



Determination of Consumption Habits of Aquatic Products in Ardahan Province

Emel Kılıç^{1,a}, Meral Soylu^{2,b}, Mustafa Selcuk Uzmanoglu^{3,c,*}

¹Department of Fisheries, Institute of Science and Technology, Marmara University, 34722 Göztepe Campus, Kadıköy/Istanbul, Turkey

²Department of Fisheries, Institute of Science and Technology, Marmara University, 34722 Göztepe Campus, Kadıköy/Istanbul, Turkey

³VSTS Fisheries Department, Marmara University, 34722 Göztepe Campus, Kadıköy/Istanbul, Turkey

*Corresponding author

ARTICLE INFO	ABSTRACT
<p><i>Research Article</i></p> <p>Received : 17/03/2019 Accepted : 12/06/2019</p> <p>Keywords: Ardahan Consumption of aquatic products Aquatic products Fish consumption Invertebrate consumption</p>	<p>The aim of this study is to determine the consumption habits of aquatic products in Ardahan province and its districts. The study carried out between 2014 and 2015 was prepared face to face with the consumers by using a questionnaire prepared to measure the consumption habits of aquatic products. The research material consisted of data collected from 302 people by face to face survey method. When the demographic data were analysed according to the results of the study; 73.84% were female, 61.92% were male, the average age was 32.50 and the average monthly income was 1862.80 TL. According to the findings of the study, per capita annual fish consumption is 39 kg and per capita monthly fish consumption is 3.25 kg. The most preferred species of freshwater fish was trout (75.22%), while anchovy was found in marine fish (48.57%). While 21.98% of the participants consume fish, 18.73% chicken, 17.62% veal, 13.52% goose, 13.34% sheep, 6.67% goat meat and 4.19% turkey meat, only 1.71% prefer aquatic species such as mussels and shrimps. The important reason why fish is preferred is being healthy with 45.03%. The other most consumed aquatic products is mussel with 11.92%. It was determined that 76.49% of the consumers did not consume aquatic products other than fish. As a result, it is determined that although there is no coastline of Ardahan and the socio-economic level of the people is not high, the consumption of fish is high. The people of the region who deal with cattle as a source of livelihood prefer to consume aquatic products. In this respect, Ardahan is at the level that can be an example to Turkey.</p>

Türk Tarım – Gıda Bilim ve Teknoloji Dergisi 7(7): 1028-1039, 2019

Ardahan İli Su Ürünleri Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi

MAKALE BİLGİSİ	ÖZ
<p><i>Araştırma Makalesi</i></p> <p>Geliş : 17/03/2019 Kabul : 12/06/2019</p> <p>Anahtar Kelimeler: Ardahan Su Ürünleri tüketimi Su ürünleri Balık tüketimi Omurgasız tüketimi</p>	<p>Bu çalışmanın amacı, Ardahan ili ve ilçelerinde yaşayanların su ürünleri tüketim alışkanlıklarını belirlemektir. 2014-2015 yılları arasında gerçekleştirilen çalışma, su ürünleri tüketim alışkanlıklarını ölçmek amacıyla hazırlanmış anket formu kullanılarak tüketicilerle yüz yüze gerçekleştirilmiştir. Araştırmanın materyalini 302 kişiden yüz yüze anket yöntemi ile toplanan veriler oluşturmaktadır. Çalışma sonucuna göre demografik veriler incelendiğinde; katılımcıların %73,84'ünün Ardahan'ın yerlisi ve %26,15'inin göçmen olduğu yine katılımcıların %38,08'i kadın, %61,92'sinin erkek olduğu, yaş ortalamasının 32,50, ortalama aylık gelirlerinin ise 1862,80 TL olduğu görülmüştür. Araştırma bulgularına göre, kişi başına düşen yıllık balık tüketimi 39 kg, kişi başına düşen aylık balık tüketimi ise 3,25 kg'dır. Tatlı su balıklarından en çok tercih edilen tür alabalık (%75,22) iken, deniz balıklarında hamsi olduğu (%48,57) görülmüştür. Katılımcıların %21,98'i balıketi, %18,73'ü tavuk eti, %17,62'si dana eti, %13,52'si kaz eti, %13,34'ü koyun eti, %6,67'si keçi eti, %4,19'u hindi eti tüketirken, sadece %1,71'i ise midye, karides gibi su canlılarını tercih etmektedirler. Balığın tercih edilmesinin nedenlerinin başında %45,03 ile sağlıklı olması gelmektedir. Tüketicilerin %76,49'unun balık dışında su ürünleri tüketmediği saptanmıştır. Diğer su ürünlerinden en çok tüketilen %11,92 ile midyedir. Sonuç olarak Ardahan'ın, denize kıyısının olmaması ve halkının sosyo-ekonomik düzeyinin yüksek olmamasına rağmen, balıketi tüketiminin fazla olduğu belirlenmiştir. Geçim kaynağı olarak büyükbaş hayvancılıkla uğraşan bölge halkı su ürünleri tüketmeyi tercih etmektedir. Ardahan bu yönü ile Türkiye'ye örnek olabilecek düzeydedir.</p>

^a emelkcc@gmail.com

^c uzmanoglu@live.com

^b <https://orcid.org/0000-0003-1080-3758>

^b <https://orcid.org/0000-0002-2612-4429>

^b msoylu@marmara.edu.tr

^b <https://orcid.org/0000-0003-0421-5757>



Giriş

Su ürünleri, ülkemizdeki diğer gıda ürünlerine kıyasla, çok fazla tüketimi yapılmayan bir gıda maddesidir. Dünyadaki su ürünleri tüketiminin %39,60'ı taze, %25,20'si dondurulmuş, %10,40'ı füme ve %11'i de konserve olarak gerçekleşmektedir (FAO, 2016). Türkiye'de ise %78'i ham ve işlenmemiş halde ve %14'ü de işlenmiş olarak tüketilmektedir (Anonim, 2016a).

Dünya'da kişi başı su ürünleri tüketimi 18,90 kg/yıl olarak gerçekleşmekte olup, bu oran Avrupa ülkelerinde 22 kg'dır (FAO, 2016). Ülkemizde ise kişi başına düşen su ürünleri tüketimi miktarı çok düşük seviyededir. Kişi başına ortalama yıllık balık tüketimi 2014 yılında 5,50 kg/yıl olarak kayıtlara geçmiştir (Anonim, 2016a). Bu oran dünya ortalamasının üçte birinin altında, AB ülkelerinin dörtte biri kadardır. Bununla beraber tüketimimiz ülke çapında da homojen bir yapı göstermemekte, kıyı illerinde 25 kg'a çıkarken Doğu ve Güneydoğu bölgelerinde tüketimin 0,50 kg'a düştüğü bildirilmektedir (Erdal ve Esengün, 2008).

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

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

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

Ardahan, Doğu Anadolu Bölgesi'nde 5.576 km² yüzölçümüne sahip, batısında Artvin, güneybatısında Erzurum, güneyinde Kars illeri ve doğuda Gürcistan ile sınırlı bir ilimizdir. Türkiye'nin Kafkaslara açılan bir kapısıdır. 2014 Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK, 2016) verilerine göre Ardahan ilinin toplam nüfusu 105 454 tür. Nüfusun %36'sı şehirde %64'ü ise kırsal bölgede yaşamaktadır.

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

ağaçlara rastlanılmaktadır (Anonim, 2016b; Anonim, 2016c).

Ardahan'da organik tarım yapılmaktadır. Buğday, arpa, elma, armut, mısır, vişne gibi ürünler yetiştirilmektedir. Endüstriyel tarım yapılmamaktadır. İklim durumu yem bitkisi üretimine olanak sağlamakta, çayır ve meraların çok olması, hayvancılığa elverişli bir yapının oluşmasına neden olmaktadır. Ardahan'da büyük ve küçükbaş hayvan üretilmekte ve çok sayıda kümes hayvanı yetiştirilmektedir. En çok beslenen kaz olup, ayrıca tavuk, hindi ve ördekte beslenmektedir. Mevcut sanayi yem bitkisi üretimine olanak sağlamaktadır. Ardahan, Kars ile sınırları içerisinde kalan 123 km² alanı ile Türkiye'nin büyük tatlı su gölleri arasında yer alan Çıldır Göl'ü ve 1 515 km uzunluğu ile Kura Nehri'ni barındıran su potansiyeli bakımından önemli bir yere sahiptir (Anonim, 2016b; Anonim, 2016c). Dolayısıyla bu kadar zengin su kaynaklarını bulunduran Ardahan ilinin su ürünleri tüketiminin belirlenmesi önem kazanmaktadır.

Su ürünleri tüketimi konusunda literatür incelendiğinde ulusal ve uluslararası birçok çalışma bulunduğu belirlenmiştir. Ülkemizde su ürünleri tüketimi ile ilgili çalışmalar Öztürk ve ark., 1991; Elbek ve ark., 1997; Elbek ve ark., 1999; Sayılı ve ark., 1999; Şengül ve Emeksiz, 1999; Sarı ve ark., 2000; Tolon, 2003; Hatırlı ve ark., 2004; Çolakoğlu ve ark., 2006; Gürgün, 2006; Saygı ve ark., 2006; Dağtekin ve Ak., 2007; Erdal ve Esengün, 2008; Şen ve ark., 2008; Adıgüzel ve diğ., 2009; Akpınar ve ark., 2009; Bektaş, 2009; Dağıstan ve ark., 2009; Oğuzhan ve ark., 2009; Orhan ve Yüksel, 2010; Aydın ve ark., 2011; Doğan ve Gönülal, 2011; Saygı ve Hekimoğlu, 2011; Şen, 2011; Yüksel ve ark., 2011; Aydın ve Karadurmuş, 2012; Çadır, 2012; Akbay ve ark., 2013; Aydın ve Karadurmuş, 2013; Balık ve ark., 2013; Çadır ve Duman, 2013; Çaylak, 2013; Kızılaslan ve Nalinci, 2013; Uzundumlu ve ark., 2013; Beyazbayrak, 2014; Çelik, 2014; Çiçek ve ark., 2014; Güngör, 2014; İbiş, 2014; Olgunoğlu ve ark., 2014; Temel, 2014; Abdikoğlu, 2015; Abdikoğlu ve ark., 2015; Bayraktar, 2015; Saygı ve ark., 2015; Yavuz ve ark., 2015; Arslan, 2016; Arslan ve İzci, 2016; Çiçek, 2016; Dereli ve ark., 2016; Ercan ve Şahin, 2016; Erümit, 2016; Karakaya ve Kırıcı, 2016; Menteşe, 2016; Odabaşı, 2016; Terin ve ark., 2016; Koçhan, 2017; Polat, 2017; Söğüt, 2017; Şen, 2017; Akkuş, 2018; Baydede, 2018; Cevher, 2018; Erdoğan, 2018; Erdoğan Sağlam ve Samsun, 2018; Karaton Kuzgun ve Demirbağ, 2018; Sivri, 2018; Telli, 2018; Yüksel, 2018 gibi farklı araştırmacılar tarafından farklı yıllarda bir çok çalışma yapıldığı görülmektedir. Su ürünleri tüketimine yönelik bilimsel çalışmalar yaklaşık 30 yıldır yapılmaktadır. Fakat son yıllarda ülke genelinde olmayıp bir bölge veya şehir bazında yapılan çalışmalara ilgi artışı olduğu görülmektedir.

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

Materyal ve Yöntem

Araştırma; Ardahan İl'inde 2014-2015 yıllarında çalışmanın amacına uygun olarak düzenlenmiş 38 adet sorudan oluşan anket formu kullanılarak tüketicilerle yüz yüze görüşme yoluyla gerçekleştirilmiştir. Araştırmanın materyalini anket yoluyla toplanan veriler oluşturmaktadır. Çalışmada veri toplama aracı olarak anket yöntemi tercih edilmiştir. Anketle veri toplama yöntemlerinden yüz yüze anket yöntemi kullanılmıştır. Katılımcılarla iletişime geçilerek uygulanan bu yöntem diğer veri toplama yöntemlerine göre daha güvenilir veri toplanmasını sağlamaktadır. Bu yöntemin bazı avantajları bulunmaktadır. Bunlar; anlaşılmayan soruların açıklanması ve beklenen cevaplanma oranının diğer yöntemlere göre daha yüksek olmasıdır (Gegez, 2005). Ankete katılanların bölge halkından olmasına özen gösterilmiştir. Anket Ardahan ili ve ilçelerinde (Merkez, Göle, Posof, Damal, Çıldır, Hanak) (Şekil 1) yaşayan kişilere uygulanmıştır. Örneklem hacmini belirlemek için farklı yöntemler bulunmaktadır. Bu çalışmada örnek büyüklüğü için araştırmada kullanılan değişken sayısının 10 katı alınması (Gegez, 2005) uygun bulunmuştur. Ankette 30 soru su ürünleri tüketim alışkanlıkları ile ilgili olduğundan örnek hacmi 302 kişi olarak belirlenmiştir. Çalışmada tesadüfi olmayan örnekleme yöntemlerinden kolayda örnekleme yöntemi (Gegez, 2005; Hair ve ark., 2003) tercih edilmiştir. Örneklemin ana kütleyi doğru yansıtması için merkez ilçe ve diğer ilçelerde yaşayanları da kapsayacak şekilde görüşme planlanmıştır. Ankette bireylerin sosyo-ekonomik durumları, su ürünleri tüketim alışkanlıkları, su ürünleri tüketmeme sebepleri, tükettiği balık türleri, tüketim miktarı, tercih sebepleri, tercih sıklığı ve pişirme şekilleri gibi sorular sorulmuştur.



Şekil 1 Ardahan İl Haritası (Anonim, 2016d)

Figure 1 Map of Ardahan Province (Anonymous, 2016d)

Ankette yer alan 30 soru su ürünleri tüketim alışkanlıklarını, 8 soru ise demografik özellikleri ölçmektedir. Anketlerle elde edilen veriler Excel ortamına aktarılmış ve istatistiksel analiz programları kullanılarak analiz edilmiştir.

Bulgular ve Tartışma

Sosyo-Demografik Yapı

Tablo 1 de katılımcıların sosyo-demografik özellikleri görülmektedir. Araştırma sonuçlarına göre katılımcıların %73,84'ünün Ardahan'ın yerlisi olduğu, %26,15'inin ise göç ederek geldiği görülmektedir. Katılımcılarda en düşük yaş 16 en yüksek yaş 65 olup yaş ortalaması 32,50'dir. En yüksek oranda olan yaş grubu %38,07'lik bir oran ile 26-35 yaş, en düşük olarak da %5,30'luk bir oran ile 55-65 yaş grubu olarak saptanmıştır. Katılımcıların ortalama hane halkı sayısı 4,90, aylık gelirleri 0-5000 TL aralığında olup, ortalama aylık gelirleri 1862,80 TL'dir. Katılımcıların %38,08'i kadın, %61,92'si ise erkektir. Ankete katılan erkek katılımcı oranı kadın katılımcıdan fazladır. Katılımcıların %56,95'i evli, %43,05'i bekâr olarak belirlenmiştir. Katılımcıların %0,33'ü okuryazar değil, %11,26'i ilköğretim, %8,61'i ortaokul, %34,44'ü lise, %11,59'u ön lisans, %29,47'si lisans, %3,31'i yüksek lisans, %0,99'u doktora mezundur. Katılımcıların görev yaptıkları meslek türü yapısı tablodan da anlaşılacağı gibi; memur, öğrenci, ev hanımı, işçi, diğer meslek grupları ve çalışmayanlar olarak belirlenmiştir.

Tüketicilerin Et Tüketim Tercihleri

Araştırma konusu olan bölgedeki katılımcıların et tüketim tercihleri oranları Tablo 2'de görüldüğü gibi sırasıyla balık %21,98, tavuk %18,73, dana %17,62, kaz %13,52, koyun %13,34, keçi %6,67, hindi %4,19, midye, karides gibi su canlıları ise %1,71 dir. Yüzde 1,80'inin de et tüketmediği saptanmıştır.

Adıyaman'da katılımcıların %56'sı tavuk, %38'i kırmızı et, %5'i balık eti (Olgunoğlu ve ark., 2014), Tokat Almus ilçesinde yapılan bir çalışmada da balık %37,65 ile en fazla tüketilen et olduğu (Adıgüzel ve ark., 2009), Ankara'da katılımcıların %53,30'u kırmızı eti, %29,30'u tavuk etini ve %17,70'i de balık etini (Yavuz ve ark., 2015), Elazığ'da tüketicilerin %40,86'ı kırmızı eti, %22,57'si beyaz eti, %3,14'ü balık etini ve %32 'si üçünü de tercih ettiği (Çiçek ve ark.,2014), Erzurum'da katılımcıların kırmızı eti %56 ile birinci sırada, tavuk etini %37,33 ile ikinci sırada, balık etini ise %6,67 ile üçüncü sırada tükettikleri (Oğuzhan ve ark.,2009), Gökçeada'da kümes hayvanları %37,30 ile ilk sırada, %33 ile balık ikinci sırada ve kırmızı et %25,40 ile üçüncü sırada geldiği belirtilmiştir (Doğan ve Gönülal, 2011).

Tüketicilerin Balık Eti Tüketim Miktarları

Tablo 3'de görüldüğü gibi katılımcıların %90,73'ünün balık tükettiği, %9,27'sinin balık tüketmediği, yıllık ortalama evde balık tüketiminin 34,28 kg olduğu, yıllık ortalama dışarıda balık tüketiminin ise 4,72 kg olduğu belirlenmiştir. Katılımcıların %89,74'ü evde, %4,64'ü restoranda, %2,64'ü piknikte balık yemeyi tercih etmektedirler. Anket sonuçlarına göre yıllık evde balık tüketiminin dışarıda balık tüketiminden daha fazla olduğu görülmektedir.

Türkiye'de kişi başına ortalama yıllık balık tüketimi 2014 yılında 5,50 kg/yıl olarak belirtilmiştir (TUIK, 2016). Bu oran dünya ortalamasının üçte birinin de altında, AB ülkelerinin dörtte birinden de azdır. Kişi başına düşen yıllık balık tüketimi 39 kg, kişi başına düşen aylık balık tüketimi ise 3,25 kilogramdır.

Tablo 1 Sosyo-Demografik özellikler (n=302)

Table 1 Socio-Demographic characteristics (n=302)

Yaş	Frekans	(%)	Medeni Durum	Frekans	(%)
16-25	91	30,13	Evli	172	56,95
26-35	115	38,08	Bekâr	130	43,05
36-44	56	18,54			
45-54	24	7,95			
55-65	16	5,30			
Ailede Birey Sayısı	Frekans	(%)	Meslek	Frekans	(%)
1	7	2,32	İşçi	48	15,89
2	21	6,95	Öğrenci	59	19,54
3	51	16,89	Memur	87	28,81
4	81	26,82	Emekli	12	3,97
5	62	20,53	Ev Hanımı	35	11,59
6	27	8,94	Çalışmıyor	10	3,31
7	28	9,27	Diğer	51	16,89
8	8	2,65			
9 ve üstü	17	5,63			
Eğitim Durumu	Frekans	(%)	Gelir Düzeyi	Frekans	(%)
Okuryazar değil	1	0,33	891 TL ve Aşağı	52	17,22
İlkokul	34	11,26	892-2000 TL	105	34,77
Ortaokul	26	8,61	2001-3000 TL	70	23,18
Lise	104	34,44	3001 TL-üstü	27	8,94
Ön Lisans	35	11,59	Geliri olmayan	48	15,89
Üniversite	89	29,47			
Yüksek Lisans	10	3,31			
Doktora	3	0,99			
Ardahan'da yaşayan sayısı	Frekans	(%)	Cinsiyet	Frekans	(%)
Yerli	223	73,84	Erkek	187	61,92
Göç	79	26,16	Kadın	115	38,08

Tablo 2 Genel olarak et tüketim tercihi

Table 2 Meat consumption preference in general

Hangi etleri tüketiyorsunuz?	Frekans	(%)
Koyun	156	13,34
Keçi	78	6,67
Dana	206	17,62
Tavuk	219	18,73
Hindi	49	4,19
Kaz	158	13,52
Balık	257	21,98
Omurgasız	20	1,71
Et tüketmiyorum	4	0,34
Hepsi	21	1,80
Diğer	1	0,09
Toplam	1169	100,00

*-Birden fazla şık işaretlenmiştir.

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

Adıyaman'da yapılan anket çalışmasına göre kişi başına düşen yıllık balık tüketiminin 3,01 kg civarında olduğu (Olgunoğlu ve ark., 2014), Almus-Tokat'da araştırma bulgularına göre; kişi başına yıllık balık tüketim miktarı 14,71 kg olup, en fazla iç su balıkları özellikle alabalık ve sazan tüketildiği (Adıgüzel ve ark., 2009), Kızılaslan ve Nalinci (2013) tarafından yapılan çalışmada, Amasya ili merkez ilçelerde kişi başına balık tüketiminin 5,06 kg/yıl olduğu, Ankara'da tüketicilerin aylık ortalama 3,40 kg balık tükettikleri (Yavuz ve ark., 2015), Çanakkale'de yapılan çalışmada halkın %80'inin yılda yaklaşık 18 kg balık tükettiği

(Çolakoğlu ve ark., 2006), Elazığ ilinde yapılan bir çalışmada ise kişi başına düşen yıllık balık tüketimi 3,30 kg/yıl olduğu belirtilmiştir (Çiçek ve ark., 2014).

Tüketicilerin Balık Tercihleri

Araştırma kapsamında yer alan katılımcılara deniz balığı mı yoksa tatlı su balığı mı tercih ettikleri sorulduğunda; %17,22'si deniz balıklarını, %11,92'sininin tatlı su balıklarını ve %67,55'inin ise her ikisini de tercih ettikleri belirlenmiştir (Tablo 4). Tatlı su balıklarından en fazla tercih edilen alabalık olurken, onu sırası ile aynalı sazan, tatlı su kefali ve diğer balıklar takip etmektedir. Deniz balıklarında ise en çok tercih edilen hamsidir. Hamsiden sonra palamut, çipura, istavrit, lüfer ve diğer balıklar yer almaktadır. Ardahan'da balık eti çok sevildiği için deniz ve tatlı su balıklarına yaklaşımları aynı düzeydedir.

Tablo 3 Yıllık evde ve dışarıda balık tüketimi
Table 3 Annual fish consumption at home and abroad

Balığın yenildiği yer	Frekans	(%)
Ev	271	89,74
Restoran	14	4,64
Piknik	8	2,64
Cevap vermeyenler	9	2,98
Toplam	302	100,00

Yıllık evde balık tüketimi (Kg)	Frekans	(%)	Yıllık dışarıda balık tüketimi (Kg)	Frekans	(%)
1-10	76,0	25,17	1-10	73	24,17
11-20	67,0	22,19	11-20	36	11,92
21-30	43,0	14,24	21-30	7	2,32
31-40	20,0	6,62	31-40	6	1,99
41-50	19,0	6,29	41-50	1	0,33
50 +	60,0	19,87	50 +	4	1,32
Cevap vermeyenler	17,0	5,63	Cevap vermeyenler	175	57,95
Toplam	302	100,00	Toplam	302	100,00

Balıketi sevenler	Frekans	(%)
Evet	274	90,73
Hayır	28	9,27
Toplam	302	100,00

*Birden fazla şık işaretlenmiştir

Tablo 4 Balık tüketim tercihi
Table 4 Fish consumption preference

Balık tüketim tercihleri	Frekans	(%)
Deniz Balıkları	52	17,22
Tatlı Su Balıkları	36	11,92
Her ikisi	204	67,55
Cevap vermeyenler	10	3,31
Toplam	302	100,00

Tatlı su balıklarından tercih edilenler	Frekans	(%)
Aynalı Sazan	46	13,41
Alabalık	258	75,22
Tatlı Su Kefali	20	5,83
Diğer	19	5,54
Toplam	343	100,00

Deniz balıklarından tercih edilenler	Frekans	(%)
Hamsi	238	48,57
Palamut	67	13,67
Lüfer	36	7,35
İstavrit	62	12,65
Çipura	63	12,86
Toplam	490	100,00

*-Birden fazla şık işaretlenmiştir.

Almus-Tokat'ta tüketicilerin tercihlerinin %69,59'unu i tatlı su, %30,41'ini de deniz balıkları oluşturmakta; tatlı su balıklarından alabalık ve sazan, deniz balıklarından da hamsi tercih edilmektedir (Adıgüzel ve ark., 2009). Ankara'da tüketicilerin tercih ettikleri balıklar; %56,10'u hamsi, %11,00 çipura, %8,50'si alabalık ve %6,70'i levrek (Yavuz ve ark., 2015). Burdur'da tüketiciler, tatlı su balıkları içerisinde %67,00 ile alabalığı, %11,70 ile sazani; deniz balıkları içerisinde de %77,30 ile hamsi ilk sırada yer almakta, sırasıyla istavrit ve mezgit onu takip

etmektedir (Orhan ve Yüksel, 2010). Elâzığ tüketicilerinin %38,57'si deniz balığını, %21,71'i tatlı su balığını ve %34,57'si her ikisini de tercih etmektedirler. Tükettikleri balıklar; hamsi, alabalık, istavrit, sazan, çipura, uskumru, levrek, lüfer ve diğerleridir (Çiçek ve ark., 2014). Erzurum'da yapılan bir araştırmaya göre de balık tüketiminde ilk sırada %65,21 ile hamsi tercih edilirken, ikinci sırada %32,64 ile alabalık ve ardından palamut ve istavrit gelmektedir (Oğuzhan ve ark., 2009).

Tüketicilerin Balık Tercih Etme veya Etmeme Nedenleri

Araştırmada balığın tercih edilmesinin nedenlerinin başında sağlıklı olması gelmektedir. Ayrıca balık etinin damak tadı, besleyici olması, aile kültürü, ekonomik olması ve kolay hazırlandığı için tercih edildiği bildirilmiştir. Araştırmaya katılanların balık etini sevmemelerinin nedeni olarak başta kokusu gelmektedir. Tadı ve alışkanlığın olmaması, temizleme güçlüğü ve görünüşünden kaynaklanmakta olan nedenler de belirtilmiştir (Tablo 5).

Amasya'da ise katılımcıların %43,94'ü balığı lezzetli olması, %27,88'i besin değerinin yüksek olması nedeniyle tüketmekte; sırasıyla kolesterolün düşük olması, ucuz olması, alışkanlıklardan, kolay bulunması ve kaliteye güvenleri nedeniyle tercih etmektedirler (Kızılaslan ve Nalinci, 2013). Burdur'da ise tüketiciler balığı sağlıklı olması, damak tadı, aile alışkanlığı ve ucuz olması nedenleriyle tercih etmektedir (Orhan ve Yüksel, 2010). Çanakkale'de katılımcıların %40'ı balığı lezzeti nedeniyle tüketmekte, sağlık ve dengeli beslenme nedeniyle tüketim ise %35,01 oranı ile ikinci sırada gelmektedir (Çolakoğlu ve ark., 2006). Elazığ'da katılımcıların %45,67'si balık etini sağlıklı ve dengeli beslenme, %22,41'i damak zevki, %16,27'si tazelik, kalite ve hijyen, %5,71'i ekonomik, %2,75'i alışkanlık nedenleriyle tercih etmektedirler (Çiçek ve ark., 2014). Isparta'da balık etinin tercih edilme nedenleri sırasıyla besin değeri, tadı, sağlık-kolesterol ve ucuz olmasıdır (Hatırlı ve ark., 2004).

Ankara'da yapılan çalışmada %35,70 oranında balık kokusunun, %21,40 ile fiyatın ve %18,40 ile hazırlanmasının zahmetli oluşunun balık tüketilmemesinde etkili olduğu belirlenmiştir (Yavuz ve ark., 2015). Orhan ve Yüksel (2010) tarafından Burdur ilinde yapılan çalışmada, araştırmaya katılanların %60,60'ı kokusu, %12,12'si aile alışkanlığı olmaması, %9,09'u kılçıklı olması, %5,15'i damak zevkine uygun olmaması nedenleriyle balık etini tüketmek istememekteydiler. Elazığ'da tüketicilerin balık eti tercih etmeme nedenlerinin başında %32,22 ile kokusu gelmekte, onu kılçıklı olması, aroması, temizlenmesi ve hepsi izlenmektedir (Çiçek ve ark., 2014). Erzurum'da ise tüketicilerin %54,55'i kokusu, %27,27'si hepsi, %9,09'u temizleme güçlüğü ve aroması nedenleriyle balık yemek istememekteydiler (Oğuzhan ve ark., 2009).

Tüketicilerin Balık Tüketmeyi Tercih Ettiği Mevsim ve Tüketme Sıklığı

Araştırma konusu olan Ardahan halkının önemli bir kısmı balığı kışın tüketmeyi tercih etmektedirler. Katılımcıların yaklaşık ¼ lük bir kısmı da fark etmez cevabını vererek balık tüketimlerinin mevsime bağlı olmadığını bildirmişlerdir (Tablo 6).

Tablo 6 incelendiğinde; balık tüketme sıklığı kapsamında ayda bir kez balık tüketenlerin daha fazla olduğu, haftada bir ve on beş günde bir gün balık tüketiminin de yüksek değerlerde olduğu görülmektedir.

Amasya ili merkez ilçedeki balık etini tüketiminde mevsimlerin etkisi incelendiğinde, tüketicilerin balığı en çok kış mevsiminde (%95,76) tükettikleri ortaya konulmuştur. Tüketicilerin %1,82'sinin ilkbaharda ve sonbaharda balık tükettikleri, yaz mevsiminde tüketenlerin oranı %0,60 olarak belirlenmiştir (Kızılaslan ve Nalinci, 2013). Beyazbayrak (2014) tarafından Kahramanmaraş'ta yapılan çalışmada katılımcıların %57,70'i balığı kışın, %24'ü yazın, %10'u ilkbaharda, %8,30'u sonbaharda balık tükettiği belirlenmiştir.

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

Adana'da katılımcıların balık tüketim sıklığı on beş günde bir olarak tespit edilmiştir (Şengül ve Emeksiz, 1999). Amasya'da tüketicilerin %34,85'inin on beş günde bir, %31,82'nin ayda bir, %29,70 nin haftada bir ve %3,63'nün özel günlerde balık tükettikleri belirtilmiştir (Kızılaslan ve Nalinci, 2013). Ankara'da %54,90 ile haftada bir kez, %24,40 ile iki haftada bir ve %20,70'i ayda bir kez balık tüketmektedirler (Yavuz ve ark., 2015). Burdur'da ise tüketme sıklığı; %41,40'ı haftada bir, %39,50'si on beş günde bir, %13,50'si ayda bir, %3'ü hafta birden az ve %2,60'ı ayda birden azdır (Orhan ve Yüksel, 2010). Çanakkale'de %43-46 arasında haftada bir kez balık tüketildiği bildirilmiştir (Çolakoğlu ve ark., 2006).

Tablo 5 Balık etini tüketiminin tercih edilme ve edilmeme nedenleri

Table 5 Reasons for preference and non consumption of fish

Balık etini tüketme nedenleri	Frekans	(%)
Damak tadı	80	26,49
Sağlıklı olması	136	45,03
Aile kültürü	7	2,32
Kolay hazırlanması	1	0,33
Ekonomik olması	6	1,99
Besleyici olması	43	14,24
Cevap vermeyenler	29	9,60
Toplam	302	100,00

Balık etini tüketmeme nedeni	Frekans	(%)
Kokusu	17	5,63
Temizleme güçlüğü	5	1,66
Görünüşü	2	0,66
Tadı	6	1,99
Alışkanlığın olmaması	6	1,99
Cevap vermeyenler	266	88,08
Toplam	302	100,00

Tablo 6 Balık tüketiminin mevsimlere göre dağılımı ve tüketme sıklığı

Table 6 Distribution of fish consumption according to the seasons and frequency of consumption

Mevsimler	Frekans	(%)
İlkbahar	10	3,31
Yaz	36	11,92
Kış	163	53,97
Sonbahar	19	6,29
Fark etmez	67	22,19
Cevap vermeyenler	7	2,32
Toplam	302	100,00

Balık tüketme sıklığı	Frekans	(%)
Her gün	7	2,32
Haftada bir gün	79	26,16
On beş günde bir	38	12,58
Ayda bir	86	28,48
İki ayda bir	20	6,62
Üç ayda bir	23	7,62
Altı ayda bir	11	3,64
Yılda bir	24	7,95
Tüketmeyenler	11	3,64
Cevap vermeyenler	1	0,33
Toplam	302	100,00

Tablo 7 Balık Temini ve Saklama Yöntemleri

Table 7 Fish Supply and Storage Methods

Balığı nereden satın alıyorsunuz?	Frekans	(%)
Pazar yeri	119	39,40
Balık hali	57	18,87
Market	21	6,95
Kendisi avlayanlar	62	20,53
Diğer	35	11,59
Cevap vermeyenler	8	2,65
Toplam	302	100,00

Balığı aldıktan ne kadar süre sonra tüketiyorsunuz?	Frekans	(%)
Hemen	203	67,22
Ertesi gün	47	15,56
Bir hafta içinde	33	10,93
Bir ay içinde	9	2,98
Cevap vermeyenler	10	3,31
Toplam	302	100,00

Balığı tüketene kadar nerede bekletiyorsunuz?	Frekans	Yüzde (%)
Açıkta	20	6,62
Buzdolabında	134	44,37
Buzlukta	77	25,50
Derin dondurucuda	61	20,20
Cevap vermeyenler	10	3,31
Toplam	302	100,00

Tüketicilerin Balık Temini

Tablo 7 ye bakıldığında, anket katılımcılarının balığı ağırlıklı olarak pazar yerinden aldıkları, kendi avlayanlar ve hal'den temin edenlerin sayısının hiç de az olmadığı dikkati çekmektedir.

Tablo 7 de görüleceği gibi, katılımcıların ağırlıklı olarak balığı aldıktan hemen sonra tükettiği saptanmıştır. Bir ay gibi tüketenler de olmakla birlikte bu oran oldukça düşüktür. Yine aynı tabloya bakıldığında katılımcıların

balığı tüketene kadar buzdolabında muhafaza ettikleri görülmektedir. Buzlukta, derin dondurucuda ve açıkta bekletenlerin olduğu da dikkati çekmektedir.

Çanakkale'de büyük bir çoğunluğun balığı balık halinden ve marketlerden satın aldıkları saptanmıştır (Çolakoğlu ve ark., 2006). Gökçeada'da balık; %59,50 ile hal'den, %15,20'si seyyar satıcıdan, %13,10'u bireysel avcılıkla, %12,20'si oltacıdan temin edilmektedir (Doğan ve Gönülal, 2011). Keban-Elazığ'da en çok oranda %65,47

ile kendileri avladıklarını bildirmişlerdir, ayrıca pazar yeri, balık hali, market, seyyar satıcı gibi yerlerden de balık satın almaktadırlar (Çadır ve Duman, 2013). Mersin’de katılımcıların balık satın aldıkları yerin başında balık hali belirtilmiştir, market, semt balıkçısı ve avlanarak şıkları da tercih edilmiştir (Şen, 2011).

Tüketicilerin Balık Tüketimi

Araştırma kapsamında yer alan katılımcıların yüzde 70’e yakın bir kısmının balığı taze, geri kalanının da; tuzlanmış, dondurulmuş, konserve, salamura ve diğer şekliyle tüketmekte oldukları saptanmıştır (Tablo 8). Yine aynı tabloda ızgara ve fırında pişirme yöntemlerinin tüketiciler arasında en çok tercih edilenler olduğu görülmektedir. Geri kalan katılımcılar; haşlama-buğulama, işlenmiş (konserve-tütsüleme) tercih ederken %7,77’sinin ise diğer yöntemlerle balığı pişirdikleri tespit edilmiştir.

Bu oran Almus-Tokat’ta %90,43, Amasya’da %100 ve Burdur’da %99,20’dir (Adıgüzel ve ark., 2009; Kızılaslan ve Nalinci, 2013; Orhan ve Yüksel, 2010). Adıyaman’da ise ankete katılanların güvenli bir şekilde balık saklama yöntemi konusunda yeterli bilgiye sahip olmadıkları belirtilmiştir (Olgunoglu ve ark., 2014). Çanakkale’de %94-97 arası taze tüketim tercih edilmektedir (Çolakoğlu ve ark., 2006). Elazığ’da tüketicilerin %92,94’ü balığı taze tercih etmektedirler, dondurulmuş, konserve, tütsülenmiş ve kurutulmuş olarak da satın almaktadırlar (Çiçek ve ark., 2014). Keban-Elazığ’da balık, en çok oranda %97,84 ile taze tüketilmektedir (Çadır ve Duman, 2013). Konya’da %65,80, Mersin’de %90,40 oranlarında taze tüketim tercih edilmektedir (Şen, 2011). Ordu’da %73,20 ile taze tüketim istenmektedir (Aydın ve Karadurmuş, 2012). Fatsa ve Aybastı-Ordu’da %97,20 ve %98,20 oranları ile ilk sıralarda taze tüketim gelmektedir (Balık ve ark., 2013). Trabzon ve Giresun’da %95,14 oranıyla taze balık tercih edilmektedir (Aydın ve Karadurmuş, 2013). Van’da tüketicilerin %27’sinin konserve balık tükettiği bildirilmiştir (Sarı ve ark., 2000).

Tüketicilerin Diğer Su Ürünleri Tüketim Tercihleri

Tüketicilerin yaklaşık yüzde 77 gibi büyük bir çoğunluğunun balık dışında su ürünleri tüketmediği saptanmıştır. Tablo 9’dan da anlaşılacağı gibi bu oran çok yüksektir. Diğer su ürünleri arasında da midye, kalamar, ıstakoz, yengeç ve ahtapot tüketilmektedir.

Ankara’da tüketicilerin %24,40’ı balık haricinde su ürünleri tüketmekte, %75,60’ı ise tüketmemektedir. Tüketilen ürünler içerisinde ilk sırada %47,50 ile midye alırken onu sırasıyla kalamar ve karides takip etmektedir (Yavuz ve ark., 2015).

Burdur ilinde yapılan bir çalışmada tüketicilerin %89,10’nun balık haricinde su ürünleri tüketmediği görülmektedir. Tüketilen su ürünleri arasında %71,40 ile midye, %39,30 ile karides, %25 ile kalamar, %7,10 ile ahtapot, %3,60 ile ıstakoz ve %3,60 ile yengeç bulunmaktadır (Orhan ve Yüksel, 2010). Beyazbayrak 2014, tarafından Kahramanmaraş’ta yapılan çalışmada katılımcıların %82,50’si diğer su ürünlerini tüketmemektedir. Diğer deniz ürünlerinden en çok tüketilen midye (%6,50), kalamar (%5,80), ıstakoz (%3), havyar (%1,20), ahtapot (%1)’tur. Balık haricinde su ürünleri tüketiminin azlığının damak zevki ve alışkanlıkla ilgili olduğu düşünülmektedir.

İşlenmiş Su Ürünleri Tüketimi

Katılımcıların büyük bir çoğunluğu işlenmiş su ürünleri tüketmemektedir (Tablo 10). İşlenmiş su ürünlerinin sağlıksız olduğunu düşündükleri için tercih etmedikleri beyan edilmiştir. İşlenmiş su ürünleri olarak da sadece konserve olanları tercih edilmektedir.

Su ürünleri, ülkemizdeki diğer gıda ürünlerine kıyasla, çok fazla tüketimi yapılmayan bir gıda maddesidir. Dünyadaki su ürünleri tüketiminin %39,60’ı taze, %25,20’si dondurulmuş, %10,40’ı füme ve %11,00’i de konserve olarak gerçekleşmektedir (FAO, 2016). Türkiye’de ise %78’i ham ve işlenmemiş halde ve %14’ü de işlenmiş olarak tüketilmektedir (Anonim, 2016a).

Tablo 8. Balık tüketimi

Table 8 Fish consumption

Balık tüketim tercihleri	Frekans	(%)
Taze	263	67,09
Dondurulmuş	45	11,48
Konserve	27	6,89
Tuzlanmış	46	11,73
Salamura	7	1,79
Diğer	4	1,02
Toplam	392	100,00
Pişirme yöntemleri	Frekans	(%)
Fırında pişirme	176	36,97
Haşlama-Buğulama	72	15,13
Izgara	178	37,39
İşlenmiş(Konserve-Tütsüleme)	13	2,73
Diğer	37	7,77
Toplam	476	100,00

*-Birden fazla sık işaretlenmiştir.

Tablo 9 Diğer su ürünleri tüketim tercihleri
 Table 9 Other aquatic products consumption preferences

Balık harici su ürünleri tüketimi	Frekans	(%)
Evet	65	21,52
Hayır	231	76,49
Cevap vermeyenler	6	1,99
Toplam	302	100,00

Tercih edilen diğer su ürünleri	Frekans	(%)
Midye	36	11,92
Kalamar	11	3,64
Istakoz	4	1,32
Ahtapot	3	0,99
Yengeç	3	0,99
Diğer	13	4,30
Cevap vermeyenler	232	76,82
Toplam	302	100,00

Tablo 10 İşlenmiş su ürünleri tüketimi
 Table 10 Consumption of processed aquatic products

İşlenmiş su ürünleri tüketimi	Frekans	(%)
Evet	67	22,19
Hayır	211	69,87
Cevap vermeyenler	24	7,95
Toplam	302	100,00

Tablo 11 Balığın dengeli ve sağlıklı olduğunun tanıtılması
 Table 11 Introducing that fish is a balanced and healthy food

Balıketinin önemi hakkında bilgiye sahip misiniz?	Frekans	(%)
Evet	237	78,48
Hayır	58	19,21
Cevap vermeyen	7	2,32
Toplam	302	100,00

Tanıtım yolu	Frekans	(%)
Medya	78	25,83
Afiş-Poster-Broşür	18	5,96
Seminer	35	11,59
Kamu Spotu	28	9,27
Hepsi	117	38,74
Diğer	19	6,29
Cevap vermeyenler	7	2,32
Toplam	302	100,00

Tüketicilerin Balıketi Önemi Hakkında Bilgisi

Tüketicilerin %78,48'i balıketi hakkında bilgiye sahipken, %19,21'inin balıketi hakkında bilgisi olmadığı belirlenmiştir. Ayrıca katılımcılara, balıketinin dengeli ve sağlıklı olduğunun insanlara tanıtılmasının nasıl yapılması gerektiği sorulduğunda, %25,83'ü medya, %11,59'u seminer, %9,27'si kamu spotu, %5,96 afiş-poster-broşür cevabını verirken %38,74'ü hepsi cevabını vermiştir (Tablo 11). Tüketiciler, balıkta omega-3 yağ asitleri bulunduğundan balıketinin hem kalitesini hem de lezzetli olduğunu bilmektedirler.

Tüketicilerin Balık Satın Alırken Olumsuz Gördüğü Durumlar

Tüketicilerin %72'lik bir kısmı balık satın alırken fiyatının önemli olduğunu, geri kalanının ise önemli olmadığını düşünmektedir. Katılımcıların balık satın

alırken olumsuz gördüğü durumlar ise; balıkların taze olmaması, satış yerinin temiz olmaması, satıcının davranış şekli, fiyatı ve diğer nedenlerdir (Tablo 12).

Tüketicilerin Balık Avcılığı

Katılımcıların %40'lık bir bölümü balık avlamakta; bunların %39'u avladığı balığı kendi tüketmektedir. Diğer katılımcıların balığı hem tüketmekte, hem de satmaktadır (Tablo 13).

Katılımcıların avladıkları balığın yıllık kişi başına tüketimi ortalama 6,78 kg, aylık kişi başına tüketimi ortalama 0,6 kg'dır (Tablo 14)

Çanakkale'de katılımcıların %33,52'sinin balık avcılığı yaptığı bildirilmiştir (Çolakoglu ve ark., 2006). Keban-Elazığ'da da ankete katılanların %36,69'u profesyonel, %21,58'i de amatör olarak balık avcılığı yapmaktadır (Çadır ve Duman, 2013). Güngör (2014)

tarafından yapılan çalışmada Erzurum'da katılımcıların %16,50'sinin balık avcılığı yaptığı bildirilmiştir. Van'da ise %18,90'nın balık avcılığı yaptığı belirtilmiştir. Tunceli'de %7,20 oranında amatör balıkçı bildirilmiştir (Yüksel ve ark., 2011).

Tüketicilerin Av ve Kültür Balığı Arasındaki Tercih

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

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

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

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

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

Tablo 12 Tüketicilerin balık satın alırken olumsuz gördüğü durumlar

Table 12 Consumers see negative situations when buying fish

Balık satın alırken fiyat önemli midir?	Frekans	(%)
Evet	217	71,85
Hayır	79	26,16
Cevap vermeyen	6	1,99
Toplam	302	100,00

Balık satın alırken olumsuz görülen durumlar	Frekans	(%)
Satıcının davranış şekli	28	9,27
Satış yerinin temiz olmaması	86	28,48
Balıkların taze olmaması	151	50,00
Fiyatı	26	8,61
Diğer	5	1,66
Cevap vermeyenler	6	1,99
Toplam	302	100,00

Tablo 13 Tüketicilerin avladığı balığı kullanım şekilleri

Table 13 Usage forms of fish caught by consumers

Balık avlıyor musunuz?	Frekans	(%)
Evet	121	40,07
Hayır	172	56,95
Cevap vermeyen	9	2,98
Toplam	302	100,00

Avlanan balıkların kullanım durumu	Frekans	(%)
Kendisi Tüketenler	117	38,74
Satanlar	2	0,66
Her ikisi	5	1,66
Cevap vermeyenler	178	58,94
Toplam	302	100,00

Tablo 14 Avlanan balığın tüketim miktarları

Table 14 Consumption amounts of caught fish

Avlanan balığın tüketim miktarları (kg)	Frekans	(%)
1-10	48	15,89
11-20	24	7,95
21-30	11	3,64
31-40	9	2,98
41-50	1	0,33
50 +	9	2,98
Cevap vermeyenler	200	66,23
Toplam	302	100,00

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

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

Teşekkür

Bu çalışma, Marmara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Su Ürünleri Anabilim Dalı'nda yürütülen Yüksek Lisans Tezi'nden özetlenmiştir. Çalışmaya değerli katkılar yapan hakemlere ve anketleri cevaplayanlara teşekkür ederiz.

Kaynaklar

Abdikoğlu Dİ, Azabağoğlu MÖ, Unakıtan G. 2015. Tekirdağ İlinde Balık Tüketim Eğilimlerinin Belirlenmesi. *Balkan ve Yakın Doğu Sosyal Bilimler Dergisi*, 01(01): 69-75.

Abdikoğlu Dİ. 2015. Tekirdağ İlinde Balık Tüketim Eğilimlerinin Belirlenmesi. *Namık Kemal Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Tekirdağ*, 79.

Adıgüzel F, Civelek O, Sayılı M, Büyükbay EO. 2009. Tokat İli Almus İlçesinde ailelerin balık tüketim durumu. *Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 26(2): 35-43.

Akbay C, Meral Y, Yılmaz Hİ, Gözek S. 2013. Türkiye'de Ailelerin Su Ürünleri Tüketiminin Ekonomik Analizi. *KSÜ Doğa Bil. Derg.*, 16(3): 1-7.

Akkuş S. 2018. Batman ili balık tüketim alışkanlığının belirlenmesi. *Munzur Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Tunceli*, 53.

Akpınar MG, Dağistan E, Mazlum Y, Gül M, Koç B, Yılmaz Y. 2009. Determining Household Preferences for Fish Consumption with Conjoint Analysis in Turkey. *Journal of Animal and Veterinary Advances*, 8(11): 2215-2222.

Anonim 2016a. www.tarim.gov.tr. Su Ürünleri İstatistikleri. (Erişim Tarihi:05.04.2016).

Anonim 2016b. tr.wikipedia.org. Ardahan İli Özellikleri. (Erişim Tarihi:05.04.2016).

Anonim 2016c. www.diyadinnet.com. Ardahan İli Özellikleri. (Erişim Tarihi:05.04.2016).

Anonim 2016d. <http://cografyaharita.com>. Ardahan İli Haritası. (Erişim Tarihi: 05.04.2016).

Arslan M. 2016. Antalya ili su ürünleri tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi. *Süleyman Demirel Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Isparta*, 44.

Arslan M, İzci L. 2016. Antalya İli su ürünleri tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi. *Eğirdir Su Ürünleri Fakültesi Dergisi*, 12(1): 75-85.

Aydın H, Dilek MK, Aydın K. 2011. Trends in fish and fishery products consumption in Turkey. *Turkish Journal of Fisheries and Aquatic Sciences*, 11: 499-506. DOI: 10.4194/trjfas.2011.0318.

Aydın M, Karadurmuş U. 2012. Consumer behaviors for seafood in Ordu province. *Yunus Araştırma Bülteni*, 3: 18-23.

Aydın M, Karadurmuş U. 2013. Trabzon ve Giresun Bölgelerindeki Su Ürünleri Tüketim Alışkanlıkları. *Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi*, 3(9): 57-71.

Balık İ, Yardımcı C, Turhan O. 2013. Ordu İli Fatsa ve Aybastı İlçelerinde Balık Tüketim Alışkanlıklarının Karşılaştırmalı Olarak İncelenmesi. *Ordu Üniv. Bil. Tek. Derg.*, 3(2):18-28.

Baydede S. 2018. Kocaeli ilinin balık tüketimi ve tüketici kararlarını etkileyen faktörlerin araştırılması. *Sinop Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Sinop*, 54.

Bayraktar S. 2015. Ankara ve Çanakkale'de su ürünleri tüketim tercihleri ve alışkanlıklarının karşılaştırılması. *Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Çanakkale*, 65.

Bektaş H. 2009. Lise 1. sınıf öğrencilerinin balık tüketimi konusundaki görüşleri. *Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Ankara*, 112.

Beyazbayrak Z. 2014. Kahramanmaraş İli Merkez İlçede Balık Tüketim Alışkanlıkları, Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Kahramanmaraş, 54.

Cevher H. 2018. Konya ili su ürünleri tüketim alışkanlıkları üzerine bir anket çalışması, Süleyman Demirel Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Isparta, 51.

Çadır F. 2012. Keban Baraj Gölü Ova Bölgesi su ürünleri tüketiminin araştırılması. *Fırat Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Elazığ*, 43.

Çadır F, Duman M. 2013. Keban Baraj Gölü Ova Bölgesi Halkının Balık Tüketim Alışkanlıklarının Araştırılması. *Fırat Üniversitesi, Fen Bilimleri Dergisi*, 25(1): 61-70.

Çaylak B. 2013. İzmir İli su ürünleri tüketimi ve tüketici tercihleri üzerine bir araştırma, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Çanakkale, 62.

Çiçek, E, Akgün H, İlhan S. 2014. Elazığ İli Balık Eti Tüketim Alışkanlığı ve Tercihinin Belirlenmesi. *Yunus Araştırma Bülteni*, (1): 3-11.

Çiçek M. 2016. Mersin ili su ürünleri tüketim algısının değerlendirilmesi. *Çukurova Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Adana*, 194.

Çelik R. 2014. Manisa İli su ürünleri tüketim ve tercihleri üzerine bir araştırma. *İzmir Katip Çelebi Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, İzmir*, 71.

Çolakoğlu FA, İşmen A, Özen Ö, Çakır F, Yiğın Ç, Ormancı HB. 2006. Çanakkale İlindeki Su Ürünleri Tüketim Davranışlarının Değerlendirilmesi. *Ege Üniversitesi, Su Ürünleri Dergisi*, 23(1/3): 387-392.

Dağistan E, Demirtas B, Akpınar MG, Yılmaz Y, Gul M, Koç B. 2009. Determination of Organic Fish Purchase Tendency of Consumers: A Case Study for Hatay Province, Turkey. *Journal of Animal and Veterinary Advances*, 8(9): 1784-1789.

Dağtekin M, Ak O. 2007. Doğu Karadeniz Bölgesi'nde su ürünleri tüketimi, ihracat ve ithalat potansiyeli. *Yunus Araştırma Bülteni*, 7(3): 14-17.

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

Doğan K, Gönülal O. 2014. Gökçeada Balık Tüketim Alışkanlığının Belirlenmesi ve Sosyo-Ekonomik Analizi. *İstanbul Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi*, 29(1): 101-116.

Elbek AG, İşgören-Emiroğlu D, Saygı H. 1997. Balık tüketimi ve tüketime yönelik sorvey. *Akdeniz Balıkçılık Kongresi, İzmir*.

Elbek AG, Emiroğlu D, Saygı H. 1999. İzmir İlinde su ürünleri tüketimi. *Ege Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesi Yayınları, No: 57, İzmir*.

Ercan O, Şahin A. 2016. Kahramanmaraş kent merkezinde balık eti tüketim analizi. *KSÜ Doğa Bil. Derg.*, 19(1): 51-65.

Erdal G, Esengün K. 2008. Tokat ilinde balık tüketimini etkileyen faktörlerin logit model ile analizi. *Su Ürünleri Dergisi*, 25(3): 203-209.

- Erdoğan Sağlam, N, Samsun S. 2018. Yozgat İli Su Ürünleri Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi. Süleyman Demirel Üniversitesi Eğirdir Su Ürünleri Fakültesi Dergisi, 14(1): 9-16.
- Erdoğan O. 2018. Muğla ilinin Datça ve Kavaklıdere ilçelerinde su ürünleri tüketim alışkanlıklarının karşılaştırılması olarak incelenmesi. Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Muğla, 115.
- Erümit İ. 2016. Sinop ili Gerze ilçesinde balık tüketimi ve balık tüketimini etkileyen faktörler. Gaziosmanpaşa Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Tokat, 56.
- FAO 2016. Fishery Statistical Databases, www.fao.org/fishery/statistics/collections/en (Erişim Tarihi:05.04.2016).
- Gegez AE. 2005. Pazarlama Araştırmaları, İstanbul, Beta Basım Yayım Dağıtım AŞ.
- Güngör ES. 2014. Erzurum ve Van İllerindeki Balık Tüketimi ve Tüketici Tercihleri Üzerine bir Araştırma. Atatürk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Erzurum, 73.
- Gürgün H. 2006. Van Gölüne kıyısı bulunan bazı ilçelerdeki balık tüketimine yönelik bir araştırma. Ege Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, İzmir, 45.
- Hair JF, Bush RP, Ortinau DJ. 2003. Marketing research, 2nd ed. McGraw-Hill/Irwin series in marketing, ISBN 0-07-246757-6
- Hatırlı SA, Demircan V, Aktaş AR. 2004. Isparta İlinde Ailelerin Balık Tüketiminin Analizi. Süleyman Demirel Üniversitesi, İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi, 9(1): 245-256.
- İbiş B. 2014. Sivas ili merkez ilçesinde yaşayan bireylerin su ürünleri tüketim davranışlarının değerlendirilmesi. Gaziosmanpaşa Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Tokat, 53.
- Karakaya E, Kırıcı M. 2016. Determination of Fish Meat Consumption Habits in Bingol City Center. International Journal of Social and Economic Sciences, 6(1): 74-85.
- Kızılaslan H, Nalinci S. 2013. Amasya İli Merkez ilçelerdeki Hane Halkının Balık Eti Tüketim Alışkanlıkları ve Balık Eti Tüketimini Etkileyen Faktörler. Gaziosmanpaşa Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gaziosmanpaşa Bilimsel Araştırma Dergisi, 5: 61-75.
- Karaton Kuzgun N, Demirbağ A. 2018. Palu İlçesi Balık Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi. Fırat Üniversitesi, Harput Uygulama ve Araştırma Merkezi, Uluslararası Palu Sempozyumu Bildiriler Kitabı, 205-212.
- Koçhan V. 2017. Mardin ilinde balık tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi: Kızıltepe ilçesi örneği. Gaziosmanpaşa Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Tokat, 51.
- Menteşe CM. 2016. Tunceli ili merkez ilçede ailelerin balık tüketim tercihlerinin belirlenmesi. Tunceli Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Tunceli, 57.
- Odabaşı Y. 2016. Su ürünleri tüketim alışkanlıkları üzerine bir araştırma: Diyarbakır İli örneği. Ordu Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Ordu, 52.
- Oğuzhan P, Angiş S, Atamanalp M. 2009. Erzurum İlindeki tüketicilerin su ürünleri tüketim alışkanlığının belirlenmesi üzerine bir araştırma. XV. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, 01-04 Temmuz, Rize.
- Olgunoğlu İA, Bayhan YK, Olgunoğlu MP, Artar E, Ukav İ. 2014. Adıyaman İlinde Balık Eti Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi. Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, 9(1):21-25.
- Orhan H, Yüksel O. 2010. Burdur İli su ürünleri tüketimi anket uygulaması. Süleyman Demirel Üniversitesi, Ziraat Fakültesi Dergisi, 5(1), 1-7.
- Öztürk A, Boztepe S, Kara MK. 1991. Konya'daki balık tüketimi üzerine bir araştırma. Selçuk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi Dergisi, 1(1): 157-164.
- Polat S. 2017. Ağrı ilinde balık tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi. Gaziosmanpaşa Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Tokat, 67.
- Sarı M, Demirulus H, Söğüt B. 2000. Van İlinde Öğrencilerin Balık Eti Tüketim Alışkanlığının Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. Doğu Anadolu Bölgesi IV. Su Ürünleri Sempozyumu, 28-30 Haziran, Erzurum.
- Saygı H, Saka Ş, Fırat K, Katağan T. 2006. İzmir Merkez İlçelerinde Kamuoyunun Balık Tüketimi Ve Balık Yetiştiriciliğine Yaklaşımı. Ege Üniversitesi, Su Ürünleri Dergisi, 23(1-2): 133-138.
- Saygı H, Hekimoğlu MA. 2011. Affecting the Choice Factors of Fishery Products Consumption in Turkey. Journal of Animal and Veterinary Advances, 10(1): 87-91. DOI: 10.3923/javaa.2011.87.91
- Saygı H, Bayhan B, Hekimoğlu MA. 2015. Türkiye'nin İzmir ve Ankara İllerinde Su Ürünleri Tüketimi. Türk Tarım - Gıda Bilim ve Teknoloji Dergisi, 3(5): 248-254.
- Sayılı M, Esengun K, Kayım M, Akça H. 1999. Tokat Merkez İlçede Balık Tüketimini Etkileyen Faktörlerin Ekonometrik Analizi. GOÜ Ziraat Fakültesi Dergisi, 16(1): 9-27.
- Sivri BH. 2018. Su ürünleri tüketimi yönünden tüketici davranışlarının araştırılması: Mersin ili örneği. Mersin Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Mersin, 126.
- Söğüt YG. 2017. İskenderun'da çocuklu ailelerin su ürünleri tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi. İskenderun Teknik Üniversitesi, Mühendislik ve Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Antakya, 85.
- Şengül S, Emeksiz F. 1999. Adana İli Kentsel Alanda Ailelerin Balık Tüketim ve Satın Alma Davranışlarının Analizi. X. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, 22-24 Eylül, Adana.
- Şen B, Canpolat Ö, Sevim AF, Sönmez F. 2008. Elazığ İlinde balık eti tüketimi. Fırat Üniversitesi, Fen ve Mühendislik Bilimleri Dergisi, 20(3), 433-437.
- Şen A. 2011. Konya ve Mersin İl merkezlerinde yaşayan bireylerin balık tüketimi konusundaki alışkanlık ve bilgi düzeylerinin karşılaştırılması. Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Konya, 93.
- Şen B. 2017. Erzincan ilindeki ailelerin balık tüketim tercihlerinin belirlenmesi. Tunceli Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Tunceli, 59.
- Telli Ö. 2018. Denizli ili su ürünleri tüketim alışkanlıkları üzerine bir anket çalışması, Süleyman Demirel Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Isparta, 64.
- Temel T. 2014. Rize İlinde hanelerin balık tüketimi üzerine etkili olan faktörlerin belirlenmesi, Atatürk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Erzurum, 85.
- Terin M, Hamamcı G, Gül T, Terin S. 2016. Van ili kentsel alanda hanelerin balık tüketim yapısı ve satın alma davranışlarının belirlenmesi. Su Ürünleri Dergisi, 33(3): 241-249. DOI: 10.12714/egejfas.2016.33.3.08
- Tolon MT. 2003. Su ürünleri pazar yapısı, tüketim deseni ve tüketimi arttırmaya yönelik modeller. Ege Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Su Ürünleri Yetiştiriciliği Anabilim Dalı, Doktora Tezi, İzmir, 170.
- TÜİK, 2016. www.tuik.gov.tr, (erişim tarihi: 05.04.2016).
- Uzundumlu AS, Topcu Y, Baran D. 2013. Tüketicilerin balık eti tüketimini etkileyen faktörlerin belirlenmesi: Erzurum İli Örneği. İç Anadolu Bölgesi 1. Tarım ve Gıda Kongresi, 74-82, 2-4 Ekim 2013, Niğde.
- Yavuz GG, Ataseven ZY, Gül U, Gülaç ZN. 2015. Su Ürünleri Tüketiminde Tüketici Tercihlerini Etkileyen Faktörler: Ankara İli Örneği. Yunus Araştırma Bülteni, 1(5): 73-82.
- Yılmaz E, Tekinay AA, Çevik N. 2006. Deniz Ürünleri Kaynaklı Fonksiyonel Gıda Maddeleri. Su Ürünleri Dergisi 23(1-1): 523-527.
- Yüksel F, Kuzgun NK, Özer ET. 2011. Tunceli İli balık tüketim alışkanlığının belirlenmesi. Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi, 2(3), 28-36.
- Yüksel E. 2018. Ankara ilinde su ürünleri tüketim tercihlerinin belirlenmesi. Süleyman Demirel Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Isparta, 67.