



**MARDİN İLİNDE BALIK TÜKETİM
ALİŞKANLIKLARININ BELİRLENMESİ: KIZILTEPE İLÇESİ ÖRNEĞİ**

Vedat KOÇHAN

**Yüksek Lisans Tezi
Su Ürünleri Mühendisliği Anabilim Dalı
Danışman
Yrd.Doç.Dr. Ekrem BUHAN
2017**

Her Hakkı Saklıdır

T.C
GAZİOSMANPAŞA ÜNİVERSİTESİ
FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ
SU ÜRÜNLERİ MÜHENDİSLİĞİ ANABİLİM DALI

YÜKSEK LİSANS TEZİ

MARDİN İLİNDE BALIK TÜKETİM
ALİŞKANLIKLARININ BELİRLENMESİ: KIZILTEPE İLÇESİ ÖRNEĞİ

Vedat KOÇHAN

TOKAT

2017

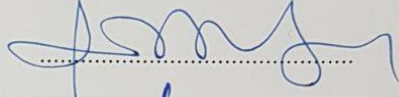
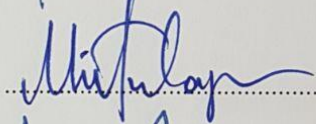
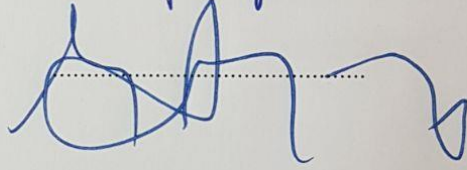
Her hakkı saklıdır

Vedat KOÇHAN tarafından hazırlanan “Mardin İlinde Balık Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi: Kızıltepe İlçesi Örneği” adlı tez çalışmasının savunma sınavı 14 ARALIK 2017 tarihinde yapılmış olup aşağıda verilen Jüri tarafından Oy Birliği ile Gaziosmanpaşa Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü SU ÜRÜNLERİ MÜHENDİSLİĞİ ANA BİLİM DALI 'nda YÜKSEK LİSANS TEZİ olarak kabul edilmiştir.


Jüri Üyeleri

İmza

Danışman
Yrd.Doç.Dr.Ekrem BUHAN
Gaziosmanpaşa Üniversitesi
Üye
Doç.Dr.Nihat YEŞİLAYER
Gaziosmanpaşa Üniversitesi
Üye
Yrd.Doç.Dr.Hasan Gökhan DOĞAN
Ahi Evran Üniversitesi

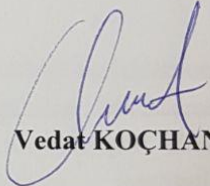
ONAY


Prof. Dr. Ebubekir ALTUNTAŞ
Fen Bilimleri Enstitüsü Müdürü

10/01/2018

TEZ BEYANI

Tez yazım kurallarına uygun olarak hazırlanan bu tezin yazılmasında bilimsel ahlak kurallarına uyulduğunu, başkalarının eserlerinden yararlanılması durumunda bilimsel normlara uygun olarak atıfta bulunulduğunu, tezin içerdiği yenilik ve sonuçların başka bir yerden alınmadığını, kullanılan verilerde herhangi bir tahrifat yapılmadığını, tezin herhangi bir kısmının bu üniversite veya başka bir üniversitedeki başka bir tez çalışması olarak sunulmadığını beyan ederim.


Vedat KOÇHAN
ARALIK 2017

ÖZET

Yüksek Lisans Tezi

MARDİN İLİNDE BALIK TÜKETİM ALİŞKANLIKLARININ BELİRLENMESİ: KIZILTEPE İLÇESİ ÖRNEĞİ

VEDAT KOÇHAN

Gaziosmanpaşa Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü

Su Ürünleri Mühendisliği Anabilim Dalı

(TEZ DANIŞMANI: Yrd. Doç. Dr. Ekrem BUHAN)

Bu çalışma, Mardin ili merkez ilçede balık tüketim alışkanlıkları ve tercihlerinin belirlenmesi amacı ile yapılmıştır. Araştırmanın yapısına uygun olarak gerçekleştirilen örnekleme sonucunda, il merkezinde ikamet eden 400 kişiyle anket çalışması gerçekleştirilmiştir. Elde edilen veri seti yardımıyla, istatistiksel analizler yapılarak kantitatif sonuçlar değerlendirilmiştir.

Ortaya çıkan sonuçlara göre, ankete katılan bireylerin %77'sinin balık tükettiği ve en çok tercih ettikleri balıklar hamsi (%44), alabalık ve çipura (%12) olarak belirlenmiştir. Satın alırken en çok lezzetine ve az kılçıklı olmasına dikkat ettikleri ve genellikle taze alıp tükettikleri belirlenmiştir. Çalışma sonucunda, Mardin ilinin balık tüketiminin ülke ve dünya ortalamasının altında olduğu belirlenmiştir. Bunun nedeninin; Mardin ilinin denize kıyısı olmadığından iç su avcılığı ve deniz balıkları avcılığının yapılamayışından olduğu söylenebilir. Ancak yetiştiricilik ürünleri mevcuttur. Mardin ilinde alabalık yetiştiriciliği yapılmakta ve 9 adet balık çiftliği bulunmaktadır.

Ayrıca su ürünleri yetiştiriciliği ve tüketim oranı Türkiye genelinde oldukça düşüktür. Bu bağlamda, su ürünlerinin tüketiminin artırılması gerekmektedir. Bu da halka su ürünleri ve işlenmiş su ürünleri tüketim alışkanlığının kazandırılması ile mümkündür. Yine su ürünleri yetiştiriciliğinin daha uygun koşullarda yapılması için gerekli önlemler alınmalıdır. Bu sayede balık etinin sadece su ürünlerinin daha bol ve ucuz olduğu kış aylarında değil yıl boyu tüketiminin sağlanması amaçlanmalıdır. Dolayısıyla bireylerin daha sağlıklı beslenmesi sağlanmış olacaktır.

2017, 41 Sayfa

ANAHTAR KELİMELEER: Balık Tüketimi, Mardin, Sosyo-Demografik Faktörler, Tüketici Tercihleri

ABSTACT

Master Thesis

FISH CONSUMPTION FOR MARDIN DETERMINATION OF HABITS: CASE OF KIZILTEPE DISTRICT

VEDAT KOÇHAN

**Gaziosmanpasa University Graduate School Of Natural And Applied Sciences
Department Of Water Product**

(SUPERVISOR: Assist. Prof. Dr. Ekrem BUHAN)

This study was carried out with the aim of determining fish consumption habits and preferences in central province of Mardin. As a result of the sampling carried out in accordance with the structure of the survey, a survey study was conducted with 400 people residing in the province center. Statistical analyzes were done with the aid of the data set and evaluated with quantitative results.

According to the results, 77% of the individuals who participated in the survey were fish consumed and the most preferred fish were determined as anchovy (44%), trout and sea bream (12%). It has been determined that they pay attention to being the most flavorful and less bony material when they buy, and they usually take it fresh and consume it. As a result of the study, it has been determined that the fish consumption of Mardin is below the country and world average. For this reason; Since the coast of Mardin is not on the sea coast, it can be said that the hunting of the inner hunting and the marine fishes can not be done. However, aquaculture products are available. Trout farming is done in Mardin province and there are 9 fish farms.

In addition, the aquaculture production and consumption rate is very low in Turkey. In this context, consumption of aquaculture needs to be increased. This is made possible by public consumption of water products and processed seafood consumption habits. Again, necessary precautions should be taken to make the aquaculture more suitable conditions. In this regard, it is aimed to ensure that fish meat is consumed year-round, not only in winter, but only in a more abundant and cheaper aquatic product. Therefore, it will be ensured that the individuals are fed more healthily.

2017, 41Pages

KEYWORDS: Consumer Preferences, FishConsumption, Mardin, Socio-DemographicFactors.

ÖNSÖZ

Çalışma süresince tez konumun belirlenmesinde Yüksek Lisans Tez çalışmamda maddi ve manevi desteğini esirgemeyen danışmam hocam Yrd.Doç.Dr. Ekrem BUHAN'a ve Doç. Dr. Nihat YEŞİLAYER'e ayrıca diğer üniversite hocalarıma, sevgili ailem ve değerli arkadaşlarıma sonsuz şükranlarımı sunuyorum.

Vedat Koçhan

Ocak-2017



İÇİNDEKİLER

ÖZET.....	i
ABSTACT.....	ii
ÖNSÖZ.....	iii
1.GİRİŞ	1
2. LİTERATÜR ÖZETİ	7
3. MATERYAL VE YÖNTEM	14
4. KURAMSAL ÇERÇEVE	16
4.1. DÜNYA'DA VE TÜRKİYE'DE SU ÜRÜNLERİ VE BALIKÇILIK SEKTÖRÜ.....	16
4.1.1. DÜNYA' DA SU ÜRÜNLERİ VE BALIKÇILIK SEKTÖRÜ	16
4.1.2. TÜRKİYE'DE BALIKÇILIK SEKTÖRÜ	18
5. BULGULAR VE TARTIŞMA	21
6. SONUÇ	35
KAYNAKÇA	37
ÖZGEÇMİŞ.....	41

ŞEKİL LİSTESİ

Şekil 1.1. Bazı ülkelerde son beş yılda kişi başına düşen su ürünleri tüketimi (kg)..... 5



ÇİZELGE LİSTESİ

Çizelge 4.1. Dünya Ülkelerinde Kültür Balıkçılığı Üretim Miktarı.....	17
Çizelge 4.2. Dünya Su Ürünleri İhracatındaki İlk 10 Ülke	18
Çizelge 4.3. Türkiye Su Ürünleri Üretiminin Dağılımı	19
Çizelge 4.4. Türkiye’de Yetiştiriciliği En Çok Yapılan Türlerin Üretim Miktarları (ton)	20
Çizelge 5.1. Tüketicilerin Sosyo-Demografik Özellikleri	21
Çizelge 5.2. Tüketicilerin Su Ürünleri Tüketme Durumuna Göre Dağılımı.....	22
Çizelge 5.3. Tüketicilerin Balık Fiyatlarına Bakış Açısı	23
Çizelge 5.4. Tüketicilerin Balık Tüketim Sıklığına Göre Dağılımı	23
Çizelge 5.5. Tüketicilerin Balık Tercih Nedenleri	24
Çizelge 5.6. Tüketicilerin Balık Satın Alınan Yere Göre Dağılımı	25
Çizelge 5.7. Tüketicilerin Balık Satın Alırken Nelere Dikkat Ettikleri	26
Çizelge 5.8. Tüketicilerin En Çok Tercih Ettikleri Balık Türlerine Göre Dağılımı.....	26
Çizelge 5.9. Tüketicilerin En Çok Sevdikleri Balık Türlerine Göre Dağılımı.....	27
Çizelge 5.10. Tüketicilerin Yıllık Su Ürünleri Tüketim Miktarına Göre Dağılımı	28
Çizelge 5.11. Tüketicilerin Hangi Mevsimde Daha Çok Su Ürünleri Tükettiği.....	28
Çizelge 5.12. Tüketicilerin Balık Tüketme Biçimine Göre Dağılımı	29
Çizelge 5.13. Tüketicilerin Balık Pişirme Yöntemine Göre Dağılımı	29
Çizelge 5.14. Tüketicilerin İşlenmiş Balık Tüketme Durumuna Göre Dağılımı	30
Çizelge 5.15. Tüketicilerin Balık Tüketimi İle İlgili Düşünceleri	30
Çizelge 5.16. Tüketicilerin En Çok Tükettiği Su Ürünlerine Göre Dağılımı.....	31
Çizelge 5.17. Tüketicilerin Su Ürünleri Reklamlarını Yeterli Bulma Durumuna Göre Dağılımı	31
Çizelge 5.18. Tüketicilerin Su Ürünlerinin Temin Edilmesini Yeterli Bulma Durumuna Göre Dağılımı.....	32
Çizelge 5.19. Tüketicilerin Balık Alırken Tazelik Ölçütlerini Bilme Durumuna Göre Dağılımı	32
Çizelge 5.20. Tüketicilerin Balık Avlama Durumuna Göre Dağılımı	32
Çizelge 5.21. Hosmer-Lemeshow Testi Sonuçları	33
Çizelge 5.22. En Uygun Binary Logit Model Sonuçları	33

1.GİRİŞ

Mardin ili, Şırnak, Siirt, Diyarbakır, Batman ve Şanlıurfa ile komşu olarak Türkiye'nin Güneydoğu Anadolu Bölgesinde yer alır. Klimatik özellikler bakımından, Akdeniz iklimi ve karasal iklim hakimdir. Mardin ilibüyükşehir statüsünde olup, toplam il nüfusu (2016) 796.237 kişi ve araştırma alanı olarak belirlenen Kızıltepe ilçesi nüfusu iken merkez ilçe nüfusu 241.741 kişidir. Mardin ilinin yıllık ortalama sıcaklığı 16.6 ve yıllık ortalama yağış miktarı ise 648 mm'dir.

Dünya nüfusundaki hızlı artış, beraberinde de toplumun beslenme ihtiyacının karşılanmasına yönelik zorlukları beraberinde getirmiştir. Bu durum, besin ihtiyacını karşılamaya yönelik kaynakların daha etkin kullanımını gerektirmektedir. Teknolojinin sunduğu olanaklardan da etkin olarak yararlanmak bu rasyonel davranışın bir gereksinimidir. Tüm arayışlara rağmen, halen Dünya nüfusunun tamamına yönelik beslenme olanaklarındaki dağılımın adil olduğu söylenemez. Bu nedenle, kaynak çeşitliliği, etkin kullanımı ve verimlilik gibi olgular daha da değer kazanmaktadır.

Dünya hızlı bir şekilde 21. yüzyıla doğru ilerlerken, toplumsal bilinçlenmeyle birlikte bireyler, beslenme organizasyonlarında daha dikkatli olmaya özen göstermektedirler. Bu bilinçle, bireyler beslenme faaliyetleri içerisinde doymamış yağ asitleri yönünden zengin besinlere doğru yönelim sağlamaktadırlar (Atar ve Alçiçek, 2009:173; Homafar, 2008:29; Kaya ve ark., 2004:365; Özkan ve Koca, 2006:40; Turan ve ark., 2006:505).

Bilinen besin kaynakları arasında ön plana çıkan ve doğru organizasyonlara ihtiyacı olan yüzey su kaynakları önem kazanmaktadır (Şen ve ark., 2008:433). Yüzey su kaynaklarından elde edilen ve gerektiğinde doğrudan tüketimi olanaklar dahilinde bulunan besin ise balıklardır.

Su ürünleri geçmişten günümüze değin çok önemli bir tüketim ürünüdür. Bunların içerisinde özellikle balık hem sağlık açısından hem de ekonomik açıdan çokça önem arz eder. Balık içerdiği protein ve kalsiyum sayesinde insan vücudunda hem yapıcı hem de onarıcı madde olarak görevlidir. İnsan sağlığı ile balık tüketimi birbirini tamamlayan unsurlar oldukları artık net bir şekilde anlaşılmış bir durum arz etmekte olup; her geçen gün konu daha da önem kazanmaktadır.

Balıklar, insan beslenmesinde ihtiyaç duyulan bir çok vitamini kapsamında bulundururken, görece olarak da bazı vitaminleri diğer hayvanlarda bulunan vitaminlere göre daha fazla içermektedir. Bunlar, A, D, E ve K vitaminleridir. (Turan ve ark., 2006:506; Kaya ve ark., 2004:366; Uysal ve ark., 2005:180). Toplam balık varlığından hareketle, gıda üretimini %1 düzeyinde, protein ihtiyacını %5 düzeyinde ve hayvansal protein varlığında %14 düzeyinde desteklediği bilinmektedir. Ek olarak protein ve mineral içeriği yüksek olan yağ miktarı bakımından ise düşük içeriğe sahip balık etinin, diğer et gruplarına göre daha ayrı bir noktada bulunduğu söylenebilir. Bu verilere dayanarak, gelecek yıllarda açlık problemiyle karşı karşıya bulunduğu iddia edilen Dünya nüfusunun en önemli besin kaynakları arasında balıkların bulunacağını söylemek yanlış olmayacaktır (Karabulut ve Yandı, 2006:340; Kaya ve ark., 2004:366; Uysal ve ark., 2005:180). Ekonomik anlamda da, diğer gruplara göre daha az maliyetli olan su ürünleri son yıllarda artık endüstriyel bir boyut kazanmıştır. Burada, eğitimlerin ve teknolojik gelişmelerin etkisi son derece etkilidir. FAO tarafından ifade edilen bilgilere dayanarak gıda sektörü içerisinde büyüme oranları dikkate alındığında su ürünlerini ilk sırada görmek mümkündür (Dağtekin ve Ak, 2007:14; Erdal ve Esengün, 2008:203). Söz konusu sektörü Türkiye koşullarında değerlendirmek gerekirse, tüketim olgusu bakımından Dünya ortalamasının çok altında yer almaktadır. Dünya ortalaması yıllık 16 kg/kişi düzeyindeyken, Türkiye’ de bu tüketim 7 kg/kişi düzeyindedir. AB ortalaması ise yıllık 22 kg/kişi olarak belirtilmiştir. Üretimde AB sıralamasında 7. Sırada, tüketimde ise son sıradadır (Dağtekin ve Ak, 2007:14; Erdal ve Esengün, 2008:204; Şenol ve Saygı, 2001:383).

Şüphesiz üretimi tetikleyen ana unsur talep yani tüketim artışıdır. Su ürünleri üretiminin ve tüketiminin artırılması için gerek kamu kuruluşları gerekse üniversiteler ve sivil toplum kuruluşları önemli çalışmalar yapmışlar ve yapmaktadırlar. Ancak üretim özellikle de su ürünleri yetiştiriciliğinde önemli artışlar sağlanırken; tüketim konusunda kayda değer bir gelişme sağlanamamıştır. Bilimsel olarak, insan sağlığı üzerindeki etkisi belirlenen balık etinin, Türkiye koşullarında tüketim miktarı yeterli görülmemektedir. Yetiştirme ortamı ve kaynak bakımından önemli potansiyeli olan Türkiye’ nin bu yönlü gelişime açık olduğu bilinmektedir. Ülke içerisinde bölgesel farklılıklar görülse de, kıyı şeridindeki iller ve tatlı su kaynağı zengin yörelerde kültürel olarak beslenmede durum biraz daha iyi düzeydedir (Uzundumlu ve Dinçel,2015).

Türkiye’yi üç taraftan çevreleyen ve dere, göl, diğer su kaynaklarına sahip olması su ürünleri üretimi için uygun koşulları sağlamaktadır. Türkiye’de 2014 yılında 537.345 ton su ürünleri üretimi sağlanmıştır (Anonim, 2015a). Aynı dönem içerisinde dünyada bu miktar 164,3 milyon ton olmuştur. Yani su ürünlerinin dünya üretimini Türkiye yaklaşık % 0,45 gibi oldukça düşük bir kısmını karşılanmaktadır. Türkiye’de su ürünleri tüketim miktarı kişi başına çok düşük seviyede gelmektedir. Su ürünlerinin tüketimi daha çok kıyı bölgelerinde yoğunlaşmıştır (Dağtekin ve Ak, 2007; Yüksel ve ark., 2011). 2014 yılında Türkiye’de kişi başına düşen yıllık ortalama su ürünleri tüketimi 5,4 kg olarak gerçekleştiği bilinmektedir (Anonim, 2015a).

2012 yılı verilerine göre dünya su ürünleri üretimi 158 milyon ton olup, bunun 91.3 milyon tonu (%58) avcılık, 66.6 milyon tonu (%42) ise yetiştiricilik ile elde edilmiştir. Su ürünlerinin avcılık yoluyla elde edilen 91.3 milyon tonunun, 79.7 milyon tonu (%87.3) denizlerden, 11.6 milyon tonu (%12.7) iç sulardan elde edildiği ifade edilmektedir. Su ürünlerinin 66.6 milyon tonu yetiştiricilik yolu ile elde edilmekte ve denizlerden 24.7 milyon tonu, iç sulardan 41.9 milyon tonu elde edilmektedir. dünyada su ürünleri üretimi toplam 136.2 milyon tonunu insanlar tüketirken, 21.7 milyon tonu ise gıda dışı alanlarda kullanılmaktadır. Çin’in tek başına dünya su ürünleri üretiminin %32.9’unu gerçekleştirmektedir. Sonrasında ise, AB, Hindistan ve Endonezya gelmektedir (FAO, 2014).

Dünyada kişi başına su ürünleri tüketimi 19.2 kg/yıldır. Bu miktar ülke gelişmişlik düzeyine göre farklılık gösterebilmektedir. İken endüstrileşmiş ülkelerde 27.4 ve gelişmekte olan ülkelerde ise 18.9 kg/yıldır (FAO, 2014). Söz konusu tüketimin çeşitliliği incelendiğinde, taze olarak %42, dondurulmuş %26 ve konserve olarak ise %15 düzeyinde olduğunu söylemem mümkündür. (Anonim, 2013b). Türkiye’deki tüketim miktarı ise geride bırakılan 15 yıllık süreçte 6,3 ile 8,6 kg/yıl arasında değişmektedir. 2014 yılında resmi kaynaklar tüketim miktarını 5.4 kg/yıl olarak ifade etmişlerdir (GTHB, 2015). Türkiye’de kişi başına düşen su ürünleri tüketim miktarı bölgeler arasında önemli farklılıklar göstermektedir. Denize kıyısı olan bölgelerde tüketim dünya ortalamasından yüksek iken; iç, doğu ve güneydoğu bölgelerinde tüketim dünya ortalamasının altındadır (Terin ve ark., 2016). Su ürünleri tüketimi, birçok ülkede

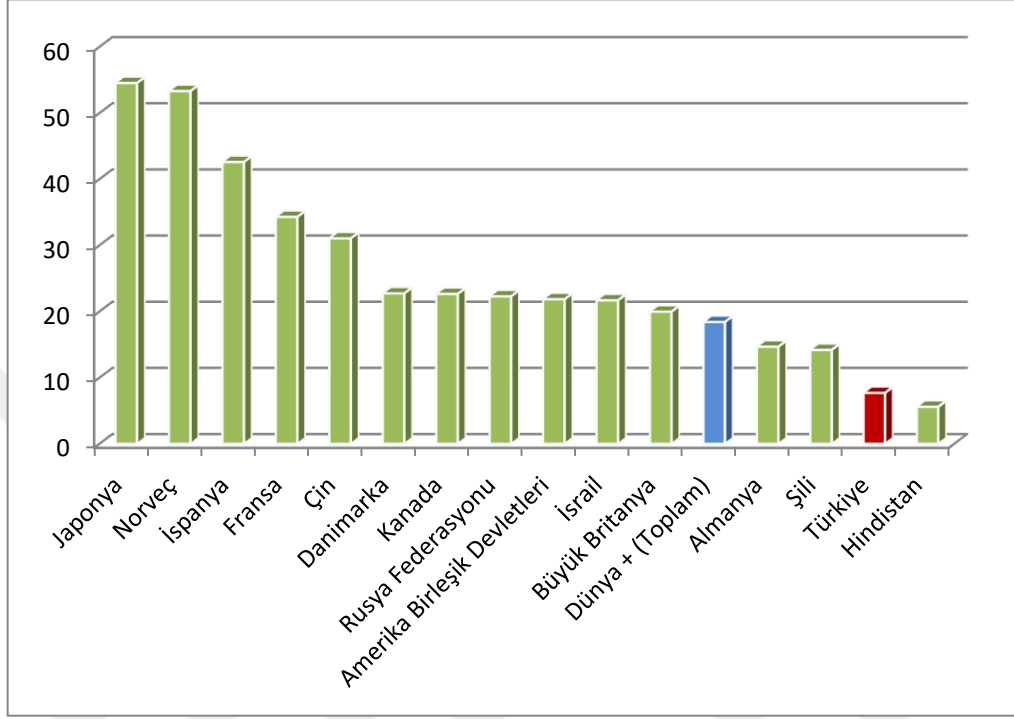
Türkiye'ye oranla daha fazladır. Avrupa ülkelerinde 28,3 kg/yıl olan kişi başına düşen ortalama balık miktarı, dünya ortalamasında ise 13,8 kg/yıl'dır. Bu veriler dikkate alındığında, Türkiye'deki tüketimin dünya ortalamasının altında olduğu görülmektedir (MEGEP, 2011; Yüksel ve ark., 2011; Gözener ve ark., 2016).

Türkiye'de 2013 yılı su ürünleri üretimi yaklaşık 607 bin ton olarak gerçekleşmiştir. Üretimin %55,81'i deniz ürünlerinden, %5,77'si iç su ürünlerinden ve %38,42'si yetiştiricilikten elde edilmiştir (TÜİK, 2015a). Yine aynı yıl itibarıyla, Türkiye'de iç tüketim yaklaşık 480 bin ton ve kişi başına düşen yıllık ortalama su ürünleri tüketimi ise 6,3 kg olarak gerçekleşmiştir (TÜİK, 2015b). Dünya ve AB ülkeleri ile kıyaslandığında, Türkiye'de kişi başına düşen su ürünleri tüketimi miktarı çok düşük seviyededir. Türkiye'de kişi başına balık tüketim miktarı; denize kıyısı olmayan Doğu Anadolu, Güneydoğu Anadolu ve İç Anadolu bölgelerinde çok düşükken, Karadeniz ve diğer kıyı bölgelerinde oldukça yüksektir (Dağtekin ve Ak, 2007). Doğu Karadeniz Bölgesi'nde kişi başına düşen yıllık balık tüketim miktarı 20-25 kg iken, Doğu ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde 1 kg'ın altındadır (Atay ve ark., 2000). Türkiye'de Karadeniz bölgesi dışında gelişmiş ülkelere göre kişi başına düşen balık tüketimi oldukça düşük seviyelerdedir (Çolakoğlu ve ark., 2005; Gürgün, 2006; Saygı, 2006; Erdal ve Esengün, 2008; Şen ve ark., 2008; Saygı and Hekimoğlu, 2011; Uzundumlu ve ark., 2013; Uzundumlu ve Dinçel, 2015).

Bu önemli farklılıklar, taze olarak tüketilen su ürünlerinin her mevsim temin edilememesi, beslenme alışkanlıkları, fiyatlardaki değişkenlik gibi birçok faktörden kaynaklanmaktadır. Kişi başına düşen su ürünleri tüketim miktarını etkileyen bir diğer faktör de üretim miktarı ve nüfus artışıdır (Balık ve ark., 2013). Denize kıyısı olmayan şehirlerde balığın yeterince tanıtılmaması ve o bölgelere daha yüksek maliyetlerle ulaştırılması da Türkiye'de balık tüketiminin düşük olmasının nedenleri arasında yer almaktadır. Ayrıca halkın gelir seviyesinin düşmesi de bunda etkili olmaktadır (Arık Çolakoğlu ve ark., 2006; Gözener ve ark., 2016).

Şekil 1.1'de bazı ülkelerde kişi başına düşen su ürünleri tüketimleri verilmiş olup; ortalamalara göre kişi başına yıllık en fazla tüketim 54,52 kg ile Japonya, 53,30 kg ile Norveç, 42,58 kg ile İspanya'dır. Şekil 1.1'den açıkça anlaşılacağı gibi balık tüketim

miktarı ile ülkelerin gelişmişliği arasında doğrudan bir ilişki vardır (Uzundumlu ve Dinçel,2015).



Kaynak: Anonim, 2014.

Şekil 1.1. Bazı ülkelerde son beş yılda kişi başına düşen su ürünleri tüketimi (kg)

Çocuklar ile gençlerin gelişimlerinde beslenmede büyük öneme sahip bulunan hayvansal kaynaklı proteinlerin kişi başına tüketim miktarları fizyolojik gereksinimleri karşılayacak düzeyde alınmalıdır (Cevger ve ark., 2008). Son yıllarda hayvansal kökenli protein kaynaklarının yetersizliği çok fazla bahsedilen konular arasında yer almaktadır. Bahsedilen protein açığını su ürünleri tüketerek ucuz ve kaliteli bir şekilde gidermek mümkündür (Angiş, 2004). Su ürünleri başta protein olmak üzere, vitamin ve mineraller açısından zengin besinlerdir. Balık, ilk besin kaynaklarından (Brown, 2000). Kırmızı ete göre balık etinin daha yüksek mineral, protein, daha düşük düzeyde yağ içermesi nedeniyle son yıllarda tüketimi artmaktadır. Bu durum insan sağlığı açısından son derece önemlidir. Gelişmiş ülkelerde ölümlerinin %50'si kalp hastalıklarından kaynaklı gerçekleşmektedir. Balıklarda bulunan omega-3 asidinin bu tip rahatsızlıklar için önleyici özellik taşıdığı belirtilmektedir (Combe, 2004; Saygı ve ark., 2006; Gözener ve ark., 2016).

Bu önemli besin kaynağının ekonomik sistem içerisinde en önemli aktörleri tüketicilerdir. Sistemin temel dinamiklerini oluştururken ortaya koydukları talep ile arz olgusunu boyutlandırabilmektedirler. Çünkü, üretimin gerçekleşmesinden sonra pazarda tüketiciyle buluşan malın değerlendirilmesinde etkin rol oynarlar. Burada, çeşitli etkileşimler söz konusu olabilir. (Saygı ve ark., 2006:133; Şenol ve Saygı, 2001:383). İlk olarak pazarlamacılar benzer guruplardaki tüketicilerin satın alma tutum ve davranışlarını dikkate alarak ve sonra ürün özelliklerini dikkate alarak hedef müşteri kitleleri için pazarlama stratejilerini geliştirmektedirler (Topcu ve ark., 2010; Uzundumlu, 2011).

Türkiye’de farklı bölgelerde ve farklı illerde balık tüketimi ile ilgili araştırmalar yapılmış olup, o bölgenin bulunduğu coğrafi konuma göre balık tüketiminin buna bağlı olarak değişimi belirlenmiştir. Bu çalışmada Türkiye’de Güneydoğu Anadolu Bölgesinde yer alan kıyı bölgesinden uzakta kırsal ağırlıklı, su ürünleri üretim potansiyeline sahip olduğu varsayılan Mardin İlinde yaşayan bireylerin balık tüketim alışkanlıkları belirlenmeye çalışılmıştır.

2. LİTERATÜR ÖZETİ

Adıgüzel ve ark., (2009), Tokat ili Almus ilçesi kapsamında ele aldıkları araştırmada, ilçedeki hanelerin balık tüketim alışkanlıkları değerlendirilmiştir. Örneklem yoluyla belirlenen 104 hane ile anket uygulaması gerçekleştirilmiştir. Gelir grupları bazında ele alınan araştırmadan elde edilen sonuçlara göre, kişi başı yıllık 15 kg civarı balık tüketimi olduğu ve en fazla alabalık ile sazan tüketildiği görülmüştür. Balıkları sabit balık satıcısından temin ettikleri ve mevsim olarak kışın daha fazla eğilim gösterdikleri belirlenmiştir. % 90' ın üzerinde oranla aileler, balığı daha çok taze tükettiğini ve satın alma üzerindeki en belirleyici faktör olduğunu belirtmişlerdir.

Çolakoğlu ve ark., (2006), Çanakkale ilinde yaptıkları araştırmada, 680 bireyle görüşerek balık tüketim yapısını ortaya koymaya çalışmışlardır. Sonuç olarak, bireylerin %47,5' inin beyaz et, ile ilk sırada beyaz et, %29,9' unun balık eti ve %22,1' inin de kırmızı ettüklerini belirlenmiştir. En sevilen balık lüfer olmasına rağmen en çok tüketilen balıkların ise çupra, hamsi, sardalya ve istavrit olduğu görülmüştür. Balık tüketim şekli olarak %65' inin taze tüketim yaptığı ve balığı %45,7 oranında kızartma ve %39,1 ile ızgara şeklinde tükettikleri ifade edilmiştir. Tüketicilerin miktarı olarak ise, %87,50' sinin 1-6 kg arasında aylık balık tükettikleri belirtilmiştir.

Şenol ve Saygı, (2001), ekonometrik modelleme temelinde yürüttükleri çalışmalarında su ürünleri tüketimini etkileyen faktörleri İzmir ve ilçelerinde yaşayan hane halkına yönelik ortaya koymaya çalışmışlardır. Çalışma veri sonuçlarını birçoklu regresyon modellerle ifade etmişlerdir. Araştırma İzmir'in 1996 yılındaki nüfusu baz alınmıştır. Araştırmanın örneklem büyüklüğü 400 olarak belirlenmiş burada Basit Tesadüfi Olasılık Örneklemesi yöntemi kullanılmıştır. Çalışmaya konu olan hane halkı bireylerinin belirlenmesinde köy ve mahalle muhtarlık kayıtlarını baz almışlardır. Elde edilen veriler SPSS paket program ile analiz yapılmıştır. Sonuç olarak, bireylerin su ürünlerini tüketiminde, anne eğitim durumu, balık fiyatları ve kırmızı et tüketim miktarı önemli olarak görülmüştür. Buna rağmen, balık tüketiminin süregelen bir seyri olduğuna vurgu yapmışlardır.

Erdal ve Esengün, (2008), Tokat ili kapsamında ele aldıkları çalışmalarında, ailelerin balık tüketim yaklaşımları belirlenmeye çalışılmıştır. Veriler, oransal örnekleme yöntemi ile elde edilmiş ve örnek hacmi 151 olarak belirlenmiştir. Logit model kullanılan araştırmada, ailelerin balık tüketim durumlarını etkileyen en önemli unsurların mevsim ve sosyal statü olgusu olduğu görülmüştür.

Gözener ve ark., (2016); “ Ordu İli Fatsa İlçesinde Hanelerin Balık Tüketim Alışkanlıklarının Tespiti” isimli çalışmaları 2014 yılı içerisinde, Ordu ili Fatsa ilçesinde yaşayan kişilerin balık tüketim alışkanlıkları ve tercihleri anket yöntemi ile incelenmiştir. Anket yapılan kişilerin tamamının balık tükettikleri, yarısından fazlasının ayda bir veya daha fazla balık tükettiği, yaklaşık yarısı ise haftada bir veya daha fazla balık tükettikleri belirlenmiştir. Kişi başı yıllık balık tüketimi 18,40 kg olarak hesaplanmış ve bunun yarısından fazlası yani %86,30’u deniz balıkları oluşturmaktadır. İlçe genelinde en sevilen çeşidin doğal alabalık, en fazla tüketilen çeşidin ise hamsi olduğu sonuçlar arasındadır. En az tüketilen çeşidin ise kaya balığı olduğu ve toplam 16 farklı türün tüketildiği belirlenmiştir. Balık tüketim alışkanlıklarını tüketim şekline bakıldığında kişilerin %95,59’nun tava ve %70,58’inin ise ızgara şeklinde tükettikleri saptanmıştır. Çalışma sonucunda, Ordu ili Fatsa ilçesinde balık tüketiminin ülke ve dünya ortalamasının üzerinde olduğu belirlenmiştir. Bu durumun, şehrin deniz kıyısında olmasından dolayı her mevsim balık tüketiyor olmalarından kaynaklandığı düşünülmüştür.

Gürel ve ark. (2017), Çalışma Ağrı ili merkez ilçede su ürünleri tüketim yapısı ve tercihlerini değerlendirmel amacıyla yapılmıştır. Çalışmanın örneklemesini tesadüfi olarak seçilen 369 hane halkından oluşmuştur. Araştırmanın istatistiksel analizinde Binary-Logit Model kullanılmışlar ve sonuçlar arasında, ankete katılan bireylerin % 86’sının balık tükettiğini, %14’ünün balık tüketmediğini ve balık tüketmeyen bireylerin % 71’inin fiyat pahalılığı nedeniyle balık tüketmediğini tespit etmişlerdir. Balık tüketen bireylerin en çok tercih ettikleri balıkların başında ise hamsi (% 43) ve alabalık(% 21) geldiğini ifade etmişlerdir. Bulgular çerçevesinde uygulamış oldukları Logit Model çözümlemesinde ise öne çıkan sonuç ise öğrenim durumu arttıkça balık tüketme olasılığı 0,33 kat artış göstereceğini belirtmişlerdir. Ayrıca çalışmada balık tüketim oranının düşük tespit edilmesinin sebebinin eğitim seviyesi ve gelir düzeyinin

düşüklüğü ile reklam eksikliği olarak belirtmişlerdir. Çalışma sonucunda ise, Ağrı ilinin balık tüketiminin ülke ve dünya ortalamasının altında olduğunu, bu durumun sosyo-ekonomik nedenlerin yanında şehrin deniz kıyısından uzak olmasından dolayı her mevsim balık tüketemiyor olmalarından kaynaklandığı da ifade etmişlerdir.

Gürgün, (2006), Van Gölü çevresinde yürüttükleri çalışmada, araştırma alanı olarak Bitlis ilinin ilçeleri belirlenmiştir. Tesadüfi örnekleme yöntemi uygulanarak ve 262 hane halkı ile görüşülmüştür. Sonuç olarak, tüketim şekli olarak %82,2'sinin taze tüketim olduğu, %4,2'sinin balık tüketmediği ve en fazla tüketilen balığın %59,1 oranında inci kefali olduğu belirlenmiştir.

Hatırlı ve ark., (2004), Isparta' da ailelerin balık tüketim tercihlerini incelemişlerdir. Çalışmada basit tesadüfi örnekleme yöntemini kullanmıştır. Buna göre Isparta ilinde 214 hane halkına anket yapılmıştır. Fakat 207 anket değerlendirmeye alınmıştır. Ekonometrik modellerden logit model kullanılan çalışmada, balık tüketiminde aile ortalaması 3,78 kg ve kişi başı aylık tüketimi ortalama 1,03 kg olarak görülmüştür. Logit model sonuçlarına göre, ailede küçük çocuk bulunması, diyet yapılması ve gelir durumunun iyilişmesiyle balık tüketimi arasında pozitif ve anlamlı bir ilişki belirlenmiştir.

Oğuzhan ve ark., (2009), “Erzurum ilinde yürüttükleri çalışmada, Erzurum ilindeki halkın su ürünleri tüketim alışkanlıkları ve tüketicinin su ürünleri hakkında bilgisini belirlemek amacıyla 1500 kişiye anket yapılmıştır. Anket sonuçlarına göre katılanların kırmızı eti birinci sırada (%56), tavuk etini ikinci sırada (%37.33), balık etini ise üçüncü sırada (%6.66) tükettikleri tespit edilmiştir. en çok tüketilen balığın hamsi (%48) olduğu saptanmıştır. Katılımcıların tüketim şekli olarak da kızartma (%40) veya ızgarayı (%40) tercih ettikleri belirlenmiştir.

Saygı ve ark., (2006), İzmir'in çeşitli ilçelerinde yürüttükleri çalışmada, tesadüfi örnekleme yoluyla 1183 kişiyle anket uygulaması yapmışlardır. Anket uygulanan bireylerin daha çok genç nüfustan oluştuğunu ve % 70 düzeyinde beyaz et, %19 düzeyinde ise kırmızı et tükettikleri ifade edilmiştir. Söz konusu bireylerin %72' sinin ayda en az iki defa balık eti tüketimi gerçekleştirdikleri belirlenmiştir.

Saygi and Hekimoglu, (2011), çalışmalarında, Türkiye'de su ürünleri tüketimine yönelik belirleyici etkenler incelenmiştir. Çalışma, online ortamda yapılmış olup ağ üzerinden Türkiye genelinde 750 kişiye ulaşılmıştır. Fakat, değerlendirme 666 anket üzerinden yapılmıştır. Çalışmada 7'li likert ölçeği kullanılarak faktör analizi uygulanmış ve balık tüketimini etkileyen belirleyiciler ortaya koyulmuştur.

Şen ve ark., (2008), Elazığ ilinde yaptıkları çalışmada, balık eti tüketim durumu incelenmiştir. Elazığ ilinde kişi başına düşen yıllık balık eti tüketimini 0,785 kg/yıl olarak ifade etmişlerdir. Türkiye ortalamasının son derece altında olan bu miktarı, büyük ölçüde ile dışarıdan gelen deniz balıklarının oluşturduğunu belirlemişlerdir. Araştırmada, balık fiyatlarını yüksek bulanların oranı %60, ve balık satılan yerlerin temizlik/hijyen konusunda şikayeti ve taze balığa ulaşamama şikayeti olanların oranı ise %80 olarak ifade edilmiştir. Balık tüketim şekli olarak, balıkların %62'sinin kızartma ve %2'sinin ise buğulama olarak tüketildiği saptanmıştır.

Turan ve ark., (2006), yaptıkları çalışmalarında tatlı sularda yaşayan balıkların, beslenmedeki önemi incelenmiştir. Birçok su ürününün, insan beslenmesinde temel yapı taşlarının oluşmasına katkı sağladıklarını ifade etmişlerdir. Su ürünlerinin sağlığa yararı bakımından önemli görülen n-3 serisi yağ asitleri içeriği olarak birincil kaynak olduğuna vurgu yapmışlardır. Ek olarak, Eicosapentaenoic asit ve Docosahexaenoic asitin etkisini ifade etmişlerdir. Bunların, vücutta önemli biyokimyasal ve fizyolojik değişikliklere yol açacağı belirtilmiştir. Omega-3 ün, insan sağlığına yönelik olarak son derece etkili ve gerekli olduğu, buna erişimin ise balık tüketimiyle mümkün olduğu yönünde öneriler geliştirmişlerdir

Yüksel ve ark., (2011), Tunceli ilinde yaşayan bireylerin balık tüketim durumlarını araştırmışlardır. Tunceli ilinden örneğe çekilen 348 kişi ile yapılan anketlerden elde edilen veriler araştırmanın birincil verilerini oluşturmuştur. Sonuç olarak, bireylerin %48'i balık eti, %34' ü kırmızı et ve %18' inin tavuk etini beğendikleri görülmüştür. Ancak, tüketimde %40 kırmızı et, %38 tavuk eti ve %22 balık etini tercih ettikleri ifade edilmiştir. İstatistiksel olarak, balık tüketimi bakımından sosyo-ekonomik faktörler bakımından farklılık olduğu ortaya koyulmuştur. Yıllık tüketim miktarı kişi başı 4,1 kg

olarak görülmüştür. En beğenilen balık türünün alabalık, en fazla tüketimin ise hamsi olduğu belirtilmiştir. Balık pişirme yöntemi olarak, sırasıyla fırında, tavada, mangalda ve buğulama olarak tercih edildiği belirlenmiştir. Türkiye ortalamasının altında olan Tunceli ili balık tüketiminde, şehrin coğrafi konumu ve gelir düzeyinin en büyük etkenler olduğu düşünülmüştür.

Balık ve ark., (2013), “Ordu ili Fatsa ve Aybastı ilçelerinde balık tüketim durumlarını inceleyen araştırma yürütmüşlerdir. Toplamda 600 birey ile anket çalışması yürütülmüş olup, Fatsa İlçesi’nde bireylerin %95,8’inin, Aybastı İlçesi’nde ise %90,6’sının balık tükettiği belirlenmiştir. Haftalık tüketim sayısı olarak birden fazla olanların oranı Fatsa İlçesi’nde %17,4, Aybastı İlçesi’nde %10,4 olarak belirlenmiştir. Her iki ilçede en fazla tüketilen balık türü olarak hamsi ifade edilmiştir. Bununla birlikte istavrit ve mezgıt balığının izlediği belirtilmiştir. Taze balık tüketenlerin oranı Fatsa’ da %97,2, Aybastı’ da ise %98,2 olarak görülmüştür.

Akbay ve ark. (2013), çalışmalarında kalp hastalıkları ve kanser riskine yönelik su ürünleri tüketiminin önemine vurgu yapmışlardır. TÜİK, 2003 ve 2009 yılı Bütçe Anketi Verileri kullanılarak oluşturulan araştırmada, hanelerin su ürünleri tüketim yapısı ortaya koyulmuştur. Buna göre, Türkiye’ de kişi başına düşen balık ve diğer su ürünleri tüketimi 2003 yılında 3.0 kg iken 2009 yılında 3,5 kg olarak ifade edilmiştir. En fazla tüketilen balık türleri hamsi, palamut, istavrit, sardalya, sazan ve alabalıktır. Su ürünleri tüketiminin toplam gıda harcamaları içerisindeki oranı ise 2003 ve 2009 yıllarında sırasıyla %1.2 ve %1.4’dur. Su ürünleri tüketimi ile gelir düzeyi arasındaki ilişki belirtilmiştir. Buna ek olarak da, bölgesel farklılıklar, aile reisinin eğitimi, çalışma durumu ve eş çalışma durumu su ürünleri tüketimi üzerinde önemli etkiler olarak ifade edilmiştir.

Aydın ve Karadurmuş (2013), Karadeniz bölgesinde Trabzon ve Giresun olmak üzere iki ilde yürüttükleri çalışmada, bireylerin balık tüketim alışkanlıklarının ve tercihlerinin ortaya konması amaçlanmıştır. Anket sonuçlarına göre katılanların su ürünlerini birinci sırada (% 41), tavuk etini ikinci sırada (% 33), kırmızı eti ise üçüncü sırada (% 26) tükettikleri tespit edilmiştir. Katılımcıların % 7.5’i su ürünleri tüketmezken, % 92.5’i

tükettiklerini belirtmişlerdir. Kişi başı yıllık su ürünleri tüketimi ortalama 29.52 kg olarak tespit edilmiştir. En çok tüketilen su ürünü % 17.75 ile hamsidir. Katılımcıların % 95.14'ünün balığı taze olarak tükettiği, tüketim şekli olarak da kızartma (% 52.97) veya ızgara (% 29.73) tercih ettiği saptanmıştır.

Çiçek ve ark., (2014), 'Elazığ ilinde balık tüketim alışkanlıklarını araştırmışlardır. Basit tesadüfi örnekleme yoluyla 350 birey örneğe çekilmiştir. Araştırma sonuçlarına göre, bireyler %95 düzeyinde balık eti tüketmektedirler. Tüketicilerin, %38 oranında deniz, %22 oranında tatlı su ve %35 düzeyinde de her iki türü tükettiği görülmüştür. Balık türleri arasında, %28 oranında hamsi ve alabalık, %14 oranında istavrit, %11 oranında sazan sevdiği ifade edilmiştir. Ek olarak, %10 luk bir oranın balık harici diğer su ürünlerini tükettikleri belirlenmiştir. Elazığ ili kişi başı balık tüketimi yıllık ortalama 3,30 kg olarak saptanmıştır.

Olgunoğlu ve ark., (2014), Adıyaman il merkezinde yaptıkları araştırmalarında, balık eti tüketiminin mevcut durumu ve bireylerin tercihlerini belirlemek amaçlanmıştır. Basit tesadüfi örnekleme yöntemi ile, 375 bireyler survey çalışması gerçekleştirilmiştir. Sonuç olarak, bireylerin %84'ünün balık etini sevdiği, ancak %56 tavuk eti, %38 kırmızı et ve %5 balık eti tükettikleri ifade edilmiştir. Daha çok tatlı su balıklarına yönelik eğilim olan tüketicileri, en fazla %36 ile sazan tükettikleri görülmüştür. Deniz balıklarından ise hamsi tüketimi %19 ile ilk sıradadır. Adıyaman'da kişi başı balık tüketimi ise, 3,01 kg olarak saptanmıştır.

Uzundumlu ve Dinçel, (2015), "Trabzon ili Beşikdüzü ilçesinde yürütülen çalışmada, bölgenin kişi başına düşen balık tüketim miktarını yaklaşık 15 kg olarak ifade etmişlerdir. Bölge halkının işlenmiş ve restoranlarda balık tüketimine sıcak bakmadıkları belirlenmiştir. Çalışmanın önerileri arasında, konserve balık pazarlama faaliyetleri ve restoranların tüketicilere yönelik çalışmalar yapmaları yer almıştır. Bu faaliyetler yürütülürken, tüketicinin sosyo demografik özelliklerini dikkate alan bir anlayış ile balık tüketiminin artırılabilir olduğu ifade edilmiştir.

Terin ve ark., (2016); çalışmalarında, Van ilinde hanelerin balık tüketim yapısı ve satın alma davranışlarını araştırmışlardır. Van İli kent merkezinde yaşayan 260 haneye survey prosedürü uygulanan araştırmadan toplanan veriler veri setini oluşturmuştur.

Sonuç olarak, balık tüketim oranı %89,2, tüketmeyenlerinde %35,7' sinin kokusu yüzünden tüketmediği ifade edilmiştir. Mevsimsel olarak %84,1' inin daha çok kışın balık tükettikleri, %87,2' sinin taze balık tercih ettikleri ve pişirme yöntemi olarak %40,2' sinin yağda kızarmta yolunu tercih ettikleri belirlenmiştir. Balık türleri arasında tercih olarak en fazla hamsi, alabalık ve inci kefali tercih edilmektedir. Hane başına aylık 6,3 kg ve kişi başına 1,4 kg balık tüketildiği hesaplanmıştır. Balık tüketimini olumlu yönde etkileyen unsurların çocuk sayısı, ev reisinin çalışma durumu ve ev sahipliği olma durumu olduğu belirlenmiştir.



3. MATERYAL VE YÖNTEM

Araştırmanın ana materyalini Mardin ili Kızıltepe ilçesinde ikamet eden tüketicilerle yüz yüze görüşme tekniği kullanılarak yapılan anket formları oluşturmaktadır. Anketler, Mardin ili Kızıltepe ilçe merkezini temsil edecek şekilde mahallere oransal olarak dağıtılmıştır. Mardin ili Kızıltepe ilçesi nüfusu 241781 dir (TUİK, 2016). Anket formları yardımıyla elde edilen veri seti Çizelgeler yardımıyla frekans ve yüzdeler olarak yorumlanmıştır. Araştırmada örnek büyüklüğü belirlemek için kolaylık örnekleme yöntemi ile 400 birey belirlenmiştir. Bu örnek hacminin büyüklüğünün % kaç hata payı ile ana kitleyi temsil ettiği hesaplanmıştır. Ana kitleye ilişkin bilgi mevcut olduğunda ve ana kitle yeterli büyüklüğe sahip olması durumunda belirli bir güven aralığında hata payı aşağıdaki formül yardımıyla hesaplanabilmektedir (Laajimi ve Briz, 1992: aktaran Şengül ve ark., 1998).

$$n = \frac{Z^2 x p x q}{e^2} e = \sqrt{\frac{z^2 x p x q}{n}} e = \sqrt{\frac{1,96^2 x 0,5 x 0,5}{400}}$$

p: incelenen birimin ana kitle içinde gerçekleşme olasılığı

n: 400

q: 1-p

e:hata terimi

t: güven aralığı

p: 0,50

q: 0,50

Z: %95 (%95 güven aralığının Çizelge değeri=1,96)

Formül'e göre hata payı 0,049 olarak elde edilir.

400 olarak belirlenen örnek büyüklüğü %95 önem düzeyinde ana kitleden en fazla % 4,9 sapma gösterecektir. Anketler mahalledeki hanelerin sayısına göre oransal olarak dağıtılmıştır. Görüşme yapılan bireyler tesadüfi olarak belirlenmiştir.

Buna göre, maksimum örnek hacmini verecek hesaplama yapıldığında, bu araştırma için 400 adet bireyle yapılan anket çalışması Ağrı ilini temsil edecek düzeydedir.

Araştırmanın veri analizi yönteminde olasılıklı ekonometrik modellerden Binary-Logit Model kullanılmıştır. Logit model çözümlenmesi yapılırken, öncelikle logit model tahmin edilmiş sonrasında olasılık oranı belirlenmiş, katsayılar ve odds oranı da buna bağlı olarak elde edilmiştir. Daha sonra değişimler hesaplanarak yorumlama yoluna

gidilmiştir. Normal bağımsız dağılım fonksiyonundan türetilen logit model aşağıdaki eşitlikteki gibi ifade edilebilmektedir;

$$P_i = E(Y_i = 2 | X_i) = F(I_i) = F(\beta_0 + \beta_1 X_i) = \frac{1}{1 + e^{-I_i}} = \frac{1}{1 + e^{-(\beta_0 + \beta_1 X_i)}}$$

I_i $-\infty$ ile $+\infty$ arasında değer alırken P_i de 0-1 arasında değer almakta ve P_i ile I_i arasında doğrusal olmayan bir ilişki bulunmaktadır. Bu durumda OLS yöntemi ile çözümleme yapılamaz. Ancak bazı işlemlerle doğrusal hale dönüştürülebilir.

$$e^{I_i} = \frac{P_i}{1 - P_i}$$

elde edilir. $P_i/(1-P_i)$ olasılık oranı (odds ratio) dır. Yani olma olasılığının olmama olasılığına oranıdır. Son olarak eşitliğin her iki yanının doğal logaritması alındığında aşağıdaki eşitlik elde edilir;

$$I_i = \ln\left(\frac{P_i}{1 - P_i}\right) = I_i = \beta_0 + \beta_1 X_i$$

elde edilir (Kramer, 1991).

Burada olasılık oranının logaritması olan I_i , artık sadece X_i ye göre değil, aynı zamanda katsayılar göre doğrusal hale gelmiş olmaktadır. Bununla birlikte, P_i nin X_i ye göre değişme oranının yalnız β_1 e değil, aynı zamanda değişimin ölçüldüğü olasılığın düzeyine de bağlı olduğunu gösteren ve marjinal odds oranı olarak nitelendirilen eşitlik aşağıdaki gibi ifade edilebilir;

$$\frac{\partial P_i}{\partial X_i} = P_i (1 - P_i) \beta_1$$

Modelde, Balık tüketimi bağımlı değişken olarak ele alınmıştır. Tüketim olgusunda, balık tüketimi doğrudan tüketiyor/tüketmiyor olarak kurgulanmıştır. Benzer kurguların olasılıklı modelleme çalışmalarında yer aldığı bilinmektedir (Erdal ve Esengün, 2008; Onurlubaş ve Doğan, 2016). Bu bağlamda, tüketimini etkilemesi muhtemel değişkenler ile modelleme çalışması ortaya koyulmuştur. Buna bağlı olarak da balık tüketme durumu ile cinsiyet, aile büyüklüğü, yaş grupları, eğitim durumu, meslek, gelir düzeyi, Mardin’de ikamet etme durumu ve balık fiyatları modele dahil edilmiş ve gerekli hesaplamalardan sonra yorumlamalar yapılmıştır.

4. KURAMSAL ÇERÇEVE

4.1. Dünya’da Ve Türkiye’de Su Ürünleri Ve Balıkçılık Sektörü

4.1.1. Dünya’ da su ürünleri ve balıkçılık sektörü

Dünyada içinde bulunduğumuz yüzyılda su ürünleri sektörü yükselen bir trend içerisinde. Ancak, teknoloji düzeyinin artması ile birlikte avcılık sektörü gelişmiş balık popülasyonlarında önemli azalmalar ortaya çıkmıştır. OECD ülkelerinde bu durum dikkate alınarak uzun yıllar boyunca balıkçılık sektörü çeşitli argümanlarla desteklenmiştir. Bu desteklemelerin etkisiyle dünyada su ürünleri üretimi 2011 yılı itibari ile toplamda 154 milyon tona (değer olarak 217,5 milyar ABD \$) ulaşmıştır. Yıllara göre elde edilen toplam üretim rakamlarında iç sularda yavaş, su ürünleri yetiştiriciliğinde ise hızlı bir artış devam etmektedir.

Dünya balıkçılık ürünleri toplam üretimi 2013 yılında 163 milyon ton civarında gerçekleşmiştir. Bu üretim, tüketim ile birlikte gıda dışı amaçlı da kullanılmaktadır.

Su ürünleri sektörü, dünyada yaklaşık 55 milyon insana istihdam oluşturmaktadır. Ek olarak, bağlı sektörler ile sanayi de düşünüldüğünde aile bazında yaklaşık 800 milyon insanın geçimine olanak sağlamaktadır. Dünya su ürünleri üretim payları Çizelge 4.1’ de verilmiştir.

Çizelge 4.1. Dünya Ülkelerinde Kültür Balıkçılığı Üretim Miktarı

(Ton)	2010	2011	2012	2013	Pay (%) 2013	Değişim 2012/2013
Çin	36.737.340	38.623.584	41.110.864	43.551.730	62%	5,60%
Hindistan	3.785.779	3.673.082	4.209.478	4.549.607	6,50%	7,50%
Endonezya	2.362.907	2.766.871	3.084.911	3.848.823	5,50%	19,80%
Vietnam	2.671.800	2.845.600	3.085.500	3.207.200	4,60%	3,80%
Bangladeş	1.308.515	1.523.759	1.726.066	1.859.808	2,60%	7,20%
Norveç	1.019.802	1.143.893	1.321.119	1.247.865	1,80%	-5,90%
Mısır	919.585	986.820	1.017.738	1.097.544	1,60%	7,30%
Tayland	1.286.122	1.201.455	1.272.100	1.056.944	1,50%	-20,40%
Şili	701.062	954.845	1.071.421	1.033.206	1,50%	-3,70%
Myanmar	850.697	816.820	885.169	929.180	1,30%	4,70%
Filipinler	744.695	767.287	790.894	815.008	1,20%	3,00%
Japonya	718.305	556.781	633.067	608.820	0,90%	-4,00%
Brezilya	478.126	435.354	480.150	473.429	0,70%	-1,40%
ABD	496.699	397.292	419.974	441.098	0,60%	4,80%
Güney Kore	475.561	507.052	486.900	402.141	0,60%	-21,10%
Tayvan	310.338	314.363	344.404	344.453	0,50%	0,00%
Ekvator	272.519	309.500	322.453	332.180	0,50%	2,90%
İran	220.034	247.262	296.575	325.325	0,50%	8,80%
Nijerya	200.535	221.128	253.898	278.706	0,40%	8,90%
Malezya	373.351	287.242	303.386	261.274	0,40%	-16,10%
İlk 20 Toplamı	55.933.772	58.579.990	63.116.067	66.664.341	94,90%	5,30%
Türkiye	167.721	188.890	212.805	233.864	0,30%	9,00%
Diğer	2.189.416	2.697.246	2.108.932	3.325.358	4,70%	36,60%
Toplam	58.290.909	61.466.126	65.437.804	70.223.563	100,00%	6,80%

Kaynak: www.fao.org (Ekonomi Bakanlığı Balıkçılık Sektör Raporu, 2015)

Dünya su ürünleri üretim faaliyetlerinde 60 civarı ülke faaliyet göstermektedir. Bu anlamda Çin üretimde sektörün % 65' ini temsil etmektedir. Çin'i; Hindistan, Vietnam, Endonezya, Tayland, Bangladeş ve Norveç izlemektedir. Türkiye'nin küresel yetiştiricilikteki payı ise % 0,30 seviyesindedir (Çizelge4.1).

Dünyada yaşanan doğal afetler özellikle son yıllarda birtakım ülkelerin balıkçılık sektörünü olumsuz etkilemiştir. Tayland ve Japonya gibi ülkeler bu felaketlerden en fazla etkilenen ülkeler olmuştur. Bu bağlamda Tayland yaklaşık % 21, Japonya ise % 4 düzeyinde üretim azalışı yaşamıştır. Benzer şekilde, Güney Kore %22, Malezya %16.00 oranında azalış kaydetmiştir. Öte yandan, dünya kültür balıkçılığının %95'ini

temsil eden ilk 20 ülke arasında önemli potansiyeli olan Endonezya'nın ise, üretim verilerinde son 5 yılda %40 düzeyinde yükselme görülmüştür.

Dünya genelinde dış ticaret verileri incelendiğinde, su ürünleri toplam ihracatı 95 milyar \$ olmuştur (FAO, 2011). Su ürünleri ihracatında başlıca ülkeler Çin, Norveç, ABD, Vietnam ve Kanada'dır. İhracatta ilk 10 ülke toplam ihracatın % 75'ini gerçekleştirmektedir.

Çizelge 4.2. Dünya Su Ürünleri İhracatındaki İlk 10 Ülke

ÜLKE	MİKTAR (\$)	PAY(%)
Çin	11 Milyar	11,50
Norveç	9 Milyar	9,50
A.B.D	5 Milyar	5,30
Vietnam	4 Milyar	4,40
Kanada	3.6 Milyar	3,90
Şili	3.5 Milyar	3,70
Hindistan	3.2 Milyar	3,40
İspanya	3.1 Milyar	3,30
Tayland	3 Milyar	3,20
Hollanda	2.8 Milyar	3

Benzer durum ithalatta da dikkat çekmektedir. İthalatın % 76'sı ekonomisi güçlü ülkeler tarafından gerçekleştirilmektedir. Bu ülkelere bakıldığında, ABD ve Japonya ilk sırada yer almaktadır. Avrupa ülkeleri ise (AB) ithalatın toplamda % 40' ını oluşturmaktadır.

Su ürünleri sektörü istihdama önemli katkılar sağlamaktadır. 1980 sonrası yılda ortalama olarak %3,6'lık bir artış göstermiştir. Bu artış sürecinde, volatilité göstermeden, dünya nüfusunun ve tarım sektörünün artış hızından daha iyi bir trend izlemiştir. Su ürünleri sektöründe yaklaşık 45 milyon kişi çalışmaktadır. Bu sayı tarım sektöründe çalışanların %3,5' düzeyindedir (Yazıcıoğlu, 2015).

4.1.2. Türkiye'de balıkçılık sektörü

Türkiye'nin coğrafi konumu ve potansiyeli incelendiğinde balıkçılık sektörü büyük önem taşımaktadır. Türkiye'de sektör ve bileşenleri incelendiğinde balıkçılık alanlarının etkin kullanılmadığı ve profesyonel anlamda sürdürülmediğini söylemek mümkündür.

Türkiye’de üretim, avcılık ve yetiştiricilik (kültür balıkçılığı) üretimi olarak iki boyutta ele alınmaktadır. Söz konusu üretim tiplerinin toplam üretimdeki payı son yıllarda değişiklik göstermiştir. III. Milenyumla birlikte deniz avcılığının yerini kültür balıkçılığı almıştır ve üretim paylarında hissedilebilir değişiklikler gözlenmiştir. 2002 yılında 627.847 tonluk toplam su ürünleri üretiminin %83’ü deniz avcılığı, yalnızca %10’luk kısmı ise yetiştiricilik yoluyla gerçekleşmiştir. Oysa 2014 yılına gelindiğinde deniz avcılığında elde edilen üretim miktarı %49’a gerilerken, yetiştiricilik yoluyla elde edilen su ürünleri üretimi 235.133 tona yükselmiş ve toplam üretimdeki payı 12 yıl içinde %10’dan %44’e ulaşmıştır. Bölgesel bazda ise, deniz ürünleri avcılığında ilk sırayı %48,6’lık oran ile Doğu Karadeniz Bölgesi alırken, bu bölgeyi %22 ile Batı Karadeniz, %12,6 oranları ile Ege ve Marmara, %4,2 ile Akdeniz Bölgesi izlemiştir (Ulukan, 2016).

Stratejik konumu ve pazar paylarındaki artış Türkiye’yi sektör pazarında büyük bir güç haline getirmektedir. Son 15 yılda Türkiye’nin kültür balığı üretimi yaklaşık 4 kat artış göstererek 234 bin ton düzeyine ulaşmıştır. Alabalık, çipura ve levrek üretiminde kat edilen mesafe bu durumu destekler niteliktedir. Türkiye balıkçılık sektörü, üretim artışına paralel olarak, doğrudan ve dolaylı olarak toplamda yaklaşık 275 bin kişiye istihdam sağlamaktadır.

Çizelge 4.3. Türkiye Su Ürünleri Üretiminin Dağılımı

Yıl	Deniz Ürünleri (Ton)	Yetiştiricilik Üretimi (Ton)	Tatlısu Ürünleri (Ton)
2002	522 744	61 165	43 938
2003	463 074	79 943	44 698
2004	504 897	94 010	45 585
2005	380 381	118 277	46 115
2006	488 966	128 943	44 082
2007	589 129	139 873	43 321
2008	453 113	152 186	41 011
2009	425 046	158 729	39 187
2010	445 680	167 141	40 259
2011	477 658	188 790	37 097
2012	396 322	212 410	36 120
2013	339 047	233 394	35 074
2014	266 078	235 133	36 134

Çizelge 7. Kaynak; TÜİK Su Ürünleri İstatistikleri

FAO, Türkiye’de kültür balığı üretiminin artış hızı bakımından dünyada üçüncü ülke olduğunu ifade etmiştir. Bu durumun sürdürülebilir olması, su kaynaklarının etkin,

temiz ve planlı olarak kullanılmasına bağlıdır. Kullanmaya başladığımız modern teknolojinin arzu edilen etkinlik karşısında bir rakip olarak durmaması gerekmektedir.

Değişen teknolojiyle birlikte üretim sistemlerindeki dönüşümlerde kaçınılmaz olmuştur. Yeni tekniklerin kullanılması ve kafes yapılarındaki revizyonlar bu dönüşümlerin görülebileceği en temel alanlardır (Yazıcıoğlu,2015).

Türkiye’de, 2013 yılı itibarıyla kurulu tesis sayısı 2353 adet dir. Bu tesislerin Bunun, %80’ inden fazlası tatlı sulardadır (Yazıcıoğlu 2015). Deniz kültür balıkçılığı ise yoğun olarak kıyı şeridi illerde faaliyet göstermektedir.

Çizelge 4.4. Türkiye’de Yetiştiriciliği En Çok Yapılan Türlerin Üretim Miktarları (ton)

Yıllar	Alabalık			Çipura	Levrek
	İçsu	Deniz	Toplam		
2000	42.572	1.961	44.533	15.460	17.877
2001	36.827	1.240	38.067	12.939	15.546
2002	33.707	846	34.553	11.681	14.339
2003	39.674	1.194	40.868	16.735	20.982
2004	43.432	1.650	45.082	20.435	26.297
2005	48.033	1.249	49.282	27.634	37.290
2006	56.026	1.633	57.659	28.463	38.408
2007	58.433	2.740	61.173	33.500	41.900
2008	65.928	2.721	68.649	31.670	49.270
2009	75.657	5.229	80.886	28.362	46.554
2010	78.165	7.079	85.244	28.157	50.796
2011	100.239	7.697	107.936	32.187	47.013
2012	111.335	3.234	114.569	30.743	65.512
2013	122.873	5.186	128.059	35.701	67.913
2014	107.983	5.610	113.593	41.873	74.653
2015	101.166	6.872	108.038	51.844	75.164

Kaynak: TÜİK

Türkiye’ de en fazla yetiştiriciliği yapılan balık türlerinin yıllar bazında değişimi incelendiğinde, toplamda alabalık son 15 yılda 2,4 kat, çipura 3,3 kat ve levrek 4,20 kat üretim artışı gerçekleştirmiştir.

5. BULGULAR VE TARTIŞMA

Tüketicilerin sosyo-demografik özellikleri Çizelge 5.1’de verilmiştir.

Çizelge 5.1. Tüketicilerin Sosyo-Demografik Özellikleri

Cinsiyet	Frekans	Yüzde
Erkek	265	66,25
Kadın	136	33,75
Ortalama Aile Büyüklüğü		
5,62		
Yaş	Frekans	Yüzde
<21	151	37,75
21-30	132	33
31-40	72	18
41-50	24	6
51-60	21	5,25
Öğrenim durumu	Frekans	Yüzde
İlköğretim	27	6,75
Lise	195	48,75
Üniversite	99	24,75
Hiçbiri	28	7
Cevap vermeyenler	51	12,75
Meslek Grupları	Frekans	Yüzde
Serbest	60	15
Memur	32	8
İşçi	38	9,5
Emekli	8	2
Öğrenci	231	57,75
Ev Hanımı	25	6,25
Cevap vermeyenler	6	1,5
Gelir Düzeyi	Frekans	Yüzde
<400	61	15,25
400-800	76	19
801-1200	87	21,75
1201-1600	102	25,5
1601<	74	18,5
Mardinde İkamet Etme	Frekans	Yüzde
Evet	245	61,25
Hayır	145	36,25
Toplam	400	100

Tüketicilerin sosyo-demografik özellikleri incelendiğinde % 66,25’inin erkek, % 33,75’inin kadın olduğu belirlenmiştir. Yaş dağılımları değerlendirildiğinde, % 37,75 ile en

büyük payı 21-30 yaş aralığındaki tüketicilerin aldığı görülmüştür. Tüketicilerin % 6,75'i ilkokul mezunu, %48,75'i lise ve üniversite mezunlarının oranı % 24,75 olarak belirlenmiştir. Tüketicilerin meslek grupları bazında dağılımları incelendiğinde % 57,75'i öğrenci, %15'i serbest iş ile ve % 2' sinin emekli olduğu saptanmıştır. Tüketicilerin gelir düzeyi incelendiğinde ise, aylık 400 TL' nin altında geliri olanları oranı % 15,25 iken, 1600 TL üzeri geliri olanların oranı % 18,5 olarak görülmüştür. Bununla birlikte, tüketicilerin ikamet yeri incelendiğinde, % 61,25'i Mardin ilinde ikamet ettiği söylenebilir. Gürel ve ark. (2017) tarafından Ağrı ilinde yapılan benzer bir çalışmada, tüketicilerin sosyo-demografik özellikleri incelendiğinde % 61,70' unun erkek, % 38,21' inin kadın olduğu belirlenmiştir. Yaş dağılımları değerlendirildiğinde, % 34,15' ile en büyük payı 21-30 yaş aralığındaki tüketicilerin aldığı görülmüştür. Tüketicilerin % 37,40' ı ilkokul mezunu iken üniversite mezunlarının oranı % 24,39 olarak belirlenmiştir. Tüketicilerin meslek grupları bazında dağılımları incelendiğinde % 27,37' sinin öğrenci olduğu ve % 7,32' sinin emekli olduğu saptanmıştır. Tüketicilerin gelir düzeyi incelendiğinde ise, aylık 400 TL'nin altında geliri olanları oranı % 40,38 iken, 1600 TL üzeri geliri olanların oranı % 15,45 olarak görülmüştür. Gelir düşüklüğündeki büyük payın nedeni, araştırmaya katılan popülasyondaki öğrenci dağılım oranının yüksek olmasından kaynaklandığını söylemek mümkündür. Bununla birlikte, tüketicilerin ikamet yeri incelendiğinde, % 88,08' inin Ağrı ilinde ikamet ettiği söylenebilir. Söz konusu tüketicilerin yaklaşık %79' unun su ürünleri denilince akıllarına balık geldikleri belirlenmiştir.

Tüketicilerin su ürünleri tüketme durumuna göre dağılımı Çizelge 5.2' de verilmiştir.

Çizelge 5.2. Tüketicilerin Su Ürünleri Tüketme Durumuna Göre Dağılımı

Su Ürünleri Tüketme Durumu	Frekans	Yüzde
Evet	311	77,75
Hayır	89	22,25
Toplam	400	100

Su ürünleri tüketme durumuna göre dağılım incelendiğinde, su ürünleri tüketenlerin oranı % 77,75, tüketmeyenlerin oranı ise % 12,5 olarak belirlenmiştir. Gürel ve ark., (2017) tarafından Ağrı ilinde yapılan bir çalışmada, su ürünleri tüketme durumuna göre dağılım incelendiğinde, su ürünleri tüketenlerin oranı % 86,45, tüketmeyenlerin oranı

ise % 13,55 olarak belirlenmiştir. Benzer şekilde, Arık Çolakoğlu ve ark., (2006) tarafından Çanakkale ilinde yapılan araştırmada, anket yapılan kişilerin beyaz eti birinci sırada %47,5, balık etini ikinci sırada %29,85 ve kırmızı eti de üçüncü sırada %22,05 tükettikleri tespit edilmiştir. Olgunoğlu ve ark., (2014) tarafından Adıyaman’da yapılan bir araştırmada ise, anket yapılan tüketicilerin et ürünlerinde tüketim tercihini %56 ile tavuk eti, %38 ile kırmızı et ve %5 ile de balık eti yönünde yaptıkları, %1’inin ise et ürünleri tüketmedikleri görülmüştür.

Tüketicilerin balık fiyatlarına bakış açısı Çizelge 5.3’ de verilmiştir.

Çizelge 5.3. Tüketicilerin Balık Fiyatlarına Bakış Açısı

Balık Fiyatları	Frekans	Yüzde
Ucuz	24	6,00
Normal	120	30,0
Pahalı	174	43,50
Fikrim yok	82	20,50
Toplam	400	100

Balık fiyatları konusunda tüketicilerin bakış açısı incelendiğinde, % 43,50’sinin balık fiyatlarını pahalı bulduğu, % 30,00’ unun normal bulduğu, % 20,50’ sinin bu konuda fikri olmadığı ve % 6,00’sinin ise fiyatları ucuz bulduğu belirlenmiştir. Gürel ve ark. (2017) tarafından yapılan benzer bir araştırmada, balık fiyatları konusunda tüketicilerin bakış açısı incelendiğinde, % 41,19’ unun balık fiyatlarını pahalı bulduğu, % 40,65’ inin normal bulduğu, % 13,55’ inin bu konuda fikri olmadığı ve % 4,61’ inin ise fiyatları ucuz bulduğu görülmüştür.

Araştırmaya katılan tüketicilerin balık tüketim sıklığına göre dağılımı Çizelge 5.4’ de verilmiştir.

Çizelge 5.4. Tüketicilerin Balık Tüketim Sıklığına Göre Dağılımı

Balık Tüketim Sıklığı	Frekans	Yüzde
Haftada bir	59	18,97
15 günde bir	92	29,58
Ayda bir	145	46,62
Yılda bir	66	21,22
Almıyorum	41	13,18

*Birden fazla seçim yapılmıştır.

Tüketicilerin balık tüketim sıklığına göre dağılımları incelendiğinde, % 46,62'sinin ayda bir, % 21,22' sinin yılda bir, % 29,58'inin 15 günde bir, % 18,97' sinin haftada bir ve % 13,18'inin ise balık almadığı belirlenmiştir. Gürel ve ark., (2017) tarafından Ağrı ilinde yapılan bir çalışmada, tüketicilerin balık tüketim sıklığına göre dağılımları incelendiğinde, % 39,30' unun ayda bir, % 22,76' sının yılda bir, % 17,07' sinin 15 günde bir, % 14,91' inin haftada bir ve % 5,96' sının ise balık almadığı belirlenmiştir. Gözener ve ark., (2016) tarafından Ordu ili Fatsa ilçesinde yapılan araştırma kapsamındaki ailelerin balık tüketim sıklıkları incelendiğinde; %55,51'inin ayda bir veya daha fazla balık tükettiği, %41,92'sinin haftada bir veya daha fazla, %2,57'sinin ise yılda bir veya birkaç kez balık tükettikleri ifade edilmektedir. Arık Çolakoğlu ve ark., (2006) tarafından Çanakkale ilinde yapılan bir çalışmada, haftada bir balık tüketenlerin oranı %44,22 olarak bildirilmiş olup bu oran iki haftada bir için %31,16, ayda bir için %20,38 ve yılda bir için %4,23 olarak bulunmuştur. Saygı ve ark., (2006) yapılan İzmir ilinde yapılan araştırmada, anket yapılan bireylerin %72'sinin en az ayda 2 defa, %28'inin ayda 1 ve 1 defadan az ve %17'sinin haftada en az 1 defa balık tükettikleri saptanmıştır. Oğuzhan ve ark., (2009) tarafından Erzurum ilinde yapılan çalışmada ise haftada bir balık tüketenlerin oranı %8 olarak tespit edilirken ayda bir tüketenlerin oranı ise sadece %2,26 olarak belirlenmiştir.

Tüketicilerin balık tercih nedenleri Çizelge 5.5' de verilmiştir.

Çizelge 5.5. Tüketicilerin Balık Tercih Nedenleri

Balık Tercih Nedenleri	Frekans	Yüzde
Sağlık	166	53,38
Lezzet	119	38,26
Dengeli beslenme	39	12,54
Diğer	45	14,47

*Birden fazla seçim yapılmıştır.

Araştırma kapsamında balık tercih nedenleri incelendiğinde, % 53,38' inin sağlık nedeniyle, % 38,26' sının lezzetli olduğundan dolayı, % 12,54' ünün dengeli beslenme açısından ve % 14,47' sinin diğer nedenlerden dolayı balık tercih ettikleri belirlenmiştir. Gürel ve ark. (2017) yaptıkları araştırmada balık tercih nedenleri incelendiğinde, % 58,81' inin sağlık nedeniyle, % 18,97' sinin lezzetli olduğundan dolayı, % 13,28' inin dengeli beslenme açısından ve % 8,94' ünün diğer nedenlerden dolayı balık tercih

ettikleri belirlenmiştir. Erdal ve Esengün, (2008) tarafından Tokat ilinde yapılan bir başka çalışmada ise, balık etinin tercih sebebinin ilk sırasında (%87) sağlıklı olduğunu düşünceleri gelirken, ikinci sırada ise (%12) kişilerin alışkanlıkları bulunmaktadır. Adıgüzel ve ark., (2009) tarafından Tokat ili Almus ilçesinde yapılan araştırmada, ailelerin balık tüketme nedenleri; lezzetli (%53,19), protein kaynağı (%40,43), damak zevki (%37,23), ucuz (%21,28), doymamış yağ asidince zenginliği (%18,09), alışkanlık (%15,96) ve hazmı kolay (%15,96) olması şeklinde belirlenmiştir. Kızılaslan ve Nalinci, (2013) tarafından Amasya ilinde yapılan çalışmada %43,94'ü lezzetli olması, %27,88'i besin değerinin yüksek olması, %9,40'ı kolesterolünün düşük olması, %6,67'si ucuz olması, %6,36'sı alışkanlıklarından , %2,42'si kolay bulunması ve kaliteye güvendiklerinden dolayı ve %0,91'i de diğer nedenlerden balık etini tercih ettikleri saptanmıştır. Aydın ve Karadurmuş, (2013) tarafından Trabzon ve Giresun bölgelerindeki tüketicilerin su ürünü tercih nedenleri; sağlık (%45,95), lezzet (%34,05), diğer et ürünlerine göre uygun fiyatta ürün bulunması (%9,73), aileden gelen tüketim alışkanlığının olması (%7,57) ve pişirme/hazırlama kolaylığı (%2,70) şeklinde tespit edilmiştir.

Tüketicilerin balık satın alınan yere göre dağılımı Çizelge 5.6' da verilmiştir.

Çizelge 5.6. Tüketicilerin Balık Satın Alınan Yere Göre Dağılımı

Balık Satın Alınan Yer	Frekans	Yüzde
Pazaryeri	98	31,51
Balık hali	106	34,08
Market	165	53,05
Seyyar satıcı	26	8,36
İskeledeki oltacı	7	2,25

*Birden fazla seçim yapılmıştır.

Mevcut imkanlar dahilinde tüketicilerin balık satın alınan yerlere göre dağılımı incelendiğinde, % 31,51' inin pazaryerinden, % 53,05' inin marketten, % 8,36' sının seyyar satıcı, % 34,08' inin balık hali ve % 2,25' inin iskeledeki oltacıdan satın aldıkları görülmüştür. Gürel ve ark., (2017) tarafından Ağrı ilinde yapılan bir çalışmada Mevcut imkanlar dahilinde tüketicilerin balık satın alınan yerlere göre dağılımı incelendiğinde,

% 35,77' sinin pazaryerinden, % 25,75' inin marketten, % 21,14' ünün seyyar satıcı, % 15,45'inin balık hali ve % 1,90'mın olta balıkçısından satın aldıkları görülmüştür.

Tüketicilerin balık satın alırken nelere dikkat ettikleri Çizelge 5.7'de verilmiştir.

Çizelge 5.7. Tüketicilerin Balık Satın Alırken Nelere Dikkat Ettikleri

Dikkat edilen hususlar	Frekans	Yüzde
Ekonomik	98	31,51
Az kılçıklı	105	33,76
Lezzet	157	50,48
Diğer	41	13,18

*Birden fazla seçim yapılmıştır.

Tüketicilerin balık satın alırken dikkat ettiği hususlar incelendiğinde, % 50,48' inin lezzetli olmasına, % 31,51' inin ekonomik olmasına, % 33,76' sının az kılçıklı olmasına dikkat ettikleri ve % 13,18' inin diğer nedenlerden dolayı görülmüştür. Gözener ve ark. (2016) tarafından Tüketicilerin balık satın alırken dikkat ettiği hususlar incelendiğinde, % 50,41' inin lezzetli olmasına, % 18,70' inin ekonomik olmasına, % 16,80' inin diğer nedenlerden dolayı ve % 14,09' unun az kılçıklı olmasına dikkat ettikleri görülmüştür. Oğuzhan ve ark., (2009) tarafından Erzurum ilinde yapılan çalışmada ise balık tercih nedenleri incelendiğinde, % 58,81' inin sağlık nedeniyle, % 18,97' sinin lezzetli olduğundan dolayı, % 13,28' inin dengeli beslenme açısından ve % 8,94' ünün diğer nedenlerden dolayı balık tercih ettikleri belirlenmiştir.

Tüketicilerin en çok tercih ettikleri balık türlerine göre dağılımı Çizelge 5.8'de verilmiştir.

Çizelge 5.8. Tüketicilerin En Çok Tercih Ettikleri Balık Türlerine Göre Dağılımı

Balık Türleri	Frekans	Yüzde
Çipura	51	16,40
Levrek	40	12,86
İstavrit	47	15,11
Hamsi	177	56,91
Sardalya	14	4,50
Lüfer	5	1,61
Alabalık	78	25,08
Çinekop	14	4,50

*Birden fazla seçim yapılmıştır.

Tüketicilerin en çok tercih ettikleri balık türleri incelendiğinde, % 56,91 ile hamsi tükettikleri, % 25,08'inin alabalık, % 16,40' ının çipura tükettikleri ve en az olarak da

% 1,61' inin lüfer tükettikleri belirlenmiştir. Gürel ve ark., (2017) tarafından Ağrı ilinde yapılan bir çalışmada Tüketicilerin en çok tercih ettikleri balık türleri incelendiğinde, % 60,70 ile hamsi tükettikleri, % 13,55' inin alabalık tükettikleri ve en az olarak da % 2,71' inin istavrit tükettikleri belirlenmiştir. Kızılaslan ve Nalinci, (2013) tarafından Amasya ilinde yapılan çalışmada, %69,64 oranında en çok tüketilen balığın hamsi olduğu belirlenmiştir. Oğuzhan ve ark., (2009), tarafından Edirne ili Keşan ilçesinde yapılan çalışmada %73,8'lik bir oranla en çok tüketilen balık hamsi olarak tespit edilmiştir. Hatırlı ve ark., (2004), tarafından Erzurum ilinde yapılan %65,21 hamsi, %32,64 alabalık, %1,12 ve %0,79 palamut Isparta ilinde %51,50 hamsi, %11,88 istavrit, %10,93 sazan, %9,34 alabalık ve %16,34 diğer balık türleri belirlenmiştir. Yüksel ve ark., (2011) tarafından yapılan çalışmada ise Tunceli ilinde %33,2 ile hamsi, %23,5 ile kültür balığı, %14,7 ile doğal alabalık, %12,4 ile karabalık ve diğer balık türlerinin (çinekop, çipura, istavrit, levrek, sazan ve palamut) tüketildiği belirtilmektedir.

Tüketicilerin en çok sevdikleri balık türlerine göre dağılımı Çizelge 5.9' da verilmiştir.

Çizelge 5.9. Tüketicilerin En Çok Sevdikleri Balık Türlerine Göre Dağılımı

Balık Türleri	Frekans	Yüzde
Çipura	58	18,65
Levrek	33	10,61
İstavrit	38	12,22
Hamsi	151	48,55
Sardalya	10	3,22
Lüfer	5	1,61
Alabalık	74	23,79
Çinekop	10	3,22
Palamut	37	11,90
Kefal	5	1,61
Somon	1	0,32

*Birden fazla seçim yapılmıştır.

Tüketicilerin en çok sevdiği balık türleri incelendiğinde, % 48,55' inin hamsiyi sevdiği, % 23,79' unun alabalık sevdiği ve % 18,65'inin çipura sevdiği belirlenmiştir. En az sevdiği balık türü ise % 0,32 ile somon olarak görülmüştür. Gürel ve ark., (2017) tarafından yapılan araştırmada, tüketicilerin en çok sevdiği balık türleri incelendiğinde, % 43,09'unun hamsiyi sevdiği, % 20,60'mın alabalık sevdiği ve % 9,49' unun ise

Çinekop sevdiği belirlenmiştir. En az sevdiği balık türü ise % 0,81 ise kefal olarak görülmüştür.

Tüketicilerin aylık su ürünleri tüketim miktarına göre dağılımı Çizelge 5.10'da verilmiştir.

Çizelge 5.10. Tüketicilerin Yıllık Su Ürünleri Tüketim Miktarına Göre Dağılımı

Tüketim Miktarı	Frekans	Yüzde
1-3 kg	208	66,88
4-6 kg	88	28,29
6-10 kg	55	17,68
10-+ kg	49	15,75
Toplam	311	100

Tüketicilerin yıllık su ürünleri tüketim miktarı incelendiğinde, % 66,88'inin 1-3 kg, %28,29' unun 4-6 kg, % 17,68'inin 6-10 kg ve % 15,75'inin 10 kg dan fazla tükettiği belirlenmiştir. Gürel ve ark., (2017) tarafından Ağrı ilinde yapılan bir çalışmada Tüketicilerin yıllık su ürünleri tüketim miktarı incelendiğinde, % 52,57' sinin 1-3 kg, % 29,27'sinin 4-6 kg, % 11,65'inin 6-10 kg ve % 6,50'sinin 10 kg'dan fazla tükettiği ifade edilmiştir.

Yine, Tokat ilinde yapılan bir çalışmada yıllık kişi başına balık tüketim miktarı ortalama 13 kg/yıl (Erdal ve Esengün, 2008), Tunceli ilinde 4.1 kg/yıl (Yüksel ve ark., 2011), Elazığ ilinde 3.6 kg/yıl (Çiçek ve ark., 2014), Hatay ilinde 21.5 (Demirtaş ve ark., 2014), Rize ilinde 20.07 kg/yıl (Temel, 2014), Tekirdağ ilinde 14.69 kg/yıl (Abdikoğlu ve ark., 2015), Manisa ilinde 7.7 kg/yıl (Dereli ve ark., 2016), Van ilinde 16.8 kg/yıl (Terin ve ark., 2016), olduğu tespit edilmiştir.

Tüketicilerin hangi mevsimde daha çok su ürünleri tükettiği Çizelge 5.11'da verilmiştir.

Çizelge 5.11. Tüketicilerin Hangi Mevsimde Daha Çok Su Ürünleri Tükettiği

Mevsimler	Frekans	Yüzde
İlkbahar	37	11,90
Yaz	164	52,73
Sonbahar	51	16,40
Kış	152	48,87

*Birden fazla seçim yapılmıştır.

Tüketicilerin hangi mevsimde daha çok su ürünleri tükettiği incelendiğinde, % 52,73' ünün yaz mevsiminde, % 48,87'sinin kış, % 16,40 ile sonbahar aylarında ve % 11,90' ının da ilkbahar aylarında ağırlıklı olarak tüketim sergiledikleri belirlenmiştir. Gürel ve ark., (2017) tarafından Ağrı ilinde yapılan bir çalışmada Tüketicilerin hangi mevsimde daha çok su ürünleri tükettiği incelendiğinde, % 59,08'inin kış mevsiminde, %20,60'ının sonbaharda, % 13,82'sinin yaz aylarında ve % 6,50'sinin de ilkbahar aylarında ağırlıklı olarak tüketim sergiledikleri görülmüştür. Erdal ve Esengün, (2008), tarafından Tokat ilinde yapılan bir araştırmada ise balık tüketiminin en yoğun olduğu mevsimin %74 ile kış aylarında, özellikle hamsi sezonunun başlamasıyla olduğu belirlenmiştir. Balık ve ark., (2013), tarafından Ordu ili Fatsa ve Aybastı ilçelerinde yapılan bir araştırma da ise, her iki ilçede de en fazla balık tüketiminin kış mevsiminde olduğu tespit edilmiştir.

Tüketicilerin balık tüketme biçimine göre dağılımı Çizelge 5.12' de verilmiştir.

Çizelge 5.12. Tüketicilerin Balık Tüketme Biçimine Göre Dağılımı

Balık Tüketme Biçimi	Frekans	Yüzde
Taze	301	96,78
Konserve	9	2,89
Tuzlanmış	19	6,11
Salamura	8	2,57

*Birden fazla seçim yapılmıştır.

Tüketicilerin balık tüketme biçimine göre dağılımları incelendiğinde, % 96,78'inin taze olarak, % 6,11' inin tuzlanmış olarak, % 2,57' sinin salamura olarak tükettiği, % 2,89' unun konserve olarak tüketim sağladığı belirlenmiştir. Gürel ve ark., (2017) tarafından Ağrı ilinde yapılan bir çalışmada Tüketicilerin balık tüketme biçimine göre dağılımları incelendiğinde, % 66,94'ünün taze olarak, % 17,89'unun tuzlanmış olarak, % 7,59'unun salamura olarak tükettiği, % 6,23'ünün konserve olarak tükettiği ve % 1,36'sının da diğer tüketim şekillerinde tüketim sağladığı belirtilmiştir.

Tüketicilerin balık pişirme yöntemine göre dağılımı Çizelge 5.13' de verilmiştir.

Çizelge 5.13. Tüketicilerin Balık Pişirme Yöntemine Göre Dağılımı

Balık Pişirme Yöntemi	Frekans	Yüzde
Kızartma	290	93,24
Izgara	112	36,01
Buğulama	10	3,21

*Birden fazla seçim yapılmıştır.

Tüketicilerin balık pişirme yöntemine göre dağılımı incelendiğinde, % 93,24'ünün kızartarak, %36,01'inin ızgarada, % 3,21'inin buğulayarak balık tükettiği belirlenmiştir. Gürel ve ark., (2017) tarafından Ağrı ilinde yapılan bir çalışmada Tüketicilerin balık pişirme yöntemine göre dağılımı incelendiğinde, % 57,45'inin kızartarak, % 19,78'inin buğulayarak, % 17,07'sinin ızgarada ve % 5,69'unun da diğer pişirme yöntemleri ile balık tükettiği görülmüştür. Şen ve ark., (2008) tarafından Elazığ il merkezinde yapılan bir çalışmada, balığın daha çok kızartma yöntemiyle (%61) tüketildiği, bunu %19 ile ızgara, %6 ile ızgara-kızartma ve yine %6 ile buğulama-kızartma pişirme yönteminin izlediği ifade edilmiştir. Yüksel ve ark., (2011) tarafından Tunceli ilindeki kişilerin tükettikleri balığı en fazla fırında (%42) olmak üzere tavada (%37), mangalda (%18) ve buğulama (%3) şeklinde pişirilerek tüketildiği tespit edilmiştir Balık ve ark. (2013) tarafından yapılan araştırmada; Ordu-Fatsa ilçesinde %34,6'sının buğulama, %34,1'inin kızartma ve %31,3'ünün ızgara usulü pişirilmiş balığı tercih ettikleri belirlenmiştir. Tüketicilerin işlenmiş balık tüketme durumuna göre dağılımları Çizelge 5.14' de verilmiştir.

Çizelge 5.14. Tüketicilerin İşlenmiş Balık Tüketme Durumuna Göre Dağılımı

İşlenmiş Balık Tüketme Durumu	Frekans	Yüzde
Evet	52	16,72
Hayır	259	83,28
Toplam	311	100

Tüketicilerin işlenmiş balık tüketme durumları incelendiğinde, % 83,28'inin işlenmiş balık tüketmediği, % 16,72' sinin ise tükettiği belirlenmiştir. Gürel ve ark., (2017) tarafından Ağrı ilinde yapılan bir çalışmada Tüketicilerin işlenmiş balık tüketme durumları incelendiğinde, % 84,82'sinin işlenmiş balık tüketmediği, % 15,18' inin ise tükettiği görülmüştür.

Araştırmaya katılan tüketicilerin balık tüketimi ile ilgili düşünceleri Çizelge 5.15' de verilmiştir.

Çizelge 5.15. Tüketicilerin Balık Tüketimi İle İlgili Düşünceleri

Balık Tüketim Düşünceleri	Frekans	Yüzde
Tüketimi çok gerekli değil	54	13,50
Kötü koktuğu için pişirmem	18	4,50
Kolay pişirildiği için alternatif bir yemek çeşididir	24	6,00
Sağlık açısından oldukça önemlidir	263	65,75
Balık fiyatları çok yüksek	44	11,00

*Birden fazla seçim yapılmıştır.

Tüketicilerin balık tüketimi ile ilgili düşünceleri incelendiğinde, % 65,75' inin sağlık açısından oldukça önemli gördükleri, bunun aksine ise %13,50'inin balık tüketiminin çok gerekli olmadığını ifade etmişlerdir. Ayrıca tüketicilerin % 11, 00' i balık fiyatlarını yüksek bulduğunu, %4,50'sinin kötü koktuğu için pişirmediğini, % 6,00'sinin alternatif bir yemek olduğunu belirtmişlerdir. Gürel ve ark., (2017) tarafından yapılan bir çalışmada, tüketicilerin balık tüketimi ile ilgili düşünceleri incelendiğinde, % 71,00'inin balık fiyatlarını yüksek bulduğu, % 11,92'sinin kötü koktuğu için pişirmediği, % 6,23'ünün alternatif bir yemek olduğu ve tüketimini çok gerekli bulmadığı ve % 4,61'inin sağlık açısından oldukça önemli gördükleri belirlenmiştir.

Tüketicilerin en çok tükettiği su ürünlerine göre dağılımı Çizelge 5.16' da verilmiştir.

Çizelge 5.16. Tüketicilerin En Çok Tükettiği Su Ürünlerine Göre Dağılımı

En çok tüketilen su ürünleri	Frekans	Yüzde
Deniz balıkları	202	64,95
Tatlı su balıkları	193	62,06
Kabuklu ve yumuşakçalar	7	2,25

*Birden fazla seçim yapılmıştır.

Tüketicilerin en çok tükettiği su ürünlerine göre dağılımı incelendiğinde, % 64,95'inin deniz balıkları, % 62,06'sının tatlı su balıkları ve % 2,25'inin de kabuklu ve yumuşakçalar tükettiği belirlenmiştir. Gürel ve ark., (2017) tarafından Ağrı ilinde yapılan bir çalışmada Tüketicilerin en çok tükettiği su ürünlerine göre dağılımı incelendiğinde, % 51,49'unun deniz balıkları, % 44,72'sinin tatlı su balıkları ve % 3,79'unun da kabuklu ve yumuşakçalar tükettiği belirtilmiştir.

Tüketicilerin su ürünleri reklamlarını yeterli bulma durumları Çizelge 5.17'de verilmiştir.

Çizelge 5.17. Tüketicilerin Su Ürünleri Reklamlarını Yeterli Bulma Durumuna Göre Dağılımı

Reklam Yeterliliği	Frekans	Yüzde
Evet	54	13,50
Hayır	346	86,50
Toplam	400	100

Tüketicilerin su ürünleri reklamlarını yeterli bulma durumları incelendiğinde, % 86,50' sinin yeterli görmediği, % 13,50' sinin ise yeterli gördüğü belirlenmiştir. Gürel ve ark., (2017) tarafından yapılan benzer çalışmada, tüketicilerin su ürünleri reklamlarını yeterli

bulma durumları incelendiğinde, % 88,08'inin yeterli görmediği, % 11,92'sinin ise yeterli gördüğü görülmüştür.

Tüketicilerin su ürünlerinin temin edilmesini yeterli bulma durumu Çizelge 5.18' de verilmiştir.

Çizelge 5.18. Tüketicilerin Su Ürünlerinin Temin Edilmesini Yeterli Bulma Durumuna Göre Dağılımı

Yeterli Bulma Durumu	Frekans	Yüzde
Evet	58	14,50
Hayır	342	85,50
Toplam	400	100

*Birden fazla seçim yapılmıştır.

Tüketicilerin su ürünleri temin edilmesini yeterli bulma durumları incelendiğinde, % 85,50' sinin yeterli görmediği, % 14,50' sinin ise yeterli buldukları belirlenmiştir. . Gürel ve ark., (2017) tarafından yapılan benzer çalışmada, tüketicilerin su ürünleri temin edilmesini yeterli bulma durumları incelendiğinde, % 84,28'inin yeterli görmediği, % 15,72'sinin ise yeterli buldukları ifade edilmiştir.

Tüketicilerin balık alırken tazelik ölçütlerini bilme durumları Çizelge 5.19' da verilmiştir.

Çizelge 5.19. Tüketicilerin Balık Alırken Tazelik Ölçütlerini Bilme Durumuna Göre Dağılımı

Bilme Durumu	Frekans	Yüzde
Evet	196	63,03
Hayır	115	36,97
Toplam	311	100

Tüketicilerin balık alırken tazelik ölçütlerini bilme durumları incelendiğinde, % 63,03' ünün bildiği, % 36,97' sinin ise bu konuda bilgi sahibi olmadıkları belirlenmiştir. Gürel ve ark. (2017) tarafından yapılan bir çalışmada da, tüketicilerin balık alırken tazelik ölçütlerini bilme durumları incelendiğinde, % 55,28'nin bilmediği, % 44,72'sinin ise bu konuda bilgi sahibi oldukları belirtilmiştir.

Tüketicilerin balık avlama durumuna göre dağılımı Çizelge 5.20' de verilmiştir.

Çizelge 5.20. Tüketicilerin Balık Avlama Durumuna Göre Dağılımı

Balık Avlama Durumu	Frekans	Yüzde
Amatör	127	31,75
Profesyonel	30	7,50
Hiçbiri	243	60,75
Toplam	400	100

*Birden fazla seçim yapılmıştır.

Tüketicilerin balık avlama durumuna göre dağılımı incelendiğinde, % 60,75'inin avlanma yapmadığı, % 31,75' sinin amatör olarak yaptığı ve % 7,50' sinin de profesyonel olarak avlandığı belirlenmiştir. Gürel ve ark., (2017) tarafından yapılan benzer araştırmada, tüketicilerin balık avlama durumuna göre dağılımı incelendiğinde, % 57,45'inin avlanma yapmadığı, % 34,42'sinin amatör olarak yaptığı ve % 8,13'ünde profesyonel olarak avlandığı görülmüştür.

Araştırmada ifade edilmesi önemli görülen diğer bir ampirik bulgu ise, incelemeye alınan tüketicilerin balık tüketimini etkilediği düşünülen faktörlerin istatistiki analizidir. Buna yönelik olarak tasarlanan logit model sonuçlarını aşağıda görmek mümkündür.

Çizelge 5.21. Hosmer-Lemeshow Testi Sonuçları

Chi-square	df	Sig.
6,350	8	0,608

Yapılan Hosmer-Lemeshow testi sonuçlarına göre, Chi-Square değeri 6,350 ve önem düzeyi $p=0,0608$ olarak elde edilmiştir. Bu sonuç modele ilişkin uyum iyiliği konusunda istenen düzeydedir ($p>0,05$). Elde edilen uyum iyiliği sonucundan sonra logistik regresyon modelinin kurulması aşamasına geçilebilmektedir. En uygun logistik regresyon analizi sonuçları Çizelge 11' de verilmiştir.

Çizelge 5.22. En Uygun Binary Logit Model Sonuçları

Değişkenler	β	S.E	Wald	Odds	Δ Odds
Cinsiyet	0,116	0,252	0,212	1,123	0,0056
Aile Büyüklüğü	0,065**	0,028	5,323	1,067	0,0030
Yaş	0,083	0,112	0,549	1,086	0,0039
Öğrenim	-0,003	0,119	0,001	0,997	-0,0001
Meslek	-0,141***	0,076	3,401	0,869	-0,0066
Gelir	-0,072	0,083	0,740	0,931	-0,0034
Ağrıda ikametleme durumu	0,225	0,257	0,771	1,253	0,0106
Balıkfiyatları	-0,399*	0,152	6,877	1,490	-0,0189
Constant	-2,688	0,900	8,913	0,068	-

*, **, *** sırasıyla %1, %5 ve %10 önem düzeyini ifade eder.

Elde edilen bulgulara göre, tüketicilerin balık tüketme olasılığını etkilediği düşünülen değişkenlerden aile büyüklüğü, tüketicinin meslek durumu ve balık fiyatları istatistiki

olarak önemli görülmüştür. Yapılan logit model çözümlemesi sonucunda eğitim katsayıları(β), bağımsız değişkendeki bir birimlik değişmeye karşılık logitteki ($\beta_0 + \beta_1 X_1$) değişmeyi ölçmektedir. Ancak, logitteki değişme yapılan analiz sonuçlarını etkin yorumlamaya olanak sağlamadığı için balık tüketme olgusunun kendi olasılığını (P) tahmin etmek gerekmektedir (Özer, 2004). Yapılan balık tüketme olasılığı sonucuna göre;

$$P = \frac{1}{1 + e^{-3,011}}$$

P=0,95 olarak elde edilir.

Buna göre, araştırma alanı olarak seçilen Mardin ili Kızıltepe ilçesinde tüketicilerin balık tüketme olasılığı % 95 olarak belirlenmiştir. İncelemeye alınan tüketicilerin balık tüketme olasılığını etkilediği düşünülen seçilmiş bazı faktörlere ilişkin marjinal odds oranları Çizelge 5.22' de verilmiştir.

Buna göre, aile birey sayısındaki bir birimlik artış balık tüketme olasılığını 0,003 kat arttırmaktadır. Diğer taraftan, tüketicilerin mesleki durumları ile balık tüketme olasılığı arasında ters bir ilişki belirlenmiştir. İşsiz kategorisinde değerlendirilebilecek olan öğrenci veya ev hanımı durumundaki tüketiciler balık tüketme olasılığını 0,0066 kat azaltmaktadırlar. Benzer şekilde, balık fiyatları ile balık tüketme olasılığı arasında da ters bir ilişki söz konusudur. Balık fiyatlarındaki birimlik artış, balık tüketme olasılığını 0,0189 kat azaltmaktadır. Gürel ve ark. (2017) tarafından Ağrı ilinde yapılan çalışmada, balık tüketimi üzerinde etkili faktörlerden istatistiksel olarak anlamlı görülenler bu çalışma ile benzerlik göstermektedir. Etkili faktörleri, balık fiyatları, eğitim durumu, ikamet edilen yer ve meslek grupları olarak görmek mümkündür.

6. SONUÇ

İnsan, beslenmesinde önemli bir yeri olan protein ihtiyacını çeşitli kaynaklardan gidermektedir. Bu kaynakların içerisinde su ürünleri önemli bir yeri doldurmaktadır. Su ürünleri tüketimi yöresel, bölgesel hatta uluslararası boyutta farklılıklar gösterebilmektedir. Türkiye gibi 3 tarafı denizlerle çevrili ve yurtdışında önemli tatlı su kaynakları bulunan ülkelerde ağırlıklı olarak balık tüketimi ön plana çıkmaktadır. Balık eti, muhteviyatında barındırdığı protein, yağ asitleri ve omega-3 içeriği ile besleyicilik yönünden toplumsal olarak tercih edilen bir besin kaynağı olmuştur. Ülke bazında bölgesel olarak da farklılık gösteren bu tüketim olgusuna yönelik bir çok çalışma yapılmıştır. Bu çalışmada da, Türkiye' nin Güneydoğu Anadolu Bölgesi illerinden Mardin ili Kızıltepe ilçesinde balık tüketim alışkanlıkları incelenmiştir. Araştırma, kolaylık örnekleme çerçevesinde ele alınmış ve 400 tüketici ile survey çalışması gerçekleştirilmiştir. Elde edilen bulgular değerlendirildiğinde, örneklem içerisinde tesadüfi olarak rastlanan tüketicilerin büyük oranda genç nüfus olduğu, yarıya yakınının lise mezunu olduğu, öğrencilik yaptıkları, aylık gelir düzeyinin ortalama olarak asgari ücrete yakın düzeyde olduğu ve Mardin il merkezinde ikamet ettikleri belirlenmiştir. Balık fiyatlarını yüksek bulan tüketicilerin ağırlıklı olarak ayda bir balık tükettikleri, balığı sağlıklı ve lezzetli olduğu için tükettikleri görülmüştür. Bu sonuç, tüketicilerin balık avlama yörelerine uzaklığı dikkate alındığında doğal bir sonuç olarak durmaktadır. Avlanan balıkların kıyı şehirlerinden mardin iline getirilmesi belirli bir maliyet unsuru oluşturduğundan fiyatlara yansdığı söylenebilir. Balık satın aldıkları kaynağın marketler olduğu belirlenen tüketicilerin bu konuda lezzet olgusuna dikkat ettikleri söylenebilir. Çünkü, bulunduğu coğrafya itibarıyla balığı temin edecek en güvenli yer olarak marketleri gören tüketicilerin bu davranışı araştırmadan elde edilen sonuçla örtüşmektedir. Yörede en fazla hamsiye rağbet olduğu ve en az yılda 1-3 kg arası tükettikleri belirlenmiştir. Bu sonuçta diğer sonuçlar gibi ilin coğrafi konumuyla ilgili bir durumdur. Hamsinin Karadeniz veya Marmara Bölgesinden Güneydoğu Anadolu Bölgesine gelme durumuyla ilgili bir kısıtın varlığı düşünülebilir. Çünkü tüketime konu olan balık tüketimi, yılda 1-3 kg düzeyi Türkiye ortalaması olan 7 kg' ın çok altındadır. Ayrıca, tüketiciler tercihlerini taze balıktan yana kullanmaktadırlar. Bu durum da yine tüketim olgusunu daha da güç hale getirmektedir. Yeme kültürü

bakımından daha çok kızartma balığı tercih eden tüketicilerin, balığın sağlıklı bir gıda olduğunu düşünmeleri araştırmadan elde edilen diğer bir sonuçtur. Yörede deniz olmamasına rağmen, deniz balıklarına yönelik tercihleri ön planda olan tüketicilerin bu konuyla ilgili reklamları yeterli bulmadıkları söylenebilir. Büyük ölçüde tazelik ölçütlerini bildiğini düşünen tüketicilerin önemli bir bölümü de avlanma yapmamaktadır.

Sonuç olarak, balık pazarlamada farklı stratejilerin geliştirilerek tüketim yoksunluğu yaşayan bölgelere sürdürülebilir şekilde transfer edilmesi, soğuk zincirin tüm aşamalarının balık sektörü ile bütünleştirilmesi, kontrollü ve denetimi yüksek balık pazarlarının yaygınlaştırılması ve her düzeydeki insana balık tüketiminin özendirilmesi yönündeki faaliyetler Türkiye koşullarında ve özellikle Doğu ve Güneydoğu Anadolu bölgesinde tüketime ivme kazandırabilecektir. Ayrıca, deniz ve deniz ürünlerine uzak olan bölgelerde tatlı su balıklarının tüketiminin özendirilmesi de hem mikro düzeyde yeni lezzet kültürü oluşturacak, hem de yöresel olarak istihdam ve ekonomik canlılık oluşturacaktır (Tatlı su ürünleri üretim ve tüketim tesisleri vb). Mardin ili de bu yönüyle bahsedilen potansiyel illerden birisi olup, söz konusu tartışmaların sivil toplum kuruluşları, belediyeler, valilik vb platformlarda ele alınması önemli görülmektedir.

KAYNAKÇA

- Abdikoğlu, D.İ., Azabağaoğlu, M.Ö., Unakitan, G. 2015. Tekirdağ ilinde balık tüketime eğilimlerinin belirlenmesi. *Balkan ve Yakındoğu Sosyal Bilimler Dergisi*, 1(1): 69- 75.
- Akbay, C., Meral, Y., Yılmaz, H.İ. ve Gözek, S., 2013. Türkiye'de Ailelerin Su Ürünleri Tüketime Ekonomik Analizi. *Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Doğa Bilimleri Dergisi*, 16(3): 1-7.
- Arık Çolakoğlu, F., İşmen, A., Özen, Ö., Çakır, F., Yığın, Ç. ve Ormancı, H.B., 2006. Çanakkale İlindeki Su Ürünleri Tüketime Davranışlarının Değerlendirilmesi. *Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi*, 23-Ek (1/3): 387-392.
- Atar, Hasan Hüseyin ve Alçıçek, Zayde (2009). Su ürünleri tüketimi ve sağlık. *TAF Preventive Medicine Bulletin*, 8(2), 173-176.
- Adıgüzel, F., Civelek, O., Sayılı, M. ve Oruç Büyükbay, E., 2009. Tokat İli Almus İlçesinde Ailelerin Balık Tüketime Durumu. *Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 26(2): 35-43.
- Angış, S. 2004. Gökkuşağı Alabalığı'nda Soğuk Tütsülemenin Bazı Önemli Kimyasal Ve Duyusal Özellikler Üzerine Etkisi. *Atatürk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Erzurum.*
- Atay, D., Ölmez, M. ve Korkmaz, A.ř., 2000. Su Ürünleri Üretimi. *TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası, Türkiye Ziraat Mühendisliği 5. Teknik Kongresi*, 7-21 Ocak 2000, Cilt:2, Ankara, 827-843.
- Aydın, M., Karadurmuş, U., 2013. Trabzon ve Giresun bölgelerindeki su ürünleri tüketim alışkanlıkları. *Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi*, 3(9): 57-71.
- Balık, İ., Yardımcı, C. ve Turhan, O., 2013. Ordu İli Fatsa ve Aybastı İlçelerinde Balık Tüketime Alışkanlıklarının Karşılaştırılmalı Olarak İncelenmesi. *Ordu Üniversitesi Bilim ve Teknoloji Dergisi*, 3(2): 18-28.
- Brown, A., 2000. *Understanding Food. Fish and Shellfish.* Wadsworth/Thomson Learning, USA, 299-318.
- Cevger, Y., Aral, Y., Demir, P. ve Sarıözkan, S., 2008. Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi İtern Öğrencilerinde Hayvansal Ürünlerin Tüketime Durumu ve Tüketici Tercihleri. *Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi*, 55: 189-194.
- Combe, N., 2004. Oméga-3 et athérosclérose. *Bordeaux Aquaculture. Programme Journée ENITAB*, 23 September: 3.

- Çolakoğlu, A.F., İşmen, A., Özen, Ö., Çakır, F., Yığın, C.Ç., Ormancı, H.B., 2006. Çanakkale ISSN:1307-3311 ilindeki su ürünleri tüketim davranışlarının değerlendirilmesi. Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi, 23(1-3): 387-392.
- Çiçek, E., Akgün, H., İlhan, S. 2014. Elazığ ili balık eti tüketim alışkanlığı ve tercihinin belirlenmesi. Yunus Araştırma Bülteni, 1: 3-11.
- Dağtekin, Murat ve Ak, Orhan (2007). Doğu karadeniz bölgesinde su ürünleri tüketimi, ihracaat ve ithalat potansiyeli. Yunus Araştırma Bülteni, 7(3), 14-17.
- Demirtaş, B., Dağistan, E., Akpınar, M. G., Sayın, C. 2014. Fish consumption patterns of urban household in Hatay, Turkey. Journal of Academic Documents for Fsiheries and Aquaculture, 2: 69-77.
- Dereli, H., Çelik, R., Saygı, H., Tekinay, A. A. 2016. Manisa ili su ürünleri tüketim ve tercihleri üzerine bir araştırma. Yunus Araştırma Bülteni, 2: 115-128.
- Erdal, Gülistan ve Esengün, Kemal (2008). Tokat ilinde balık tüketimini etkileyen faktörlerin logit model ile analizi. Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi, 25 (3), 203-209.
- FAO, (2014). The state of world fisheries and aquaculture. Rome, 4 s. <http://www.fao.org/3/a-i3720e.pdf> (20.11.2015).
- FAO, 2015. www.fao.org (Ekonomi Bakanlığı Balıkçılık Sektör Raporu, 2015)
- Gözener,B., Sayılı,M. ve Antar,S. 2016. Ordu İli Fatsa İlçesinde Hanelerin Balık Tüketim Alışkanlıklarının Tespiti, Gaziosmanpaşa Bilimsel Araştırma Dergisi, 12, 31-43.
- Gürel, E., Doğan, H.G., Polat, S., Yeşilayer, N., Buhan, E., 2017. Ağrı ili Merkez ilçede Yaşayan Bireylerin Balık Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi. Gaziosmanpaşa Bilimsel Araştırma Dergisi. ISSN: 2146-8168. Cilt/Volume:6, Sayı/Number:3, Yıl/Year:2017, Sayı/Pages: 26-35.
- Gürgün, H., 2006. Van Gölüne Kıyısı Bulunan Bazı İlçelerdeki Balık Tüketimine Yönelik Bir Araştırma. Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Su Ürünleri Avlama ve İşleme Teknolojisi Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, İzmir.
- Hatırlı, Selim Adem, Demircan, Vecdi, Aktaş, Ali Rıza (2004). Isparta ili'nde ailelerin balık tüketiminin analizi. Süleyman Demirel Üniversitesi Dergisi, 9 (1): 245-252.
- Homafar, Atoosa (2008). Tip 2. Diabetik Bireylerde Balık Yağının (Omega-3) Açlık Kan Şekeri, Kan Basıncı, Serum Lipid Profili, İnsulin Düzeyi, Duyarlılığı ve Direnci Üzerindeki Etkileri. Doktora Tezi, Gazi Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Karabulut, Arıman Huriye ve Yandı, İlhan (2006). Su ürünlerindeki omega-3 yağ asitlerinin önemi ve sağlık üzerine etkisi. Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi, 23 (113), 339-342.

- Kaya, Yalçın, Duyar, Avni Hünkâr ve Erdem, Mehmet Emin (2004). Balık yağ asitlerinin insan sağlığı için önemi. E.Ü. Su Ürünleri Dergisi, 21(3-4), 365-370.
- Kramer, J. S., (1991). The LOGIT Model For Economists. Edward Arnold, London.
- Laajami A., and J.E., Briz. 1992. Analisis del consumo de la carne de ovino en Espana. Revista de Estudios Agro-Sociales, Ministerio De Agricultura, Pesca Alimentacion, Espana, aktaran: Şengül S., Emeksiz F., Yurdakul O. (1998) DİE Araştırma Sempozyumu'98 Bildirileri, Ankara.
- MEGEP (Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi), 2011. Çevre Sağlığı. Su Ürünleri ve İşletmeleri 850CK0020 Ankara.
- Oğuzhan P., Angiş S. ve Atamanalp M., 2009. Erzurum İlindeki Tüketicilerin Su Ürünleri Tüketim Alışkanlığının Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. XV. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, 01-04 Temmuz 2009, Rize.
- Olgunoğlu, İ.A., Bayhan, Y.K., Olgunoğlu, M.P., Artar, E. ve Ukav, İ., 2014. Adıyaman İlinde Balık Eti Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi. Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, 9(1): 21-25.
- Onurlubaş, E., Doğan, H. G. 2016. Türkiye’de Organik Ürün Tüketiminin Mevcut Durumu ve Tüketici Eğilimleri, Akademik Bakış Dergisi, 54, (353-367)
- Özer, H., (2004). Nitel Değişkenli Ekonometrik Modeller Teori ve Bir Uygulama, Nobel Yayınları, No: 667, Ankara.
- Özkan, Yusuf ve Koca, Serdar Süleyman (2006). Hiperlidemi tedavisinde omega-3 yağ asitinin (balık yağı) etkinliği. Fırat Tıp Dergisi, 11(1),40-44.
- Saygı, H., Saka, Ş., Fırat, K. ve Katağan, T., 2006. İzmir Merkez İlçelerinde Kamuoyunun Balık Tüketimi ve Balık Yetiştiriciliğine Yaklaşımı. Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi, 23(1-2): 133-138.
- Şen, Bülent, Canpolat, Özgür, Sevim, A. Fuat ve Sönmez, Feray (2008). Elazığ ilinde balık eti tüketimi. Fırat Üniversitesi Fen ve Mühendislik Bil. Dergisi, 20 (3), 433-437.
- Şenol, Şanslı ve Saygı, Hülya (2001). Su ürünleri tüketimi için bir ekonometrik model. Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi, 18 (3-4), 383-390.
- Temel, T. 2014. Rize ilinde hanelerin balık tüketimi üzerine etkili olan faktörlerin belirlenmesi. Yüksek Lisans Tezi (Yayınlanmamış), Atatürk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Erzurum.
- Terin, M., Hamamcı, G., Gül, T. ve Terin, S. 2016. Van ili kentsel alanda hanelerin balık tüketim yapısı ve satın alma davranışlarının belirlenmesi. Ege Journal of Fisheries and Aquatic Sciences, 33(3): 241-249.
- Turan, Hülya, Kaya, Yalçın ve Sönmez, Gülşah (2006). Balık etinin besin değeri ve insan sağlığındaki yeri. E.Ü. Su Ürünleri Dergisi, 23(1-3), 505-508.

- TÜİK (2016). Türkiye İstatistik Kurumu Su Ürünleri İstatistikleri
- TÜİK 2015a. http://www.tuik.gov.tr/PreÇizelge.do?alt_id=1005
- TÜİK 2015b. <http://tuikapp.tuik.gov.tr/balickilikdagitimapp/balickilik.zul>
- Ulukan, U. (2016). Balıklar, Tekneler ve Tayfalar: Türkiye’de Balıkçılık Sektöründe Çalışma ve Yaşam Koşulları. Çalışma ve Toplum, 48(1).
- Uysal, K, Yöntem, M ve Dönmez, M (2005). Balık Yağının Kroner Kalp Hastalıkları Üzerine Etkisi. Fen Bilimleri Enstitüsü, 8, 179.
- Uzundumlu, A.S., Topcu, Y. & Baran, D. (2013). Tüketicilerin balık eti tüketimini etkileyen faktörlerin belirlenmesi: Erzurum İli örneği. İç Anadolu Bölgesi 1. Tarım ve Gıda Kongresi, 2-4 Ekim 2013, Niğde, 74-82 s.
- Uzundumlu, A.S. ve Dinçel, E. 2015. Trabzon İli Beşikdüzü İlçesinde Balık Eti Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi, Alınteri, 29 (B) : 1- 11.
- Yazıcıoğlu, N. (2015). Su Ürünleri Sektörüne Genel Bakış Tüketici Davranışları ve Su Ürünlerinin Sağlık Açısından Faydaları. Gediz Üniversitesi sosyal bilimler enstitüsü (yüksek Lisans Tezi), İzmir.
- Yüksel, F., Kuzgun, N.K. ve Özer, E.İ., 2011. Tunceli İli Balık Tüketim Alışkanlığının Belirlenmesi. Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi, 2(5): 28-36.

ÖZGEÇMİŞ

Adı: VEDAT

Soyadı: KOÇHAN

Doğum Yeri ve Tarihi: Kızıltepe – MARDİN / 10.10.1982

Medeni Durumu: Bekar

Yabancı Dil: İngilizce

e-mail: vedatkochan@hotmail.com

Eğitim	Okul Adı	Mezuniyet
Lisans	Gaziosmanpaşa üniversitesi / Ziraat Fakültesi / Su Ürünleri Mühendisliği	2009
Yükseklisans	Gaziosmanpaşa üniversitesi / Fen Bilimleri Enstitüsü / Su Ürünleri Mühendisliği Anabilim Dalı	2017