



A Survey on Seafood Consumption and Consumer Preference in İzmir Province[#]

Bengü Çaylak^{1,a}, Fatma Çolakoğlu^{1,b,*}, İbrahim Ender Künili^{2,c}, Hasan Basri Ormancı^{1,d}

¹School of Applied Sciences, Çanakkale Onsekiz Mart University, 17100 Çanakkale, Turkey

²Faculty of Marine Sciences and Technology, Çanakkale Onsekiz Mart University, 17100 Çanakkale, Turkey

*Corresponding author

ARTICLE INFO	ABSTRACT
<p>[#]This study was presented as an oral presentation at the 4th International Anatolian Agriculture, Food, Environment and Biology Congress (Afyonkarahisar, TARGID 2019)</p> <p><i>Research Article</i></p> <p>Received : 31/05/2019 Accepted : 07/11/2019</p> <p>Keywords: Consumer preference Consumption Fish Seafood Survey</p>	<p>Seafood are important in human nutrition due to being healthy and valuable proteins resources. Despite serious problems in balanced nutrition found in Turkey, seafood are not consumed sufficiently. In our country, it is necessary to review this situation regarding the consumption of fisheries and to produce solutions by considering the reasons. In this study, the consumption preference of seafood was analyzed in İzmir province, where the fishing and aquaculture production and consumption are made as common. The study was carried out as a questionnaire application to 700 individuals randomly selected in different districts in July 2012. It was determined that 33.8% of the respondents consumes white meat, 19.6% consumes red meat and 8.8% consumes fish. The most consumed fishes by the participants were observed as 40.4% sea bream, 34.2% sea bass, 32.4% horse mackerel, 31.8% anchovy, and 30.4% sardines, respectively. It was determined that 90.4% of the participants consume the fish freshly. As consumption style, frying (51.6%) and grilling (33%) was determined as major preferences. In the study, it was determined that the participants consume an average of 15 kg of fish per year.</p>

Türk Tarım – Gıda Bilim ve Teknoloji Dergisi 7(sp1): 101-106, 2019

İzmir İli Su Ürünleri Tüketimi ve Tüketici Tercihleri Üzerine Bir Araştırma

MAKALE BİLGİSİ	ÖZ
<p><i>Araştırma Makalesi</i></p> <p>Geliş : 31/05/2019 Kabul : 07/11/2019</p> <p>Anahtar Kelimeler: Su Ürünleri Balık Tüketici Tüketim Tercihleri Anket</p>	<p>Su ürünleri, sağlıklı bir protein kaynağı olması nedeni ile insan beslenmesinde önemli bir yer tutmaktadır. Ancak, ülkemizde dengeli beslenmede görülen ciddi sıkıntılara rağmen, su ürünlerinden yeterince faydalanılmamaktadır. Ülkemizde su ürünleri tüketimi ile ilgili bu durumun gözden geçirilmesi ve nedenleri üzerinde düşünülerek çözümler üretilmesi gerekmektedir. Bu bağlamda yapılan çalışmada, avcılık ve yetiştiricilik üretiminin yapıldığı ve tüketime sunulduğu İzmir ili mercer altına alınmış ve bu ilde halkın su ürünleri ile ilgili tercihleri analiz edilmiştir. Araştırma, Temmuz 2012 tarihinde farklı semtlerde yaşayan ve rasgele olarak seçilen 500 bireye anket uygulaması şeklinde gerçekleştirilmiştir. Ankete katılanların, %33,8'inin beyaz et, %19,6'sının kırmızı et, %8,8'inin ise balık eti tükettikleri tespit edilmiştir. Katılımcıların en çok tükettikleri balıkların ise sırasıyla; %40,4 ile çipura, %34,2 ile levrek, %32,4 ile istavrit, %31,8 ile hamsi, %30,4 ile de sardalya olduğu belirlenmiştir. Katılımcıların %90,4'ünün balığı taze olarak tükettiği, tüketim şekli olarak da kızartma (%51,6) veya ızgarayı (%33) tercih ettiği saptanmıştır. Çalışmada anket uygulanan bireylerin yılda ortalama 15 kg balık tükettikleri tespit edilmiştir.</p>

^a bengucaylak@yahoo.com

^b <https://orcid.org/0000-0002-2570-1263>

^c enderkunili@yahoo.com

^d <https://orcid.org/0000-0003-2830-6979>

^e arikfatmaa@yahoo.de

^f <https://orcid.org/0000-0002-2211-8371>

^g basriormanci@yahoo.com

^h <https://orcid.org/0000-0003-3136-9196>



Giriş

Su ürünleri sektörü dünya genelinde hızla büyüyen sektörler arasındadır. Bunun en önemli nedeni değişen hayat koşulları ve tüketici bilinci ile beraber artan talep, buna karşılık gelişen yetiştiricilik üretimi ve işlenmiş ürün yelpazesidir. Ülkemiz su ürünleri üretiminde dünya genelinde söz sahibi ülkeler arasında yer almaktadır. Buna karşın, ülkemizde su ürünleri tüketimi dünya ortalamasının altında, özellikle Avrupa ve Japonya gibi su ürünleri tüketimine aşırı ilgi gösteren ülkelerin ise oldukça gerisinde kalmıştır (Oğuzhan ve ark., 2009). Dünya su ürünleri tüketim ortalaması kişi başı yaklaşık 18,9 kg iken, ülkemizde 2017 yılı itibari ile 5,5 kg'da kalmıştır (TUIK, 2018).

Uzmanlar tarafından "sağlıklı bir besin" olarak tabir edilen su ürünlerinin, özellikle av sezonunda, oldukça ekonomik olduğu bilinmektedir. Araştırmacılara göre tüketim azlığının nedenleri; ekonomik olmaktan çok, damak zevki ve iş yoğunluğu ile ilgilidir. Tüketicide, beslenme bilincinin henüz tam oluşmamış olması da bu duruma katkı vermektedir. Türkiye'de su ürünleri tüketim miktarının artırılması için, ciddi çabalara ihtiyaç duyulmaktadır. Bunun için ise, öncelikle tüketici kitlesi olan halkımızın, su ürünleri konusunda düşüncelerinin tam olarak bilinmesi ve eksikliklerin net olarak tespit edilmesi gerekmektedir. Bundan sonra yapılması gereken ise elde edilen bulgular doğrultusunda yeni stratejilerin oluşturulmasıdır.

İzmir ili su ürünleri üretimi bakımından, Türkiye'de sayılı şehirler arasında yer almaktadır. Özellikle ilçelerinde yoğunlaşan yetiştiricilik faaliyetleri ile sektörde ön plana çıkan bu şehir, kıyı şeridinde bulunması nedeniyle avcılık, uygun koylarının ve ikliminin müsait olması nedeniyle de yetiştiricilik üretiminin yoğun olarak yapıldığı bir ildir (Özden ve ark., 2017; Tokaç, 2017). Ayrıca şehir her iki koldan yapılan üretimin işlendiği ve tüketime hazır gıdaya dönüştürüldüğü birçok işleme fabrikasına da ev sahipliği yapmaktadır. İzmir ilinin yerel balık pazarında en çok satılan balıklar arasında yetiştiricilik ürünü olan çipura ve levrek, avcılık ürünü olan sardalya ve hamsi sıklıkla görülmektedir (Kaya, 2017; Özden ve ark., 2017).

İzmir ilinde halkın, taze ve işlenmiş ürünlere günlük erişimi olduğundan su ürünlerinin beslenme diyetlerinde yer aldığı düşünülmektedir. Bu sebeple yapılan bu çalışmada, İzmir ili su ürünleri tüketimi ve tüketim tercihleri belirlenmeye çalışılmıştır. Çalışmada farklı kesimlerden tüketici grupları ankete tabi tutulmuş ve İzmir ili için su ürünleri tüketici profili belirlenmeye çalışılmıştır.

Materyal ve Metot

Araştırma anket çalışması olarak İzmir ili merkez ilçelerinde 2012 yılı temmuz ayı içerisinde gerçekleştirilmiştir. Çalışmanın yapıldığı ilçeler, Konak, Buca, Bornova, Karşıyaka, Narlıdere ve Çiğli merkez ilçelerinden oluşmaktadır. Anket bu ilçelerde rastgele seçilmiş 500 bireye uygulanmıştır.

Metot

Amaca uygun hazırlanmış ve 27 adet soru içeren anket, katılımcılara birebir soruların yöneltilmesi ile uygulanmıştır. İldeki tüm bireylere anket yapmak mümkün

olmadığından, eşit olasılıklı basit rasgele örnekleme yöntemi uygulanmış ve evren birim sayısı 10.000'in üzerinde olduğu durumlarda örnekleme hacmi aşağıdaki eşitlik kullanılarak elde edilmiştir (Yazıcıoğlu ve Erdoğan, 2004).

$$n = \frac{P \times Q \times Z_{\alpha}^2}{d^2}$$

n: Örnekleme büyüklüğü, P: Olayın gerçekleşme olasılığı, Q (1-P): Olayın gerçekleşmeme olasılığı, Z_α: Güven katsayısı (%5'lik hata payı için bu sayı 1,96 alınmaktadır). d: Olayın görülüş sıklığına göre kabul edilen örnekleme hatasıdır.

$$n = \frac{0,5 \times 0,5 \times 1,96^2}{0,05^2} = 384,16$$

Araştırma kapsamında en az 384 bireyin incelenmesi gerekmektedir.

Anketten elde edilen veriler SPSS (The Statistical Package for the Social Sciences) 17.0 paket programı kullanılarak istatistiki olarak değerlendirilmiştir. Veriler tablolara aktarıldıktan sonra ilgili çapraz tablolar kurularak bağımsız değişkenle bağımlı değişkenler arasındaki ilişkilerin anlamlı olup olmadığının karşılaştırılmasında Chi-Kare (x²) önemlilik testi kullanılmıştır. Değişkenler arasındaki ilişkilerin istatistiksel olarak anlamlılığı ise P<0,05 düzeyinde kabul edilmiştir. İki değişken arasındaki ilişkinin kuvveti kontenjans katsayısı (c) ile belirlenmektedir. Kontenjans katsayısı, (x²) değerinin gösterdiği ilişki düzeyini saptamak amacı ile kullanılan bir katsayıdır. İki değişken arasında bir ilişki bulunmuyorsa c=0 değeri verilmektedir. İki değişken arasında üst düzeydeki ilişki katsayısı 1'e yakın bir değer olmaktadır (Büyüköztürk, 2004).

Kontenjans katsayısının (c) hesaplanması:

$$c = \sqrt{\frac{x^2}{x^2 + n}}$$

c = Kontenjans katsayısı, x²= Chi-kare değeri, n = Gözlem sayısı

Bulgular ve Tartışma

Bir kıyı şehri olan İzmir ilinde yapılan bu anket çalışmasında, halkın su ürünleri tüketim anlayışlarını ortaya çıkarmak amaçlanmıştır. Ege Bölgesi ve özellikle İzmir kültür balıkçılığı alanında ülkemizin en stratejik bölgesidir. Ege Denizi kıyısında 584 km'lik sahil şeridiyle ve sahip olduğu iç su kaynaklarıyla önemli bir su ürünleri potansiyeline sahip olan İzmir, toplam balıkçı ve balıkçı teknesi sayısı bakımından da Türkiye'de birinci sıradadır. İzmir, 2013 yılında 35.156 ton üretim ile ülkemiz üretiminin %15'ini karşılamış ve il olarak Muğla'nın ardından ikinci sırada yer almıştır.

Gıda tüketim anket çalışmalarında katılımcıların sosyolojik verileri oldukça önemli bir yere sahiptir. Bireylerin cinsiyetleri, eğitimleri, yaş ve gelir düzeyleri o

bireyin beslenme tarzının oluşmasında büyük rol oynamaktadır. Yapılan bu çalışmada ankete katılan kişilerin cinsiyet ve yaş, öğrenim, çalışma ve gelir düzeyine göre sosyo-demografik özellikleri, Çizelge 1, 2 ve 3'te verilmiştir. Ankete katılan bireylerin, %52'sinin kadın, %48'inin erkek, yaş aralıklarının ise daha çok (%32,4 oranında) 25-35 arasında olduğu belirlenmiştir.

Katılımcıların büyük çoğunluğu (yaklaşık %99), belli seviyelerde eğitim düzeyine sahiptirler. Çizelge 2'de görüldüğü gibi katılımcılar %30,6 oranında lise ve %38,8 oranında lisans mezunlarından oluşmakta, sahip oldukları meslekler analiz edildiğinde ise en fazla oranı %31 ile özel sektörde çalışan kesim almaktadır. Ankete katılan kamu sektörü çalışanlarının oranı ise, %26'dır. Geri kalan kısım %19 oranında ev hanımı, %16,8 oranında öğrenci ve %7,2 oranında emeklilerden oluşmaktadır. Ankete katılan bireylerin ağırlıklı olarak orta düzey gelir grubunda olduğu belirlenmiş olup, en düşük ve en yüksek gelir gruplarının diğer gruplara göre daha az olduğu belirlenmiştir.

Çalışmada katılımcıların beslenme tercihleri analiz

edildiğinde, %33,8'inin beyaz et, %19,6'sının kırmızı et, %8,8'inin ise balık tükettiği belirlenmiştir. İzmir halkının özellikle et tüketiminde beyaz eti tercih ettiği, balık tüketiminin ise en son sırada geldiği anlaşılmaktadır. Bunun en önemli nedeni, tavuk etinin ve kırmızı etin oransal olarak balık etinden daha ucuz olmasıdır. Beyaz et veya kırmızı eti satın alan tüketici bunu birden fazla öğünde tüketilebilme şansı bulmaktadır. Ancak balığı satın aldığı bir öğün tüketebileceğini bildiğinden, dolaylı olarak balık fikrinden uzaklaşmaktadır. Buna rağmen İzmir başta olmak üzere tüm Türkiye'de yine de, balık eti tüketimine artan bir sempati vardır. Bunun nedeni ise özellikle son yıllarda balığın fonksiyonel ve biyoaktif özelliklerinin uzmanlar tarafından daha çok konuşulması olarak düşünülmektedir. Özellikle endüstrileşmiş ülkelerdeki insan ölümlerinin, %50 oranında kardiyovasküler hastalık kaynaklı olması ve balıklarda bulunan doymamış yağ asitlerinin bu tip rahatsızlıkların önlenmesinde oldukça önemli olduğunun vurgulanması da cezbedici unsurlar olmuştur (Yüksel ve ark., 2011).

Çizelge 1 Ankete katılan bireylerin cinsiyet ve yaşa göre sosyo-demografik özellikleri

Table 1 Socio-demographic characteristics of the survey participants according to their gender and age

Özellikler	Frekans (f)	Yüzde dağılım (%)
Cinsiyet		
Kadın	261	52,2
Erkek	239	47,8
Yaş		
≤18	15	3
18-25	95	19
25-35	162	32,4
35-45	120	24
≥45	108	21,6

Çizelge 2 Ankete katılan bireylerin eğitim ve mesleklerine göre sosyo-demografik özellikleri

Table 2 Socio-demographic characteristics of the survey participants according to their education and profession

Özellikler	Frekans (f)	Yüzde Dağılım (%)
Eğitim Düzeyi		
İlköğretim	113	22,6
Lise	153	30,6
Lisans	194	38,8
Lisansüstü	33	6,6
Okur-yazar değil	7	1,4
Meslek		
Özel Sektör	155	31
Kamu Sektörü	130	26
Emekli	36	7,2
Öğrenci	84	16,8
Ev Hanımı	95	19

Çizelge 3 Ankete katılan bireylerin gelir düzeylerine göre sosyo-demografik özellikleri

Table 3 Socio-demographic characteristics of the survey participants according to their level of income

Gelir Düzeyi (TL)*	Frekans (f)	Yüzde Dağılım (%)
1800 - 2400	34	6,8
2401 - 3300	98	19,6
3301 - 5000	177	35,4
5001 - 8500	141	28,2
>8500	50	10

*Gelir düzeyleri, anketin yapıldığı yılın ortalama döviz kuruna göre hesaplanarak, günümüz döviz kuruna göre güncellenmiştir.

Çizelge 4 Gelir düzeylerine göre tüketilen balık türleri

Table 4 Fish species consumed according to income levels

Balık Türleri	600-800		800-1000		1000-1500		1500-2500		>2500	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
Çipura	5	15,2	31	32,6	59	34,3	77	54,4	25	51
Levrek	5	15,2	6	6,3	8	4,7	18	12,9	7	14,3
Sardalya	12	36,4	30	31,6	68	39,5	16	11,5	8	16,3
Hamsi	7	21,2	20	21,1	26	15,1	18	12,9	4	8,2
Mezgit	0	0	3	3,2	0	0	2	1,4	0	0
İstavrit	0	0	0	0	0	0	3	2,2	1	2
Lüfer	1	3	1	1,1	0	0	1	0,7	0	0
Alabalık	3	9,1	3	3,2	7	4,1	1	0,7	0	0
Diğerleri	0	0	1	1,1	4	2,3	3	2,2	4	8,2

f: frekans

Çizelge 5 Gelir düzeylerine göre balık tüketim sıklığı

Table 5 Frequency of fish consumption according to income levels

Balık Tüketim Sıklığı	1800-2400		2401-3300		3301-5000		5001-8500		>8500	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
Haftada bir	12	35,3	37	37,8	70	39,5	52	36,9	19	38
Haftada birden fazla	1	2,9	15	15,3	33	18,6	26	18,4	21	42
15 günde bir	13	38,2	23	23,5	35	19,8	21	14,9	5	10
Ayda bir	7	20,6	17	17,3	30	16,9	40	28,4	4	8
Yılda bir	0	0	3	3,1	4	2,3	0	0	0	0
Tüketmiyorum	1	2,9	3	3,1	5	2,8	2	1,4	1	2

Chi-Kare (χ^2)= 46,948 Serbestlik derecesi (Sd) = 20 c = 0,291 P = 0,01

Çizelge 6 Eğitim düzeylerine göre balık tüketim sıklığı

Table 6 Frequency of fish consumption according to levels of education

Balık Tüketim Sıklığı	İlköğretim		Lise		Lisans		Lisansüstü		Okur-yazar değil	
	%	f	%	f	%	f	%	f	%	f
Haftada bir	49	43,4	57	37,3	68	35,1	12	36,4	4	57,1
Haftada birden fazla	24	21,2	29	19	30	15,5	12	36,4	1	14,3
15 günde bir	20	17,7	31	20,3	41	21,1	3	9,1	2	28,6
Ayda bir	19	16,8	29	19	44	22,7	6	18,2	0	0
Yılda bir	0	0	3	2	4	2,1	0	0	0	0
Tüketmiyorum	1	0,9	4	2,6	7	3,6	0	0	0	0

f: frekans

İzmir ilinde halkın, yaklaşık olarak ayda 4-6 kg balık tükettiği tespit edilmiştir. Katılımcıların yaklaşık %40'ı haftada bir balık tüketmekte, en çok tükettikleri balıklar ise sırasıyla çipura (% 40,4), levrek (% 34,2), sardalya (%30,4), hamsi (%31,8) ve istavrit (%32,4) oluşmaktadır. Çizelge 4'e bakıldığında katılımcıların tükettikleri balık çeşitleri ile gelir düzeyi arasında istatistiksel olarak anlamlı ve kuvvetli bir ilişki olduğu görülmektedir ($\chi^2_{(32)}= 93,054$, c= 0,4, P<0,05). Ankete katılan bireylerin 1800-2400 TL geliri olanların %36,4'ü sardalya balığını tercih etmekte, 5001-8500 TL geliri olan bireylerin ise %55,4'ü çipurayı tercih etmektedir. Gelir düzeyi düşük ve kalabalık aileler balığı tane olarak satın almaktansa kilo hesabıyla satın almak istemekte, bu nedenle de sardalya ve hamsi gibi küçük balıkları tercih etmektedirler. Gelir düzeyi yüksek olan bireyler ise balığı ev dışında daha fazla tüketmekte, damak tadına en uygun ve kolay ulaşılabilir olan çipura balığını tercih etmektedirler.

Çalışmada, katılımcıların balık satın alırken dikkat ettiği en önemli konuların sırasına göre, tazelik (%85,2), alınan yerin temizliği (%59,2), lezzet-damak zevki (%52,5), pişirme şekli (%45,5) ve fiyat (%44,3) olduğu

tespit edilmiştir. Beslenme tarzının en önemli belirleyicilerinden olan alım gücü, su ürünleri tüketiminde de oldukça etkilidir. Balıkların dönemsel ve türe göre oldukça farklı olan fiyatları tüketicinin alım şeklini belirlemektedir. Bu çalışmada ankete katılanların çoğunluğu, diğer et türleri ile kıyaslandığında, balık fiyatlarını normal (%59,6) bulmuşlardır. Fiyatları pahalı bulanların oranı %25,8, ucuz bulanların oranı ise %9,6 olarak belirlenmiştir. Yapılan değerlendirmelerde genelde su ürünleri fiyatları makul bulunmuş, gelir düzeyi düşük olan kalabalık ailelerde dahi, birkaç kilo sardalya ya da hamsi balığının yanında salata tarzı yiyeceklerle uygun fiyatla alternatif bir akşam yemeği yenilebildiği ifade edilmiştir.

Katılımcıların büyük bir bölümü (%79,9) balığı evde tüketmektedir. Anket sonuçlarında gelir düzeyleri yüksek olan katılımcıların ise balığı lokantada yemeyi tercih ettikleri ortaya çıkmıştır. Bunun sebebi ise hem sosyoekonomik hem de sosyokültürel yapıdan kaynaklanmaktadır. Yaşamlarını iş ve ev arasında koşturma içinde geçiren bireyler, hem yemeklerini yiyebilecekleri hem de sosyalleşebilecekleri balık restoranlarını tercih etmektedirler. Yapılan çalışmada

katılımcıların çok büyük bir kısmı (%83,4) aldıkları balıkları hemen tüketmektedir. Bunun gerekçesi olarak da, taze balık tüketmeyi tercih ettiklerini, dondurma veya farklı şekilde saklama yöntemlerini istemediklerini, özellikle dondurulduğunda balığın tadının taze balığına gibi olmadığını beyan etmişlerdir. Katılımcılara yetiştiricilik ürünü balık tüketip tüketmedikleri sorulduğunda %52'si evet, %48'i hayır cevabını vermişlerdir.

Katılımcıların görüşleri alındığında deniz balığını kültür balığına tercih ettiklerini, fakat İzmir civarında kültür balıkçılığı yapıldığından fiyatı daha uygun olan yetiştiricilik balığını tükettiklerini bildirmişlerdir. Bu tercihin sebebi kültür balığının lezzet kriteridir. Doğal ortamda birçok farklı yem seçeneğine sahip olan balıkların, kültür ortamında yetişenlere nazaran daha lezzetli olduğu düşüncesi bu sorunun temel kaynağıdır. Ancak kültür balıkları ile ilgili olarak yapılan çalışmalarda, yaş yem tekniğine uygun hazırlanan yemler ile yapılan besleme çalışmalarında lezzet kriterinin oldukça yükseldiği belirtilmektedir (Çaklı ve ark., 2005). Farklı yem formülasyonlarına bağlı olarak beslenen balıkların besin kompozisyonu, dönem dönem doğal çeşitlerinden daha iyi kalitede olabilmektedir (Saygı ve ark., 2006). Su ürünlerinde tüketim oranı ve çeşidini belirleyen diğer bir unsur ise tüketicinin gelir düzeyidir. Çizelge 5'de de görüldüğü gibi, gelir dağılımı ile balık tüketim sıklığı arasında anlamlı bir bağlantı bulunmaktadır ($\chi^2_{(20)}=46,948$, $c=0,291$, $P<0,05$). Gelir seviyesi yükseldikçe balık tüketim oranı da artmakta, geliri aylık 8500 TL üzeri olan katılımcıların %42 si haftada birden fazla balık tüketmektedir. Gelir seviyesi 1800-2400 TL olan katılımcılarda ise bu oran %2,9 olarak tespit edilmiştir.

Bu çalışmada istatistiki açıdan balık tüketim tercihi sebebi ile gelir seviyesi arasında önemli bir ilişki saptanamamıştır ($\chi^2_{(12)}=18,900$, $c=0,192$, $P\geq 0,05$). Katılımcıların gelir seviyesi ne olursa olsun büyük çoğunluğu balığı sağlıklı olduğu için tercih etmektedir. Gelir düzeyi, bireylerin tüketim davranışlarını belirleyen temel faktör olmuştur. Özellikle düşük gelirli katılımcıların balığı, balık fiyatlarının düşük olduğu dönemlerde, daha fazla tükettikleri ortaya çıkmıştır. Ailedeki birey sayısı tüketim miktarını açıklayan bir değişken olarak dikkati çekmiş, nüfusu fazla olan ailelerin doğal olarak daha çok balık tükettikleri belirlenmiştir. Yapılan başka bir çalışma da ise, İzmir ilinde yapılmış olan bu çalışmadan farklı olarak, aile geliri ile balık tüketim miktarı arasında doğru yönlü bir ilişki çıkmıştır. Tokat ili Almus ilçesinde yapılan çalışmada, düşük gelire sahip olan katılımcıların balığı daha az miktarda tükettikleri tespit edilmiştir (Adıgüzel ve ark., 2009).

Yapılan bu çalışmada eğitim düzeyleri ile balık tüketim sıklığı arasında bariz bir farklılık tespit edilmemiştir ($\chi^2_{(20)}=20,638$, $c=0,204$, $P\geq 0,05$) (Çizelge 6). Farklı eğitim düzeylerine göre saptanan oranların birbirine yakın olduğu görülmüş, tüketim tercihi sebeplerinde eğitim düzeyi farkının pek etkili olmadığı dikkati çekmiştir ($\chi^2_{(20)}=20,638$, $c=0,204$, $P\geq 0,05$).

Eğitim düzeyi arttıkça ailelerin beslenme konusunda daha bilinçli olması ve bu nedenle tavuk ve balık gibi beyaz et tüketimlerini artırmaları beklenmektedir. Ancak hamsi ve istavrit gibi bazı balık türlerinin fiyatlarının tavuk ve özellikle kırmızı ete göre daha ucuz olması, eğitim düzeyi

düşük olan ailelerin de balık tüketimine yönelmelerine imkan tanımaktadır. İzmir ilinde yapılan bu çalışmadan farklı olarak, Burdur ilinde yapılan bir çalışmada, su ürünleri tüketiminin eğitim seviyeleri ile ilişkili olduğu tespit edilmiş, eğitim seviyesi yüksek olan katılımcıların balık tüketiminin de yüksek olduğu bulunmuştur (Orhan ve Yüksel, 2010). Amasya ilinde yapılan başka bir çalışmada eğitim seviyesi ile balık tüketimi arasında bir ilişki tespit edilmiş olup eğitim seviyesi arttıkça balık tüketiminin de arttığı görülmüştür (Kızılaslan ve Nalinci, 2013).

İzmir'de ankete katılan bireylere balık harici su ürünleri tüketip tüketmedikleri sorulduğunda, %53'ünün balık harici su ürünlerini tükettiği, %47'sinin ise tüketmediği ortaya çıkmıştır. Balık harici su ürünleri tüketen bireylerin, %28,8'i midye, %19,7'si ise karides ve kalamar tükettiklerini ifade etmişlerdir. Kıyı kentlerinde balık dışındaki su ürünleri tüketiminin fazla olması normal olarak görülmektedir. Burdur ilinde ise balık harici su ürünleri tüketim oranı %10,9 olarak tespit edilmiş, bunun en büyük etkeninin alışkanlıkla ilgili olduğu sonucuna varılmıştır. Çalışmada ayrıca balık harici su ürünleri tüketenlerin, daha çok midyeyi (%71,4), karidesi (%39,3) ve kalamarı (%25) tercih ettikleri görülmüştür (Orhan ve Yüksel, 2010). Doğu bölgelerimizden olan Tunceli ilinde ise İzmir ilinde yapılan bu çalışmadan farklı olarak halkın balık dışında su ürünleri tüketmediklerini tespit edilmiştir (Yüksel ve ark., 2011).

Çalışma sonuçlarına genel olarak bakıldığında, İzmir ili genelinde balık tüketim miktarının kişi başı yıllık 15 kg civarında olduğu belirlenmiştir. Haftada bir defa balık tüketen katılımcıların oranı yaklaşık %40 düzeyinde tespit edilmiştir. En çok tüketilen balıklar ise sırasıyla çipura (%40,4), levrek (%34,2), sardalya (%30,4), hamsi (%31,8) ve istavrit (%32,4) olarak saptanmıştır. Çalışmada katılımcıların %90,4'ünün balığın taze formunu tercih ettikleri belirlenmiştir. Gelir düzeyi, tüketilen balık çeşidine etki etmektedir. Gelir düzeyi düşük olan bireylerin küçük balıkları (sardalya), gelir düzeyi yüksek olan bireylerin ise büyük balıkları (çipura) tercih ettiği tespit edilmiştir. Gelir seviyesi yükseldikçe balık tüketim sıklık oranı artmakta, gelir düzeyi düştükçe tüketim sıklığı oranı azalmaktadır. Balığın tüketim şeklinin daha çok kızartma (%51,6) ve ızgara (%33) yöntemiyle yapıldığı belirlenmiştir. Ankete katılan bireylerin %89,6'sının balık tüketiminin önemi hakkında bilgiye sahip olduğu, %45'inin ise balığı sağlıklı olduğu için tercih ettiği belirlenmiştir.

Sonuç olarak bu çalışmada araştırma bölgesi olarak seçilen İzmir ilinde halkın, deniz kıyısında yaşayan bireyler olarak deniz kültürüne alışık olması ve sosyo-ekonomik düzeylerinin iyi olması sebebiyle, su ürünleri tüketimi konusunda daha iyi konuma çıkabilecek potansiyeli bulunmaktadır. İzmir bu yönü ile tüm Türkiye'ye örnek olabilecek düzeydedir. Ancak bunun için süreklilik dahilinde, balık tüketiminin artırılmasına yönelik çeşitli çalışmaların yapılması, yaygınlaştırılması ve halkın bilinçlendirilmesine devam edilmesi gerekmektedir.

Kaynaklar

Adıgüzel F, Civelek O, Sayılı M, Büyükbay EO. 2009. Tokat İli Almus ilçesinde Ailelerin Balık Tüketim Durumu. Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fak. Derg., 26: 35-43.

- Büyüköztürk Ş. 2004. Veri Analizi El Kitabı. Pegem Yayıncılık, 4: 142-147.
- Çaklı Ş, Dincer T, Cadun A, Fırat K, Saka Ş. 2005. Quality Characteristics of Wild and Cultured Common Dentex (*Dentex dentex*, Linnaeus 1758). Archive für Lebensmittelhygiene, 56:104-108.
- Kaya M. 2017. İzmir'in Ticari Deniz Balıkları (Ed. Kınacıgil HT, Tosunoğlu Z, Çaklı Ş, Bey E, Öztürk H) İzmir Balıkçılığı. Kristal Reklam ve Matbaacılık, İstanbul. pp: 33 – 42.
- Kızılaslan H, Nalinci S. 2013. Amasya İli Merkez İlçelerdeki Hane halkının Balık Eti Tüketim Alışkanlıkları ve Balık Eti Tüketimini Etkileyen Faktörler. Gaziosmanpaşa Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Gaziosmanpaşa Bilimsel Araştırma Derg., 5: 61-75.
- Oğuzhan P, Angiş S, Atamanalp M. 2009. Erzurum ilindeki Tüketicilerin Su Ürünleri Tüketim Alışkanlığının Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. XV. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu. 01-04 Temmuz, Rize.
- Orhan H, Yüksel O. 2010. Burdur İli Su Ürünleri Tüketimi Anket Uygulaması. Süleyman Demirel Üniversitesi Ziraat Fakültesi Derg., 5: 1-7.
- Özden O, Suzer C, Korkut AY. 2017. İzmir'de Akuakültür (Ed. Kınacıgil HT, Tosunoğlu Z, Çaklı Ş, Bey E, Öztürk H) İzmir Balıkçılığı. Kristal Reklam ve Matbaacılık, İstanbul. 197 – 208.
- Saygı H, Saka S, Fırat K, Katağan T, 2006. İzmir Merkez İlçelerinde Kamuoyunun Balık Tüketimi ve Balık Yetiştiriciliğine Yaklaşımı. Ege Üniversitesi Su Ürünleri Derg., 23: 133-138.
- Tokaç A. 2017. İzmir Balıkçılığına Genel Bir Bakış (Ed. Kınacıgil HT, Tosunoğlu Z, Çaklı Ş, Bey E, Öztürk H) İzmir Balıkçılığı. Kristal Reklam ve Matbaacılık, İstanbul. pp : 17 - 25.
- TUIK (Türkiye İstatistik Kurumu) 2018. Türkiye İstatistik Kurumu, 2018 yılı Su Ürünleri İstatistikleri. İnternet Erişim: <https://biruni.tuik.gov.tr/medas/?kn=97&locale=tr> (Erişim Tarihi: 24.04.2019)
- Yazıcıoğlu Y, Erdoğan S. 2004. Spss Uygulamalı Bilimsel Araştırma Yöntemleri. Detay Yayıncılık, Ankara. 49-50.
- Yüksel F, Kuzgun NA, Özer Eİ. 2011. Tunceli İli Balık Tüketim Alışkanlığının Belirlenmesi. Karadeniz Fen Bilimleri Derg., 2: 28-36.