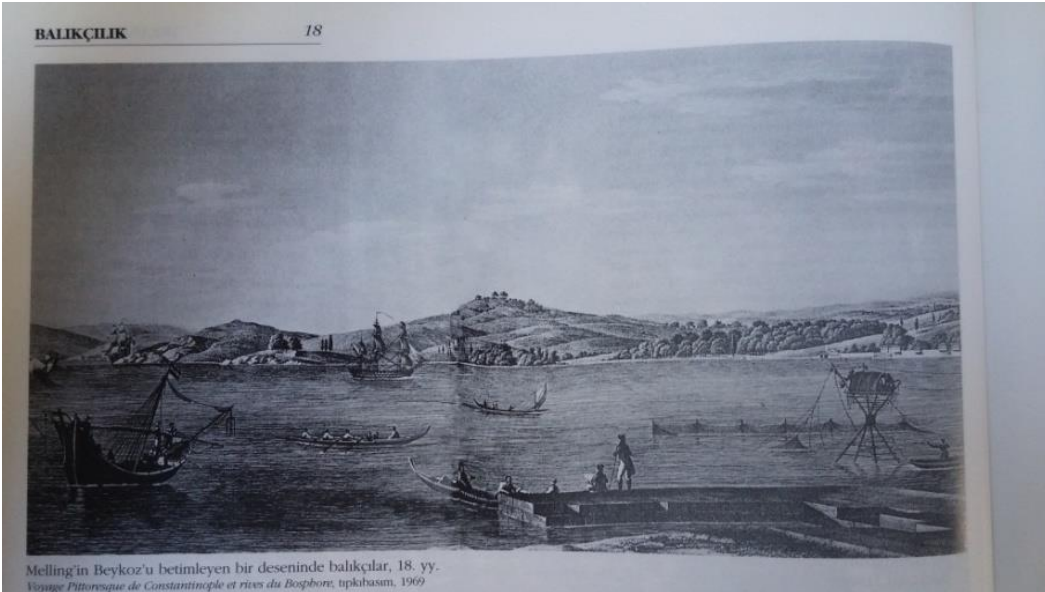
Şekil 2.2. 1875 Eminönü Yerleşimi (Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi, Kültür Bakanlığı ve Tarih Vakfı Yayınları, 1994)



Şekil 2.3. Eminönü Balık Pazarı 1902, (Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi, Kültür Bakanlığı ve Tarih Vakfı Yayınları, 1994)

Osmanlı Döneminde İstanbul'un Haliç bölgesinde önemli bir iskele bölgesi olan Balıkpazarı Kapısı'nın iskelesine "Yemiş iskelesi" denmiştir. Yemiş iskelesi bölgesi şehrin ticari önem taşıyan merkezi olmasının yanında şehrin aynı zamanda sosyal ve kültürel merkeziydi. Buraya gelen teknelerden limana meyve ve sebze indirilirdi. Buraya toptan kuru ve yaş meyve satan dükkânlardan dolayı Meyvehoş yani yemiş iskelesi denmiştir. Yemiş iskelesi 1980'li yıllarda kent planlaması

esnasında tümüyle ortadan kalkmıştır. 1844 senesinde, İstanbul'da bulunmuş olan Charles White eserinde, Balık Pazarı İskelesi'nden çıkan birkaç dar sokağın şehir surlarına paralel geniş bir cadde olan İstanbul'daki en önemli Balık Pazar'ına çıktığını yazar. Balık türleri arasında o zaman, tekir, uskumru, istavrit, palamut, ton, kaya, kefal, kırlangıç, gümüş, levrek, kılıç, izmarit, iskorpit, mercan, mersin, sardalya, kalkan, lüfer, midye, istiridye, domuz balığı, köpek balığı, yengeç, mürekkep balığı, denizyıldızı, deniz örümceği gibi pek çok deniz ürününün sergilendiği ve satışının yapıldığını yazar. Buradaki balıkçılar esnafının da perakendeciler ve toptancılar olarak ikiye ayrıldığını belirtir. Toptancıların, satış yerlerinin limana ve denize yakın olduğunu ve açık arttırma yöntemiyle yapılan satışı da Balıkemini tarafından denetlendiğini de White'ın eserinden öğrenmekteyiz. Perakendeci balık esnafının çoğu Rum'du. 19. yy ortalarına gelen bu tarihlerde, halk sağlığını korumak için buradaki balıkçı dükkânlarının sayısı 45 ile sınırlandırılmıştır. 17. yy'da İstanbul'a gelen Thevenot ve Le Bruyn gibi gezginlerin yazdıklarından, o dönemde Galata Balık Pazarı'nın Eminönü'ndekinden daha büyük ve canlı olduğu anlaşılmaktadır (Göncüoğlu, 2014). Akçiçek (1998) çeşitli eski kaynaklardan derlediği çalışmasında, Fatih Sultan Mehmet'in 1473 yılında sarayında her gün ne olursa olsun on akçelik balık, dört akçelik istiridye, üç akçelik karides yenmesinin adetten olduğunu ve sultanın piyazlı balığı çok sevdiğini belirtir. Beykoz'un ağ dalyanlarıyla ünlü olduğunu belirtmektedir (Şekil 2.4).



Şekil 2.4. Ressam Melling'in Beykozlu Balıkçılar Eseri 18. yy. (Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi, Kültür Bakanlığı ve Tarih Vakfı Yayınları, 1994)

Eminönü'nde Balıkpazarı'nın yanında birçok su ürünlerinin sunulduğu meyhanelerde oldukça meşhurdur. Evliya Çelebi, burada dokuz yüz kişiden oluşan ve beş yüz dükkânın olduğu bir Balık Pazarı Aşçıları Esnafından bahsetmektedir. Tamamı Rum olan bu esnaf çeşitli balık yemekleri ve mezelerinin yanında diğer yemek türlerini de servis ederlerdi. Mısır Çarşısı içinde, İstanbul'un en seçkin lokantalarından biri olan, Atatürk'ün de çok sevdiği Pandeli restoran yakın zamanda kapanana kadar bu geleneği uzun yıllar sürdürmüştür. 1956 yılındaki büyük yıkıma kadar Eminönü bu şekilde hizmet vermeye devam etmiştir (Göncüoğlu 2014).

Duyun-u Umumiye İdaresinde çeşitli görevlerde bulunan Karekin Deveciyan, 1910 yılında İstanbul Balıkhanesi Merkez Müdürlüğüne atanmıştır. Böylelikle de Eminönü Balıkhanesinde satılan balık miktar ve fiyatları ile ilgili ilk sağlam kayıtlar böylece tutulmaya başlanmıştır (Göncüoğlu, 2014). Yine aynı şekilde İstanbul balık piyasası geçmişinin çok eski yıllara dayandığını Deveciyan'ın ilk basımı 1915 tarihli ve Osmanlıca olan "Balık ve Balıkçılık" eserinden anlamak mümkündür (Deveciyan, 1926).

Daha sonra balıkhaneye 1910'lu yıllarda bugünkü Ticaret Üniversitesi (Eski Ticaret Odası) ile Unkapanı köprüsü arasına taşınmış ve "Dersaadet Balıkhanesi" ismini almıştır. 1956 senesinde açılan Unkapanı-Eminönü yolu için meyhaneleri ve balıkçılarıyla ünlü Balıkpazarı tamamen ortadan kaldırılmıştır (Şekil 2.5). Yerde günümüzde Unkapanı'na giden cadde ile köprü ayağı bulunmaktadır. 1956 yılındaki yıkımdan sonra Balıkpazarı esnafına Mısır Çarşısı'nın batı cephesindeki dükkânlar tahsis edilmiş ama Pazar eski canlılığını yakalayamamıştır (Göncüoğlu, 2014).



Şekil 2.5. 1956 yılı yıkım sonrası Eminönü, (Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi, Kültür Bakanlığı ve Tarih Vakfı Yayınları, 1994).

2.1.2. Kumkapı Balık Hali

1920'li yıllarda Eminönü'nde bugünkü anlamda ilk Balıkhanesi kurulmuş; 1965 yılında Azapkapı'ya taşınmış ve 29 Eylül 1983 yılına kadar burada hizmet vermiştir. 29 Eylül 1983 yılında ise Kumkapı'ya taşınmış olup 24 Ağustos 2015 yılına kadar da Kumkapı'da hizmet vermiştir (Şekil 2.6). Hal ilk önce 1350 metrekarelik bir alana kurulmuştur. Yapımı sırasında Almanya'ya gidilerek modern bir balık hali oluşturmak için projeler hazırlanmışsa da bunlar istenilen düzeyde uygulanamamıştır. Kumkapı balık halinin yapımında deniz kısmen doldurularak daha geniş bir alan elde edilmiştir (Sağlam vd., 2008).



Şekil 2.6. Kumkapı Balık Hali'nden bir görünüm

Kıyıya bitişik olarak kurulan Kumkapı balık hali yaklaşık 10.000 metrekare kapalı, 17.000 metrekare açık alana sahipti. Kapalı alan içerisinde 4800 metrekare müzayede alanı olarak ayrılmıştı. Halin kıyısında uzunluğu 45 metre olan üç adet iskele ürün boşaltma amaçlı olarak kullanılmaktaydı. Balık Halinde 167 personel, 69 yetiştirici, 101 adet komisyoncu 448 alıcı esnaf bulunmaktaydı. Kumkapı balık halinde balık depolamada ahşap, plastik ve strafor kasalar kullanılmaktaydı. Halde balık boylama ve iç organ çıkartma yapılmamaktaydı. Ayrıca personel için genel bir sağlık kontrolü yapılmamaktaydı. Balıklar çoğu zaman zeminle temas etmekte ve ayrıca deniz suyu ile sulama yapılmaktaydı. Mezat sırasında avlanmasına izin verilen minimum boyun altında yakalanan su ürünlerine sıklıkla rastlanmaktaydı. Ayrıca halde araç, kasa yıkama ve dezenfeksiyon alanları olmadığı, plastik kasa, kutu, palet ve tank kullanımının yetersiz olduğu tespit edilmiştir (Yıldırım ve Akyol, 2013).

Tutulan kayıtlara göre Kumkapı Halinde dönemine göre 72 tür deniz, 7 tür tatlı su balığı ile 14 tür omurgasızdan oluşan en az 93 tür işlem görmüştür. 1998-2007 yılları arasında Kumkapı balık haline omurgasızlar, donmuş ve ithal olanlar dâhil yıllık 23799 ton (1998) en çok 4459 ton (2005) ürün girmiştir. Kumkapı Balık halinde satış miktarına göre en çok işlem gören su ürünleri sırasıyla hamsi (*Engraulis encrasicolus*) (% 43,5), istavrit (*Trachurus trachurus*) (%17), palamut (*Sarda sarda*) (%11,4), lüfer (*Pomatomus saltatrix*) (% 9), çipura-levrek (*Sparus aurata - Dicentrarchus labrax*) (% 3,7), mezigit (*Melanogrammus aeglefinus*)

(%3,3) ve uskumru (*Scomber scombrus*) (% 1)'dur (Sağlam vd., 2008). Yakalanan balık türlerine bakıldığında İzmir ve Çanakkale balık hallerinde istavrit ilk sırada yer alırken, Karadeniz ve Marmara'ya kıyısı olan İstanbul'da ise hamsi, istavrit, palamut ve lüfer ön sıralarda yer almıştır (Sağlam vd., 2008).

Yıldırım ve Akyol (2013)'un araştırmasında tespit ettikleri ve yeni açılacak olan hal için yaptıkları öneriler dikkate alınmış ve Kumkapı Balık Halinde yer alan birçok eksiklik Gürpınar Balık Halinde giderilmiştir. Özellikle İstanbul'a 1980'li yıllardan sonra köylerden yoğun göç ve şehir nüfusunun hızla artması neticesinde, yıllık işlem kapasitesi 15-20 bin ton için yapılan Kumkapı Su Ürünleri Hali gerek konumu ve fiziki alanının yetersizliği ve gerekse Avrasya Tüp Geçit projesi alanı içerisinde kalması nedeni ile taşınma zorunluluğu doğmuştur. Aynı zamanda balıkçılık av araçlarında ve avcılık teknolojisinde yaşanan gelişmeler sonucunda yıllık avlanan av miktarları sadece İstanbul'da avlanan ve satışı yapılan su ürünlerini 10.000 tonlardan 40.000 tonlara yükselmiştir. Birçok fiziksel, ekonomik ve sosyal nedenin bir araya gelmesiyle halin daha büyük ve geniş bir yere taşınması elzem olmuş ve sonuç olarak hal Gürpınar'daki yeni yerine taşınmıştır (<http://gida.ibb.istanbul>, Erişim tarihi: 24.06.2019).

3. GEREÇ VE YÖNTEM

Eminönü Balık Hali'nden Gürpınar Balık Hali'ne balık hallerinin tarihini araştıran ve İstanbul balık hallerini karşılaştıran bu çalışmada, Ekim 2016 – Kasım 2017 tarihleri arasında yerli ve yabancı kaynaklardan oluşan literatür taraması yapılmış ve literatür taramasına ilave olarak İstanbul'da Eminönü semtinde araştırmaya yönelik arşiv çalışmaları yapılmıştır. Bu amaçla Eminönü'nde Osmanlı Devleti zamanından kapandığı döneme kadar bulunan balıkthane ile ilgili kaynaklara ve o dönemi anlatan fotoğraflara, belgelere ve yazılı kaynaklara ulaşılmaya çalışılmıştır. Ayrıca alan çalışmasına yönelik o döneme tanıklık edebilecek durumda olan Mısırönü ve Eminönü'ndeki balıkçılar ve esnaf ile ve bölgede halen yaşamakta olan yaşlı kişiler ile görüşülerek Eminönü balık hali hakkında bilgiler toplanmaya çalışılmıştır. Kağıthane'de bulunan Osmanlı Arşivi'nde, İstanbul Beyoğlu ve Beyazıt'ta bulunan sahaflarda ve İstanbul Üniversitesi Kütüphanesi'nde belge taraması yapılmıştır.

Ayrıca, çalışmada Gürpınar Balık Halinde görev yapan balık işçileri ile yüz yüze görüşmeler yapılmıştır. Bu görüşmeler Ekim 2017 ile Ekim 2018 tarihleri arasında İstanbul Gürpınar Balık Halinde 52 kişi ile gerçekleştirilmiştir. Çalışmada görüşülen kişilerden elde edilen sonuçlardan anlamsız ve yarısı boş bırakılanlar (cevaplandırılmayan) elendikten sonra geriye kalan 47 kişinin yanıtları değerlendirmeye tabi tutulmuştur. Çalışma balık halinde çalışan işçilerin sosyal, demografik ve ekonomik durumları ve ayrıca yaşadıkları problemler de dikkate alınarak betimsel bir analiz şeklinde ele alınmıştır. Ayrıca balık halinde gerek işçilere yönelik gerek balık halindeki sosyal ve fiziki ortama yönelik yapılan kişisel gözlemler de değerlendirilmiştir. İlave olarak Gürpınar Balık Hali Müdürü ve balık halinde çalışan diğer su ürünleri mühendisleri ile yapılan görüşmeler de ayrıca ilave olarak değerlendirilmiş ve çalışmada verilmiştir. Balık haline gelen balıklara ait kayıtlar ise istatistik şubesinden özel izinle temin edilmiştir. Günlük kayıtlar birleştirilerek ekonomik türlere ait veriler aylık grafikler halinde sunulmuştur.

4. BULGULAR

4.1. Gürpınar Balık Hali

İstanbul Gürpınar Balık Hali 1 Eylül 2015 tarihinde açılmıştır. Halde 25 adet su ürünleri işleme sistemi bulunmaktadır. Gürpınar balık halinde elektronik mezat henüz başlayamamıştır. Tesiste 8293 m² müzayede teşhir alanı, 1830 m² karadan ürün kabul alanı, 924 m² denizden ürün kabul alanı, 644 m² işlenmiş ürün sevkiyat alanı, 340 m² elektronik müzayede salonu bulunmaktadır. Elektronik müzayede salonunda, 170 adet tam donanımlı dokunmatik ekranlı bilgisayar, müzayede anons sistemi ve ürünlerin görüntü olarak yansıtılmasında kullanılmak üzere projeksiyon ve çeşitli ekipmanlar bulunmaktadır. Ayrıca halde sosyal alan olarak bir adet cami, 2 adet kafe ve 9 adet kafe-restoran hizmet vermektedir.

Avrupa standartlarına yakın olarak planlanan tesiste, perakende hizmet verilmek üzere 14 adet satış alanı vardır. Gürpınar Balık Hali bünyesinde faaliyet gösteren kalite kontrol biriminde 15 adet Su Ürünleri Mühendisi, 2 adet Veteriner Hekim ve 1 adet Su Ürünleri Teknikeri görev yapmaktadır. Kontrol biriminin misyonu sürdürülebilir su ürünleri avcılığını sağlamak, topluma daha taze ve hijyenik su ürünleri sunmaktır. Bu amaçla görev yapan tüm personel hale gelen su ürünlerini tazelik, yasal yakalama boyu ve hijyen kurallarına uygun olup olmadığını kontrol ederek sınıflandırmaktadırlar.

Avrupa Birliği (AB) ve Türkiye Gıda Yönetmeliğine uygun bir şekilde, mekânda yalıtımlı malzemeler kullanılmış, ileri teknoloji ile tasarlanmış depolama ve dondurucu odalarında su ürünlerinin sağlıklı bir şekilde depolanması sağlanmıştır. Bu odalarda gıda yönetmeliğine uygun bir şekilde ambalajlama, barkotlama ve buzlama işlemleri gerçekleştirilmektedir. Haldeki elektrikli forkliftler su ürünlerinin haldeki nakliyesini daha kolay bir hale getirmiştir.

Halde 0 / +4° arası olan mezat alanında soğuk zincir kırılmadan su ürünleri sergilenmektedir. Taze ve donmuş su ürünlerinin muhafazasında, donmuş ve taze su ürünü şoklama ve stoklarda takip sistemi kullanılmaktadır.

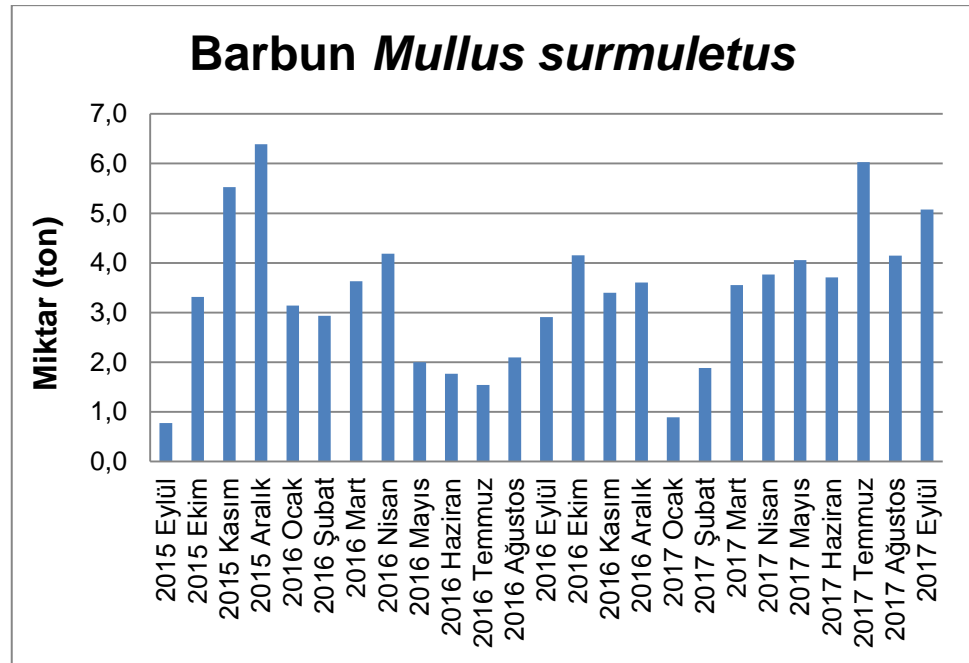
Gürpınar Balık Halinde temizliğin sağlanması amacı ile 32 personel, 2 adet çöp kamyonu 1 adet süpürge aracı, 6 adet temizlik otomat robotları bulunmaktadır. Halde oluşan atıklar, özellikle strafor ve plastikler geri dönüşüme gönderilmektedir.

Halde ayrıca güvenliğin sağlanması amacı ile güvenlik kameraları ve güvenlik personeli istihdam edilmektedir. Gürpınar Balık hali tüm gün ve gece aralıksız güvenlik kameraları ile izlenmektedir.

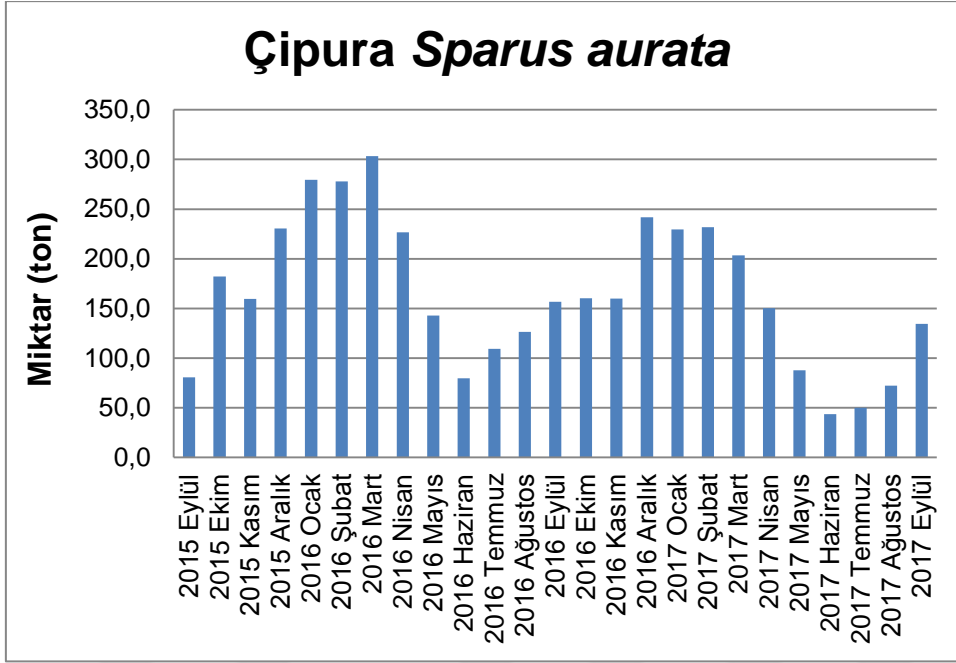
4.2. Eylül 2015-Eylül 2017 yılları arasındaki Gürpınar balık hali su ürünleri verileri

Su ürünleri konusunda dünyanın en şanslı ülkelerinden biri sayılan Türkiye, iki kıtanın kesiştiği coğrafi bir merkezde bulunur. Türkiye'yi çevreleyen denizlerimizden Karadeniz'de 247, Marmara'da 200, Ege'de 400, Akdeniz'de ise 500 balık türü bulunmaktadır. Bu türlerin avlanma oranlarının %75,8'lik bölümü Karadeniz'den % 10,5'lik bölümü Marmara'dan, %9'luk bölümü Ege'den geriye kalan %4,9'luk bölümü de Akdeniz'den sağlanmaktadır (Timur ve Doğan, 1999). İstanbul'un Karadeniz, Ege Denizi ve Akdeniz arasında balıklar için bir göç yolu üzerinde bulunması nedeni ile su ürünleri açısından önemli bir konuma sahiptir. Böylece birçok balık ve diğer su ürünleri türü Marmara Denizi'nde avlanmaktadır.

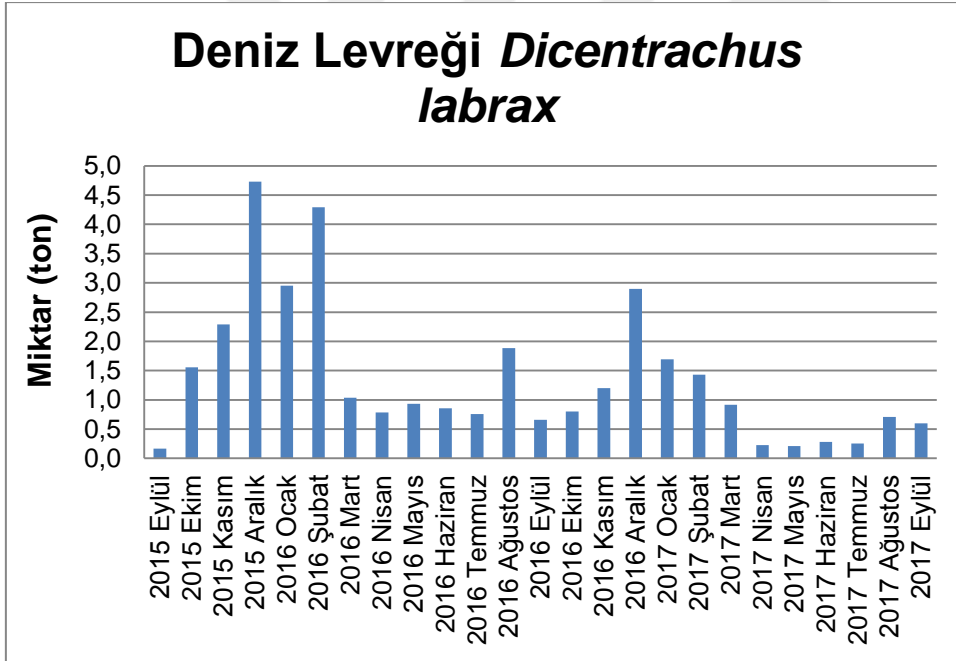
Gürpınar Balık Hali'ne 2015 yılında ilk girişler başlamış olup, ekonomik türlere ait aylık balık giriş miktarları (tonaj olarak) Şekil 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7, 4.8, 4.9, 4.10, 4.11, 4.12, 4.13, 4.14, 4.15, 4.16'da gösterilmiştir.



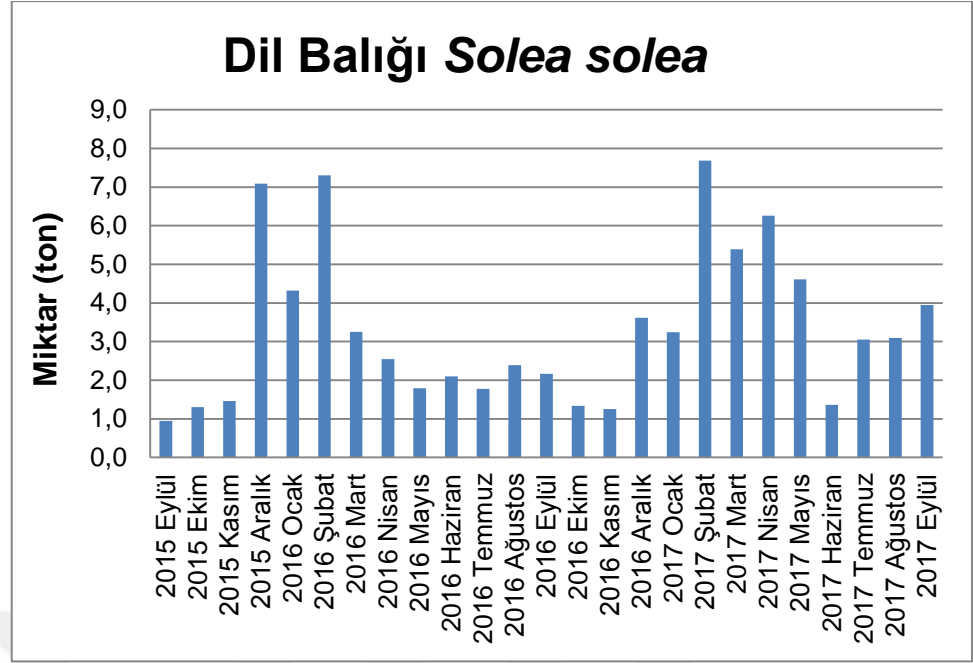
Şekil 4.1. Eylül 2015-Eylül 2017 yılları arasındaki Gürpınar Balık Hali barbun avlama miktarı



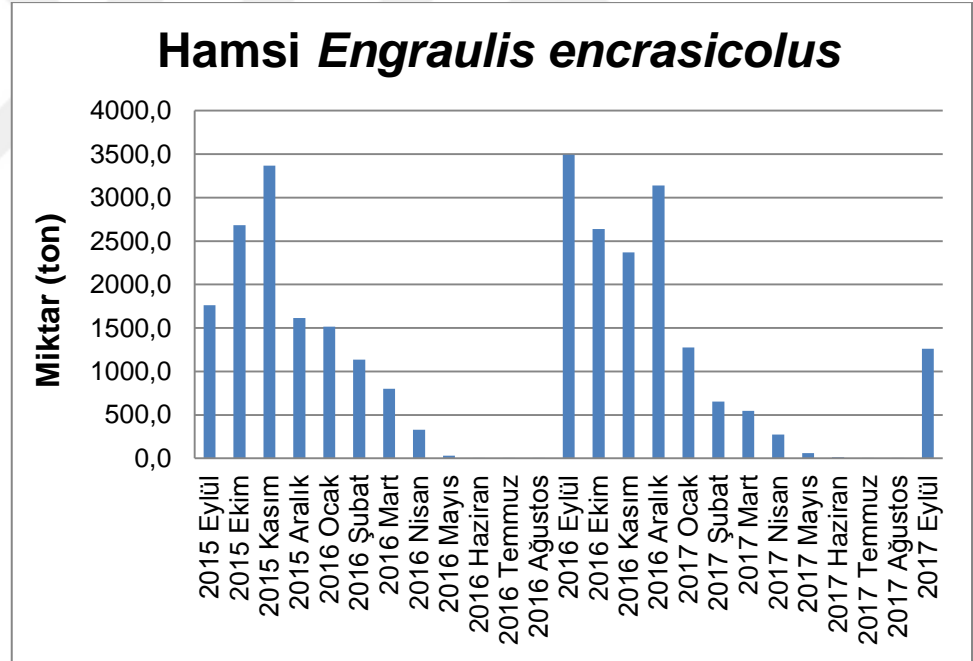
Şekil 4.2. Eylül 2015-Eylül 2017 yılları arasındaki Gürpınar Balık Hali çipura avlama miktarı



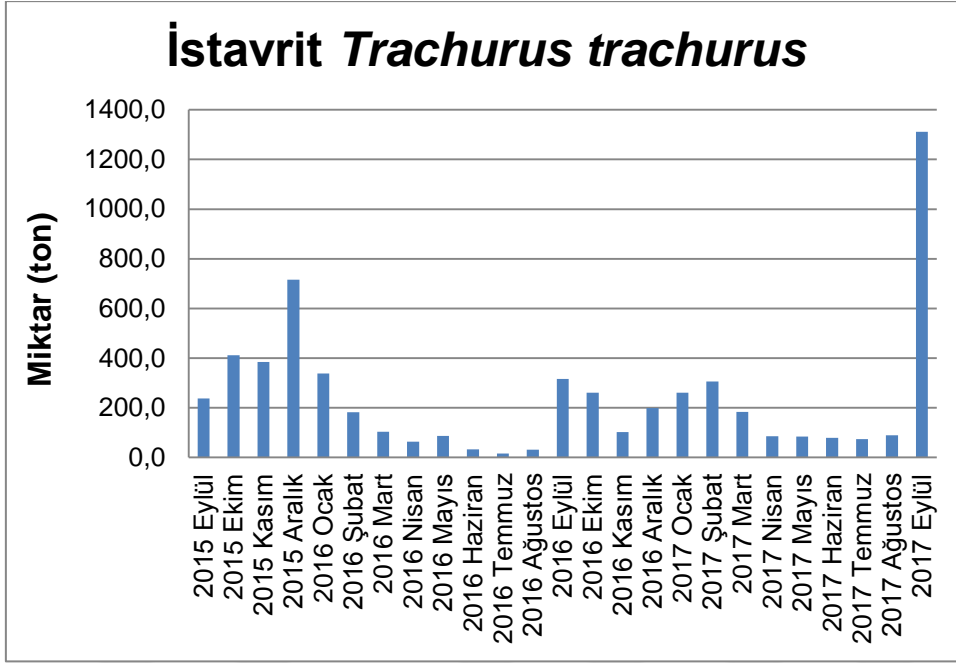
Şekil 4.3. Eylül 2015-Eylül 2017 yılları arasındaki Gürpınar Balık Hali deniz levreği avlama miktarı



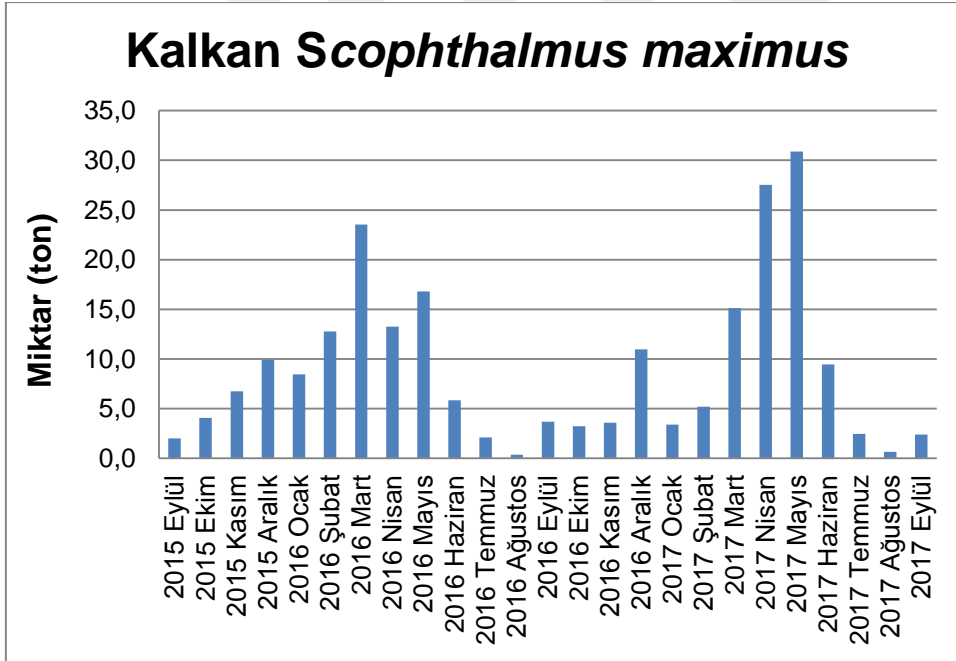
Şekil 4.4. Eylül 2015-Eylül 2017 yılları arasındaki Gürpınar Balık Hali dil balığı avlama miktarı



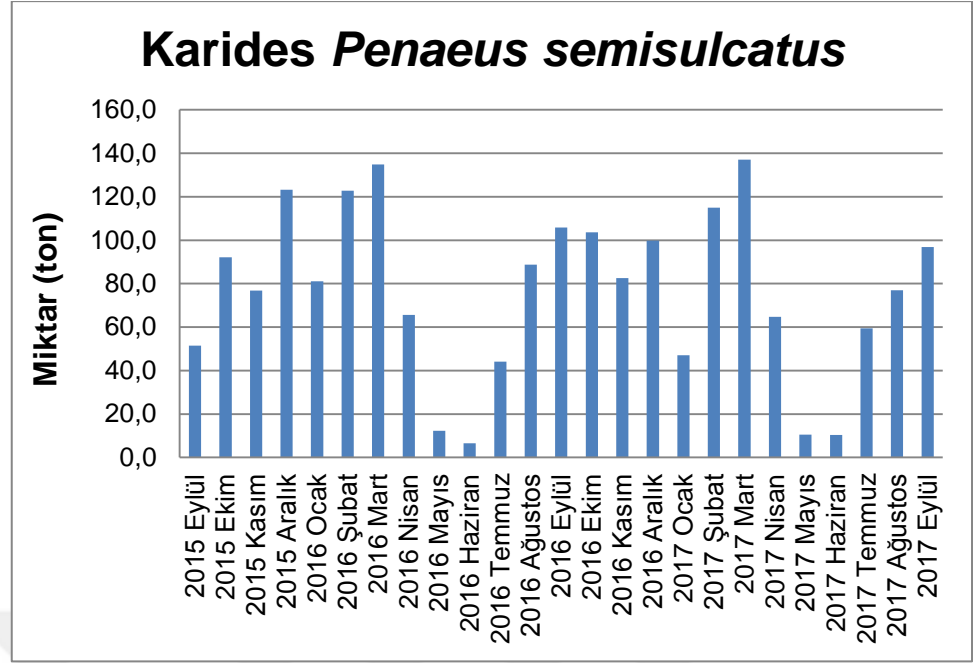
Şekil 4.5. Eylül 2015-Eylül 2017 yılları arasındaki Gürpınar Balık Hali hamsi avlama miktarı



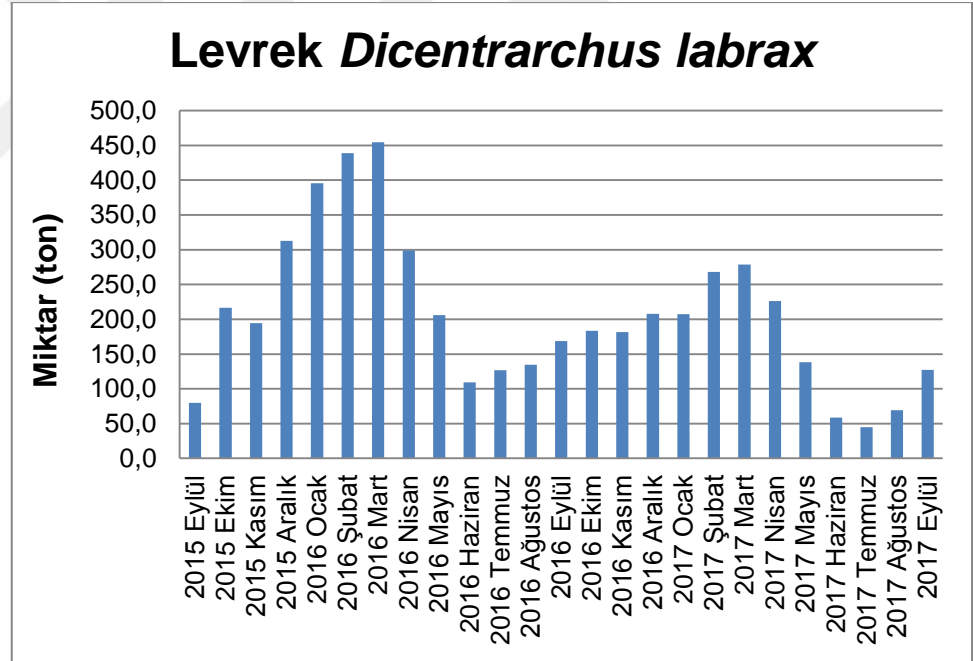
Şekil 4.6. Eylül 2015-Eylül 2017 yılları arasındaki Gürpınar Balık Hali istavrit avlama miktarı



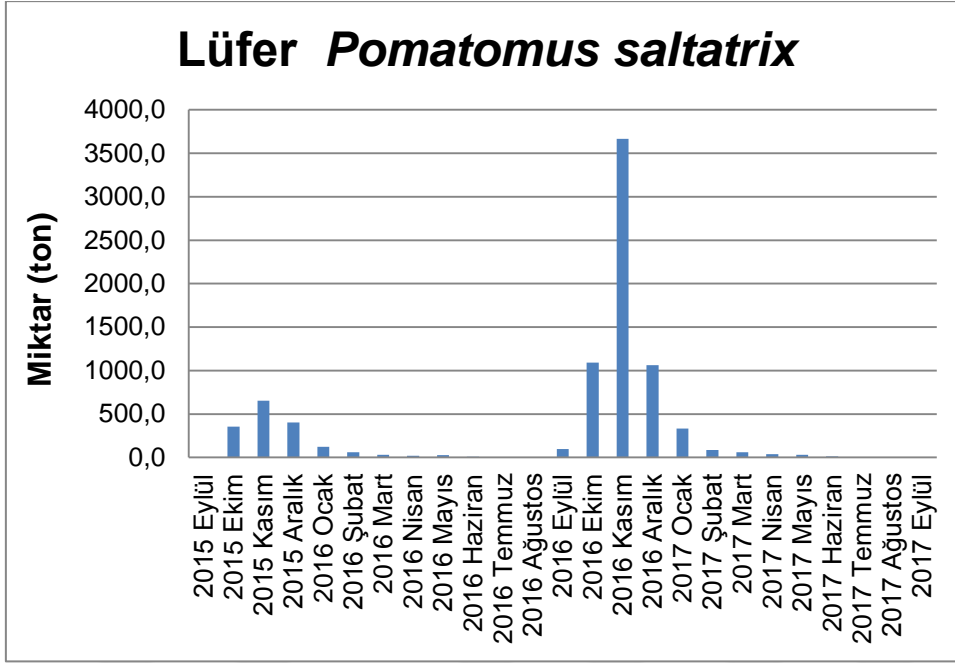
Şekil 4.7. Eylül 2015-Eylül 2017 yılları arasındaki Gürpınar Balık Hali kalkan avlama miktarı



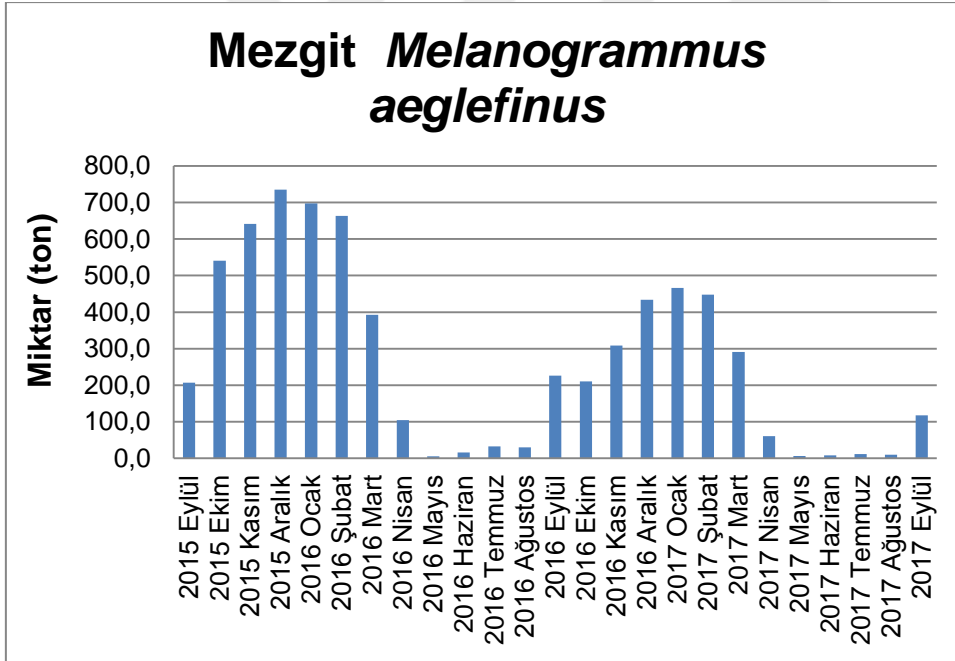
Şekil 4.8. Eylül 2015-Eylül 2017 yılları arasındaki Gürpınar Balık Hali karides avlama miktarı



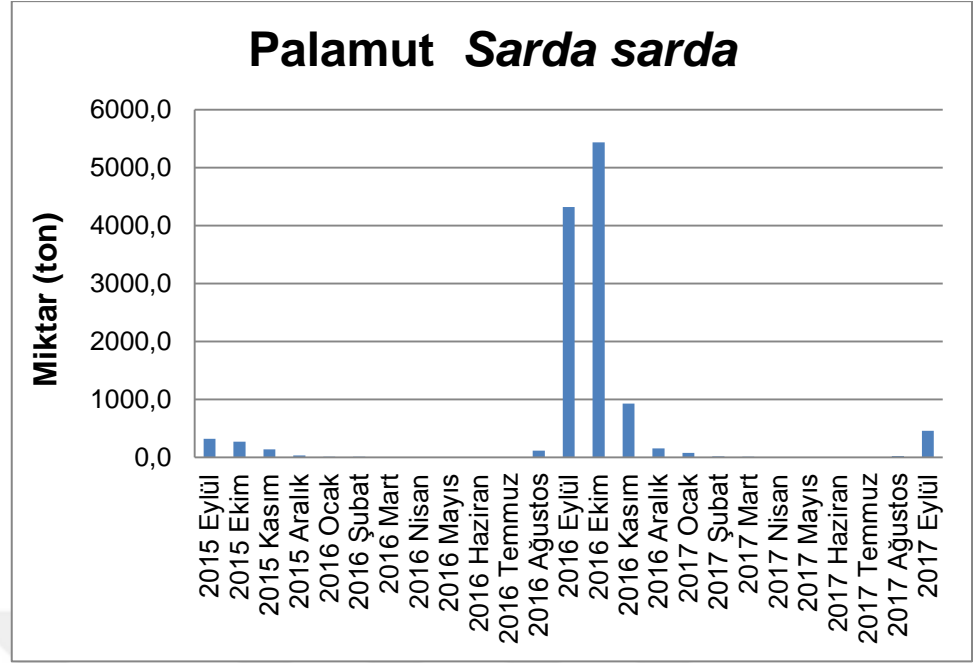
Şekil 4.9. Eylül 2015-Eylül 2017 yılları arasındaki Gürpınar Balık Hali levrek avlama miktarı



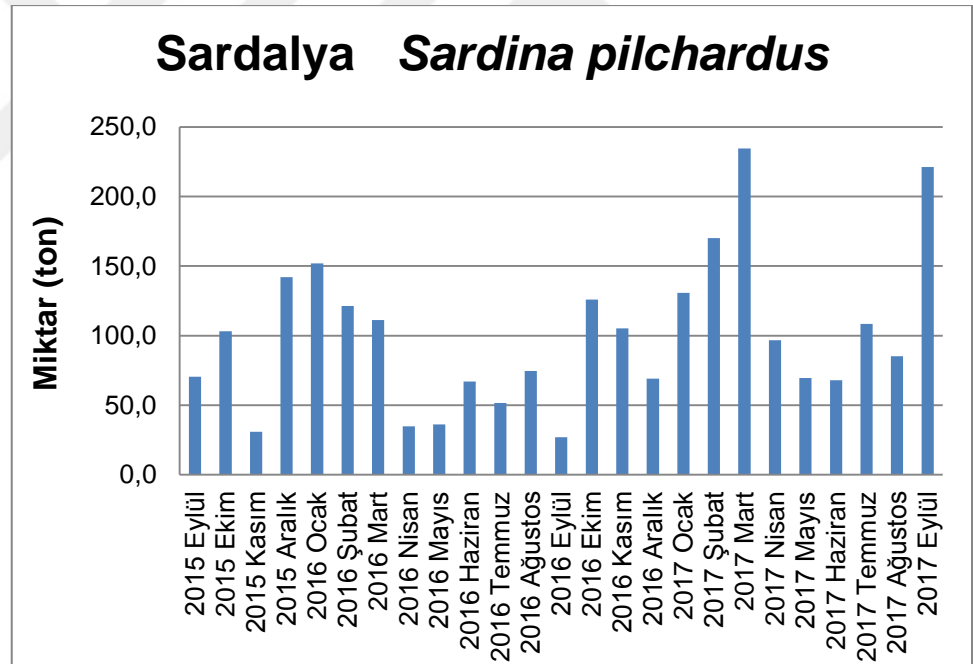
Şekil 4.10. Eylül 2015-Eylül 2017 yılları arasındaki Gürpınar Balık Hali lüfer avlama miktarı



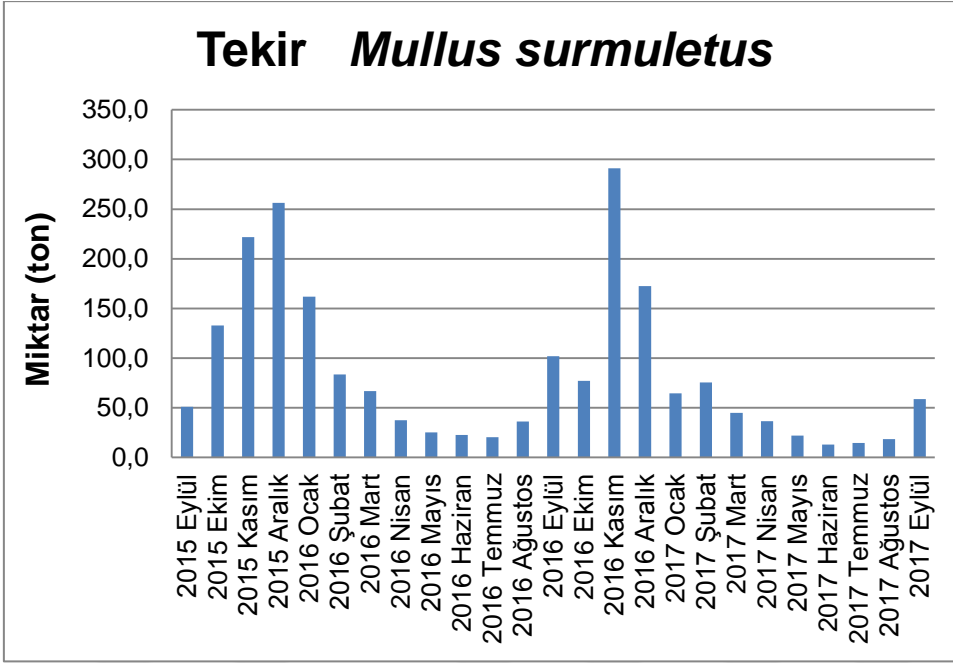
Şekil 4.11. Eylül 2015-Eylül 2017 yılları arasındaki Gürpınar Balık Hali mezgit avlama miktarı



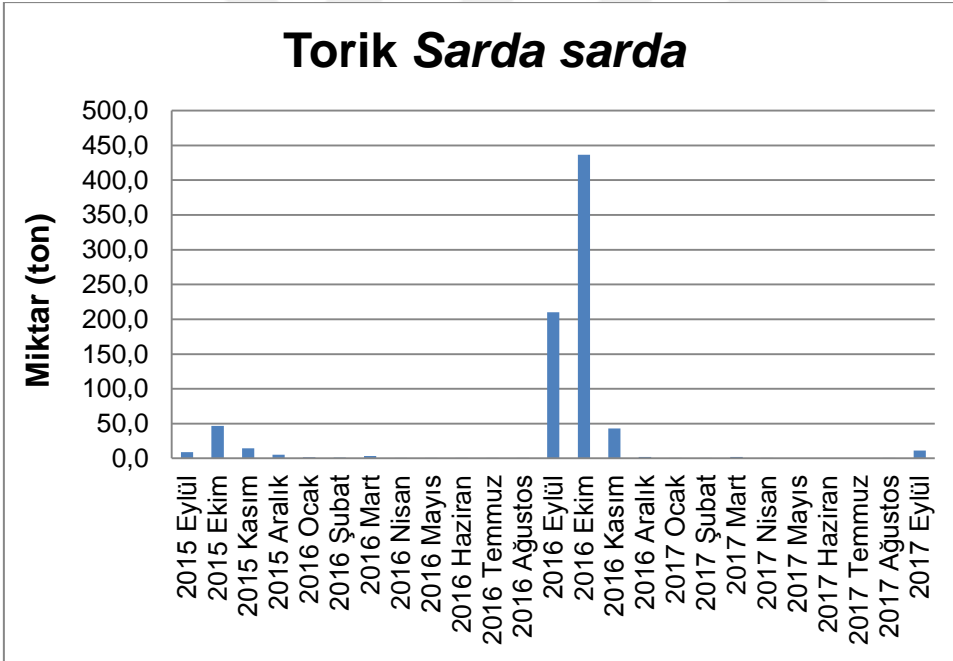
Şekil 4.12. Eylül 2015-Eylül 2017 yılları arasındaki Gürpınar Balık Hali palamut avlama miktarı



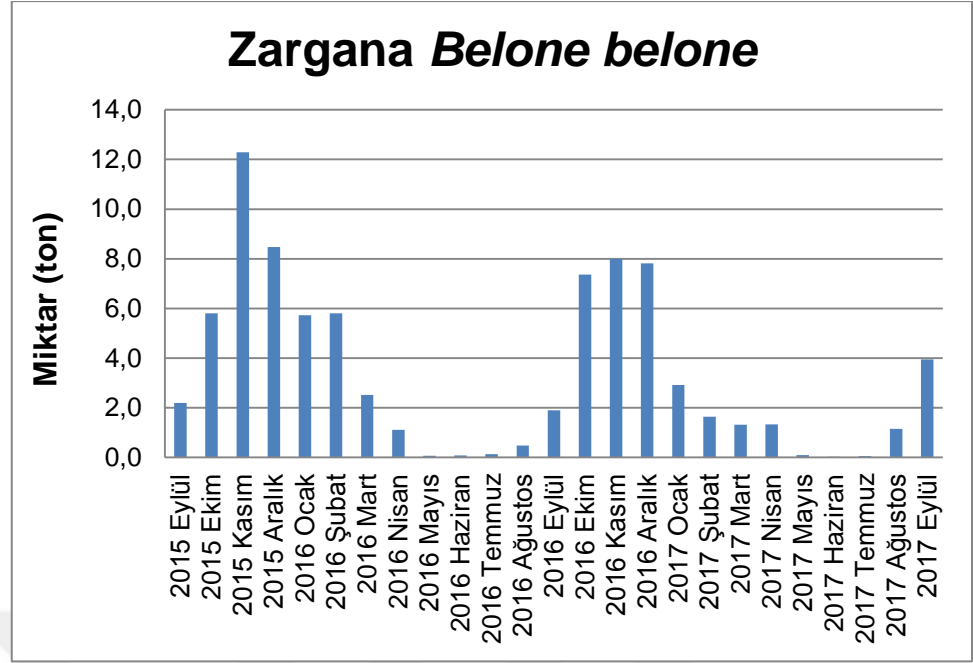
Şekil 4.13. Eylül 2015-Eylül 2017 yılları arasındaki Gürpınar Balık Hali sardalya avlama miktarı



Şekil 4.14. Eylül 2015-Eylül 2017 yılları arasındaki Gürpınar Balık Hali tekir avlama miktarı



Şekil 4.15. Eylül 2015-Eylül 2017 yılları arasındaki Gürpınar Balık Hali torik avlama miktarı



Şekil 4.16. Eylül 2015-Eylül 2017 yılları arasındaki Gürpınar Balık Hali zargana avlama miktarı

En fazla avlanan balıklardan oluşturulmuş tablolara baktığımızda satışı yapılan balıklar arasında en fazla hamsi ve levreğin olduğunu ifade edebiliriz.

4.3. Çalışanların Sosyo-Demografik Özellikleri

Görüşülen kişilerin yaş aralıkları Çizelge 4.1’de verilmiştir. Görüşülen işçilerin yaş ortalaması en yoğun 31-40 yaş arasıdır (% 51,1). 20-30 yaş arası olan işçilerin oranı %25,5’tir. 41-50 yaş aralığı olan işçilerin oranı % 19,1’dir. En az işçi 51-60 yaş aralığındadır bu oran %4,3’tür. İşin ve çalışma koşullarının ağır olması nedeni ile işçiler daha çok genç ve orta yaşta olmaktadır. Yaş aralığı arttıkça işçilerin oranı da azalmaktadır.

Çizelge 4.1. Görüşülenlerin yaşı

Yaş Aralığı	Sayı	%
20-30	12	25,5
31-40	24	51,1
41-50	9	19,1
51-60	2	4,3
Toplam	47	100

Görüşülen kişilerin yaşadıkları şehirler Çizelge 4.2’de verilmiştir. Görüşülen işçilerin %72,3’ü İstanbul, %12,8 Çanakkale’de, % 10,6’sı Yalova ve %4,3’ü Bursa’da ikamet etmektedir. Görüşülen işçilerin büyük bir oranı İstanbul’da ikamet etmektedirler. İstanbul dışında ikamet eden balıkçılar tekne ve

kamyonlar ile İstanbul'a gelmekte ve yakaladıkları balıkları hale satmak amacı ile getirmektedirler. İstanbul Gürpınar Balık Hali'nde çalışmak için gelen İstanbul'da yaşayan fakat Türkiye Cumhuriyeti vatandaşı olmayan balıkçıların olduğu gözlemlenmiştir. Bu kişiler çalışmak için Türkiye'ye gelmiş Özbek, Türkmenistan, Suriye ve Afrika vatandaşlarından oluşmaktadır. Bu kişiler ile Türkçeyi tam anlamamaları nedeni ile anket yapılamamış; fakat kısa sohbetler edilerek nereli oldukları ve çalışmak amacı ile ülkemize geldikleri öğrenilmiştir. Daha önce çok azı bu mesleği yaptığını, genelde farklı işlerde çalıştıklarını ifade etmişlerdir. Bu şekilde olan toplam 15 kişi tespit edilmiştir.

Çizelge 4.2. Görüşülenlerin Yaşadığı Şehir

Yaşanılan Yer	Sayı	%
İstanbul	34	72,3
Çanakkale	6	12,8
Yalova	5	10,6
Bursa	2	4,3
Toplam	47	100

Görüşülen kişilerin çalıştıkları yerde ne kadar süre buldukları Çizelge 4.3'te verilmiştir. Gürpınar Balık Hali 1 Eylül 2015 tarihinde hizmete açılmıştır. Görüşülenlerin çoğunluğu ilk açıldığı tarihten bu yana işçi olarak çalışmaktadır. Bu oran % 55,3'tür. 3 yıl çalışanların oranı % 23,4, bir yıldan az çalışanların oranı % 21,3'tür.

Çizelge 4.3. Görüşülenlerin Çalıştığı Yerde Ne Zamandan Beri Bulunduğu

Bulunulan Zaman	Sayı	%
4 Yıl	26	55,3
3 Yıl	11	23,4
1 Yıldan az	10	21,3
Toplam	47	100

Görüşülenlerin medeni durumları Çizelge 4.4'te verilmiştir. Buna göre görüşülenlerin %76'sı evli, %12'si ise bekârdır.

Çizelge 4.4. Görüşülenlerin Medeni Durumu

Medeni Durum	Sayı	%
Evli	36	76
Bekar	11	24
Toplam	47	100

Görüşülenlerin eğitim durumları Çizelge 4.5'te verilmiştir. Görüşülenlerin büyük bir oranı ortaokul mezunudur. Ortaokul mezunu olan görüşülenlerin çoğu lise terktir. İlkokul mezunu olan işçilerin oranı % 10,6'dır. Lise mezunu olan işçilerin oranı %29,8'dir.

Çizelge 4.5. Görüşülenlerin Eğitim Durumu

Öğrenim Durumu	Sayı	%
İlkokul	5	10,6
Ortaokul	28	59,6
Lise	14	29,8
Toplam	47	100

Görüşülenlerin bakmakla yükümlü oldukları birey sayıları Çizelge 4.6'da verilmiştir. Ankete katılanların 36'sı evli ve çocukludur. Bekâr olanların bakmakla yükümlü oldukları kimse yoktur. Evli olanların % 18,4'ü 3 çocuğa baktıklarını ifade etmişlerdir. Evli olanların % 63,2'si iki çocuk, % 13,2'si ise 4 çocuk ve üzeri kişiye baktıklarını ifade etmişlerdir. Ayrıca yapılan mülakatlarda bazı işçiler anne ve babalarına da baktıklarını ifade etmişlerdir. Bu oran iki kişide tespit edilmiştir. Görüşülenlerin bazılarının eşleri çalışmakta çoğu belediyelerin açtığı kurslara gitmektedir. Görüşülenlerin bazıları eşlerinin çalışıp çalışmama durumuna cevap vermemiştir.

Çizelge 4.6. Görüşülenlerin Bakmakla Yükümlü Oldukları Birey Sayıları

Birey Sayısı	Sayı	%
2 Çocuk	24	63,2
3 Çocuk	7	18,4
4 Çocuk ve Üzeri	5	13,2
Toplam	36	100

Görüşülenlerin gelirleri Çizelge 4.7'de verilmiştir. Ankete katılanlardan hasılat ortağı ya da kardan pay alanlara rastlanmamıştır. İşçilerin % 63,8'i maaş, % 36,2'si ise haftalık yevmiye aldıklarını ifade etmişlerdir.

Çizelge 4.7. Görüşülenlerin Gelirleri

Gelir	Sayı	%
Maaş	30	63,8
Yevmiye (Haftalık)	17	36,2
Toplam	47	100

Görüşülenlerin barınma durumları Çizelge 4.8’de verilmiştir. Görüşülenlerin büyük oranı kiracıdır. Kiracı olanların oranı % 95,7’dir. Ev sahibi olanların yüzdesi % 4,3’tür. Birçoğu halin taşınması ile birlikte daha ucuz yerlerden evlerini kiralama yollarına gitmişlerdir.

Çizelge 4.8. Görüşülenlerin Barınma Durumu

Barınma Durumu	Sayı	%
Ev Sahibi	2	4,3
Kiracı	45	95,7
Toplam	47	100

Görüşülenlerin geçimlerini balık halinden sağlayıp sağlayamama durumları Çizelge 4.9’da verilmiştir. Görüşülenlerin % 78,7’si geçimini tamamen balık halinden karşılamaktadır. Geriye kalan % 21,3’ü ise bunun yanında ek iş yapmaktadırlar. Sezon dışında balıkçıların bazıları geçici işlerde ek gelir amacı ile çalışmaktadırlar.

Çizelge 4.9. Geçimlerini Balık Halinden Sağlayıp Sağlayamama Durumları

Geçim	Sayı	%
Evet	37	78,7
Hayır	10	21,3
Toplam	47	100

Görüşülenlerin gelirlerinin balık hali dışından olanların ne iş yaptığı Çizelge 4.10’da verilmiştir. Görüşülen işçilerin % 80,9’u gelirlerinin tamamını balık halinden karşılamaktadırlar. Geriye kalan %19,1’i ise gelirlerini pazarcılık gibi işlerden de karşılamaktadırlar.

Çizelge 4.10. Görüşülenlerin Gelirlerinin Balık Hali Dışından Olanların Ne İş Yaptığı

Balık Hali Gelir	Sayı	%
Balık Hali	38	80,9
Diğer	9	19,1
Toplam	47	100

Görüşülenlerin gelirlerinden memnun olup olmama durumu Çizelge 4.11’de verilmiştir. Görüşülenlerin tamamı gelirlerinden memnun olma durumunu orta seviyede bulduklarını ifade etmişlerdir. Kültürel anlamda şükür duygusundan hareket eden balıkçılar için aldıkları ücret kötü değildir ve hallerinden çok fazla şikayetçi olmamaktadırlar.

Çizelge 4.11. Görüşülenlerin Gelirlerinden Memnun Olma Durumu

Gelir Memnuniyet	Sayı	%
İyi	-	-
Orta	47	100
Kötü	-	-
Toplam	47	100

Görüşülenlerin balık halindeki görev durumları Çizelge 4.12’de verilmiştir. Görüşülenlerin tamamı balıkçıdır. Anket dışında su ürünleri mühendisi olan iki kişi ile görüşülmüş fakat onlar ile yapılan mülakatlar tabloda verilmemiştir. Görüşülenlerin hepsi balıkçıdır. Ve mesleki tecrübeleri sorulduğunda hepsi balıkçı olduklarını ve bu işte tecrübeli olduklarını belirtmişlerdir.

Çizelge 12. Görüşülenlerin balık halindeki görev durumları

Görevi	Sayı	%
Balık Hali Personeli	-	-
Balıkçı	47	100
Toplam	47	100

Görüşülenlerin ailelerinde balıkçılıkla uğraşan kişi sayısı durumu Çizelge 4.13’te verilmiştir. Görüşülenlerin sadece kendileri balıkçı olanların sayısı % 57,4’tür. Bir veya birden fazla kardeşi balıkçı olanların sayısı % 19,1’dir. Babaları balıkçı olanların sayısı % 12,8’dir. Kendinden başka amcaları balıkçı olanların yüzdesi % 10,6’dır. Aile içinde kendileri dışında balıkçı olanlar genellikle balıkçıların babaları, kardeşleri ve amcaları olmaktadır. Bu oran toplam %42,5’tir. Balıkçılık genellikle bir aile mesleği gibidir. Babalar ve oğulları şeklinde olmaktadır. Ailesinde kendinden başka balıkçı olmayanlar ile akrabaları arasında balıkçı olanların sayısı birbirine eşit sayılabilir. Sonuçta balıkçılık babadan oğula ya da akrabaların birlikte yaptıkları bir meslektir. Fakat bu mesleğin oldukça zor olması ve ailelerine yeterli vakit ayıramama nedeni ile kuşaklar arası gelen bu zincir bozulmaya başlamıştır. Ve balıkçılık aile mesleği özelliğinden çıkarak sadece bireysel olarak yapılan ve çocuklar için istenmeyen bir meslek haline dönüşmüştür.

Çizelge 4.13. Görüşülenlerin Ailelerinde Balıkçılıkla Uğraşan Kişi Sayısı Durumu

Kişi Sayısı	Sayı	%
Tek	27	57,4
Kardeş	9	19,1
Baba	6	12,8
Amca	5	10,6
Toplam	47	100

Görüşülenlerin balıkçılık mesleğini bırakmayı düşünme durumları Çizelge 4.14'te verilmiştir. Görüşülenlerin %76,6'sı balıkçılık mesleğini bırakmayı düşünmediklerini belirtmişlerdir. Balıkçılık mesleğini bırakmayı düşünenlerin oranı % 23,4'tür. Fakat anket sonrasında yapılan görüşmelerde mesleği bırakmayı düşünenler bunu sadece bir düşünce olduğunu ifade etmişlerdir. Sadece yaptıkları işin zorluğu sonucunda bu şekilde cevap vermişlerdir. Ayrıca bu işi bıraktıklarında ne yapacakları sorulduğunda net bir cevap verememekte ve tek bildiklerinin yine balıkçılık olduklarını ifade etmişlerdir.

Çizelge 4.14. Görüşülenlerin Balıkçılık Mesleğini Bırakmayı Düşünme Durumları

Mesleği Bırakma Düşüncesi	Sayı	%
Evet	11	23,4
Hayır	36	76,6
Toplam	47	100

Görüşülenlerin çocuklarının da balıkçı olmasını isteme durumları Çizelge 4.15'te verilmiştir. Görüşülenlerin %89,4'ü çocuklarının balıkçı olmasını istememektedir. %10,6'sı ise çocuklarının da kendileri gibi balıkçı olmasını istemektedirler. Balıkçıların birçoğu çocuklarının kendileri gibi balıkçı olmalarını istememektedirler. Bunun nedenini görüşülenlere ayrıca sorduğumuzda balıkçılığın çalışma saatlerinin uzun, zor ve oldukça yıpratıcı bir meslek olduğunu ve tüm bu zorluğa rağmen ellerine geçen paranın da oldukça az olduğunu ifade etmişlerdir.

Çizelge 4.15. Görüşülenlerin Çocuklarının da Balıkçı Olmasını İsteme Durumu

Çocukları Balıkçı Olma	Sayı	%
İstiyor	5	10,6
İstemiyor	42	89,4
Toplam	47	100

Görüşülenlerin çalışma saatleri ve süreleri Çizelge 4.16'da verilmiştir. Görüşülenlerin tamamı 10 saat ve üzeri çalıştıklarını ifade etmişlerdir. Balıkçılık oldukça zor ve uzun saatleri olan bir iştir. Balıkçılar Balık Haline sabah saat 3'te gelmektedirler ve balıkların yüklenmesi yaklaşık sabah 8'e kadar sürmektedir. Bunun öncesinde balıkların avlanması ve yolun da hesaba katıldığında 10 saat üzeri bir mesai yaptıkları söylenebilir.

Çizelge 4.16. Görüşülenlerin Çalışma Saatleri ve Süreleri

Çalışma Süreleri	Sayı	%
10 saat ve üzeri	47	100
6-8 saat	-	-
Toplam	47	100

Görüşülenlerin izin kullanma durumu Çizelge 4.17'de verilmiştir. Görüşülenlere izin yapıp yapmadıklarını sorduğumuzda sezonda hiçbiri izin yapmadıklarını ifade etmişlerdir. Bütün iş dışı yaşamlarını, sezon dışında yerine getirecek şekilde planlamaktadırlar. Bu nedenle de balık sezonunda hiçbiri izin kullanmamaktadır. Balıkçılara av yasağının olduğu dönemde neler yaptıklarını sorduğumuzda birçoğu başka geçici işlerde çalıştıklarını ifade etmişlerdir. Bu nedenle de balıkçıların çok azı izin kullanmaktadırlar.

Çizelge 4.17. Görüşülenlerin İzin Kullanma Durumları

İzin Kullanma Durumları	Sayı	%
Evet	-	-
Hayır	47	100
Toplam	47	100

Görüşülenlerin sosyal güvence durumları Çizelge 4.18'de verilmiştir. Görüşülenlerin tamamı sosyal güvenceye sahip olduklarını ifade etmişlerdir. İş güvenliği yasalarının uygulanması ve kontrollerin sıklaşması gibi nedenler ile de gerek sigorta gerek sosyal güvence konularında işçiler daha da bilinçli bir hale geldikleri tespit edilmiştir.

Çizelge 4.18. Görüşülenlerin Sosyal Güvence Durumları

Sosyal Güvence	Sayı	%
Var	47	100
Yok	-	-
Toplam	47	100

Görüşülenlerin kooperatife ve balıkçılık derneklerine üye olma durumları Çizelge 4.19’da verilmiştir. Görüşülenlerin %78,7’si kooperatife ve balıkçılık derneklerine üye olduklarını ifade etmişlerdir. Görüşülenlerin %21,3’ü ise herhangi bir üyeliklerinin olmadığını ifade etmişlerdir. Bu soruda çok fazla balıkçı ayrıntılı cevap vermek istememektedir. Üyelik konularını siyasi olarak algılamışlardır ve geneli çekinmişlerdir.

Çizelge 4.19. Görüşülenlerin Kooperatif ve Balıkçılık Derneklerine Üyelik Durumları

Üyelik Durumları	Sayı	%
Var	37	78,7
Yok	10	21,3
Toplam	47	100

Görüşülenlerin Gürpınar Balık halinin fiziki ve sosyal şartları hakkındaki düşünceleri Çizelge 4.20’de verilmiştir. Görüşülen balık işçileri özel iş kıyafetlerinin olmadığını ifade etmişlerdir. Ayrıca hiçbir balık işçisi halde kalmadığını işleri bitince evlerine geri döndüklerini belirtmişlerdir. Halde mutfak bulunmakta fakat görüşme yapıldığında henüz yemek çıkmamaktaydı. Yemek yapılacak mutfak tezgâhları hazırlanmış, kurulmuş, mutfak aktif olduğunda isteyen işçiler yemeklerini oralarda pişirebileceklerdir.

Çizelge 4.20. Görüşülenlerin Gürpınar Balık Halinin Fiziki Ve Sosyal Şartları Hakkındaki Düşünceleri

	Çok İyi	İyi	Orta	Kötü	Çok Kötü	Toplam (%)
İş Güvenliği	-	46,8	53,2	-	-	100
İş Kıyafetleri	Yok	Yok	Yok	Yok	Yok	Yok
Halin Sosyal Şartları	-	59,6	40,4	-	-	100
Halde Kalma Durumu	Yok	Yok	Yok	Yok	Yok	Yok
Tuvalet/Banyo	-	70,2	29,8	-	-	100
Yemekler	Yok	Yok	Yok	Yok	Yok	Yok

Çalışmada açık uçlu sorular da sorulmuş ve elde edilen tekrar eden cevaplar anlamlı cümlelere çevrilmiş bu nedenle yüzdeler ifadeler kullanılmamıştır. Açık uçlu sorular ve verilen cevaplar aşağıda belirtilmiştir;

Açık uçlu soru 1. Görüşülenlere Göre Gürpınar Hali İle Kumkapı Hali Arasındaki En Belirgin Fark nelerdir?

Soruya cevap verenlerin büyük çoğunluğu iki hal arasındaki en büyük farkın öncelikli olarak fiziki olarak büyüklük olduğunu söylemişlerdir. Gürpınar Balık Hali fiziki olarak Kumkapı'dan daha büyüktür. Ayrıca Gürpınar Hali'nin bir farklılığı da sosyal alanların fazla olmasıdır. Örneğin oraya balık almaya gelen bir vatandaş sadece balık alıp gitmeyecek, halde planlanan sosyal alanlar sayesinde ailesi ile vakit geçirebilecektir. Görüşmelerin yapıldığı tarihlerde halde sosyal alanların yerleri belli olup inşaatına henüz başlanmamıştır. Ayrıca belirttiğimiz diğer çalışmalarda betimlenen problemlerin büyük bir bölümü Gürpınar balık halinde giderilmiştir. Şartlar daha temiz, hal daha düzenli ve hijyeniktir. Bütün personel en az yılda bir kez sağlık kontrolünden geçirilmektedir. Diğer bir büyük farklılık Gürpınar Halindeki Elektronik mezattır. Elektronik mezatın önemli bir farklılığı şudur: balık hale geldiği zaman bilgisayar sistemine işlenir sonra tüketici halin sayfasına bilgisayarından girerek istediği balığı, istediği miktarda alabilme şansına sahip olacaktır. Fakat görüşmelerin yapıldığı tarihte henüz aktif şekilde kullanılmamaktadır.

Açık uçlu soru 2. Görüşülenlere Göre Gürpınar Hali ve Kumkapı Halinin Avantajlı ve Dezavantajlı Tarafları nelerdir?

Görüşülenlerin Gürpınar Balık Hali'nin ulaşım hariç her yönden Kumkapı Haline göre daha iyi olduğunu ifade etmişlerdir. Özellikle hal çalışanları için ayrılmış alanlar ve bu alanların büyüklüğü görüşülenler tarafından olumlu olarak değerlendirilmiştir. Yalnız tek olumsuzluğu Gürpınar Hali'nin mesafe olarak şehir merkezine olan uzaklığı belirtilmiştir. Gürpınar Hali'nin Beylikdüzü'nün daha aşağısında yer alması ve ilk açıldığında toplu ulaşımın saatlerinin aralıklı olması görüşülenlerin ulaşımında olumsuzluklar yaşamalarına neden olmuştur. Halen toplu taşımalarda bazı olumsuzluklar yaşanmaktadır. Minibüs ile ulaşım da ise son durakta inilip hale kadar yaklaşık 20 dakika bir yürüyüş ile ulaşılmaktadır. Hale ulaşım büyük ölçüde kişilerin özel araçları ile olmaktadır.

Açık uçlu soru 3. Görüşülenlere Göre Balık Hallerine Olan Talebin Geçmiş Yıllara Göre Günümüzdeki Durumu nedir?

Görüşülenlerin tamamına yakını balık haline olan talebin günümüzde geçmişe oranla daha fazla olduğunu ifade etmişlerdir. Vatandaşların artık çok fazla olmasa da balığa sofralarında daha fazla yer vermeye başlamaları bunda etkili olduğu düşünülmektedir.

Açık uçlu soru 4. Görüşülenlere Göre Yeni Balık Halinin Benimsenme Durumu nedir?

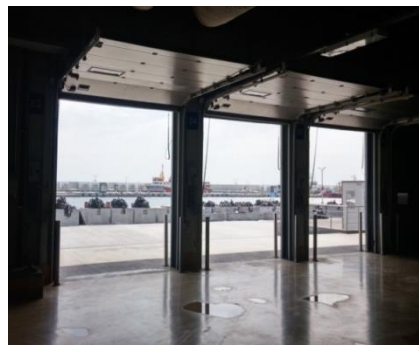
Görüşülenlerin tamamına yakını yeni halin yerini benimsedikleri yalnız halin uzak olması nedeni ile ulaşımda problemler yaşadıklarını ifade etmişlerdir.

Açık uçlu soru 5. Görüşülenlere Göre Kullanışlılık, Hijyen, Ulaşılabilirlik, İdari Yönetim açısından Kumkapı Hali ve Gürpınar Balık Hali'nin Karşılaştırılmasını yapabilir misiniz?

Görüşülenler Gürpınar Balık Hali'ni Kumkapı Balık Hali'ne göre daha hijyenik ve idari yönetim açısından daha iyi organize olduğunu ifade etmişlerdir. Sadece ulaşım açısından Kumkapı Halinin daha merkezi olduğunu ve bu nedenle ulaşımın Gürpınar Haline göre daha kolay olduğunu belirtmişlerdir.

4.4. Gürpınar Balık Hali personel müdürü ve su ürünleri mühendisleri ile yapılan görüşmeler sonucu elde edilen Gürpınar Balık Hali'nin fiziki ve sosyal durumu

Gürpınar Balık Hali'nin personelden sorumlu müdürü ile yapılan görüşmede Gürpınar Balık Hali'nin fiziki ve sosyal kapasitesi ve durumu ile ilgili bilgiler elde edilmiştir. Gürpınar Balık Hali 2015 yılında Gürpınar Beylikdüzü'nde hizmete açılmıştır. Gürpınar Hali, salt balık hali olması planlanarak yapılmıştır. Başka bir tesisten dönüştürülmemiştir. Hal tek katlı bir yapıdan oluşmaktadır (Şekil 4.17). Gürpınar Balık Hali'nde 67 memur, 58 işçi, 16 Su Ürünleri Mühendisi, 1 Veteriner, 1 Gıda Mühendisi, 28 Güvenlikçi, 108 Komisyoncu çalışmaktadır. Ayrıca Balık Halinde her daim Zabıta güvenlikçilerden ayrı olarak görev yapmaktadır. Halin 50.000 metre kare kapalı alanı, 350.000 metre kare açık alanı vardır.



Şekil 4.17. Gürpınar Balık Hali'nin Karadan ve Denizden Ürün Kabul Yerleri

Gürpınar Balık Hali'nin 830 ton balık kapasiteli -18 derecede çalışan dört adet Soğuk Hava Deposu vardır. Beş adet şoklama olarak adlandırdığımız -35 ve -40 derecede çalışan beş adet ve 90 ton kapasiteli ayrı Soğuk Hava Depoları vardır. Ayrıca Balık Halinde günlük 120 ton kapasiteli buz makinesi de bulunmaktadır (Şekil 4.18, 4.19, 4.20).



Şekil 4.18. Şoklama Odaları



Şekil 4.19. Muhafaza Odaları



Şekil 4.20. Tatlı ve Tuzlu Sudan Üretilen Buz Makineleri

Gürpınar Balık Hali'nin tuvaletleri, kanalizasyon sistemi, duşu, havalandırma sistemi, 1000 metre karelik otoparkı, arıtma ünitesi, idari 11 adet ve kabzımal 108 adet olmak üzere ayrı büroları vardır. Halde olması planlanan E-mezat olarak bilinen elektronik mezat ayrıca perakende ve arabaya balık satışı henüz faaliyete geçmemiştir (Şekil 4.21). Yine sosyal alanlar olarak planlanan kafeteryalar, oturma yerleri, rekreasyon alanlarının yerleri hazırdır; fakat bu yerlerde henüz faaliyete geçmemiştir. Geçici olarak balıkçıların dinlenip çay kahve içecekleri kafeteryalar bulunmaktadır.

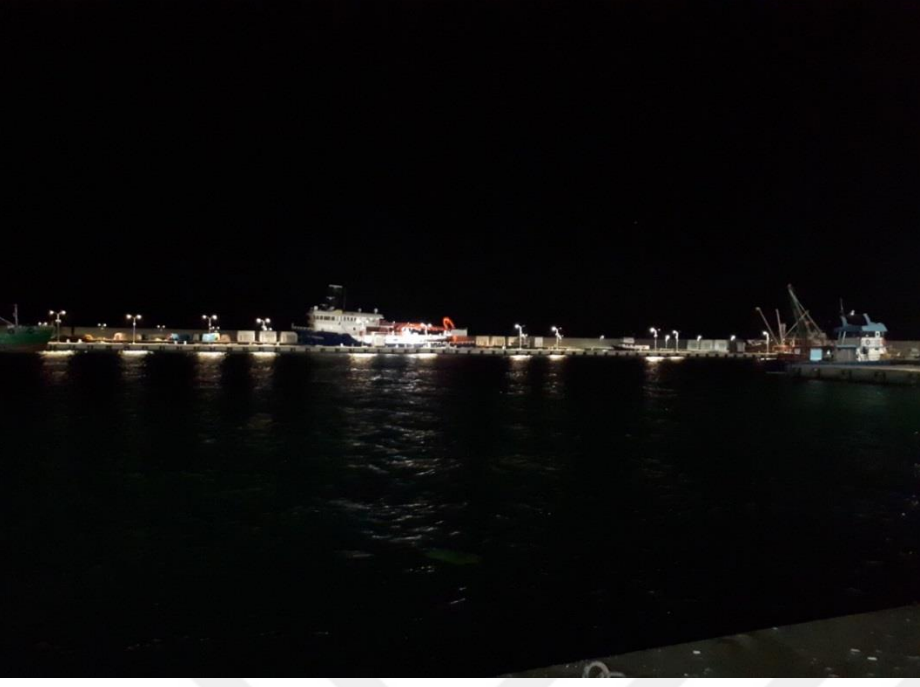
Toptan su ürünleri satıcıları ile perakende satış yapan işletmelerinin internet ortamında alışveriş işlemlerinin yapıldığı elektronik mezat sistemi, hale gelen su ürünlerinin uygunluğu denetlendikten sonra ekspertizler tarafından kontrol edilerek balıklar sınıflandırılmaktadır. Su ürünlerinin fotoğrafları çekildikten sonra elektronik ortama yüklenerek sistem üzerinden açık artırma yapılarak toptan su ürünleri satıcıları ile perakende satış yapan tüm işletmeleri ve alıcıları buluşturan bir sistemdir.



Şekil 4.21. E-Mezatın Yapılması Planlanan Salonların İçeriden Görünüşü

Gürpınar Balık Hali'nin 150 kişilik konferans salonu, ilkyardım odası, acil ekipmana müdahale gerektiren durumlarda kullanılacak tamirat odası, lokanta ve büfe bulunmaktadır.

Gürpınar Balık Hali tutulan balıkların hale ulaşması ile birlikte hemen mezata başlamaktadır (Şekil 4.22, 4.23, 4.24, 4.25, 4.26). Mezat süresi toplam 6 saat sürmektedir. Mezat sezon içinde gece 24:00 ile 10:00 arası, yasak olarak adlandırdığımız sezon dışı dönemde ise 24:00 ile 07:00 saatleri arasında olmaktadır.



Şekil 4.22. Grpnar Balık Hali'nde Tekneler Gelirken



Şekil 4.23. Grpnar Balık Hali'nde Mezat I



Şekil 4.24. G?rpınar Balık Hali'nde Mezat II



Şekil 4.25. G?rpınar Balık Hali'nde Mezat III



Şekil 4.26. Gürpınar Balık Hali'nde Mezat IV

Balıklar depolama alanına ambalaja sarılı strafor, plastik ve ahşap kasalar ile gönderilmektedir. Balıkların iç organları çıkarılmakta; fakat balık boylama yapılmamaktadır. Satılan balıklar ise araçlara yüklenerek taşınmaktadır (Şekil 4.27, 4.28).



Şekil 4.27. Balıklar ve alıcılar tarafından tahta ve strafor kasalarda taşınan su ürünleri



Şekil 4.28. Gürpınar Balık Hali'nde Mezat V (Kamyonların ve minibüslerin hale kolay bir şekilde yanaşmasını sağlayan kamyon giriş kapıları)

Gürpınar balık halinde işlem gören bazı türler Şekil 4.29'da gösterilmiştir.



Şekil 4.29. Gürpınar Balık Hali'nde Tutulan Çeşitli Balıklardan Görüntüler (üste: karamidyeye *Mytilus galloprovincialis* ve somon *Salmo salar*; alta: barbun balığı *Mullus surmuletus* ve lüferler *Pomatomus saltator*)

Haziran 2019 tarihli Gürpınar Balık Halinde çipura (*Sparus aurata*) kilogram fiyatı 21.00TL, İthal Uskumru (*Scomber scombrus*) kilogram fiyatı 9.00TL, Levrek (*Dicentrarchus labrax*) kilogram fiyatı 18.00TL, Norveç İthal Somon (*Salmo salar*) kilogram fiyatı, 55.00TL, Somon (*Salmo labrax*) kilogram fiyatı 20.00TL'dir (Halfiyatlari.ibb.gov.tr Erişim tarihi 24.06.2019). Ayrıca resimlerde balığın üstünde görülen etiketler komisyonculara aittir. Komisyoncular beğendikleri balıklarının üzerine kendi etiketlerini bırakarak o balığı alıp daha sonra yüksek fiyata diğer alıcılara satmaktadırlar.

Gürpınar Balık Hali'nde hijyene ve sağlığa önem verilmektedir. Temizlik görevlilerinden ayrıca 1 adet sağlık görevlisi vardır. Personel periyodik olarak yılda bir kez sağlık kontroline geçirilmektedir. İlk yardım konusunda eğitim almış 13 personel de vardır. Ayrıca İş Güvenliği Yasasına göre tüm personel hizmet içi iş güvenliği eğitimi almıştır. Balık halinde sıhhi ilaçların bulunduğu ilk yardım müdahalesi yapılabilecek ecza dolabı vardır. Alınan tüm önlemlere rağmen halde görülebilecek kazalar arasında kayarak düşme nadiren de olsa olmaktadır. Çöp kovalarının içinde torbalı dediğimiz plastik poşetler vardır. Mezat alanı, işleme odaları, ayrıca personelin hizmet verdiği odalar ve tuvaletler deterjan, çamaşır suyu gibi temizlik ürünleri ile temizlenmektedir. Tabii eleştirel olarak eklenebilecek bir husus henüz dezenfeksiyon sistemine geçilememiştir. Bu nedenle temizlik eski usul sağlanmaktadır. Şekil 4.30'a bakıldığında da halin temiz ve düzenli olduğu görülebilir.



Şekil 4.30. Halden Bir Görüntü

5. TARTIŞMA VE SONUÇ

Birçok modernleşmiş sanayi inkılaplarını geride bırakmış ülkeler tekrar tarımsal kalkınmaya yönelmişlerdir. Zira artık günümüzde kaliteli, sağlıklı, organik ve temiz ürünleri tüketmenin önemi geçmişte hiç olmadığı kadar çok anlaşılmıştır. Yanlış ve kalitesiz beslenme sonucu meydana gelen hastalıklar ülkeler için altından kalkılması güç maddi ve manevi zorluklar getirmektedir. Tarım politikaları kadar su ürünleri ve deniz politikaları da ülkeler açısından oldukça önemlidir. Bu noktadan konuya baktığımızda üç tarafı denizler ile çevrili ve ayrıca birçok gölleri olan ülkemiz oldukça şanslıdır. Fakat bu şansı geliştirerek daha da büyük potansiyele ulaştırmak bizlerin elindedir. Su ürünleri halkın daha sağlıklı protein kaynaklarına ulaşabilmesi açısından oldukça önemlidir. Türk mutfağında balığın daha fazla yer alması daha sağlıklı kuşakların gelişimine yol açacaktır. Bu da Avrupa ve dünya standartlarında balık halleri ile mümkün olmaktadır. Balık Hali balığın yakalanmasından sofraya gelene kadar geçen süreçte oldukça önemli bir role sahiptir. Çünkü burada kontrollü, hijyenik ve avcılık kurallarına uygun bir şekilde su ürünleri yakalanmakta, depolanmakta ve tüketiciye ulaşmaktadır.

İstanbul kenti tarihi geçmişi nedeni ile dünyada eşine az rastlanan şehirlerden biridir. İstanbul şehri boğazın iki yanına uzanması ve Asya ile Avrupa arasından hem ticaret hem de medeniyet köprüsü olması nedeni ile birçok kültüre ve medeniyete ev sahipliği yapmış bir kenttir. Bizans ve de çok daha eski İstanbul yerleşimcilerine baktığımızda, hep bu halkların balıkçılık ve su ürünleri ile uğraştığını görürüz. Kültürleri ve inanışları dahi balıkçılığa göre şekillenmiş bu medeniyetler tarihe ve kültüre birçok katkılarda bulunmuşlardır. Daha sonra İstanbul'un fethi (1453) ve Türklerin İstanbul'da yaşamaya başlamaları ile birlikte bu kültür devam etmiştir. Yapılan antropolojik ve arkeolojik çalışmalarda o dönemde de halkın balıkçılık ile yakın temas halinde olduğunun birçok kanıtını bizlere sunmaktadır. Özellikle saray menüsünde haftanın hemen hemen her günü balığın dışında çeşitli birçok su ürünü de tüketilmektedir. Tarih içerisinde İstanbul'da birçok büyük ve meşhur balık hali ve balık satış merkezleri olmuştur. Bunlardan en eskisi ve en büyüğü Eminönü ve çevresindeki balık pazarıdır. Burada 1910 yılında İstanbul Balıkhanesi Merkez Müdürlüğüne getirilen Deveciyan'ın yine 1915 yılında yazdığı Balık ve Balıkçılık adlı eseri de önem arz etmektedir. Eminönü meydan düzenlenmesinden sonra yıkılan balık hali Kumkapı'ya taşınmıştır. Uzun yıllar Kumkapı Hali vatandaşlara hizmet etmiştir. 1980'ler sonrası köylerden kentlere özellikle de İstanbul'a yaşanan yoğun göç sonucu artık Kumkapı Hali İstanbul için fiziksel anlamda yetersiz kalmaya

başlamıştır. Artan yoğun nüfus ve Kumkapı Balık Hali yakınında yapılan ulaşım projeleri sonucu artık hal tam anlamıyla hizmet verememeye başlamıştır. Bunun sonucunda da yeni yeri olan Gürpınar'a 2015 tarihinde taşınmıştır. Gürpınar Balık hali fiziki ve sosyal alanlar açısından Avrupa standartlarına yakın bir şekilde inşa edilmiştir. Kapalı ve açık alanları, restoranları, müzayede salonları, parklar, bahçeler gibi rekreasyon alanları, sağlık merkezi ve bunun gibi birçok alanı Gürpınar Balık halinin bünyesinde bulunmaktadır. Gürpınar Balık haline karadan ve denizden ulaşımın kolay olması planlanmıştır. Kumkapı Balık halinde bulunmayan ya da eksik olan hijyenik şartlar Gürpınar Halinde giderilmiştir. Diğer balık hallerinden en büyük farklılığı elektronik mezata sahip olmalarıdır. Elektronik mezat sistem üzerinden alıcıyı ve satıcıyı buluşturmaktadır. Balıklar ve diğer su ürünleri internet sitesine miktarı ve fotoğrafları yüklenerek alıcıya sunulur. Tamamen satışın internet üzerinden olduğu bu sistem hem şeffaf hem de birçok maddi ve manevi yükten bireyleri kurtarması açısından oldukça önemlidir. Fakat bu sisteme henüz geçilememiştir; ancak üzerinde hızla çalışılmaya devam edilmektedir. Gürpınar Balık hali balık saklama alanları, soğuk hava depoları ve diğer fiziki imkânlar açısından oldukça iyi durumdadır. Personele iş güvenliği hakkında bilgiler verilmekte ve kurslar düzenlenmektedir. Bunun dışında yılda en az bir kez tüm personel sağlık kontrolünden geçirilmektedir. Gürpınar Balık halinde çalışan işçiler Halin fiziki ve sosyal şartlarından memnundurlar. Balık halinde çalışan balıkçılar zor ve uzun saatler çalışmaktadırlar. Balıkçıların genelde kendi akrabaları da balıkçıdır ve beraber çalışmaktadırlar. İşin zorluğu ve yoğunluğu nedeni ile balıkçılar kendi çocuklarının balıkçı olmalarını istememektedirler. Sadece Gürpınar Balık halinin İstanbul koşullarında uzak olması hale olan ulaşımı güçleştirmektedir. Kumkapı Balık Hali'ne oranla Gürpınar Balık Hali merkezden uzak olarak kabul görmektedir. Fakat yenilik her zaman belli bir süre alışmayı ve uyum gücünü de getirmektedir. Toplu taşıma araçlarının seferlerinin artması ulaşım problemlerini rahatlatacaktır. Ayrıca bölgede toplu konutların olması nedeni ile birçok işçi Gürpınar bölgesinden kiralık evlere çıkmaktadır.

Görüşülen işçilerin %63,8'i maaş, %36,2'si ise haftalık yevmiye aldıklarını ifade etmişlerdir. Yıldırım ve Akyol'un (2015) bulguları (%70'i maaşlı) da çalışmamızı desteklemektedir. Görüşülenlerin sadece kendileri balıkçı olanların sayısı %57,4'tür. Bir veya birden fazla kardeşi balıkçı olanların sayısı %19,1'dir. Babaları balıkçı olanların sayısı %12,8'dir. Kendinden başka amcaları balıkçı olanların yüzdesi %10,6'dır. Aile içinde kendileri dışında balıkçı olanlar genellikle balıkçıların babaları, kardeşleri ve amcaları olmaktadır. Bu oran toplam

%42,5'tir. Balıkçılık genellikle bir aile mesleği gibidir. Babalar ve oğulları şeklinde olmaktadır. Ailesinde kendinden başka balıkçı olmayanlar ile akrabaları arasında balıkçı olanların sayısı birbirine eşit sayılabilir. Sonuçta, balıkçılık babadan oğula ya da akrabaların birlikte yaptıkları bir meslektir. Fakat bu mesleğin oldukça zor olması nedeni ile kuşaklar arası gelen bu zincir bozulmaya başlamıştır ve balıkçılık aile mesleği özelliğinden çıkarak sadece bireysel olarak yapılan ve çocuklar için istenmeyen bir meslek haline dönüşmüştür. Yıldırım ve Akyol'un (2015) sonuçları [%49'u ailesinde kendinden başka balıkçı mevcut; fakat birçoğu (%78) çocuklarının balıkçı olmasını istemiyor] da çalışmamızı desteklemektedir.

Görüşülenlerin %76,6'sı balıkçılık mesleğini bırakmayı düşünmediklerini belirtmişlerdir. Balıkçılık mesleğini bırakmayı düşünenlerin oranı %23,4'tür. Fakat sonrasında yapılan görüşmelerde mesleği bırakmayı düşünenler bunu sadece bir düşünce olduğunu ifade etmişlerdir. Sadece yaptıkları işin zorluğu sonucunda bu şekilde cevap vermişlerdir. Ayrıca bu işi bıraktıklarında ne yapacakları sorulduğunda net bir cevap verememekte ve tek bildiklerinin yine balıkçılık olduklarını ifade etmişlerdir. Eryener (2016)'in Gürpınar üzerine yaptığı araştırmasında da benzer sonuçlar vardır ve görüşülenlerin %87,5'i işi bırakmayı düşünmediklerini ifade etmişlerdir. Yıldırım ve Akyol'un (2015) bulguları (%75'i yaptığı işi bırakmak istemiyor) da bu çalışmayı desteklemektedir.

Görüşülenlerin %89,4'ü çocuklarının balıkçı olmasını istememektedir. %10,6'sı ise çocuklarının da kendileri gibi balıkçı olmasını istemektedirler. Balıkçıların birçoğu çocuklarının kendileri gibi balıkçı olmalarını istememektedirler. Bunun nedenini balıkçılığın çalışma saatlerinin uzun zor ve oldukça yıpratıcı bir meslek olduğunu, tüm bu zorluğa rağmen ellerine geçen paranın da oldukça az olduğunu ifade etmişlerdir. Eryener (2016)'in çalışmasında çocuklarının balıkçı olmasını istemeyenlerin oranı %47,5'tir. Yıldırım ve Akyol'un (2015) bulguları (%78'i çocuklarının balıkçı olmasını istemiyor) da bu çalışmayla benzerlik göstermektedir.

Yıldırım ve Akyol (2015) Türkiye'deki dört balık hali üzerine yaptıkları uygulamalı çalışmada sosyal tesislerin ve rekreasyon alanlarının oldukça önemli olduğunu ifade etmişlerdir. Bu tür sosyal alanlar sayesinde balık halinde çalışan ve dışarıdan gelen bireyler, aileler çocukları ile birlikte bu tür alanları değerlendirebileceklerdir. Kafe, restoran, spor salonu, müze ve eğlence merkezli sosyal tesislerin olması neticesinde balık halleri cazibe merkezleri haline gelecek

ve beraberinde vatandaşlarda balık ve doğa sevgisini bilincini doğuracaktır. Gürpınar Balık halinde de bu tür sosyal alanlar düşünülmüş projede yer verilmiş; fakat henüz hayata geçirilememiştir.

Görüşülenlerin tamamı 10 saat ve üzeri çalıştıklarını ifade etmişlerdir. Balıkçılık oldukça zor ve uzun saatleri olan bir işdir. Balıkçılar Balık Haline sabah saat 03:00 gibi gelmektedirler ve balıkların yüklenmesi yaklaşık sabah 08:00'e kadar sürmektedir. Bunun öncesinde balıkların tutulması ve yolda hesaba katıldığında 10 saat üzeri bir mesai yaptıkları söylenebilir. Halde geçen sürede oldukça yoğun ve hareketlidir. Yıldırım ve Akyol (2015)'un Kumkapı halindeki bulguları (%48'i, 10 saat ve üzeri çalışıyor) bu çalışmadakinin yarısı orandadır. Bu durum Kumkapı ile Gürpınar arasındaki mesafe farkıyla açıklanabilir. Yani balıkçılar daha uzak mesafeye ulaştıklarından olsa gerek, artık tamamı yol dâhil 10 saatin üzerinde bir çalışmaya geçmişlerdir.

Görüşülenlerin tamamı sosyal güvenceye sahip olduklarını ifade etmişlerdir. İş güvenliği yasalarının uygulanması ve kontrollerin sıklaşması gibi nedenler ile de gerek sigorta gerek sosyal güvence konularında işçiler daha da bilinçli bir hale geldikleri tespit edilmiştir. Yıldırım ve Akyol'un (2015) bulgularında sosyal güvenceye sahip olmayanların oranı %17 olarak tespit edilmiştir. Geçen bu süre zarfından iş güvenliği noktasında bilinçlenme ve denetlemelerin artması neticesinde bütün çalışanlar sosyal güvenceye sahip bir şekilde çalışmaya başlamışlardır.

Görüşülen işçiler özel iş kıyafetlerinin olmadığını ifade etmişlerdir. Ayrıca hiçbir balık işçisi halde kalmadığını işleri bitince evlerine geri döndüklerini belirtmişlerdir. Halde mutfak vardır; fakat görüşme yapıldığında yemek çıkmamaktaydı. Yemek yapılacak mutfak tezgâhları hazırlanmıştır ve isteyen işçiler yemeklerini orada pişirebilecektir. Yıldırım ve Akyol'un (2015) bulgularına baktığımızda hal çalışanlarının %63'ü halin (Kumkapı) sosyal şartlarının oldukça kötü olduğunu ifade etmişlerdir. Ayrıca düzenli sağlık kontrollerinin de yapılmadığını belirtmişlerdir.

Su ürünlerinde hijyen ve sağlıktan sonra sürdürülebilirlik ve verim açısından önemli bir konu da pazarlamadır. Tüm sektörler ve işletmeler açısından genel kural üretim ve yatırım faaliyetlerinde iyi bir piyasa araştırması, satış, üretim ve finansman planlarının ciddi olarak yapılarak ileriye dönük stratejilerin

oluşturulmasıdır (Timur ve Doğan, 1999). Bu anlamda e-mezat sistemi, pazarlama ve ürünlerin tüketiciye ulaşabilmesi açısından oldukça önemli bir konu olacaktır.

Sonuçta, Gürpınar Balık Hali Türkiye'nin ve İstanbul'un hijyenik ve sağlıklı balık ihtiyacını karşılayacak büyüklükte ve oldukça organize bir şekilde planlanmıştır. Açılışından bu güne kadar birçok eksikliği tamamlanmasına rağmen, hala yol alınacak birçok aşama vardır. Daha sağlıklı ve kendi kendine yetebilen dışa bağımlı olmayan nesiller yetiştirmek için denizlerimize oldukça önem vermemiz gerekmektedir. Bunu yaparken tüm toplumun, devletin ve kanunların eşgüdüm ve aynı bilinçle hareket etmesi gerekmektedir. İstanbul'un balık ve balıkçılık kültürünün geldiği bu son noktada, günümüz şartlarında Gürpınar Balık Hali tüm Türkiye'ye örnek oluşturabilecek niteliklere haizdir ve tam kapasite ile çalışacağı günler yakın gelecekte beklenmektedir. Halin kültürel (bir müze oluşumu) ve hijyenik şartlarının tavizsiz devam etmesi için yerel yönetim, bakanlık ve üniversite işbirliği ve bunun sürekliliği sağlanmalıdır.

KAYNAKLAR DİZİNİ

- Akçiçek, E.** 1998, Dünkü İstanbul'un "Balıkları", "Balık Pazarları" ve "Balık Satıcıları", Doğu Anadolu Bölgesi III. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, 10–12 Haziran, Erzurum, s.139–144.
- Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi**, 1994, Kültür Bakanlığı ve Tarih Vakfı Yayınları, 4608 s.
- Deveciyan, K.** 1926, Türkiye’de Balık ve Balıkçılık, Fransızca Baskısından Çeviren: E. Üyepazarcı, Aras Yayıncılık, 2. Baskı, Nisan 2006, İstanbul, s. 1-574.
- Erdoğan-Sağlam, N., Akyol, O. ve Ceyhan, T.** 2008, İstanbul Balık Halinde 1998–2007 Yılları Arasında İşlem Gören Türler Üzerine Bir Değerlendirme, *E.Ü. Su Ürünleri Dergisi*, 25(2): 169–172 s.
- Eryener, B.M.** 2016, İstanbul Gürpınar Balık Haline Bir Bakış, T.C. Ege Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Avlanma ve İşleme Teknolojisi, Yayınlanmamış Lisans Tezi, İzmir.
- Göncüoğlu, F.S.** 2014, Bahçekapı: Kadim Ticaretin Bahçekapı ve Çevresindeki, Serüveni, İstanbul Ticaret Odası Yayınları. s. 1-218.
- Tekin, O.** 2010, Eskiçağda İstanbul’da Balık ve Balıkçılık, Arkeoloji ve Sanat Yayınları, 1. Baskı, İstanbul. s. 1-72.
- Timur, M. ve Doğan, K.** 1999, İstanbul Balık Hali ve Halde Pazarlanan Su Ürünleri, *E.Ü. Su Ürünleri Dergisi*, 16 (1-2): 1-17 s.
- Ünsal, A.** 2011, Boğaz’ın Beş Efendisi, Lüfer, Palamut, Levrek, Tekir ve İstavrite Dair, Yapı Kredi Yayınları, 1. Baskı, Nisan 2011, İstanbul. s.1-258.
- Yıldırım, B.R. ve Akyol, O.** 2012, İzmir Balık Hali Mevcut Durum, Pazarlanan Türler (2007-2011) ve Sorunlar, *E.Ü. Su Ürünleri Dergisi*, 29(4): 151-155
- Yıldırım, B.R. ve Akyol, O.** 2013, İstanbul Balık Hali’nin Fiziki Koşulları ve Pazarlanan Türler, *E.Ü. Su Ürünleri Dergisi*, 30 (1): 25-29 s.

Yıldırım, B.R. ve Akyol, O. 2015, Balık Hali Çalışanlarının Sosyo-Demografik Özellikleri Üzerine Bir Çalışma, *Türk Denizcilik ve Deniz Bilimleri Dergisi*, Cilt:1(2): 53-62 s.

White, C. 1845, Three Years in Constantinople or Domestic Matters of The Turks in 1844, London: Henry Colburn, Publisher.

URL:

Gida.ibb.istanbul/tarim-ve-su-urunleri-mudurlugu-hakkimizda.html Erişim Tarihi: 24.06.2019

www.haberiniz.com.tr/gundem/avrupa-nin-en-buyuk-su-urunleri-hali-hizmete-giriyor-178327html Erişim Tarihi: 24.06.2019

<https://halfiyatlari.ibb.gov.tr> Erişim Tarihi: 24.06.2019

<https://www.denizhaber.net/avrupanin-en-buyuk-su-urunleri-hali-gurpinar-yarin-hizmete-giriyor-haber-63685.htm> Erişim Tarihi: 24.06.2019

TEŞEKKÜR

Bu çalışmanın yürütülmesi sırasında kıymetli görüşlerinden yararlandığım danışmanım Prof. Dr. Okan Akyol'a, gerekli verilerin sağlanmasında kolaylık gösteren Gürpınar Balık Hali çalışanlarına, desteğini esirgemeyen annem Meral Kahraman'a ve babam Mustafa Kahraman'a, tezin biçimlenmesinde değerli katkılarını aldığım ağabeyim Doç. Dr. Ahmet Burak Kahraman ve eşi Dr. Öğr. Üyesi Kevser Kahraman'a teşekkürü bir borç bilirim. Ayrıca tezimin gerçekleşmesi için maddi destek sağlayan E.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri Koordinasyon Birimine (Proje no: 2016-SÜF-027) en içten şükranlarımı sunarım.

.... / / 2019

Bahri Barkın KAHRAMAN

ÖZGEÇMİŞ

Kişisel Bilgiler

Adı Soyadı : Bahri Barkın Kahraman

Doğum Yeri ve Tarihi : 01.07.1990, İSTANBUL

Lisans eğitimi : Ege Üniversitesi Su Ürünleri Mühendisliği 2008-2014

Yüksek Lisans Eğitimi : Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü 2015-

Bildiği Yabancı Diller : İngilizce

İletişim

e-posta adresi : b.barkin.kahraman@gmail.com