

**T.C.
ISPARTA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ**

**UŞAK İLİ SU ÜRÜNLERİ TÜKETİM ALIŞKANLIKLARI
ÜZERİNE BİR ANKET ÇALIŞMASI**

Mustafa ŞAHAN

**Danışman
Dr. Öğretim Üyesi Mete KUŞAT**

**YÜKSEK LİSANS TEZİ
SU ÜRÜNLERİ AVLAMA VE İŞLEME TEKNOLOJİSİ ANABİLİM DALI
ISPARTA-2019**



© 2019 [Mustafa ŞAHAN]

TEZ ONAYI

Mustafa ŞAHAN tarafından hazırlanan "Uşak İli Su Ürünleri Tüketim Alışkanlıkları Üzerine Bir Anket Çalışması" adlı tez çalışması aşağıdaki jüri üyeleri önünde Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Lisans Üstü Eğitim Enstitüsü Su Ürünleri Avlama ve İşleme Teknolojisi Anabilim Dalı'nda YÜKSEK LİSANS TEZİ olarak başarı ile savunulmuştur.

Danışman

Dr. Öğretim Üyesi Mete KUŞAT

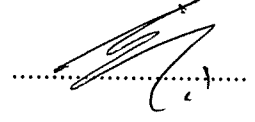
Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi



Jüri Üyesi

Doç. Dr. Levent İZCİ

Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi



Jüri Üyesi

Dr. Öğretim Üyesi Mehmet ÖZBAŞ

Akdeniz Üniversitesi



Enstitü Müdürü

Prof. Dr. Yusuf UÇAR

.....

TAAHHÜTNAME

Bu tezin akademik ve etik kurallara uygun olarak yazıldığını ve kullanılan tüm literatür bilgilerinin referans gösterilerek tezde yer aldığını beyan ederim.

Mustafa SAHAN



İÇİNDEKİLER

	Sayfa
İÇİNDEKİLER	i
ÖZET.....	ii
ABSTRACT	iii
TEŞEKKÜR.....	iv
ŞEKİLLER DİZİNİ.....	v
ÇİZELGELER DİZİNİ	vi
1.GİRİŞ	1
1.1.Türkiye’de Su Ürünlerinin Durumu	2
2.KAYNAK ÖZETLERİ	5
3.MATERYAL VE METOT	11
3.1.Uşak İlinin Coğrafi Yapısı	11
4.ARAŞTIRMA BULGULARI	13
5.TARTIŞMA VE SONUÇLAR	28
KAYNAKLAR	36
EKLER.....	39
EK A. Uşak İli Su Ürünleri Tüketim Tercih Anketi	40
ÖZGEÇMİŞ	42

ÖZET

Yüksek Lisans Tezi

UŞAK İLİ SU ÜRÜNLERİ TÜKETİM ALIŞKANLIKLARI ÜZERİNE BİR ANKET ÇALIŞMASI

Mustafa ŞAHAN

**Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi
Lisansüstü Eğitim Enstitüsü
Su Ürünleri Avlama ve İşleme Teknolojisi Anabilim Dalı**

Danışman: Dr. Öğretim Üyesi Mete KUŞAT

Bu çalışmada Ege Bölgesinin gelişmekte olan Uşak İlinin merkezinde yaşayan 1000 birey ile görüşülerek anket çalışması yapılmış ve su ürünleri tüketim alışkanlıkları belirlenmeye çalışılmıştır. Ankete katılanların %55,5'i kadın, %44,5'i erkeklerden oluşmaktadır. Ankete katılanların %59,3'ü lise mezunudur. Katılımcıların %27,6'sı öğrenci,%21,1'i işçi, %28,0'i ev hanımı, %19,3'u memur,%1,5'i emekli ve %2,5'i de diğer meslek mensuplarıdır. Ankete katılanlar arasında 1501-3000 TL geliri olanlar, %36,7 oran ile en fazla birey sayısına sahiptir. Katılımcıların %23,5'i kırmızı eti, %18,9'u tavuk eti, %15,5'i balık eti tüketirken, %36'sı bütün et çeşitlerini ve %6'sının da et tüketmedikleri belirlenmiştir. Ankete katılanların balık tüketim sıklıkları haftada bir %38,1 oranla birinci sıradadır. En fazla tercih ettikleri deniz balıkları ve deniz balıklarından da hamsidir. Katılımcılar en fazla balığı ise pazar yerlerinden temin etmektedirler. Balık, büyük çoğunlukla (%79,1) kış aylarında ve %83,63'ü evde, %8,99'u lokantada ve %7,38'i piknikte tüketmektedirler. Balığın kızartılarak pişirilmesi %76,9 ile daha çok tercih edilmektedir.

Anahtar Kelimeler: Uşak, balık, anket, su ürünleri, tüketim alışkanlıkları

2019, 42 sayfa

ABSTRACT

M.Sc. Thesis

A SURVEY STUDY ON CONSUMPTION BEHAVIORS FOR SEAFOOD OF UŞAK PROVINCE

Mustafa ŞAHAN

**Isparta University of Applied Sciences
The Institute of Graduate Education
Department of Fishing and Fish Processing Technology**

Supervisor : Dr. Mete KUŞAT

In this study, 1000 individuals living in the centerin Uşak of the developing region of Aegean were interviewed and a survey study was conducted to determine the consumption habits of seafood. 55.5 % of the participants were women and 44.5 % were men. 59.3 % of the respondents were high school graduates. 27.6 % of the participants were students, 21.1 % were workers, 28.0 % were housewives, 19.3 % were civil servants, 1,5 % retired and 2.5 % were other professionals. Among those surveyed, those with an income of 1501-3000 TL have the highest number of individuals with a rate of 36.7 %. While 23.5 % of the participants consumed red meat, 18.9 % chicken meat, 15.5 % consumed fish, 36.0 % did not consume whole meat and 6 % did not consume meat. The fish consumption frequencies of the respondents were 38.1 percent per week. Their most preferred sea fish and sea fish are also anchovies. Participants supply the most fish from the market. Fish are mostly consumed in winter (79.1%) and 83.63 percent in the house, 8.99 % in the restaurant and 7.38 % in the picnic. It is more preferable fried cooking of fish with (76.9%).

Keywords: Uşak, fish, survey, seafood, consumer behaviors

2019, 42 pages

TEŞEKKÜR

Bu araştırma için beni ynlemdiren, karşılaştığım zorlukları bilgi ve tecrübesi ile aşmamda yardımcı olan değerli Danışman Hocam Dr. Öğretim yesi Mete KUŞAT'a teŐekkürlerimi sunarım.

Tezimin her aşamasında beni yalnız bırakmayan canım eşim (Emine ŞAHAN) ve anket çalışmalarımda bana yardımcı olan Ziraat Mühendisi ayhan ŐENTÜRK, Ziraat Mühendisi Cemal KKGL, Veteriner Sağlık Teknikeri Hasan Ali OKTAR ve iş yerinde görevli arkadaşlarıma sonsuz sevgi ve saygılarımı sunarım.

Mustafa ŞAHAN
UŞAK, 2019



ŞEKİLLER DİZİNİ

	Sayfa
Şekil 3.1.1. Uşak ili haritası(Uşak Valiliği Çevre ve Şehircilik İl Müdürlüğü, 2018).	11
Şekil 4.1. Ankete katılanların cinsiyete göre dağılımları.....	13
Şekil 4.2. Ankete katılanların aile birey sayıları.....	13
Şekil 4.3. Katılımcıların yaş dağılımı.....	14
Şekil 4.4. Ankete katılanların eğitim durumları.....	14
Şekil 4.5. Katılımcıların meslek dağılımı.....	15
Şekil 4.6. Ankete katılanların gelir durumu.....	15
Şekil 4.7. Ankete katılanların tercih ettikleri et türleri.....	16
Şekil 4.8. Ankete katılanların balığı tercih etme nedenleri.....	16
Şekil 4.9. Ankete katılanların balık fiyatları konusundaki değerlendirmeleri.....	17
Şekil 4.10. Ankete katılanların balık tüketim sıklığı.....	17
Şekil 4.11. Ankete katılanların deniz balıkları ve tatlı su balıkları tercihleri.....	18
Şekil 4.12. Ankete katılanların tercih ettikleri balık türleri.....	18
Şekil 4.13. Ankete katılanların balık tüketim tercihleri.....	19
Şekil 4.14. Ankete katılanların balık temininde tercih ettikleri yerler.....	19
Şekil 4.15. Ankete katılanların balık satın alırken nelere dikkat ettiği.....	20
Şekil 4.16. Ankete katılanların balık tüketiminde mevsimsel etkileri.....	20
Şekil 4.17. Ankete katılanların balık tüketim tercihleri.....	21
Şekil 4.18. Ankete katılanların balık tüketim sıklığı.....	21
Şekil 4.19. Ankete katılanların Uşak İline gelen balık miktarının yeterli olup olmadığı konusundaki düşünceleri.....	22
Şekil 4. 20. Ankete katılanların balık tüketiminde tercih ettikleri yerler.....	22
Şekil 4.21. Ankete katılanların tüketim öncesi muhafaza yöntemleri.....	23
Şekil 4.22. Ankete katılanların uzun süre muhafazada tercih ettikleri yöntemler.....	23
Şekil 4.23. Ankete katılanların balık avcılığına ilgi durumu.....	24
Şekil 4.24. Ankete katılanların balık avcılığında kullandıkları av araçları.....	24
Şekil.4.25. Ankete katılanların meslek gruplarına göre et tüketim oranları (%).....	25
Şekil 4.26. Ankete katılanların mesleklerine göre balık tercihleri (%).....	26
Şekil 4.27. Ankete katılanların meslek gruplarına göre avlama şekilleri (%).....	27

ÇİZELGELER DİZİNİ

	Sayfa
Çizelge 1. 1. Dünya su ürünleri üretimi	1
Çizelge 1.1.1. Ülkemizde yıllara göre su ürünleri üretimi miktarları	3
Çizelge 1.1.2. Dünyada kişi başı ortalama balık tüketimi.....	4
Çizelge 1.1.3. Yıllara göre Türkiye balık tüketimi	4
Çizelge 5.1. Bazı anketlere ait katılımcı düzeyleri	30
Çizelge 5.2. Bireylerin balık tüketim sıklıkları aşağıda özet şeklinde verilmiştir	30
Çizelge 5.3. Yapılan çalışmalarda en fazla tüketilen et ürünleri.....	31
Çizelge 5.4. Yapılan diğer çalışmalardaki en fazla tüketilen balık türleri	32
Çizelge 5.5. Bazı araştırmalarda bulunan sonuçlar	33



1.GİRİŞ

Yeryüzünün yaklaşık %71,0'i su alanları ile kaplıdır. Bu alanın büyük bir bölümü çok sayıda değişik türdeki su canlılarının yaşamasına elverişli özelliklere sahiptir. Bu canlılar, tek hücrelilerden memelilere kadar bir dağılım gösterir. İnsanlar, suda yaşayan canlılardan başta balıklar olmak üzere diğer canlı topluluklarından besin kaynağı olarak yararlanmaktadır. Bu nedenle, tüm ülkeler olanaklarının elverdiği ölçüde, sahip oldukları su kaynaklarını, en rasyonel biçimde kullanmanın, hatta mevcut potansiyellerini olabildiğince arttırmanın çarelerini araştırma uğraşısına girmişlerdir. Dünyada su ürünleri üretiminin başını; Çin, Endonezya, Hindistan, AB-28, Vietnam, Amerika, Peru, Japonya, Rusya, Filipinler, Norveç, Bangladeş izlemektedir (The Eu Fish Market, 2017). Dünya balıkçılık ürünleri toplam üretimi 2016 yılı itibari ile **170.995,437 tona** ulaşmıştır Söz konusu üretim, insan tüketimine yönelik üretimin yanı sıra, balık yemi, balık yağı vs. gıda dışı amaçlı kullanıma yönelik üretimi de kapsamaktadır. Dünyada 2016 yılı toplam balık üretiminin %53,17'sini balık avcılığı (90.923,545 milyon ton), %46,83'ünü ise kültür balıkçılığı (80.071,894 milyon ton) oluşturmaktadır (Çizelge 1.1), (BSGM, 2018).

Çizelge 1. 1. Dünya su ürünleri üretimi

Yıl	Avcılık (ton)			Yetiştiricilik (ton)			Toplam
	Deniz	İçsu	Toplam	Deniz	İçsu	Toplam	
2014	81.564.094	11.895.922	93.460.016	26.727.687	47.104.420	73.832.107	167.292.123
2015	81.179.323	12.525.293	93.704.616	27.879.872	48.761.154	76.641.025	170.345.641
2016	79.288.046	11.635.500	90.923.545	28.703.601	51.368.288	80.071.894	170.995.437

Dünyadaki su ürünleri üretim artışına etki eden unsurlardan en önemlisi artan insan nüfusunun gıda ihtiyacını karşılama amacıdır. Bununla beraber teknolojinin ilerlemesi ile birlikte büyük balıkçı filoları kurulmuş ve gemilerin son model teknolojilerle donatılması balıkların yakalanmasını kolaylaştırmıştır.

1.1.Türkiye’de Su Ürünlerinin Durumu

Türkiye de balık avcılığı 15-16. yy. dayanmaktadır. Âşık Mehmed’in (1598) ‘‘Menazır’ül-Avalim’’ adlı eserinde Karadeniz’de nefis balıkların avlandığı bildirilirken, Evliya Çelebi (1640), Seyahatname ’sinde Karadeniz halkının uğraştığı yedi iş kolundan birinin balık avcılığı olduğunu yazmıştır (TTB, 2016).

Türkiye’de su ürünleri üretimi ilk olarak, balık avcılığı şeklinde iken su kaynaklarından daha fazla yararlanmak amacıyla 1970’li yıllarda yetiştiricilik başlamış ve giderek artan kapasitelerle devam etmiştir. Dünya ve ülkemizde balıkçılığın dönüm noktası; pamuk iplik yerine sentetik ipliklerin, balıkçı teknelerinde makine gücünün ve elektronik cihazların balık bulmada kullanılmaya başlandığı 1950’li yıllar olmuştur. Avcılık ve yetiştiricilik bundan sonra daha kolay hale gelmiş ve verim artmıştır. Ülkemizde 1989 yılına kadar artarak devam eden avcılık üretimi daha sonraki yıllarda durağan duruma gelmiş, yetiştiricilik faaliyetleri ise artmaya devam etmiştir.

Üç tarafı denizlerle çevrili bir yarımada konumunda bulunan Türkiye’nin 8.333 km’lik kıyı şeridi ve 177.714 km uzunluğunda akarsuları bulunmaktadır (Deniz Kuvvetleri Komutanlığı, 2018). Deniz ve iç su kaynaklarımızın toplam yüzey alanı 25 milyon hektar olup bu rakam ülkemizin toplam tarım alanlarına yakın bir alanı oluşturmaktadır. Ülkemizin bu potansiyeli dikkate alındığında balıkçılık alanlarının etkin kullanılması büyük önem taşımaktadır. Ancak, ülkemiz balıkçılık yapısına baktığımızda bu alanların etkin kullanılmadığı açıkça görülmektedir. Başta Karadeniz olmak üzere tüm denizlerimiz ve iç sularımızda balık ve kabuklu avcılığı yapılmakta, yetiştiricilikte küçümsenmeyecek boyutlara ulaşmıştır.

Türkiye su ürünleri üretim verilerine bakıldığında 2000’li yıllarda büyük artışlar meydana gelmiş, 2007 yılında 772.323 ton ile en yüksek seviyeye çıkmış, fakat 2014 yılında %30,42’lik bir düşüş ile 537.345 ton gerçekleşmiştir. 2017 yılı verilerine göre su ürünleri üretim miktarı avcılık yolu ile 354.318 ton, yetiştiricilik yoluyla 276.502 ton olup toplamda ise 630.820 ton üretim yapılmıştır (Çizelge 1.1.1), (BSGM, 2018).

Çizelge 1.1.1. Ülkemizde yıllara göre su ürünleri üretimi miktarları

Yıllar	Avcılık (ton)			Yetiştiricilik(ton)			Toplam (ton)
	Deniz	İç su	Toplam	Deniz	iç su	Toplam	
2000	460.521	42.824	503.345	35.646	43.385	79.031	582.376
2001	484.410	43.323	527.733	29.730	37.514	67.244	594.977
2002	522.744	43.938	566.682	26.868	34.297	61.165	627.847
2003	463.074	44.698	507.772	39.726	40.217	79.943	587.715
2004	504.897	45.585	550.482	49.895	44.115	94.010	644.492
2005	380.381	46.115	426.496	69.673	48.604	118.277	544.773
2006	488.966	44.082	533.048	72.249	56.694	128.943	661.991
2007	589.129	43.321	632.450	80.840	59.033	139.873	772.323
2008	453.113	41.011	494.124	85.629	66.557	152.186	646.310
2009	425.275	39.187	464.462	82.481	76.248	158.729	623.191
2010	445.680	40.259	485.939	88.573	78.568	167.141	653.080
2011	477.658	37.097	514.755	88.344	100.446	188.790	703.545
2012	396.322	36.120	432.442	100.853	111.557	212.410	644.852
2013	339.047	35.074	374.121	110.375	123.019	233.394	607.515
2014	266.078	36.134	302.212	126.894	108.239	235.133	537.345
2015	397.731	34.176	431.907	138.879	101.455	240.334	672.241
2016	301.464	33.856	335.320	151.794	101.601	253.395	588.715
2017	322.173	32.145	354.318	172.492	104.010	276.502	630.820

Balık eti; yüksek kaliteli protein, omega-3 yağ asitleri, vitamin ve mineral madde içermesi, kolesterol ve düşük kalori değerine sahip olması, sayesinde insan beslenmesinde önemli gıdalardan biridir. Son yıllarda artan dünya nüfusu, beslenmede önemi olan hayvansal kökenli protein kaynaklarının yetersizliğine neden olmaktadır. Bu protein açığını en iyi derecede ve ucuz bir şekilde gidermede yararlanılacak kaynakların başında ise gün geçtikçe daha çok önem kazanan su ürünleri gelmektedir. Özellikle su ürünleri bireylerin gelişme döneminde tüketmeleri önemli yararlar sağlamaktadır (Atay vd., 2002).

Su ürünleri, insanların kaliteli protein ihtiyaçlarını karşılamaları için iyi bir kaynaktır. Ülkemiz protein gereksinimini karşılayabilecek su ürünlerine sahip olmasına rağmen, halkın balık tüketim alışkanlığı yeteri düzeyde değildir. Dünyada kişi başı ortalama balık tüketimi 18,9 kg, Avrupa Birliği'nde 23,1 kg, Portekiz'de 56,7 kg, İspanya'da 43,4 kg, Litvanya'da 39,8 kg, Finlandiya'da 35,6 kg, Fransa'da 35,2 kg, Belçika'da 26 kg, Yunanistan'da 23,1 kg, Mısır'da 11,2 kg, Tunus'ta 9,3 kg,

Gürcistan'da 6,4 kg, Romanya'da 6,3 kg, Macaristan'da 5,3 kg tüketilmektedir (Çizelge 1.1.2), (Oğuzhan ve Yangılar, 2014).

Çizelge 1.1.2. Dünyada kişi başı ortalama balık tüketimi

Ülkeler	Balık Tüketimi (kg)
Dünya	18,9
Avrupa Birliği	23,1
Portekiz	56,7
İspanya	43,4
Litvanya	39,8
Finlandiya	35,6
Fransa	35,2
Belçika	26
Yunanistan	23,1
Mısır	11,2
Tunus	9,3
Gürcistan	6,4
Romanya	6,3
Macaristan	5,3

Ülkemizde kişi başına düşen su ürünleri tüketimi daha çok kıyı bölgelerinde yoğunlaşmıştır. Kişi başı yıllık ortalama balık tüketimi 2017 yılında 5,5 kg olup dünya ortalamasının çok altındadır. Karadeniz Bölgesinde 25 kg. İstanbul, İzmir, Ankara gibi büyük şehirlerde 16 kg. Doğu ve Güney Doğu Anadolu Bölgesinde 0.5 kg tüketim görülmektedir (Çizelge 1.1.3), (İSÜB, 2018).

Çizelge 1.1.3. Yıllara göre Türkiye balık tüketimi

Yıllar	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Tüketim Miktarı (kg)	6,9	6,3	7,1	6,3	5,5	6,1	5,4	5,5

2.KAYNAK ÖZETLERİ

Gürgün (2006), Van Gölüne kıyısı bulunan bazı ilçelerde yapılan bir çalışmada, 262 bireye ulaşılmış; bu bireylerin %82,2'sinin balıkları taze tükettiği, %4,2'sinin ise hiç balık tüketmedikleri, %59,1'inin ilk sırada inci kefalini tükettiği sonucuna ulaşılmıştır.

Çolakoğlu vd. (2006), Çanakkale ilinde yaptığı çalışmada 680 kişiye anket uygulamıştır. Bu anket sonucuna göre ise en fazla beyaz et %47,5, ikinci sırada balık eti %29,85, daha sonra kırmızı et %22,05 tüketilmektedir. En çok sevilen balık ise lüfer, en çok tüketilen balık ise istavrit, hamsi, sardalya ve çipura olduğu belirlenmiştir. Ailelerin %87,46'sı ayda 1-6 kg balık tüketmektedir.

Özek (2008), Kırgızistan halkının su ürünlerinde tüketim tercihlerinin tespit edilmesi ve bu tercihleri etkileyen nedenlerin ortaya konulması amacıyla Kırgızistan'ın başkenti Bişkek'te bir çalışma gerçekleştirmiştir. Katılımcıların %95,6'sı et tükettiklerini belirtmişlerdir. Çalışmada %69,8 oran ile dana eti birinci sırada alınan ürün olduğu bunu da sırasıyla %67,7 ile balık eti, %61,2 ile tavuk eti, %53,6 ile koyun eti ve %13 ile diğer et türlerinin takip ettiğini bildirmiştir. etmektedir. Su ürünleri alımını etkileyen faktörlerin fiyat, tazelik, temizleme ve kalite olduğunu belirtmişlerdir.

Orhan ve Yüksel (2010), Burdur ilinde su ürünleri tür ve tüketim tercihlerini tespit etmek amacı ile rastgele seçilen 300 kişiye anket yapmışlardır. Katılımcıların %88,3'ünün su ürünlerini tükettiği tespit edilmiştir. Balık tüketenlerin ise öncelikli tercihleri deniz balıkları olduğu, deniz balıkları içerisinde ilk sırayı hamsinin yer aldığı belirtilmiştir. Ayrıca eğitim seviyesinin artmasıyla da su ürünleri tüketiminin arttığı gözlenmiştir. En az balık tüketen, ilköğretim eğitim seviyesindeki gruptaki kişiler olduğunu belirtmişlerdir.

Denize kıyısı olan Mersin ve denize kıyısı olmayan Konya illerinde balık tüketimine ilişkin karşılaştırmalı olarak 1000 kişiden oluşan bir anket çalışması yapılmıştır. Bu anket çalışmasına katılanların tavuk-hindi eti, birinci sırada (Konya % 47,8 - Mersin

%47,0) sığır-koyun eti, ikinci sırada (Konya %25,6 - Mersin %24,2) balık eti ise üçüncü sırada (Konya %22,8 - Mersin %25,8) oranında tüketildiği belirlenmiştir. En çok tüketilen balık türleri ise Konya’da hamsi, palamut ve somon, Mersin’de ise hamsi, çipura ve levrek olarak tespit edilmiştir. Ankete katılanların Konya’da %65,8’inin, Mersin’de %90,4’ünün balığı taze olarak tüketmektedir. Ankete katılanların Konya’da %53,2, Mersin’de %70,6’sının haftada 0-4 kg arasında balık tükettikleri belirlenmiştir (Şen, 2011).

Trabzon ve Giresun’da yapılan bir araştırmada ise su ürünleri tüketimi birinci sırada, tavuk eti ikinci sırada ve kırmızı et üçüncü sırada yer almıştır. Ortalama yıllık 29,52 kg su ürünleri tüketimi belirlenmiştir. Araştırmada en çok hamsinin tüketildiği, su ürünlerinin de %94 oranında taze tüketildiği ve genelde kızartma yöntemi kullanıldığı tespit edilmiştir (Aydın ve Karadurmuş, 2013).

Akçay ve Vatansever (2013), Kocaeli İlinde kırmızı et tüketimini değerlendirmişlerdir. Bu amaçla 2010 ocak ve şubat aylarında 384 hane halkı ile görüşülmüştür. Anket uygulamasına katılanların %45,57’si kadın ve %54,43’ü erkek olduğu belirlenmiştir. Kırmızı et tüketenlerin oranı %87,24, tüketmeyenlerin ise %12,76’dır. Kırmızı et tüketenlerin ise %46,27’si etin besin değerinin yüksek olmasından, %31,04’ü sağlıklı ve %22,09’u ise lezzetli olduğu için tükettiklerini belirtmişlerdir. Ayrıca katılımcıların %37,01’i haftada bir, %28,66’sı 15 günde bir, %26,57’si ayda bir ve %7,76’sıda haftada birden fazla tükettiklerini belirtmişlerdir.

Balık vd. (2013), Ordu İli Fatsa ve Aybastı ilçelerinde yaptıkları çalışmada, balık tüketim alışkanlıklarını saptamışlardır. Bu amaçla toplam 600 birey ile görüşülmüş ve Fatsa ilçesinde %95,8, Aybastı ilçesinde ise %90,6 oranında balık tüketildiği ortaya çıkmıştır. Fatsa da %17,4, Aybastı da %10,4 oranında kişi, haftada birden fazla balık tüketmektedir. Her iki ilçede on beş günde bir balık tüketenler benzer oranlarda (Fatsa’da %36,7; Aybastı’da %36,5) çıkmıştır. İlçelerde en fazla tüketilen balık türü (Fatsa’da %49,1; Aybastı’da %45,3) hamsi olarak belirlenmiştir. Fatsa da %97,2, Aybastı da %98,2 oranında balıklar taze olarak tüketilmektedir.

Çiçek vd. (2013), Elazığ ilinde balık eti tüketim alışkanlıklarının belirlenmesine yönelik yaptıkları çalışmada rastgele 350 kişiye, 23 soruluk bir anket uygulamıştır. Anket katılımcılarının %16'sı hayvansal, %13'ü bitkisel ve %71'ü de hem hayvansal hem bitkisel kökenli gıdaları tükettiği tespit edilmiştir. Katılımcıların %4'i kırmızı eti, % 23'ü kanatlı, % 3'ü balık ve %32'sinin de her iki ürünü de tüketmekte olduklarını, %1'inin de et ve et ürünlerini tüketmedikleri bildirilmiştir. Ayrıca %38'i deniz balıklarını, %22'si tatlı su balıklarını tükettikleri ve %35'i de her iki balık türünü tercih etmektedirler. Tüketilen en fazla balık çeşidi ise sırasıyla hamsi, alabalık, istavrit, sazan ve çipuradır.

Kızılaslan ve Nalinci (2013), Şehzadeler şehri Amasya'da, 380 hanede yapılan bir diğer çalışmada, ankete katılan katılımcıların %86,84'ünün balık etini tükettiği belirlenmiştir. Balık etini %95,76 ile en fazla kış aylarında ve hamsininde en fazla %69,64 oranında tüketildiği saptanmıştır. Katılımcıların %34,85'i balığı 15 günde bir tüketmekte ve %60,61'i balık fiyatlarını normal bulmaktadır.

Çelik (2014), Manisa merkez de bulunan 57 mahallede 410 hanede 29 sorudan oluşan bir anket çalışması yapmıştır. Katılımcıların %92'sinin su ürünleri tükettikleri tespit edilmiştir. Katılımcıların çoğunun (%32) gelirlerinin 850-1500 TL olduğu ve balıkları taze olarak tüketimi tercih ettikleri belirlenmiştir. Ankete katılanların büyük çoğunluğu ise haftada bir kez balık tükettikleri tespit edilmiş. Ankete katılanların deniz balıklarından hamsi, tatlı su balıklarından ise en fazla alabalığı tercih ettikleri saptanmıştır.

Doğan ve Gönülal (2014), Gökçeada İlçesi'nde ikamet eden kişilerin balık tüketim alışkanlıkları ve tercihlerini ortaya koymak için yapılan çalışmada 452 kişiyle anket uygulaması yapmıştır. Elde edilen bulgulara göre, Gökçeada'da yaşayanlar tarafından en fazla tüketilen et türlerini sırasıyla kümes hayvanları (% 37,3), balık (% 33,0), kırmızı et (% 25,4) olarak tespit edilmiştir. Ayrıca, haftada 2-3 kez balık tüketenler ise en yüksek (% 49,6) grubu oluşturmuştur. Yapılan çalışmada çok beğenilen balık türleri lüfer (% 30,3) ve sardalya (% 22,4) olarak bulunmuştur. Balıkların tüketim biçimi kızartma (% 31,9), ızgara (% 14,8), buğulama (% 12,6) şeklinde olduğu saptanmıştır.

Güngör (2014), Erzurum ve Van illerinde yapılan diğer bir araştırmada ise Erzurum'da birinci sırada kırmızı et, ikinci sırada kanatlı eti ve üçüncü sırada balık eti tüketimi olduğu görülmüş, fakat Van'da sıralama, sırasıyla kanatlı eti, kırmızı et, balık eti şeklindedir. Erzurum'da kişi başına düşen balık miktarı 6,3 kg iken Van ilinde 6,8 kg olarak tespit edilmiştir. Katılımcıların yaklaşık %97'si balığı taze olarak tüketmektedir. Ayrıca Erzurum'da balık tüketiminde çoğunluk hamsi, alabalık ve palamut oluştururken; Van'da hamsi, alabalık ve inci kefali tercih edilmektedir. İki ilde de en çok uygulanan pişirme yöntemi ise bol yağda kızartmadır.

İbiş (2014), Sivas ilinde 2012 yılında yapılan bir çalışmada 432 birey ile yüz yüze bir anket çalışması yapılmıştır. Bu çalışma sonucunda katılımcıların %49,0'u beyaz et, %34,0'ü kırmızı et ve %16,0'sının balık eti tükettiği belirlenmiştir. Ayrıca balık tüketiminin % 75,0'i kış aylarında olduğu belirlenmiştir.

Temel (2014), Rize'de hanelerin balık tüketimi üzerine etkili olan faktörlerin belirlenmesi amacı ile yapılan çalışmada, 115 hane halkı üyesi ile yüz yüze görüşülmüştür. Anket uygulamasına katılan hane halkının yıllık ortalama balık tüketim miktarı Türkiye tüketiminin dört katı ve dünya ortalamasının üzerinde (20,07 kg/yıl) olduğu belirlenmiştir. Hane halkının tüketimin de tercih ettiği balık türleri sırasıyla; %25,55'i hamsi, %15,09'u alabalık, %16,41'i palamut, %15,19'u barbun, %14,20'si istavrit, %13,56'sı mezigit olduğu tespit edilmiştir.

Bayraktar (2015), Ankara ve Çanakkale İllerinde su ürünleri tüketim tercihleri ve alışkanlıklarının karşılaştırılmasını yapmak için cinsiyet, yaş, eğitim, meslek ve gelir seviyelerine orantılı olarak toplam 200 kişiyle anket yapmışlardır. Bu çalışmaya katılanların %4,0'si kadın, % 53,0'ü erkekten oluşmaktadır. Ankara'da yaşayanların ilk sırada %38,0 ile kırmızı eti, Çanakkale'de yaşayanların ise % 34,0 ile balık eti tercihleri ilk sırada bulunmaktadır.

Uzundumlu ve Dinçel (2015), Trabzon İli, Beşikdüzü İlçesinde Balık Eti Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi hakkında bir çalışma yapmışlar, çalışmada ilk üç sırada ankete katılanların meslekleri memur, işçi ve serbest meslek mensupları

oluşturmaktadır. Anket uygulamasına katılanlar hamsi, alabalık, istavrit, palamut ve mezigit türlerini daha çok tüketmektedirler. İlk üç sırada balık tüketim şekli kızartma, ızgara ve buğlamadır.

Arslan ve İzci (2016), Antalya ilinde su ürünleri tüketim alışkanlıklarını belirlemek için bir çalışma yapmışlar ve katılımcıların su ürünlerini %43,67'lik oranla iki haftada bir tükettiği, taze ürünlerin genelde kızartıldığı ve fiyatların ise su ürünleri tercihlerinde önemli yer tuttuğu tespit edilmiştir.

Balcı vd. (2016), Malatya İl merkezinde yaşayan farklı yaş ve eğitim düzeyindeki kişilerin su ürünleri tüketim davranışlarının değerlendirilmesi amacıyla, yüz yüze görüşülen ve rastgele seçilen 409 kişiyle anket uygulaması yapılmıştır. Ankete katılanların %73,3 oranla büyük çoğunluğu bitkisel ve hayvansal kökenli ürünleri birlikte tüketmeyi tercih etmektedirler. Hayvansal ürün tüketimi %18,3 oranında olup düşük seviyededir. Bitkisel ürün tüketimi ise %8,3'tür. Malatya il merkezinde balık etini sevenlerin oranı %89,0, sevmeyenlerin oranı ise %11,0'dir. Anket uygulanan kişilerin haftada 1 kere %26,0, haftada 2-3 kere %10,0, on beş günde bir kere balık tüketenlerin oranı %28,0 olduğu belirlenmiştir. Hiç balık tüketenlerin oranı ise %10,0 olurken yılda bir ya da birkaç defa balık tüketmeyenlerin oranı %4,0'dur. Anket uygulamasına katılanların %38,0'inin deniz balıklarını, %25,0'inin ise tatlı su balıklarını tercih ettikleri belirlenmiştir.

Menteşe (2016), Tunceli'de yapılan çalışmada en fazla kırmızı etin ve en az da su ürünlerinin tüketildiği tespit etmiştir. Katılımcıların %50,5'nin ayda bir balık tüketildiği tespit edilmiştir. Ayrıca Tunceli'de balık tüketiminin çok düşük olduğu, yaş, cinsiyet, eğitim ve balık teminine göre balık tüketiminin değiştiği vurgulanmıştır.

Odabaşı (2016), Diyarbakır'da yapmış olduğu çalışmada ise halkın ilk tercihinin tavuk eti ve kırmızı et olduğunu tespit etmiştir. Su ürünleri ise 3. ve son sırada yer almaktadır. Ayrıca eğitim seviyesi ve gelirin yükseldiğinde su ürünleri tüketiminin arttığı belirlenmiştir. Ankete katılanların yaklaşık %84,5'i balığı taze olarak

tüketmektedirler. Bölge halkının %55,2'si su ürünlerini balıkçı tezgâhlarından temin etmektedirler.

Terin vd. (2016), Van İli merkezinde yaşayan 260 hane halkının balık tüketim yapısı ve satın alma davranışlarını belirlemek amacıyla anket uygulaması yapılmış çalışmada ankete katılanların %89,2'sinin balık tükettiği, %10,8'inin balık tüketmediği ve balık tüketmeyen hanelerin, yaklaşık üçte birinin (%35,7) balık kokusu yüzünden balığı tercih etmediği tespit edilmiştir. Ankete katılan hanelerin %84,1'i balığı kış mevsiminde, %87,2'si taze olarak ve %40,2'si yağda kızartarak tüketmektedir. Hanelerin en çok tercih ettikleri balıklar sırasıyla hamsi, alabalık ve inci kefalidir.

Bashimov (2017), Niğde İlinde yapmış olduğu 150 kişilik bir anket çalışması sonucunda ailelerin aylık geliri ortalama 1.924,00 TL olduğunu belirlemiş, aylık gıda harcamasını 530,47 TL olarak saptamış, kişi başı 3,8 kg/yıl ve hamsinin en fazla tüketildiğini belirlemiştir. Taze ve kızartma tüketim şeklinin daha çok tercih edildiğini gözlemlemiştir.

Şen (2017), Erzincan İlinde toplam 213 kişi ile yaptığı bir araştırmada ise su ürünleri tüketiminin son sırada yer aldığını tespit etmiştir. Balık etinin pahalı fakat sağlıklı olduğu için tüketildiği, haftada birden fazla tüketilmediği, ilk tercih edilen balık türünün hamsi olduğu ve pişirme yönteminin ise kızartma olduğunu ortaya çıkarmıştır. Ayrıca diğer iller gibi hal veya pazar yeri değil marketlerden temin edildiği sonucuna ulaşılmıştır.

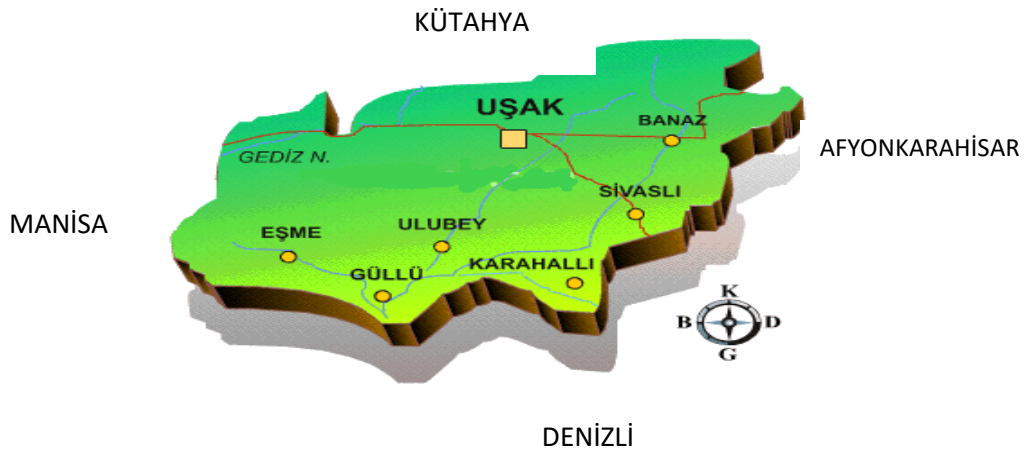
3.MATERYAL VE METOT

Çalışma, 2017 Kasım ve 2018 Şubat ayları arasında Uşak İl merkezinde yaşayanlar içerisinde tesadüf olarak seçilen 1000 kişi ile 28 sorudan oluşan anket sorularının bir kısmı yüz yüze görüşülerek cevaplanması ve bir kısmı da ortaokul öğrencilerinin ailelerinin cevaplama şeklinde gerçekleştirilmiştir. Ankete katılanların bölge halkından olmasına özen gösterilmiştir. Katılımcılara sosyo-ekonomik durumları, su ürünleri tüketim davranışları, tükettiği türler, miktarları, tercih sebepleri ve pişirme şekillerini belirlemeye yönelik sorular sorulmuştur. Diğer sorusunda kaide değer cevap verilmediği için anketlerde belirtilmemiştir.

Ayrıca su ürünleri tüketimi ve sektör ile ilgili sorunlar ve öneriler değerlendirilmiştir. Elde edilen veriler, MS-Excel ve aritmetik ortalamalar alınarak yorumlanmış ve değerlendirilmiştir.

3.1.Uşak İlinin Coğrafi Yapısı

Uşak, Türkiye'nin Ege Bölgesinin doğusunda yer almaktadır. Ege ve İç Anadolu Bölgeleri arasında bir geçit durumundadır. Doğuda Afyonkarahisar, batıda Manisa, kuzeyde Kütahya, güneyde Denizli illeri ile komşudur (Şekil 3. 1.1).



Şekil 3.1.1. Uşak ili haritası(Uşak Valiliği Çevre ve Şehircilik İl Müdürlüğü, 2018).

Uşak, İç Anadolu ve Ege Bölgesi arasında bir geçiş bölümünü teşkil eden İç Batı Anadolu eşiği üzerinde yer almaktadır. Bu sebeplerden dolayı Ege ve İç Anadolu bölgeleri arasında geçiş özelliği gösterir. Daha çok karasal iklim hüküm sürer.

Yazları sıcak, kışları uzun ve sert geçer. Senelik yağış miktarı 430-700 mm arasındadır. Yağışların çoğu kışın yağar. Yazın yağış oldukça azdır (Uşak Valiliği, 2018).

İl topraklarının %45,33'ü tarım alanı, %44,31'i orman, %6,9'u çayır ve mera ve %3,46'sı tarım dışı alanlarla kaplıdır.

Yüzölçümü :5.341 km²'dir.

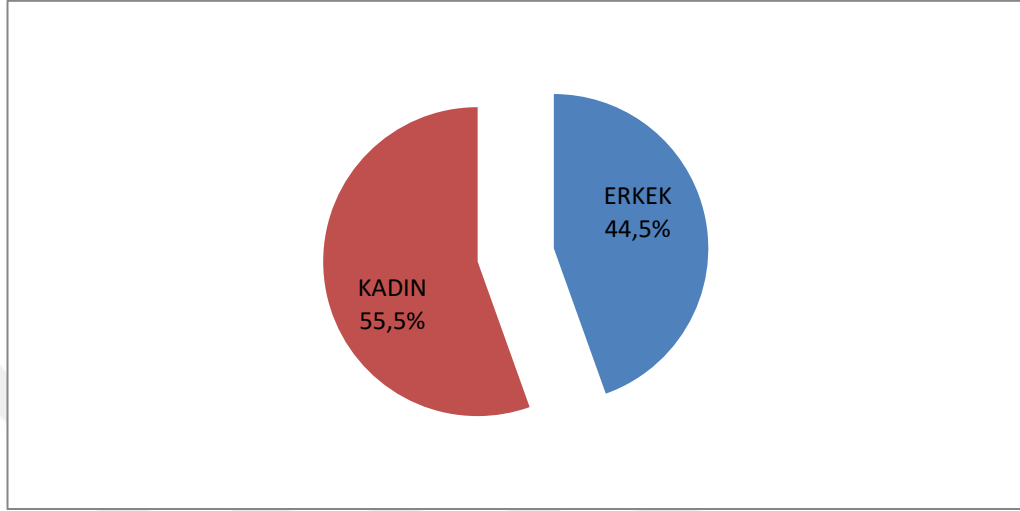
Türkiye Yüzölçümüne oranı :%0,7

Rakımı :906 m

Nüfusu : Uşak ilinin 2017 yılı TÜİK verilerine göre toplam nüfusu 364.971'dir. Bu nüfusun % 49,84'ü (181.898) erkek, % 50,16'sını (183.073) kadınlar oluşturmaktadır (TÜİK, 2018).

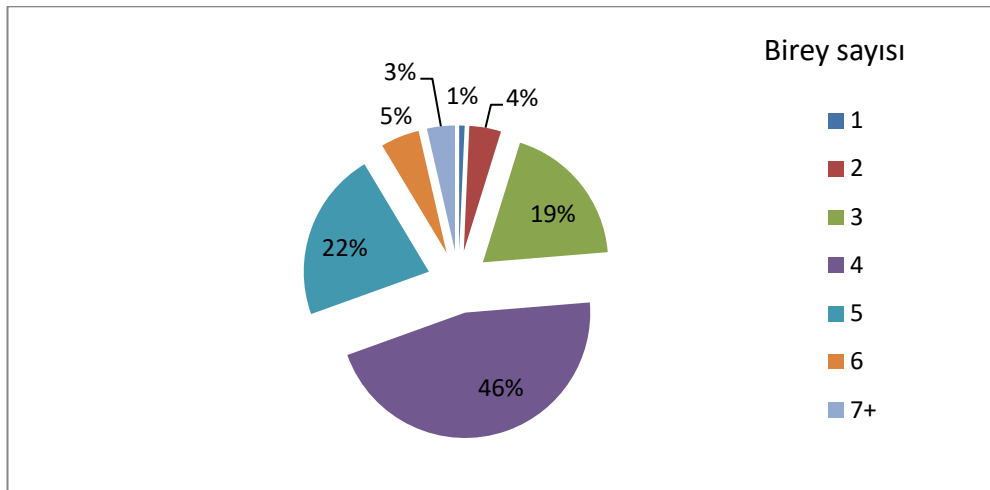
4.ARAŞTIRMA BULGULARI

Anket çalışmasında görüşülen katılımcıların 445 kişisi erkek (%44,5), 555 kişisi (%55,5) kadındır (Şekil 4. 1).



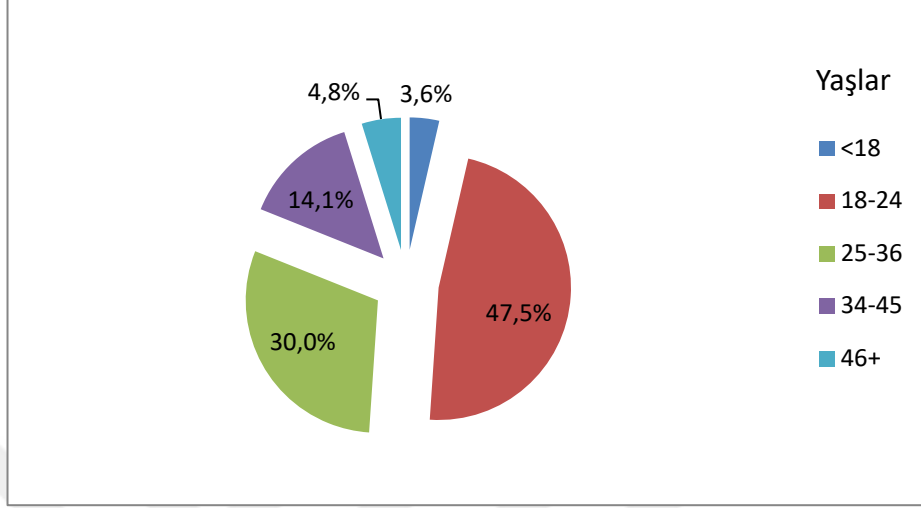
Şekil 4.1. Ankete katılanların cinsiyete göre dağılımları

Anket uygulamasına katılan bireylerin büyük çoğunluğu %46,0 oranla 4 kişilik bir ailede yaşamaktadır. En düşük çoğunluk ise %1,0 oranla 1 kişi olarak yaşayan kişilerdir (Şekil 4. 2).



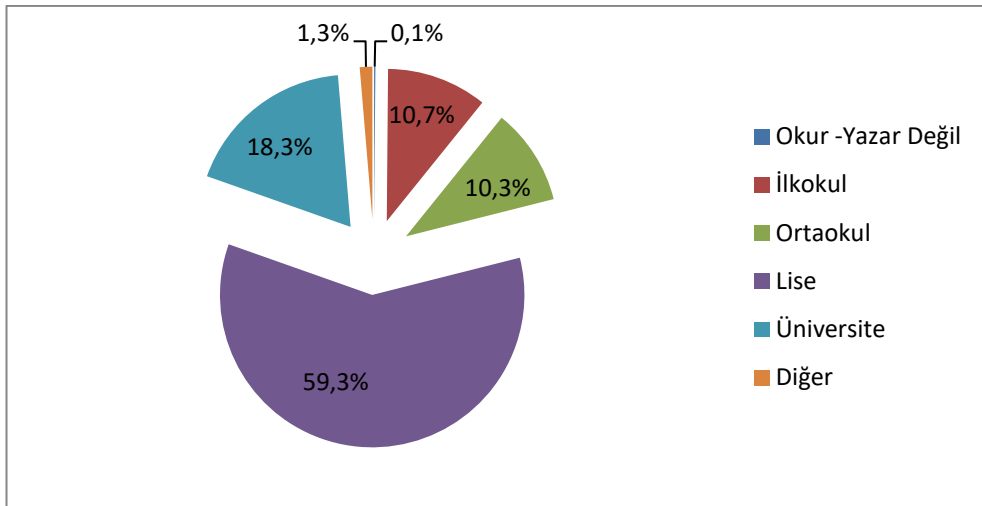
Şekil 4.2. Ankete katılanların aile birey sayıları

Araştırmada bireylerin yaş dağılımına bakıldığında; 18 yaşından küçükler %3,6, 46 yaş ve daha büyükler %4,8, 30-45 yaş arası %14,1, 25-36 yaş arası %30, 18-24 yaş arası %47,5 oranında oldukları tespit edilmiştir (Şekil 4. 3).



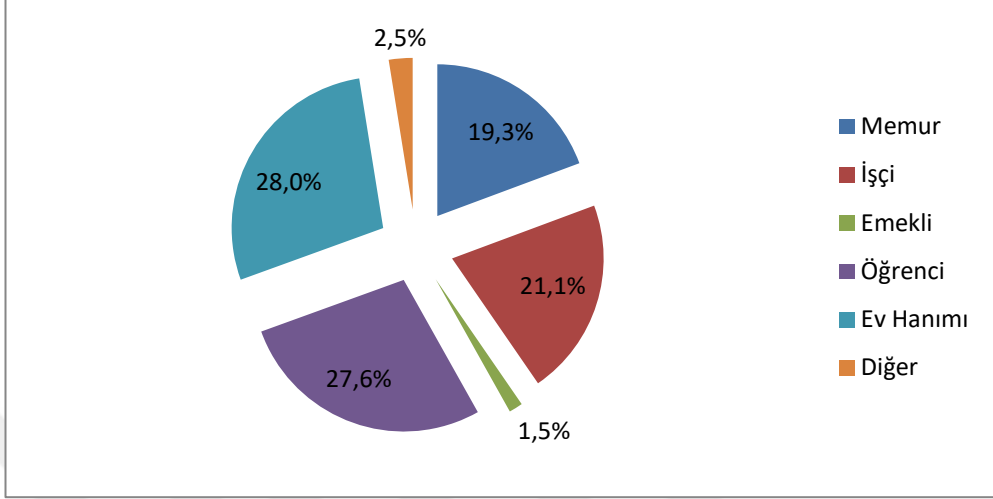
Şekil 4.3. Katılımcıların yaş dağılımı

Anket katılımcılarının eğitim durumları incelendiğinde; lise %59,3, üniversite %18,3, ilkokul %10,7, ortaokul %10,3, okuryazar olmayanlar %0,1 ve diğer mezunlar %1,3 oranında oldukları görülmüştür (Şekil 4. 4).



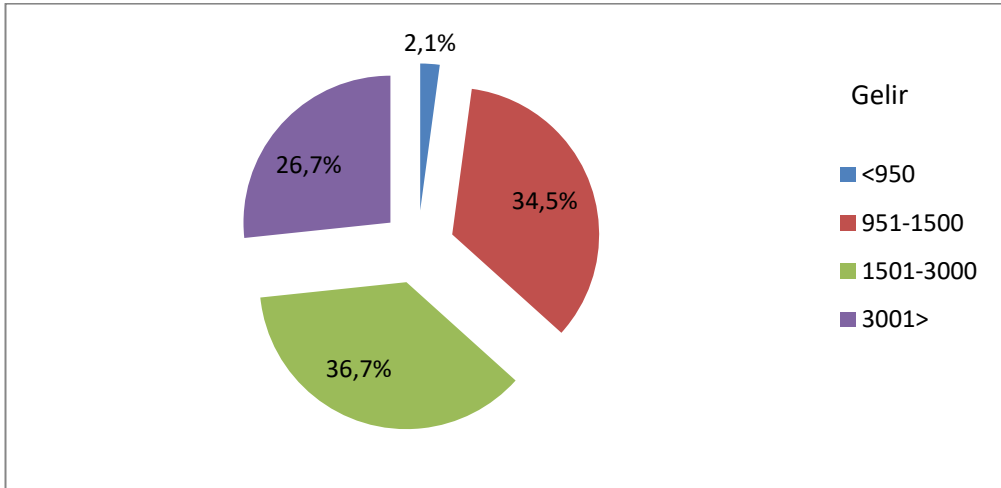
Şekil 4.4. Ankete katılanların eğitim durumları

Anket uygulanan bireylerin mesleklerine göre dağılımı; % 27,6'sı öğrenci, %21,1'i işçi, %28,0'i ev hanımı, %19,3'ü memur ve %2,5'i diğer mesleklere sahiptirler (Şekil 4. 5).



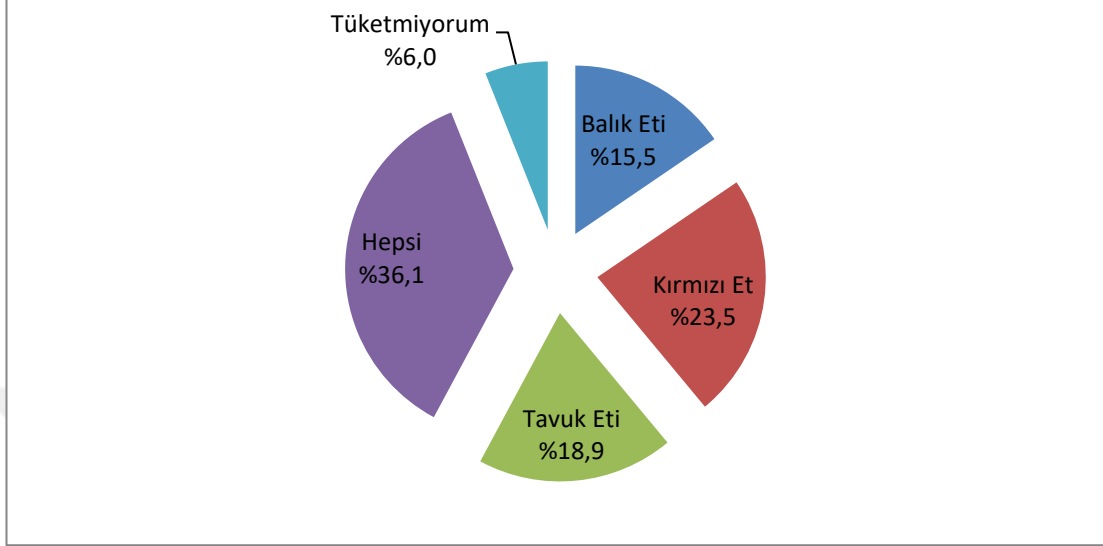
Şekil 4.5. Katılımcıların meslek dağılımı

Katılımcıların gelir düzeyleri incelendiğinde; % 36,7'si 1501-3000 TL arasında, %34,5'i 951-1500 TL arasında, %26,7'si 3001 TL'den fazla ve %2,1'i 950 TL'den aşağı gelire sahiptirler (Şekil 4. 6).



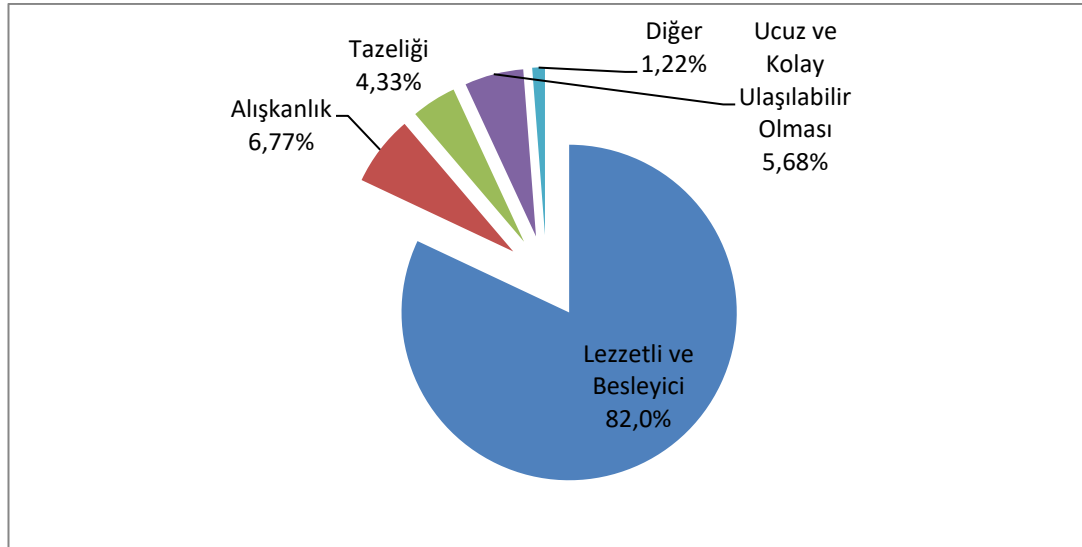
Şekil 4.6. Ankete katılanların gelir durumu

Anket uygulamasına tabi olan bireylerin; %15,5'inin balık etini severek tükettiği , %6,0'sının et tüketmediği, %18,9'unun tavuk eti, %23,5'inin kırmızı et ve %36,1'inin ise bütün etleri severek tükettikleri sonucu elde edilmiştir (Şekil 4. 7).



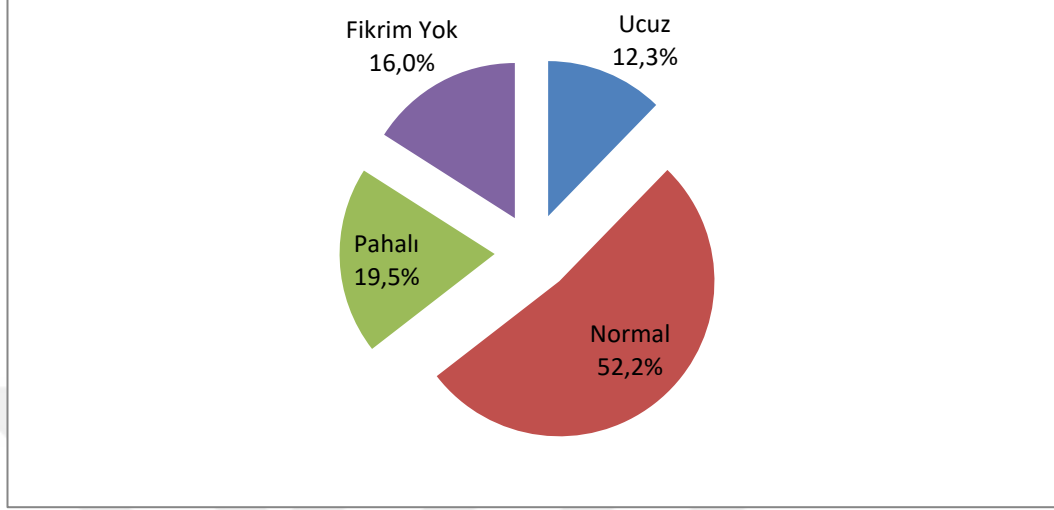
Şekil 4.7. Ankete katılanların tercih ettikleri et türleri

Yapılan bu çalışmada balığı tercih etme sebepleri sorulmuş ve balık tüketen bireylerin %82,0'si lezzetli ve besleyici olduğu için tercih ettiklerini bildirmişlerdir (Şekil 4. 8).



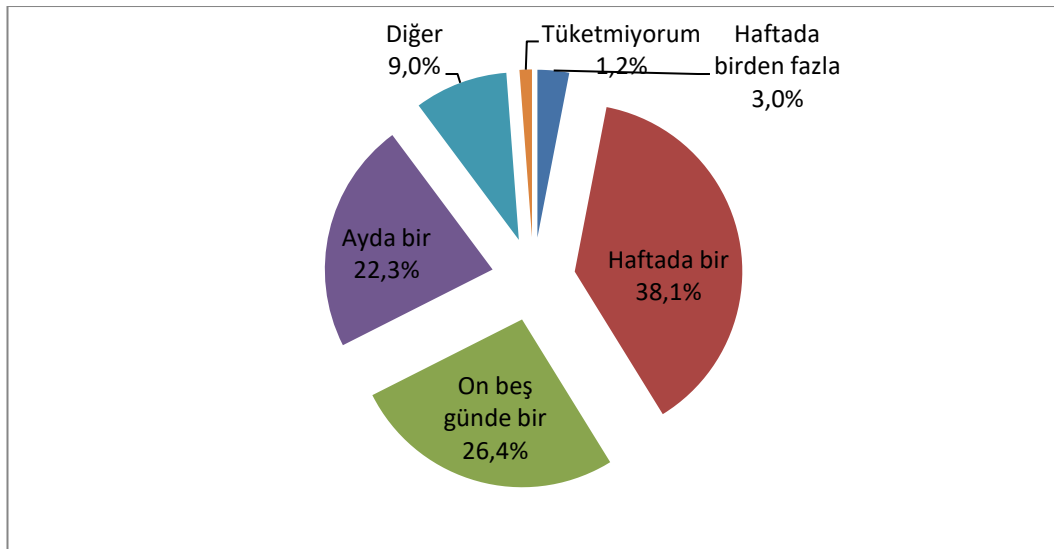
Şekil 4.8. Ankete katılanların balığı tercih etme nedenleri

Anket uygulamasına katılan bireylerin balık etini diğer etlere göre fiyatlarını karşılaştırdığında %52,2'si normal %19,5'i pahalı ,%12,3'ü ucuz ve %16,0'sı da fikrinin olmadığını belirtmiştir (Şekil 4. 9).



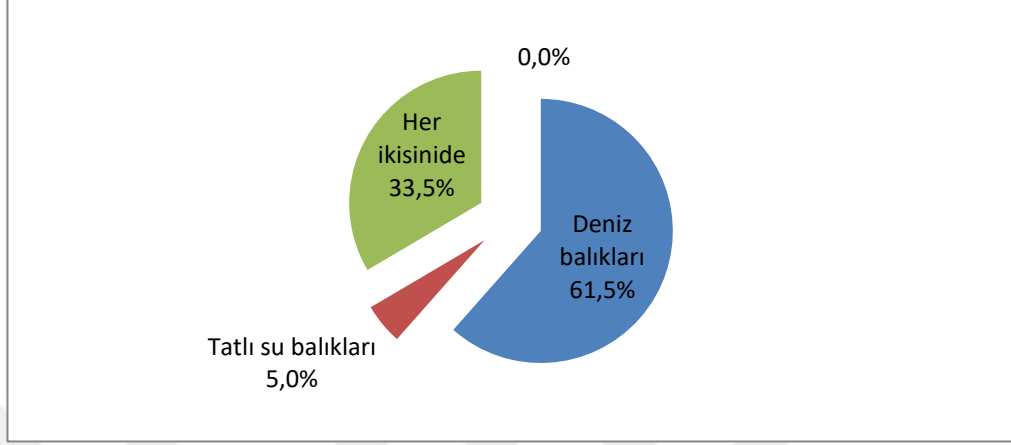
Şekil 4.9. Ankete katılanların balık fiyatları konusundaki değerlendirmeleri

Anket uygulamasına katılan bireylerin balık tüketim sıklığı; %38,1'i haftada bir, %26,4'ü on beş günde bir,%22,3'ü ayda bir, %9,0'u diğer,%3,0'ü haftada birden fazla ve %1,2'si ise balık tüketmediği sonucu bulunmuştur (Şekil 4.10).



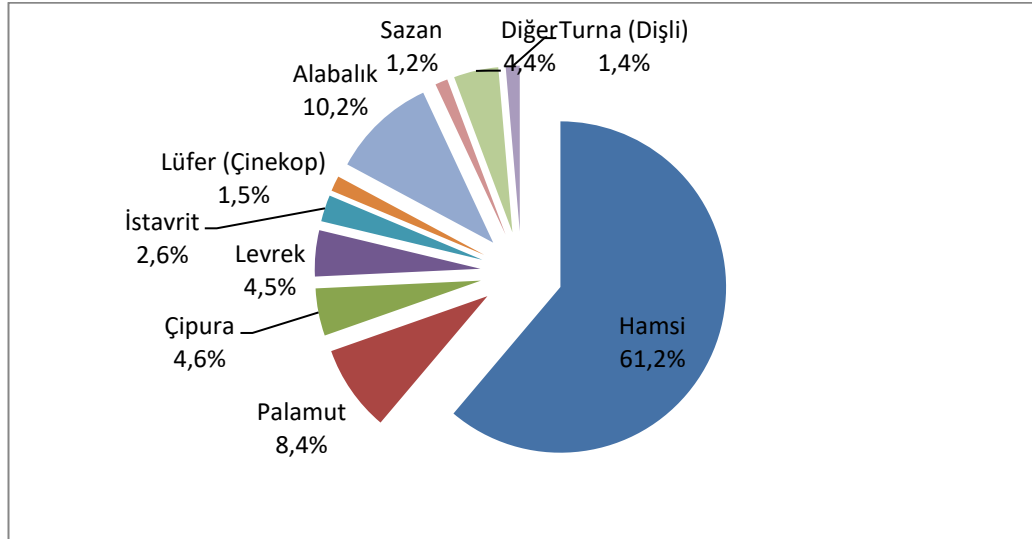
Şekil 4.10. Ankete katılanların balık tüketim sıklığı

Anket uygulamasına katılan balık tüketicilerinin, %61,5'i deniz balıklarını tercih eder iken, %5,0'i tatlı su balıklarını, %33,5'i ise her iki balığı tüketmektedir (Şekil 4.11).



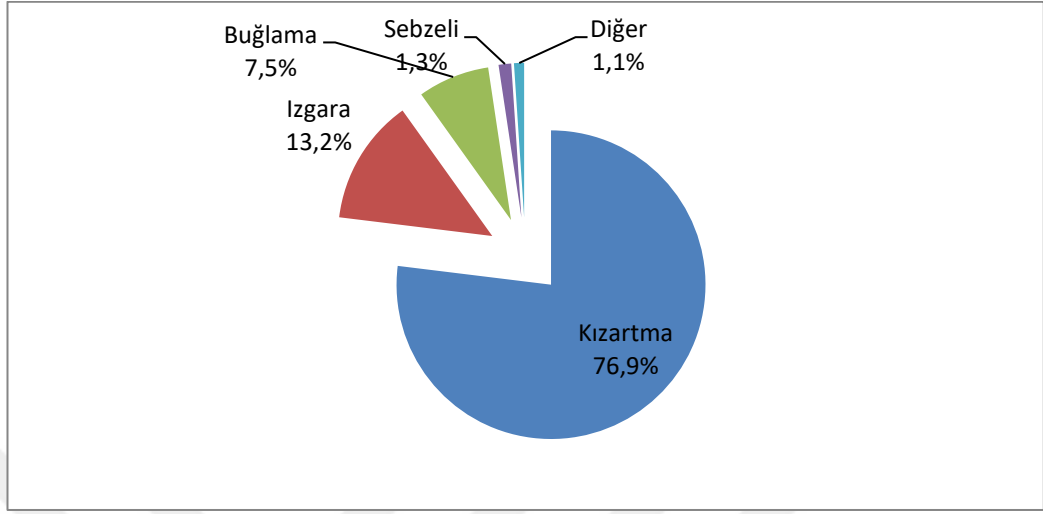
Şekil 4.11. Ankete katılanların deniz balıkları ve tatlı su balıkları tercihleri

Anket uygulamasına katılan tüketicilerin en fazla tercih ettikleri balık türleri: %61,2 hamsi, %10,2 alabalık, %8,4 palamut, %4,6 çipura, %4,5 levrek, %2,6 istavrit, %1,5 çinekop, %1,4 turna(dişli), %1,2 sazan ve %4,4 diğer balıklardır (Şekil 4.12).



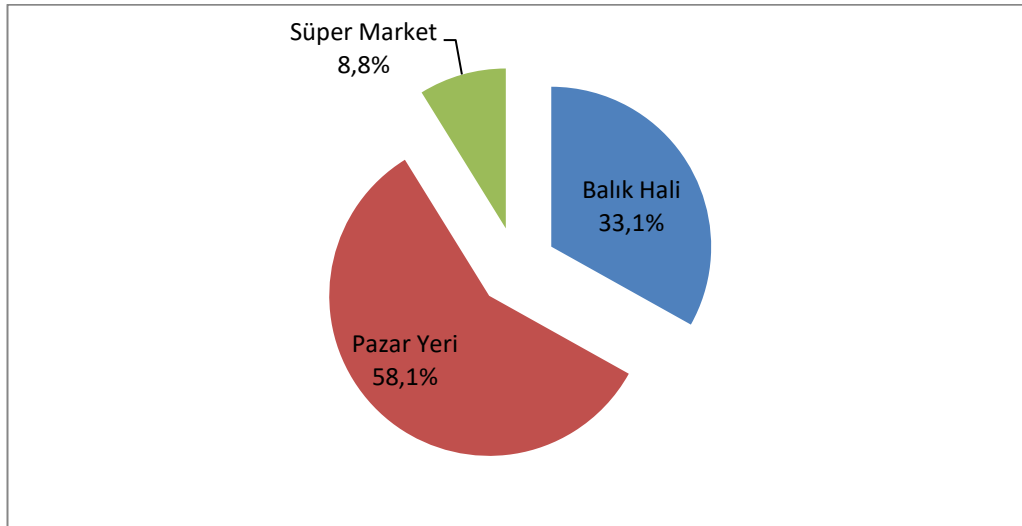
Şekil 4.12. Ankete katılanların tercih ettikleri balık türleri

Anket uygulamasına katılan bireyler genelde balığı kızartma yöntemini kullanarak(%76,9) tüketmektedirler (Şekil 4.13).



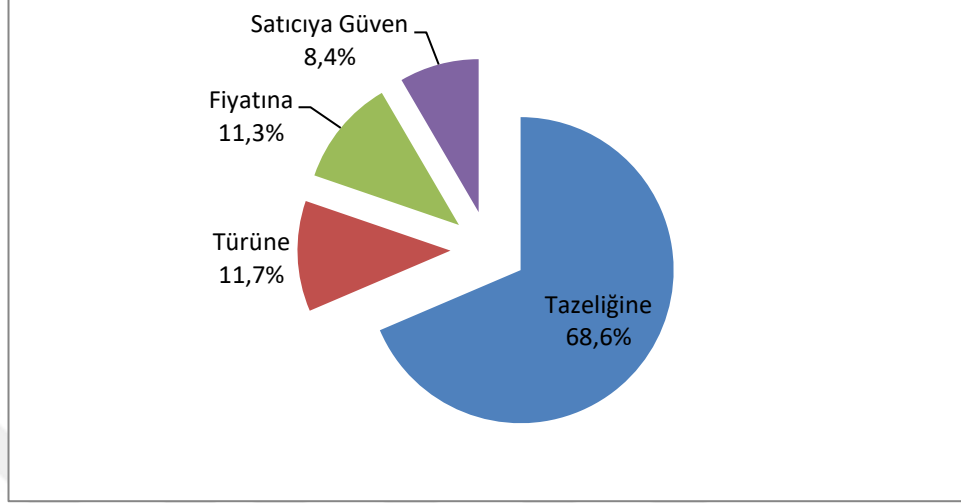
Şekil 4.13. Ankete katılanların balık tüketim tercihleri

Anket uygulamasına katılan katılımcılara çoğunlukla balık aldıkları yerler sorulduğunda %58,1'i pazar yeri, %33,1'i balık hali, %8,8'i süper marketleri tercih ettiklerini söylemişlerdir (Şekil 4.14).



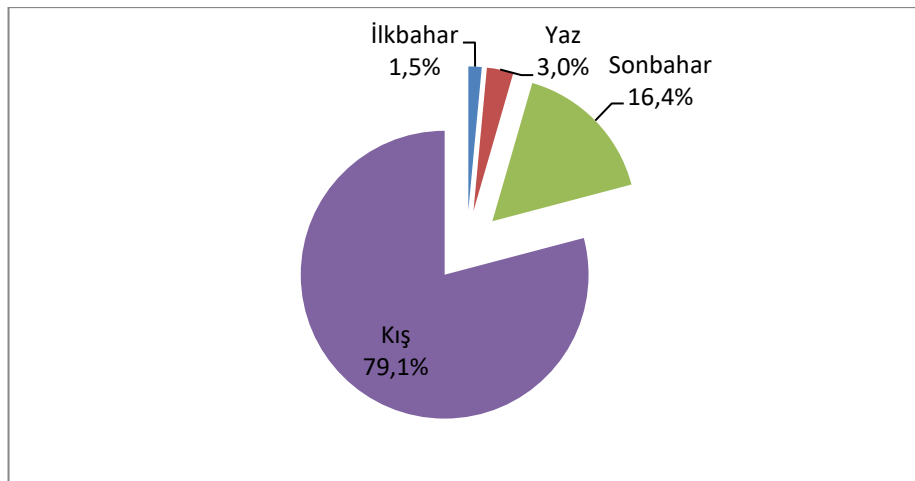
Şekil 4.14. Ankete katılanların balık temininde tercih ettikleri yerler

Uşak halkı, balık satın alırken öncelikli olarak (%68,6) balığın tazeliğine bakmaktadır. Diğer faktörler sırasıyla türü (%11,7), fiyata (%11,3) ve satıcıya güvendir (%8,4) (Şekil 4.15).



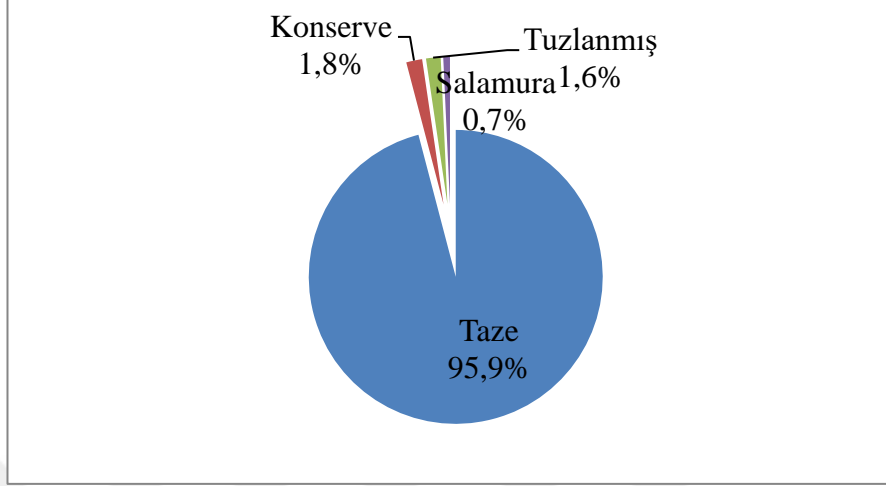
Şekil 4.15. Ankete katılanların balık satın alırken nelere dikkat ettiği

Ankete katılanların büyük çoğunluğu ise deniz balıkları av sezonu olan kış aylarında balık tüketmektedirler. Birinci sırada %79,1 ile kış ayları, son sırada ise %1,5 ile ilkbahar yer almaktadır. Sonbaharda ise %16,4 ve yaz aylarında ise %3,0 oranında balık tüketimi mevcuttur (Şekil 4.16).



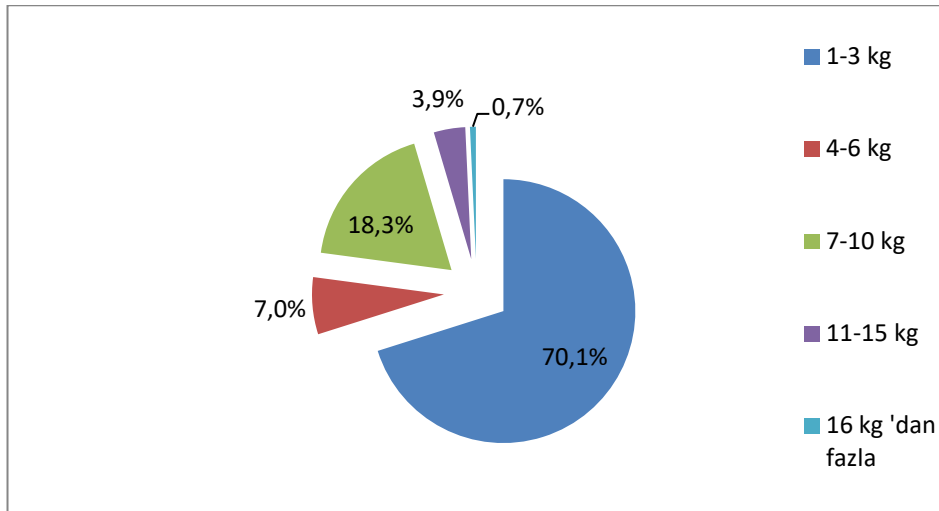
Şekil 4.16. Ankete katılanların balık tüketiminde mevsimsel etkileri

Yapmış olduğumuz çalışmada ankete katılan bireylerin, %95,9'u balıkları taze olarak tüketmektedirler. %1,8'i konserve,%1,6'sı tuzlanmış ve %0,7'si de salamura olarak tercih etmektedir (Şekil 4.17).



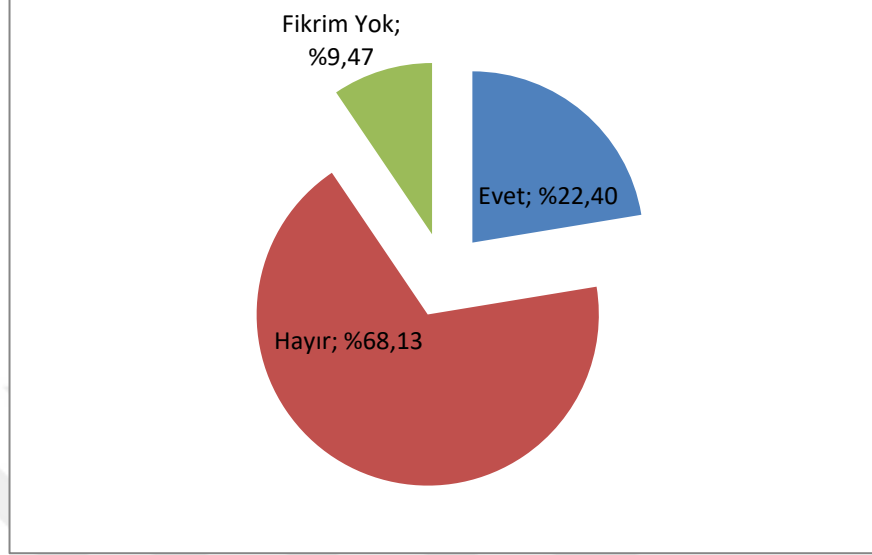
Şekil 4.17. Ankete katılanların balık tüketim tercihleri

Anket uygulaması yapılan bireylerin ailelerinin ortalama aylık balık tüketimleri ise; %70,1'i 1-3 kg, %18,3'ü 7-10 kg, %7,0'si 4-6 kg, %3,9'u 11-15 kg arası ve %0,7'si de 16 kg'dan fazladır (Şekil 4.18).



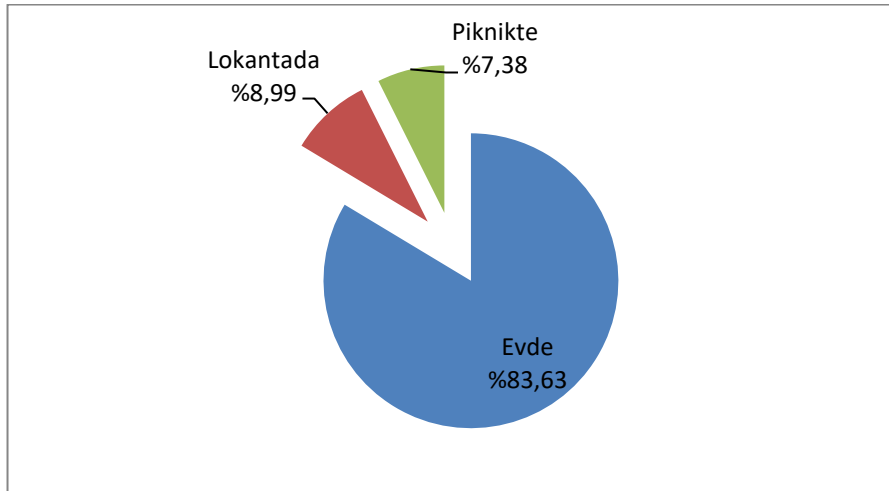
Şekil 4.18. Ankete katılanların balık tüketim sıklığı

Anket uygulanan bireylere Uşak İlinde diğer illere göre balık bolluk durumu sorulduğunda büyük çoğunluğu %68,1'i hayır cevabını vermiştir. Evet, cevabını verenler %22,4 fikri olmayanlar %9,5 oranındadır (Şekil 4.19).



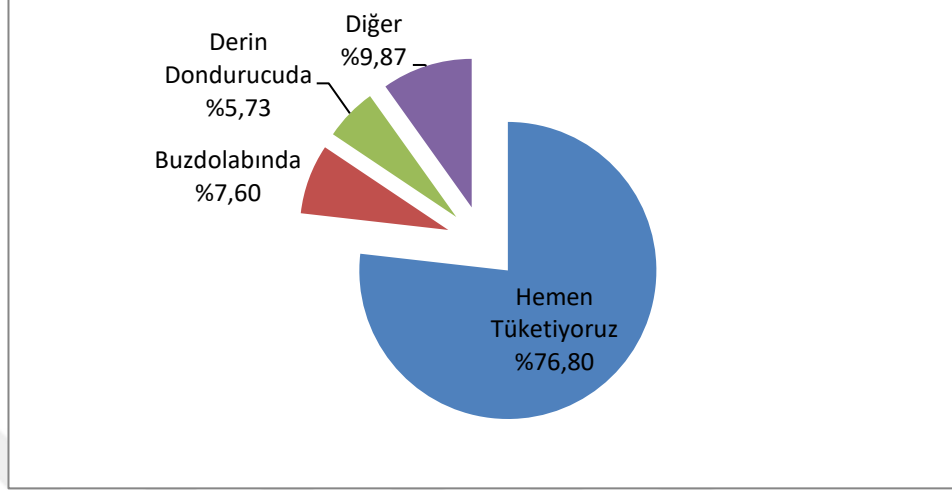
Şekil 4.19. Ankete katılanların Uşak İline gelen balık miktarının yeterli olup olmadığı konusundaki düşünceleri

Katılımcılar balığı genelde evde yemeyi tercih etmektedirler.(% 83,63) Lokantada %8,99 piknikte %7,38 oranlarında tercih edenlerde vardır (Şekil 4.20).



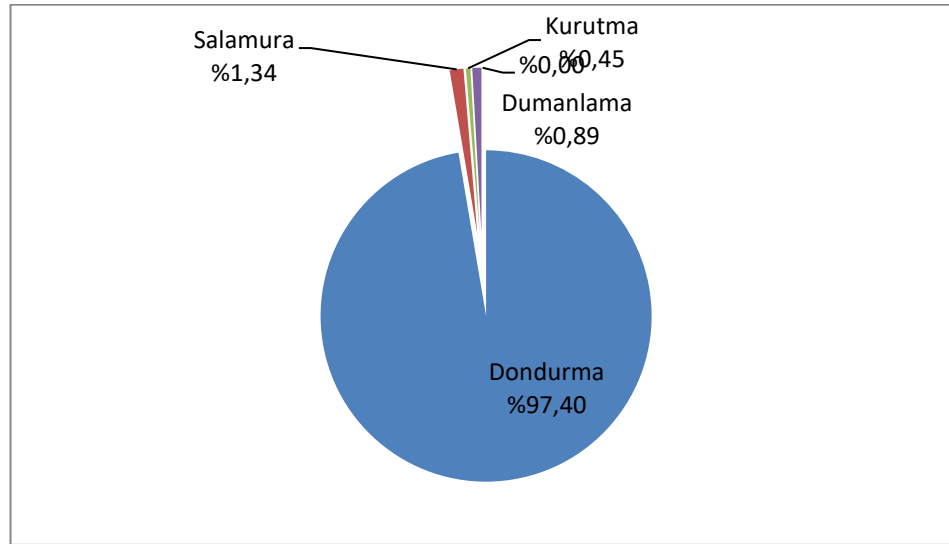
Şekil 4. 20. Ankete katılanların balık tüketiminde tercih ettikleri yerler

Yapılan anket çalışmasında Uşak halkının %76,8'i balığı hemen tüketiyor. Hemen tüketmeyenler ise %7,6'sı buzdolabında, %5,7'si derin dondurucuda ve %9,9'u da diğer yöntemler ile muhafaza etmektedirler (Şekil 4.21).



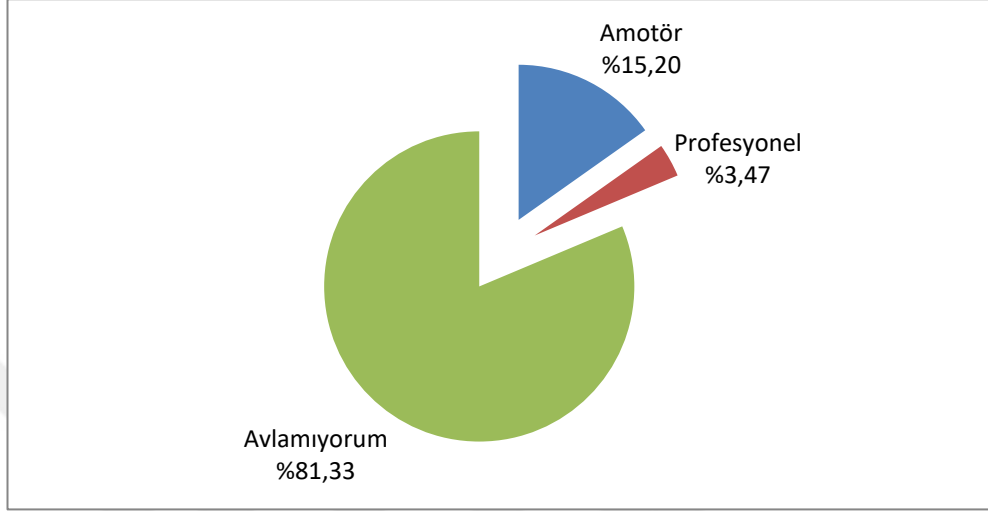
Şekil 4.21. Ankete katılanların tüketim öncesi muhafaza yöntemleri

Balığı uzun süre muhafaza etmek isteyen katılımcıların %97,4'ü dondurma, %1,3'ü salamura, %0,9'u dumanlama ve %0,4'ü de kurutma yöntemini tercih etmektedirler (Şekil 4.22).



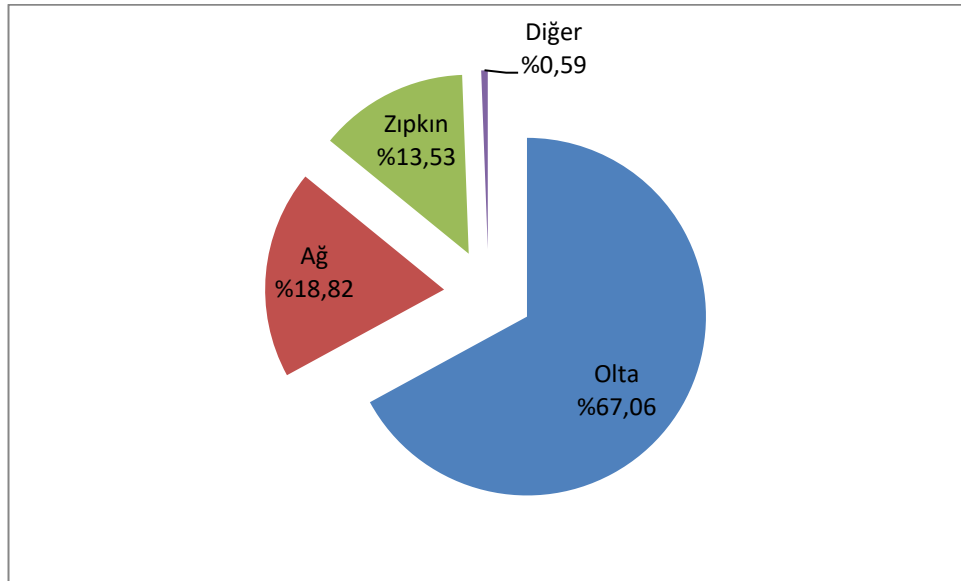
Şekil 4.22. Ankete katılanların uzun süre muhafazada tercih ettikleri yöntemler

Yapılan anket çalışmasında Uşak İlin de balık avcılığı ile ilgilenen kişi sayısı oldukça düşük orandadır. Ankete katılanların %81,3'ü balık avlamamaktadır, %15,2'si de amatör avcılık ve %3,5'i profesyonel balık avcılığı yapmaktadır (Şekil 4.23).



Şekil 4.23. Ankete katılanların balık avcılığına ilgi durumu

Yapılan anket çalışması sonucunda, balık avlayanların %67,1'i balık oltası ,%18,8'i ağ, %13,5'i zıpkın ve %0,6'sı da diğer av araçlarını kullanmaktadır (Şekil 4.24).



Şekil 4.24. Ankete katılanların balık avcılığında kullandıkları av araçları

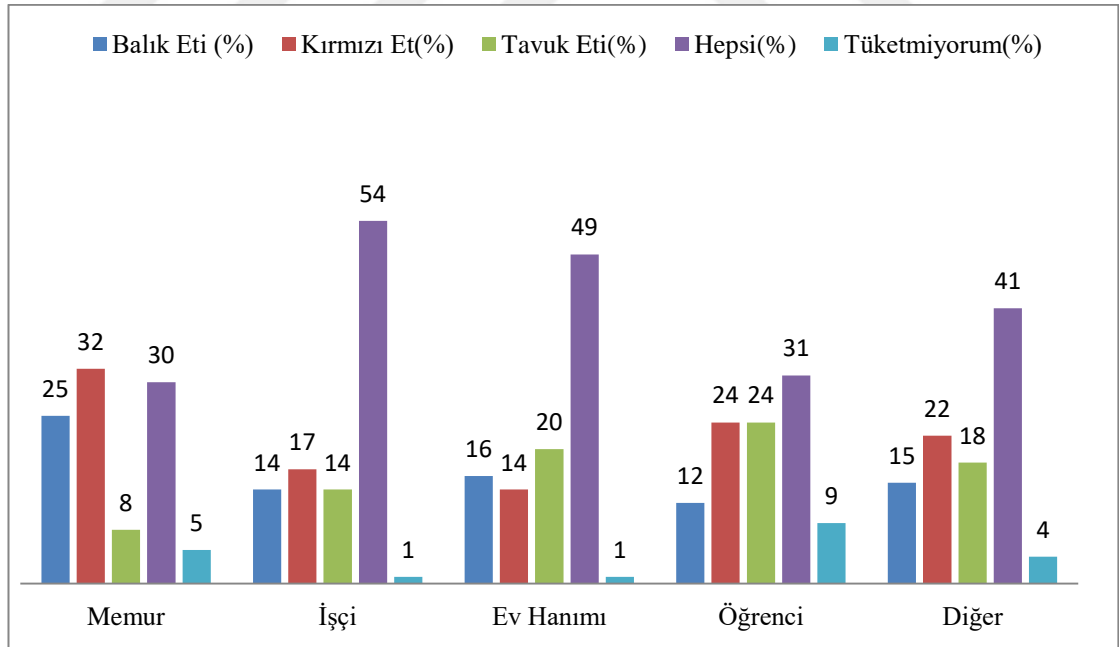
Anket uygulamamıza katılan memurların %32,0'si kırmızı et, %25,0'i balık eti, %8,0'i tavuk eti, %30,0'u hepsini tüketmekte, %5,0'i ise et tüketmemektedir (Şekil 4.25).

İşçilerin ise %17,0'si kırmızı et, %14,0'ü balık eti, %14,0'ü tavuk eti, %54,0'ü ise hepsini tüketmekte, %1,0'i ise et tüketmemektedir (Şekil 4.25).

Ev hanımlarının ise %20,0'si tavuk eti, %16,0'sı balık eti, %14,0'ü kırmızı et, %49,0'u hepsini tüketmekte, %1,0'i ise et tüketmemektedir (Şekil 4.25).

Öğrencilerin ise %24,0'ü kırmızı et, %24,0'ü tavuk eti, %12,0'si balık eti, %31,0'i hepsini tüketmekte, %9,0'u ise et tüketmemektedir (Şekil 4.25).

Diğer meslek mensuplarının ise %22,0'si kırmızı et, %18,0'i tavuk etini, %15,0'i balık etini, %41,0'i hepsini tüketmekte ve %4,0'ü ise et tüketmemektedir (Şekil 4.25).



Şekil.4.25. Ankete katılanların meslek gruplarına göre et tüketim oranları (%)

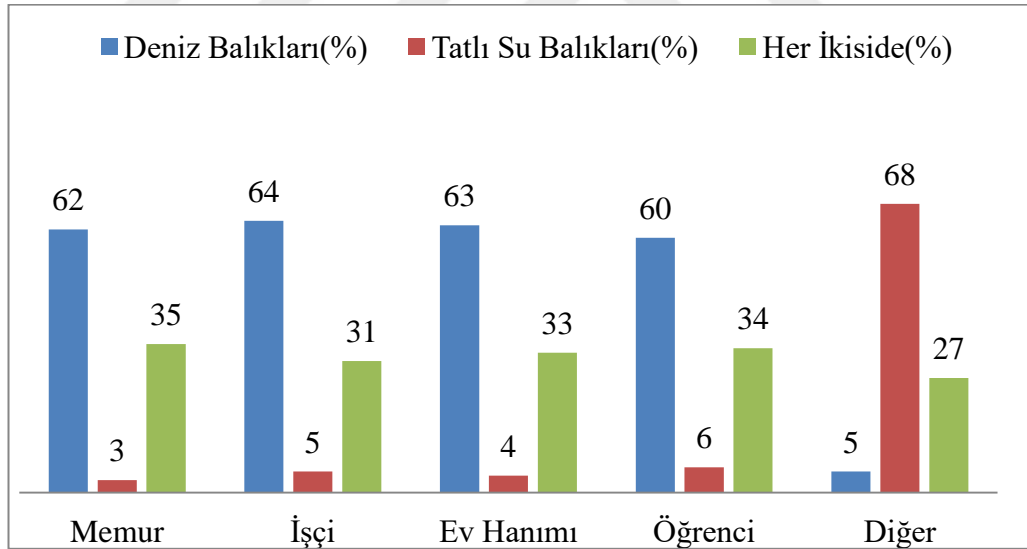
Anket uygulamasına katılan memurların %62,0'si deniz balıklarını, %3,0'ü tatlı su balıklarını ve %35,0'i de her iki türü de tercih etmektedirler (Şekil 4.26).

İşçilerin ise %64,0'ü deniz balıklarını, %5,0'i tatlı su balıklarını ve %31,0'i de her iki türü tercih etmektedir (Şekil 4.26).

Ev hanımlarının ise %63,0'ü deniz balıklarını tercih etmekte, %4,0'ü tatlı su balıklarını ve %33,0'ü ise her iki türü de tercih etmektedirler (Şekil 4.26).

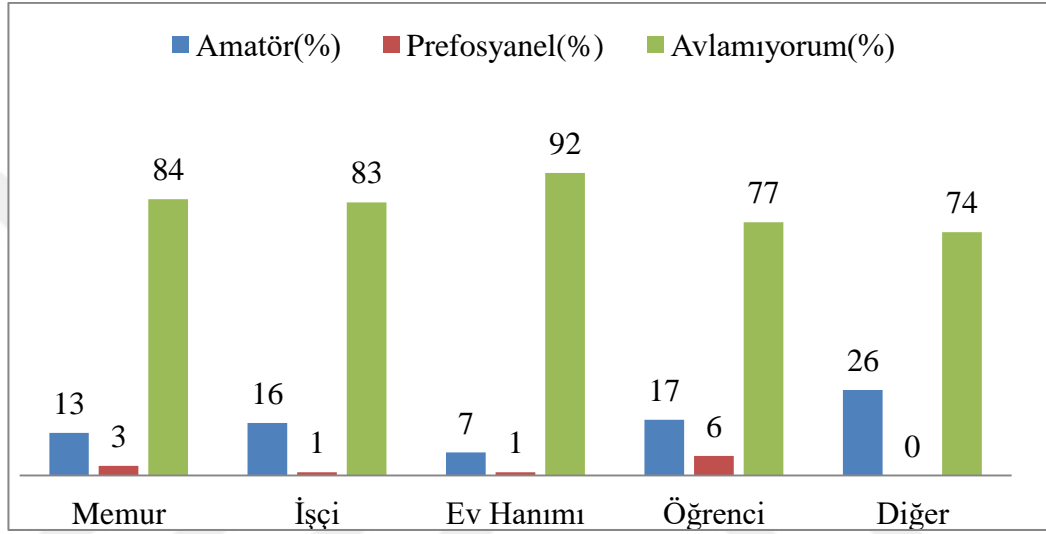
Öğrencilerin ise %60,0'ı deniz balıklarını, %6,0'sı tatlı su balıklarını ve %34,0'ü ise her iki türü de tercih etmektedirler (Şekil 4.26).

Diğer meslek mensuplarının ise %5,0'i deniz balıklarını, %68,0'i tatlı su balıklarını ve %27,0'si ise her iki türü de tercih etmektedirler (Şekil 4.26).



Şekil 4.26. Ankete katılanların mesleklerine göre balık tercihleri (%)

Ankete katılanların büyük çoğunluğu balık avcılığı yapmamaktadır. Memur mesleğinde olanların %13,0'u amatör, %3,0'ü profesyonel ve %84,0'ü avlanmıyor. İşçi grubundaki bireylerin %16,0'sı amatör, %1,0'i profesyonel ve %83,0'ü avlanmıyor. Ev hanımı grubundaki bireylerin %7,0'si amatör, %1,0'i profesyonel ve %92,0'si avlanmıyor. Öğrenci grubundaki bireylerin %17,0'si amatör, %6,0'si profesyonel ve %77,0'si avlanmıyor. Diğer meslek mensup gruplarındaki bireylerin %26,0'sı amatör avcılık yapmakta ve %74,0'ü avlanmıyor (Şekil 4.27).



Şekil 4.27. Ankete katılanların meslek gruplarına göre avlama şekilleri (%)

5.TARTIŞMA VE SONUÇLAR

Kaliteli gıda tüketimi günümüzün en önemli konularından biridir. Her geçen gün bireylerin tercihlerini belirleme ve doğru besini tüketmesini sağlayabilmek amacıyla çeşitli araştırmalar yapılmaktadır. Su ürünlerinde tüketiminin durumunu, kişilerin taleplerini, avcılık ve yetiştiricilik pazar paylarını belirlemek için yapılan anket çalışmaları önemli bilgi kaynağı oluşturmaktadır. Bu amaçla Ege Bölgesinin küçük ve gelişmekte olan Uşak ilinde, su ürünleri tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi amacıyla yapılan bu çalışma ilk oluşu bakımından da önemlidir. Kasım 2017- Şubat 2018 ayları arasında, tesadüfen seçilen 445 erkek, 555 kadın olmak üzere toplam 1000 kişiyle soru-cevap şeklinde ve ortaokul öğrencilerinin aile bireylerinin cevaplama şeklinde anket uygulaması gerçekleştirilmiştir. Bu konuda Türkiye'nin birçok bölgesinde, ilinde ve başka ülkede yapılan anket çalışmaları mevcuttur. Bu amaçla; Gürgün (2006), Van Gölü'ne kıyısı bulunan bazı ilçelerde; Çolakoğlu vd. (2006), Çanakkale İlinde; Özek (2008), Kırgızistan'da; Orhan ve Yüksel (2010), Burdur İlinde; Şen (2011), Konya ve Mersin il merkezlerinde; Çadır (2012), Keban Baraj Gölü Ova Bölgesinde; Balık vd. (2013), Ordu İlinin Fatsa ve Aybastı İlçelerinde; Çiçek vd. (2013), Elazığ İlinde; Akçay ve Vatansever (2013), Kocaeli İlinde; Kızılaslan ve Nalinci (2013), Amasya İlinde; Çaylak (2013), İzmir İlinde; Aydın ve Karadurmuş (2013), Trabzon ve Giresun ilinde; Güngör (2014), Erzurum ve Van İllerinde; Çelik (2014) ,Manisa İlinde; İbiş (2014), Sivas İli Merkez İlçesinde; Temel (2014), Rize İlinde; Doğan ve Gönülal (2014), Gökçeada da; Uzundumlu ve Diñçel (2015), Trabzon İlinde; Bayraktar (2015), Ankara ve Çanakkale'de; Arslan ve İzci (2016), Antalya'da; Odabaşı (2016), Diyarbakır İlinde; Menteşe (2016), Tunceli İlinde; Terin vd. (2016), Van İlinde, Balcı vd. (2016), Malatya İlinde; Şen (2017), Erzincan İlinde, Bashimov (2017), Niğde İlinde çalışmalarda bulunmuşlardır.

Türkiye'nin bölgeleri arasında su ürünleri tüketiminin çok farklılık gösterdiği yapılan çalışmaların sonuçlarında anlaşılmaktadır. Karadeniz bölgesinde tüketimin fazla, denizden ve su kaynaklarından uzaklaştıkça tüketiminde azaldığı görülmektedir. Ülkemizde su ürünleri tüketim alışkanlığının dünya ve Avrupa Birliği ortalamasından oldukça düşük olmasının, kişilerin balık tüketimi konusunda çekingenlik, diğer gıda maddelerini tercih etme, taze ve tüketime hazır su ürünü

bulamama, ekonomik nedenler gibi faktörlerin etkili olabileceği düşünülebilir. Tüketimin artırılabilmesi için balık ve ürünlerinin halkın alabileceği seviyede fiyatlara sahip olması en önemli etken olarak karşımıza çıkmaktadır. Hamsi Türkiye'nin en çok üretilen, tüketilen ve en ucuz balıkların başında gelmektedir. Hamsi bollaştığında ucuzluyor ve tüketimi artırıyor, aynı zamanda tüketimin lokomotifleri olarak su ürünlerine sempati oluşturuyor. Yapılan bu çalışmada ve diğer çalışmalarda bireylerin ekonomik durumları, bilgi ve kültür birikimleri arttıkça su ürünleri tüketimlerinin de arttığı görülmektedir.

Anket çalışmalarının, saha uygulamaları olan, bireylerle yüz yüze görüşerek soru-cevap şeklindeki çalışmaların zorluğu ise; kişilerin samimi, doğru cevap verip vermedikleri ve anket cevaplamaktan hoşlanmamaları gibi faktörlerdir. Bu nedenle anketi uygulayan kişilerin ikna kabiliyetlerinin anket sonuçlarında etkili olabileceği düşünülmelidir.

Ankete katılanların cinsiyetlerine göre değerlendirildiğinde 445 kişinin erkek, 555 kişinin kadın olduğu görülmektedir (Şekil 4. 1).

Çizelge 5.1'de özetleri verilen, anket çalışmalarında erkek bireylerin çoğunlukta olduğu görülmektedir. Erkek egemen görüşün etkisi, anketlere yansımış olabilir. Ankara ve Çanakkale İllerinde 200 kişiye (%47,0 kadın, % 53,0 erkek) anket uygulanmış (Bayraktar 2015); Akçay ve Vatansever (2013), Kocaeli'nde 384 hane halkı ile görüşmüşler; Arslan ve İzci (2016), toplam 1365 kişiyle yaptıkları anket çalışmasında diğer çalışmalara göre en fazla katılımlı bir çalışma gerçekleştirmişlerdir. Balık vd. (2013), Ordu ilinin iki ilçesinde yaptıkları çalışmada toplam 600 birey ile görüşmüşlerdir. Bu konudaki diğer çalışmaların bilgileri Çizelge 5.1 de verilmiştir.

Çizelge 5.1. Bazı anketlere ait katılımcı düzeyleri

Kaynak	İl	Ankete Katılan Kişi Sayısı	Erkek (%)	Kadın (%)
Yapılan çalışma	Uşak	1000	44,5	55,5
Akçay ve Vatansever (2013)	Kocaeli	384	54,43	45,57
Bayraktar (2015)	Ankara, Çanakkale	200	53	47
Balık vd. (2013)	Ordu	600	87,45	12,55
Arslan ve İzci (2016)	Antalya	1365	51	49
Balcı vd. (2016)	Malatya	409	69	31
Bashimov (2017)	Niğde	150	64,67	35,33
Şen (2017)	Erzincan	213	52,58	47,42
Terin vd. (2016)	Van	260	75	25

Anket çalışmamıza katılan bireylerin %38,1'lik oranla haftada bir balık tükettiği saptanmıştır(Şekil 4.10).

Konuyla ilgili yapılan çalışmalarda çoğunlukla tüketimin iki haftada bir olduğu görülmüştür (Çizelge 5.2). Akçay ve Vatansever (2013) ve tarafından yapılan çalışmada tüketim sıklığının bizim çalışmamıza yakın oranlarda olduğu görülmüştür. Doğan ve Gönülal (2014), Arslan ve İzci (2016) araştırmalarında tüketim sıklığının kayda değer oranda fazla olduğunu bildirmişlerdir. Bu tüketim sıklığındaki farklılığın anket çalışmalarının yapıldığı yerlerin deniz kıyısında olup olmamasının önemli etkilere sahip olduğu görülmüştür.

Çizelge 5.2. Bireylerin balık tüketim sıklıkları aşağıda özet şeklinde verilmiştir

Kaynak	İl	Tüketim Sıklığı	%
Yapılan çalışma	Uşak	Haftada bir	38,1
Arslan ve İzci (2016)	Antalya	Haftada bir	43,45
Akçay ve Vatansever (2013)	Elazığ	Haftada bir	37,01
Kızılaslan ve Nalinci (2013)	Amasya	On beş günde bir	34,85
Balık vd.(2013)	Ordu(Fatsa-Aybastı)	On beş günde bir	36,7-36,5
Bashimov,(2017)	Niğde	On beş günde bir	36,0
Çiçek vd. (2013)	Elazığ	On beş günde bir	33,0
Doğan ve Gönülal (2014)	Gökçeada	Haftada 2-3 kez	49,6

Anket uygulamamıza katılan bireylerin; %15,4'ünün balığı severek tükettiği, %6,0'sının et tüketmediği, %18,9'unun tavuk eti, %23,5'inin kırmızı et ve %36,2'sinin ise bütün et ürünlerini severek tükettiklerini belirlenmiştir (Şekil 4.7).

Yapılan diğer çalışmalara bakıldığında, iç kesimlerde kırmızı et tüketimi fazladır. Balık eti tüketimi denize kıyısı olan illerde çok yüksek, iç kesimlerde ise bunun

düşük olduğu vurgulanmıştır. Çalışmamıza en yakın kırmızı et tüketimi verileri Bayraktar (2015)'in Ankara ilindeki çalışmasında (%38) ve balık tüketiminde, İbiş (2014)'in Sivas ilinde yaptığı çalışmada (%16) çıkmıştır. Konuyla ilgili yapılan çalışmalar incelendiğinde balık eti, beyaz et ve kırmızı et tüketim tercihlerinin bölgesel farklılıklar gösterdiği görülmüştür (Çizelge 5. 3).

Çizelge 5.3. Yapılan çalışmalarda en fazla tüketilen et ürünleri

Kaynak	İl	En Fazla Tüketilen Et Ürünü(%)	
Yapılan çalışma	Uşak	Kırmızı Et (%23,5)	
Çolakoğlu vd. (2006)	Çanakkale	Beyaz Et (%47,5)	
Özek (2008)	Kırgızistan	Kırmızı Et (%69,8)	
Şen (2011)	Konya	Mersin	Kırmızı Et(%47,8) Kırmızı Et(%47)
Balık vd. (2013)	Fatsa	Aybastı	Balık (%95,8) Balık (%90,6)
Çaylak (2013)	İzmir	Beyaz Et (%33,8)	
Çiçek vd. (2013)	Elazığ	Kırmızı Et (%41)	
Doğan ve Gönülal (2014)	Gökçeada	Kümes Hayvanları (%37,3)	
Güngör (2014)	Erzurum	Van	Kırmızı Et (49,8) Beyaz Et(%39,7)
İbiş (2014)	Sivas	Beyaz Et (%49)	
Odabaşı (2016)	Diyarbakır	Beyaz Et (%41,2)	
Bayraktar (2015)	Ankara	Çanakkale	Kırmızı Et (%38) Balık eti (%34)

Genellikle tavuk ile balık birbirinin ikame ürünleridir. Tavuk ve tavuk ürünlerinin ucuz olduğu dönemlerde balığa olan talep düşüş gösterir. Balığın bol ve ucuz olduğu dönemlerde tavuk etine olan talep azalır. Türk toplumunda bir ailenin sofrasında en az haftada bir veya iki gün et ürünlerinden oluşan bir menü vardır. Orta Anadolu'da daha çok alışkanlıklardan gelen kırmızı et tüketimi yaygındır; balık ve balık ürünleri gün geçtikçe insan beslenmesindeki önemi ortaya çıktıkça beslenme diyetimizde gün geçtikçe önem kazanmaya başlamıştır.

Anket katılan bireylerin en fazla tercih ettikleri balık türleri: %61,2 ile hamsi, %10,2 ile alabalık, %8,4 ile palamut, %4,6 ile çipura, %4,5 ile levrek, %2,6 ile istavrit, %1,5 ile çinakop, %1,4 ile turna(dişli), %1,2 ile sazan ve %4,4 ile de diğer balıklardır (Şekil 4.12).

Türkiye genelinde en çok üretileni ve tüketilen türün en başında hamsi gelmektedir. Günümüzde artık ülkenin en uzak yerleşim yerlerine kadar hamsi ve istavrit kolaylıkla ulaşabilmektedir. Diğer çalışmalara bakıldığında Çanakkale'de Lüfer, Van Gölü çevresinde inci kefali ve İzmir'de çipura en fazla tüketilen balık türleri iken,

diğer illerde fiyatı uygun olan hamsi ilk sırada yer almaktadır. Bu çeşitliliğin ürüne yakınlıkla doğru orantılı olduğu görülmektedir (Çizelge 5. 4).

Çizelge 5.4. Yapılan diğer çalışmalardaki en fazla tüketilen balık türleri

Kaynak	İl	Tür
Yapılan çalışma	Uşak	Hamsi
Çolakoğlu vd. (2006)	Çanakkale	Lüfer
Gürgün (2006)	Van Gölü Çevresi	İnci Kefali
Orhan ve Yüksel (2010)	Burdur	Hamsi
Şen (2011)	Mersin / Konya	Hamsi
Çaylak (2013)	İzmir	Çipura
Temel (2014)	Rize	Hamsi
Çelik (2014)	Manisa	Hamsi
Doğan ve Gönülal (2014)	Gökçeada	Lüfer
Uzundumlu ve Dinçel (2015)	Trabzon	Hamsi
Terin vd. (2016)	Van	Hamsi

Ankete katılanların büyük çoğunluğu deniz balıklarının av sezonu olan (%71,9) kış aylarında, balık teminini (%58,1) pazar yerinden, öncelikli olarak balıkların (%68,6) tazeliğine bakarak, (%95,9) taze balığı, (%76,9) kızartma yaparak tüketmektedirler (Şekil 4.13, Şekil 4.14, Şekil 4.15, Şekil 4.18, Şekil 4,19).Diğer çalışmalara bakıldığında ise Kızılaslan ve Nalinci (2013), İbiş (2014)ve Terin vd. (2016)'nin araştırmalarında, balığı kış mevsiminde tüketildiğini belirlemişlerdir. Odabaşı (2016) ve Şen (2017), yapmış oldukları çalışmalarında market ve pazar yerlerinden balık ve balık ürünleri temin edildiğini tespit etmişlerdir. Arslan ve İzci (2016), Antalya ilinde, bireylerin su ürünlerini tercihlerinde, fiyatların önemli bir fonksiyon olduğunu tespit etmişlerdir. Özek (2008) Kırgızistan halkının su ürünleri alımını etkileyen faktörlerin başında fiyat olduğunu belirlemiştir. Şen (2011), Balık vd. (2013) ,Çaylak (2013), Aydın ve Karadurmuş (2013), Çelik (2014), Güngör (2014), Arslan ve İzci (2016), Odabaşı (2016), Bashimov (2017), su ürünleri tüketim alışkanlıklarını belirlemek için yaptıkları çalışmalarda ve genelde balıkların taze tüketildiği sonuçlarına ulaşmışlardır. Çaylak (2013), Aydın ve Karadurmuş (2013), Güngör (2014), Doğan ve Gönülal (2014), Uzundumlu ve Dinçel (2015),Terin vd. (2016), Arslan ve İzci (2016), Bashimov (2017), Şen (2017), anket uyguladıkları bireylerin balık pişirme yöntemi tercihlerinin kızartma olduğunu tespit etmişlerdir. Bu çalışmalarda bahsedilen konular (Çizelge 5.5)'de ayrıntılı bir şekilde verilmiştir.

Çalışmamızdan ve konuyla ilgili yapılan çalışmalardan tüketim mevsiminin kış, temin yerinin pazar yeri, satın almadaki ilk tercih bizim çalışmamızda tazelik, diğerlerinde genelde fiyat ön plana çıktığı tespit edilmiştir. Bütün çalışmalarda tüketim şeklinin taze ve pişirme şeklinin ise kızartma olduğu saptanmıştır.

Çizelge 5.5. Bazı araştırmalarda bulunan sonuçlar

Kaynak	İl	Tüketim Mevsimi	Temin Yeri	Satın almada ilk tercih sebepleri	Tüketme yöntemi	En fazla pişirme yöntemi
Yapılan çalışmada	Uşak	Kış	Pazar yeri	Tazelik	Taze	Kızartma
Özek (2008)	Bişkek		Pazar yeri	Fiyat		
Arslan ve İzci (2016)	Antalya		Market	Fiyat	Taze	Kızartma
Güngör (2014)	Erzurum / Van	Kış			Taze	Kızartma
Çaylak (2013)	İzmir		Pazaryeri	Tazelik	Taze	Kızartma
Aydın ve Karadurmuş (2013)	Trabzon / Giresun		Balıkçı Tezgâhı		Taze	Kızartma
Bashimov,(2017)	Niğde	Kış	Balık Hali	Sağlık	Taze	Kızartma
Doğan ve Gönülal (2014)	Gökçeada	Kış	Balık Hali	Fiyat		Kızartma
Uzundumlu ve Dinçel (2015)	Trabzon-Beşikdüzü		Balık Hali	Fiyat		Kızartma
Terin vd. (2016)	Van	Kış	Balıkçı Tezgâhı	Tazelik	Taze	Kızartma
Kızılaslan ve Nalinci (2013)	Amasya	Kış	Balıkçı Tezgâhı	Lezzet	Taze	Kızartma
İbiş (2014)	Sivas	Kış	Balık Hali	Sağlık	Taze	Kızartma
Şen (2017)	Erzincan		Market	Sağlık	Taze	Kızartma
Odabaşı (2016)	Diyarbakır	Kış	Balıkçı Tezgâhı		Taze	Kızartma
Şen (2011)	Mersin / Konya	Kış	Balık Hali		Taze	Kızartma
Çelik (2014)	Manisa	Kış	Pazar yeri	Tazelik	Taze	Kızartma
Balık vd. (2013)	Ordu (Fatsa-Aybastı)	Kış	Balıkçı Tezgâhı		Taze	Buğlama / Izgara

Kocaman Balıkçılığın "Türkiye'nin Balık Tüketim Haritası" başlıklı araştırmasına göre, ülkede kişi başına yıllık tüketilen balık miktarı 7,6 kg olurken, Karadeniz Bölgesi 25 kg ile ilk sırada yer almıştır. Yani Karadeniz Bölgesi'nde yaşayanlar ile Türkiye'nin diğer bölgesinde yaşayanlar arasında balık tüketimi konusunda 17,4 kg'lık farkın olduğu görülmektedir. Tüketim, Doğu ve Güneydoğu Anadolu Bölgeleri'nde 1 kg'ın altına kadar inebilmektedir. İzmir, Ankara, İstanbul gibi büyük şehirlerde ise yıllık kişi başı tüketilen balık miktarı 16 kg olarak saptanmıştır. Türkiye'de en çok küçük balıkların bunlar arasında da hamsi, sardalya ve istavritin

tercih edildiği, İstanbul'da lüfer, mezigit ve palamut gibi bölgesel türleri olan kupes ve tirsinin en çok tercih edildiği tespit edilmiştir. Türkiye'de balık tercihlerini en çok etkileyen unsurların başında tazelik ve fiyat gelmektedir. İşlenmiş balık İstanbul'dan sonra %38,0 ile en çok Muğla'da %7,0 ile Antalya'da tercih edildiği saptanmıştır. Doğu ve Güneydoğu Anadolu illeri taze balığı tercih eder iken işlenmiş balığı ise fazla tercih etmediği saptanmıştır. İşlenmiş balığı en çok tercih eden illerin başında İstanbul, Muğla, Antalya, Çanakkale, Bursa, İzmir ve Balıkesir olarak sıralanırken, işlenmiş balıkta en çok Karadeniz alası, palamut, sardalya, hamsi, çipura, aterina(Gümüş Balığı) tükettiği belirlenmiştir (Deniz Haber Ajansı,2018).

Çalışmamızda ankete katılan bireylerin sorulara verdikleri cevaplardan, su ürünlerinin en fazla haftada bir tüketildiği, en fazla tercih edilen su ürünleri tüketim şeklinin tavada kızartma olduğu, en çok taze ürünlerin tercih edildiği, su ürünlerinin tüketiminde fiyatının oldukça önemli olduğu ve en çok tüketimi olumsuz etkileyen ise tüketim alışkanlığının olmamasından kaynaklı olduğu sonucuna varılmıştır. Ülkemizde üretimin yıldan yıla değişkenlik göstermesinin bireylerin tüketim tercihlerinde oldukça etkili olduğu tespit edilmiştir.2018 yılı balıkçılık üreticisinin oldukça verimli olmasının tüketime de olumlu yönde etkileneceği aşikârdır.

Bu çalışma ve yapılan diğer çalışmalardan, elde edilen sonuçlara göre;

1. Ülkemizde, su ürünleri daha öz olarak balık tüketimi, yeterli seviyede değildir. Tüketimi artırmanın en önemli adımı; balığın ucuz, bol ve taze olmasıdır. Bu durumu sağlamak için de üretimin artırılması ve avlanan balığın balık unu üretiminde kullanılması yerine insan tüketimin yönlendirilmesidir. Hamsi, tüm ülkede sevilen ve ucuz olduğu için çok tüketimde tercih edilen bir balıktır. Kültür balıkları üretiminde balık yemi katkısı olarak kullanılan balık unu üretiminde kullanılmaması ikincil balık ürünlerinin bu amaçla kullanımı uygun olacaktır.
2. Su ürünlerinin taze tüketimi, Uşak ilinde ve ülkemizde daha çok tercih edilmektedir. Balık kolay bozulabilen gıda maddesi olması nedeniyle soğuk zincir içerisinde üretimden tüketime sunulması önemlidir. Tazeliğini uzun

süre koruyabilen ürünler, sağlıklı ve güvenilir koşullarda tüketiciye ulaştırılabildiği sağlanabilir. Ayrıca ekonomik kayıpların bu şekilde de önüne geçilebilir. Çok taze olmayan su ürünlerinin pişirilmesi sürecinde istenmeyen ve hoş olmayan kokular yayabilir. Birçok kadın tüketicinin pişirme sırasında ortaya çıkan koku nedeniyle balığı tercih etmediği görülmektedir. Balığın bol olduğu dönemlerde işlenerek yerden ve zamandan bağımsız şekilde tüketiciye buluşmasını sağlayabilecek katma değeri daha fazla ürünler üretilebilir. Böylece ürün yelpazesi genişletilerek tüketim teşvik edilebilir. Gerek toptan gerekse perakende satış yerlerinin gerekli etiket bilgilerini, hatta pişirme tavsiyeleri ve hijyen konularına önem verilmesi tüketim konusunda isteği artırabilecektir

3. Balık etinin tek düzeyde tüketiminin kısıtlayıcı etkisi tavuk eti gibi etlerin daha farklı yemeklerde kullanılması gibi durumları da su ürünleri tüketiminde kısıtlayıcı faktörler arasında sayılabilir. Ancak değinildiği gibi balık tüketiminin tek düzeylikten çıkartılarak farklı pişirmelerle, farklı lezzetlerin alışkanlık haline getirilmesi, beslenmedeki balık etinin öneminin yaygın bir bilgi haline getirilerek toplumda yerleşmesini sağlamak da balık tüketimini de artıracaktır.
4. Ülkemizde denize kıyısı olan illerde balık tüketimi iç kesimlerde bulunan Uşak ve bunun gibi illere göre daha fazladır. İç kesimlerde balık tüketiminin yaygınlaştırılmasını sağlamak, üretimin artırılmasına yönelik çalışmalarla birlikte basın, yayın organlarında gerekli bilgilendirmelerin yapılarak konunun sıcak tutulmasının etkili olacağı düşünülmektedir
5. Uşak ilinde ve ülkemize bakıldığında su ürünleri tüketiminin, eğitim ve ekonomik gelir ile doğru orantılı olarak gittiği görülebilir. Su ürünleri tüketimini artırmanın yollarından biride eğitim ve halkın ekonomik gücünü artırmaktan geçmektedir.

KAYNAKLAR

- Akçay Y., Vatanserver Ö., 2013. Kırmızı Et Tüketimi Üzerine Bir Araştırma: Kocaeli İli Kentsel Alan Örneği. Çankırı Karatekin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 4(1), 43-60.
- Aydın M., Karadurmuş U., 2013. Trabzon ve Giresun Bölgelerindeki Su Ürünleri Tüketim Alışkanlıkları. Ordu Üniversitesi Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi, 3(9), 57-71.
- Arslan M., İzci L., 2016. Antalya İli Su Ürünleri Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi. Eğirdir Su Ürünleri Fakültesi Dergisi (ESUFD), 12(1), 75-85.
- Atay D., Aydın F., Yavuzcan H., 2002. Su ürünleri yetiştirme ilkeleri. Ankara Üniversitesi, Ziraat Fakültesi Yayınları, 270s, Ankara.
- Balcı M., Birinci N., Şeker T., Demir T., Arısoy G., 2016. Malatya da yaşayan Kişilerin Su Ürünleri Tüketim Davranışlarının Değerlendirilmesi. Adıyaman Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi 6 (2) , 132-155.
- Balık İ., Yardımcı C., Turhan O., 2013. Ordu İli Fatsa ve Aybastı İlçelerinde Balık Tüketim Alışkanlıklarının Karşılaştırılmalı Olarak İncelenmesi. Ordu Üniversitesi Bilim ve Teknoloji Dergisi, 3(2), 18-28.
- Bayraktar, S., 2015. Ankara ve Çanakkale’de Su Ürünleri Tüketim Tercihleri ve Alışkanlıklarının Karşılaştırılması. Çanakkale On Sekiz Mart Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi,68s,Çanakkale.
- Bashimov, G., 2017. Niğde İlinde Balık Eti Tüketim Alışkanlığının Belirlenmesi. Türk Tarım ve Doğa Bilimleri Dergisi, 4(2), 196-204.
- Balıkçılık ve Su Ürünleri Genel Müdürlüğü (BSGM), 2018. Su Ürünleri İstatistikleri. Erişim Tarihi:01.09.2018. <https://www.tarimorman.gov.tr/sgb/Belgeler/SagMenuVeriler/BSGM.pdf>
- Çadır, F., 2012. Keban Baraj Gölü Ova Bölgesin Su Ürünleri Tüketiminin Araştırılması. Fırat Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi,35s,Elazığ.
- Çaylak, B., 2013. İzmir İli Su Ürünleri Tüketimi ve Tüketici Tercihleri Üzerine Bir Araştırma. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi,62s,İzmir.
- Çelik, R., 2014. Manisa İli Su Ürünleri Tüketim ve Tercihleri Üzerine Bir Araştırma. İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi,71s,Manisa.
- Çiçek E., Akgün H., İlhan S., 2013. Elazığ İli Balık Eti Tüketim Alışkanlığı ve Tercihinin Belirlenmesi. Yunus Araştırma Bülteni Dergisi, (1),3-11.

- Çolakoğlu F., İşmen A., Özen Ö., Çakır F., Yığın Ç., Ormancı H., 2006. Çanakkale İlindeki Su Ürünleri Tüketim Davranışlarının Değerlendirilmesi. Ege Üniversitesi, Su Ürünleri Dergisi, (1/3), 387-392.
- Deniz Kuvvetleri Komutanlığı, 2018. Türkiye Denizlerini Tanıyor muyuz?. Erişim Tarihi: 20.11.2018. https://www.dzkk.tsk.tr/pages/denizwiki/konular.php?icerik_id=136&dil=1&wiki=1&catid=1
- Deniz Haber Ajansı, 2018. Türkiye’de kişi başı yıllık balık 7,6 kg balık tüketiliyor. Erişim Tarihi: 25.12.2018. <https://www.denizhaber.com.tr/turkiyede-kisi-basi-yillik-76-kilogram-balik-tuketiliyor-haber-85968.htm>
- Doğan K., Gönülal Öz O., 2014. Gökçeada Balık Tüketim alışkanlığının Belirlenmesi ve Sosyo-Ekonomik Analizi. İstanbul Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi, 29(1,):101-116.
- Güngör, S. E., 2014. Erzurum ve Van İllerindeki Balık Tüketimi ve Tüketici Tercihleri Üzerine Bir Araştırma. Atatürk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, 73s, Erzurum.
- Gürgün, H., 2006. Van Gölüne Kıyısı Bulunan Bazı İlçelerdeki Balık Tüketimine Yönelik Bir Araştırma. Ege Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, 33s, İzmir
- İbiş, B., 2014. Sivas İli Merkez İlçesinde Yaşayan Bireylerin Su Ürünleri Tüketim Davranışlarının Değerlendirilmesi. Gaziosmanpaşa Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, 53s, Tokat.
- İzmir Su Ürünleri Yetiştiriciliği ve Üreticileri Birliği (İSÜB), 2018. Ülkemizde Su Ürünleri Üretimi. Erişim Tarihi: 08.10.2018. http://www.isub.org.tr/assets/rapor_suurunliverivekulturbalikciligiileilgilireviz_e_3eylul2014.pdf
- Kızılaslan H., Nalinci N., 2013. Amasya İli Merkez İlçedeki Hane halkının Balık Eti Tüketim Alışkanlıkları ve Balık Eti Tüketimini Etkileyen Faktörler. Gaziosmanpaşa Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Gaziosmanpaşa Bilimsel Araştırma Dergisi, (5), 61-75.
- Menteşe, M. C., 2016. Tunceli İli Merkez İlçede Ailelerin Balık Tüketim Tercihlerinin Belirlenmesi. Tunceli Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, 57s, Tunceli.
- Odabaşı, Y., 2016. Su Ürünleri Tüketim Alışkanlıkları Üzerine Bir Araştırma : Diyarbakır İli Örneği. Ordu Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, 63s, Ordu

- Oğuzhan P., Yangılar F., 2014. Su Ürünlerinin Hazır Yemek Teknolojilerindeki Yeri ve Önemi, Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, 7(1), 65-76.
- Orhan H., Yüksel O., 2010. Burdur İli Su Ürünleri Tüketimi anket Uygulaması, Süleyman Demirel Üniversitesi, Ziraat Fakültesi Dergisi (SDÜZFD),5(1),1-7.
- Özek, 2008. Kırgızistan’da Su Ürünleri Üzerine Bir Çalışma, Kırgızistan –Türkiye Manas Üniversitesi, Fen Bilimleri Dergisi, Sayı 9,2008.
- Şen, B., 2017. Erzincan İlindeki Ailelerin Balık Tüketim Tercihlerinin Belirlenmesi. Munzur Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi,57s,Tunceli.
- Şen, A., 2011. Konya ve Mersin İl Merkezlerinde Yaşayan Bireylerin Balık Tüketim Alışkanlık ve Bilgi Düzeylerinin Karşılaştırılması. Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi,77s,Konya.
- Temel, T., 2014. Rize İlinde Hanelerin Balık Tüketimi Üzerine Etkili Olan Faktörlerin Belirlenmesi. Atatürk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi,85s,Erzurum.
- Terin M., Hamamcı G., Gül T., ve Tern S., 2016. Van İli Kentsel Alanda Hanelerin Balık Tüketim Yapısı ve Satın Alma Davranışlarının Belirlenmesi. Ege Balıkçılık ve Su Ürünleri Dergisi, 33(3), 241-249.
- The Eu Fish Market,2017. World production in 2015 (dünya su ürünleri üretimleri). Erişim Tarihi: 15.10.2018.
<http://www.eumofa.eu/documents/20178/108446/The+EU+fish+market+2017.pdf>
- Trabzon Ticaret Borsası (TTB), 2016. Geçmişten Günümüzde Karadeniz’de Balıkçılık. Erişim Tarihi: 06.07.2018.
<http://www.tb.org.tr/index.php?sayfa=gecmisten.gunumuzde.karadeniz.39de.balickilik.273&d=tr>
- Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK), 2018. Nüfus İstatistikleri. Erişim Tarihi 31.12.2018. <https://biruni.tuik.gov.tr/medas/?kn=95&locale=tr>
- Uşak Valiliği, 2018. Coğrafya. Erişim Tarihi:10.08.2018.
<http://www.usak.gov.tr/cografya>
- Uşak Valiliği Çevre ve Şehircilik İl Müdürlüğü, 2018. Erişim Tarihi: 11.08.2018.
<https://usak.csb.gov.tr/>
- Uzundumlu ve Dinçel, 2015. Trabzon İli Beşikdüzü İlçesinde Balık Eti Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi. Ziraat Bilimler Dergisi, 29(2), 1-11.

EKLER

EK A. Uşak İli Su Ürünleri Tüketim Tercih Anketi Soruları



EK A. Uşak İli Su Ürünleri Tüketim Tercih Anketi

Adınız Soyadınız (İsteğe Bağlı) :

1-Cinsiyetiniz? Erkek Kadın

2-Kaç kişilik ailede yaşıyorsunuz?.....(Belirtiniz)

3-Yaşınız? <18 18-24 25-36 37-45 46- >

4-Öğrenim Durumunuz?

Okur-Yazar Değil İlkokul Ortaokul Lise Üniversite Diğer.....(Belirtiniz)

5-Mesleğiniz?

Memur İşçi Emekli Öğrenci Ev Hanımı Diğer.....(Belirtiniz)

6-Aylık ortalama hane geliri?

950 TL'den az 950-1500 TL 1501-3000 3001 TL'den den fazla

7-Hangi eti severek tüketirsiniz?

Balık Eti Kırmızı Et Tavuk Eti Hepsi Diğer Tüketmiyorum.

8-Balığı tercih etme nedeniz?

Lezzetli ve Besleyici Alışkanlık Tazeliği Ucuz ve Kolay ulaşılabilir olması

Diğer.....Belirtiniz)

9- Sizce diğer et türleri ile karşılaştırıldığında balık fiyatları nasıldır?

Ucuz Normal Pahalı Fikrim yok

10-Balığı tüketim sıklığınız?

Haftada 1'den fazla Haftada 1 15 günde 1 Ayda 1 Tüketmiyorum

Diğer.....(Belirtiniz)

11-En fazla tercih ettiğiniz balık türü?(Tüketiyorsanız işaretleyiniz)

Deniz balıkları Tatlı su balıkları Her ikisi

12-En fazla tükettiğiniz balık türü belirtiniz? (Belirtiniz)

13-Balığı pişirme şekliniz?

Buğulama Kızartma Izgara Sebzeli Diğer(Belirtiniz)

14-Balığı satın aldığınız yerler?

Balık Hali Pazar Yeri Balık Market(AVM'ler dahil) Avlıyorum Diğer

.....(Belirtiniz)

15-Balık satın alırken nelere dikkat edersiniz?

TazelğineTürüneFiyatınaSatıcıya GüvenDiğer..... (Belirtiniz)

16-Deniz balıklarından hangilerini tercih ediyorsunuz?

HamsiİstavritPalamutUskumruLüfer(Çinekop)LevrekÇipuraMer canMezgit Diğer.....(Belirtiniz)

17-Tatlı su balıklarından hangilerini tercih ediyorsunuz?

SazanAlabalıkSudakTurnaDiğer.....(Belirtiniz)

18-Hangi mevsimde daha çok balık tüketiyorsunuz?

İlkbahar Yaz Sonbahar Kış

19-Balık tüketim biçiminiz?

TazeKonserveTuzlanmışSalamuraDiğer.....(Belirtiniz)

20-Ailenizin aylık tüketilen balık miktarı?

1-3 kg 4-6 kg 7-10 kg 11 -15 kg 16 kg'dan fazla

21-Uşak ilinde diğer illere göre balık bol mu?

Evet Hayır

22-Balık fiyatlarını nasıl buluyorsunuz?

Ucuz Normal Pahalı Bilmiyorum.

23-Balığı nerede yemeyi tercih edersiniz?

Evde Lokantada Piknikte Diğer.....(Belirtiniz)

24-Çocuklarınıza balık yeme alışkanlığını kazandırmak için kendinize özel uygulamalarınız var mı?

Cevap Evet ise açıklayınız..... (Belirtiniz)

25-Satın aldığınız balığı nasıl muhafaza ediyorsunuz?

Hemen tüketiyoruzBuzdolabındaDerin DondurucudaDiğer.....(Belirtiniz)

26-Balığı uzun süre muhafaza etmek için ne yapıyorsunuz?

DondurmaSalamuraKurutmaDumanlamaDiğer.....(Belirtiniz)

27-Balık avlıyor musunuz? Amatör Profesyonel Avlamıyorum.

28-Avlıyorsanız kullandığınız av araçları nelerdir?

Olta Ağ Zıpkın Diğer.....(Belirtiniz)

ÖZGEÇMİŞ

Adı Soyadı : Mustafa ŞAHAN
Doğum Yeri ve Yılı : Çivril, 1988
Medeni Hali : Evli ve iki çocuk sahibi
E-posta : mustafa.sahan@hotmail.com.tr



Eğitim Durumu

Lise : Tefenni Tarım Meslek Lisesi, 2006
Ön Lisans : Erciyes Üniversitesi, Safiye Çıkrıkçıoğlu MYO,
Et Endüstrisi, 2009
:Cumhuriyet Üniversitesi, Suşehri MYO., Su Ürünleri, 2013
Lisans : Anadolu Üniversitesi, İşletme Fakültesi, İşletme, 2013
:SDÜ, Su Ürünleri Fakültesi, Su Ürünleri Mühendisliği, 2015

Mesleki Deneyim

T.C. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Ziraat Teknisyeni	2010-2015
T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Su Ürünleri Teknikeri	2015-2018
T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı Su Ürünleri Mühendisi	2018-(halen)