



TC

ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ

FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ

YÜKSEK LİSANS TEZİ



ÇANAKKALE İLİNDEKİ

BALIK TÜKETİMİNİN BELİRLENMESİ

Fahri SAKA

Su Ürünleri Yetiştiriciliği Anabilim Dalı

ÇANAKKALE

TC
ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ
FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ
YÜKSEK LİSANS TEZİ

ÇANAKKALE İLİNDEKİ
BALIK TÜKETİMİNİN BELİRLENMESİ

Fahri SAKA

Su Ürünleri Yetiştiriciliği Anabilim Dalı

Tezin Sunulduğu Tarih: 28/01/2020

Tez Danışmanı:

Doç. Dr. Musa BULUT

ÇANAKKALE

Fahri SAKA tarafından Doç. Dr. Musa BULUT yönetiminde hazırlanan ve 28/01/2020 tarihinde aşağıdaki jüri karşısında sunulan “Çanakkale İlindeki Balık Tüketiminin Belirlenmesi” başlıklı çalışma, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Su Ürünleri Yetiştiriciliği Anabilim Dalı’nda YÜKSEK LİSANS TEZİ olarak oy birliği ile kabul edilmiştir.

JÜRİ

Doç. Dr. Musa BULUT

.....

Başkan

Doç. Dr. Deniz ACARLI

.....

Üye

Doç. Dr. Aysun KÜÇÜKDERMENCİ

.....

Üye

Prof. Dr. Levent GENÇ

Müdür

Fen Bilimleri Enstitüsü

Sıra No:

İNTİHAL (AŞIRMA) BEYAN SAYFASI



Bu tezde görsel, işitsel ve yazılı biçimde sunulan tüm bilgi ve sonuçların akademik ve etik kurallara uyularak tarafımdan elde edildiğini, tez içinde yer alan ancak bu çalışmaya özgü olmayan tüm sonuç ve bilgileri tezde kaynak göstererek belirttiğimi beyan ederim.

Fahri SAKA

TEŞEKKÜR

Bu tezin gerçekleŐtirilmesinde, çalıŐmam boyunca benden bir an olsun yardımlarını esirgemeyen saygıdeğer danışman hocam Doç. Dr. Musa BULUT, alıŐma sÜresince tÜm zorlukları benimle göğüsleyen saygıdeğer hocam ArŐ. Gör. Dr. Semih KALE ve hayatımın her evresinde bana destek olan değerli aileme sonsuz teŐekkürlerimi sunarım.

Fahri SAKA
anakkale, Ocak 2020



SİMGELER VE KISALTMALAR

%	Yüzde oranı
BSGM	Balıkçılık ve Su Ürünleri Genel Müdürlüğü
FAO	Food and Agriculture Organization (Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü)
g	Gram
kg	Kilogram
TL	Türk Lirası
TÜİK	Türkiye İstatistik Kurumu
vb.	Ve benzeri

ÖZET

ÇANAKKALE İLİNDEKİ BALIK TÜKETİMİNİN BELİRLENMESİ

Fahri SAKA

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi

Fen Bilimleri Enstitüsü

Su Ürünleri Yetiştiriciliği Anabilim Dalı Yüksek Lisans Tezi

Danışman: Doç. Dr. Musa BULUT

28/01/2020, 57

Balıklar protein, mineral ve esansiyel yağ asidi içeriği bakımından insan tüketiminde önemli bir rol oynamaktadır. Ne yazık ki, insan sağlığı için sahip olduğu öneme rağmen, Türkiye'de balık tüketimine yeterli ilgi gösterilmemektedir. Bu bağlamda, bu çalışmada Çanakkale'deki balık tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi amaçlanmıştır. Deniz ve iç suların kıyılarındaki bölgelerde balık tüketiminin daha yüksek olabileceği tahmin edilmektedir. Bu nedenle, kentin tüm bölgelerinde yaşayan tüketiciler bu hipotezi test etmek için araştırılmıştır. Çanakkale'de rastgele seçilen 1056 tüketicinin balık tüketim alışkanlıkları hakkında bilgi vermek amacıyla anket çalışması gerçekleştirilmiştir. Tüketicilerin cinsiyet, yaş, meslek, eğitim durumu, gelir düzeyi gibi sosyo-ekonomik ve demografik yapıları belirlenmiştir. Tüketicilerin yanıtları SPSS ve MS-Excel yazılımları kullanılarak düzenlenmiş ve analiz edilmiştir. Ayrıca balık tüketim miktarı, tüketim sıklığı, tercih edilen balık türleri, en çok tüketilen balık türleri de belirlenmiştir. Sonuçlar Çanakkale'de balık tüketim alışkanlıklarının mükemmel bir görüntüsünü vermektedir. Hem en çok tüketilen hem de en sevilen balık türü palamut (*Sarda sarda*) olarak belirlenmiştir. Balık tüketim sıklığı en yüksek haftada bir %33,3 (352 kişi), ardından iki ayda bir (%21,9, 231 kişi) ve aylık (%21,5, 227 kişi) olarak tanımlanmıştır. Katılımcıların %2,3'ü (24 kişi) asla balık tüketmediklerini belirtmiştir. Ayrıca, tüketicilerin çoğunluğu 1-2 kg (%39,0, 312 birey) ve 0,5-1 kg (%27,3, 288 birey) balık tükettiklerini belirtmiştir. Tüketicilerin sosyo-ekonomik ve demografik özellikleri balık tüketim alışkanlıklarını etkilemektedir. Bu çalışmada Çanakkale'de balık tüketimi için mevsim, gelir düzeyi ve balık tazeliğinin itici güç olduğu bulunmuştur. Bu nedenle, balık yetiştiricileri ve satıcılarının balıkların tazeliğini koruması ve tüketicilere balık sağlamak için uygun balıkçılık sezonunu izlemeleri önerilmektedir.

Anahtar sözcükler: Balık Tüketimi, Çanakkale, Tüketim Alışkanlıkları, Sosyo-ekonomik Yapı, Demografik Özellikler, Anket



ABSTRACT

DETERMINATION OF FISH CONSUMPTION IN ÇANAKKALE

Fahri SAKA

Çanakkale Onsekiz Mart University

Graduate School of Natural and Applied Sciences

Master of Science Thesis in Aquaculture

Advisor: Assoc. Prof. Dr. Musa BULUT

01/28/2020, 57

Fish plays a key role in human consumption in terms of protein, mineral, and essential fatty acid contents. Unfortunately, despite its importance for the human health, there is lack interest on the fish consumption in Turkey. In this context, this paper aimed to determine the fish consumption habits in Çanakkale. It is estimated that fish consumption could be higher in the locations along the coasts of marine and inland waters. Therefore, consumers living in all districts of the city were surveyed to test this hypothesis. The questionnaire was carried out to provide an insight into the fish consumption habits of randomly selected 1056 consumers in Çanakkale. Socio-economic and demographic structures such as gender, age, profession, educational status, income level of the consumers were determined. Responses of the consumers were arranged and analysed by using SPSS and MS-Excel software. Moreover, fish consumption amount, consumption frequency, preferred fish species, most consumed fish species were also determined. The results give an excellent snapshot of fish consumption habits in Çanakkale. Both the most consumed and the most favourite fish species are identified as *Sarda sarda*. Fish consumption frequency was described as 33.3% (352 individuals) for consuming fish one a week followed by bimonthly frequency (21.9%, 231 individuals) and monthly frequency (21.5%, 227 individuals). 2.3% (24 individuals) of the participants noted that they never consume fish. Moreover, the majority of consumers specified that they consume fish 1-2 kg (39.0%, 312 individuals) and 27.3% (288 individuals) consume fish 0.5-1 kg. Socio-economic and demographic characteristics of consumers are affecting the fish consumption habits. In the present study, season, income level, and freshness of fish are found to be driving force for fish consumption in Çanakkale. Therefore, fish farmers and sellers are

recommended to remain the freshness of fish and to follow the appropriate fishing season for providing fish to consumers.

Keywords: Fish Consumption, Çanakkale, Consumption Habits, Socio-economic Structure, Demographic Characteristics, Questionnaire



İÇİNDEKİLER

Sayfa No

TEZ SINAVI SONUÇ FORMU.....	ii
İNTİHAL (AŞIRMA) BEYAN SAYFASI.....	iii
TEŞEKKÜR.....	iv
SİMGELER VE KISALTMALAR	v
ÖZET	vi
ABSTRACT.....	viii
ŞEKİLLER DİZİNİ	xi
TABLolar DİZİNİ.....	xii
BÖLÜM 1	
GİRİŞ.....	1
BÖLÜM 2	
ÖNCEKİ ÇALIŞMALAR	4
BÖLÜM 3	
MATERYAL VE YÖNTEM.....	9
3.1. Materyal	9
3.2. Yöntem.....	9
BÖLÜM 4	
ARAŞTIRMA BULGULARI VE TARTIŞMA.....	13
4.1. Bulgular.....	13
4.2. Tartışma.....	44
BÖLÜM 5	
SONUÇ VE ÖNERİLER.....	51
KAYNAKLAR	53
EKLERİ	I
EK 1. Çalışma Kapsamında Uygulanan Anket.....	II
ÖZGEÇMİŞ	I

ŞEKİLLER DİZİNİ

Sayfa No

Şekil 1. Dünyadaki su ürünleri üretim miktarı (BSGM, 2019)	2
Şekil 2. Türkiye'deki su ürünleri üretim miktarı (BSGM, 2019)	2
Şekil 3. Türkiye'deki kişi başına düşen su ürünleri tüketim miktarı (BSGM, 2019; TÜİK, 2019)	3
Şekil 4. Çanakkale'nin ilçeleri	9
Şekil 5. Çanakkale ilçelerinin 2018 yılındaki nüfusu	11
Şekil 6. Birden fazla tercihi olan katılımcıların balık satın alırken tercihlerinin ilçelere göre tercih dağılımı	18
Şekil 7. Birden fazla seçenek belirten katılımcıların balık satın alınan yer tercihlerinin ilçelere göre dağılımı	19
Şekil 8. Katılımcıların ortalama balık tüketim miktarı	20
Şekil 9. Katılımcıların balık fiyatları hakkındaki düşünceleri	22
Şekil 10. Katılımcıların balık satın almak için yer tercihleri	23
Şekil 11. Katılımcıların balık tüketimi için mevsim tercihleri	24
Şekil 12. Katılımcıların balık satın alırken dikkat ettikleri kriterler	25
Şekil 13. Birden fazla seçenek belirten katılımcıların balık tükettiği mevsim tercihlerinin ilçelere göre dağılımı	25
Şekil 14. Birden fazla seçenek belirten katılımcıların balık satın alırken dikkat ettikleri kriterlerin ilçelere göre dağılımı	26
Şekil 15. Katılımcıların en çok tükettiği balık türleri	27
Şekil 16. Birden fazla seçenek belirten katılımcıların en çok tükettiği balık türlerinin ilçelere göre dağılımı	28
Şekil 17. Birden fazla seçenek belirten katılımcıların en çok sevdiği balık türlerinin ilçelere göre dağılımı	28
Şekil 18. Katılımcıların en çok sevdiği balık türleri	29
Şekil 19. Katılımcıların balık tüketim sıklığı	31
Şekil 20. Birden fazla seçenek belirten katılımcıların balık pişirme tercihlerinin ilçelere göre dağılımı	33
Şekil 21. Gelir düzeyine göre balık tüketim miktarı	41
Şekil 22. Öğrenim durumuna göre balık tüketim miktarı	41

TABLULAR DİZİNİ

Sayfa No

Tablo 1. İlçelerin nüfusuna göre anket uygulanması gereken en az kişi sayıları	11
Tablo 2. Ankete katılanların yerleşim yerleri	13
Tablo 3. Ankete katılanların demografik bilgileri	15
Tablo 4. Ankete katılanların balık tüketim tercihleri.....	16
Tablo 5. Katılımcıların balık tüketim şekilleri.....	21
Tablo 6. Katılımcıların tükettiği balık türleri.....	27
Tablo 7. Katılımcıların sevdikleri balık türleri	30
Tablo 8. Katılımcıların balık tüketim sıklığı	30
Tablo 9. Yerleşim yerlerine göre balık tüketim zamanlarının karşılaştırılması	34
Tablo 10. Yerleşim yerlerine göre balık satın alınan yerlerin karşılaştırılması.....	35
Tablo 11. Yerleşim yerlerine göre ortalama balık tüketiminin karşılaştırılması	36
Tablo 12. Yerleşim yerlerine göre balık tüketilen mevsimlerin karşılaştırılması.....	37
Tablo 13. Yerleşim yerlerine göre balık haricindeki et tüketim önceliğinin karşılaştırılması	38
Tablo 14. Gelir seviyesinde göre balık tüketim miktarı	39
Tablo 15. Gelir seviyesine göre balık tüketim miktarının ki-kare testi sonuçları.....	40
Tablo 16. Öğrenim durumuna göre balık tüketim miktarı.....	42
Tablo 17. Öğrenim durumuna göre balık tüketim miktarının ki-kare testi sonuçları	43

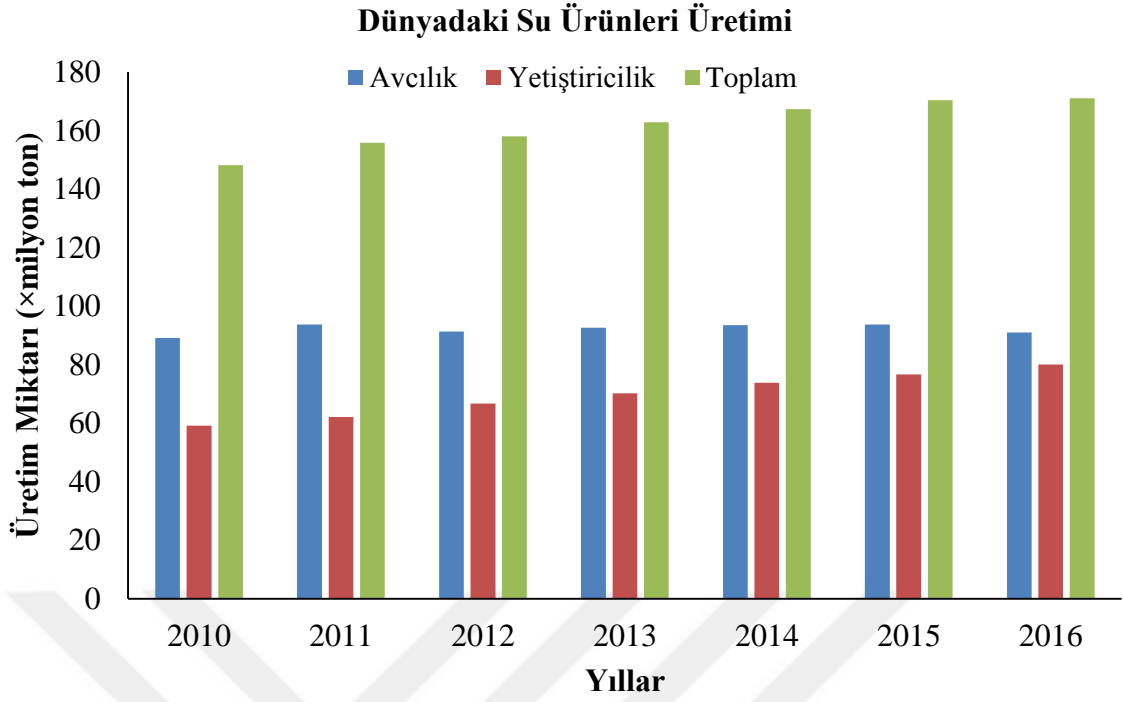
BÖLÜM 1

GİRİŞ

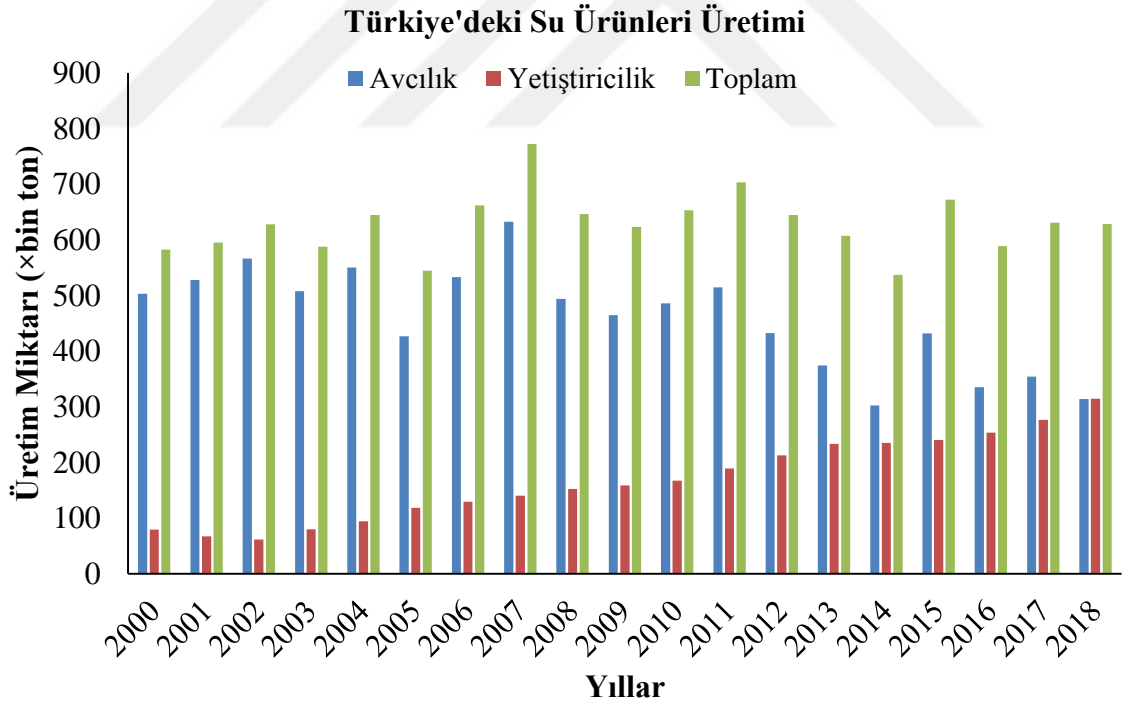
Dünya genelindeki toplam nüfusun gelecekteki yıllarda daha çok artacağı öngörülmektedir. Dolayısıyla bu durum besin ihtiyacının artmasına sebep olacaktır. Gelecekte artan nüfusa bağlı olarak besin maddelerine olan talebin de artacak olması mevcut besin maddelerinin daha fazla üretilmesinin zorunlu bir gereklilik olduğunu göstermektedir. Bu artan besin ihtiyacının karşılanmasında protein ağırlıklı gıdaların daha çok tüketileceği gerçeği göz önüne alındığında protein içeriği yüksek hayvansal gıdalar önemli bir yer teşkil etmektedir. Canlıların temel olarak besin ihtiyaçlarını karşıladığı hayvansal gıdalar karasal ve sucul canlılardan elde edilmektedir. Bu bağlamda, sucul canlılardan elde edilen yüksek hayvansal protein içeriğine sahip besinler olarak su ürünleri türleri elzem niteliktedir. Dolayısıyla, su ürünleri üretimi ve tüketimi gelecekte canlıların yaşamsal faaliyetlerini gerçekleştirebilmesi açısından hayati önem taşımaktadır.

Dünya çapında su ürünleri üretimi doğal ortamdaki balıkçılık kaynaklarının avlanması yoluyla ve doğal/yapay ortam koşullarında yetiştirilmesi yoluyla gerçekleştirilmektedir. Dünya çapında su ürünleri avcılığı yoluyla elde edilen üretim miktarları dikkate alındığında, her ne kadar dalgalanmalar gözlense de, avcılık yoluyla su ürünleri üretim miktarının artış göstermediği ve yakın değerlerde değiştiği görülmektedir. Bununla birlikte, gelişen teknoloji ve artan bilimsel bilgilerin kullanımıyla birlikte su ürünlerinin yetiştiricilik yoluyla üretimi önemli bir artış sergilemektedir (Şekil 1). Doğal stoklardaki balık ve diğer su ürünleri popülasyonlarının çeşitli faktörler nedeniyle azalması su ürünleri stoklarının sürdürülebilir kullanımı açısından önemli sorunlara yol açacaktır. Ancak, diğer taraftan su ürünleri yetiştiriciliği yoluyla gerçekleştirilen üretim miktarının artması bu konuda oluşacak sorunlara bir nebze de olsa çözüm sunma imkanı sağlamaktadır.

Dünya çapında gerçekleştirilen su ürünleri üretim miktarı açısından geçmiş yıllarda avcılık yoluyla elde edilen üretim miktarı yetiştiricilik yoluyla elde edilen üretim miktarından daha fazla olarak gerçekleşmiştir. Türkiye’de ise avcılık yoluyla elde edilen üretim miktarı günümüze kadar yetiştiricilik yoluyla elde edilen üretim miktarından fazla olarak gerçekleşmekte idi. Ancak, 2018 yılında yetiştiricilik üretimi ilk kez avcılık üretimi miktarını geçmiştir (Şekil 2). Su ürünleri yetiştiriciliği üretiminin artması yerel ve küresel besin ihtiyacının karşılanmasında önemli katkılar sağlayacaktır.



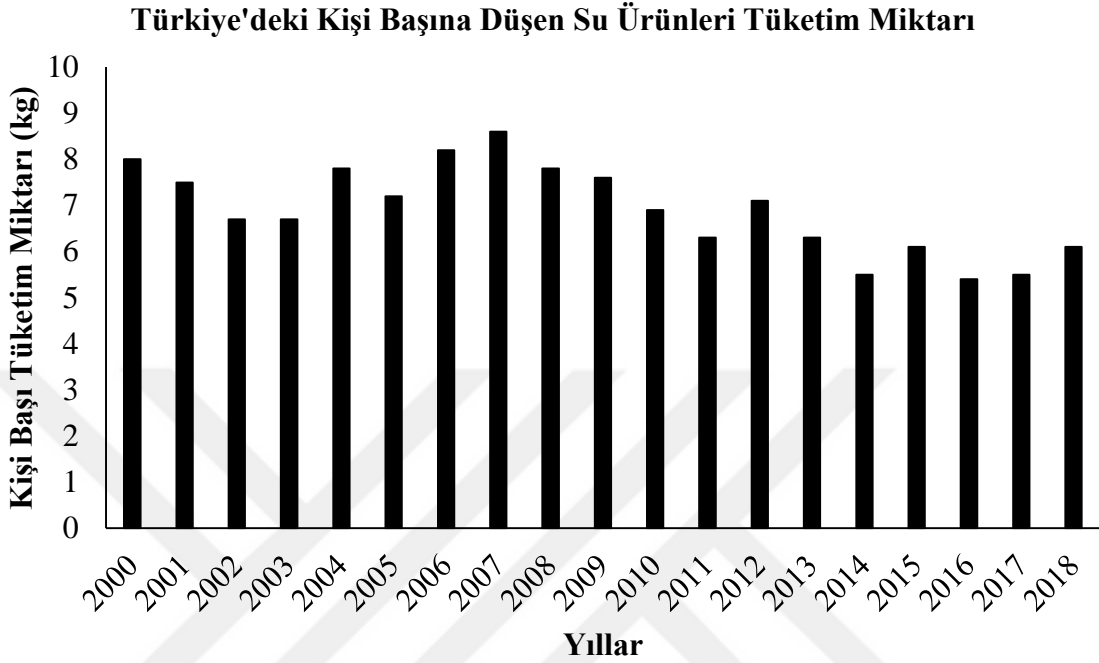
Şekil 1. Dünyadaki su ürünleri üretim miktarı (BSGM, 2019)



Şekil 2. Türkiye'deki su ürünleri üretim miktarı (BSGM, 2019)

Dünyadaki kişi başı balık tüketim miktarı 2016 yılı için 20,3 kg olarak belirtilirken (FAO, 2018) Türkiye'de ise kişi başına düşen yıllık balık tüketimi 5,4 kg olarak bildirilmiştir (BSGM, 2019). Öte yandan, Türkiye'deki son hesaplamalara göre 2018

yılındaki kişi başı balık tüketim miktarı 6,14 kg olarak belirlenmiştir (TÜİK, 2019). Türkiye’deki kişi başı balık tüketim miktarı geçmiş yıllardan günümüze doğru azalma göstermektedir (Şekil 3).



Şekil 3. Türkiye’deki kişi başına düşen su ürünleri tüketim miktarı (BSGM, 2019; TÜİK, 2019)

İnsan sağlığı bakımından günlük beslenmede önemli bir yere sahip olan su ürünlerinin Türkiye’de yeterli seviyede tüketilmemektedir. Bununla birlikte, dünya ortalaması ile karşılaştırıldığında ortaya çıkan değerler göz önüne alındığında su ürünleri tüketiminin artırılmasına yönelik kapsamlı politikaların geliştirilmesi önem arz etmektedir. Su kaynakları kıyısında bulunan bölgelerde daha fazla su ürünleri tüketiminin olması beklenmektedir. Buna rağmen, kültür balıkçılığı gerçekleştirilen bölgeler ile hiç deniz ürünleri üretiminin yapılmadığı baraj, akarsu ve göl gibi su kaynaklarında balık üretiminin gerçekleştirildiği bölgelerde su ürünleri tüketim alışkanlıklarının mevcut durumu, gelir seviyesi, eğitim düzeyi, meslek gibi sosyo-ekonomik ve demografik özelliklerin su ürünleri tüketim tercihlerini nasıl etkilediği hakkında yeterli düzeyde veri bulunmamaktadır. Dolayısıyla, yapılan bu çalışmada Çanakkale’nin tüm ilçelerinde halkın su ürünleri tüketim davranışlarının belirlenmesi ve tüketim tercihlerinin cinsiyet, yaş, gelir seviyesi ve eğitim düzeyi ile aralarındaki ilişkinin ortaya çıkarılması amaçlanmıştır.

BÖLÜM 2

ÖNCEKİ ÇALIŞMALAR

Su ürünlerinin tüketimi üzerine hem dünya çapında hem de Türkiye genelinde gerçekleştirilen çalışmalar bulunmaktadır. Su ürünleri tüketimi üzerine dünya çapında yapılan çalışmalarda avcılık veya yetiştiricilik yoluyla üretimi gerçekleştirilen balık ve kabuklu su ürünleri türlerinin tüketimi ve tüketim miktarını etkileyen faktörler araştırılmıştır (Purcell ve Raunika, 1968; Nayga ve Capps, 1995; Hair ve diğerleri, 2005; Verbeke ve diğerleri, 2007; Pieniak ve diğerleri, 2008; Elsholz, 2009; Pieniak ve diğerleri, 2010; Masley ve diğerleri, 2012; Uddin ve diğerleri, 2019; Zeng ve diğerleri, 2019).

Türkiye genelinde su ürünleri tüketimi üzerine yapılan araştırmalar genellikle deniz kıyısı olan iller üzerinde yoğunlaşmaktadır. Bununla birlikte, su kaynakları ve su ürünleri üretimi imkanının daha yüksek olduğu iç kesimlerdeki illerde de benzer çalışmalar gerçekleştirilmiştir.

Türkiye’de su ürünleri tüketiminin araştırıldığı ilk çalışma Öztürk ve diğerleri (1991) tarafından gerçekleştirilmiştir. Araştırmacılar Konya ilindeki balık tüketimini araştırmışlardır. Sonrasında, Elbek ve diğerleri (1999) İzmir ilinde sadece balık tüketimini değil genel olarak deniz ürünleri tüketimini araştırmıştır. Bununla birlikte, Sayılı (1999) Tokat ilindeki su ürünleri tüketimi üzerine çalışma yapmıştır.

Gürgün (2006) Van Gölü’ne kıyısı bulunan Ahlat, Tatvan ve Adilcevaz ilçelerindeki balık tüketimini araştırmıştır. Araştırmada 262 bireye anket uygulanmıştır. Araştırma sonucunda ankete katılanların %82,2’sinin balık tüketim tercihinin taze balıklardan yana olduğu belirlenmiştir.

Şen (2011) Konya ve Mersin illerinde yaşayanların balık tüketiminin belirlenmesi için yaptığı çalışmada 1000 kişiye anket uygulamıştır. Balık, kırmızı et, beyaz et için hesaplanan tüketim sıralamasında balığın Konya’da son sırada Mersin’de ise 2. sırada yer aldığı ifade edilmiştir. En çok tüketilen balık türleri Konya’da hamsi ve palamut, Mersin’de hamsi ve çipura olarak belirlenmiştir. Katılımcıların büyük çoğunluğunun (Konya’da %65,8; Mersin’de %90,4) balığı taze tükettiği bildirilmiştir.

Çadır (2012) Keban Baraj Gölü’ne kıyısı bulunan yerleşim yerlerindeki balık tüketim alışkanlıklarının belirlemek için 139 kişiye anket uygulaması yapmıştır. Katılımcıların neredeyse tamamının (%96,40) balığı taze tükettiği belirtilmiştir. En çok tüketilen balık türlerinin hamsi (%72,66) ile aynalı sazan (%71,22) olduğu tespit edilmiştir. Katılımcıların

%27'sinin aylık 4-6 kg arası balık tükettikleri ifade edilmiştir. Gelir seviyesi ile eğitim düzeyinin balık tüketim tercihinde etkili olduğu rapor edilmiştir.

Çaylak (2013) İzmir ilindeki su ürünleri tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi üzerine gerçekleştirdiği çalışmada 500 kişiye anket uygulanmıştır. En çok tüketilen balık türlerinin çipura (%40,4), levrek (%34,2), istavrit (%32,4), hamsi (%31,8) ve sardalye (%30,4) olduğu belirlenmiştir. Tüketicilerin büyük çoğunluğunun (%90,4) balığı taze tükettiği ifade edilmiştir. Yıllık balık tüketim miktarının ise 15 kg olarak belirlendiği rapor edilmiştir.

Güngör (2014) Erzurum ve Van'daki balık tüketimi ve tüketicilerin tercihlerinin belirlenmesi üzerine gerçekleştirdiği çalışmada 770 bireye anket uygulanmıştır. Yıllık kişi başı tüketim Erzurum için 6,3 kg olarak tespit edilirken Van için 6,8 kg olarak belirlenmiştir. En çok tüketilen balık türleri Erzurum için hamsi, alabalık ve palamut; Van için hamsi, alabalık ve inci kefal olarak ifade edilmiştir. Her iki ilde de katılımcıların neredeyse tamamı (Erzurum ve Van için sırasıyla %97,5 ve %97,6) balığı taze olarak kullandıklarını belirtmiştir.

Çelik (2014) Manisa ilinin su ürünleri tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi üzerinde yaptığı araştırmada 410 kişiye anket uygulanmıştır. Yıllık kişi başı tüketim miktarı 7,8 kg olarak belirlenmiştir. Katılımcıların çoğunluğunun haftada 1 (%36) ve ayda 1-2 kg (%35) balık tükettiği ifade edilmiştir. Su ürünleri tüketiminin üzerinde yaş ve gelir düzeyinin önemli etkisi olduğu vurgulanmıştır.

Temel (2014) Rize ilinin su ürünleri tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi için 115 kişiye anket uygulaması gerçekleştirmiştir. Yıllık kişi başı balık tüketimi 20,07 kg olarak tespit edilmiş olup bu değer Türkiye ortalamasının 3 katından bile fazladır. En çok tüketilen balık türleri hamsi (%25,55), palamut (%16,41), barbun (%15,19) olarak ifade edilmiştir.

İbiş (2014) Sivas ilinin Merkez ilçesindeki su ürünleri tüketimin değerlendirilmesi için 432 bireye anket uygulamıştır. Katılımcıların %75,61'i ağırlıklı olarak kışın balık tükettiğini belirtmiştir. Ayrıca, katılımcıların %50,98'i taze olmasına dikkat ettiğini ifade etmiştir. Balık tüketimi üzerinde gelir seviyesi ve eğitim düzeyinin etkisi olduğu rapor edilmiştir.

Arslan (2016) Antalya ilinin su ürünleri tüketim alışkanlıklarını belirlemek için gerçekleştirdiği çalışmada 1365 kişiye anket uygulanmıştır. Ankete katılan bireylerin %43,67'si iki haftada bir balık tükettiğini ifade etmiştir. Ayrıca, katılımcıların %80'i taze balık tüketmeyi tercih ettiğini belirtmiştir.

Kılıç (2016) Ardahan ilinin yaşayanların balık tüketiminin belirlenmesi için yaptığı çalışmada 302 kişiye anket uygulamıştır. Katılımcıların kişi başı aylık tüketimi 3,25 kg ve yıllık tüketimi ise 39 kg olarak belirlenmiştir. En çok tüketilen balık türleri alabalık (%75,22) ve hamsi (%48,57) olarak tespit edilmiştir.

Erümit (2016) Sinop ilinin Gerze ilçesindeki su ürünleri tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi üzerine gerçekleştirdiği çalışmada 352 kişiye anket uygulanmıştır. En çok tüketilen balık türleri hamsi ve alabalık olarak tespit edilmiştir. Ağırlıklı olarak kış mevsiminde balık tüketiminin gerçekleştiği ifade edilirken en çok taze olmasına (%58,75) dikkat edildiği vurgulanmıştır. Balık tüketiminin gelir düzeyi, eğitim, medeni durum ve gıda masrafları ile ilişkili olduğu rapor edilmiştir.

Menteşe (2016) Tunceli ili Merkez ilçesinde ailelerin balık tüketim tercihlerinin belirlenmesi üzerine yaptığı çalışmada 394 kişiye anket uygulanmıştır. En çok tüketilen türün hamsi olduğu belirlenmiştir. Aylık tüketim miktarı 3 kg olarak tespit edilmiştir. Gelir seviyesi ile balık tüketim sıklığı arasında önemli bir ilişki bulunduğu rapor edilmiştir.

Şen (2017) Erzincan ilindeki ailelerin balık tüketim tercihlerini belirlemek amacıyla 213 kişiye anket uygulamıştır. En çok tüketilen türün hamsi olduğu ve pişirme yöntemi olarak daha çok kızartmanın tercih edildiği belirtilmiştir.

Koçhan (2017) Mardin ilindeki balık tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi üzerine gerçekleştirdiği çalışmada 400 kişiye anket uygulaması gerçekleştirmiştir. En çok tüketilen türlerin hamsi, alabalık ve çipura olduğu bildirilmiştir.

Akkuş (2018) Batman ilinin balık tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi için yaptığı çalışmada 350 kişiye anket yapmıştır. Katılımcıların büyük çoğunluğu (%64) balık satın alırken tazeliğine dikkat ettiğini ve pişirme yöntemi olarak en çok kızartmayı (%47) tercih ettiklerini ifade etmiştir. Yıllık kişi başı tüketim miktarı 4,8 kg olarak belirlenmiştir.

Telli (2018) Denizli ilindeki su ürünleri tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi için yaptığı çalışmada 658 kişiye anket uygulaması yapmıştır. Katılımcıların neredeyse tamamı (%97) taze tüketmeyi tercih ettiklerini bildirmiştir. En çok tüketilen balık türünün hamsi olduğu ve kızartma yönteminin tercih edildiği ifade edilmiştir.

Baydede (2018) Kocaeli ilinin balık tüketimi ve tüketici kararlarını etkileyen faktörleri araştırdığı çalışmada 800 kişiye anket uygulamıştır. Katılımcıların %65'i kış mevsiminde daha çok tükettiklerini ifade etmiş ve %40'ı taze olmasına dikkat ettiğini bildirmiştir. En çok tüketilen balık türünün hamsi olduğu ve kızartma yönteminin en çok tercih edilen yöntem olduğu belirlenmiştir.

Sivri (2018) Mersin ilinin su ürünleri tüketim davranışlarını araştırdığı çalışmada 1214 kişiye anket yapmıştır. En çok tüketilen türlerin hamsi (%24,7), çipura (%23,3), levrek (%20,4) olduğu bildirilmiştir. Katılımcıların neredeyse tamamı (%94,3) taze tüketmeyi tercih ettiklerini ifade etmiştir. Pişirme yöntemi olarak en çok kızartmanın tercih edildiği bildirilmiştir. Balık tüketim sıklığının öğrenim düzeyine göre ve tüketilen türlerin ise gelir seviyesine göre değiştiği rapor edilmiştir.

Cengiz (2019) Mersin ve Adana illerindeki su ürünleri tüketim alışkanlıklarının ve tüketimi etkileyen faktörlerin belirlenmesi üzerine gerçekleştirdiği çalışmada her iki ilde de 500 kişi olmak üzere toplamda 1000 kişiye anket uygulamıştır. Katılımcıların %38,8'i ayda 1 kez balık tükettiği bildirilmiştir. Kişi başı yıllık tüketim 8 kg olarak tespit edilmiş aylık tüketim 0,67 kg olarak hesaplanmıştır.

Sagun (2019) Türkiye'nin deniz kıyısında bulunan bazı illerindeki (İzmir, İstanbul, Aydın, Balıkesir, Kocaeli, Samsun, Adana, Mersin, Hatay, Antalya) su ürünleri tüketimini araştırdığı çalışmada 650 kişiye anket uygulamıştır. Çalışma sonucunda en çok tüketilen türün hamsi (%15,4) olduğu belirlenmiştir. Katılımcıların %62'si haftada bir balık tükettiğini ifade ederken kişi başı aylık tüketimin 1 kg (%42) olduğu tespit edilmiştir.

Şahan (2019) Uşak ilindeki su ürünleri tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi için 1000 kişiye anket çalışması yapmıştır. Balık tüketim sıklığının %38 oranında haftada bir gerçekleştiği ve en çok tüketilen türün hamsi olduğu ifade edilmiştir. Katılımcıların büyük çoğunluğu (%79) kış mevsiminde tükettiğini ve pişirme yöntemi olarak ise kızartmanın (%76,9) tercih edildiğini bildirmiştir.

Abdikoğlu ve Unakıtan (2019) Tekirdağ ilindeki su ürünleri tüketim alışkanlıklarını etkileyen faktörlerin belirlenmesi üzerine yaptığı çalışmada 248 kişiye anket uygulamıştır. Yıllık kişi başı tüketim 14,69 kg olarak belirlenmiştir. Tüketimi en çok etkileyen faktörler ise fiyat (%34,2) ve biçimi (%31,4; taze, konserve, salamura vb.) olarak vurgulanmıştır.

Bayraktar ve diğerleri (2019) Ankara ve Çanakkale illerindeki su ürünleri tüketim tercihlerini incelemiş ve her iki il için tüketim alışkanlıklarını karşılaştırmıştır. Çanakkale'nin denize kıyısı olması ve Ankara'nın kıyısı bulunmaması nedeniyle su ürünleri tüketim miktarlarının Ankara'da daha düşük beklenmesine rağmen Çanakkale'deki tüketim miktarlarına yakın değerlerde olduğu rapor edilmiştir.

Dal ve diğerleri (2019) Tokat ilinin Almus ilçesindeki tüketicilerin balık tüketim tercihlerini ve tüketimi etkileyen faktörlerin belirlenmesi için gerçekleştirdiği çalışmada en çok tüketilen türün gökkuşacağı alabalığı olduğunu bildirmiştir. Tüketim tercihini en çok etkileyen faktörün ise tazelik olduğu rapor edilmiştir.

Dilek ve diğeri (2019) Kastamonu'da su ürünleri tüketim tercihleri ve sıklığının belirlenmesi için yaptığı çalışmada 396 kişiye anket uygulamıştır. Kişi başı yıllık tüketim 11 kg olarak bildirilmiştir. Eğitim düzeyi ve gelir seviyesinin balık tüketimini etkilediği rapor edilmiştir.

Yüksel ve Diler (2019) Ankara ilinde su ürünleri tüketim tercihlerinin belirlenmesi amacıyla yaptığı çalışmada 1181 kişiye anket uygulaması gerçekleştirmiştir. Katılımcıların en çok kış mevsiminde balık tükettiği belirlenmiş ve %81,7'sinin balığı taze tüketmeyi tercih ettiği ifade edilmiştir. En çok tüketilen türün ise hamsi olduğu rapor edilmiştir.

Türkiye genelinde yapılan su ürünleri tüketiminin belirlenmesine yönelik çalışmaların yanında Çanakkale ilindeki su ürünleri tüketim alışkanlıklarının tespit edilmesi amacıyla da gerçekleştirilmiş olan üç çalışma bulunmaktadır. Selvi ve diğeri (2019) Çan ilçesindeki balık tüketim alışkanlıklarını etkileyen faktörleri araştırmış, Arık Çolakoğlu ve diğeri (2006) ile Bayraktar ve diğeri (2019) Çanakkale ilindeki su ürünleri tüketim tercihlerini incelemiştir. Arık Çolakoğlu ve diğeri (2006) Çanakkale ilinin su ürünleri tüketim alışkanlıklarını değerlendirmiştir. Ankete katılan 680 kişinin en çok beyaz eti tükettiği, %29,85'inin ise balık eti tükettiği bildirilmiştir. En çok sevilen balık türünün lüfer olmasına rağmen en çok tüketilen balık türünün istavrit olduğu rapor edilmiştir. Ankete katılanların %87,46'sının ise ayda 1-6 kg arası balık tükettikleri ifade edilmiştir. Bayraktar ve diğeri (2019) yaptıkları çalışmada 200 kişiye anket çalışması uygulamış ve ankete katılanların %52'sinin 1 kg'dan az su ürünleri tükettiğini rapor etmiştir. Kırmızı ve beyaz ete kıyasla balık etini tüketmeyi tercih edenlerin oranı ise %28 olarak belirtilmiştir. Selvi ve diğeri (2019) Çan ilçesinde 420 kişiye anket uygulamış ve en çok tüketilen balık türünün alabalık ile hamsi olduğunu bildirmiştir. Ayrıca, ilçedeki kişi başı yıllık tüketim miktarı 13,28 kg olarak bildirilmiştir. Çanakkale ilinde yaşayan bireylerin su ürünleri tüketim alışkanlıkları ve tercihlerinin değerlendirildiği bu üç çalışmada anket uygulanan kişi sayısı 680, 200 ve 420 olarak ifade edilmiştir. Ayrıca anket çalışmaları ya sadece Çan ilçesinde ya da sadece şehir merkezinde yaşayan kişilere uygulanmıştır. Bu tez çalışmasını literatürdeki benzer çalışmalardan ayıran önemli bir özelliği ise anket çalışması sadece bir ilçede uygulanmamış tüm ilçelerde gerçekleştirilmiştir. Bununla birlikte, anket uygulanan kişi sayısının 1056 olması mevcut tez çalışmasının Çanakkale ilindeki bireylerin su ürünleri tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi ve tercihlerinin değerlendirilmesi konusunda doğruluğu daha yüksek sonuçlar ortaya koyacağına işaret etmektedir. Dolayısıyla, bu tez çalışması tüm ilçelerdeki su ürünleri tüketiminin de belirlenmiş olması bakımından özgün değere sahiptir.

BÖLÜM 3

MATERYAL VE YÖNTEM

3.1. Materyal

Bu çalışmanın ana materyalini Çanakkale’de yaşayan bireylere uygulanan anketler (Ek-1) yoluyla elde edilen orijinal veriler oluşturmaktadır. Anket uygulaması Şubat 2019 ile Aralık 2019 arasında gerçekleştirilmiştir. Çanakkale’nin tüm ilçelerinde (Şekil 4) yaşayan ve tesadüfi örnekleme ile rastgele belirlenen toplamda 1056 kişiye anket uygulaması yapılmıştır.



Şekil 4. Çanakkale’nin ilçeleri

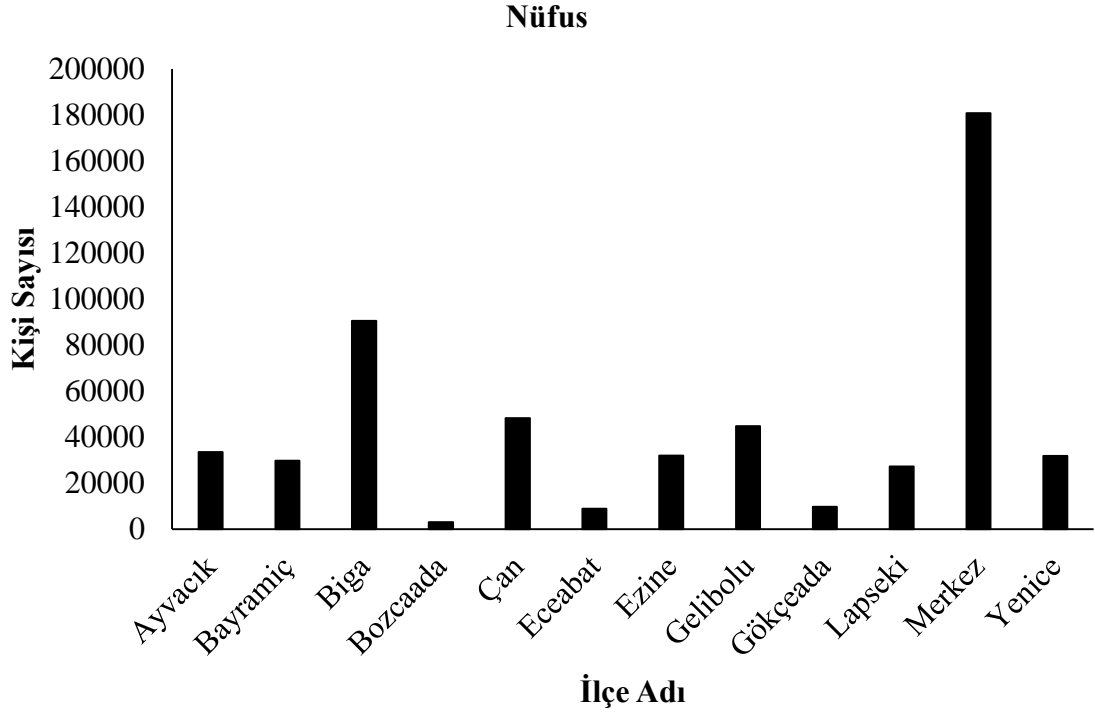
3.2. Yöntem

Anket uygulanan bireyler tesadüfi olarak seçilmiş ve gönüllü olarak katılmak isteyenlerden anket sorularına verilen yanıtların kişisel verilerin gizliliği hususuna dikkat edilerek işlenmesi hususunda izin alınmıştır.

Çanakkale'nin nüfusu TÜİK tarafından 2018 yılı 540662 olarak kayıt edilmiştir. İlçelere göre nüfus dağılım Şekil 5'te sunulmuştur. Çanakkale'de yaşayan bireylerin balık tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi için tüm bireylere anket uygulanabilmesi zaman, maliyet ve gönüllülük açısından mümkün olmamaktadır. Bu yüzden, eşit olasılıklı basit tesadüfi örnekleme metodu uygulanmıştır. Bu çalışmada örneklem evreni sayısının 10 binden fazla olduğu durumlarda Collins (1986) tarafından kullanılan eşitlik kullanılarak anket uygulanması gereken en az kişi sayısı belirlenmiştir. Bu hesaplama her ilçe için gerçekleştirilmiş ve en az anket uygulanması gereken kişi sayıları tespit edilmiştir (Tablo 1). Yapılan anket çalışmasında güven aralığının yüksek olması ve hata payının düşük olması için anket uygulanan birey sayısının fazla olması gerekmektedir. Dolayısıyla, bu çalışma kapsamında anket uygulanması gereken birey sayısı tespit edildikten sonra mümkün oldukça fazla sayıda kişiye anket uygulaması gerçekleştirilmiştir. Ancak, Ayvacık ve Bayramiç ilçelerinde anket uygulaması için hedeflenen bireylerin büyük çoğunluğunda gönüllük esası, veri işleme izni veya bazı soruların eksik yanıtlanması nedeniyle hesaplama katılmayan anketlerin olmasından dolayı yeterli sayıya ulaşamamıştır. Anket uygulanan kişi sayısı da Tablo 1'de verilmiştir.

$$n = \frac{N \times P \times Q \times Z_{\alpha}^2}{d^2} \quad (3.1)$$

Bu eşitlikteki n örnekleme büyüklüğünü, N ilçenin nüfusunu, P olayın gerçekleşme olasılığını (0,05 olarak kabul edilmiştir), Q olayın gerçekleşmeme olasılığını (1-P; 0,05 olarak belirlenmiştir), Z_{α} güven katsayısını, d olayın görülme sıklığına göre kabul edilen örnekleme hatasını ifade etmektedir (0,05 olarak kabul edilmektedir). Güven katsayısı %1 hata payı için 2,58 olarak kabul edilmektedir.



Şekil 5. Çanakkale ilçelerinin 2018 yılındaki nüfusu

Tablo 1
İlçelerin nüfusuna göre anket uygulanması gereken en az kişi sayıları

İlçe Adı	Nüfus	Gereken En Az Kişi Sayısı	Uygulanan Kişi Sayısı
Merkez	180.823	272	400
Biga	90.576	136	48
Çan	48.215	72	36
Gelibolu	44.809	67	110
Ayvacak	33.568	50	30
Ezine	32.003	48	44
Yenice	31.907	48	77
Bayramiç	29.716	45	30
Lapseki	27.327	41	122
Gökçeada	9.783	15	72
Eceabat	8.912	13	57
Bozcaada	3.023	5	30

Tüketicilerin balık tüketim sıklığı ile sosyo-ekonomik, demografik ve davranışsal özellikleri arasındaki istatistiksel ilişki ki-kare testi kullanılarak değerlendirilmiştir. Ayrıca, sosyo-ekonomik, demografik ve davranışsal özelliklerin balık tüketim sıklığı üzerindeki etkileri de değerlendirilmiştir.

Anket çalışmasından elde edilen veriler SPSS (The Statistical Package for the Social Sciences) 23.0 paket programı kullanılarak istatistiksel açıdan değerlendirilmiştir. Analizler için çaprazlama tabloları, frekans tabloları, dağılım grafikleri, ki-kare testi ve tek yönlü varyans analizinden (ANOVA) yararlanılmıştır. Ki-kare testi, beklenen frekanslar ile gözlenen frekanslar arasında bulunan farkın istatistiksel açıdan önemli olup olmadığı temeline dayanmaktadır. Değişkenler arasındaki ilişkilerin istatistiksel olarak anlamlılığı ise 0,05 düzeyinde kabul edilmiştir.



BÖLÜM 4

ARAŞTIRMA BULGULARI VE TARTIŞMA

4.1. Bulgular

Çanakkale merkezinde ve ilçelerinde yaşayan bireylerin balık tüketim miktarlarına ve balık tüketim alışkanlıklarına yönelik bulgulara bu bölümde yer verilmiştir.

Tablo 2’de ankete katılan bireylerin yaşadıkları yerleşim yerlerine ve ankete katılan kişi sayısına yer verilmiştir. Araştırma Çanakkale ilinin tüm ilçelerinde (Merkez, Biga, Çan, Gelibolu, Ayvacık, Ezine, Yenice, Bayramiç, Lapseki, Gökçeada, Eceabat, Bozcaada) olmak üzere toplamda 1056 kişiye anket uygulanarak gerçekleştirilmiştir. Katılımcıların %37,9’u merkezde %4,5’i Biga’da %3,42’si Çan’da %10,42’dü Gelibolu’da %2,8’i Ayvacık’ta %4,2’si Ezine’de %7,3’ü Yenice’de %2,8’i Bayramiç’te %11,6’sı Lapseki’de %6,8’i Gökçeada’da %5,4’ü Eceabat’ta %2,8’i Bozcaada’da yaşamaktadır.

Tablo 2
Ankete katılanların yerleşim yerleri

Yerleşim Yeri	Frekans (Kişi)	Oran (%)
Merkez	400	37,9
Biga	48	4,5
Çan	36	3,4
Gelibolu	110	10,4
Ayvacık	30	2,8
Ezine	44	4,2
Yenice	77	7,3
Bayramiç	30	2,8
Lapseki	122	11,6
Gökçeada	72	6,8
Eceabat	57	5,4
Bozcaada	30	2,8
Toplam	1056	100,0

Tablo 3’te ankete katılanların demografik bilgilerine yer verilmiştir. Sonuçlara bakıldığında ankete katılanların yaklaşık yarısı erkek ve evlidir. Ayrıca ankete katılanların

önemli bir çoğunluğu 19-29 yaş arasında ve 2020 TL ve altında bir gelire sahiptir. Bununla birlikte ankete katılanların %57,6'sı (608 kişi) erkek bireylerin %42,4'nün (448 kişi) kadın bireylerin oluşturduğu görülmektedir. 19-29 yaş arasındaki bireylerin %30,8'nin (325 kişi) diğer yaş gruplarına göre kişi sayısı daha fazla olduğu görülmektedir. Mesleklere baktığımızda ise emeklilerin %7,6 (80 kişi) sayısının diğer meslek gruplarına göre en az olduğu görülmektedir. 5001 TL ve üstü maaş alan kişi sayısı (%2,7, 28 kişi) diğer gelir durumu kişilere göre kişi sayısı en az olduğu görülmektedir. Herhangi bir öğretim kurumundan mezun değilim %0,5 (5 kişi) diyen kişi sayısının diğer öğretim kurumlarından mezun olanlara göre kişi sayısı en az olduğu görülmektedir. Medeni duruma baktığımızda ise evli %57,5 (607 kişi) olanların sayısı bekar %42,5 (449 kişi) olanların sayısından 158 kişi daha fazla olduğu görülmektedir. Hane sayısında ise tek başıma yaşıyorum %9,4 (99 kişi) diyenlerin sayısı 5 kişi ve üstü yaşıyoruz %5,8 (61 kişi) diyenlere göre 38 kişi daha fazladır.

Tablo 4'te katılımcıların balık tüketim tercihlerine yer verilmiştir. Balık alırken isteğinize göre mi yoksa mevsime göre mi tercih ediyorsunuz sorusuna mevsime göre %59,1'i (624 kişi) diyen kişi sayısı isteğime göre %40,9'u (432 kişi) diyen kişi sayısından fazladır. Sezonu/mevsimine Göre Balık fiyatlarını nasıl buluyorsunuz sorusuna çok pahalı %4,2 (44 kişi) diyen kişi sayının 44 kişi olduğu görülmektedir. Ankete katılanların çok büyük bir bölümü balıkları taze ve satın alarak tükettiklerini ifade etmişlerdir. Balık tüketmeyi kendiniz yapıyorsanız hangi yöntemle balık tutuyorsunuz sorusunu olta ile tutuyorum %5,2 (55 kişi) veya ağ ile tutuyorum %1,2 (13 kişi) diyenlerin sayısının satın alıyorum %93,6 (988 kişi) diyenlere oranla çok daha az olduğu görülmektedir. Ankete katılanların %38,8'i (410 kişi) balıkları biraz pahalı bulduğunu ve %21,2'si (224 kişi) balıkları pazar ya da balık satılan pazar tezgahından yerlerden aldığını belirtmişlerdir.

Tablo 3
Ankete katılanların demografik bilgileri

Demografik Özellikleri	Değişkenler	Frekans (Kişi)	Oran (%)
Cinsiyet	Erkek	608	57,6
	Kadın	448	42,4
Yaş	18 yaş	149	14,1
	19-29 yaş	325	30,8
	30-49 yaş	294	27,8
	50-59 yaş	168	15,9
	60 yaş ve üstü	120	11,4
Meslek	Memur	140	13,3
	İşçi	196	18,6
	Öğrenci	285	27,0
	Emekli	80	7,6
	Ev Hanımı	144	13,6
	Serbest Meslek	211	20,0
Aylık gelir	2020 TL ve aşağısı	442	41,9
	2021-3000 TL arası	224	21,2
	3001-4000 TL arası	259	24,5
	4001-5000 TL arası	103	9,8
	5001 TL üssü	28	2,7
Öğrenim durumu	Mezun değil	5	0,5
	İlkokul	115	10,9
	Ortaokul	174	16,5
	Lise ve dengi okul	353	33,4
	Önlisans	148	14,0
	Lisans	202	19,1
	Yüksek Lisans	46	4,4
Doktora	13	1,2	
Medeni durum	Evli	607	57,5
	Bekar	449	42,5
Hanedeki kişi sayısı	Tek başıma yaşıyorum	99	9,4
	2 kişi yaşıyoruz	189	17,9
	3 kişi yaşıyoruz	387	36,6
	4 kişi yaşıyoruz	320	30,3
	5 kişi ve üstü yaşıyoruz	61	5,8

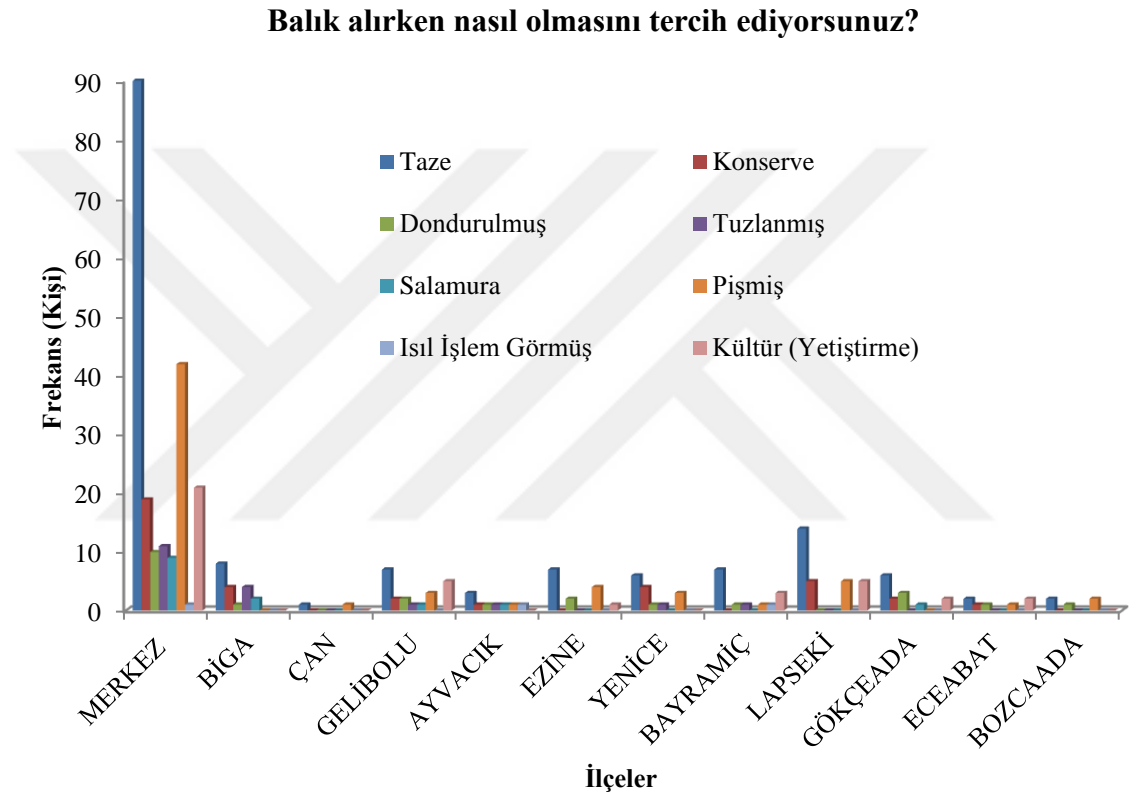
Tablo 4
Ankete katılanların balık tüketim tercihleri

Sorular	Değişkenler	Frekans (Kişi)	Oran (%)
Balık alırken isteğinize göre mi yoksa mevsime göre mi tercih yapıyorsunuz?	İsteğime göre	432	40,9
	Mevsimine göre	624	59,1
Sezonu/mevsimine göre balık fiyatlarını nasıl buluyorsunuz?	Ucuz	43	4,1
	Normal	268	25,4
	Biraz pahalı	410	38,8
	Pahalı	255	24,1
	Çok pahalı	44	4,2
	Bilgim yok	36	3,4
Balığı kendiniz mi tutuyorsunuz yoksa satın mı alıyorsunuz?	Satın alıyorum	1007	95,4
	Kedim tutuyorum	38	3,6
	Hem satın alıyorum hem kendim tutuyorum	11	1,0
Hangi yöntemle balık tutuyorsunuz?	Olta ile tutuyorum	55	5,2
	Ağ ile tutuyorum	13	1,2
	Satın alıyorum	988	93,6
Balık alırken nasıl olmasını tercih ediyorsunuz?	Taze	925	87,6
	Konserve	42	4,0
	Dondurulmuş	24	2,3
	Tuzlanmış	21	2,0
	Salamura	15	1,4
	Pişmiş	65	6,2
	Isıl işlem görmüş	3	0,3
	Kültür (Yetiştirme)	40	3,8
	Birden fazla tercih edenler	120	11,4
Balığınızı nereden satın alıyorsunuz?	Balık hali	305	28,9
	Pazar	380	36
	Balık satan market	214	20,3
	Seyyar satıcı	407	38,5
	Oltacı	94	8,9
	Birden fazla yerden satın alanlar	323	30,6

Gerçekleştirilen anket çalışmasında katılımcılar bazı sorularda birden çok seçenek belirtmiştir. Birden fazla seçenek belirtilerek yanıtlanan sorularda ilçelere göre tercih dağılımları belirlenmiştir.

Katılımcıların balığı alırken nasıl olmasını tercih ettikleri ile ilgili olan soruya verilen yanıtlar değerlendirildiğinde Çanakkale Merkez’de %22,5 (90 kişi), Biga’da %17 (8 kişi), Çan’da %2,8 (1 kişi), Gelibolu’da %10 (7 kişi), Ayvacık’ta %1,6 (3 kişi), Ezine’de %7,8 (7 kişi), Yenice’de %23,3 (6 kişi), Bayramiç’te %47 (7 kişi), Lapseki’de %11,4 (14 kişi), Gökçeada’da %8,3 (6 kişi), Eceabat’ta %3,5 (2 kişi), Bozcaada’da %6,7 (2 kişi) balık alırken taze olmasını tercih ettiklerini belirtmiştir. Çanakkale Merkez’de %4,8 (19 kişi), Biga’da %8,3 (4 kişi), Gelibolu’da %1,8 (2 kişi), Ayvacık’ta %3,3 (1 kişi), Yenice’de %5,2 (4 kişi), Lapseki’de %4,1 (5 kişi), Gökçeada’da %2,8 (2 kişi), Eceabat’ta %1,8 (1 kişi) balık satın alırken konserve olmasını tercih ettiğini ifade etmiştir. Ayrıca, Çan, Ezine, Bayramiç ve Bozcaada ilçelerinde konserve tercih edilmediği tespit edilmiştir. Çanakkale Merkez’de %2,5 (10 kişi), Biga’da %2,1 (1 kişi), Gelibolu’da %1,8 (2 kişi), Ayvacık’ta %3,3 (1 kişi), Ezine’de %4,5 (2 kişi), Yenice’de %1,3 (1 kişi), Bayramiç’te %3,3 (1 kişi), Gökçeada’da %2,5 (3 kişi), Eceabat’ta %1,4 (1 kişi), Bozcaada’da %3,3 (1 kişi) balık satın alırken dondurulmuş olmasını tercih ettiğini bildirmiştir. Ayrıca, Çan ve Lapseki ilçelerinde dondurulmuş tercih edilmediği belirlenmiştir. Çanakkale Merkez’de %2,8 (11 kişi), Biga’da %8,3 (4 kişi), Gelibolu’da %1 (1 kişi), Ayvacık’ta %3,3 (1 kişi), Yenice’de %1,3 (1 kişi), Bayramiç’te %3,3 (1 kişi) balık alırken tuzlanmış olmasını tercih ettiklerini söylemiştir. Ayrıca, Çan, Ezine, Gökçeada, Eceabat, Bozcaada ve Lapseki ilçelerinde dondurulmuş tercih edilmediği belirlenmiştir. Çanakkale Merkez’de %2,3 (9 kişi), Biga’da %4,1 (2 kişi), Gelibolu’da %1 (1 kişi), Ayvacık’ta %3,3 (1 kişi), Gökçeada’da %1,4 (1 kişi) balık alırken salamura olmasını tercih ettiğini belirtmiştir. Ayrıca, Çan, Ezine, Yenice, Bayramiç, Eceabat, Bozcaada ve Lapseki ilçelerinde salamura tercih edilmediği tespit edilmiştir. Çanakkale Merkez’de %11 (42 kişi), Çan’da %2,7 (1 kişi), Gelibolu’da %2,7 (3 kişi), Ayvacık’ta %3,3 (1 kişi), Ezine’de %9,1 (4 kişi), Yenice’de %3,9 (3 kişi), Bayramiç’te %3,3 (1 kişi) Lapseki’de %4,1 (5 kişi), Eceabat’ta %1,8 (1 kişi), Bozcaada’da %6,7 (2 kişi) balık alırken pişmiş olmasını tercih etmektedir. Ayrıca, Biga ve Gökçeada ilçelerinde dondurulmuş tercih edilmediği belirlenmiştir. Çanakkale Merkez’de %0,3 (1 kişi), Ayvacık’ta %3,3 (1 kişi) ve Bayramiç’te %3,3 (1 kişi) balık alırken ısıtılmış olmasını tercih ederek balık satın almaktadır. Diğer tüm ilçelerde ısıtılmış ürünlerin tercih edilmediği belirlenmiştir. Ayrıca, Merkez, Ayvacık ve Bayramiç ilçelerinde de sadece birer kişinin tercih etmiş olması bu tür ürünlerin Çanakkale’nin

tamamında birden fazla seçeneğe göre tercihini belirleyen tüketiciler tarafından tercih edilmediğini göstermektedir. Dondurulmuş ürünlerin ise sadece Ayvacık ve Bayramiç ilçelerinde birer kişi tarafından tercih edildiği tespit edilmiştir. Birden fazla seçenek belirten tüketicilerin kültür balığı (yetiştirme) tercihleri değerlendirildiğinde Merkez’de %5,3 (21 kişi), Gelibolu’da %4,5 (5 kişi), Ezine’de %2,3 (1 kişi), Gökçeada’da %2,8 (2 kişi), Bayramiç’te %10 (3 kişi), Lapseki’de %4,1 (5 kişi), Gökçeada’da %2,8 (2 kişi) ve Eceabat’ta %3,5 (2 kişi) tarafından tercih edildiği belirlenmiştir (Şekil 6).

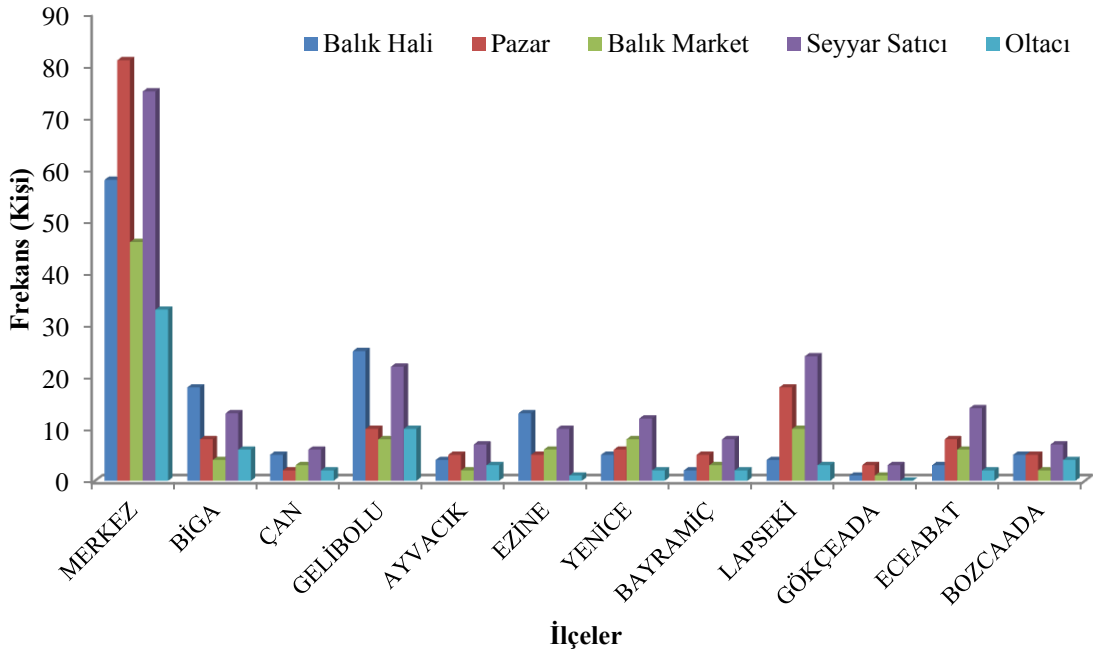


Şekil 6. Birden fazla tercihi olan katılımcıların balık satın alırken tercihlerinin ilçelere göre tercih dağılımı

Balık satın alınan yer ile ilgili birden fazla seçenek belirten katılımcıların tercihleri değerlendirildiğinde Çanakkale Merkez’de %15 (58 kişi), Biga’da %38 (18 kişi), Çan’da %13,9 (5 kişi), Gelibolu’da %23 (25 kişi), Ayvacık’ta %13,3 (4 kişi), Ezine’de %30 (13 kişi), Yenice’de %6,5 (5 kişi), Bayramiç’te %6,7 (2 kişi), Lapseki’de %3,3 (4 kişi), Gökçeada’da %1,4 (1 kişi), Eceabat’ta %5,3 (3 kişi), Bozcaada’da %17 (5 kişi) oranlarındaki katılımcıların balığını balık halinden satın aldığı tespit edilmiştir. Çanakkale Merkez’de %20,3 (81 kişi), Biga’da %16,7 (8 kişi), Çan’da %5,6 (2 kişi), Gelibolu’da %9,1 (10 kişi), Ayvacık’ta %16,7 (5 kişi), Ezine’de %11,4 (5 kişi), Yenice’de %7,8 (6

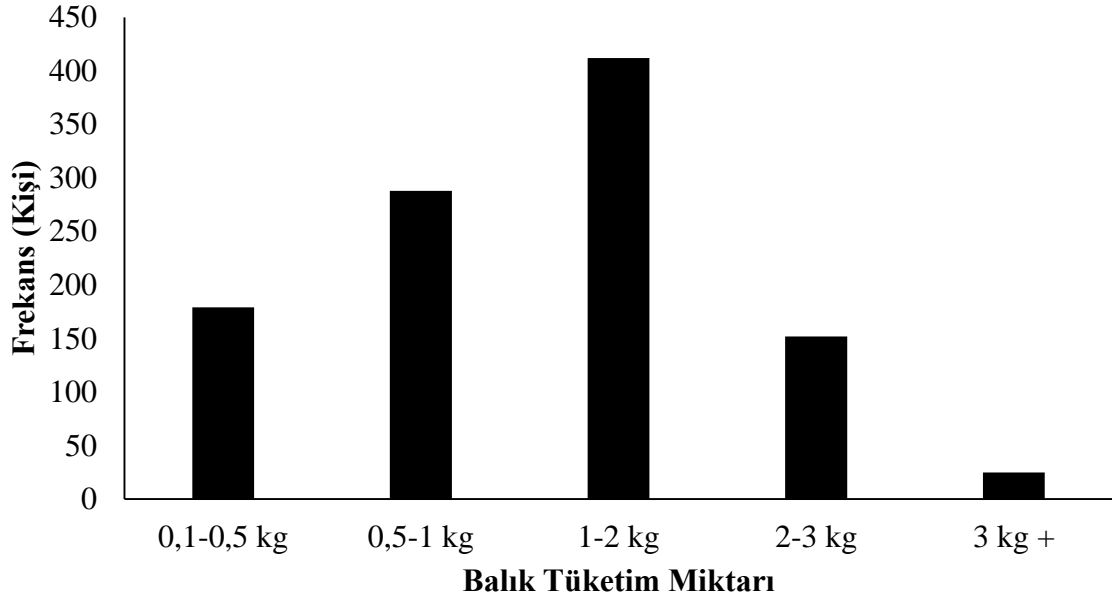
kişi), Bayramiç'te %16,7 (5 kişi), Lapseki'de %14,8 (18 kişi), Gökçeada'da %4,2 (3 kişi), Eceabat'ta %14 (8 kişi), Bozcaada'da %16,7 (5 kişi) balığını pazardan satın aldığını ifade etmiştir. Çanakkale Merkez'de %11,5 (46 kişi), Biga'da %8,3 (4 kişi), Çan'da %8,3 (3 kişi), Gelibolu'da %7,3 (8 kişi), Ayvacık'ta %6,7 (2 kişi), Ezine'de %13,6 (6 kişi), Yenice'de %10,4 (8 kişi), Bayramiç'te %10 (3 kişi), Lapseki'de %8,2 (10 kişi), Gökçeada'da %1,2 (1 kişi), Eceabat'ta %10,5 (6 kişi), Bozcaada'da %6,7 (2 kişi) balığını balık satan marketlerden satın aldığını bildirmiştir. Çanakkale Merkez'de %18,8 (75 kişi), Biga'da %27,1 (13 kişi), Çan'da %16,7 (6 kişi), Gelibolu'da %20 (22 kişi), Ayvacık'ta %23,3 (7 kişi), Ezine'de %22,7 (10 kişi), Yenice'de %15,6 (12 kişi), Bayramiç'te %26,7 (8 kişi), Lapseki'de %19,7 (24 kişi), Gökçeada'da %4,2 (3 kişi), Eceabat'ta %24,6 (14 kişi), Bozcaada'da %23,3 (7 kişi) balığını seyyar satıcıdan aldığını belirtmiştir. Çanakkale Merkez'de %8,3 (33 kişi), Biga'da %12,5 (6 kişi), Çan'da %5,6 (2 kişi), Gelibolu'da %9,1 (10 kişi), Ayvacık'ta %10 (3 kişi), Ezine'de %2,3 (1 kişi), Yenice'de %2,6 (2 kişi), Bayramiç'te %6,7 (2 kişi), Lapseki'de %2,5 (3 kişi), Eceabat'ta %3,5 (2 kişi), Bozcaada'da %13,3 (4 kişi) balığını oltacıdan satın aldığını bildirmiştir. Gökçeada'da ise oltacıdan almayı tercih etmedikleri belirlenmiştir (Şekil 7).

Balığınızı nereden satın alıyorsunuz?



Şekil 7. Birden fazla seçenek belirten katılımcıların balık satın alınan yer tercihlerinin ilçelere göre dağılımı

Katılımcıların ortalama balık tüketim miktarı değerlendirildiğinde en çok tüketim miktarının %39 (412 kişi) ile 1-2 kg arasında olduğu belirlenmiştir. Ayrıca 0,5-1 kg arasında balık tükettiğini belirtenlerin oranı ise %27,3 (288 kişi) olarak tespit edilmiştir. En az tüketildiği bildirilen 3 kg veya üzeri miktardaki tüketim ise katılımcıların sadece %2,4'ü (25 kişi) tarafından ifade edilmiştir (Şekil 8).



Şekil 8. Katılımcıların ortalama balık tüketim miktarı

Tablo 5'te ankete katılanların balık tüketim şekillerine yer verilmiştir. Sonuçlara bakıldığında ankete katılanların önemli bir bölümü balık satın alırken taze olması, ucuz olması, canlı olması, boy yasağına uygun olması, mevsime/sezona uygun olması gibi kriterlere önem vermektedir. Birden fazla kriteri göz önünde bulundurduğu ve birden fazla yöntemle (kızartma, ızgara, fırında pişirme, soteleme, gravlaks, marine ederek pişirme, buharda pişirme-buğulama, tütsüleme, sığ kızartma, tuzda pişirme) balıkları pişirdiği görülmektedir. Ayrıca katılımcıların %39,0'ı (412 kişi) ortalama 1001-2000 g arası balık tüketmekte olduğunu %26,8'i (283 kişi) balığı daha çok kış mevsiminde tüketmekte olduğu görülmektedir. Balık haricindeki et tüketim sıralamanız nasıl olur sorusuna kırmızı et-beyaz et %57,4 (606 kişi) diyenlerin öncelikle kırmızı eti sonrada beyaz eti tercih ettiği görülmektedir. Beyaz et-kırmızı et %42,6 (450 kişi) diyenlerin ise ilk olarak beyaz eti tercih ettikleri sonrasında kırmızı eti tercih ettikleri görülmektedir.

Tablo 5
Katılımcıların balık tüketim şekilleri

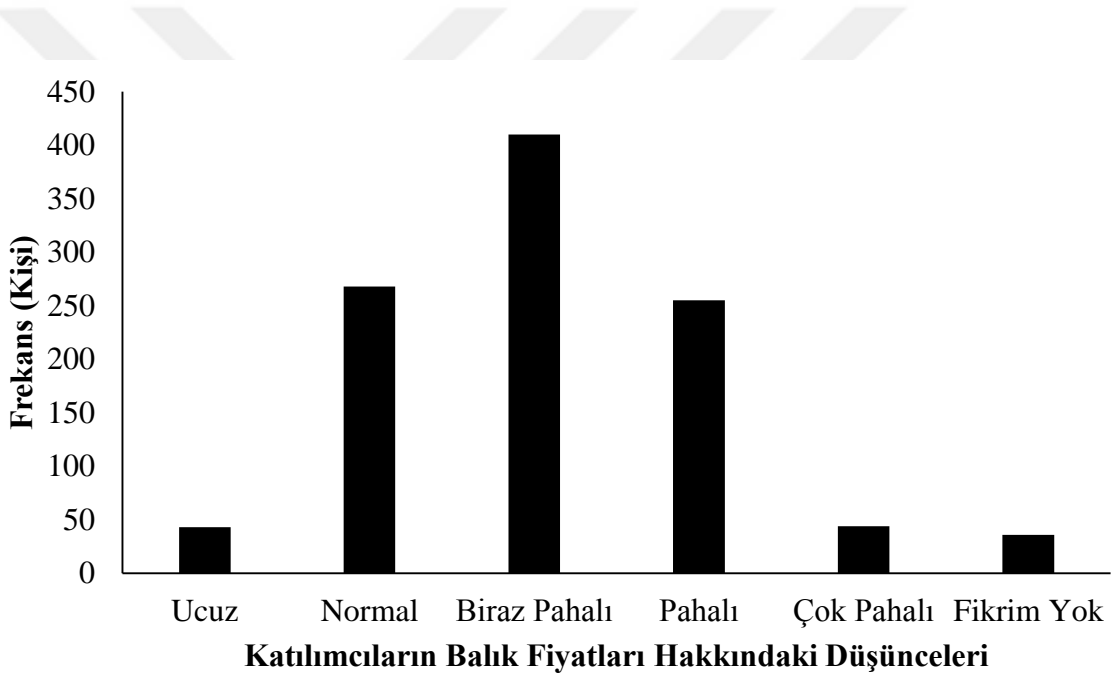
Sorular	Değişkenler	Frekans (Kişi)	Oran (%)
Balık alırken neye özen gösterirsiniz?	Mevsime uygun olması	559	52,9
	Boy yasağına uygun olması	149	14,1
	Canlı olması	45	4,3
	Taze olması	746	70,6
	Ucuz olması	208	19,7
	Özen göstermem	9	0,9
	Birden fazla kritere özen gösterenler	528	50,0
Her balık tüketiminiz için ortalama tüketim miktarınız ne kadardır?	100-500 g arası	179	17,0
	501-1000 g arası	288	27,3
	1001-2000 g arası	412	39,0
	2001-3000 g arası	152	14,4
	3001 g ve üstü	25	2,4
Balık tüketmek (pişirmek) için hangi yöntemi tercih ediyorsunuz?	Kızartma	689	65,2
	Fırında pişirme	334	31,6
	Izgara	540	51,1
	Soteleme	42	3,9
	Gravlaks	9	0,8
	Marine ederek pişirme	54	5,1
	Buharda pişirme-Buğulama	167	15,8
	Tütsüleme	9	0,8
	Sığ Kızartma	34	3,2
	Tuzda pişirme	73	6,9
	Birden fazla yöntemle pişirenler	607	57,5
Hangi mevsimde daha çok balık tüketiyorsunuz?	Son bahar mevsimi	436	41,3
	Kış mevsimi	688	65,1
	İlkbahar mevsimi	194	18,3
	Yaz mevsimi	419	39,7
	Birden çok mevsimde tüketenler	459	43,5
Balık haricindeki et tüketiminiz değerlendirildiğinde ilk sırada hangisi yer alır?	Kırmızı et-beyaz et	606	57,4
	Beyaz et-kırmızı et	450	42,6

Katılımcıların %38,8'i fiyatların biraz pahalı olduğunu, %25,4'ü normal olduğunu ve %24,1'i pahalı olduğunu ifade etmektedir. Ucuz olduğunu söyleyen bireylerin oranı ise sadece %4,1'e karşılık gelmektedir (Şekil 9).

Ankete katılan bireylerin balık satın aldıkları yerler değerlendirildiğinde %30,6'sının sadece bir yere bağlı kalmaksızın birden fazla yerden aldığı belirlenmiştir. Pazardan alanların oranı (%21,2) seyyar satıcılardan (%19,5) ve balık halinden (%15,3) alan kişilerden daha fazla olduğu tespit edilmiştir (Şekil 10).

Katılımcıların balık tüketimi için tercih ettikleri mevsim incelendiğinde sadece bir mevsimde değil her mevsimde (%43,5) tüketildiği tespit edilmiştir. Ayrıca, ilkbahar mevsiminin (%26,8) de diğer mevsimlere göre daha yüksek olduğu belirlenmiştir (Şekil 11).

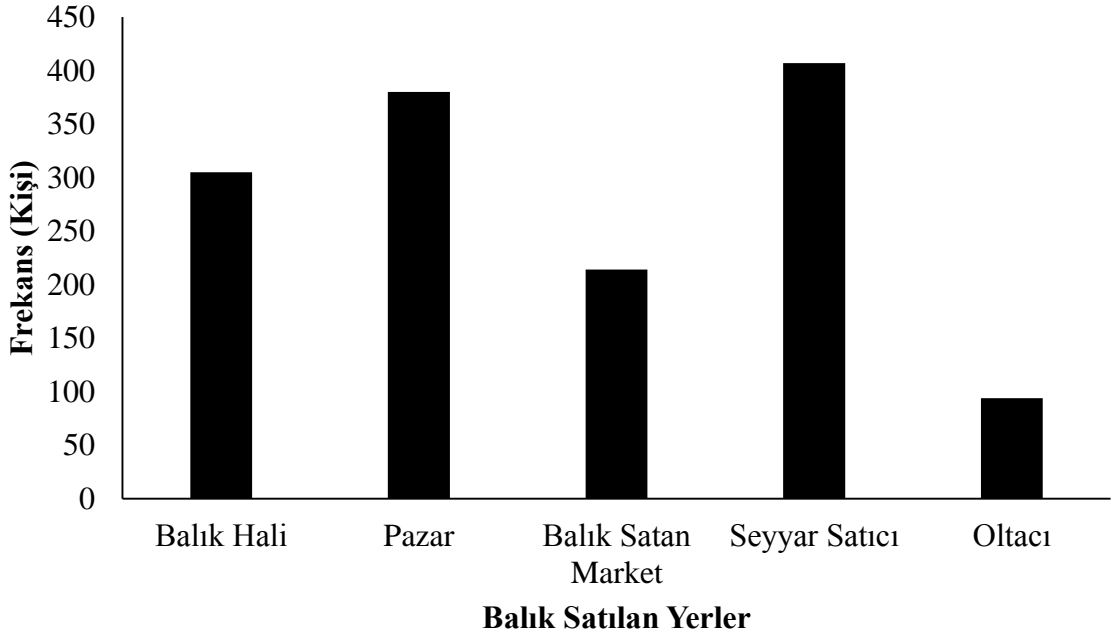
Katılımcıların balık satın alırken dikkat ettikleri kriterler değerlendirildiğinde birden fazla kriterin (%50) dikkate alındığı tespit edilmiştir. Ancak, balığın tazeliği (%26) tek başına en çok dikkat edilen kriter olduğu belirlenmiştir (Şekil 12).



Şekil 9. Katılımcıların balık fiyatları hakkındaki düşünceleri

Birden fazla seçenek belirten katılımcıların balık tüketimi açısından mevsim tercihleri değerlendirildiğinde sonbahar mevsiminin Çanakkale Merkez'de %34,5 138 kişi, Biga'da %27,1 (13 kişi), Çan'da %27,7 (10 kişi), Gelibolu'da %33,6 (37 kişi), Ayvacık'ta %26,6 (8 kişi), Ezine'de %22,7 (10 kişi), Yenice'de %24,7 (19 kişi), Bayramiç'te %20 (6 kişi), Lapseki'de %25,4 (31 kişi), Gökçeada'da %9,7 (7 kişi), Eceabat'ta %24,6 (14 kişi), Bozcaada'da %20 (6 kişi) tarafından tercih edildiği belirlenmiştir. Kış mevsiminde balık tüketmeyi tercih edenlerin ise Çanakkale Merkez'de %47,3 (189 kişi), Biga'da %35,4 (17

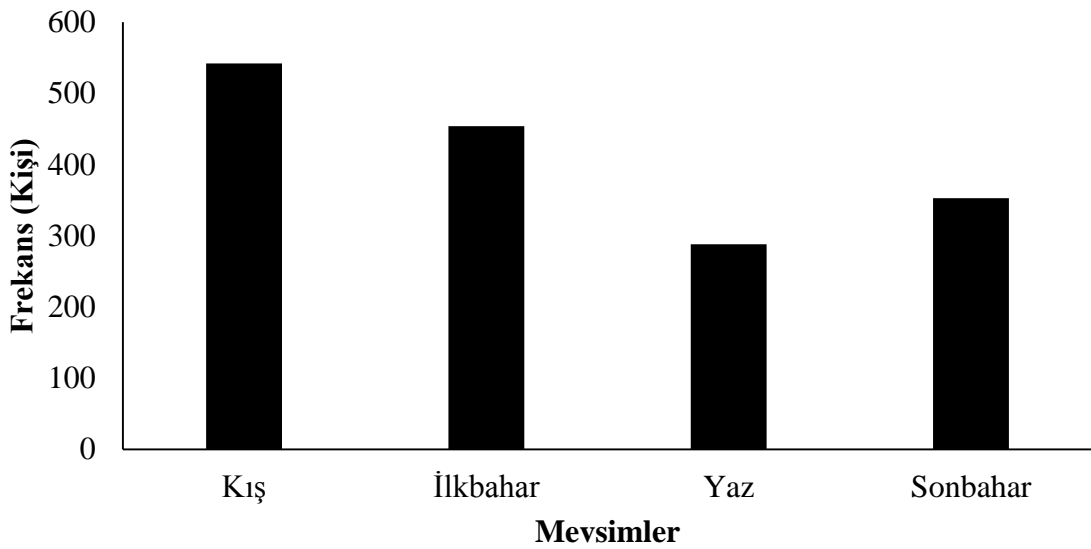
kişi), Çan'da %33,3 (12 kişi), Gelibolu'da %44,5 (49 kişi), Ayvacık'ta %46,7 (14 kişi) Ezine'de %25 (11 kişi), Yenice'de %32,5 (25 kişi), Bayramiç'te %33,3 (10 kişi), Lapseki'de %32,8 (40 kişi), Gökçeada'da %19,4 (14 kişi), Eceabat'ta %33,3 (19 kişi), Bozcaada'da %16,6 (5 kişi) olduğu tespit edilmiştir. Çanakkale Merkez'de %22,8 (91 kişi), Biga'da %14,6 (7 kişi), Çan'da %13,8 (5 kişi), Gelibolu'da %19,1 (21 kişi), Ayvacık'ta %13,3 (4 kişi), Ezine'de %9,1 (4 kişi), Yenice'de %77,9 (6 kişi), Bayramiç'te %20 (6 kişi), Lapseki'de %7,4 (9 kişi), Gökçeada'da %11,1 (8 kişi), Eceabat'ta %15,8 (9 kişi), Bozcaada'da %3,3 (1 kişi) ilkbahar mevsiminde balık tüketmeyi tercih ettiği belirlenmiştir. Çanakkale Merkez'de %32,3 (129 kişi), Biga'da %22,9 (11 kişi), Çan'da %33,3 (12 kişi), Gelibolu'da %28,2 (31 kişi), Ayvacık'ta %20 (6 kişi), Ezine'de %27,3 (12 kişi), Yenice'de %14,3 (11 kişi), Bayramiç'te %26,7 (8 kişi), Lapseki'de %18,9 (23 kişi), Gökçeada'da %9,7 (7 kişi), Eceabat'ta %21,1 (12 kişi), Bozcaada'da %10 (3 kişi) ise yaz mevsiminde balık tüketmeyi tercih ettiğini bildirmiştir (Şekil 13).



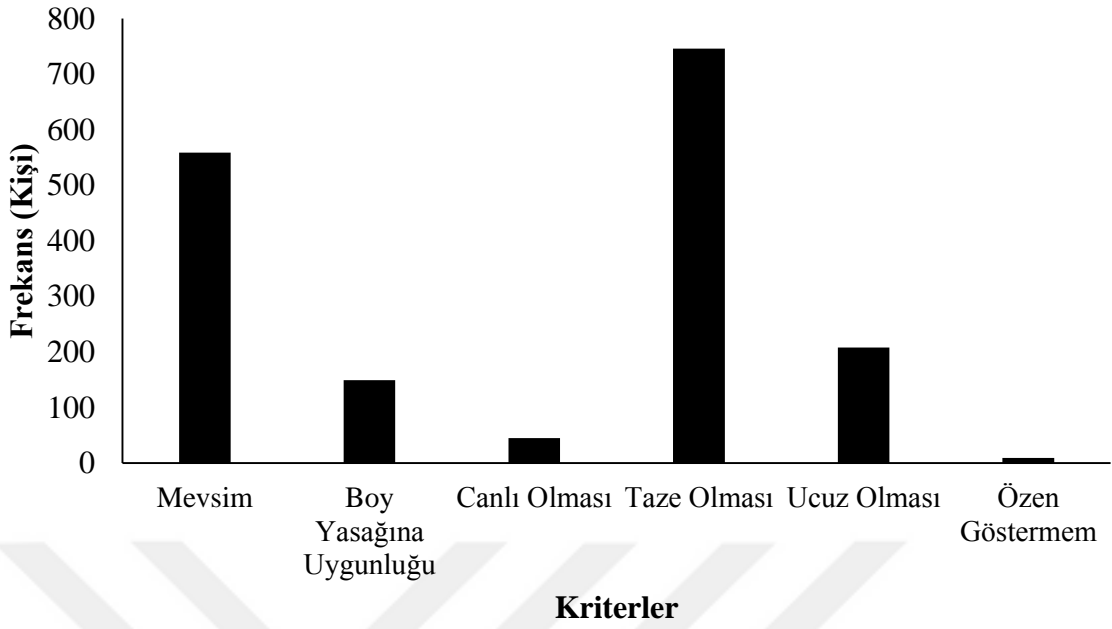
Şekil 10. Katılımcıların balık satın almak için yer tercihleri

Birden fazla seçenek belirten katılımcıların balık satın alırken dikkat ettikleri kriterler değerlendirildiğinde Çanakkale Merkez'de %39,3 (157 kişi), Biga'da %45,8 (22 kişi), Çan'da %50 (18 kişi), Gelibolu'da %43,6 (48 kişi), Ayvacık'ta %36,7 (11 kişi), Ezine'de %31,8 (14 kişi), Yenice'de %22 (17 kişi), Bayramiç'te %46,7 (14 kişi), Lapseki'de %27,9 (34 kişi), Gökçeada'da %27,8 (20 kişi), Eceabat'ta %33,3 (19 kişi),

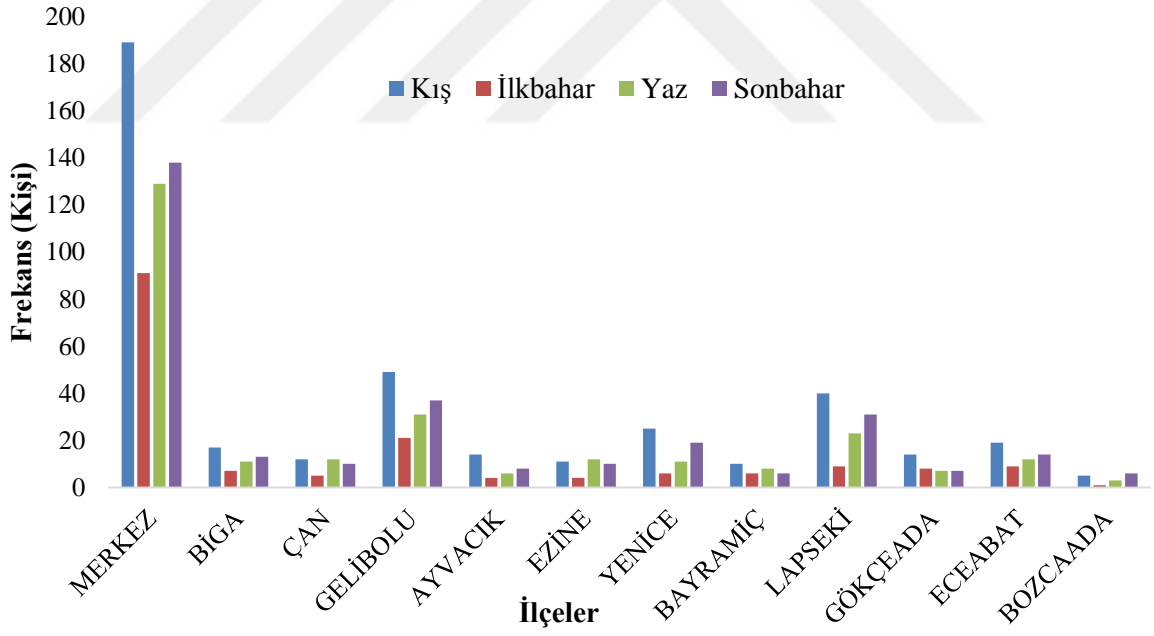
Bozcaada'da %56,7 (17 kişi) mevsime uygun balığı tercih ettiklerini bildirmiştir. Bununla birlikte, Çanakkale Merkez'de %12 (48 kişi), Biga'da %10,4 (5 kişi), Çan'da %11,1 (4 kişi), Gelibolu'da %1,3 (14 kişi), Ayvacık'ta %6,7 (2 kişi), Yenice'de %11,7 (9 kişi), Bayramiç'te %23,3 (7 kişi), Lapseki'de %13,1 (16 kişi), Gökçeada'da %12,5 (9 kişi), Eceabat'ta %10,5 (6 kişi), Bozcaada'da %14,7 (5 kişi) balığının boy yasağına uygun olmasına dikkat ettiklerini vurgulamıştır. Diğer yandan, Çanakkale Merkez'de %1,8 (7 kişi), Biga'da %12,5 (6 kişi), Çan'da %5,6 (2 kişi), Gelibolu'da %2,7 (3 kişi), Ayvacık'ta %3,3 (1 kişi), Ezine'de %22,7 (10 kişi), Yenice'de %2,6 (2 kişi), Bayramiç'te %6,7 (2 kişi), Lapseki'de %0,8 (1 kişi), Gökçeada'da %4,2 (3 kişi), Bozcaada'da %6,7 (2 kişi) aldığı balığın canlı olmasını tercih ettiğini ifade etmiştir. Çanakkale Merkez'de %47,3 (189 kişi), Biga'da %60,4 (29 kişi), Çan'da %50 (18 kişi), Gelibolu'da %47,3 (52 kişi), Ayvacık'ta %56,7 (17 kişi), Ezine'de %45,5 (20 kişi), Yenice'de %29,9 (23 kişi), Bayramiç'te %53,3 (16 kişi), Lapseki'de %39,3 (48 kişi), Gökçeada'da %30,6 (22 kişi), Eceabat'ta %31,6 (18 kişi), Bozcaada'da %63,3 (19 kişi) balığın taze olmasına önem verdiklerini belirtmiştir. Çanakkale Merkez'de %16,8 (67 kişi), Biga'da %14,6 (7 kişi), Çan'da %13,9 (5 kişi), Gelibolu'da %10,9 (12 kişi), Ayvacık'ta %30 (9 kişi), Ezine'de %15,9 (7 kişi), Yenice'de %14,3 (11 kişi), Bayramiç'te %16,7 (5 kişi), Lapseki'de %17,2 (21 kişi), Gökçeada'da %6,9 (5 kişi), Eceabat'ta %12,3 (7 kişi), Bozcaada'da %13,3 (4 kişi) balığın ucuz olmasını tercih etmektedir. Ayrıca, balık satın alırken herhangi bir kritere önem vermeyen kişi sayısının yok denecek düzeyde olması da katılımcıların balık seçimi konusunda bilgi düzeylerinin yüksek olduğuna işaret etmektedir (Şekil 14).



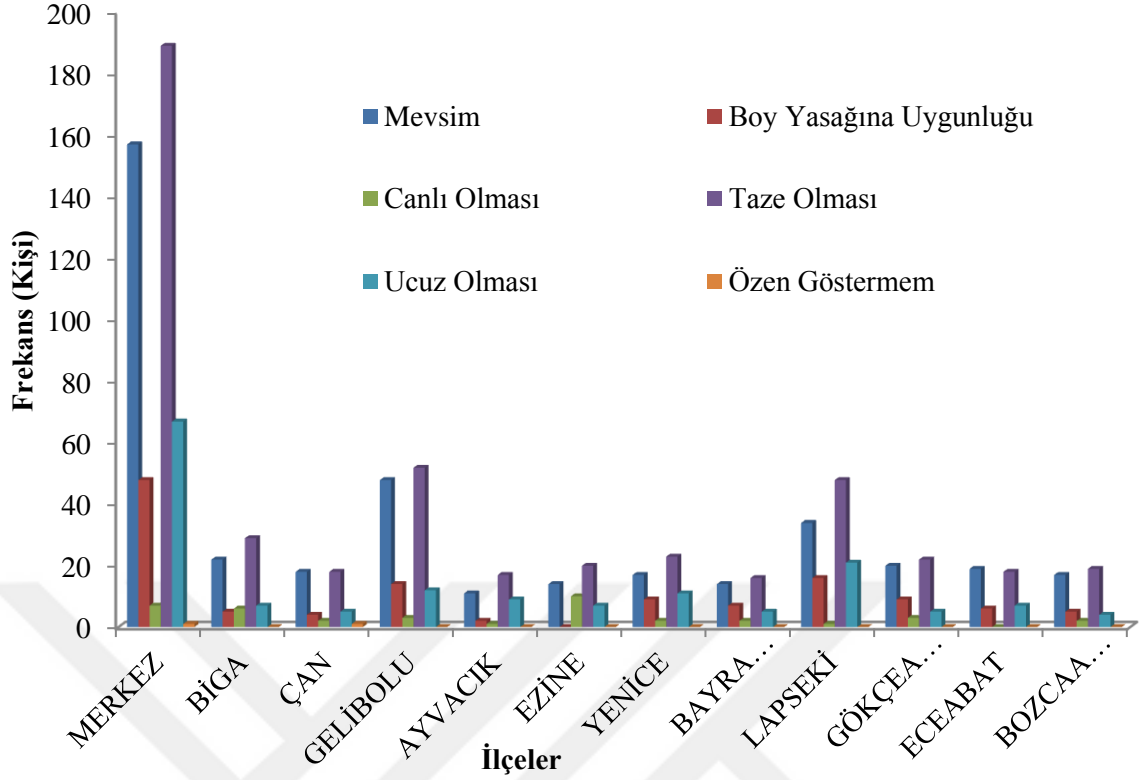
Şekil 11. Katılımcıların balık tüketimi için mevsim tercihleri



Şekil 12. Katılımcıların balık satın alırken dikkat ettikleri kriterler



Şekil 13. Birden fazla seçenek belirten katılımcıların balık tükettiği mevsim tercihlerinin ilçelere göre dağılımı



Şekil 14. Birden fazla seçenek belirten katılımcıların balık satın alırken dikkat ettikleri kriterlerin ilçelere göre dağılımı

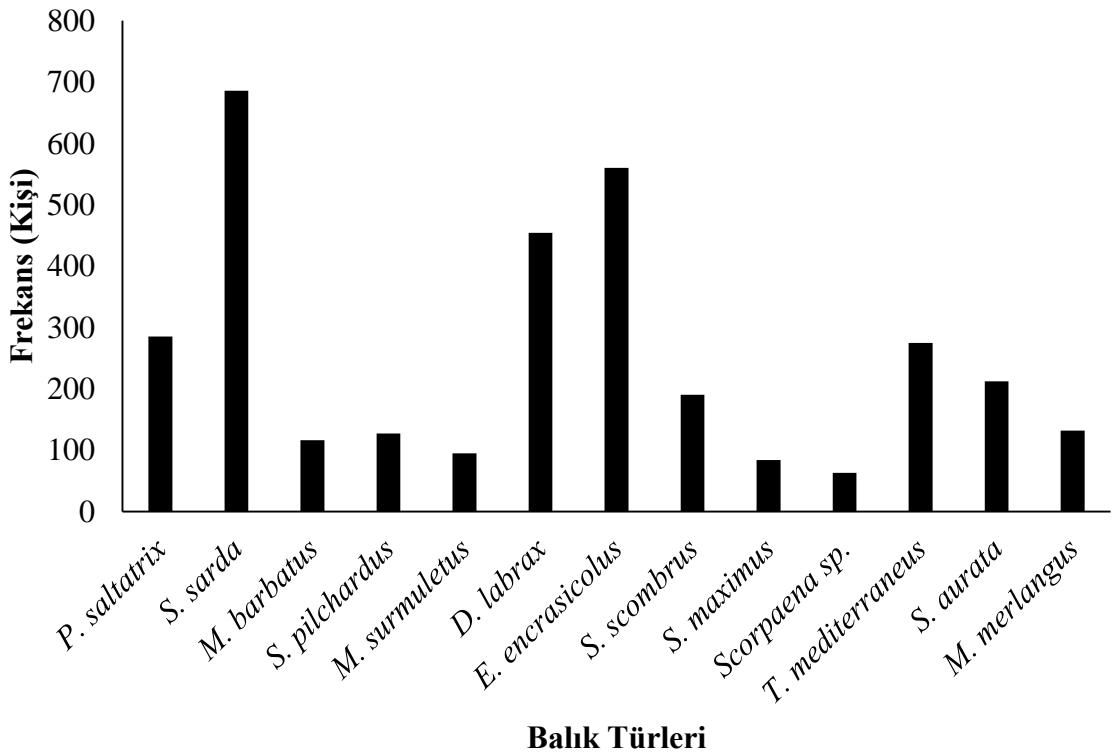
Tablo 6’da ankete katılanların en çok tükettikleri balıklar gösterilmiştir. Ankete katılan bireylerin en çok tükettikleri balıklar sırayla palamut %65 (686 kişi), hamsi %53 (560 kişi), levrek %43 (454 kişi), lüfer %27 (285 kişi) ve istavrit %26 (275 kişi) olarak tespit edilmiştir. Ankete katılanların en az tükettikleri balıklar ise iskorpit %6 (63 kişi) ve kalkan %8 (84 kişi) olarak belirlenmiştir (Şekil 15).

Birden fazla seçenek belirten katılımcıların en çok tükettiği balık türlerinin ilçelere göre dağılımı Şekil 16’da sunulmuştur. Ayrıca, yine birden fazla seçenek belirten katılımcıların en çok sevdiği balık türlerinin ilçelere göre dağılımı ise Şekil 17’de gösterilmektedir.

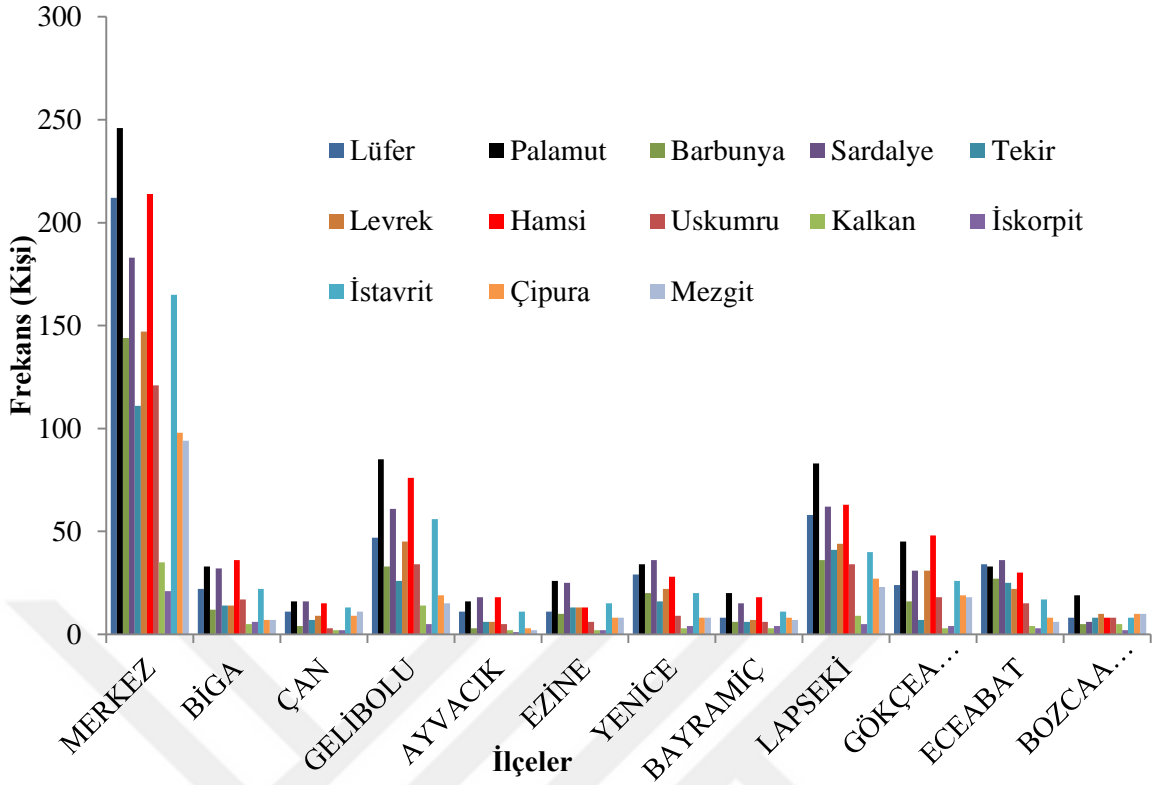
Tablo 7’de ankete katılanların en çok sevdikleri balıklar gösterilmiştir. Ankete katılan bireylerin en çok sevdikleri 5 balık türü sırayla palamut %51 (538 kişi), hamsi %47 (496 kişi), levrek %38 (401 kişi), lüfer %37 (391 kişi) ve uskumru %16 (169 kişi) dur. En az sevdikleri balıklar ise sırayla iskorpit %9 (95 kişi) ve tekir %11 (116 kişi) olarak belirlenmiştir (Şekil 18).

Tablo 6
Katılımcıların tükettiği balık türleri

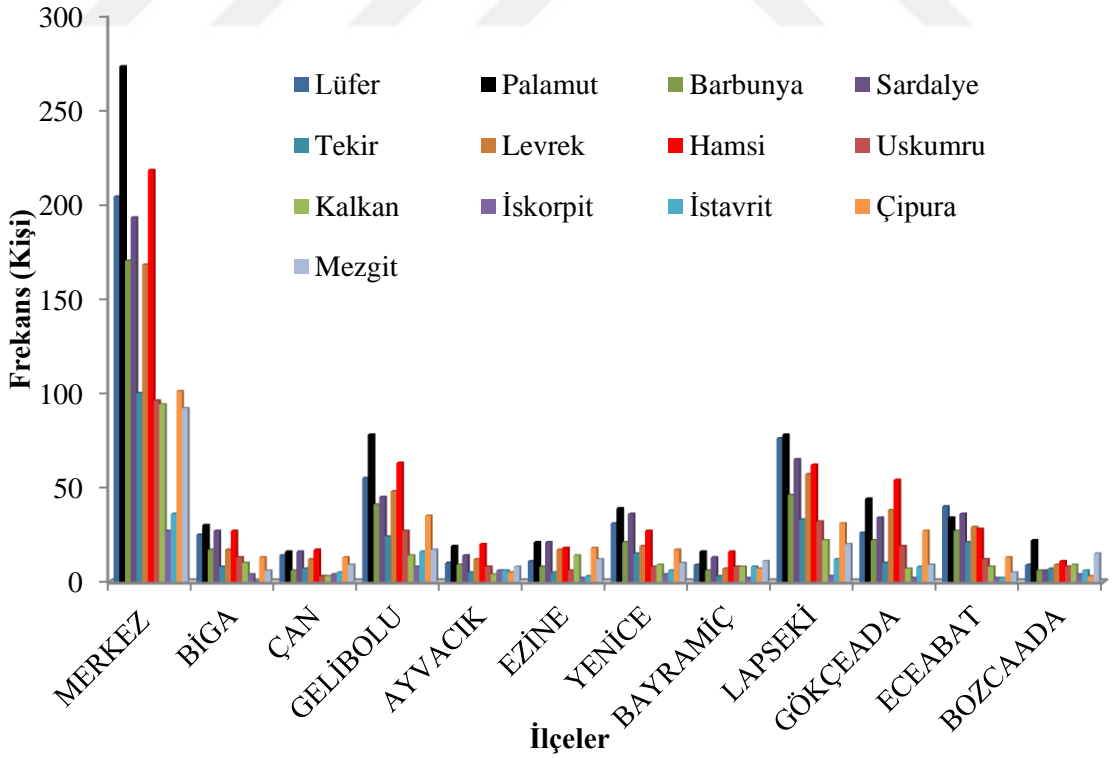
Balık Türleri	Frekans (Kişi)	Oran (%)
Lüfer (<i>P. saltatrix</i>)	285	27
Palamut (<i>S. sarda</i>)	686	65
Barbunya (<i>M. barbatus</i>)	116	11
Sardalye (<i>S. pilchardus</i>)	127	12
Tekir (<i>M. surmuletus</i>)	95	9
Levrek (<i>D. labrax</i>)	454	43
Hamsi (<i>E. encrasicolus</i>)	560	53
Uskumru (<i>S. scombrus</i>)	190	18
Kalkan (<i>S. maximus</i>)	84	8
İskorpit (<i>Scorpaena</i> sp.)	63	6
İstavrit (<i>T. mediterraneus</i>)	275	26
Çipura (<i>S. aurata</i>)	212	20
Mezgit (<i>M. merlangus</i>)	132	12



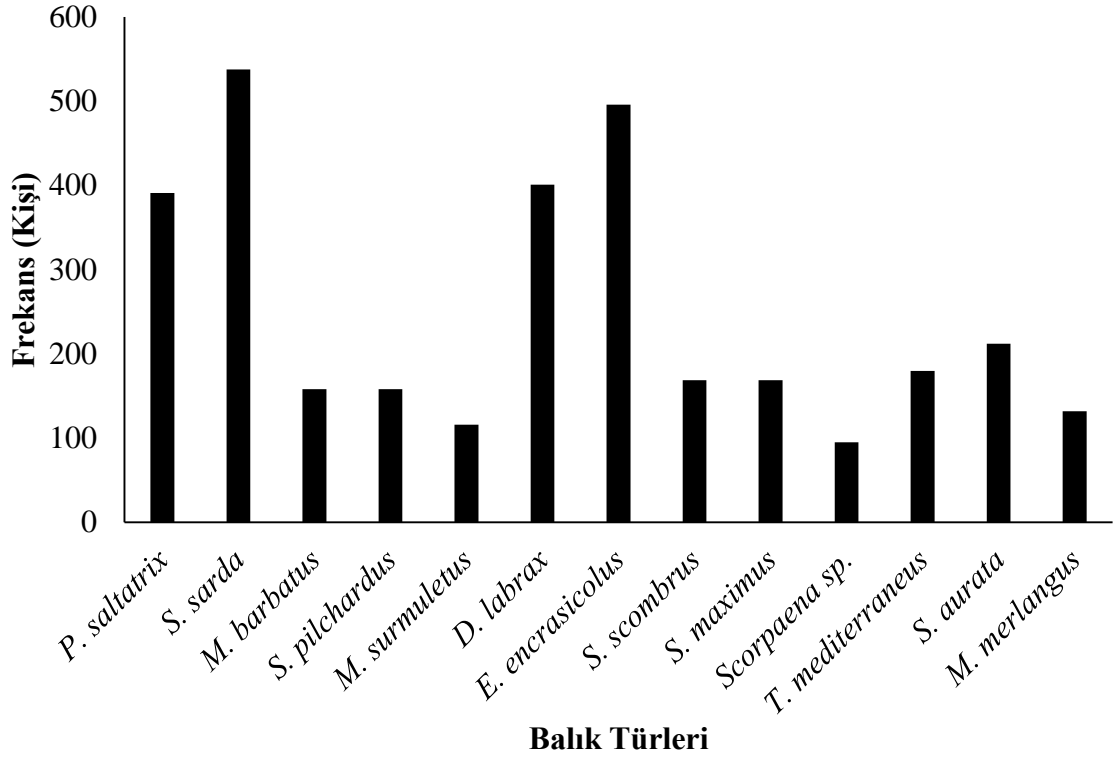
Şekil 15. Katılımcıların en çok tükettiği balık türleri



Şekil 16. Birden fazla seçenek belirten katılımcıların en çok tükettiği balık türlerinin ilçelere göre dağılımı



Şekil 17. Birden fazla seçenek belirten katılımcıların en çok sevdiği balık türlerinin ilçelere göre dağılımı



Şekil 18. Katılımcıların en çok sevdiği balık türleri

Tablo 8’de ankete katılanların balık tüketme sıklıklarına yer verilmiştir. Ankete katılanların her gün tüketenler %0,28 (3 kişi) dir. Haftada bir kez tüketenler %32,29 (341 kişi), haftada dört kez tüketenler %0,47 (5 kişi), iki haftada bir tüketenler %7,58 (80 kişi), üç haftada bir tüketenler %1,23 (13 kişi) dir. Ayda bir kez tüketenler %21,50 (227 kişi), ayda üç kez tüketenler %5,21 (55 kişi), ayda dört kez tüketenler %1,04 (11 kişi), ayda beş kez tüketenler %0,19 (2 kişi), iki ayda bir tüketenler %21,50 (227 kişi)’dir. Yılda bir kere tüketenler %0,95 (10 kişi), yılda iki kez tüketenler %1,04 (11 kişi), yılda üç kez tüketenler %1,52(16 kişi), yılda dört kez tüketenler %0,85 (9 kişi), yılda beş kez tüketenler %0,95 (10 kişi), yılda altı kez tüketenler %0,38 (4 kişi), yılda yedi kez tüketenler %0,09 (1 kişi), yılda sekiz kez tüketenler %0,19 (2 kişi), yılda dokuz kez tüketenler %0,09 (1 kişi), yılda on kez tüketenler %0,28 (3 kişi), yılda on üç kez tüketenler %0,09 (1 kişi) dir. Hiç balık tüketmeyenler %2,27 (24 kişi) dir (Şekil 19).

Tablo 7
Katılımcıların sevdikleri balık türleri

Balık Türleri	Frekans (Kişi)	Oran (%)
Lüfer (<i>P. saltatrix</i>)	391	37
Palamut (<i>S. sarda</i>)	538	51
Barbunya (<i>M. barbatus</i>)	158	15
Sardalye (<i>S. pilchardus</i>)	158	15
Tekir (<i>M. surmuletus</i>)	116	11
Levrek (<i>D. labrax</i>)	401	38
Hamsi (<i>E. encrasicolus</i>)	496	47
Uskumru (<i>S. scombrus</i>)	169	16
Kalkan (<i>S. maximus</i>)	169	16
İskorpit (<i>Scorpaena</i> sp.)	95	9
İstavrit (<i>T. mediterraneus</i>)	180	17
Çipura (<i>S. aurata</i>)	212	20

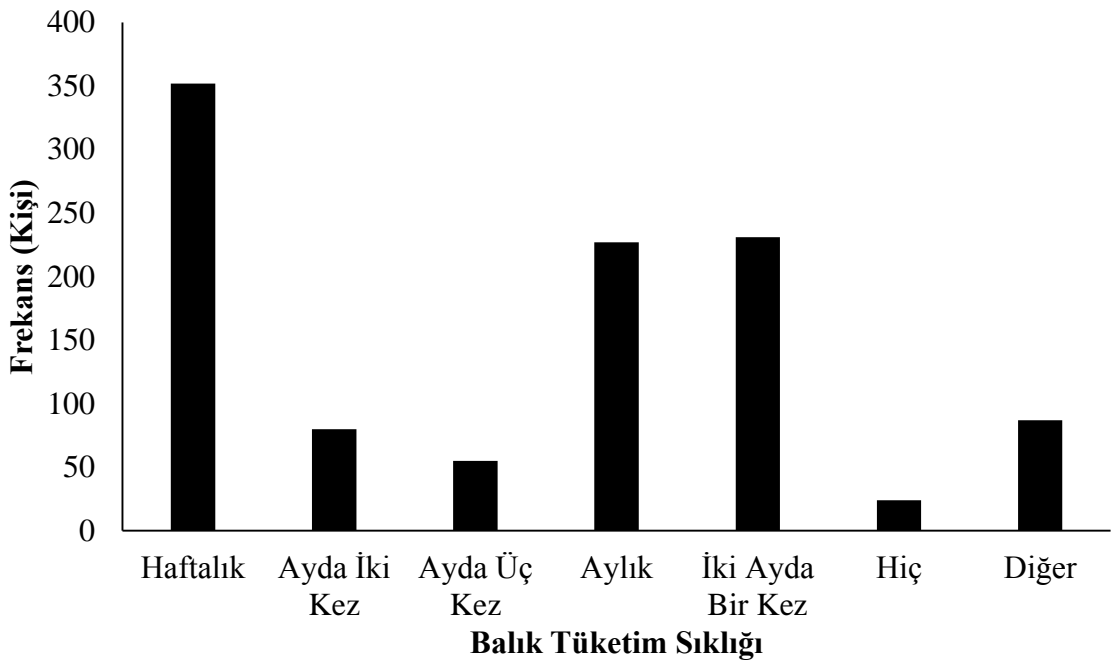
Tablo 8
Katılımcıların balık tüketim sıklığı

Balık Tüketim Sıklığı	Frekans (Kişi)	Oran (%)
Haftalık	352	33,3
Ayda İki Kez	80	7,6
Ayda Üç Kez	55	5,2
Aylık	227	21,5
İki Ayda Bir Kez	231	21,9
Hiç	24	2,3
Diğer	87	8,2

Tablo 9’da yerleşim yerlerine göre balık tüketim zamanı ki-kare yöntemi ile karşılaştırılmıştır. Analiz sonuçlarına bakıldığında yerleşim yerlerine göre balık tüketim zamanı istatistiksel olarak anlamlı bir şekilde farklılaştığı anlaşılmaktadır ($p<0,05$). Farklı bir deyiş ile Gökçeada, Biga ve Ezine ilçeleri diğer ilçelere göre balıkları daha çok mevsiminden ziyade istedikleri zaman tüketmekte oldukları görülmektedir.

Tablo 10’da yerleşim yerlerine göre balık satılan yerler ki-kare yöntemi ile karşılaştırılmıştır. Analiz sonuçlarına bakıldığında satın alınan yerlere göre balık tüketim zamanı istatistiksel olarak anlamlı bir şekilde farklılaştığı anlaşılmaktadır ($p<0,05$). Farklı bir deyiş ile Gökçeada ve Gelibolu ilçeleri diğer ilçelere göre balıkları daha fazla balık halinden satın almaktadırlar.

Tablo 11’de yerleşim yerlerine göre ortalama balık tüketimi ki-kare yöntemi ile karşılaştırılmıştır. Analiz sonuçları incelendiğinde satın alınan yerlere göre ortalama balık tüketimi istatistiksel olarak anlamlı bir şekilde farklılaştığı anlaşılmaktadır ($p<0,05$). Farklı bir deyiş ile Bayramiç, Çan, Eceabat ve Ezine ilçeleri diğer ilçelere göre daha az balık tüketmektedirler.



Şekil 19. Katılımcıların balık tüketim sıklığı

Çanakkale Merkez’de %47,75 (191 kişi), Biga’da %54,16 (26 kişi), Çan’da %41,66 (15) kişi, Gelibolu’da %49,09 (54 kişi), Ayvacık’ta %36,66 (11 kişi), Ezine’de %38,63 (17 kişi), Yenice’de %40,25 (31 kişi), Bayramiç’te %70 (21 kişi), Lapseki’de %38,52 (47

kişi), Gökçeada'da %43,05 (31 kişi), Eceabat'ta %31,57 (18 kişi), Bozcaada'da %40 (12 kişi) balık pişirme yöntemi olarak kızartma yöntemini tercih ettiği belirlenmiştir. Çanakkale Merkez'de %26 (104 kişi), Biga'da %33,3 (16 kişi), Çan'da %27,77 (10 kişi), Gelibolu'da %28,18 (31 kişi), Ayvacık'ta %16,66 (5 kişi), Ezine'de %27,27 (12 kişi), Yenice'de %27,27 (21 kişi), Bayramiç'te %16,66 (5 kişi), Lapseki'de %16,39 (20 kişi), Gökçeada'da %27,77 (20 kişi), Eceabat'ta %8,77 (5 kişi), Bozcaada'da %16,66 (5 kişi) balık pişirme yöntemi olarak fırında pişirme yöntemini tercih ettiği tespit edilmiştir. Çanakkale Merkez'de %42,75 (171 kişi), Biga'da %50 (24 kişi), Çan'da %25 (9 kişi), Gelibolu'da %35,45 (39 kişi), Ayvacık'ta %33,3 (10 kişi), Ezine'de %36,36 (16 kişi), Yenice'de %40,25 (31 kişi), Bayramiç'te %43,33 (13 kişi), Lapseki'de %27,86 (34 kişi), Gökçeada'da %30,55 (22 kişi), Eceabat'ta %22,80 (13 kişi), Bozcaada'da %36,66 (11 kişi) balık pişirme yöntemi olarak ızgara yöntemini tercih ettiği belirlenmiştir. Çanakkale Merkez'de %5,25 (21 kişi), Biga'da %2,08 (1 kişi), Çan'da %8,33 (3 kişi), Gelibolu'da %2,72 (3 kişi), Ezine'de %6,81 (3 kişi), Yenice'de %2,59 (2 kişi), Bayramiç'te %3,33 (1 kişi), Lapseki'de %0,81 (1 kişi), Gökçeada'da %6,94 (5 kişi), Eceabat'ta %1,75 (1 kişi), Bozcaada'da %3,33 (1 kişi) balık pişirme yöntemi olarak soteleme yöntemini tercih ettiği tespit edilmiştir (Şekil 20).

Çanakkale Merkez'de %17 (68 kişi), Biga'da %16,66 (8 kişi), Çan'da %13,88 (5 kişi), Gelibolu'da %26,36 (29 kişi), Ayvacık'ta %8,66 (2 kişi) Ezine'de %13,63 (6 kişi), Yenice'de %12,98 (10 kişi), Bayramiç'te %13,33 (4 kişi), Lapseki'de %6,55 (8 kişi), Gökçeada'da %12,5 (9 kişi), Eceabat'ta %7,01 (4 kişi), Bozcaada'da %20 (6 kişi) balık pişirme yöntemi olarak buharda pişirme/buğulama yöntemini tercih ettiği belirlenmiştir.

Çanakkale Merkez'de %6 (24 kişi), Biga'da %4,16 (2 kişi), Çan'da %2,77 (1 kişi), Gelibolu'da %6,36 (7 kişi), Ayvacık'ta %3,33 (1 kişi), Ezine'de %6,81 (3 kişi), Yenice'de %11,6 (9 kişi), Bayramiç'te %13,33 (4 kişi), Lapseki'de %11,47 (14 kişi), Gökçeada'da %8,33 (6 kişi), Eceabat'ta %1,75 (1 kişi), Bozcaada'da %3,33 (1 kişi) balık pişirme yöntemi olarak tuzda pişirme yöntemini tercih ettiği ortaya koyulmuştur.

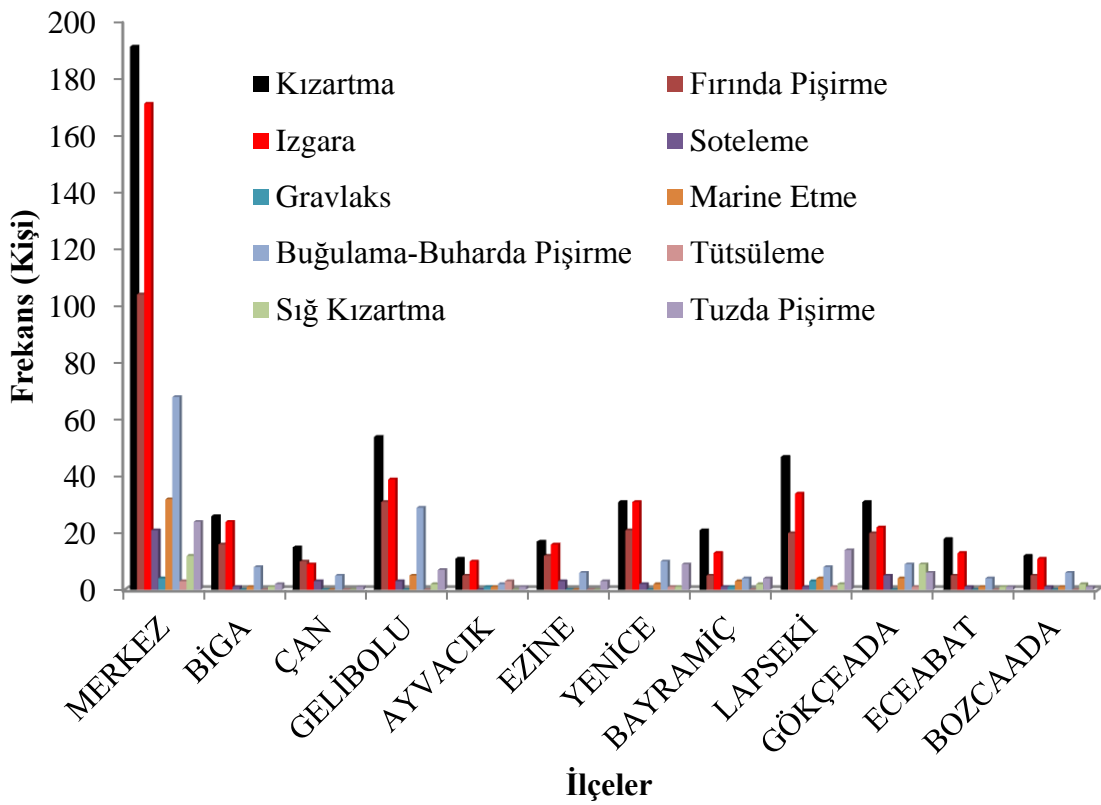
Çanakkale Merkez'de %8 (32 kişi), Biga'da %2,08 (1 kişi), Gelibolu'da %4,54 (5 kişi), Ayvacık'ta %3,33 (1 kişi), Yenice'de %2,59 (2 kişi), Bayramiç'te %10 (3 kişi), Lapseki'de %3,27 (4 kişi), Gökçeada'da %5,55 (4 kişi), Eceabat'ta %1,75 (1 kişi), Bozcaada'da %3,33 (1 kişi) balık pişirme yöntemi olarak marine ederek pişirme yöntemini tercih ettiği belirlenmiştir.

Çanakkale Merkez'de %3 (12 kişi), Biga'da %2,08 (1 kişi), Gelibolu'da %1,8 2 kişi, Yenice'de %1,29 (1 kişi), Bayramiç'te %6,66 (2 kişi), Lapseki'de %1,63 (2 kişi),

Gökçeada'da %12,5 (9 kişi), Eceabat'ta %1,75 (1 kişi), Bozcaada'da %6,66 (2 kişi) balık pişirme yöntemi olarak sığ kızartma yöntemini tercih ettiği tespit edilmiştir.

Çanakkale Merkez'de %0,75 (3 kişi), Ayvacık'ta%10 (3 kişi), Yenice'de %1,29 (1 kişi), Lapseki'de %0,81 (1 kişi), Gökçeada'da %1,38 (1 kişi), balık pişirme için tütüleme yöntemini tercih etmektedir.

Çanakkale Merkez'de %1 (4 kişi), Ayvacık'ta %3,33 (1 kişi), Bayramiç'te %3,33 (1 kişi), Lapseki'de %2,45 (3 kişi), balık pişirme için gravlaks yöntemini tercih ettiğini ifade etmiştir (Şekil 20).



Şekil 20. Birden fazla seçenek belirten katılımcıların balık pişirme tercihlerinin ilçelere göre dağılımı

Tablo 9
Yerleşim yerlerine göre balık tüketim zamanlarının karşılaştırılması

İlçe	İstatistiki Parametre	İsteğime Göre	Mevsime Göre	Toplam
Merkez	Sayı	154	246	400
	% İçinde İlçenin Adı	38,5	61,5	100,0
Biga	Sayı	25	23	48
	% İçinde İlçenin Adı	52,1	47,9	100,0
Çan	Sayı	15	21	36
	% İçinde İlçenin Adı	41,7	58,3	100,0
Gelibolu	Sayı	66	44	110
	% İçinde İlçenin Adı	60,0	40,0	100,0
Ayvacicık	Sayı	8	22	30
	% İçinde İlçenin Adı	26,7	73,3	100,0
Ezine	Sayı	26	18	44
	% İçinde İlçenin Adı	59,1	40,9	100,0
Yenice	Sayı	25	52	77
	% İçinde İlçenin Adı	32,5	67,5	100,0
Bayramiç	Sayı	9	21	30
	% İçinde İlçenin Adı	30,0	70,0	100,0
Lapseki	Sayı	38	84	122
	% İçinde İlçenin Adı	31,1	68,9	100,0
Gökçeada	Sayı	38	34	72
	% İçinde İlçenin Adı	52,8	47,2	100,0
Eceabat	Sayı	16	41	57
	% İçinde İlçenin Adı	28,1	71,9	100,0
Bozcaada	Sayı	12	18	30
	% İçinde İlçenin Adı	40,0	60,0	100,0
Toplam	Sayı	432	624	1056
	% İçinde İlçenin Adı	40,9	59,1	100,0

Ki-kare değeri: 0,000

Tablo 10
Yerleşim yerlerine göre balık satın alınan yerlerin karşılaştırılması

İlçe	İstatistiki Parametre	Balık Hali Pazar	Balık Market	Seyyar Satıcı	Oltacı	Birden Fazla Yer	Toplam	
Merkez	Sayı	47	78	45	81	7	142	400
	% İçinde İlçenin Adı	11,8	19,5	11,3	20,3	1,8	35,5	100,0
Biga	Sayı	7	8	6	5	0	22	48
	% İçinde İlçenin Adı	14,6	16,7	12,5	10,4	0,0	45,8	100,0
Çan	Sayı	7	5	3	9	2	10	36
	% İçinde İlçenin Adı	19,4	13,9	8,3	25,0	5,6	27,8	100,0
Gelibolu	Sayı	28	26	5	11	4	36	110
	% İçinde İlçenin Adı	25,5	23,6	4,5	10,0	3,6	32,7	100,0
Ayvacık	Sayı	2	7	5	5	1	10	30
	% İçinde İlçenin Adı	6,7	23,3	16,7	16,7	3,3	33,3	100,0
Ezine	Sayı	8	7	5	3	4	17	44
	% İçinde İlçenin Adı	18,2	15,9	11,4	6,8	9,1	38,6	100,0
Yenice	Sayı	10	20	10	18	3	16	77
	% İçinde İlçenin Adı	13,0	26,0	13,0	23,4	3,9	20,8	100,0
Bayramiç	Sayı	1	4	4	9	2	10	30
	% İçinde İlçenin Adı	3,3	13,3	13,3	30,0	6,7	33,3	100,0
Lapseki	Sayı	16	27	12	37	1	29	122
	% İçinde İlçenin Adı	13,1	22,1	9,8	30,3	0,8	23,8	100,0
Gökçeada	Sayı	47	78	45	81	7	142	400
	% İçinde İlçenin Adı	11,8	19,5	11,3	20,3	1,8	35,5	100,0
Eceabat	Sayı	7	8	6	5	0	22	48
	% İçinde İlçenin Adı	14,6	16,7	12,5	10,4	0,0	45,8	100,0
Bozcaada	Sayı	7	5	3	9	2	10	36
	% İçinde İlçenin Adı	19,4	13,9	8,3	25,0	5,6	27,8	100,0
Toplam	Sayı	28	26	5	11	4	36	110
	% İçinde İlçenin Adı	25,5	23,6	4,5	10,0	3,6	32,7	100,0

Ki-kare değeri: 0,000

Tablo 11
Yerleşim yerlerine göre ortalama balık tüketiminin karşılaştırılması

İlçe	İstatistiki Parametre	100-500 g	501-1000 g	1001-2000 g	2001-3000 g	3001 g üstü	Toplam
Merkez	Sayı	55	108	165	62	10	400
	% İçinde İlçenin Adı	13,8	27,0	41,3	15,5	2,5	100,0
Biga	Sayı	11	13	15	7	2	48
	% İçinde İlçenin Adı	22,9	27,1	31,3	14,6	4,2	100,0
Çan	Sayı	3	9	13	9	2	36
	% İçinde İlçenin Adı	8,3	25,0	36,1	25,0	5,6	100,0
Gelibolu	Sayı	26	28	38	15	3	110
	% İçinde İlçenin Adı	23,6	25,5	34,5	13,6	2,7	100,0
Ayvacık	Sayı	4	7	12	6	1	30
	% içinde İlçenin Adı	13,3	23,3	40,0	20,0	3,3	100,0
Ezine	Sayı	5	13	11	14	1	44
	% İçinde İlçenin Adı	11,4	29,5	25,0	31,8	2,3	100,0
Yenice	Sayı	15	23	32	5	2	77
	% İçinde İlçenin Adı	19,5	29,9	41,6	6,5	2,6	100,0
Bayramiç	Sayı	2	5	16	7	0	30
	% İçinde İlçenin Adı	6,7	16,7	53,3	23,3	0,0	100,0
Lapseki	Sayı	19	36	53	13	1	122
	% İçinde İlçenin Adı	15,6	29,5	43,4	10,7	0,8	100,0
Gökçeada	Sayı	33	19	15	5	0	72
	% İçinde İlçenin Adı	45,8	26,4	20,8	6,9	0,0	100,0
Eceabat	Sayı	4	18	29	5	1	57
	% İçinde İlçenin Adı	7,0	31,6	50,9	8,8	1,8	100,0
Bozcaada	Sayı	2	9	13	4	2	30
	% İçinde İlçenin Adı	6,7	30,0	43,3	13,3	6,7	100,0
Toplam	Sayı	179	288	412	152	25	1056
	% İçinde İlçenin Adı	17,0	27,3	39,0	14,4	2,4	100,0

Ki-kare değeri: 0,000

Tablo 12’de yerleşim yerlerine göre balık tüketme mevsimi ki-kare yöntemi ile karşılaştırılmıştır. Analiz sonuçları incelendiğinde satın alınan yerlere göre balık tüketme mevsimi istatistiksel olarak anlamlı bir şekilde farklılaştığı anlaşılmaktadır ($p<0,05$). Farklı bir deyiş ile Çanakkale merkezde ve Gelibolu ilçesinde yaşayanların diğer ilçelerde yaşayanlara göre her mevsimde balık tükettikleri görülmektedir.

Tablo 13’te yerleşim yerlerine göre et tüketim sıralaması ki-kare yöntemi ile karşılaştırılmıştır. Analiz sonuçları incelendiğinde satın alınan yerlere göre et tüketim sıralaması istatistiksel olarak anlamlı bir şekilde farklılaştığı anlaşılmaktadır ($p<0,05$). Farklı bir deyiş ile Eceabat, Bozcaada, Gökçeada ilçesinde yaşayanların diğer ilçelerde yaşayanlara göre daha çok kırmızı et tükettikleri görülmektedir.

Tablo 12
Yerleşim yerlerine göre balık tüketilen mevsimlerin karşılaştırılması

İlçe	İstatistiki Parametre	Sonbahar	Kış	İlkbahar	Yaz	Birden Fazla Mevsim	Toplam
Merkez	Sayı	37	93	5	50	215	400
	% İçinde İlçenin Adı	9,3	23,3	1,3	12,5	53,8	100,0
Biga	Sayı	6	14	3	5	20	48
	% İçinde İlçenin Adı	12,5	29,2	6,3	10,4	41,7	100,0
Çan	Sayı	3	7	1	10	15	36
	% içinde İlçenin Adı	8,3	19,4	2,8	27,8	41,7	100,0
Gelibolu	Sayı	18	25	1	9	57	110
	% İçinde İlçenin Adı	16,4	22,7	0,9	8,2	51,8	100,0
Ayvacık	Sayı	6	9	2	2	11	30
	% İçinde İlçenin Adı	20,0	30,0	6,7	6,7	36,7	100,0
Ezine	Sayı	5	10	1	12	16	44
	% İçinde İlçenin Adı	11,4	22,7	2,3	27,3	36,4	100,0
Yenice	Sayı	8	30	1	15	23	77
	% İçinde İlçenin Adı	10,4	39,0	1,3	19,5	29,9	100,0
Bayramiç	Sayı	5	6	1	7	11	30
	% İçinde İlçenin Adı	16,7	20,0	3,3	23,3	36,7	100,0
Lapseki	Sayı	19	35	3	17	48	122
	% İçinde İlçenin Adı	15,6	28,7	2,5	13,9	39,3	100,0
Gökçeada	Sayı	20	25	1	10	16	72
	% İçinde İlçenin Adı	27,8	34,7	1,4	13,9	22,2	100,0
Eceabat	Sayı	7	19	0	10	21	57
	% İçinde İlçenin Adı	12,3	33,3	0,0	17,5	36,8	100,0
Bozcaada	Sayı	3	10	4	7	6	30
	% İçinde İlçenin Adı	10,0	33,3	13,3	23,3	20,0	100,0
Toplam	Sayı	137	283	23	154	459	1056
	% İçinde İlçenin Adı	13,0	26,8	2,2	14,6	43,5	100,0

Ki-kare değeri: 0,000

Tablo 13

Yerleşim yerlerine göre balık haricindeki et tüketim önceliğinin karşılaştırılması

İlçe	İstatistik Parametre	Kırmızı Et	Beyaz Et	Toplam
Merkez	Sayı	232	168	400
	% İçinde İlçenin Adı	58,0	42,0	100,0
Biga	Sayı	27	21	48
	% içinde İlçenin Adı	56,3	43,8	100,0
Çan	Sayı	15	21	36
	% İçinde İlçenin Adı	41,7	58,3	100,0
Gelibolu	Sayı	62	48	110
	% İçinde İlçenin Adı	56,4	43,6	100,0
Ayvaciık	Sayı	17	13	30
	% İçinde İlçenin Adı	56,7	43,3	100,0
Ezine	Sayı	22	22	44
	% İçinde İlçenin Adı	50,0	50,0	100,0
Yenice	Sayı	41	36	77
	% İçinde İlçenin Adı	53,2	46,8	100,0
Bayramiç	Sayı	16	14	30
	% İçinde İlçenin Adı	53,3	46,7	100,0
Lapseki	Sayı	74	48	122
	% İçinde İlçenin Adı	60,7	39,3	100,0
Gökçeada	Sayı	45	27	72
	% İçinde İlçenin Adı	62,5	37,5	100,0
Eceabat	Sayı	37	20	57
	% İçinde İlçenin Adı	64,9	35,1	100,0
Bozcaada	Sayı	18	12	30
	% İçinde İlçenin Adı	60,0	40,0	100,0
Toplam	Sayı	606	450	1056
	% İçinde İlçenin Adı	57,4	42,6	100,0

Ki-kare değeri: 0,000

Katılımcıların gelir seviyesine göre balık tüketim miktarı Tablo 14’te verilmiştir. Aylık gelir seviyesi ne olursa olsun tüm gruplarda her sefer için tüketim miktarı en çok 1-2 kg arasında olduğu tespit edilmiştir. Ancak, aylık geliri 2020 TL veya daha az olanların 100-500 g arasında tüketimi de neredeyse 1-2 kg arası tüketime eşit düzeyde gözlenmiştir. Bu sonuçlar göstermektedir ki gelir seviyesi değişmesine rağmen ortalama tüketim çok değişkenlik göstermemesine rağmen en düşük gelir seviyesine sahip gruptaki tüketim miktarı daha az miktarlarda gerçekleşmektedir (Şekil 21). Öğrenim durumuna göre balık tüketim miktarının dağılımı Şekil 22’de karşılaştırılması da Tablo 16’da sunulmuştur.

Tablo 14
Gelir seviyesinde göre balık tüketim miktarı

Gelir Seviyesi	İstatistik Parametre	Balık Tüketim Miktarı (g)					Toplam
		100-500	501-1000	1001-2000	2001-3000	3001 +	
2020 veya az TL'de	Sayı	122	108	128	68	16	442
	Beklenen sayı	74,9	120,5	172,4	63,6	10,5	442,0
	% İçinde Gelir Durumu	27,6	24,4	29,0	15,4	3,6	100,0
	% İçinde Ortalama balık tüketimini ne miktarda yapmaktasınız?	68,2	37,5	31,1	44,7	64,0	41,9
	% Toplam	11,6	10,2	12,1	6,4	1,5	41,9
2021-3000 TL arası	Sayı	36	78	86	23	1	224
	Beklenen sayı	38,0	61,1	87,4	32,2	5,3	224,0
	% İçinde Gelir Durumu	16,1	34,8	38,4	10,3	0,4	100,0
	% İçinde Ortalama balık tüketimini ne miktarda yapmaktasınız?	20,1	27,1	20,9	15,1	4,0	21,2
	% Toplam	3,4	7,4	8,1	2,2	0,1	21,2
3001-4000 TL arası	Sayı	13	70	137	37	2	259
	Beklenen sayı	43,9	70,6	101,0	37,3	6,1	259,0
	% İçinde Gelir Durumu	5,0	27,0	52,9	14,3	0,8	100,0
	% İçinde Ortalama balık tüketimini ne miktarda yapmaktasınız?	7,3	24,3	33,3	24,3	8,0	24,5
	% Toplam	1,2	6,6	13,0	3,5	0,2	24,5
4001-5000 TL arası	Sayı	4	30	46	21	2	103
	Beklenen sayı	17,5	28,1	40,2	14,8	2,4	103,0
	% İçinde Gelir Durumu	3,9	29,1	44,7	20,4	1,9	100,0
	% İçinde Ortalama balık tüketimini ne miktarda yapmaktasınız?	2,2	10,4	11,2	13,8	8,0	9,8
	% Toplam	0,4	2,8	4,4	2,0	0,2	9,8

Tablo 14'ün devamı

Gelir Seviyesi	İstatistiki Parametre	Balık Tüketim Miktarı (g)					Toplam
		100-500	501-1000	1001-2000	2001-3000	3001 +	
5001 üssü	Sayı	4	2	15	3	4	28
	Beklenen sayı	4,7	7,6	10,9	4,0	,7	28,0
	% İçinde Gelir Durumu	14,3	7,1	53,6	10,7	14,3	100,0
	TL % İçinde Ortalama balık tüketimini ne miktarda yapmaktasınız?	2,2	0,7	3,6	2,0	16,0	2,7
	% Toplam	0,4	0,2	1,4	0,3	0,4	2,7
Toplam	Sayı	179	288	412	152	25	1056
	Beklenen sayı	179,0	288,0	412,0	152,0	25,0	1056,0
	% İçinde Gelir Durumu	17,0	27,3	39,0	14,4	2,4	100,0
	% İçinde Ortalama balık tüketimini ne miktarda yapmaktasınız?	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0
	% Toplam	17,0	27,3	39,0	14,4	2,4	100,0

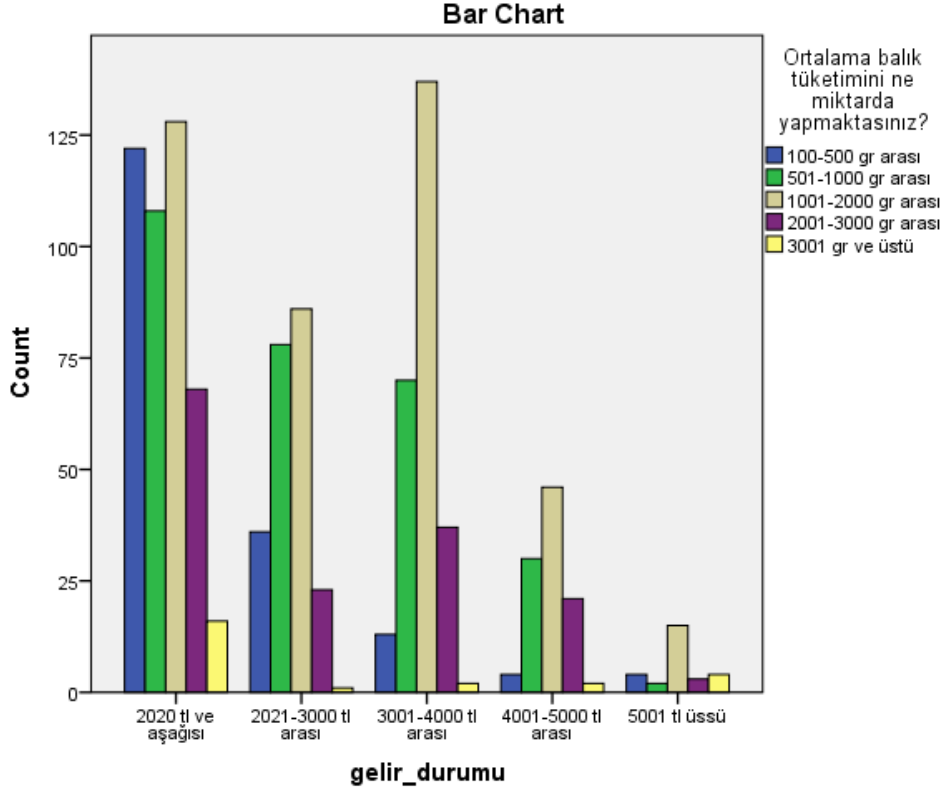
Gelir seviyesine göre balık tüketim miktarının ki-kare testi sonuçları Tablo 15'te verilmiştir. Ki-kare değeri 130,711 olarak ve anlamlılık (önem) değeri 0,000 olarak hesaplanmıştır. Anlamlılık değeri 0,05'ten küçük olduğu için gelir seviyesine göre balık tüketim miktarının durumu arasında anlamlı bir ilişkinin olduğu tespit edilmiştir.

İstatistiksel analizlerin sonuçları doğrultusunda ki-kare testi sonucunda gelir seviyesine göre balık tüketim miktarının arasında anlamlı bir ilişki olduğu tespit edildiği ve gelir seviyesi arttıkça balık tüketim miktarının arttığını, gelir seviyesinin düştükçe balık tüketim miktarının azaldığı belirlenmiştir.

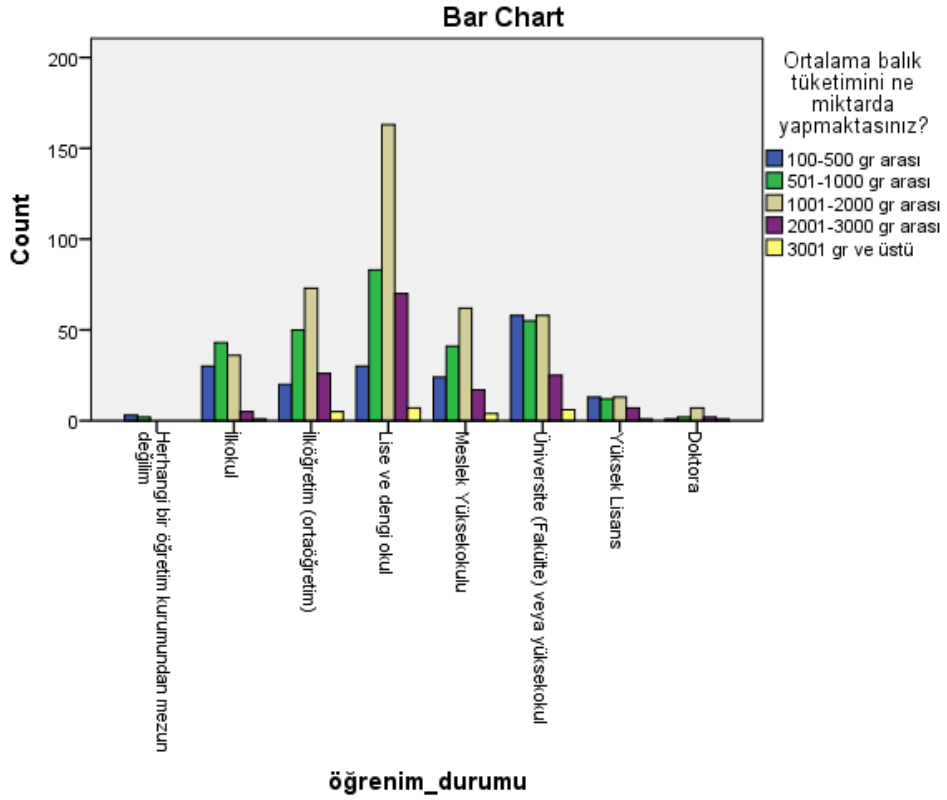
Tablo 15
Gelir seviyesine göre balık tüketim miktarının ki-kare testi sonuçları

Parametreler	Değer	Serbestlik Derecesi	Önem Derecesi (<i>p</i>)
Pearson Chi-Square (ki-kare testi)	130,711 ^a	16	,000
Likelihood Ratio (olasılık oranı)	133,469	16	,000
Linear-by-Linear Association (doğrusal ilişki)	34,940	1	,000
N of Valid Cases (geçerli durumların sayısı)	1056		

^a ki-kare değerini ifade etmektedir. *p* anlamlılık değerini belirtmektedir.



Şekil 21. Gelir düzeyine göre balık tüketim miktarı



Şekil 22. Öğrenim durumuna göre balık tüketim miktarı

Tablo 16
Öğrenim durumuna göre balık tüketim miktarı

Öğrenim Durumu	İstatistiki Parametre	Balık Tüketim Miktarı (g)					Toplam
		100-500	501-1000	1001-2000	2001-3000	3001 +	
Mezun değilim	Sayı	3	2	0	0	0	5
	Beklenen sayı	,8	1,4	2,0	,7	,1	5,0
	% İçinde Gelir Durumu	60,0	40,0	0,0	0,0	0,0	100,0
	% İçinde Ortalama balık tüketimini ne miktarda yapmaktasınız?	1,7	0,7	0,0	0,0	0,0	0,5
	% Toplam	0,3	0,2	0,0	0,0	0,0	0,5
İlkokul	Sayı	30	43	36	5	1	115
	Beklenen sayı	19,5	31,4	44,9	16,6	2,7	115,0
	% İçinde Gelir Durumu	26,1	37,4	31,3	4,3	0,9	100,0
	% İçinde Ortalama balık tüketimini ne miktarda yapmaktasınız?	16,8	14,9	8,7	3,3	4,0	10,9
	% Toplam	2,8	4,1	3,4	0,5	0,1	10,9
Ortaokul	Sayı	20	50	73	26	5	174
	Beklenen sayı	29,5	47,5	67,9	25,0	4,1	174,0
	% İçinde Gelir Durumu	11,5	28,7	42,0	14,9	2,9	100,0
	% İçinde Ortalama balık tüketimini ne miktarda yapmaktasınız?	11,2	17,4	17,7	17,1	20,0	16,5
	% Toplam	1,9	4,7	6,9	2,5	0,5	16,5
Lise veya dengi okul	Sayı	30	83	163	70	7	353
	Beklenen sayı	59,8	96,3	137,7	50,8	8,4	353,0
	% İçinde Gelir Durumu	8,5	23,5	46,2	19,8	2,0	100,0
	% İçinde Ortalama balık tüketimini ne miktarda yapmaktasınız?	16,8	28,8	39,6	46,1	28,0	33,4
	% Toplam	2,8	7,9	15,4	6,6	0,7	33,4
Önlisans	Sayı	24	41	62	17	4	148
	Beklenen sayı	25,1	40,4	57,7	21,3	3,5	148,0
	% İçinde Gelir Durumu	16,2	27,7	41,9	11,5	2,7	100,0
	% İçinde Ortalama balık tüketimini ne miktarda yapmaktasınız?	13,4	14,2	15,0	11,2	16,0	14,0
	% Toplam	2,3	3,9	5,9	1,6	0,4	14,0
Lisans	Sayı	58	55	58	25	6	202
	Beklenen sayı	34,2	55,1	78,8	29,1	4,8	202,0
	% İçinde Gelir Durumu	28,7	27,2	28,7	12,4	3,0	100,0
	% İçinde Ortalama balık tüketimini ne miktarda yapmaktasınız?	32,4	19,1	14,1	16,4	24,0	19,1
	% Toplam	5,5	5,2	5,5	2,4	0,6	19,1

Tablo 16'nın devamı

Öğrenim Durumu	İstatistik Parametre	Balık Tüketim Miktarı (g)					Toplam
		100-500	501-1000	1001-2000	2001-3000	3001 +	
Yüksek Lisans	Sayı	13	12	13	7	1	46
	Beklenen sayı	7,8	12,5	17,9	6,6	1,1	46,0
	% İçinde Gelir Durumu	28,3	26,1	28,3	15,2	2,2	100,0
	% İçinde Ortalama balık tüketimini ne miktarda yapmaktasınız?	7,3	4,2	3,2	4,6	4,0	4,4
	% Toplam	1,2	1,1	1,2	0,7	0,1	4,4
Doktora	Sayı	1	2	7	2	1	13
	Beklenen sayı	2,2	3,5	5,1	1,9	,3	13,0
	% İçinde Gelir Durumu	7,7	15,4	53,8	15,4	7,7	100,0
	% İçinde Ortalama balık tüketimini ne miktarda yapmaktasınız?	0,6	0,7	1,7	1,3	4,0	1,2
	% Toplam	0,1	0,2	0,7	0,2	0,1	1,2
Toplam	Sayı	179	288	412	152	25	1056
	Beklenen sayı	179,0	288,0	412,0	152,0	25,0	1056,0
	% İçinde Gelir Durumu	17,0	27,3	39,0	14,4	2,4	100,0
	% İçinde Ortalama balık tüketimini ne miktarda yapmaktasınız?	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0
	% Toplam	17,0	27,3	39,0	14,4	2,4	100,0

Öğrenim durumuna göre balık tüketim miktarının ki-kare testi sonuçları Tablo 17'de verilmiştir. Ki-kare değeri 94,746 olarak ve anlamlılık (önem) değeri 0,000 olarak hesaplanmıştır. Anlamlılık değeri 0,05'ten küçük olduğu için öğrenim durumu ile balık tüketim miktarı arasında anlamlı bir ilişkinin olduğunu tespit edilmiştir.

Tablo 17

Öğrenim durumuna göre balık tüketim miktarının ki-kare testi sonuçları

Parametreler	Değer	Serbestlik Derecesi	Önem Derecesi (<i>p</i>)
Pearson Chi-Square (ki-kare testi)	94,746 ^a	28	0,000
Likelihood Ratio (olasılık oranı)	97,356	28	0,000
Linear-by-Linear Association (doğrusal ilişki)	0,080	1	0,778
N of Valid Cases (geçerli durumların sayısı)	1056		

^a ki-kare değerini ifade etmektedir. *p* anlamlılık değerini belirtmektedir.

Gerçekleştirilen istatistiki analizlerin sonuçları değerlendirildiğinde ki-kare testi sonucunda öğrenim durumu ile balık tüketim miktarı arasında anlamlı bir ilişki olduğu tespit edilmiştir. Herhangi bir öğrenim kurumundan mezun olmayan kişilerin balık tüketim miktarlarının çok düşük olduğu, lise ve dengi okul mezunu olan katılımcıların 501-1000 g arası balık tükettikleri ve diğer öğrenim durumu seviyelerine göre daha fazla olduğu belirlenmiştir. 1001-2000 g arası tüketim yapan lise ve dengi okul mezunu olanların diğer öğrenim durumu düzeylerindeki katılımcıların tüketim miktarlarına göre en yüksek oranda olduğu bulunmuştur. 2001-3000 g arası balık tüketimi yapan lise ve dengi okul mezunu olanların diğer öğrenim durumu düzeylerine göre daha fazla miktarda balık tükettikleri belirlenmiştir.

4.2. Tartışma

Bu çalışma ile Çanakkale'nin tüm ilçelerinde mevcut balık tüketim davranışları incelenmiştir. Çalışma sonunda elde edilen bilgiler literatürdeki diğer çalışmalar ile karşılaştırılmıştır. Kıyasal alanlarda bulunan bölgelerdeki tüketim alışkanlıkları ile iç kesimlerde bulunan bölgelerin durumu, sosyo-ekonomik ve demografik özellikler ile balık tüketim alışkanlıkları arasındaki ilişkiler irdelenmiştir.

Bu çalışmada katılanların %57,6'sının erkek ve %42,4'ünün kadın olduğu belirlenmiştir. Katılımcıların %57,5'i evli olup %42,5'i bekarıdır. Katılımcıların yaşları incelendiğinde %30,8'i 19-29 yaş aralığında %27,8'i 30-49 yaş aralığındadır. Öğrenim durumu değerlendirildiğine %33,4'ünün lise ve dengi okullardan mezun olduğu, %19,1'inin lisans mezunu olduğu belirlenmiştir. Katılımcıların meslekleri incelendiğinde %27'sinin öğrenci, %20'sinin serbest meslek, %18,6'sının işçi, %13,6'sının ev hanımı, %13,3'ünün memur ve %7,6'sının ise emekli olduğu tespit edilmiştir. Gelir durumları analiz edildiğinde %41,9'unun aylık gelirinin asgari ücret olan 2020 TL veya daha az olduğu, %24,5'inin 3001-4000 TL arası olduğu belirlenmiştir. Katılımcıların büyük çoğunluğu asgari ücret veya daha az aylık gelire sahiptir. Balık tüketimi miktarı analiz edildiğinde ankete katılanların %39'u 1-2 kg arası, %27,3'ü 0,5-1kg arası, %17'si 0,1-0,5 kg arası, %14,4'ü 2-3 kg arası ve %2,4'ü 3 kg ve üzeri balık tükettiğini bildirmiştir. Ankete katılanların %95,4'ü balığı satın aldıklarını ifade ederken %38,8'i balık fiyatlarının biraz pahalı olduğunu düşünmektedir. Balık alırken tercihini mevsime göre yapan katılımcıların oranı %59,1 olarak hesaplanmıştır. En sevilen balık türünün %51 (538 kişi) ile palamut (*S. sarda*) olduğu belirlenmiştir. Palamuttan sonra en sevilen balık türlerinin %47 (496 kişi) ile hamsi (*E. encrasicolus*) ve %37 (391 kişi) ile lüfer (*P. saltatrix*) olduğu tespit

edilmiştir. En çok tüketilen balık türünün ise %65 (686 kişi) ile yine palamut olduğu belirlenmiştir. Palamuttan sonra en çok tüketilen balık türleri %53 (560 kişi) ile hamsi, %43 (454 kişi) ile levrek (*D. labrax*), %27 (285 kişi) ile lüfer olarak tespit edilmiştir. Katılımcıların balık tüketim sıklığı incelendiğinde %32,29'unun haftada 1 kez, %21,5'inin ayda bir kez ve %21,5'inin iki ayda bir kez balık tükettiği belirlenmiştir. Katılımcıların balık tüketim biçimi incelendiğinde %87,6'sının taze balık tüketimini tercih ettiği anlaşılmaktadır. Ankete katılan bireylerin %20,1'i pişirme yöntemi olarak kızartmayı tercih ederken %13,9'u ızgara yöntemini tercih etmektedir. Bununla birlikte, katılımcıların %57,5'inin ise birden fazla pişirme yöntemini kullandığı tespit edilmiştir. Ankete katılanların hangi mevsimde daha çok balık tükettiği değerlendirildiğinde katılımcıların %43,5'i birden fazla mevsimde balık tükettiğini belirtmiştir. Diğer taraftan, kış mevsiminin %26,8 ile en çok balık tüketilen mevsim olduğu tespit edilmiştir.

Dünya çapında Türkiye'de su ürünleri tüketim davranışlarının belirlenmesi ve tüketim alışkanlıklarını etkileyen faktörlerin belirlenmesi üzerine birçok çalışma gerçekleştirilmiştir (Boughanmi ve diğerleri, 2007; Akpınar ve diğerleri, 2009; Aydın ve Karadurmuş, 2012, 2013; Claret ve diğerleri, 2012; Hanis ve diğerleri, 2013; Kızılaslan ve Nalinci, 2013; Can ve diğerleri, 2015; Geslani ve diğerleri, 2015; Özer ve diğerleri, 2016; Aydın ve Odabaşı, 2017; Bashimov, 2017; Arslan, 2019; Cengiz ve Özoğul, 2019; Lee ve Nam, 2019). Bu çalışmalarda sosyo-ekonomik özellikler ve demografik karakteristikler ile tüketim alışkanlıkları arasındaki ilişkiler irdelenmiştir.

Gürgün (2006) Van Gölü kıyısındaki ilçelerde yaptığı çalışmada katılımcıların %82,2'sinin balık tüketim tercihinin taze balıklardan yana olduğunu bildirmiştir. Şen (2011) katılımcıların büyük çoğunluğunun (Konya'da %65,8; Mersin'de %90,4) balığı taze tükettiğini ifade etmiştir. Çadır (2012) Keban Baraj Gölü'ne kıyısı bulunan yerleşim yerlerinde yaptığı çalışmada katılımcıların neredeyse tamamının (%96,4) balığı taze tükettiğini belirtmiştir. Çaylak (2013) İzmir'de yaptığı çalışmada tüketicilerin büyük çoğunluğunun (%90,4) balığı taze tükettiğini ifade etmiştir. Güngör (2014) Erzurum ve Van'da katılımcıların neredeyse tamamının (Erzurum ve Van için sırasıyla %97,5 ve %97,6) balığı taze olarak kullandıklarını belirtmiştir. İbiş (2014) Sivas ilinin Merkez ilçesindeki katılımcıların %50,98'inin balığın taze olmasına dikkat ettiğini ifade etmiştir. Arslan (2016) Antalya ilindeki katılımcıların %80'inin taze balık tüketmeyi tercih ettiğini belirtmiştir. Erümit (2016) Sinop ilinin Gerze ilçesinde tüketicilerin en çok balığın taze olmasına (%58,75) dikkat ettiklerini bildirmiştir. Akkuş (2018) Batman ilindeki katılımcıların büyük çoğunluğunun (%64) balık satın alırken tazeliğine dikkat ettiğini ifade

etmiştir. Telli (2018) Denizli ilindeki katılımcıların neredeyse tamamının (%97) balığı taze tüketmeyi tercih ettiklerini bildirmiştir. Sivri (2018) Mersin ilindeki katılımcıların neredeyse tamamının (%94,3) balığı taze tüketmeyi tercih ettiklerini ifade etmiştir. Yüksel ve Diler (2019) Ankara ilindeki katılımcıların %81,7'sinin balığı taze tüketmeyi tercih ettiğini, ifade etmiştir. Benzer şekilde, bu çalışmada tüm ilçelerde balığın taze olması en çok dikkat edilen kriter olarak öne çıkmaktadır. Dolayısıyla, literatürdeki çalışmalar ile benzerlik göstermekte ve balığın tazeliğinin önemi daha çok dikkat çekmektedir.

İbiş (2014) Sivas ilinin Merkez ilçesindeki katılımcıların %75,61'inin ağırlıklı olarak kış mevsiminde balık tükettiğini belirtmiştir. Erümit (2016) Sinop ilinin Gerze ilçesinde ağırlıklı olarak kış mevsiminde balık tüketimin gerçekleştiğini ifade etmiştir. Baydede (2018) Kocaeli ilindeki katılımcıların %65'inin balığı kış mevsiminde daha çok tükettiklerini bildirmiştir. Şahan (2019) Uşak ilindeki katılımcıların büyük çoğunluğunun (%79) kış mevsiminde tükettiğini belirtmiştir. Yüksel ve Diler (2019) Ankara ilindeki katılımcıların en çok kış mevsiminde balık tükettiği belirlemiştir. Benzer şekilde, bu çalışmada da en çok balık tüketiminin gerçekleştiği mevsim kış olarak tespit edilmiştir. Diğer taraftan, en çok kış mevsiminde tüketilmekle beraber tüketicilerin sadece bir mevsimde değil her mevsimde balık tükettikleri de gözlenmiştir.

Şen (2017) Erzincan ilinde pişirme yöntemi olarak daha çok kızartmanın tercih edildiğini belirtmiştir. Akkuş (2018) Batman ilindeki katılımcıların pişirme yöntemi olarak en çok kızartmayı (%47) tercih ettiklerini ifade etmiştir. Telli (2018) Denizli ilinde kızartma yönteminin tercih edildiğini bildirmiştir. Baydede (2018) Kocaeli ilinde kızartma yönteminin en çok tercih edilen yöntem olduğunu belirlemiştir. Sivri (2018) Mersin ilinde pişirme yöntemi olarak en çok kızartmanın tercih edildiğini vurgulamıştır. Şahan (2019) Uşak ilindeki katılımcıların pişirme yöntemi olarak kızartmayı (%76,9) tercih ettiklerini bildirmiştir. Bu çalışmada da benzer şekilde en çok tercih edilen pişirme yönteminin kızartma olduğu tespit edilmiştir. Bununla birlikte, ızgara ve fırında pişirme yöntemlerinin de kızartma yönteminden sonra tercih edildiği belirlenmiştir. Dolayısıyla, tercih edilen pişirme yöntemlerinin genel olarak literatürdeki çalışmalar ile benzerlik gösterdiği belirlenmiştir.

Şen (2011) en çok tüketilen balık türlerinin Konya'da hamsi ve palamut, Mersin'de hamsi ve çipura olarak belirlendiğini ifade etmiştir. Çadır (2012) ise en çok tüketilen balık türlerinin hamsi (%72,66) ve aynalı sazan (%71,22) olduğunu tespit etmiştir. Çaylak (2013) İzmir'de yaptığı çalışmada en çok tüketilen balık türlerinin çipura (%40,4), levrek (%34,2), istavrit (%32,4), hamsi (%31,8) ve sardalye (%30,4) olduğunu rapor etmiştir.

Güngör (2014) en çok tüketilen balık türlerini Erzurum için hamsi, alabalık ve palamut; Van için hamsi, alabalık ve inci kefalı olarak bildirmiştir. Temel (2014) Rize ilindeki en çok tüketilen balık türlerinin hamsi (%25,55), palamut (%16,41), barbun (%15,19) olduğunu ifade etmiştir. Kılıç (2016) Ardahan ilinde en çok tüketilen balık türlerinin alabalık (%75,22) ve hamsi (%48,57) olarak tespit edildiğini belirtmiştir. Erümit (2016) Sinop ilinin Gerze ilçesinde en çok tüketilen balık türlerinin hamsi ve alabalık olduğunu rapor etmiştir. Menteşe (2016) Tunceli ili Merkez ilçesinde en çok tüketilen balık türünün hamsi olduğunu belirtmiştir. Şen (2017) Erzincan ilinde en çok tüketilen türün hamsi olduğunu bildirmiştir. Koçhan (2017) Mardin ilinde en çok tüketilen türlerin hamsi, alabalık ve çipura olduğunu ifade etmiştir. Telli (2018) Denizli ilinde en çok tüketilen balık türünün hamsi olduğunu belirtmiştir. Baydede (2018) Kocaeli ilinde en çok tüketilen balık türünün hamsi olduğunu bildirmiştir. Sivri (2018) Mersin ilinde en çok tüketilen türlerin hamsi (%24,7), çipura (%23,3), levrek (%20,4) olduğunu ortaya koymuştur. Sagun (2019) Türkiye'nin deniz kıyısında bulunan bazı illerindeki (İzmir, İstanbul, Aydın, Balıkesir, Kocaeli, Samsun, Adana, Mersin, Hatay, Antalya) en çok tüketilen türün hamsi (%15,4) olduğunu rapor etmiştir. Şahan (2019) Uşak ilinde en çok tüketilen türün hamsi olduğunu ifade etmiştir. Dal ve diğerleri (2019) Tokat ilinin Almus ilçesinde en çok tüketilen türün gökkuşağı alabalığı olduğunu bildirmiştir. Yüksel ve Diler (2019) Ankara ilinde en çok tüketilen türün hamsi olduğunu belirlemiştir. Bu çalışmada ise katılımcıların en çok sevdikleri balık türleri palamut (%51, 538 kişi) ve hamsi %47 (496 kişi) olarak belirlenmiştir. Tüketimde tercih edilen türler değerlendirildiğinde ise yine palamut %65 (686 kişi) ve hamsi %53 (560 kişi) türlerinin en çok tüketilen balık türleri olduğu tespit edilmiştir. Çanakkale'deki tüketicilerin su ürünleri tüketimi tercihindeki önemli faktörlerden birisinin de balık türlerini sevmeleri olarak ifade edilebilir. Gerçekleştirilen diğer çalışmalarda özellikle hamsi türünün tüm ülke çapında tüketiliyor olması bakımından literatürdeki araştırmalar ile mevcut çalışmanın sonuçları benzerlik göstermektedir.

Çadır (2012) katılımcıların %27'sinin aylık 4-6 kg arası balık tükettiklerini bildirmiştir. Çaylak (2013) İzmir'de yıllık balık tüketim miktarının 15 kg olarak belirlendiği rapor etmiştir. Güngör (2014) yıllık kişi başı tüketim miktarını Erzurum için 6,3 kg ve Van için 6,8 kg olarak bildirmiştir. Çelik (2014) Manisa ilindeki yıllık kişi başı tüketim miktarını 7,8 kg olarak belirlemiştir. Ayrıca, katılımcıların çoğunluğunun haftada 1 (%36) ve ayda 1-2 kg (%35) balık tükettiğini ifade etmiştir. Temel (2014) Rize ilinin yıllık kişi başı balık tüketimini 20,07 kg olarak rapor etmiştir. Arslan (2016) Antalya ilindeki katılımcıların %43,67'si iki haftada bir balık tükettiğini ifade etmiştir. Kılıç (2016)

Ardahan ilindeki katılımcıların kişi başı aylık tüketiminin 3,25 kg ve yıllık tüketimin ise 39 kg olduğunu bildirmiştir. Menteşe (2016) Tunceli ili Merkez ilçesinde aylık tüketim miktarını 3 kg olarak tespit etmiştir. Akkuş (2018) Batman ilindeki yıllık kişi başı tüketim miktarını 4,8 kg olarak belirlemiştir. Cengiz (2019) Mersin ve Adana illerindeki katılımcıların %38,8'i ayda 1 kez balık tükettiği bildirilmiştir. Ayrıca, yazarlar kişi başı yıllık tüketim miktarını 8 kg olarak tespit etmiş ve aylık tüketim miktarını 0,67 kg olarak hesaplamıştır. Sagun (2019) Türkiye'nin deniz kıyısında bulunan bazı illerindeki (İzmir, İstanbul, Aydın, Balıkesir, Kocaeli, Samsun, Adana, Mersin, Hatay, Antalya) katılımcıların %62'sinin haftada bir balık tükettiğini ifade ederken kişi başı aylık tüketimin 1 kg (%42) olduğunu bildirmiştir. Şahan (2019) Uşak ilindeki balık tüketim sıklığının %38 oranında haftada bir gerçekleştiğini ifade etmiştir. Abdikoğlu ve Unakıtan (2019) Tekirdağ ilindeki yıllık kişi başı balık tüketim miktarını 14,69 kg olarak belirlemiştir. Dilek ve diğerleri (2019) Kastamonu ilinde kişi başı yıllık tüketim miktarının 11 kg olduğunu bildirmiştir. Bu çalışmada ise kişi başı yıllık tüketim 10,5 kg olarak hesaplanmıştır. Bu miktar Türkiye ortalamasının üzerinde olmakla beraber dünyadaki balık tüketim miktarı ortalamasından azdır. Her ne kadar çoğu ilden yüksek olarak hesaplanmış olsa da Karadeniz kıyısındaki illerden daha düşük miktarlarda olduğu görülmektedir. Bu durumun, Karadeniz kıyısındaki illerin çoğunda balıkçılık ve balık tüketimi kültürünün gelenekselleşmiş hale geldiği ve sürekli balık ile iç içe geçmiş bir beslenme düzeni olmasından kaynaklandığı düşünülmektedir.

Çadır (2012) gelir seviyesi ile eğitim düzeyinin balık tüketim tercihinde etkili olduğunu rapor etmiştir. Çelik (2014) Manisa ilindeki su ürünleri tüketiminin üzerinde yaş ve gelir düzeyinin önemli etkisi olduğu vurgulanmıştır. İbiş (2014) Sivas ilinin Merkez ilçesindeki balık tüketimi üzerinde gelir seviyesi ve eğitim düzeyinin etkisi olduğunu rapor etmiştir. Erümit (2016) Sinop ilinin Gerze ilçesinde balık tüketiminin gelir düzeyi, eğitim, medeni durum ve gıda masrafları ile ilişkili olduğunu rapor etmiştir. Menteşe (2016) Tunceli ili Merkez ilçesinde gelir seviyesi ile balık tüketim sıklığı arasında önemli bir ilişki bulunduğunu bildirmiştir. Sivri (2018) Mersin ilinde balık tüketim sıklığının öğrenim düzeyine göre ve tüketilen türlerin ise gelir seviyesine göre değiştiğini rapor etmiştir. Abdikoğlu ve Unakıtan (2019) Tekirdağ ilindeki su ürünleri tüketimini en çok etkileyen faktörleri fiyat (%34,2) ve biçimi (%31,4; taze, konserve, salamura vb.) olarak bildirmiştir. Dal ve diğerleri (2019) Tokat ilinin Almus ilçesinde balık tüketim tercihinin en çok etkileyen faktörün tazelik olduğunu tespit etmiştir. Dilek ve diğerleri (2019) Kastamonu ilinde eğitim düzeyi ve gelir seviyesinin balık tüketimini etkilediğini vurgulamıştır. Benzer

şekilde, bu çalışmada da gelir seviyesi, öğrenim durumu ve balığın taze olmasının tüketici davranışlarını etkileyen faktörler olduğu belirlenmiştir.

Türkiye genelinde yapılan su ürünleri tüketiminin belirlenmesine yönelik çalışmaların yanında Çanakkale ilindeki su ürünleri tüketim alışkanlıklarının tespit edilmesi amacıyla da gerçekleştirilmiş olan üç çalışma bulunmaktadır. Selvi ve diğerleri (2019) Çan ilçesindeki balık tüketim alışkanlıklarını etkileyen faktörleri araştırmış, Arık Çolakoğlu ve diğerleri (2006) ile Bayraktar ve diğerleri (2019) Çanakkale ilindeki su ürünleri tüketim tercihlerini incelemiştir. Arık Çolakoğlu ve diğerleri (2006) en çok sevilen balık türünün lüfer olmasına rağmen en çok tüketilen balık türünün istavrit olduğu rapor edilmiştir. Ankete katılanların %87,46'sının ise ayda 1-6 kg arası balık tükettikleri ifade edilmiştir. Bayraktar ve diğerleri (2019) katılımcıların %52'sinin 1 kg'dan az su ürünleri tükettiğini rapor etmiştir. Kırmızı ve beyaz ete kıyasla balık etini tüketmeyi tercih edenlerin oranı ise %28 olarak belirtilmiştir. Selvi ve diğerleri (2019) Çan ilçesinde en çok tüketilen balık türünün alabalık ile hamsi olduğunu bildirmiştir. Ayrıca, ilçedeki kişi başı yıllık tüketim miktarı 13,28 kg olarak bildirilmiştir. Çanakkale ilinde yaşayan bireylerin su ürünleri tüketim alışkanlıkları ve tercihlerinin değerlendirildiği bu üç çalışmada anket uygulanan kişi sayısı 680, 200 ve 420 olarak ifade edilmiştir. Ayrıca anket çalışmaları ya sadece Çan ilçesinde ya da Merkez ilçesinde yaşayan kişilere uygulanmıştır. Bu tez çalışmasını literatürdeki benzer çalışmalardan ayıran önemli bir özelliği de anket çalışması sadece bir ilçede uygulanmamış tüm ilçelerde gerçekleştirilmiştir. Bununla birlikte, anket uygulanan kişi sayısının 1056 olması mevcut tez çalışmasının Çanakkale ilindeki bireylerin su ürünleri tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi ve tercihlerinin değerlendirilmesi konusunda doğruluğu daha yüksek sonuçlar ortaya koyacağına işaret etmektedir. Dolayısıyla, bu tez çalışması tüm ilçelerdeki su ürünleri tüketimini de belirlemiştir.

Türkiye'de en çok tercih edilen et türü kırmızı et olduğu bilinmektedir. Ancak, dengeli beslenme açısından büyük öneme sahip olan su ürünlerinin tüketimi henüz yeterli düzeye ulaşamamıştır. Çanakkale'de hem yerel beslenme alışkanlıkları hem de hayvancılık sektörü için iklim ve arazi yapısının uygun olmasından dolayı kırmızı et tüketim alışkanlığının daha yüksek düzeylerde gerçekleşmesinin sebebi olarak ifade edilebilir. Dünyadaki kişi başı yıllık balık tüketimi 20,3 kg olarak rapor edilirken (FAO, 2018) Türkiye'de ise kişi başı yıllık balık tüketim miktarı 6,14 kg olarak belirlenmiştir (TÜİK, 2019). Bununla birlikte, balık tüketim miktarı kıyısal alanlarda 25 kg'a ulaşırken Doğu ve Güneydoğu Anadolu bölgelerinde ise balık tüketimi 0,5 kg'a kadar düşmektedir. Bu

çalışmada Çanakkale için hesaplanan kişi başı yıllık balık tüketim miktarının (10,5 kg) Türkiye ortalamasının üzerinde olmasında kıyusal alanlarda balığın ulaşılabilirliğinin de etkisi olmaktadır.

Tüketicinin davranışlarının ve tercihleri gelir seviyesindeki değişimler, balık fiyatlarında gözlenen çok sık dalgalanmalar ve balıkların uygun mevsimlerde piyasaya sürülmesi gibi faktörlerden de etkilenmektedir. Gelir seviyesi beslenme alışkanlıkları üzerinde önemli bir etkiye sahip olmaktadır. Gelir düzeyleri ile tüketim sıklığı karşılaştırıldığında gelir seviyesinin yükselmesi durumunda daha yüksek fiyatlı balıkların tüketiminin arttığı tespit edilmiştir.

Eğitim durumundaki farklılıkların katılımcıların farklı kültür, bakış açısı ve kavrayışının gelişmesine neden olacağı düşünülmektedir. Eğitim seviyesinin artmasıyla beraber katılımcıların balık tüketimi konusundaki bilgi birikimi ve duyarlılığı da artmakta olup tüketim alışkanlıklarında pozitif eğilimlerin gözlenmesine yol açmaktadır.

Balığın günlük beslenmede kullanılması ancak çeşitlendirilememesi, iç kesimlerde her mevsim taze balığın temin edilememesi, fiyatının daha yüksek olması gibi faktörler balık tüketiminin yeterli düzeye ulaşamamasının nedenleri arasında ifade edilebilir. Balık tüketiminin daha yüksek seviyelere çıkabilmesi için balıkçılar kaynakların daha verimli kullanılması konusunda bilinçlendirilmeli ve eğitilmelidir. Ayrıca, balık türlerinin çeşitliliği ve besin içerikleri mümkün oldukça tüketicilere aktarılmalıdır. Balık tüketiminin insan sağlığı açısından zorunluluğu önemle vurgulanmalıdır. Bununla birlikte, su ürünlerinin ulusal ekonomiye sağladığı katkıların da tüketicilere ve üreticilere net bir şekilde anlatılması gerekmektedir.

Balık insan sağlığı açısından oldukça önemli bir besin kaynağıdır. Çünkü bu besin insan vücudu tarafından üretilmeyen esansiyel yağ asitleri içermektedir. Bu esansiyel yağ asitleri de en çok balıkta bulunmaktadır. Dolayısıyla insanlar balık tüketmek durumundadır. Balık tüketimi ülkemizde oldukça az olup bu tüketimin arttırılması gerekmektedir. Bunun için bilinçli bir tüketimin olması gerekir. Bu amaçla bilinçli bir tüketim toplumunun oluşturulması gerekir. Anket çalışmalarıyla yurt genelinde balık tüketiminin belirlenmesiyle az balık tüketen bölgelere özel eğilim göstermek gerekmektedir. Bu araştırmanın diğer araştırmalardan farkı ise, her balık her dönem yüksek oranda yağ ve lezzet içeriğine sahip olmadığına tüketicinin buna dikkat edip etmediğinin ortaya çıkarılmasıdır.

BÖLÜM 5

SONUÇ VE ÖNERİLER

Çanakkale'nin tüm ilçelerinde toplam 1056 kişi ile anket yapılmıştır. Ankete katılanların %57,6'sının erkek ve %42,4'ünün kadın olduğu belirlenmiştir. Katılımcıların %57,5'i evli olup %42,5'i bekarıdır. Katılımcıların yaşları incelendiğinde %30,8'i 19-29 yaş aralığında %27,8'i 30-49 yaş aralığındadır. Öğrenim durumu değerlendirildiğine %33,4'ünün lise ve dengi okullardan mezun olduğu, %19,1'inin lisans mezunu olduğu belirlenmiştir. Katılımcıların meslekleri incelendiğinde %27'sinin öğrenci, %20'sinin serbest meslek, %18,6'sının işçi, %13,6'sının ev hanımı, %13,3'ünün memur ve %7'6'sının ise emekli olduğu tespit edilmiştir. Gelir durumları analiz edildiğinde %41,9'unun aylık gelirinin asgari ücret olan 2020 TL veya daha az olduğu, %24,5'inin 3001-4000 TL arası olduğu belirlenmiştir. Katılımcıların büyük çoğunluğu asgari ücret veya daha az aylık gelire sahiptir. Balık tüketimi miktarı analiz edildiğinde ankete katılanların %39'u 1-2 kg arası, %27,3'ü 0,5-1kg arası, %17'si 0,1-0,5 kg arası, %14,4'ü 2-3 kg arası ve %2,4'ü 3 kg ve üzeri balık tükettiğini bildirmiştir. Ankete katılanların %95,4'ü balığı satın aldıklarını ifade ederken %38,8'i balık fiyatlarının biraz pahalı olduğunu düşünmektedir. Balık alırken tercihini mevsime göre yapan katılımcıların oranı %59,1 olarak hesaplanmıştır. En sevilen balık türünün %51 (538 kişi) ile palamut (*S. sarda*) olduğu belirlenmiştir. Palamuttan sonra en sevilen balık türlerinin %47 (496 kişi) ile hamsi (*E. encrasicolus*) ve %37 (391 kişi) ile lüfer (*P. saltatrix*) olduğu tespit edilmiştir. En çok tüketilen balık türünün ise %65 (686 kişi) ile yine palamut olduğu belirlenmiştir. Palamuttan sonra en çok tüketilen balık türleri %53 (560 kişi) ile hamsi, %43 (454 kişi) ile levrek (*D. labrax*), %27 (285 kişi) ile lüfer olarak tespit edilmiştir. Katılımcıların balık tüketim sıklığı incelendiğinde %32,29'unun haftada 1 kez, %21,5'inin ayda bir kez ve %21,5'inin iki ayda bir kez balık tükettiği belirlenmiştir. Katılımcıların balık tüketim biçimi incelendiğinde %87,6'sının taze balık tüketimini tercih ettiği anlaşılmaktadır. Ankete katılan bireylerin %31,6'sı pişirme yöntemi olarak kızartmayı tercih ederken %26,2'si ızgara yöntemini tercih etmektedir. Bununla birlikte, katılımcıların %57,5'inin ise birden fazla pişirme yöntemini kullandığı tespit edilmiştir. Ankete katılanların hangi mevsimde daha çok balık tükettiği değerlendirildiğinde katılımcıların %43,5'i birden fazla mevsimde balık tükettiğini belirtmiştir. Diğer taraftan, kış mevsiminin %33,1 ile en çok balık tüketilen mevsim olduğu tespit edilmiştir.

Çanakkale için kişi başı yıllık balık tüketim miktarı 10,5 kg olarak hesaplanmıştır. Dolayısıyla, Çanakkale'deki kişi başı balık tüketim miktarının Türkiye ortalamasının üzerinde olduğu tespit edilmiştir.

Katılımcıların sosyo-ekonomik ve demografik özellikleri balık tüketim davranışlarını etkilemektedir. Bu çalışmada, mevsim, gelir seviyesi ve balığın tazeliği Çanakkale'deki balık tüketim alışkanlıklarını etkileyen önemli faktörler olarak tespit edilmiştir. Dolayısıyla, Çanakkale'deki balık yetiştiricileri ve satıcılarının daha çok balık tüketilebilmesini sağlamak için tüketicilere sundukları balıkların taze olmasına ve uygun mevsimin takip edilmesine dikkat etmeleri tavsiye edilmektedir. Balık tüketiminin artırılması için teşvik edici uygulamaların zenginleştirilmesi de önerilmektedir.



KAYNAKLAR

- Abdikoğlu, D. I., ve Unakitan, G. (2019). Determining important factors on fish consumption with conjoint analysis in Tekirdag, Turkey. *FOODBALT 2019 - 13th Baltic Conference on Food Science and Technology "Food. Nutrition. Well-Being" Conference Proceedings*, 83-87. <https://doi.org/10.22616/FoodBalt.2019.003>
- Akkuş, S. (2018). *Batman ili balık tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi* (Yüksek lisans tezi). Munzur Üniversitesi, Tunceli, Türkiye.
- Akpınar, M. G., Dađistan, E., Mazlum, Y., Gül, M., Koç, B., ve Yılmaz, Y. (2009). Determining household preferences for fish consumption with conjoint analysis in Turkey. *Journal of Animal and Veterinary Advances*, 8(11): 2215-2222.
- Arık Çolakoğlu, F., İşmen, A., Özen, Ö., Çakır, F., Yiğın, Ç., ve Ormancı, H. B. (2006). The evaluation of fish consumption in Çanakkale. *Ege University Journal of Fisheries & Aquatic Sciences*, 23(Ek 1/3): 387-392.
- Arslan, G. (2019). Determination of fish consuming habits of vocational school students from different families. *Marine Science and Technology Bulletin*, 8(2): 40–45. <https://doi.org/10.33714/masteb.622072>
- Arslan, M. (2016). *Antalya ili su ürünleri tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi* (Yüksek lisans tezi). Süleyman Demirel Üniversitesi, Isparta, Türkiye.
- Aydın, M., ve Karadurmuş, U. (2012). Consumer behaviours for seafood in Ordu province. *Yunus Araştırma Bülteni*, 3: 18-23. <https://doi.org/10.17693/yunusae.v2012i21908.235434>
- Aydın, M., ve Karadurmuş, U. (2013). Consumer behaviors for seafood in Giresun and Trabzon Province. *The Black Sea Journal of Sciences*, 3(9):57-71.
- Aydın, M.ve Odabaşı, Y. (2017). A study on the seafood consumer behaviors: Case of Diyarbakır Province. *Turkish Journal of Maritime and Marine Sciences*, 3(2): 101-112
- Bashimov, G. (2017). Determining fish meat consumption habits in Nigde Province. *Turkish Journal of Agricultural and Natural Sciences*, 4(2): 196-204.
- Baydede, S. (2018). *Kocaeli ilinin balık tüketimi ve tüketici kararlarını etkileyen faktörlerin araştırılması* (Yüksek lisans tezi). Sinop Üniversitesi, Sinop, Türkiye.
- Bayraktar, S., Ergün, S., ve Ayvaz, Z. (2019). Comparison of seafood consumption preferences and habits in Ankara and Çanakkale (Turkey). *Acta Aquatica Turcica*, 15(2): 213-226. <https://doi.org/10.22392/actaquatr.489281>

- Boughanmi, H., Al-Musalami, J., Al-Oufi, H., ve Zaiabet, L. (2007). Estimating consumer preferences for value-added fish products in Oman. *Journal of Food Products Marketing*, 13(2): 47-68.
- BSGM. (2019). Su Ürünleri İstatistikleri. Balıkçılık ve Su Ürünleri Genel Müdürlüğü. Erişim adresi (2019, 14 Kasım): <https://www.tarimorman.gov.tr/sgb/Belgeler/SagMenuVeriler/BSGM.pdf>
- Çadır, F. (2012). *Keban Baraj Gölü ova bölgesi su ürünleri tüketiminin araştırılması* (Yüksek lisans tezi). Fırat Üniversitesi, Elazığ, Türkiye.
- Can, M. F., Günlü, A., ve Can, H. Y. (2015). Fish consumption preferences and factors influencing it. *Food Science and Technology*, 35(2): 339-346. <https://doi.org/10.1590/1678-457X.6624>
- Çaylak, B. (2013). *İzmir ili su ürünleri tüketimi ve tüketici tercihleri üzerine bir araştırma* (Yüksek lisans tezi). Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Çanakkale, Türkiye.
- Çelik, R. (2014). *Manisa ili su ürünleri tüketim ve tercihleri üzerine bir araştırma* (Yüksek lisans tezi). İzmir Katip Çelebi Üniversitesi, İzmir, Türkiye.
- Cengiz, D. (2019). *Adana ve Mersin illerinde su ürünleri tüketimi anket çalışması* (Yüksek lisans tezi). Çukurova Üniversitesi, Adana, Türkiye
- Cengiz, D., ve Özoğul, F. (2019). The survey study of seafood consumption in Adana and Mersin cities. *Çukurova Üniversitesi Fen ve Mühendislik Bilimleri Dergisi*, 37(1): 159-168.
- Claret, A., Guerrero, L., Aguirre, E., Rincon, L., Hernandez, M. D., Martinez, I., Benito Peleteiro, J., Grau, A., ve Rodriguez-Rodriguez, C. (2012). Consumer preferences for sea fish using conjoint analysis: Exploratory study of the importance of country of origin, obtaining method, storage conditions and purchasing price. *Food Quality and Preference*, 26(2): 259-266.
- Collins, M. (1986). Sampling: R. M. Worcester, ve J. Donwham (Eds.), *Consumer Market Research Handbook* (s. 85-110) içinde. McGraw-Hill Press, London. 840s.
- Dal, B., Kızılaslan, H., ve Dal, T. (2019). Fish consumption preferences of consumers and determination of criteria affecting fish consumption by analytical hierarchical process (AHS) method (Tokat Province of Almus District). *Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology*, 7(10): 1526-1532. <https://doi.org/10.24925/turjaf.v7i10.1526-1532.2479>
- Dilek, S., Paruğ, Ş., Paruğ, A., ve Kesgingöz, H. (2019). Seafood Consumption Preferences and Fish Demand in Kastamonu. *Turkish Journal of Agriculture - Food*

- Elbek, A.G., Emiroğlu, D., ve Saygı, H. (1999). *İzmir İlinde su ürünleri tüketimi*. İzmir: Ege Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesi Yayınları.
- Elsholz, A. U. (2009). *Seafood labeling and consumer behavior: A Fish Wise case study* (Master Thesis). San Jose State University, Sonoma County, California, USA.
- Erümit, İ. (2016). *Sinop ili Gerze ilçesinde balık tüketimi ve balık tüketimini etkileyen faktörler* (Yüksek lisans tezi). Gaziosmanpaşa Üniversitesi, Tokat, Türkiye.
- FAO, ve WHO. (2011). Report of the Joint FAO/WHO Expert Consultation on the Risks and Benefits of Fish Consumption, Rome, 25–29 January 2010. FAO Fisheries and Aquaculture Report No. 978. Rome.
- FAO. (2018). The State of World Fisheries and Aquaculture 2018 - Meeting the sustainable development goals. Rome. 210p.
- Geslani, C., Loke, M. K., Barnes-Mauthe, M., ve Leung, P. (2015). Seafood purchasing preferences of Hawaii Chefs: Comparing actual purchase to stated preferences from conjoint choice experiment. *Journal of International Food & Agribusiness Marketing*, 27(1): 50-63.
- Güngör, E. S. (2014). *Erzurum ve Van illerindeki balık tüketimi ve tüketici tercihleri üzerine bir araştırma* (Yüksek lisans tezi). Atatürk Üniversitesi, Erzurum, Türkiye.
- Gürgün, H. (2006). *Van Gölüne kıyısı bulunan bazı ilçelerdeki balık tüketimine yönelik bir araştırma* (Yüksek lisans tezi). Ege Üniversitesi, İzmir, Türkiye.
- Hair, J. F., Bush, R. P., ve Ortinau, D. J. (2005). *Marketing research: Within a changing information environment (McGraw-Hill/Irwin series in marketing)* (3. bs.). Pennsylvania: McGraw-Hill/Irwin Publishing.
- Hanis, A., Jinap, S., Mad Nasir, S., ve Alias, R. (2013). Eliciting Malaysian consumer preferences for marine fish attributes by using conjoint analysis. *World Applied Sciences Journal*, 28(12): 2054-2060.
- İbiş, B. (2014). *Sivas ili Merkez ilçesinde yaşayan bireylerin su ürünleri tüketim davranışlarının değerlendirilmesi* (Yüksek lisans tezi). Gaziosmanpaşa Üniversitesi, Tokat, Türkiye.
- Kılıç, E. (2016). *Ardahan ili su ürünleri tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi* (Yüksek lisans tezi). Marmara Üniversitesi, İstanbul, Türkiye.
- Kızılaslan, H., ve Nalinci, S. (2013). The fish meat consumption habits of households and the factors affecting their fish meat consumption in the province of Amasya.

Gaziosmanpaşa Bilimsel Araştırma Dergisi, 5: 61-75.

- Koçhan, V. (2017). *Mardin ilinde balık tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi: Kızıltepe ilçesi örneği* (Yüksek lisans tezi). Gaziosmanpaşa Üniversitesi, Tokat, Türkiye.
- Lee, M-K., ve Nam, J. (2019). The determinants of live fish consumption frequency in South Korea. *Food Research International*, 120: 382-388. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2019.03.005>
- Masley, S. C., Masley, L. V., ve Gualtieri, C. T. (2012). Effect of mercury levels and seafood intake on cognitive function in middle-aged adults. *Integrative Medicine*, 11(3), 32-40.
- Menteşe, C. M. (2016). *Tunceli ili Merkez ilçede ailelerin balık tüketim tercihlerinin belirlenmesi* (Yüksek lisans tezi). Tunceli Üniversitesi, Tunceli, Türkiye.
- Nayga, R. M., ve Capps, O. (1995). Factors affecting the probability of consuming fish and shellfish in the away from home and at home markets. *Journal Agricultural and Applied Economics*, 27(1): 161-171. <https://doi.org/10.1017/S1074070800019702>
- Özer, O. O., Gül Yavuz, G., ve Gül, U. (2016). Demographic factors influencing consumer preferences of seafood consumption: Central Anatolia Region. *Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology*, 4(5): 356-364.
- Öztürk, A., Boztepe, S., ve Kara, M. K. (1991). Konya'daki balık tüketimi üzerine bir araştırma. *Selçuk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 1(1): 157-164.
- Pieniak, Z., Verbeke, W., Perez-Cueto, F., Brunso, K., ve Dehenauw, S. (2008). Fish consumption and its motives in households with versus without self-reported medical history of CVD: A consumer survey from five European countries. *BMC Public Health*, 8: 306. <https://doi.org/10.1186/1471-2458-8-306>
- Pieniak, Z., Verbeke, W., ve Scholderer, J. (2010). Health- related beliefs and consumer knowledge as determinants of fish consumption. *Journal of Human Nutrition and Dietetics*, 23(5): 480-488.
- Purcell, J. C., ve Raunika, R. (1968). *Analysis of demand for fish and shellfish. (Atlanta, Georgia, Consumer Panel)*, Georgia: University of Georgia, College of Agriculture Experiment Stations, Research Bulletin vol.51. 37p.
- Sagun, O. K. (2019). *Türkiye'nin bazı kıyı bölgelerinde su ürünleri tüketiminin incelenmesi* (Yüksek lisans tezi). Ege Üniversitesi, İzmir, Türkiye.
- Şahan, M. (2019). *Uşak ili su ürünleri tüketim alışkanlıkları üzerine bir anket çalışması* (Yüksek lisans tezi). Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Isparta, Türkiye.
- Sayılı, M., Esengün, K., Kayım, M., ve Akça, H. (1999). Tokat-Merkez ilçede balık

- tüketimini etkileyen faktörlerin ekonometrik analizi. *Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 16(1): 9-28.
- Selvi, K., Kandemir, G., ve Özdikmenli Tepeli, S. (2019). Determination of factors affecting on the fish consumption habit in rural areas: The case of Çan (Çanakkale). *COMU Journal of Marine Science and Fisheries*, 2(2): 132-141.
- Şen, A. (2011). *Konya ve Mersin il merkezlerinde yaşayan bireylerin balık tüketimi konusundaki alışkanlık ve bilgi düzeylerinin karşılaştırılması* (Yüksek lisans tezi). Selçuk Üniversitesi, Konya, Türkiye.
- Şen, B. (2017). *Erzincan ilindeki ailelerin balık tüketim tercihlerinin belirlenmesi* (Yüksek lisans tezi). Munzur Üniversitesi, Tunceli, Türkiye.
- Sivri, B. H. (2018). *Su ürünleri tüketimi yönünden tüketici davranışlarının araştırılması: Mersin ili örneği* (Yüksek lisans tezi). Mersin Üniversitesi, Mersin, Türkiye.
- Telli, Ö. (2018). *Denizli ili su ürünleri tüketim alışkanlıkları üzerine bir anket çalışması* (Yüksek lisans tezi). Süleyman Demirel Üniversitesi, Isparta, Türkiye.
- Temel, T. (2014). *Rize ilinde hanelerin balık tüketimi üzerine etkili olan faktörlerin belirlenmesi* (Yüksek lisans tezi). Atatürk Üniversitesi, Erzurum, Türkiye.
- TÜİK. (2019). Su Ürünleri 2018 İstatistikleri. *Türkiye İstatistik Kurumu Haber Bülteni*, No: 30697. Erişim adresi (2019, 3 Ağustos): <http://tuik.gov.tr/PreHaberBultenleri.do?id=30697#>
- Uddin, M. T., Rasel, M. H., Dhar, A. R., Badiuzzaman, M., ve Hoque, M. S. (2019). Factors Determining Consumer Preferences for pangas and tilapia fish in Bangladesh: Consumers' perception and consumption habit perspective. *Journal of Aquatic Food Product Technology*, 28(4): 438-449 <https://doi.org/10.1080/10498850.2019.1597004>
- Verbeke, W., Vermeir, I., ve Brunsø, K. (2007). Consumer evaluation of fish quality as basis for fish market segmentation. *Food Quality and Preference*, 18(4): 651-661. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2006.09.005>
- Yüksel, E., ve Diler, A. (2019). Determination of Fisheries Consumption Preferences in Ankara. *Aydın Gastronomy*, 3(1): 11-21.
- Zeng, L., Ruan, M., Liu, J., Wilde, P., Naumova, E. N., Mozaffarian, D., ve Zhang, F. F. (2019). Trends in processed meat, unprocessed red meat, poultry, and fish consumption in the United States, 1999-2016. *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics*, 119(7): 1085-1098.e12. <https://doi.org/10.1016/j.jand.2019.04.004>



EKLERİ

EK 1. Çalışma Kapsamında Uygulanan Anket

T.C.
ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ
FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ
SU ÜRÜNLERİ YETİŞTİRİCİLİĞİ ANABİLİM DALI
ÇANAKKALE İLİNDEKİ BALIK TÜKETİMİNİN BELİRLENMESİ
ANKET FORMU

Bu anket formu “Çanakkale İlindeki Balık Tüketiminin Belirlenmesi” hakkında araştırma yapılarak bilgi edinmek amacıyla hazırlanmıştır. Anket formuna kendi isteğiniz ve arzunuzla katılıp cevapladığınız için teşekkür ederim.

Sizlerden temin edilecek bilgiler tamamen bilimsel amaçlı kullanılacaktır. Katkılarımız benim için önemlidir. Şimdiden değerli katkılarınızdan dolayı teşekkür ederim.

- 1.) Yaşınız nedir ? (Yalnızca bir şık işaretleyiniz)
 1. 18 yaş 3. 30-49 yaş arası 5. 60 yaş ve üstü
 2. 19-29 yaş arası 4. 50-59 yaş arası

- 2.) Cinsiyetiniz nedir ?(Yalnızca bir şık işaretleyiniz)
 1. Erkek 2. Kadın

- 3.) Medeni Durumunuz ? (Yalnızca bir şık işaretleyiniz)
 1. Evli 2. Bekar

- 4.) Öğrenim durumunuz nedir ? (Yalnızca bir şık işaretleyiniz)
 1. Herhangi bir öğretim kurumundan mezun değilim
 2. İlkokul 6. Üniversite (Fakülte) veya Yüksek okul
 3. Ortaokul 7. Yüksek Lisans
 4. Lise ve dengi okul 8. Doktora
 5. Meslek Yüksekokulu

- 5.) Mesleğiniz Nedir ? (Yalnızca bir şık işaretleyiniz)
 1. Memur 4. Emekli
 2. İşçi 5. Ev Hanımı
 3. Öğrenci 6. Serbest meslek

- 6.) Gelir Durumunuz Nedir ? (Yalnızca bir şık işaretleyiniz)
 1. 2020 TL ve Aşağısı
 2. 2021 TL – 3000 TL Arası
 3. 3001 TL – 4000 TL Arası
 4. 4001 TL – 5000 TL Arası
 5. 5001 TL Üstü

- 7.) Nerede ikametgah ediyorsunuz ? (Yalnızca bir şık işaretleyiniz)
 1. Çanakkale Merkez 2. Biga
 3. Çan 8. Bayramiç
 4. Gelibolu 9. Lapseki
 5. Ayvacık 10. Gökçeada
 6. Ezine 11. Eceabat
 7. Yenice 12. Bozcaada

- 8.) Hanenizde Kaç Kişi Bulunmaktadır ? (Yalnızca bir şık işaretleyiniz)
 1. Tek Başıma Yaşıyorum
 2. 2 Kişi Yaşıyorum
 3. 3 Kişi Yaşıyorum
 4. 4 Kişi Yaşıyorum
 5. 5 Kişi ve Üstü Yaşıyorum

- 9.) Ne Sıklıkla Balık Tüketmektesiniz ? (Yalnızca bir şık işaretleyiniz)
 1. Hergün 2. Haftalık [.....] 3. Aylık [.....]
 4. Yıllık [.....] 5. Tüketmiyorum

- 10.) Balık Alırken İsteginize Göre mi Yoksa Mevsime Göre mi Tercih Yapıyorsunuz ? (Yalnızca bir şık işaretleyiniz)
 1.) İsteğime Göre (Canım balık yemek istediği zaman)
 2.) Mevsime göre (Hangi Mevsim / Ayda Hangi Balık Tüketilmesi Gerekirse)

- 11.) Sezonu/Mevsimine Göre Balık Fiyatlarını Nasıl Buluyorsunuz ? (Yalnızca bir şık işaretleyiniz)
 1. Ucuz 4. Pahalı
 2. Normal 5. Çok Pahalı
 3. Biraz Pahalı 6. Bilgim Yok

- 12.) Balığı Kendiniz mi Tutuyorsunuz Yoksa Satın mı Alıyorsunuz. ? (Yalnızca bir şık işaretleyiniz)
 1. Satın Alıyorum 2. Kendim Tutuyorum
 3. Hem satın alıyorum hem kendim tutuyorum

- 13.) Hangi Yöntemle Balık Tutuyorsunuz ? (Yalnızca bir şık işaretleyiniz)
 1. Olta İle Tutuyorum 2. Ağ İle Tutuyorum
 3. Satın Alıyorum

- 14.) Balığınızı Nereden Satın Alıyorsunuz ?(Birden fazla şık işaretleyebilirsiniz)

1. Balık Halinden
 2. Pazarda Balık Satılan Pazar Tezgahından
 3. Balık Satan Marketlerden
 4. Seyyar Satıcıdan
 5. İskelede veya Sandalda/Teknede Oltayla Balık Yakalayıp Satan Oltacıdan

- 15.) Balık Alırken Nasıl Olmasını Tercih Ediyorsunuz ? (Birden fazla şık işaretleyebilirsiniz)

1. Taze 4. Tuzlanmış 7. Isıl İşlem Görmüş
 2. Konserve 5. Salamura 8. Kültür (yetiştirme)
 3. Dondurulmuş 6. Pişmiş

- 16.) Balık Alırken Neye Özen Gösterirsiniz ? (Birden fazla şık işaretleyebilirsiniz)

1. Mevsim/Sezona Uygun Olması
 2. Boy Yasağına Uygun Olması
 3. Canlı Olması
 4. Taze Olması
 5. Ucuz Olması
 6. Özen Göstermem

- 17.) Her Balık Tüketiminiz İçin Ortalama Tüketim Miktarınız Ne Kadardır ? (Yalnızca bir şık işaretleyiniz)

1. 100 gr – 500 gr Arası 4. 2001 gr -3000 gr Arası
 2. 501 gr – 1000 gr Arası 5. 3001 gr ve Üstü
 3. 1001 gr – 2000 gr Arası

- 18.) Balık Tüketmek (pişirmek) İçin Hangi Yöntemi Tercih Ediyorsunuz ? (Birden fazla şık işaretleyebilirsiniz)

1. Kızartma 6. Marine Ederek Pişirme
 2. Fırında pişirme 7. Buharda Pişirme – Buğulama
 3. Izgara 8. Tütsüleme
 4. Soteleme 9. Sığ Kızartma
 5. Gravlaks 10. Tuzda Pişirme

- 19.) Balık Tüketiminde Hangi Mevsimde Daha Çok Balık Tüketiyorsunuz? (Birden fazla şık işaretleyebilirsiniz)

1. Sonbahar Mevsimi 3. İlkbahar Mevsimi
 2. Kış Mevsimi 4. Yaz Mevsimi

- 20.) Tükettiğiniz Balık Türleri / Çeşitleri Nelerdir ? (Birden fazla şık işaretleyebilirsiniz)

1. Lüfer 8. Uskumru
 2. Palamut 9. Torik
 3. Barbunya 10. Kalkan
 4. Sardalya 11. İskorpit
 5. Tekir 12. İstavrit
 6. Levrek 13. Çingene palamutu
 7. Hamsi 14. Çipura
 15. Mezgit

- 21.) En Çok Sevdiğiniz 5 Balık Türünü Yazınız. (Birden fazla şık işaretleyebilirsiniz)

1. Lüfer 8. Uskumru
 2. Palamut 9. Torik
 3. Barbunya 10. Mezgit
 4. Sardalya 11. Kalkan
 5. Tekir 12. İskorpit
 6. Levrek 13. İstavrit
 7. Hamsi 14. Çingene palamutu
 15. Çipura

1.) 2.) 3.) 4) 5.)

- 22.) Balık Haricindeki Et Tüketim Sıralamanız Nasıl Olur ? (Yalnızca bir şık işaretleyiniz)

1. Kırmızı Et 2. Beyaz Et

..... /

ÖZGEÇMİŞ

KİŞİSEL BİLGİLER

Adı Soyadı : Fahri SAKA
Doğum Yeri İZMİR
Doğum Tarihi : 12.01.1991

EĞİTİM DURUMU

Önlisans Öğrenimi : Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Gelibolu Piri Reis Meslek Yüksekokulu, Deniz ve Liman İşletmeciliği Programı, 11.08.2017-10.06.2019 (Bölüm Birincisi)
Lisans Öğrenimi : Fırat Üniversitesi, Fen Fakültesi, İstatistik Bölümü, 07.09.2010-16.02.2015
Yüksek Lisans Öğrenimi : Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Su Ürünleri Yetiştiriciliği Anabilim Dalı, Yetiştiricilik Programı, 2020-Mezun
Bildiği Yabancı Diller : İngilizce

BİLİMSEL FAALİYETLERİ

a) Yayınlar

Saka, F., Bulut, M. (2020). Determination of Fish Consumption in Çanakkale. *Marine Science and Technology Bulletin*, 9 (1): 7-14. <https://doi.org/10.33714/masteb.658093>

İŞ DENEYİMİ

Çalıştığı Kurumlar ve Yıl: Ağaoğlu My Club Bahçelievler Fitness & Life Centers, İç Hizmetler Sorumlusu 2015-2016

İLETİŞİM

E-posta Adresi : fahri_saka@hotmail.com

ORCID : 0000-0002-3438-0473