



Seafood Consumption Preferences and Fish Demand in Kastamonu

Serkan Dilek^{1,a}, Şenol Paruğ^{2,b,*}, Ayla Paruğ^{3,c}, Hayrettin Kesgingöz^{4,d}

¹Department of Economics, Faculty of Economics and Administrative Sciences, Kastamonu University, 37200 Kastamonu, Turkey

²Faculty of Fisheries, Kastamonu University, 37200 Kastamonu, Turkey

³Department of Economics, Institute of Social Sciences, Kastamonu University, 37200 Kastamonu, Turkey

⁴Department of Economics, Faculty of Economics and Administrative Sciences, Karabük University, 78050 Karabük, Turkey

*Corresponding author

ARTICLE INFO	ABSTRACT
<p><i>Research Article</i></p> <p>Received : 12/06/2019 Accepted : 16/09/2019</p> <p><i>Keywords:</i> Fish consumption Seafood demand Agricultural economics Kastamonu Survey</p>	<p>Fish is an important food source for human health. Despite being surrounded on three sides by seas, fish demand is not enough demand in Turkey. The demand for a good is determined by many factors, especially the income of consumer and price of an item. In Kastamonu city centre with a population of 128.537, a questionnaire is applied to determine the consumption and frequency of fish consumption. According to the survey results, the consumption of fish in Kastamonu city centre is not at a desirable level. Although the price of fish is lower than that of red meat, it is not preferred by the low-income group. Most fish consumption is carried out by those with high-income levels.</p>

Türk Tarım – Gıda Bilim ve Teknoloji Dergisi 7(11): 1844-1857, 2019

Kastamonu’da Su Ürünleri Tüketim Tercihleri ve Balık Talebi

MAKALE BİLGİSİ	ÖZ
<p><i>Araştırma Makalesi</i></p> <p>Geliş : 12/06/2019 Kabul : 16/09/2019</p> <p><i>Anahtar Kelimeler:</i> Balık tüketimi Su ürünleri talebi Tarım ekonomisi Kastamonu Anket</p>	<p>Balık insan sağlığı açısından önemli bir besin kaynağıdır. Üç tarafı denizler ile çevrili olmasına rağmen Türkiye’de balık talebi yeterli değildir. Bir malın talebini başta tüketici geliri ve fiyatı olmak üzere pek çok faktör belirlemektedir. 128.537 kişilik nüfusa sahip Kastamonu şehir merkezinde tüketicilerin balık tüketim tercihlerini, sıklığını belirlemek amacıyla anket uygulanmıştır. Anket sonuçlarına göre Kastamonu şehir merkezinde balık tüketimi arzulanan seviyede değildir. Üstelik fiyatı kırmızı ete göre daha düşük olmasına rağmen gelir düzeyi düşük olan kesim tarafından tercih edilmemektedir. Balık tüketiminin büyük kısmı gelir düzeyi yüksek olanlar tarafından gerçekleştirilmektedir.</p>

^a serkan.dilek@gmail.com

^{id} <https://orcid.org/0000-0002-0393-4509>

^b senolparug@gmail.com

^{id} <https://orcid.org/0000-0002-7991-4651>

^c aylaparug@gmail.com

^{id} <https://orcid.org/0000-0003-4001-2447>

^d hayrettinkeskingoz@karabuk.edu.tr

^{id} <https://orcid.org/0000-0002-5143-4891>



This work is licensed under Creative Commons Attribution 4.0 International License

Giriş

Dünya nüfusunun artışı, insan beslenmesi ve gıda sektöründe karşılaşılan sorunları artırmıştır. İnsan beslenmesinde protein kaynağı olmaları nedeniyle hayvansal gıdaların önemi büyüktür. İnsanlar protein ihtiyaçlarını kırmızı et gibi kaynaklardan karşılayabileceği gibi balık ve diğer su ürünlerini tüketerek de karşılayabilir. Bir kişinin günlük protein ihtiyacı 70 gr'dır (Şen ve Şahin, 2017; Hatırlı ve ark., 2004). Balık ve diğer su ürünleri, protein ve vitamin bakımından zengin olmakla beraber sindirimi kolaydır ve bu özellikleri sayesinde insanlar açısından önemli besin kaynaklarıdır (Olgunoğulları ve ark., 2014). Ayrıca kırmızı ete kıyasla daha kaliteli yağ asitlerine sahip olmaları, yüksek miktarda kalsiyum, fosfor ve iyot barındırıp vücut dengesini koruyabilmesi, sahip olduğu A, B1, B2 ve D vitaminleri ile insanın dengeli beslenme ihtiyaçlarını karşılayabilmesi balık ve su ürünlerinin avantajlarından (Kaya ve ark., 2004; Hecer, 2013). Ayrıca, kardiyovasküler hastalıklardan korunmak için balık tüketilmesi tavsiye edilmektedir (Oztekin ve ark., 2018). Su ürünleri üretimi denizler ve diğer su kaynaklarından avcılık yoluyla yapılabildiği gibi bazı türlerin kültüre alınması ile yetiştiricilik yoluyla da yapılabilmektedir. Türkiye su ürünleri üretiminin büyük bölümü Karadeniz Bölgesinde gerçekleştirilmektedir. Karadeniz Bölgesi'nde deniz kenarındaki illerde gerçekleştirilen akademik çalışmalar kişi başına yıllık su ürünleri tüketim miktarının Dünya ve AB ortalamalarını yakaladığını göstermektedir (Aydın ve Karadurmuş, 2013; 2012). Kastamonu ise Karadeniz Bölgesi'nde bulunmakla beraber il merkezinin denize kıyısı bulunmamaktadır. Refah göstergeleri açısından Kastamonu, Türkiye'de 81 il içerisinde orta sıralarda (Genel endeks: 36. Sıra) yer almaktadır (Kandemir ve Kürkçü, 2016). Denize kıyısı olmayan Kastamonu'da su ürünleri tüketimi hakkında bir araştırma gerçekleştirilmesi literatüre katkı sağlayacaktır. İktisat teorisine göre bir malın talebini belirleyen çok sayıda (fiyat, gelir, tamamlayıcı ve ikame mal fiyatı, beklentiler vb.) faktör bulunmaktadır. Balık ve su ürünleri talebini de belirleyen çok sayıda faktör bulunmaktadır. Türkiye'de kişi başına düşen balık tüketiminin diğer gelişmiş ülkelere nazaran daha düşük olduğu görülmektedir. Üç tarafı denizlerle çevrili Türkiye'de su ürünleri talebi ile ilgili yetersiz sayıda akademik çalışma mevcuttur.

Çalışmada Karadeniz bölgesinde balık talebi ve balık tüketim kalıplarının ortaya çıkarılması amaçlanmıştır. Bu amaçla balık tüketimi hakkında daha önce yapılmış çalışmalar irdelendikten sonra Kastamonu il merkezinde gerçekleştirilen anketin sonuçları ele alınmıştır.

Balık Talebi

Bir malın talebini başta malın fiyatı, tüketicinin geliri, ikame ve tamamlayıcı mal fiyatları, zevk ve tercihler, beklentiler olmak üzere çok sayıda faktör etkilemektedir (Hatırlı, 2016; Varian, 2014). Dolayısıyla balık ve su ürünleri talebini de etkileyen başta fiyat ve gelir olmak üzere çok sayıda faktör bulunmaktadır. Gıda ve alkolsüz içecekler de tüketicilerin bütçesinde önemli yer tutan kalemlerdendir. Örneğin; Kastamonu'da tüketicilerin bütçesinin %20 ile %30 arasındaki kısmı gıda ve alkolsüz içecekler harcanmaktadır (Gümüş ve Ekiz, 2017). Türkiye'de ve Dünya'da balık ve su ürünleri talebi

hakkında çeşitli akademik çalışmalar yapılmıştır.

Hatırlı ve ark. (2004), Isparta'da gerçekleştirdikleri ve Logit modelini kullandıkları çalışmada yüksek gelir seviyesinde bulunan, küçük yaşta çocukları olmayan ailelerin balık tüketiminin daha yüksek olduğunu ortaya çıkarmışlardır.

Çolakoğlu ve ark. (2006)'e göre Çanakkale ilinde balık tüketiminin tercih nedeni dengeli beslenme ve sağlıklıdır. Balık tüketim şeklinin taze ve pişirme şeklinin genellikle kızartma olması diğer çalışmalarla uyumludur. Ayrıca gelir seviyesi yükseldikçe haftalık balık tüketiminin de arttığı görülmektedir. Deniz sahiline kıyısı bulunan Çanakkale'de balık tüketimi, Türkiye balık tüketiminden yüksektir. Hamsi, sardalya ve istavrit gibi küçük balıklar daha çok tüketilmektedir.

Erdal ve Esengün (2008), Tokat ilinde balık tüketim miktarını belirleyen faktörleri Logit modelini kullanarak belirlemişlerdir. Sosyal statü ve mevsim değişkenlerinin balık tüketimini etkileyen faktörler oldukları ortaya çıkmıştır. Sosyal statü arttıkça ve mevsim sıcaklıkları azaldıkça balık tüketim miktarı artmaktadır.

Dağıstan ve ark. (2009), Hatay ilindeki tüketicilerin balık tercihlerini satın alma yeri, kalite, sağlık ve fiyat gibi faktörlerin etkilediğini belirtmişlerdir.

Orhan ve Yüksel (2010), Burdur ilinde balık tüketiminde hamsi ve Alabalık hakimiyetinin bulunduğunu ortaya çıkarmışlardır. Tüketiciler taze balık tüketimini tercih etmektedirler. Eğitim seviyesi arttıkça balık tüketimi de artmaktadır.

Yüksel ve ark. (2011), Tunceli'de balık tüketim alışkanlıkları hakkında yaş, cinsiyet, meslek, gelir ve eğitim düzeylerine göre farklılıklar bulunduğunu bulmuşlardır. Genel olarak balık tüketimi, kırmızı et tüketiminin gerisindedir. Bununla beraber gelir düzeyi ve eğitim seviyesi arttıkça balık tüketiminin arttığı ortaya çıkmıştır. Tunceli ilinde en fazla hamsi tercih edilmekte ancak diğer illerde yapılan çalışmanın tersine pişirme biçimi olarak fırında pişirme, tavada kızartmanın önüne geçmektedir.

Erdoğan ve ark. (2011), İstanbul'da tüketicilerin balık tüketimi gerçekleştirmeme nedenleri arasında koku ve tadın önem arz ettiğini belirtmişlerdir. Su ürünleri tüketim oranı ile tüketicilerin yaşı arasında pozitif korelasyon tespit edilmiştir. Ayrıca İstanbul'lu tüketiciler de balığı taze olarak tüketmeyi tercih etmektedirler.

Aydın ve Karadurmuş (2012), Ordu ilinde gerçekleştirdikleri çalışmada balık tüketiminin Türkiye ortalamasının üzerinde bulunduğunu bulmuştur. Çalışmanın sonucu diğer akademik çalışmalar ile uyumlu biçimde taze balığın tüketiminin tercih edildiği ve kızartma türü pişirme kullanıldığını göstermektedir. Karadeniz Bölgesi içinde bulunan Ordu'da en fazla hamsi balığı tercih edilmektedir.

Aydın ve Karadurmuş (2013), Trabzon ve Giresun'da yaşayanların balık tüketim tercihlerini ve talebini incelemişlerdir. Çalışmada katılımcıların başta hamsi olmak üzere balık ve su ürünlerini yoğun biçimde tükettikleri sonucuna ulaşılmıştır. Balık genelde taze olarak tüketilmekte ve tüketim şekli olarak ise kızartma tercih edilmektedir. Balık tüketimi nedenlerinde balığın sağlıklı bir besin kaynağı olması birinci faktör olarak ortaya çıkmıştır.

Çadır ve Duman (2013), Keban baraj gölü Ova bölgesinde yapılan çalışmalarında ise katılımcıların balığı severek yedikleri ortaya çıkmıştır. Katılımcıların balığı tercih etmesinin başlıca nedeni lezzetidir. Aynalı sazan ve hamsi balığının tercih edildiği belirlenmiştir. Çadır ve Duman (2013), diğer çalışmalarla uyumlu olarak balığın taze tüketiminin tercih edildiği ve pişirme yöntemi olarak ise kızartmanın kullanıldığını belirlemiştir.

Olgunoğlu ve ark. (2014) Adıyaman ilinde 375 kişiye anket uyguladıkları çalışmada katılımcıların balık etini sevmelerine rağmen tavuk ve kırmızı eti daha çok tükettikleri neticesine ulaşmıştır. Tüketiciler daha çok sazan ve hamsi balığını tüketmeyi tercih etmektedirler. Adıyaman'da balığın taze olarak tüketimi ve pişirme yöntemi olarak da kızartma tercih edilmektedir.

Abazaoglu ve ark. (2016), Tekirdağ'da kişi başına balık tüketiminin Türkiye ortalamasını geçtiğini bulmuşlardır. Balığın sağlıklı olması da en önemli tüketim nedenlerinden biridir.

Karakaya ve Kırıcı (2016), Bingöl'de yaptıkları çalışmada yüksek gelir grubundakilerin balık tüketiminin daha yüksek olduğunu bulmuşlardır. Cinsiyete ve medeni duruma göre de farklılıklar tespit edilmiştir. Evliler, bekarlara nazaran daha fazla balık tüketmektedir. Ayrıca kadınlar da erkeklere göre daha fazla balık tüketimi gerçekleştirmektedir. Balık, kış mevsiminde ve taze olarak tüketilmektedir ve en fazla hamsi tercih edilmektedir.

Şen ve Şahin (2017), Mersin ilinde en fazla tüketilen balığın Çipura ve hamsi olduğunu belirtmektedir. Mersin'li tüketiciler diğer illerdeki gibi balığı taze tüketmeyi sevmektedir. Erkekler daha çok balığın lezzeti ve sağlıklı besin olması ile ilgilenirken kadınlar ise tazeliğine önem vermektedir.

Güngör ve Ceyhan (2017), Erzurum ve Van'da gerçekleştirdikleri çalışmada her iki ilde de balık etinden daha çok kırmızı etin tercih edildiğini bulmuşlardır. Her iki ilde de hamsi ve Alabalık en fazla tercih edilen balık çeşitleridir. Pişirme çeşidi olarak ise yağda kızartma tercih edilmektedir. Bu sonuçlar Türkiye çapında yapılan diğer çalışmaların çoğunluğunun bulguları ile uyumludur.

Sağlam ve Samsun (2018), Yozgat'ta gerçekleştirdikleri çalışmada en önemli balık tüketim nedeninin sağlıklı ve dengeli beslenme olduğunu ortaya çıkarmışlardır. Balık, ekseriyetle taze olarak tüketilmekte ve hamsi tercih edilmektedir. Yozgat ili tüketicilerinin hamsi ve taze tüketim tercihlerinin diğer çalışmalar ile uyumlu olduğu görülmektedir.

Balık üretimi avcılık ve yetiştiricilik olmak üzere iki biçimde gerçekleştirilmektedir. Avcılık ile üretim, iklim, deniz koşulları ve av yasak dönemi etkisi altında istikrarsız olabilir. Yetiştiricilik ile elde edilen üretim miktarları ise daha istikrarlıdır. 2001 yılında Türkiye'de avcılık ile 503.345 ton ve yetiştiricilik ile 79.031 ton su ürünleri üretimi gerçekleştirilmiştir. 2001 yılı toplam üretimi 582.376 tondur. 2017 yılına kadar geçen süre içinde avcılık ile balık üretimi kimi zaman artmış, kimi zaman ise azalmıştır. 2017 yılında avcılık ile su ürünleri üretimi 354.318 tona inmiştir. Yetiştiricilik ile gerçekleşen su ürünleri üretimi ise 2001 yılından 2017 yılına kadar istikrarlı olarak her sene artmıştır. 2017 yılında yetiştiricilik ile balık üretimi 276.502 tona yükselmiştir (TUİK, 2018).

Türkiye'de balık tüketimi, Dünya'ya nazaran oldukça geridedir. 2017 yılında Türkiye'de kişi başına balık tüketimi 5,5 kg/yıl'dır (TUİK, 2018). Fakat kişi başına balık tüketimi Dünya'da 16 kg/yıl; AB'de 26 kg/yıl; ABD'de 28 kg/yıl; Japonya'da 75 kg/yıl ve İzlanda'da 90 kg/yıl'dır (Soylu, 2018).

Yöntem

Kastamonu il merkezinde balık talebini ve tüketim kalıplarını incelemek amacıyla 01/02/2019 ile 01/04/2019 tarihleri arasında anket gerçekleştirilmiştir. Kolayda örnekleme yöntemi uygulanmıştır. Küçük (2016), 100.000 kişilik bir evren için %5 hata payı ile 382 kişilik bir örneklem seçilebileceğini belirtmektedir. 400 kişi üzerinde gerçekleştirilen ankette eksik doldurulan anketler dikkate alınmayınca 396 katılımcının verdiği cevaplar dikkate alınmıştır. Anketin ilk kısmı demografik sorulardan oluşmakta; ikinci bölümde ise balık tüketim tercihleri hakkında sorular yer almaktadır. Üçüncü bölümde ise balık tüketim algıları hakkında beşli Likert ölçeği kullanılan sorular yer almaktadır.

Bulgular

Anketin birinci kısmında yer alan demografik sorular ve bu sorulara verilen cevaplar Çizelge 1'de yer almaktadır. Katılımcıların %51,3'ü erkek ve %48,7'i kadındır. Katılımcılar arasında yaş grubu olarak 18-25 yaş ve 26-35 yaş grupları öne çıkmaktadır. Katılımcılar arasında 18-25 yaş grubunun oranı %38,4, 26-35 yaş grubunun oranı %24, 36-45 yaş grubunun oranı %18,4 46-55 yaş grubunun oranı 8,6 ve 56+ yaş grubunun oranı ise %10,6'dır. Dolayısıyla katılımcıların yarısından fazlasının 18-35 yaş arasında olduğu görülmektedir.

Yine katılımcıların büyük oranı (%32,3) lisans mezunudur. İkinci sırada (%23,2) ile lise mezunları yer almaktadır. İlköğretim veya daha alt seviyede eğitim alanların oranının sadece %13,4 olması zorunlu eğitimin ve Kastamonu'da eğitime verilen önemin etkisini göstermektedir.

Çalışma durumlarına bakıldığında katılımcıların %4,3'ünün herhangi bir işyerinde çalışmadığı görülmektedir. Öğrencilerin oranı %38,6; İşçilerin oranı %24,5; memurların oranı %10,9; ev hanımı %9,8; çiftçiler %8,1; esnaf %6,6 ve emeklilerin oranı %5,1'dir.

Katılımcıların büyük kısmı (%44,2) aylık 2000 TL altında gelire sahiptir. Yine azımsanmayacak bir oranda katılımcı da (%34,6) aylık 2001 TL ile 5000 TL arası gelire sahiptir. Bunda Kastamonu'nun kalkınmakta olan bir il olması ve dolayısıyla kişi başına düşen gelirin de fazla yüksek olmamasının etkisi vardır. Katılımcıların %78,8 gibi yüksek bir oranının aylık geliri 5000 TL ve altındadır.

Ankette ikinci bölümde balık tüketimine dair sorular sorulmuştur. İlk soru, katılımcıların aylık balık tüketim miktarı hakkındadır. Sonuçlar Çizelge 2'de verilmiştir.

Katılımcıların %36,1'i ayda bir kilodan az balık tüketimi gerçekleştirmektedir. Balık tüketmeyenlerin oranının da %30,3 gibi yüksek bir oran olduğu görülmektedir. Bu rakamlar balık tüketmeyen kişilerin yüzdesinin aslında düşük olmadığını göstermektedir.

Çizelge 1 Demografik veriler

Table 1 Demographic data

Özellik	Frekans	%
Cinsiyet		
Erkek	203	51,3
Kadın	193	48,7
Toplam	396	100
Eğitim		
İlköğretim	53	13,4
Lise	92	23,2
Ön Lisans	66	16,7
Lisans	128	32,3
Yüksek Lisans-doktora	57	14,4
Toplam	396	100
Meslek		
Memur	43	10,9
İşçi	54	24,5
Öğrenci	153	38,6
Çiftçi	32	8,1
Emekli	20	5,1
Esnaf	26	6,6
Ev Hanımı	39	9,8
İşsiz	17	4,3
Serbest	12	3,0
Toplam	396	100
Yaş		
18-25	152	38,4
26-35	95	24
36-45	73	18,4
46-55	34	8,6
56+	42	10,6
Toplam	396	100
Aylık Gelir		
0-2000 TL	175	44,2
2001-5000 TL	137	34,6
5001-8000 TL	58	14,6
8001 +	26	6,6
Toplam	396	100
Medeni Durum		
Evli	165	41,7
Bekar	193	48,7
Dul/boşanmış	38	9,6
Toplam	396	100
En Sık Yenen Et		
Büyükbaş	149	37,6
Küçükbaş	42	10,6
Tavuk	183	46,2
Balık	22	5,6
Toplam	396	100

Çizelge 2 Aylık Balık Tüketim Miktarı

Table 2 Monthly fish consumption amount

Tüketim Durumu	Frekans	%
Hiç tüketmiyorum (Q ₁ =0)	F ₁ =120	30,3
1 kg'dan az (Q ₂ =0,5)	F ₂ =143	36,1
1-1.99 kg. (Q ₃ =1,5)	F ₃ =77	19,4
2-2.99 kg. (Q ₄ =2,5)	F ₄ =32	8,1
3 kg ve yukarısı(Q ₅ =4)	F ₅ =24	6,1
Toplam		100

Kastamonu il merkezine balık genellikle karayoluyla yaklaşık 1-1,5 saat uzaklıktaki İnebolu ve 2,5 saat uzaklıktaki Sinop'tan gelmektedir. Daha önce yapılan çalışmalar da denize kıyısı olan illerde balık tüketiminin Türkiye ortalamasının üzerinde olduğunu göstermektedir (Çolakoğlu ve ark.,2006; Aydın ve Karadurmuş, 2012; Abazaoğlu ve ark., 2016).

$(\sum_{i=1}^5 F_i Q_i) / \sum_{i=1}^5 F_i$ formülü yardımıyla ortalama hesaplanmış ve kişi başına düşen aylık balık tüketimi ortalamasının 0,916 kg olduğu yıllık ortalamasının ise $0,916 \times 12 = 11$ kg olduğu ortaya çıkmıştır. 2017 yılında Türkiye'de kişi başına yıllık su ürünleri tüketimi 5,5 kg ve Dünya'da 16 kg olduğu için Kastamonu'da kişi başına balık tüketiminin Türkiye ortalamasının üzerinde ve Dünya ortalamasının altında olduğu görülmektedir (TUİK, 2018). Karakaya ve Kırıcı (2016), Bingöl'de kişi başına yıllık balık tüketimini 12,2 kg olarak bulmuştur. Abazaoğlu ve ark. (2016) ise Tekirdağ'da yıllık kişi başına balık tüketimini 14,69 kg olarak bulmuştur. Olgunoğlu ve ark. (2014), Adıyaman'da yıllık kişi başına balık tüketimini sadece 3,01 kg olarak bulmuştur ve bu sonuçla denize uzaklığın balık talebini etkileyen bir unsur olduğu ortaya çıkmıştır. Deniz kenarında bulunan ve balıkçılığın önemli bir sektör olduğu Trabzon ve Giresun'da kişi başına yıllık balık tüketiminin 29,52 kg olduğu yani Dünya ve AB ortalamalarını (Dünya:16 kg/yıl ve AB:26 kg/yıl, Soylu, 2018) geçtiği tespit edilmiştir (Aydın ve Karadurmuş, 2013). Ordu'da gerçekleşen kişi başına yıllık balık tüketimi ise 26 kg/yıl olarak bulunmuştur (Aydın ve Karadurmuş, 2012).

Çizelge 2'de görüldüğü gibi katılımcıların %30,3'ü (120 kişi) balık tüketmemektedir. Balık tüketimi gerçekleştirmediğini belirten 120 kişinin incelemesi sonucunda gelir ve eğitim durumunun önemli bir faktör olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Sonuçlar Çizelge 3'de verilmiştir. Balık tüketmeyenlerin %15,8'i ilköğretim; %18,3'ü lise; %20'si önlisans; %37,5'u lisans ve %8,3'ü yüksek lisans ve doktora mezunudur. Katılımcıların %14,4'ü yüksek lisans ve doktora mezunu iken balık tüketmeyenlerin sadece %8,3'lük kısmını oluşturmaktadır. Yüksek lisans ve doktora mezunlarının sadece %17,5 gibi düşük bir oranı (57 kişinin 10'u) balık tüketmemektedir. Ayrıca balık tüketmeyen 120 kişinin yarısından fazlasının (%55) aylık gelirinin 2000 TL'nin altı olduğu görülmektedir. Bununla beraber aylık geliri 8000 TL ve üstü olan kişiler arasında balık tüketmeyenlerin oranı sadece %5,8'dir. Aylık geliri 8000 TL ve üstü olan 26 kişiden sadece 7 tanesi (%27) balık tüketmemektedir, halbuki katılımcıların balık tüketmeme oranı %30,3'dür. Bu sonuçlar yüksek lisans-doktora mezunları ile aylık geliri 8000 TL ve üstü olanların balık tüketmeme oranlarının diğer gelir gruplarına göre daha düşük olduğunu göstermektedir. Diğer bir deyişle eğitim ve gelir durumu balık tüketimini etkileyen temel unsurlardan biridir. Karakaya ve Kırıcı (2016) yüksek gelir grubunda balık tüketiminin daha yüksek olduğu sonucunu doğrulamıştır.

Sağlam ve Samsun (2017) Yozgat'ta yaptıkları çalışmada şehir merkezinde yaşayan katılımcıların %77,8'inin balık tükettiğini ama köy ve kasabadaki katılımcıların sadece %34,7'sinin ise balık tükettiğini bulmuşlardır. Karakaya ve Kırıcı (2016) ise tüketicilerin %83,5'unun balık tüketimi gerçekleştirdiğini bulmuşlardır.

Çizelge 3 Balık Tüketmediğini İfade Eden 120 Katılımcının Gelir ve Eğitim Durumları
Table 3 Income and education status of 120 participants who expressed that they do not consume fish

Özellik	Frekans	%
Eğitim		
İlköğretim	19	15,8
Lise	22	18,3
Ön Lisans	24	20
Lisans	45	37,5
Yüksek Lisans-doktora	10	8,3
Toplam	120	100
Aylık Gelir		
0-2000 TL	66	55
2001-5000 TL	35	29,2
5001-8000 TL	12	10
8001 +	7	5,8
Toplam	120	100

Balık tükettiğini ifade eden 276 kişinin gelir ve eğitim durumları incelenmiş ve sonuçlar Çizelge 4'te verilmiştir. $(\sum_{i=1}^5 F_i Q_i) / \sum_{i=1}^5 F_i$ Formülü yardımıyla eğitim ve gelir durumlarına göre yıllık tüketim ortalamaları da hesaplanmış ve sağdaki sütunda verilmiştir. En yüksek yıllık balık tüketimini yüksek lisans ve doktora mezunlarının gerçekleştirdiği görülmektedir (14,9 kg/yıl). En düşük yıllık balık tüketim miktarları ise ön lisans (8,7 kg/yıl) ve lisans mezunlarına (9,1 kg/yıl) ait olarak görülmektedir.

Aylık tüketim miktarı için Skewness (çarpıklık) değeri 1,057 ve Kurtosis (basıklık) değeri ise 0,020'dir. Çarpıklık ve basıklık değerinin -1.5 ile +1.5 aralığında olması durumunda parametrik testler uygulanabilir (Tabachnick and Fidell, 2013). Bu nedenle Eğitim durumuna göre yıllık balık tüketim miktarı farklılığının %5 anlamlılık düzeyinde istatistiki olarak anlamlı olup olmadığı ise One Way Anova testi ile sınıanmış ve istatistiki olarak anlamlı olmadığı ortaya çıkmıştır (Sig:0,280). Pieniak ve ark. (2010) eğitimin su ürünleri tüketimini doğru orantılı olacak biçimde etkilediğini bulmuştur. Eğitim seviyesi arttıkça balık ve su ürünleri konusunda daha çok bilinçlenen tüketicilerin su ürünleri tüketimi de artmaktadır. Çünkü bilgi, tüketici kararlarını etkileyen önemli faktörlerden biridir (Dilek, 2017).

Wang ve ark. (2009), yıllar içinde su ürünlerinin besleyici niteliği hakkında bilinçlenen tüketicilerin balık ve su ürünleri tüketim miktarını da artırdıklarını belirtmiştir. Sağlam ve Samsun (2017), okuryazar olmayan kesimin sadece %25'inin balık tükettiğini, üniversite mezunlarının ise %92,65 gibi yüksek bir oranının balık tükettiğini ortaya koymuştur. Güngör ve Ceyhun (2017), üniversite mezunlarının balık tüketiminin ilkökul mezunlarının balık tüketimine oranla daha yüksek olduğu sonucuna ulaşmışlardır.

Gelir durumu da tüketicilerin talebini etkileyen önemli unsurlardandır (Dilek ve Çolakoğlu, 2011). Balık tüketen 276 kişinin gelir durumlarına göre dağılımları incelenmiş ve sonuçlar Çizelge 5'de paylaşılmıştır.

Gelire göre balık tüketiminde farklılık olup olmadığını tespit etmek amacıyla One Way Anova testi uygulanmıştır,

çünkü Skewness (sig:1,057) ve Kurtosis (sig:0,020) değerleri -1.5 ile +1.5 aralığındadır (Tabachnick and Fidell, 2013). Gelir gruplarında farklılık olduğu One Way Anova ile test edildikten sonra varyansların homojenliğine bakılmış ve Levene testi sonucunda homojen olmadığı tespit edilmiştir (sig:0,000). Tamhane's T2 testine göre aylık geliri 2000 TL altı olanlar ile aylık geliri 2001-5000 TL arası olanlar arasında (sig:0,007); aylık geliri 2000 TL altı olanlar ile aylık geliri 5001-8000 TL arası olanlar arasında (sig:0,001) ve aylık geliri 2000 TL altı olanlar ile aylık geliri 8000 TL üstü olanlar arasında (sig:0,000) anlamlı farklılık bulunmuştur. Ortalamalar da gelir düzeyi yükseldikçe balık tüketiminin arttığını göstermektedir. Ayrıca aylık geliri 2000 TL'dan aşağı olan katılımcıların %1,8'i (109 kişiden 2'si), aylık geliri 2001 TL ile 5000 TL arası olanların %8,8'i (102 kişiden 9'u); aylık geliri 5001 TL ile 8000 TL arası olanların %17,4'ü (46 kişiden 8'i) ve aylık geliri 8001 TL ve üstü olanların %26,3'ü (19 kişiden 5'i) ayda 3 kg ve üzeri balık tüketmektedir. gelir düzeyi arttıkça balık talebinin arttığını göstermektedir.

Karakaya ve Kırıcı (2016), Olgunoğlu ve ark. (2014) çalışmaları da yüksek gelirli tüketicilerin balık tüketimlerinin daha yüksek olduğunu bulmuşlardır. Aylık gelir seviyesi 2000 TL altında olan kesim yılda ortalama 7 kg balık tüketmekte yani yeterince tüketmemektedir. Üstelik hamsi, istavrit gibi balık türlerinin fiyatının kırmızı ete kıyasla oldukça uygun olduğu düşünüldüğünde bu sorunun önemi anlaşılmaktadır. Bununla beraber gelir seviyesi aylık 8000 TL üzerinde olan kesimin yıllık balık tüketimi ortalama 18,4 kg olup Dünya ortalaması olan 16 kg/yıl'ın üzerindedir.

Balıkları hiç tüketmediğini beyan edenler haricindeki katılımcılara yani 276 katılımcıya balıkları nereden aldıkları sorulmuştur. Katılımcıların büyük çoğunluğu (%48,2) pazardan balık aldıklarını beyan etmişlerdir. Abazaoğlu ve ark. (2016) tüketicilerin %54,6'sının balığı balıkcıdan aldıkları sonucuna ulaşmışlardır. Balıkcı esnafından balık alanların oranı %39,9; marketten alanların oranı %8 ve balık çiftliğinden alanların oranı ise sadece %3,9'dur. Çizelge 6'dan çıkan bir diğer sonuç ise katılımcıların aylık gelirlerinin artması ile beraber balıkları satın alma yerinin pazardan balıkcı esnafına doğru kaymasıdır.

Aylık geliri 2000 TL altında olan kesim %61,5 gibi yüksek oranda balığı pazardan satın almakta iken aylık geliri 8001 TL ve üzeri olan kesimin hiçbiri balığı pazardan almamaktadır. Bununla beraber aylık geliri 2000 TL altında olan kesimin sadece %31,2'si balığı balıkcı esnafından almakta iken geliri 8001 TL ve üzeri olan kesimin %68,4 gibi yüksek bir oranı balığı balıkcı esnafından almaktadır. Küçük balıkcı esnafının tercih edilmesinde ana faktör olarak balığı saklama koşullarına güven ve esnaf ile kişisel ilişkiler ön plana çıkmaktadır. Aylık geliri 8001 TL ve üzeri olan kesimin %21,1 gibi azımsanmayacak bir kesimi de balığı balık çiftliklerinden almaktadır. Aylık geliri 2000 TL'nin altında olan kesimin de sadece %1,8'i balık çiftliklerinden alışveriş yapmayı tercih etmektedir. Yani aylık gelir yükseldikçe balık çiftliğini tercih etme yüzdesi de yükselmektedir. Kastamonu il merkezinde yeterli sayıda taze balık satan balıkcı esnafı ve süpermarket bulunmadığının düşünülmesi de balık talebini etkileyen unsurlardan biridir.

Çizelge 4 Balık tüketen 276 katılımcının eğitim durumları

Table 4 Educational status of 276 fish consumers

Eğitim	Hiç tüketmeyen		0-0,99 kg (Q ₁ =0,5)		1-1,99 kg (Q ₂ =1,5)		2-2,99 kg (Q ₃ =2,5)		3 kg + (Q ₄ =4)		Ort.
	F	%	F ₁	%	F ₂	%	F ₃	%	F ₄	%	
İlköğretim	19	15,8	16	11,2	10	13	3	9,4	5	20,8	11,4
Lise	22	18,3	33	23,1	19	24,7	14	43,7	4	16,7	12,5
Ön Lisans	24	20	26	18,2	8	10,4	6	18,8	2	8,3	8,7
Lisans	45	37,5	49	34,3	21	27,2	7	21,8	6	25	9,1
Yüksek Lisans-doktora	10	8,3	19	13,2	19	24,7	2	6,3	7	29,2	14,9
Toplam	120	100	143	100	77	100	32	100	24	100	

Çizelge 5 Balık tüketen 276 katılımcının gelir durumları

Table 5 Income status of 276 fish consumers

Gelir	Hiç tüketmeyen		1 kg'dan az (Q ₁ =0,5)		1-1,99 kg (Q ₂ =1,5)		2-2,99 kg (Q ₃ =2,5)		3 kg + (Q ₄ =4)		Ort.
	F	%	F ₁	%	F ₂	%	F ₃	%	F ₄	%	
0-2000 TL	66	55	75	52,4	24	31,2	8	25	2	8,3	7
2001-5000 TL	35	29,2	46	32,2	33	42,9	14	43,8	9	37,5	12,6
5001-8000 TL	12	10	20	14	9	11,7	9	28,1	8	33,3	17
8001+ TL	7	5,8	2	1,4	11	14,2	1	3,1	5	20,8	18,4
Toplam	120	100	143	100	77	100	32	100	24	100	

Çizelge 6 Balık tüketiyorsanız balıkları nereden alıyorsunuz? (Aylık gelire göre)

Table 6 If you consume fish, where do you get the fish? (According to monthly income)

Gelir	Toplam		Pazar		Esnaf		Market		Çiftlik	
	F	%	F ₁	%	F ₂	%	F ₃	%	F ₄	%
0-2000 TL	109	100	67	61,5	34	31,2	6	5,5	2	1,8
2001-5000 TL	102	100	54	52,9	35	34,3	10	9,9	3	2,9
5001-8000 TL	46	100	12	26	28	60,9	4	8,7	2	4,3
8001+ TL	19	100	0	0	13	68,4	2	10,5	4	21,1
Toplam	276	100	133	48,2	110	39,9	22	8	11	3,9

Çizelge 7 Balık tüketiyorsanız balıkları nereden alıyorsunuz? (Eğitim Durumuna Göre)

Table 7 If you consume fish, where do you get the fish? (According to education)

Gelir	Toplam		Pazar		Esnaf		Market		Çiftlik	
	F	%	F ₁	%	F ₂	%	F ₃	%	F ₄	%
İlköğretim	34	100	19	55,9	12	35,3	1	2,9	2	5,9
Lise	70	100	38	54,3	27	38,6	4	5,7	1	1,4
Önlisans	42	100	14	33,3	21	50	5	11,9	2	4,8
Lisans	83	100	46	55,4	27	32,5	7	8,4	3	3,6
YüksekL/Doktora	47	100	13	27,7	23	48,9	5	10,6	6	12,8
Toplam	276	100	133	48,2	110	39,9	22	8	11	3,9

Eğitim durumuna göre balık satın alma yerleri ise Çizelge 7'de verilmiştir. Eğitim seviyesi arttıkça (Lisans mezunları hariç) pazardan balık alma oranının düştüğü gözlenmektedir. İlköğretim mezunlarının %55,9'u pazardan balık alışverişi yaparken Yüksek lisans ve doktora mezunlarının sadece %27,7'si pazarı tercih etmektedir. Bununla beraber önlisans ve yüksek lisans/doktora mezunlarının balıkçı esnafından alışveriş yapma oranının diğerlerine göre daha yüksek olduğu görülmektedir. Yüksek lisans/doktora mezunlarının %12,8'i balık çiftliklerinden balık alışverişi tercih etmektedir ve bu oran diğer eğitim seviyelerinden daha yüksektir.

Katılımcılara aynı zamanda balık tüketim nedenleri de sorulmuştur (Çizelge 8). Katılımcıların yarısından fazlası (%58) balığı sağlıklı olmasından dolayı tercih etmektedir. Bu da tüketicilerin balığın sağlıklı bir besin olması konusunda bilgi sahibi olduğunu göstermektedir. Ön plana çıkan ikinci neden ise %28,6 ile lezzet unsurudur. Ayda 2001-5000 TL arası gelir elde eden kesimin %64,7'sinin sağlık nedeniyle balığı tercih ettiği yani sağlık konusuna en fazla önemi bu gelir grubunun verdiği görülmektedir. Sağlıklı besin olmasının su ürünleri tüketiminde önemli bir faktör olduğu benzer çalışmalarda da tespit edilmiştir (Güngör ve Ceyhun, 2017; Abazaoğlu ve ark., 2016). Lezzet konusuna en fazla önemi ise aylık geliri 2000 TL ve

altında olan kesim vermiştir. Bu gelir grubunun %40,4'ü lezzet nedeniyle balık tüketiminde bulunmaktadır. Fiyat ve ailedeki diğer bireylerin balık yemesi katılımcıların büyük çoğunluğu tarafından önemli bulunmamıştır. Ancak aylık gelir seviyesi 8001 TL ve üzeri olan kesimin %21 gibi küçümsenmeyecek bir oranda fiyatı ve ailedeki diğer bireylerin tüketimi nedeniyle balık tükettiği görülmüştür. Yüksek gelirli kesimin fiyatı diğer kesimlere göre daha fazla dikkate alınması önemli bir ayrıntı olarak görülmektedir. Eğitim durumu incelendiğinde ise eğitim seviyesinin artması ile beraber sağlığın tercih nedeni olma yüzdesinin düştüğü görülmektedir. İlköğretim mezunlarının %76,5 gibi oldukça yüksek bir oranının sağlık nedeniyle balık tükettiği görülmektedir. Bu oran yüksek lisans/doktora mezunlarında %53,2'ye; lisans mezunlarında %48,2'ye düşmektedir. İlköğretim mezunlarının lezzet nedeniyle balık tüketim oranlarının diğer eğitim gruplarına göre düşük olduğu görülmektedir.

Balık tüketimi yapan 276 katılımcıya en fazla yedikleri deniz balıkları da sorulmuş ve cevaplar Çizelge 9'da verilmiştir. En fazla tercih edilen balık hamsidir. Katılımcıların %61,6'sı en sık yediği balığı hamsi olarak belirtmiştir. Palamut ve lüfer-sarıkanat-çinekop balıkları da ikinci ve üçüncü en sık yenen deniz balığı durumundadır. Kastamonu'ya balıklar daha çok İnebolu, Sinop ve çevredeki balık çiftliklerinden gelmektedir (Karabulut ve ark., 2017). Türkiye'de yapılan akademik çalışmaların çoğunda en fazla tüketilen balığın hamsi olduğu ortaya çıkmıştır (Şen ve Şahin, 2017; Sağlam ve Samsun, 2017; Güngör ve Ceyhun, 2017; Karakaya ve Kırıcı, 2016; Çadır ve Duman, 2013). Ancak katılımcıların

aylık gelirinin artması ile beraber hamsi tercihlerinin düştüğü görülmektedir. Aylık geliri 2000 TL altında olan kesimin %71,6'sı en sık hamsi balığını yemekte iken aylık geliri 8001 TL ve üstü olan kesimin sadece %36,8'i en sık olarak hamsi yemektedir. Buna karşılık aylık gelir arttıkça lüfer-çinekop-sarıkanat tercihinin yükseldiği görülmektedir. Aylık geliri 2000 TL altında olan katılımcıların sadece %6,4'ü en sık lüfer-çinekop-sarıkanat yemekte iken aylık geliri 8001 TL ve üstü kesimin ise %21,1'i lüfer-sarıkanat-çinekop yemektedir. Bu sonuçlarda balık fiyatlarının rolü olduğu düşünülebilir. Mevsim koşullarına göre değişmekle beraber hamsinin fiyatı genelde diğer balıklara göre daha ucuzdur. Lüfer-sarıkanat-çinekop balıklarının ise fiyatı diğerlerine göre biraz daha pahalıdır.

En fazla tüketilen kültür balıkları da analize dahil edilmiştir. Katılımcıların %65,9 en sık tükettiği kültür balığı sorusuna Alabalık cevabını vermiştir. Gelir seviyesi yükseldikçe Alabalık tercihlerinin düşmesi ve Levrek tercihlerinin yükselmesidir. En düşük gelir kesimin %72,5'unun en sık yediği kültür balığı Alabalık iken en yüksek gelir kesiminde bu oran sadece %36,8'dir. Levrek ise tersine en düşük gelir kesiminin sadece %12,8'i tarafından en sık yenen balık türü iken en yüksek gelir kesiminin %26,3'ü en sık olarak kültür yoluyla üretilen Levrek balığını yemektedir. Kastamonu'ya yoğun olarak çevredeki balık çiftliklerinden kültür balıkları gelmektedir. Denize uzak bölgelerde sazan ve Alabalık gibi kültür balıklarının tercih edildiği amprik çalışmalarda tespit edilmiştir (Olgunoğlu ve ark., 2014; Yüksel, 2011).

Çizelge 8 Balık tüketiminizin nedeni nedir?

Table 8 What is the reason for your fish consumption?

Gelir	Toplam		Sağlık		Lezzet		Fiyat		Aile	
	F	%	F ₁	%	F ₂	%	F ₃	%	F ₄	%
0-2000 TL	109	100	53	48,6	44	40,4	8	7,3	4	3,7
2001-5000 TL	102	100	66	64,7	25	24,5	2	2	9	8,8
5001-8000 TL	46	100	35	76	5	10,9	1	2,2	5	10,9
8001+ TL	19	100	6	31,6	5	26,4	4	21	4	21
Toplam	276	100	160	58	79	28,6	15	5,4	22	8
Eğitim	Toplam		Sağlık		Lezzet		Fiyat		Aile	
	F	%	F ₁	%	F ₂	%	F ₃	%	F ₄	%
İlköğretim	34	100	26	76,5	5	14,7	0	0	3	8,8
Lise	70	100	45	64,3	16	22,9	4	5,7	5	7,1
Ön Lisans	42	100	24	57,1	13	31	0	0	5	11,9
Lisans	83	100	40	48,2	32	38,6	6	7,2	5	6
Yüksek Lisans-doktora	47	100	25	53,2	13	27,7	5	10,6	4	8,5
Toplam	276	100	160	58	79	28,6	15	5,4	22	8

Çizelge 9 En Fazla tüketilen deniz balıkları (Aylık Gelire Göre)

Table 9 Most consumed marine fish (According to monthly income)

Gelir	Toplam		Hamsi		Palamut		LÇS		İstavrit		Mezgit		Diğer	
	F	%	F ₁	%	F ₂	%	F ₃	%	F ₄	%	F ₅	%	F ₆	%
0-2000 TL	109	100	78	71,6	9	8,3	7	6,4	8	7,3	3	2,8	4	3,6
2001-5000 TL	102	100	59	57,8	17	16,7	13	12,7	8	7,8	3	2,9	2	2
5001-8000 TL	46	100	26	56,5	5	10,9	7	15,2	4	8,8	2	4,3	2	4,3
8001+ TL	19	100	7	36,8	3	15,8	4	21,1	1	5,3	2	10,5	2	10,5
Toplam	276	100	170	61,6	34	12,3	31	11,2	21	7,6	10	3,6	10	3,6

LÇS: Lüfer / çinekop / sarıkanat

Çizelge 10 En fazla tüketilen kültür balıkları (Aylık gelire Göre)

Table 10 Most consumed cultured fish (According to monthly income)

Gelir	Toplam		Alabalık		Levrek		Çipura		Diğer	
	F	%	F ₁	%	F ₂	%	F ₃	%	F ₄	%
0-2000 TL	109	100	79	72,5	14	12,8	10	9,2	6	5,5
2001-5000 TL	102	100	68	66,7	16	15,7	15	14,7	3	2,9
5001-8000 TL	46	100	28	60,9	12	26,1	6	13	0	0
8001+ TL	19	100	7	36,8	5	26,3	5	26,3	2	10,5
Toplam	276	100	182	65,9	47	17	36	13	11	4

Çizelge 11 En sık balık tüketilen mevsim

Table 11 Most commonly consumed fish season

Mevsimler	Frekans	%
İlkbahar	22	8
Yaz	12	4,3
Kış	212	76,8
Sonbahar	30	10,9
Toplam	276	100

Çizelge 12 Balık pişirme yöntemleri (Aylık Gelire Göre)

Table 12 Fish cooking methods (According to monthly income)

Gelir	Toplam		Kızartma		Buğulama		Fırın		Izgara	
	F	%	F ₁	%	F ₂	%	F ₃	%	F ₄	%
0-2000 TL	109	100	60	55	23	21,1	18	16,6	8	7,3
2001-5000 TL	102	100	46	45,1	24	23,5	20	19,6	12	11,8
5001-8000 TL	46	100	19	41,3	11	23,9	12	26,1	4	8,7
8001+ TL	19	100	2	10,5	5	26,3	5	26,3	7	36,8
Toplam	276	100	127	46	63	22,8	55	19,9	31	11,2

Katılımcılara aynı zamanda en sık balık tüketimi gerçekleştirdikleri mevsim sorulmuştur. Katılımcıların büyük çoğunluğu kış mevsiminde (%76,4) balık tüketimini yaptıklarını belirtmişlerdir. Bahar mevsiminde başlayan balık yasağı, yaz mevsiminde balık tüketimini olumsuz etkilemektedir. Balık yasağı ile beraber ürün azalmakta, fiyatlar yükselmektedir. Katılımcıların sadece %4,3'ü en sık olarak balığı yaz mevsiminde tüketmektedir. Sonbahar ve ilkbahar mevsiminde de balığın sık biçimde tüketilmediği sonucuna ulaşılmıştır (İlkbahar: %8, Sonbahar: %10,9). Güngör ve Ceyhun (2017) Erzurum ve Van'da da balığın en fazla kış aylarında ve en az yaz aylarında tüketildiğini bulmuşlardır.

Katılımcılar ağırlıklı olarak balığı kızartma yoluyla pişirerek tüketmektedir. Balık pişirme yöntemleri ile ilgili bilgiler Çizelge 12'de verilmiştir. En fazla tercih edilen pişirme şekli katılımcıların %46'sının tercih ettiği kızartmadır. Kızartmayı %22,8 ile buğulama ve %19,9 ile fırın takip etmektedir. Ayrıca gelir seviyesi yükseldikçe tercihlerin kızartmadan diğer pişirme türlerine doğru kaydığı da görülmektedir. Alternatifler arasında sağlık açısından en zararlı pişirme biçimi olan kızartma (Babür ve Gürbüz, 2015) karşımıza çıkmaktadır. Aylık geliri 8001 TL ve üzeri olan kesimin %36,8'inin ızgara tercihinde bulunması dikkat çekmektedir. Wan ve Hu (2012), gelir düzeyi yüksek olan tüketicilerin evde balık pişirmeyi daha çok tercih ettikleri sonucuna ulaşmıştır. Güngör ve Ceyhun (2017), Erzurum ve Van'da yaptıkları çalışmada pişirme şekli olarak yağda kızartma ön planda bulunmuştur. Balık tüketim biçimleri hakkında yapılan diğer çalışmalarda da genellikle yağda kızartmanın tercih edildiği bulunmuştur (Çadır ve Duman, 2013; Aydın ve Karadurmuş, 2013).

Yüksel ve ark. (2011), Tunceli'de gerçekleştirdikleri çalışmada fırında pişirmenin (%42), yağda kızartmaya (%37) göre biraz daha fazla tercih edildiği sonucuna ulaşmışlardır.

Katılımcılara balık için aylık ne kadar harcama yaptıkları sorulmuştur. Bu sorunun cevapları da Çizelge 13'de verilmektedir. Katılımcıların %73,9'u balık için ayda 50 TL'dan az harcama yapmaktadır. Katılımcıların sadece %6,2'lik bir kısmı ayda 101 TL ve üzerinde harcama gerçekleştirmektedir. Balık için yapılan harcamanın düşük olmasının fiyat ve miktar olmak üzere iki nedeninden bahsetmek mümkündür. Çizelge 5'de Kastamonu'daki katılımcıların balık tüketiminin Dünya ortalamasının altında (yıllık 11 kg) olduğu hesaplanmıştır. Toplam harcama fiyat (P) ve miktarın (Q) çarpımı olduğuna göre dikkat edilecek diğer husus da balık fiyatlarıdır. Balık türü, mevsim ve hava koşullarına göre farklılık göstermekle beraber balık fiyatlarının genelde kırmızı et fiyatlarından ucuz olduğu söylenebilir. Bu nedenle hem fiyat hem de tüketim miktarı balık için daha düşük harcama yapılmasının nedenidir.

Su ürünlerinin gerek yurtdışında (Mcmanus ve ark., 2014) gerekse Türkiye içinde taze olarak tüketimi tercih edilmektedir. Katılımcılar arasında da büyük oranda balık taze olarak tüketilmektedir. Çizelge 14, Balık tüketim biçimleri hakkında bilgi vermektedir. Katılımcıların sadece %8,7'si balığı konserve olarak, %6,5'u tuzlanmış ve salamura olarak tüketmektedir.

Katılımcılar genelde doğal deniz balığını tercih etmektedir. Balık tercihi ile ilgili sorulara ait cevaplar Çizelge 15'de verilmiştir. Katılımcıların %57,6'sı avcılıkla elde edilmiş olan doğal deniz balığını tercih etmektedir.

%37,3'lük bir kısım ise avcılıkla elde edilmiş doğal deniz balığı ile yetiştirilen kültür balığı arasında fark olmadığını belirtmiştir. Gelir seviyesinin artması ile beraber iki balık arasında fark olmadığını belirtenlerin oranı %47,7'den %26,3'e kadar gerilemiştir. Gelir seviyesinin artmasına paralel olarak yetiştirilen kültür balığı tercihinin de yükseldiği görülmektedir.

Yeterli balık ve balık dışı tüketimin yapıp yapılmadığı konusunda sorular ve cevapları da Çizelge 16'da verilmektedir. Yeterince balık tükettiğini düşünenler (%46) ile yeterince balık tüketmediğini düşünenlerin oranı (%43,8) birbirine oldukça yakındır. Gelir seviyesi yükseldikçe yeterince balık tükettiğini düşünenlerin oranı yükselmektedir. Aylık geliri 8001 TL ve üzeri olanların %63,2'si yeterince balık tükettiğini düşünmektedir. Bu oran aylık geliri 2000 TL'nin altında olanlarda sadece %38,5'dur. Aksine gelirin yükselmesi ile beraber yeterince balık tüketmediğini düşünenlerin oranı sürekli düşmektedir. Bu sonuçlar ise balığın normal mal özellikleri taşıdığını yani gelir arttıkça tüketimin arttığını göstermektedir.

Denizden balık dışında karides, midye, kalamar, ahtapot gibi çeşitli deniz ürünleri elde edilmekte ve

tüketilmektedir. Yeterince balık dışı deniz ürünleri tüketilip tüketilmediği de sorular ile sınırlanmıştır. Katılımcıların sadece %28,3'lük bir kısmı yeterince balık dışı deniz ürünü ürettiğini belirtmiştir. Bu oran yeterince balık tükettiğini düşünenlerin oranından düşüktür. Dolayısıyla balık dışı deniz ürünleri tüketiminin daha düşük olduğu kanaati elde edilebilmektedir. Gelir artışıyla birlikte balık dışı deniz ürünü tüketiminin arttığı görülmektedir (özellikle 8001+). Balık dışı deniz ürünlerinin genel olarak birçok balık türünden daha pahalı olması bu durumu etkiliyor olabilir.

Kastamonu merkezinin kıyısı olmamakla beraber çeşitli ilçelerinin (Cide, Abana, İnebolu vb) denize kıyısı bulunmaktadır. Kastamonu'ya balıklar da çevredekı balık çiftliklerinden ve Sinop, İnebolu, Cide gibi deniz kıyısındaki yakın il ve ilçelerden gelmektedir. Kastamonu pazarında, az sayıda küçük balıkçı esnafında ve marketlerde balık satışı gerçekleştirilmektedir. Balık temininde zorluk yaşanıp yaşanmadığı katılımcılara sorulmuş ve katılımcıların büyük kısmı (%75,7) balık temininde zorluk yaşadıklarını belirtmişlerdir. Balık satışı noktalarının artırılmasının balık talebini artıracığı biçiminde yorum yapılabilir.

Çizelge 13 Balık tüketimi için aylık yapılan harcama

Table 13 Monthly expenditure on fish consumption

Harcama	F	%
1-50 TL	204	73,9
51-100 TL	55	19,9
101 TL ve üstü	17	6,2
Toplam	276	100

Çizelge 14 Balık tüketim biçimleri

Table 14 Types of fish consumption

Balık Tüketim	F	%
Taze	229	83,6
Konserve	24	8,9
Tuzlanmış ve Salamura	18	6,5
Toplam	276	100

Çizelge 15. Balığın üretim yöntemine göre tercihler

Table 15 Preferences according to the production method of fish

Gelir	Toplam		Avcılıkla Doğal Deniz Balığı		Kültür Balığı		Fark etmez	
	F	%	F ₁	%	F ₂	%	F ₃	%
0-2000 TL	109	100	56	51,4	1	0,9	52	47,7
2001-5000 TL	102	100	65	63,7	5	4,9	32	31,4
5001-8000 TL	46	100	27	58,7	5	10,9	14	30,4
8001+ TL	19	100	11	57,9	3	15,8	5	26,3
Toplam	276	100	159	57,6	14	5,1	103	37,3

Çizelge 16 Yeterince balık tüketiliyor mu?

Table 16 Do you think enough fish are consumed?

Gelir	Toplam		Evet		Hayır		Fikrim yok	
	F	%	F ₁	%	F ₂	%	F ₃	%
0-2000 TL	109	100	42	38,5	56	51,4	11	10,1
2001-5000 TL	102	100	47	46	44	43,2	9	8,8
5001-8000 TL	46	100	26	56,5	17	37	3	6,5
8001+ TL	19	100	12	63,2	4	21	3	15,8
Toplam	276	100	127	46	121	43,8	26	9,4

Çizelge 17 Yeterince balık dışı deniz ürünü tüketiliyor mu?

Table 17 Do you think enough non-fish seafood is consumed?

Gelir	Toplam		Evet		Hayır		Fikrim yok	
	F	%	F ₁	%	F ₂	%	F ₃	%
0-2000 TL	109	100	21	19,3	86	78,9	2	1,8
2001-5000 TL	102	100	32	31,4	67	65,7	3	2,9
5001-8000 TL	46	100	12	26	31	67,4	3	6,5
8001+ TL	19	100	13	68,4	6	31,6	0	0
Toplam	276	100	78	28,3	190	68,8	8	2,9

Çizelge 18 Balık ve deniz ürünleri temininde zorluk yaşıyor mu?

Table 18 Are there difficulties in supplying fish and seafood?

Görüş	F	%
Evet	209	75,7
Hayır	44	15,9
Fikrim yok	23	8,3
Toplam	276	100

Çizelge 19 Balık tazeliği nasıl kontrol ediliyor?

Table 19 How is fish freshness checked?

Kontrol edilen kısım	F	%
Gözler	101	36,6
Solungaç	68	24,6
Koku	35	12,7
Pullar	24	8,7
Rengi	18	6,5
Derisinin gerginliği	16	5,8
Diğer	14	5
Toplam	276	100

Çizelge 20 Balık dışı deniz ürünleri sizce haram mı?

Table 20 Do you think the non-fish seafood is forbidden by religion?

Görüş	F	%
Evet	63	22,8
Hayır	163	59
Fikrim Yok	50	18,2
Toplam	276	100

Tüketiciler için balığın tazeliği önem arz etmektedir. Katılımcıların balık tazeliğini denetleme biçimleri de farklılık göstermektedir. Balığın tazeliğini tüketicilerin nasıl denetlediği Çizelge 19’da verilmiştir. Gözler (%36,6) ve Solungaçlar (%24,6) en fazla kullanılan yöntemler olarak göze çarpmaktadır.

Balık dışı deniz ürünlerinin tüketiminde karşılaşılan sorunlardan biri de balık dışı deniz ürünlerinin haram olduğu kanaatidir. Katılımcılarda bu algının olup olmadığına yönelik soruya verilen cevaplar da Çizelge 20’de verilmiştir. Balık dışı deniz ürünlerinin haram olduğunu düşünenlerin oranı sadece %22,8’dir. Buna karşın %59 haram olmadığını düşünmektedir. “Fikrim yok” diyenlerin oranı ise %18,2’dir. Bu sonuçlar balık dışı deniz ürünleri talebinin düşüklüğünde haram olduğu algısının önemli bir yer tutmadığını göstermektedir. Yine de tüketimin düşük olması görece yüksek fiyatlar ve beslenme alışkanlıklarıyla ilgili olabilir.

Ayrıca katılımcıların balık tüketimi hakkında görüşlerini içeren sorular da sorulmuştur. Bu sorularda beşli Likert ölçeği kullanılmıştır. Sonuçlar Çizelge 21’de paylaşılmıştır. Beşli Likert ölçeklerle sorulan sorularda

ortalamanın 1,00 ile 2,33 arasında olması durumunda düşük; 2,34 ile 3,66 arasında olması orta ve 3,67 üzerinde olması ise yüksek dereceli olarak nitelendirilmektedir (Küçük, 2016). Soruların ortalama değerlerinin 2,55 ile 3,91 arasında değiştiği görülmektedir. En düşük ortalamaya sahip değer 2,55 ile B1 sorusudur. B1 sorusu balık fiyatlarının ucuzluğu ile ilgilidir. Balık türüne, mevsim ve iklim koşullarına bağlı olmakla beraber hamsi, istavrit gibi balık türlerinin fiyatlarının genelde kırmızı ete kıyasla daha ucuz olmasına rağmen, balık fiyatlarının ucuzluğu ile ilgili sorunun en düşük değeri alması ilgi çekicidir. B7 ve B10 soruları haricinde tüm soruların ortalaması 2,34 ile 3,66 arasındadır. Dolayısıyla ortalama değere sahiplerdir. B7 ve B10 sorusu da 3,67 değerinin üzerinde olduğu için yüksek değerlidir. B7 sorusu toplumda balık etinin sağlıklı olduğuna dair farkındalığın yüksek olduğunu; B10 sorusu da balık etinin lezzet açısından aile bireyleri tarafından da sevildiğini göstermektedir. Tüm soruların ortalaması 3,44’dür. Bu nedenle ortalama olarak kabul edilmekte ancak üst limit olan 3,66’ya oldukça yaklaştığı görülmektedir.

Çizelge 21 Balık tüketim eğilimleri

Table 21 Fish consumption trends

Balık Tüketimi Hakkındaki Görüşler	ORT	S	K
B1. Balık fiyatlarının ucuz olduğunu düşünüyorum.	2,55	,094	-,978
B2. Balığın alternatiflerine göre daha sağlıklı olduğunu düşünüyorum.	3,65	-1,066	,457
B3. Balık lezzetinin, alternatiflerinin lezzetinden daha iyi olduğunu düşünüyorum.	3,57	-,520	-,153
B4. Balık etinin genellikle alternatiflerinden daha fazla avantaja sahip olduğunu düşünüyorum.	3,28	-,569	-,033
B5. Balık eti, doyurucu bir besindir.	3,44	-,627	-,322
B6. Balık eti, yöresel beslenme alışkanlıklarına uygundur.	3,50	-,559	-,293
B7. Balık etinin sağlıklı beslenme için ideal olduğunu düşünüyorum.	3,91	-1,045	1,084
B8. Balık etinin pişirilmesinin kolay ve pratik olduğunu düşünüyorum.	3,26	-,399	-,730
B9. Kastamonu'da satılan balıkların taze olduğundan eminim.	3,33	-,517	,449
B10. Aile bireylerim balık etini seviyor.	3,81	-,842	,127

ORT: Ortalama, S: Skewness, K: Kurtosis

Çarpıklık ve basıklık değerleri [-1,5, +1,5] aralığındadır. Dolayısıyla verilerin normal dağıldığı kabul edilmekte ve parametrik testlerin uygulanmasına uygun olduğu düşünülmektedir. Balık tüketim eğilimleri ile ilgili hipotez testleri uygulanmıştır. Bu hipotez testlerinde Independent Sample T test ve One Way Anova testleri kullanılmış ve sonuçlar Çizelge 22'de paylaşılmıştır. Bu hipotez testleri sayesinde balık tüketim eğilimlerinin hangi değişkenlere göre farklılık gösterip göstermediği anlaşılmıştır.

Balık tüketim eğilimleri ölçeğindeki B1 sorusu balık ürünlerinin fiyatı hakkındaki algıdır. Bu algının aylık gelir düzeyine göre değişip değişmediğinin sınaması One Way Anova testi ile gerçekleştirilmiştir. Test sonucuna göre gelir gruplarının ortalamaları arasındaki fark istatistiksel olarak anlamlı değildir (Sig:0,549). Aylık geliri 2000 TL ve az olanların ortalaması 2,66; aylık geliri 2001-5000 TL arası olanların ortalaması 2,52; aylık geliri 5001-8000 TL arası olanların ortalaması 2,40 ve aylık geliri 8001 TL ve üzeri olanların ortalaması 2,42'dir. Görüldüğü gibi gelirin artmasıyla beraber B1 sorusunun ortalaması düşmekte ancak aradaki fark istatistiksel olarak anlamlı olmamaktadır. Hamsi, istavrit gibi balıkların mevsim koşullarına göre değişmekle beraber fiyatının düşük olmasına rağmen katılımcılar balık fiyatlarının düşüklüğü ile ilgili B1 sorusuna sadece 2,55 yani ortalama değer cevabını vermişlerdir. Bu cevap ortalama değerinin alt sınırı olan 2,33 değerine çok yakındır ve katılımcıların balık fiyatını düşük bulmadıklarını göstermektedir.

Sonuç ve Tartışma

Su ürünleri içerdikleri yüksek kaliteli esansiyel yağ asitleri, aminoasitler, vitaminler ve mineraller nedeniyle insan sağlığı için önem taşıyan besin kaynaklarından biridir. Üç tarafı denizlerle çevrili olmasına rağmen, Türkiye'de kişi başına balık tüketiminin Dünya ve Avrupa ortalamalarının altında kaldığı görülmektedir. Bununla beraber 2001 yılından itibaren su ürünleri yetiştiriciliği yoluyla gerçekleştirilen üretimin istikrarlı biçimde arttığı görülmektedir. Türkiye'nin çeşitli illerinde (Tokat, Adıyaman, İzmir, Trabzon, Ordu, Giresun, Isparta vb.) su ürünleri tüketimi hakkında yetersiz sayıda akademik çalışmalar yapılmıştır. Karadeniz Bölgesi'nde yer almakla beraber denize kıyısı bulunmayan Kastamonu il merkezinde gerçekleştirilen bu çalışma ile önemli sayılabilecek sonuçlar elde edilmiştir.

Kastamonu'da kişi başına su ürünleri tüketimi 11 kg/yıl olarak hesaplanmış ve bu değer Türkiye ortalamasının üzerinde ama Dünya ortalamasının altında olduğu

belirlenmiştir.

Yüksek Lisans/doktora mezunlarının diğer eğitim gruplarına göre daha fazla balık tüketimi gerçekleştirdiği görülmüştür. Ayrıca gelir seviyesinin yükselmesi ile beraber aylık ortalama balık tüketiminin arttığı görülmektedir. Aylık geliri 2000 TL'nin altında olan kesimin balık tüketim ortalaması 7 kg/yıl olduğu yani hayli düşük olduğu görülmektedir. Buna karşın aylık geliri 5001-8000 TL arası olanların balık tüketim ortalaması 17 kg/yıl; aylık geliri 8001 TL ve üzeri olan kesimin balık tüketim ortalaması ise aylık 18,4 kg/yıl olduğu; diğer bir deyişle Dünya ortalaması 16 kg'dan fazla olduğu görülmüştür. Hamsi, istavrit gibi küçük ve bol tutulan pelajik balıkların fiyatları mevsim, hava durumu gibi etkenlere göre değişmekle beraber yıl genelinde kırmızı et fiyatlarına göre oldukça düşüktür. Bu durumda gelir seviyesi düşük olan kesimin balık tüketiminin neden düşük olduğunun incelenmesi ve çözüm yollarının belirlenmesi ilerideki çalışmalar için iyi bir çalışma konusu olabilir.

Kastamonu'da balık genelde pazar (%48) ve balıkçı esnafından (%39,9) alınmaktadır. Balığın alındığı yerin belirleyiciliği açısından gelir değişkeni önemlidir. Gelir düzeyi düşüken tercihler pazardan yana iken gelir seviyesinin yükselmesi ile beraber tüketicilerin tercihi balıkçı esnafına doğru kaymaktadır. Bu tercih farklılığının pazar ve balıkçı esnafındaki balık fiyatı farklılığından kaynaklanıp kaynaklanmadığı ilerideki konularda araştırılabilir. Ayrıca yüksek lisans ve doktora mezunu olan grubun da diğer eğitim gruplarına göre daha yüksek oranda balıkçı esnafını tercih ettiği görülmüştür.

Balık tüketiminin en büyük nedeni olarak sağlık (%58) ön plana çıkmaktadır. Aylık geliri 8001 TL ve üzeri olan grubun ise sadece %31,6'sı sağlık cevabını vermiştir. Bu oran diğer gelir gruplarına göre oldukça düşüktür. Buna karşın; aylık geliri 8001 TL ve üzeri olan grubun %26'sı lezzet ve %21'i ucuz fiyat nedeniyle balık tüketimini gerçekleştirmektedir ve bu oran da diğer gelir gruplarının ortalamasından yüksektir.

Katılımcıların %61,6'sı en sık tüketilen deniz balığı olarak hamsiyi belirtmiştir. Onu Palamut (%12,3) ve lüfer/çinekop/sarıkanat (%11,2) izlemektedir. Aylık gelir seviyesi yükseldikçe hamsi cevabını verenlerin oranı düşmekte; lüfer/çinekop/sarıkanat cevabını verenlerin oranı ise yükselmektedir. Yıl içerisinde fiyatlar değişmekle beraber hamsi fiyatının daha düşük olmasının gelir seviyesi düşük kesimin hamsi tercihinin etkilendiği görülmektedir. Hamsinin en yüksek orana sahip olmasının fiyat dışında en çok avlanan tür olması, Karadeniz kültürü gibi nedenleri de olduğu düşünülmektedir.

Çizelge 22 Hipotez testleri

Table 22 Hypothesis tests

H	Sonuç ve Açıklamalar
H1	Balık Tüketim Eğilimleri Cinsiyete Göre Değişmektedir. RED. Independent Sample T test (sig: 0,620); Erkek ortalama: 3,42; Kadın ortalama: 3,45
H2	Balık Tüketim Eğilimleri Medeni Duruma Göre Değişmektedir Kabul. One Way Anova (sig: 0,004). Varyanslar Homojen (Levene Sig: 0,223) Tamhane's T2: Evliler ile Bekarlar arası (sig: 0,005); Evli ortalama: 3,57; Bekar ortalama: 3,31; Dul ortalama: 3,35
H3	Balık Tüketim Eğilimleri Eğitim Durumuna Göre Değişmektedir RED. One Way Anova (sig: 0,741). İlkokul ortalama: 3,39; Lise ortalama:3,49; Önlisans ortalama: 3,52; Lisans ortalama: 3,41; Y.Lisans-Doktora ortalama: 3,38
H4	Balık Tüketim Eğilimleri Mesleğe Göre Değişmektedir Kabul. One Way Anova (sig: 0,010). Varyanslar Homojen değil (Levene Sig: 0,034) Tukey HSD: Emekliler ile serbest meslek arası (sig: 0,005). Memur ortalama: 3,45; İşçi ortalama: 3,43; Öğrenci ortalama: 3,34; Çiftçi: 3,55; Emekli: 3,66; Esnaf ortalama: 3,52, Ev hanımı: 3,63; İşsiz: 3,40; Serbest: 2,74
H5	Balık Tüketim Eğilimleri Yaşa Göre Değişmektedir. RED. One Way Anova (sig: 0,067). 18-25 yaş: 3,31; 26-35 yaş: 3,56; 36-45 yaş: 3,51; 46-55 yaş: 3,27; 56 yaş: 3,50
H6	Balık Tüketim Eğilimleri Gelire Göre Değişmektedir. Kabul. One Way Anova (sig: 0,010). Varyanslar Homojen (Levene Sig: 0,560) Tamhane's T2: a) 8001 TL ve üstü ile 0-2000 TL arası (Sig: 0,055) b) 8001 TL ve üstü ile 2001-5000 TL arası (sig: 0,030) c) 8001 TL ve üstü ile 5001-8000 TL arası (sig: 0,004). 0-2000 TL arası: 3,42; 2001-5000 TL: 3,46; 5001-8000 TL: 3,64; 8001 TL ve üstü: 2,94
H7	Balık Tüketim Eğilimleri Balık Tüketim Nedenine Göre Değişmektedir. RED. One Way Anova (sig: 0,437). Sağlık: 3,47-Lezzet: 3,43-ucuzluk: 3,23-aile: 3,26
H8	Balık Tüketim Eğilimleri En Sık Yenen Deniz Balığına Göre Değişmektedir. RED. One Way Anova (sig: 0,548). Hamsi:3,40-Palamut:3,59-Lüfer:3,53-İstavrit:3,42-Mezgit:3,56
H9	Balık Tüketim Eğilimleri En Sık Yenen Kültür Balığına Göre Değişmektedir. Kabul. One Way Anova (sig: 0,048). Varyanslar Homojen (Levene Sig: 0,560) Tamhane's T2: a) Alabalık ve Diğer (sig: 0,018) b) Levrek ve Diğer (sig: 0,047) Alabalık: 3,48-Levrek: 3,43-Çipura: 3,42-diğer: 2,94
H10	Balık Tüketim Eğilimleri Balığın En Sık Yendiği Mevsime Göre Değişmektedir. Kabul. One Way Anova (sig: 0,004). Varyanslar Homojen (Levene Sig: 0,057). Tukey HSD: a) İlkbahar ile kış (sig: 0,035)
H11	Balık Tüketim Eğilimleri Balığın Pişirme Yöntemine Göre Değişmektedir. RED. One Way Anova (sig: 0,711). Kızartma: 3,41-Buğulama: 3,50-Fırın: 3,48-ızgara: 3,37
H12	Balık Tüketim Eğilimleri Balığın Temin Edildiği Yere Göre Değişmektedir. RED. One Way Anova (sig: 0,135). Pazar: 3,45-Esnaflık: 3,44-Market: 3,26-çiftlik: 3,41
H13	Balık Tüketim Eğilimleri Balığın Tüketim Biçimine Göre Değişmektedir. Kabul. One Way Anova (sig: 0,000). Varyanslar Homojen değil (Levene Sig: 0,045). Tamhane's T2: a) Taze ile Konserve (sig: 0,025) Taze: 3,52-Konserve: 3,08-Tuzlanmış: 3,11-Salamura: 3,17
H14	Balık Tüketim Eğilimleri Balık Temininde Zorluk Yaşanıp Yaşanmadığına Göre Değişmektedir. RED. One Way Anova (sig: 0,335). Evet: 3,46; Hayır: 3,45; fikrim yok: 3,23
H15	Balık Tüketim Eğilimleri Tazelik Kontrol Yöntemine Göre Değişmektedir. RED. One Way Anova (sig: 0,254) Solungaç: 3,40- gözler: 3,55- koku: 3,30- renk: 3,49- et sertliği: 3,28- pullar: 3,51- diğer: 3,26
H16	Balık Tüketim Eğilimleri Balığın Üretim Yöntemine Göre Değişmektedir. RED. One Way Anova (sig: 0,597) Avcılıkla Doğal Deniz Balığı: 3,45- Kültür Balığı: 3,28- Farketmez: 3,46

H: Hipotezler

En fazla yenen kültür balığı olarak Alabalık cevabı (%65,9) ön plana çıkmıştır. Onu Levrek (%17) ve Çipura (%13) takip etmektedir. Gelir seviyesi yükseldikçe Alabalık cevabı ortalamasının düştüğü, Levrek ve Çipura cevabının ortalamasının yükseldiği görülmektedir. En yüksek gelir seviyesindekilerin (aylık 8001 TL ve üzeri) en sık yediği kültür balığı tercihlerinde Alabalık (%36,8), Levrek (%26,3) ve Çipura (%26,3) olduğu yani birbirlerine yaklaştıkları görülmektedir. Ayrıca büyük oranda avcılıkla elde edilen deniz balığının %57,9 gibi bir oranla daha fazla tercih edildiği, kültür balığı tercihinin ise %5,1'de kaldığı görülmüştür. %37,3'lük kesim de avcılık veya kültür

yoluyla elde edilen balık arasında fark görmemektedir.

En sık balık yenen mevsim kış mevsimidir (%76,8). En fazla kullanılan pişirme yöntemi ise sağlıksız olmasına rağmen kızartmadır (%46). Gelir seviyesinin yükselmesi ile beraber kızartma cevabının düştüğü; diğer pişirme yöntemleri (buğulama, fırın, ızgara) cevabının ise yükseldiği görülmektedir. Aylık geliri 8001 TL ve üzeri olan katılımcıların kızartma tercihi sadece %10,5'tur. Izgara oranı %36,8; buğulama oranı %26,3 ve fırın oranı %26,3'tür.

Balık tüketimi için yapılan aylık harcama da genelde düşüktür. Katılımcıların %73,9'u balık için ayda 50 TL'nin

altında harcama gerçekleştirmektedir. Katılımcıların %46'sı yeterince balık tükettiklerini düşünürken %43,8'i de yeterince balık tüketmediklerini ifade etmiştir. Bu oranlar birbirine yakın olmakla beraber balık dışı deniz ürünlerinde oranlar arası fark büyümüştür. Katılımcıların sadece %28,3'ü yeterince balık dışı deniz ürünü tüketirken %68,8'i yeterince balık dışı deniz ürünü tüketmediğini ifade etmiştir. Bu soru ile ilgili olarak balık dışı deniz ürünlerinin İslam'a göre haram olup olmadığı da sorulmuş ve katılımcıların sadece %22,8'i haram olduğunu belirtmiştir. Dolayısıyla balık dışı deniz ürünlerinin yeterince tüketilmemesinin nedenleri arasında haram olduğu algısının ön planda olmadığı yorumu yapılabilir. Ancak ilerideki çalışmalar balık dışı deniz ürünlerinin yeterince tüketilmeme nedenleri üzerine yoğunlaşabilir. Kastamonu şehir merkezi, denize uzak olması nedeniyle balıkların temininde zorluk yaşamaktadır. Katılımcıların %75,7 gibi yüksek bir oranı balık temininde zorluk çektiklerini belirtmişlerdir, dolayısıyla balık tüketiminin artırılmasında temin zorluğu önemli bir unsurdur.

Balık tüketim biçimi olarak %83,6 gibi yüksek bir oranla taze tüketim ön plana çıkmaktadır. Konserve, tuzlanmış ve salamura gibi tüketim biçimlerinin ise görece daha düşük olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Balıkların taze olup olmadığı ise genelde gözler (%36,6), solungaçlar (%24,6) ve kokusu (%12,7) ile kontrol edilerek alınmaktadır.

Kastamonu'da balık tüketim eğilimleri de on soruluk bir ölçek ile test edilmiştir. Balık tüketim eğilimlerinin genelde orta düzeyde olduğu ancak yüksek düzeye yaklaşmış olduğu görülmüştür. Evlilerin balık tüketim eğiliminin bekârlara göre daha yüksek olduğu; emeklilerin ise serbest meslek sahiplerine göre daha yüksek balık tüketim eğilimine sahip olduğu görülmüştür. Aylık geliri 8001 TL ve üzeri olan kesimin balık tüketim eğilimi diğer gelir gruplarından daha yüksektir. Kültür balıklarından en sık Alabalık ve Levrek tüketenlerin diğer kültür balığı tüketenlere göre daha yüksek balık tüketim eğilimine sahip olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Balığı en sık kış mevsiminde tüketenlerin balık tüketim eğilimi, İlkbahar'da tüketenlerden daha yüksektir. Balığı taze olarak tüketenlerin de konserve olarak tüketenlere göre daha yüksek balık tüketimine sahip olduğu görülmüştür.

Kaynaklar

Abazaoğlu MÖ, Abdikoğlu İ, Unakıtan G. 2016. Consumer's Fish Purchase Behavior In Tekirdağ, Tekirdağ Ziraat Fakültesi Dergisi. 13(4): 145-151.

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 Bölgelerinde Su Ürünleri Tüketim Alışkanlıkları, Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi. 3(9): 57-71.

Babür TE, Gürbüz Ü. 2015. Geleneksel Pişirme Yöntemlerinin Et Kalitesine Etkileri, Journal of Tourism and Gastronomy Studies. 3(4): 58-64.

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

Çolakoğlu FA, İşmen A, Özen Ö, Çakır F, Yiğın Ç, Ormancı HB. 2006. Çanakkale İlindeki Su Ürünleri Tüketim Davranışlarının Değerlendirilmesi, E.Ü. Su Ürünleri Dergisi. 23: 387-392.

Dilek S, Çolakoğlu N. 2011. "The Relationship Between Income and Consumption After Global Financial Crisis", China USA Business Review. 10 (12), December, 1221-1230.

Dilek S. 2017. Oyun Teorisi Eşliğinde Sanayi Ekonomisi. Seçkin Yayınları. 424s.

Erdal G, Esengün K. 2008. Tokat İlinde Balık Tüketimini Etkileyen Faktörlerin Logit Model ile Analizi, E.Ü. Su Ürünleri Dergisi. 25: 203-209.

Erdoğan BE, Mol S, Çoşansu S. 2011. Factors Influencing The Consumption of Seafood In Istanbul, Turkey, Turkish Journal of Fisheries and Aquatic Sciences. 11: 631-639.

Gümüş N, Ekiz N. 2017. Üniversite Öğrencilerinin Tüketim Harcamalarının Şehir Ekonomisine Katkısının Belirlenmesi: Kastamonu İlinde Bir Araştırma, Kastamonu Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi. 17(3): 99-116.

Güngör ES, Ceyhan SB. 2017. Erzurum ve Van İllerindeki Balık Tüketimi ve Tüketici Tercihleri Üzerine Bir Araştırma, Alınları Ziraat Bilimleri Dergisi. 32(2): 1-10.

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

Hatırlı SA. 2016. Mikro Ekonomi. Alter Yayınları. 480s.

Hecec C. 2013. Türkiye'de Balıkçılık Sektörüne ve Türk Halkının Su Ürünleri Tüketim Alışkanlıklarına Genel Bir Bakış, Uludağ Univ. J. Fac. Vet. Met. 31(2): 45-49.

Kandemir O, Kürkcü M. 2016. Bir Refah Göstergesi Olan Yaşam Endeksi Bağlamında TR82 (Kastamonu, Çankırı, Sinop) Bölgesinin Analizi, Kastamonu Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi. 14: 22-35.

Karabulut B, Demir O, Çelik MY, Sönmez AY. 2017. Structural and Economic Analysis of Trout Breeding Farms In Kastamonu Province, Kastamonu Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi. 18(1): 321-333.

Karakaya E, Kırıcı M. 2016. Bingöl İli Kent Merkezinde Balık Eti Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi, Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi. 6(1): 74-85.

Kaya Y, Duyar HA, Erdem ME. 2004. Balık Yağ Asitlerinin İnsan Sağlığı İçin Önemi, E.Ü.Su Ürünleri Dergisi. 21(3-4): 365-370.

Küçük O. 2016. Bilimsel Araştırma Yöntemleri, Ekin Yayınları. 311s.

McManus A, Hunt W, Storey J, McManus J, Hilhorst S. 2014. Perceptions and preference for fresh seafood in an Australian context. International Journal of Consumer Studies. 38: 146-152.

Morgan GA, Leech NL, Gloeckner GW, Barrett KC. 2004. SPSS for introductory statistics: Use and interpretation. Psychology Press. 236p.

Olgunoğlu İA, Bayhan YK, Olgunoğlu MP, Artar E, Ukav İ. 2014. Adıyaman İlinde Balık Eti Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi, Electronic Journal of Food Technologies, 9(1): 21-25.

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

Oztekın A, Yigit M, Kizilkaya B, Ucyol N, Yılmaz S, Tan E, Bulut M, Ergun S, Ayaz A. 2018. Fatty Acid Profiles in Wild Axillary Seabream (*Pagellus acarne*) Versus Cage-Aggregated and Cage-Farmed Fish With Reference To Nutritional Contribution For Human Consumers, Aquaculture Studies. 18(2): 29-38.

Pieniak Z, Verbeke W, Scholderer J. 2010. Health Related Beliefs and Consumer Knowledge As Determinants of Fish Consumption. Journal of Human Nutrition and Dietetics. 23: 480-488.

Sağlam NE, Samsun S. 2018. Yozgat İli Su Ürünleri Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi, Süleyman Demirel Üniversitesi Eğirdir Su Ürünleri Fakültesi Dergisi. 14(1): 9-16.

- Soylu M. 2018. Kayseri’de 3 farklı Sosyoekonomik Bölgede Yaşayanların Balık Tüketim Tercihleri, Üçüncü Sektör Sosyal Ekonomi. 53 (2): 463-476.
- Şen İ, Şahin A. 2017. Mersin’de Yaşayan Tüketicilerin Balık Tüketim Tercihlerini Demografik Faktörler Açısından Ele Alan Bir Araştırma, AKÜ İİBF Dergisi. XVIII (1): 33-46.
- Tabachnick BG, Fidell LS. 2013. Using multivariate statistics (6th ed.). Boston, MA: Pearson Education. 1049p.
- TUİK. 2018. Su Ürünleri İstatistikleri.
- Varian H. 2014. Intermediate Microeconomics with Calculus: A Modern Approach, Norton Company. 761p.
- Wan W, Hu W. 2012. At-Home Seafood Consumption In Kentucky: A Double-Hurdle Model Approach. Southern Agricultural Economics Association Annual Meeting, Birmingham, AL.
- Wang Z, Mao YT, Gale F. 2009. Chinese consumer demand for food safety attributes in milk products. Food Policy. 33(1): 27-36.
- Yüksel F, Kuzgun NK, Özer EF. 2011. Tunceli İli Balık Tüketim Alışkanlığının Belirlenmesi, Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi. 3(2): 28-36.