

T.C.
TUNCELİ ÜNİVERSİTESİ
FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ



**TUNCELİ İLİ MERKEZ İLÇEDE AİLELERİN BALIK TÜKETİM
TERCİHLERİNİN BELİRLENMESİ**

YÜKSEK LİSANS TEZİ
Can Mete MENTEŞE

Anabilim Dalı: Su Ürünleri

DANIŞMAN
Doç. Dr. Murathan KAYIM

ŞUBAT – 2016

T.C.
TUNCELİ ÜNİVERSİTESİ
FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ

**TUNCELİ İLİ MERKEZ İLÇEDE AİLELERİN BALIK TÜKETİM
TERCİHLERİNİN BELİRLENMESİ**

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Can Mete MENTEŞE

(121101102)

Anabilim Dalı: Su Ürünleri

DANIŞMAN

Doç. Dr. Murathan KAYIM

ŞUBAT-2016

**T.C.
TUNCELİ ÜNİVERSİTESİ
FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ**

**TUNCELİ İLİ MERKEZ İLÇEDE AİLELERİN BALIK TÜKETİM
TERCİHLERİNİN BELİRLENMESİ**

**Can Mete MENTEŞE
YÜKSEK LİSANS TEZİ
SU ÜRÜNLERİ ANABİLİM DALI**

Bu tez 10/02/2016 tarihinde aşağıdaki jüri üyeleri tarafından **oybirliği** ile kabul edilmiştir.

Doç. Dr. Murathan KAYIM
ÖZ

DANIŞMAN

Doç. Dr. Volkan KIZAK

ÜYE

Doç. Dr. Özden BARIM

ÜYE

Bu tez, Enstitümüz Su Ürünleri Anabilim Dalı'nda hazırlanmıştır.

Doç. Dr. Abdullah DİKİCİ

Enstitü Müdürü

NOT: Bu tezde kullanılan özgün ve başka kaynaktan yapılan bildirişlerin, çizelge, şekil ve fotoğrafların kaynak gösterilmeden kullanımı, 5846 sayılı “Fikir ve Sanat Eserleri Kanunu”ndaki hükümlere tabidir.

ÖZET

Bu çalışmada, Tunceli İli Merkez İlçede ikamet eden ailelerin, bazı demografik özelliklerine göre, balık tüketim tercihleri değerlendirilmiştir. Araştırma verileri, hane halkından 394 bireye uygulanan anketlerden sağlanmıştır. Taramaya dayalı nicel yöntemin kullanıldığı bu çalışmada, bireylerin balık tüketim eğilimlerinin belirlenmesinde frekans, yüzdelik, Kay-Kare ve Pearson Momentler Korelasyon Katsayısı istatistiksel analiz teknikleri olarak kullanılmıştır.

Analiz sonuçlarına göre; Tunceli’de en çok kırmızı et tüketilmektedir. En az tüketilen et türü ise balıktır. Balık tüketim sıklığı en çok aylık tüketim şeklindedir. Balık fiyatlarının yüksek görüldüğü ilde, tercih nedenlerinin başında lezzet gelmektedir. Hamsi en çok tüketilen balık türüdür. Balık tüketiminin kış aylarında yoğunlaştığı ilde aylık tüketim miktarı hane başına ortalama 3 kg’la Türkiye ortalamasının oldukça altındadır. Balığı genelde pazar esnafı ve seyyar satıcılardan temin eden Tunceli halkının, akarsu balığına özel bir ilgi duyduğu ve balığı genelde ızgara veya fırında pişirerek tükettikleri tespit edilmiştir. Balığın tüketiciler tarafından avlanarak temininin düşük düzeyde olduğu ilde, tüketicilerin tercih ettikleri balığı piyasada her istedikleri zaman bulamadıkları yanında, yeteri kadar balık tüketmedikleri tespit edilmiştir. Ayrıca bireylerin balık tüketim eğilimleri, yaş, cinsiyet, eğitim düzeylerine göre değişiklik göstermiş, gelir düzeyleri ile balık tüketim sıklığı arasında negatif yönlü bir ilişkinin varlığı tespit edilmiştir ($r=-0,452$, $p<.01$).

Araştırma sonuçları, Tunceli’de balık tüketimin oldukça düşük seviyede olduğunu göstermiştir. Zengin su kaynaklarına sahip olan ilde balık tüketiminin artırılacağı, bunun için başta üniversite olmak üzere ilgili kamu kurum ve kuruluşları, özel teşebbüs ve Sivil Toplum Kuruluşlarının işbirliğine gitmeleri gerektiği kanısına varılmıştır.

Anahtar kelimeler: Tunceli, Balık tüketim tercihleri, Balık Tüketimi.

ABSTRACT

Determination of Fish Consumption Preferences of Households in Downtown Areas of The Tunceli Province

This study evaluates the fish consumption preferences of the households located in downtown areas of the Tunceli province, in accordance to some demographical attributes. The data gathered through questionnaire applied to 394 people living in those households. In determining the fish consumption propensities, a quantitative method is used and gathered data is analysed through the frequency, percentage, chi-square and Pearson Product-Moment Correlation Coefficient techniques.

In accordance to the analyse results, most popular choice of meat in the Tunceli province is the red meat, and the least popular one is fish. Frequency of fish consumption is, in general, once in a month. While fish prices are higher in the province, primary reason of choice of meat is its taste. European Anchovy is the most consumed type of fish in the province. Fish conception rate is 3 kilograms per household, that is much lower than the country average, and increases in winter times. Fish are supplied by market sellers and peddlers, and preferred cooking method is grilling or oven-cooking. Hunting by consumer rates are lower and consumers are unable to always find their preferred type of fish in the market. They are also not consuming enough food for a healthy diet. Furthermore, it is found in the study that the consumption of fish changes in accordance to age, gender and education levels, and a negative correlation between income levels and frequency of fish consumption is determined ($r=-0,452$, $p<.01$).

The research demonstrated that fish consumption rates are particularly low in Tunceli. It is concluded that fish consumption can be increased in the province that has abundant fresh water, and in order to achieve this, university, public and private sector representatives and non-governmental organizations should work in collaboration.

Key Words: Tunceli, Fish Consumption Preferences, Fish Consumption

TEŐEKKÖRLER

Yüksek lisans tez çalışmamın her aşamasında bana yardımcı olan ve bilgi ve birikimleri ile beni yönlendiren, değerli danışmanım, sevgili hocam Sayın Doç. Dr. Murathan KAYIM'a teşekkür etmeyi borç bilirim. Ayrıca tez çalışmamda değerli katkı ve önerileriyle desteklerini esirgemeyen bölüm hocalarımla tümüne ayrı ayrı teşekkür ederim.

Tüm eğitim hayatım boyunca maddi ve manevi desteklerini esirgemedi her türlü fedakarlığa katlanan ve beni bugünlere taşıyan aileme şükranlarımı sunarım.

Bu isimlere ilaveten tezimin hazırlanmasında emeği geçtiği halde isimlerini ifade demediğim tüm dost ve arkadaşlarıma da en içten sevgi ve şükranlarımı sunarım.

Can Mete MENTEŞE
TUNCELİ, 2016

İÇİNDEKİLER

Sayfa No

ÖZET.....	i
ABSTRACT	ii
TEŞEKKÜRLER.....	vi
İÇİNDEKİLER.....	vii
TABLolar LİSTESİ.....	9
1. GİRİŞ.....	1
2. MATERYAL VE METOT.....	15
2.1. MATERYAL	15
2.2. VERİ TOPLAMA ARACI.....	16
3. BULGULAR VE YORUM.....	17
3.1.ÖRNEKLEM GRUBUNUN DEMOGRAFİK ÖZELLİKLERİNE İLİŞKİN BULGULAR.....	17
3.2.BİREYLERİN ET TÜRÜ TÜKETİM TERCİHLERİNE İLİŞKİN BULGULAR.....	19
3.2.1. Hane Halkı Bireylerinin Cinsiyetlerine Göre Et Türü Tercihine İlişkin Görüşlerinin Kay-Kare (χ^2) Testi Sonuçları.....	20
3.2.2. Hane Halkı Bireylerinin Yaşlarına Göre Et Türü Tercihine İlişkin Görüşlerinin Kay-Kare Testi Sonuçları	21
3.2.3. Hane Halkı Bireylerinin Eğitim Düzeylerine Göre Et Türü Tercihine İlişkin Görüşlerinin Kay-Kare Testi Sonuçları.....	22
3.2.4. Hane Halkı Bireylerinin Ortalama Aylık Gelirlerine Göre Et Türü Tercihine İlişkin Görüşlerinin Kay-Kare Testi Sonuçları.....	23
3.3. HANE HALKI BİREYLERİN BALIK TÜKETİM SIKLIKLARINA İLİŞKİN BULGULAR.....	17
3.3.1. Hane Halkı Bireylerinin Cinsiyetlerine Göre Balık Tüketim Sıklığına İlişkin Görüşlerinin Kay-Kare Testi Sonuçları.....	24
3.3.2. Hane Halkı Bireylerinin Yaşlarına Göre Balık Tüketim Sıklığına İlişkin Görüşleri Arasındaki Korelasyon (Pearson Correlation)	25
3.3.3. Hane Halkı Bireylerinin Ortalama Aylık Gelirlerine Göre Balık Tüketim Sıklığına İlişkin Görüşleri Arasındaki İlişki	27
3.4. HANE HALKI BİREYLERİN MESLEKLERİNE GÖRE BALIK TÜKETİM SIKLIKLARINA İLİŞKİN GÖRÜŞLERİ	29
3.5. HANE HALKIN BALIK FİYATLARINI NASIL BULDUKLARINA İLİŞKİN BULGULAR	30
3.6. HANE HALKININ BALIK ETİ TERCİH NEDENLERİNE İLİŞKİN BULGULAR.....	31
3.7. BİREYLERİN HANGİ ŞEKLİYLE BALIĞI TÜKETTİKLERİNE İLİŞKİN BULGULAR	32
3.8. BİREYLERİN VERİLEN BALIK TÜRLERİNDEN HANGİSİNİ DAHA ÇOK TÜKETTİKLERİNE İLİŞKİN BULGULAR ...	33
3.9. BİREYLERİN HANGİ SULARDA YETİŞEN BALIKLARI DAHA ÇOK TERCİH ETTİKLERİNE İLİŞKİN BULGULAR....	34
3.10. BİREYLERİN AYLIK BALIK TÜKETİM MİKTARLARINA İLİŞKİN BULGULAR.....	34

3.11. BİREYLERİN HANGİ MEVSİMDE SU ÜRÜNLERİNİ DAHA ÇOK TÜKETTİKLERİNE İLİŞKİN BULGULAR.....	35
3.12. BİREYLERİN BALAĞI NEREDEN SATIN ALDIKLARINA İLİŞKİN BULGULAR	36
3.13. BİREYLERİN BALIK AVLAMA İLE İLGİLİ GÖRÜŞLERİ.....	36
3.14. BİREYLERİN İSTEDİKLERİ BALIK ÇEŞİDİNİ PİYASADA BULUP BULMADIKLARINA İLİŞKİN BULGULAR.....	37
3.15. BİREYLERİN YETERİ KADAR BALIK TÜKETTİKLERİNE İNANDIKLARINA İLİŞKİN BULGULAR	38
4.TARTIŞMA	39
5. SONUÇ VE ÖNERİLER	41
EKLER.....	42
KAYNAKLAR.....	43
ÖZGEÇMİŞ.....	44

TABLolar LİSTESİ

Sayfa No

TABLO 1-1. ÜLKELERE GÖRE BALIK AVCILIĞI VE YETİŞTİRİCİLİĞİ (TON).....	2
Tablo 1-2. TÜRKİYE SU ÜRÜNLERİ ÜRETİM MİKTARLARI.....	3
TABLO 1-3. SU ÜRÜNLERİNİ OLUŞTURAN CANLI GRUPLARI VE EKONOMİK OLARAK YARARLANILAN TÜRLER ANONİM (2001).....	4
TABLO 3-1. ÖRNEKLEM GRUBUNUN DEMOGRAFİK ÖZELLİKLERİNE İLİŞKİN BULGULAR	17
TABLO 3-2. HANE HALKIN CİNSİYETE GÖRE TÜKETİLEN ET TÜRÜNÜN KAY-KARE TEST SONUÇLARI.....	20
TABLO 3-3. HANE HALKI BİREYLERİNİN YAŞLARINA GÖRE ET TÜRÜ TERCİHİNE İLİŞKİN GÖRÜŞLERİNİN KAY-KARE TEST SONUÇLARI	21
TABLO 3-4. HANE HALKI BİREYLERİNİN EĞİTİM DÜZEYLERİNE GÖRE ET TÜRÜ TERCİHİNE İLİŞKİN GÖRÜŞLERİNİN KAY-KARE TEST SONUÇLARI.....	22
TABLO 3-5. HANE HALKI BİREYLERİNİN ORTALAMA AYLIK GELİRLERİNE GÖRE ET TÜRÜ TERCİHİNE İLİŞKİN GÖRÜŞLERİNİN KAY-KARE TESTİ SONUÇLARI	23
TABLO 3-6. HANE HALKI BİREYLERİNİN CİNSİYETLERİNE GÖRE BALIK TÜKETİM SIKLIĞINA İLİŞKİN GÖRÜŞLERİNİN KAY-KARE TESTİ SONUÇLARI.....	25
TABLO 3-7. HANE HALKI BİREYLERİNİN YAŞLARINA GÖRE BALIK TÜKETİM SIKLIĞINA İLİŞKİN GÖRÜŞLERİNİN DAĞILIMI.....	26
TABLO 3-8. HANE HALKIN YAŞ DEĞİŞKENİNE GÖRE BALIK ETİ TÜKETİM SIKLIĞINA İLİŞKİN GÖRÜŞLERİ ARASINDAKİ KORELASYON (PEARSON CORRELATION)	26
TABLO 3-9. HANE HALKI BİREYLERİNİN ORTALAMA AYLIK GELİRLERİNE GÖRE BALIK TÜKETİM SIKLIĞINA İLİŞKİN GÖRÜŞLERİ.....	28
TABLO 3-10. AYLIK GELİR ORTALAMASI İLE BALIK ETİ TÜKETİM SIKLIĞI ARASINDAKİ KORELASYON	28
TABLO 3-11. HANE HALKI BİREYLERİNİN MESLEKLERİNE GÖRE BALIK TÜKETİM SIKLIĞINA İLİŞKİN GÖRÜŞLERİNİN KAY-KARE TESTİ SONUÇLARI.....	30
TABLO 3-12. HANE HALKIN BALIK FİYATLARINA İLİŞKİN GÖRÜŞLERİNİN FREKANS DAĞILIMI	31
TABLO 3-13. HANE HALKININ BALIK ETİ TERCİH NEDENLERİNE İLİŞKİN FREKANS DAĞILIMI	31
TABLO 3-14. HANE HALKININ BALIĞI HANGİ ŞEKLİYLE TÜKETTİĞİ TERCİHİ.....	32
TABLO 3-15. HANE HALKININ BALIK TÜRÜ TERCİHİ.....	33
TABLO 3-16. YAŞADIKLARI ORTAMA GÖRE ÇOK TERCİH EDİLEN BALIKLAR.....	34
TABLO 3-17. HANE HALKININ AYLIK BALIK TÜKETİM MİKTARI	35
TABLO 3-18. HANE HALKI SU ÜRÜNLERİNİ TÜKETİMİNİN MEVSİMLERE GÖRE TERCİHİ.....	35
TABLO 3-19. HANE HALKLARININ BALIK SATIN ALIRKEN SATIŞ YERİ TERCİHLERİ	36
TABLO 3-20. HANE HALKININ BALIK AVLAMAYA İLİŞKİN GÖRÜŞLERİ.....	37
TABLO 3-21. İSTEDİĞİNİZ ÇEŞİT BALIĞI PİYASADA BULABİLİYOR MUSUNUZ?	37
TABLO 3-22. YETERİ KADAR BALIK ETİ TÜKETİMİNE İLİŞKİN GÖRÜŞLERİ.....	37

1. GİRİŞ

Günümüzde insanların doyması değil, aynı zamanda dengeli bir şekilde beslenmesinin de önemli bir konu olduğu anlaşılmış, gerek büyüme ve gelişme, gerek sağlıklı yaşam ve yaşlanma, gerekse hastalıklardan korunmak için nitelikli gıdalarla beslenme üzerinde durulan önemli bir konu haline gelmiştir (Özden ve ark., 2008). Özellikle balığın hem ucuz bir protein hem de ve iyi bir enerji kaynağı olması nedeniyle, son yıllarda önemi çok daha iyi anlaşılmaktadır. Yapılan araştırmalar, dünya gıda üretiminde balık etinin katkısının % 1 düzeyinde olduğunu, toplam protein üretiminin % 5'ini ve toplam hayvansal kökenli protein kaynaklarının da % 14'ünü oluşturduğunu ortaya koymaktadır. Araştırmacılar dünyanın karşı karşıya kaldığı açlık problemine alternatif çözüm olması ve insan sağlığı üzerindeki olumlu katkıları göz önüne alındığında balığın, insan gıdası olarak daha fazla kullanılacağına işaret etmektedirler (Hoşsu ve ark., 2001).

Su ürünlerinde, hayvansal protein ihtiyacının giderilmesinde en önemli kaynak avcılık yoluyla balık elde edilmesi iken, su kaynaklarımızın kirliliği, turistik ve endüstriyel işletmelerin çevre üzerindeki olumsuz etkileri nedeniyle su ürünleri türleri ve miktarlarında ciddi azalmalar görülmüştür. Diğer taraftan balıkçılık av araç ve gereçlerinin çevreye verdiği zararlar, bilinçsiz avcılık ve uygulamalar da balık popülasyonu üzerinde olumsuz etkiler göstermiştir. Balık popülasyonlarındaki azalma kıyı ötesi avcılığa yönlendirmiş, ancak açık deniz avcılığının çok maliyetli olması balık temininde yetiştiricilik faaliyetlerinin artmasına ve kültür balıkçılığının gelişmesine vesile olmuştur.

Gıda kaynakları üretiminde su ürünleri üretim miktarları dikkate alındığında, su ürünleri üretiminin ülkelerin gelişmişlikleri ile doğru orantılı olduğu görülmektedir. Dünya Gıda ve Tarım Örgütü (FAO, 2012) verilerine göre, dünyada balık üretiminde en yüksek rakamlar sırasıyla Çin, Hindistan, Endonezya, Vietnam ve ABD gibi ülkelere aittir. Türkiye'nin son 10 yıllık su ürünleri üretimine bakıldığında, toplam üretimin yaklaşık 540 bin ile 770 bin ton arasında değiştiği, küçük de olsa bazı değişikliklerle birlikte ortalama 1,12 kat artışın gösterdiği görülecektir (Tablo 1.1). Bu artışın gerçekleşmesinde yetiştiricilikte görülen yükselme etkili olmuştur. Deniz ve iç sularda avcılık yoluyla

yapılan üretim miktarlarında ise düşmeler gözlenmektedir. Son yıllarda su ürünleri sektörüne yönelik desteklemeler, insan kaynakları ve teknik eleman alt yapısında gelişmeler ve sektöre yapılan yatırımlarda ciddi gelişmeler görülmektedir (URL-1, 2015).

Tablo 1.1. Ülkelere göre balık avcılığı ve yetiştiriciliği (ton)

Ülke	Avcılık	Yetiştiricilik	Toplam	Ülke	Avcılık	Yetiştiricilik	Toplam
Çin	16.167	41.108	57.275	Meksika	1.557	144	1.719
Hindistan	4.863	4.209	9.072	Mısır	354	1.018	1.371
Endonezya	5.814	3.068	8.081	Brezilya	834	707	1.550
Vietnam	2.622	3.085	5.707	İspanya	930	264	1.194
ABD	5.128	420	5.548	Tayvan	851	310	1.162
Japonya	3.644	603	4.277	Fas	1.171	1.5	1.172
Peru	4.842	72	4.914	Kanada	928	161	1.089
R. Feder.	4.331	145	4.476	İzlanda	1.450	7.5	1.457
Burma	3.579	885	4.464	Arjantin	812	3	815
Norveç	2.151	1.321	3.472	İngiltere	631	203	834
Şili	2.573	1.321	3.472	İran	542	297	839
Filipinler	2.322	791	3.313	Türkiye	432	212	645
Tayland	1.835	1.234	3.088	Fransa	425	204	630
Bangladeş	1.515	1.726	3.262	İtalya	200	163	363
Kore	1.670	484	2.155	Portekiz	223	3	226
Malezya	1.477	284	1.719	Yunanistan	60	137	197

Ülkemiz Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı 2016 yılı verilerine göre, 2004-2014 yılları arasında deniz ürünleri avcılık ve yetiştiriciliğinde ciddi bir azalmaya karşılık, yetiştiricilik üretiminde artış olduğu görülmektedir. Su ürünleri avcılık miktarlarındaki düşüş balık tüketimini olumsuz olarak etkilerken, yetiştiricilik miktarlarındaki artışın da balık tüketimi üzerine olumlu etki yapması beklenmektedir.

Balık ve genel olarak su ürünleri, insanların beslenmesinde önemli yer tutan gıda maddelerinden olup insan sağlığı için düzenli aralıklarla ve sıklıkta tüketilmesi gerekir (URL-2, 2015). Özellikle, protein, karbonhidrat, vitamin, yağ içeriği ve mineral maddeleri açısından sağlıklı beslenme talebine cevap veren en önemli gıda maddelerinden olan su ürünleri gıda grubu içinde ise ön sırayı ise balık almaktadır. Balık tüketim miktarlarını etkileyen en önemli unsur toplumun ve bireylerin balık tüketim tercihleri ve beslenme

alışkanlıklarıdır. Günümüze kadar değişik bölgelerde toplumların balık tüketim tercihleri üzerine yapılmış çeşitli araştırmalar bulunmaktadır. Bu çalışmada da Tunceli merkez ilçede yaşayan ailelerin su ürünlerine karşı tutumları yanında balık tüketim eğilimleri ve demografik özelliklerine göre bireylerin su ürünleri tüketim eğilimlerinin değişip değişmediğine ilişkin mevcut durum tespit edilmeye çalışılmıştır.

Türkiye, yerküre üzerindeki coğrafik konumu nedeniyle önemli bir özelliktedir. Üç tarafı denizler ile çevrilmiş bir yarımada özelliğindedir. Farklı ekolojik özelliklerde ve farklı bölgelerde bulunan 8333 km'lik bir kıyı şeridine ve sayıları her geçen gün artan baraj gölleri, göletler ve doğal göllere sahiptir. Türkiye'yi çevreleyen denizler yarı kapalı ve iç deniz özelliğinde olmaları, Türkiye'de balıkçılığın kıyı ve kıyı ötesi balıkçılığı uygulamasına neden olmuştur (TUİK, 2013). Su ürünleri; denizler, iç sular ve suni olarak yapılmış havuz, baraj, gölet, dalyan ve çiftlik gibi tesislerde tabii veya suni olarak istihsal edilen, su bitkileri, balıklar, süngerler, yumuşakçalar, kabuklular, memeliler, sürüngenler gibi suda yaşayan, yumurtaları da dâhil tüm canlılar ve bunlardan imal edilen ürünler olarak tanımlanmaktadır (Anonim, 2008). Su ürünlerini oluşturan canlı grupları toplamda 170.000 türle ifade edilmektedir. Bunlardan ekonomik değeri olan sadece 500 türdür.

Tablo 1.2. Türkiye Su ürünleri üretim miktarları

YILLAR	AVCILIK (Ton)		YETİŞTİRİCİLİK (Ton)		Toplam (Ton)
	Deniz	İçsu	Deniz	İçsu	
2004	504.897	45.585	49.895	44.115	644.492
2005	380.381	46.115	69.673	48.604	544.773
2006	488.966	44.082	72.249	56.694	661.991
2007	589.129	43.321	80.840	59.033	772.323
2008	453.113	41.011	85.629	66.557	646.310
2009	425.275	39.187	82.481	76.248	623.191
2010	445.680	40.259	88.573	78.568	653.080
2011	477.658	37.097	88.344	100.446	703.545
2012	396.322	36.120	100.853	111.557	644.852
2013	339.047	35.074	110.375	123.019	607.515
2014	266.078	36.134	126.894	108.239	537.345

Tablo 1.3.Su ürünlerini oluşturan canlı grupları ve ekonomik olarak yararlanılan türler.

Canlı Grubu	Yaklaşık Tür Sayısı	Ekonomik Tür Sayısı
Balıklar	21.000	275-300
Omurgasızlar	160.000	130
Algler	4.500	50
Memeliler	124	25
Kurbağalar	5	3
Toplam	186.000	500

Deniz ve tatlı su kaynaklarından gerek avcılık gerekse yetiştiricilik yoluyla elde edilen balıklar, sağlıklı ve dengeli beslenmemizde önemli bir yere sahiptir. Su ürünlerinin büyük bir kısmı, insan beslenmesi açısından çok önemli vitamin ve mineral kaynaklarıdır. Günümüz dünyasında, özellikle görsel medyada ön plana çıkarılan birçok gıda maddesinin varlığı nedeniyle, insanlar pazarlama ve reklam albenilerinin de tesiriyle, diyetlerine dikkat edememekte, sağlıklı beslenme yerine lezzeti ve tadı ön plana çıkarılan ürünleri tüketmeye sevk edilmektedir. Buna karşın gelişmiş ülkelerde yaşayan insanlar, beslenme konusuna çok dikkat etmekte ve sağlık açısından uygun gıdalarla beslenmeye özen göstermektedirler. Bu gıdalar içerisinde de ilk sırayı çoklu doymamış yağ asitleri yönünden zengin olan balık ve diğer su ürünleri almaktadır (Oğuzhan, 2015). Diyetisyenler balığın haftada en az iki öğünde sofralarımızda yer almasının sağlığımız açısından çok önemli olduğunu vurgulamaktadır. Özellikle iyi bir omega-3 (ω -3) yağ asidi kaynağı olan balığın beslenmede çok yararlı etkileri vardır. ω -3 yağ asitleri insan vücudunun ihtiyaç duymasına rağmen, vücut tarafından üretilmeyen ve dışarıdan besinler aracılığı ile vücut için temin edilmesi zorunlu olan doymamış yağ asitlerindedir. Yapılan çalışmalar, ω -3 yağ asitlerinin kötü huylu kolesterol olarak bilinen LDL'yi düşürdüğünü ve HDL olarak isimlendirilen iyi huylu kolesterolü yükselttiğini göstermektedir. Bu özelliği ile yağ asitlerinin kalp damar sağlığı açısından vazgeçilmez olduğu ve kalp sağlığını koruyucu etki gösterdiği, bunun yanı sıra, aterosklerotik plak oluşumunu engellemek, trigliserid seviyesini düşürmek, damar sağlığını koruyucu etki göstermek gibi özellikleri de ön plana çıktığı otoritelerce vurgulanmaktadır. Diğer taraftan aşırı protein alımı da sakıncalı görülmektedir. Vücudun gereksiniminden iki kat fazla alınan proteinin, idrarla vücuttan atılan kalsiyum miktarını artıracığını, böylece karaciğer ve böbreklerin işlevlerini olumsuz

etkileyerek zarar görmesine neden olacağı belirtilmektedir (URL-3, 2015). Balığın besin yapısını dikkate aldığımızda, özellikle protein, D vitamini ve vücutta minimal düzeyde bulunduğu halde sağlığımız açısından büyük önem arz eden eser elementler bakımından mükemmel bir besindir. Ayrıca, içeriğindeki sülfür, fosfor ve vanadyum gibi minerallerden dolayı büyüme dokularının yenilenmesi üzerine çok önemli etkilere sahiptir. Sayılan bu faydalarının yanında balık etinin sağlıklı diş ve diş etlerinin oluşması, doğal ve sağlıklı ten rengi oluşumu, saç sağlığı ve saç köklerinin kuvvetlenmesi, bakteriyel enfeksiyonlara karşı korunma ve bağışıklık üzerine de önemli faydaları bulunmaktadır. Yapılan çalışmalar, balık etinin kalp krizinin oluşmasını engellediği ve kalp hastalıklarının oluşma riskini azalttığı ve kandaki kolesterol düzeyini ayarlayarak cinsel yaşam da dahil tüm hayati fonksiyonlarımız üzerinde olumlu etkilerini olduğu ifade edilmektedir.

Balık eti gibi vücudun yağ ve nişasta yıkımına ve kullanımına yardımcı olan besinlerin, vücudu daha güçlü ve enerjik yaptığı, mental aktivitelerin çalışmasına olumlu etkilerinin olduğu da bilinmektedir. Yeterli balık etinin tüketilmediği durumlarda vücudumuzun gereksinimlerinin karşılanmaması nedeniyle değişik hastalık, rahatsızlık ve anomalilerin de ortaya çıktığı belirtilmektedir. Örneğin, D vitamini ve balık etinde bulunan bazı minerallerin yeterli miktarda tüketilmediğinde raşitizm vb rahatsızlıklar, diş eti hastalıkları, hipertiroit ve guatr gibi hastalıklar çok daha sık görülmektedir. Ayrıca yapılan araştırmalar, insan sağlığında önemli bir yeri olan ω -3 yağ asitlerinin her balıktaki miktarı ve besinsel kompozisyonu balıktan balığa göre değişmektedir. İçeriğindeki vitamin, mineral ve diğer besin öğelerinin miktarı farklıdır. Örnek olarak, 100 gramlık pişmiş somon balığının yaklaşık 200 kalori içermektedir. 100 gramında yaklaşık 2300 mg'lık ω -3 yağ asidi içeriği olan somonun en önemli ω -3 kaynaklarından olduğu bildirilmektedir.

Yapılan araştırmalar, 100 gram somonda 2.8 mg B12 vitamini, 8.0 mg B3 vitamini, 0.3 mg B1 vitamini, 0.6 mg B6 vitamini, 22.1 gram da protein bulunduğu ve bu değerlerin günlük ihtiyacımızın yaklaşık % 20-40'ı arasında olduğu bulunmuştur (URL-4, 2015).

Araştırmalar balık etinin kadın sağlığı yönünden de önemli bir besin maddesi olduğunu göstermektedir. Nitekim Amerikan Tıp Birliğinde yürütülen bir çalışmada haftada 5 öğün balık tüketen kadınların kalp krizi geçirme risklerinin önemli ölçüde azaldığını göstermektedir. Bu olumlu etkinin, -3 yağ asidinin kan pıhtılaşmasını engelleyici özelliğinden dolayıdır. Normal kanama koşulları hariç sağlığımız açısından en büyük risk kanımızın pıhtılaşması ve normal akışkanlığını kaybetmesidir. Balık yağları

aynı zamanda kanama esnasında kanın koyulaşmasını sağlayan trombositlerin birbirine tutunmasını engeller ve pıhtılaşmaya engel olur. Kan pıhtılaşmasının özellikle kalp, beyin, gözler ve böbrekler gibi birçok organın, fonksiyonlarını olumsuz etkileyerek kaybetmelerine neden olabileceği bildirilmektedir. ω -3 yağ asitleri ayrıca hemoglobin moleküllerinin üretilmesinde de önemli rolleri vardır. Bu moleküller oksijeni kırmızı kan hücrelerinde taşıyarak besinlerin hücre zarından geçişini kontrol ederler. Ayrıca yağların vücuda zararlı etkilerini önler. Yapılan araştırmalarda ω -3'ün hamilelik boyunca ve erken bebeklik döneminde beyin ve sinirlerin düzenli gelişmesi üzerinde önemli etkileri nedeniyle çok önemli olduğunu ortaya koymaktadır. Tüm bunlara ilaveten eklem romatizmalarının oluşmasını engelleyici özelliği ile ω -3 yağ asitlerinin ayrı bir önemi vardır. ω -3 bakımından zengin beslenmenin kireçlenmeyi engellediği, şişmiş ve hassas eklemlerdeki rahatsızlıkları azalttığı rapor edilmiştir. Ayrıca balık yağı kullanımının depresyon, şizofren ve Alzheimer gibi hastalıkların belirtilerini azaltıcı etki yaptığı anlaşılmıştır (URL-5, 2015).

Erkan (2013), İnsan diyeti içinde ω -3 yağ asitlerini içeren besinlerin daha fazla tüketilmeleri gerektiğini tavsiye etmektedir. Ayrıca çalışmasında farklı deniz, tatlı su balıklarının ve kültür balıklarının ω -3 içeriğini incelemiş, bu balıkların haftalık ω -3 ihtiyacını karşılamada yeterli olup olmadığını değerlendirmişlerdir.

ω -3 yağ asitinin aynı zamanda enfeksiyon engelleyici özelliği de vardır. Özellikle romatizmal eklem enfeksiyonu, kalın bağırsak ülseri, deride şişkin kızarıklıklar oluşturan Lupus, göz bebeğindeki anormal yüksek basınçtan kaynaklanan ve körlüğe de neden olabilen Glokom, MS hastalığı, kemik yapısında yapısal zayıflamaya yol açan Osteoporoz, Diyabet, Migren, Anoreksiya gibi hastalıklarda hastalık semptomlarını azaltıcı özelliklerinden dolayı, kullanılması tavsiye edilmektedir.

Yapılan çalışmalar, Grönland Eskimoları ve Japonlar gibi ω -3 yağ asitleri içerikleri yönünden zengin yapıda olan başta balık olmak üzere su ürünleri kökenli besinleri tüketen insanların başta kalp ve atardamar hastalıkları olmak üzere astım, sedef gibi hastalıklara yakalanma oranının daha düşük ispatlanmıştır. Balık bu özellikleri nedeniyle tedavi formu olarak tavsiye edilmiş ve özellikle kalp sağlığı için beslenme uzmanları tarafından sıkça önerilmektedir (URL-6, 2015).

Ayrıca iyot açısından en zengin ürünlerden olan balık ve deniz ürünleri sağlık açısından çok büyük risklerin oluşmasını engeller özelliktedir. Haftada 2 öğün balık eti tüketilmesi ile vücudun iyot gereksinimini karşılayabilir (URL-6, 2015).

7.774 km² yüzölçümü ile Türkiye topraklarının yüzde 1'ini kaplayan Tunceli'nin Çemişgezek, Mazgirt, Hozat, Pertek, Pülümür, Nazımiye ve Ovacık ilçeleri vardır. Ayrıca Mazgirt 'e bağlı Akpazar beldesi bulunmaktadır. 2010 Yılı Adrese Dayalı Nüfus Sayımına göre İl Merkez nüfusu: 30.702 k işi genel nüfusu ise; 76.699 k işi olan ve dağınık bir yerleşim düzenine sahip Tunceli'de, İl nüfusunun yüzde 38'i köy ve beldelede, yüzde 62'si il ve ilçe merkezlerinde yaşamaktadır (Tunceli Valiliği, Tunceli Yıllığı, 2014).

Tunceli güneyinde Elazığ, doğusunda Bingöl, kuzeyinde Erzincan, kuzeydoğusunda Erzurum illeri ile çevrilidir. Tunceli, deniz seviyesinden 1.050 metre yüksektir. Tümüyle Fırat Havzası içerisinde kalan İl, doğal sınırlarla kuşatılmış yüksek bir bölgedir. Yörede çok sayıda su kaynağı bulunmaktadır. Tunceli'de karasal iklim hakim olup, yaz ayları sıcak ve kurak, kışlar ise çok soğuk ve yağışlı özelliktedir. Sıcaklık farkları gece ile gündüz arasında aylara göre oldukça yüksektir. Sıcaklık, yağış ve rüzgâr gibi iklim şartları açısından önemli değişiklikler oluşturan, ilin kuzeyinde yer alan 3.500 m yükseklikteki dağlık yapısı ve güneyinde 700 metreye kadar düşen engebeli arazisi şehre ulaşımı, tarımı ve ticaretini de etkilemektedir. İlin dört tarafını çevreleyen dağlar sadece iklim, su kaynakları oluşumu ve ekolojik yapısını etkilemekle kalmamakta, bununla birlikte insanların sosyal yaşamını ve kültürünü de etkilemektedir. Kalan, Dersim gibi tarihte değişik adlar alan Tunceli'nin dağları birçok şiir ve türküye de konu olmuştur.

*“Dersim dört dağ içinde,
Gülü var bağ içinde,
Dersim'i Hak saklasın,
Bir yarım var içinde”...*

Yağışlar genellikle ilkbahar ve sonbaharda yağmur, kış aylarında ise kar şeklindedir. Tunceli'de bulunan Munzur dağlarında 1.300 metreden sonra yer yer sarıçam topluluklarına rastlanır. Orman örtüsü 2.800 metreden sonra son bulur (Fırat kalkınma ajansı, 2015).

Tunceli'de küçümsenemeyecek miktarda akarsu kaynakları bulunmaktadır. Munzur Suyu, Mercan Deresi, Pülümür Çayı, Peri Suyu, Tahar Çayı, Havaçor Çayı, Karolar Çayı ve Büyükdere bunlardan başlıcalarıdır. Bunların bir kısmı Karasu ve Murat Irmaklarını

oluşturur. Karasu Irmağı ilin kuzeybatısında, Peri Suyu 'da güneydoğusunda doğal sınırdır. Bu ırmaklar ile il sınırları içerisinde akan Munzur Suyu, Pülümür Çayı ve Tahar Çayı, güneyde Keban Baraj Gölüne dökülür. Tunceli'de Keban Baraj Gölünün yanında, Uzun Çayır ve Tatar Baraj göllerine sahiptir. Öte yandan Mercan Baraj Gölü de önemli bir su kaynağı durumundadır.

Tunceli ili Munzur ve Pülümür Çaylarında, vantuzlu kaya balığı (*Glyptothorax* sp.), tatlı su kefali (*Squaliuscephalus* L., 1758), siraz (*Capoeta capoetaumbla* ve *Capoeta trutta*), şabut balığı (*Barbus grypus*), gümüş balığı (*Chalcalburnus mossulensis*) ve Munzur alabalığı (doğal alabalık) (*Salmo trutta* sp) ve yörede bulunan gökkuşağı alabalığı tesisinden doğal ortama kaçan gökkuşağı alabalığı (*Onchorynchus mykiss*) türleri yaşamaktadır (URL 8, 2015).

Araştırmanın konusu olan su ürünleri tüketim eğilimlerinin belirlendiği özellikle balık tüketimini çeşitli yönleriyle ele alan çalışmalar birçok araştırma yapılmıştır. Yapılan bu çalışmalardan biri Tokat merkez ilçede balık tüketimini etkileyen faktörlerin ekonometrik analizi adlı çalışmasıdır. Sayılı ve arkadaşları (1999) tarafından yapılan bu çalışmada hanelerin balık tüketimi yanında, balık tüketimlerini etkileyen faktörler arasındaki ilişkiler irdelenmiştir. Araştırma sonucu balık eti harcamasının hanelerin gelirleri içerisindeki oranı 0,67 olarak tespit edilmiştir. Hane başına balık tüketimini etkileyen faktörlerin ekonometrik analizi sonucu elde edilen eşitliğe ait çoklu determinasyon katsayısı (r^2) % 62,8 ve F değeri 17,71 olarak tespit edilmiş olup, istatistiksel olarak anlamlı çıkmıştır. Kişi başına balık tüketimi etkileyen faktörlerin analizinde ise R^2 % 64,9 ve F değeri 22,46olarak hesaplanmış ve istatistiksel olarak anlamlı bulunmuştur (Sayılı ve ark.,1999).

Karadeniz Bölgesi, balıkçılığımızın en yaygın olduğu ve toplam balık üretiminin %77,2'sinin gerçekleştiği bölge olmasına rağmen, su ürünleri tüketim alışkanlıkları ile ilgili yapılmış çalışma çok az sayıdadır (Aydın ve Karadurmuş, 2013).

Sarı ve Söğüt (2000) tarafından Van'da öğrencilerin balık tüketim alışkanlığının belirlenmesi üzerine yapılan araştırmada balık tüketim alışkanlığını belirlemek amacıyla 381 kişi üzerinden anketle veri toplanmıştır. Araştırma sonucunda en sevilen balık türlerinin hamsi, alabalık ve inci kefali olmasına karşılık en çok tüketilen balık türlerinin inci kefali, sazan ve alabalık olduğu tespit edilmiştir. Tüketim şekli olarak ise ilk sırayı kızartma almıştır (Sarı ve Söğüt, 2000).

Çolakoğlu ve ark. (2006) tarafından Çanakkale İl'indeki Su Ürünleri Tüketim Davranışlarının Değerlendirilmesi üzerine yapılan bir anket çalışmasında, beyaz etin % 47,5'le birinci sırada, balık etini % 29,9'la ikinci sırada, kırmızı eti ise % 22,1'le üçüncü sırada tüketildiğini tespit etmişlerdir. Çalışma sonunda en çok lüfer balığının sevildiğini, en çok tüketilen balıkların ise sırasıyla istavrit, hamsi, sardalya ve çupra olduğu saptanmıştır. Çalışmada hane halkının % 65'inin balığı taze olarak tükettiği, tüketim şekli olarak % 45,7 ile kızartma ve % 39,1 ile ızgara tercih ettiklerini ve Ailelerin % 87,5'inin ayda 1-6 kg arasında balık tükettiklerini saptamışlardır.

Hatırlı ve ark. (2004), "İsparta İlinde Ailelerin Balık Tüketiminin Analizi" isimli çalışmada Isparta ilinde yaşayan ailelerin balık tüketim tercihlerini belirlemek için basit tesadüfi örnekleme yöntemini kullanmışlardır. Araştırma alanında aile ve kişi başına aylık ortalama balık tüketimini sırasıyla 3,78 kg ve 1,03 kg olarak belirlemişlerdir.

Gürgün (2006)'ün Van Gölüne Kıyısı Bulunan İlçelerde Balık Tüketimi üzerine Bitlis İline bağlı Ahlat, Adilcevaz ve Tatvan ilçelerinde yaşayan ve tesadüfi örnekleme metodu ile belirledikleri 262 hane halkı ile anket çalışması yapmış, çalışma sonucunda tüketicilerin % 82,2'sinin balığı taze olarak tükettiklerini, halkın % 4,2'sinin balık etini tercih etmediğini, % 59,1'inin ise balık tüketiminde en çok inci kefali talep ettikleri belirlemişlerdir.

Erdal ve Esengün'ün (2008), Tokat İlinde Balık Tüketimini Etkileyen Faktörlerin Logit Model ile Analizi üzerine yaptığı çalışmasında Tokat ilinde yaşayan ailelerin balık tüketim durumları incelemiş ve araştırma sonucunda mevsim ve sosyal statü farklılıklarının ailelerin balık tüketim miktarlarını etkilediğini ve farklılıkların istatistiksel olarak anlamlı olduğunu tespit edilmiştir.

Şen ve ark. (2008) tarafından Elazığ ilinde balık eti tüketim durumunun tespiti üzerine yaptıkları çalışmada, Elazığ il merkezinde av yasağının olmadığı 2004 yılında, 8 ay süresince 164,155 kg'ı deniz balığı ve 45,145 kg'ı tatlı su balığı olmak üzere toplam olarak yaklaşık 210 kg balık tüketildiğini ifade edilmiştir. Çalışma sonucunda Elâzığ il merkezinde yaşayan halkın kişi başı yıllık balık eti tüketimi 0,785 kg. olarak tespit edilmiştir. Türkiye, AB ve hatta dünya ortalamasının çok altında olduğu tüketimin büyük bir kısmının ise deniz balıkları olduğu anlaşılmıştır. Ayrıca, ailelerin % 60'ının balık fiyatlarını yüksek bulduğu, balık tüketen ailelerin yaklaşık % 80'inin balık pazarını temiz bulmadığını ve her istedikleri zaman taze balığa ulaşamadıklarından dolayı

memnuniyetsizliklerini bildirdikleri ifade edilmiştir. Ayrıca ilde tüketilen balıkların % 62'sinin kızartılarak tüketildiği ve tüketimde en az tercih edilen pişirme yönteminin buğulama olduğu dikkat çeken diğer araştırma sonuçlarıdır.

Yüksel ve ark. (2011) Tunceli'de balık tüketimi eğilimleriyle ilgili bir araştırma yapmış, yapılan araştırmada, Tunceli halkı tarafından en beğenilen et türünün % 48 ile balık eti olduğunu, bunu % 34 ile kırmızı et ve % 18 ile balık etinin izlediğini bildirmişlerdir. Ayrıca, en fazla tüketilen et türünün ise % 40 ile kırmızı et olduğunu, bunu % 38 ile tavuk eti ve % 22 ile balık etinin takip ettiği bildirilmiştir. Ayrıca, balık tüketimine ilişkin görüşlerinde bireylerin yaşlarının, cinsiyet, meslek, gelir ve eğitim seviyelerindeki farklılıkların etkili olduğu belirlenmiştir. Araştırma sonucunda yıllık balık tüketimi kişi başı 4,1 kg olarak hesap edilmiştir. İl genelinde, doğal alabalığın en çok sevilen balık olduğu tespit edilmiştir. İlde 10 farklı balık türünün tüketildiği ve bunlar içinde en çok hamsinin tüketildiği anlaşılmıştır. Balığın pişirme yöntemlerinin de tüketimde farklılıklara neden olduğu ve en çok tercih edilen pişirme yöntemleri sırasıyla, fırında, tavada, mangalda, ve buğulama şeklinde olduğu anlaşılmıştır. Çalışma sonucunda, Tunceli'de balık tüketiminin ülke ortalamasının altında olduğu belirlenmiştir. Bu durumun, şehrin deniz kıyısında olmaması, her mevsim taze balık satılmaması ve gelir düzeyinin düşük olmasından kaynaklandığı yargısına varılmıştır. Aynı çalışmada Tunceli'nin coğrafi konumunun balık tüketiminde Türkiye ortalamasının altında kalmasına gerekçe olarak gösterilebileceği ifade edilmiştir (Yüksel ve ark., 2011).

Balık ve ark. (2013) Fatsa ve Aybastı İlçelerinde yaşayan halkın balık tüketim alışkanlıklarını karşılaştırmış, araştırma sonucunda Fatsa İlçesinin % 95,8'inin, Aybastı İlçesi'nin ise % 90,6'sının balık tükettiğini ve haftada birden fazla balık tüketenlerin oranının Fatsa İlçesi'nde % 17,4 iken, Aybastı İlçesi'nde bu oranın % 10,4 olduğunu ifade etmişlerdir. Çalışmada haftada bir ya da 15 günde bir balık tüketenlerin oranlarının toplamının ise % 70 olduğu bildirilmiştir. Çalışma sonucunda hamsinin en çok tercih edilen balık türü olduğu, bunu istavrit ve mezigit balığının izlediği anlaşılmıştır.

Adıdüzgel ve ark. (2009), Tokat'ın Almus ilçesinde hanelerin balık tüketim durumlarını incelemişlerdir. Araştırma sonucunda kişi başına yıllık balık tüketim miktarının 14,71 11 kg olduğu ve en fazla alabalık ve sazan balıklarının tüketildiği belirtilmiştir.

Aydın ve Karadurmuş (2013) tarafından Giresun ve Trabzon illerinde yaşayan insanlar üzerinde yapılan diğer bir anket çalışmasında, insanların balık tüketim alışkanlıkları ve tercihleri değerlendirilmiş ve çalışma sonucunda ankete katılanların % 41' su ürünlerini, % 33'ü tavuk etini, % 26'sının kırmızı eti tükettikleri tespit edilmiştir. Katılımcıların % 7,5'inin su ürünlerini tüketmediği, % 92,5'inin ise su ürünlerini tükettikleri belirtilmiştir. Kişi başı yıllık su ürünleri tüketiminin 29,52 kg olduğunun tespit edildiği çalışmada, en çok tüketilen su ürünü % 17,75 ile hamsi bulunmuştur.

Olgunoğlu ve ark. (2014) tarafından Adıyaman ilinde balık eti tüketim alışkanlıklarını belirlemek amacıyla 375 kişi üzerinde bir çalışma yapılmış, çalışma bireylerle yüz yüze görüşülmek suretiyle gerçekleştirilmiştir. Çalışma sonucunda elde edilen veriler, Adıyaman'da yaşayan hane halkının balık etini severek tükettiği (% 84) ancak, tüketimde tavuk eti (% 56)'nin ve kırmızı et (% 38)'in balık eti tüketiminden (% 5) yüksek olduğu görülmüştür. Balık eti tüketiminde halkın öncelikle tatlısu balıklarını tercih ettiğini (% 70) ifade etmişlerdir. Bu çalışmada en çok tercih edilen tatlısu balığının % 36 ile sazan balığı olduğu belirlenmiştir. Kişi başı balık tüketiminin ülke ortalamasının altında olduğu (3,01 kg) ilde hamsi'nin deniz balıkları içerisinde tercih sıralamasında % 19 ile en önde yer aldığı tespit edilmiştir.

Ayrıca, Su ürünleri tüketiminde tüketici tercihlerini etkileyen faktörlerin belirlenmesi amacıyla Ankara'da Yavuz ve arkadaşları (2015) tarafından yapılan çalışmada örnek hacminin belirlenmesinde oransal örnekleme yöntemi kullanılmış, 167 kişi tesadüfi olarak belirlenmiş ve görüşme yüz yüze yapılarak bilgiler elde edilmiştir. Tüketicilerin sosyo-ekonomik özelliklerinin su ürünleri tüketimi üzerindeki olası etkilerinin Doğrusal Olmayan Kanonik Korelasyon Analizi (DOKKA) ile belirlendiği çalışmada eğitim düzeyi azaldıkça tüketicilerin fiyata duyarlılıklarının arttığı, gelir düzeyi arttıkça lezzet faktörünün önem kazandığı sonucuna varılmıştır.

Saygı ve ark. (2015)'nin İzmir ve Ankara'da, su ürünleri tüketim tercihlerini belirlemek üzere yaptıkları çalışmalarında, İzmir'de 306 Ankara'da 405 kişi ile doğrudan görüşülerek anket uygulaması yapılmış, çalışma sonucunda; İzmir'deki bireylerin % 81'inin ağırlıklı olarak beyaz et, % 19'unun ise ağırlıklı olarak kırmızı et tükettikleri buna karşın, Ankara ilindeki bireylerin % 83'ünün ağırlıklı olarak beyaz et, % 17'sinin ise ağırlıklı olarak kırmızı et tükettikleri saptanmıştır. Ayrıca araştırma sonucunda İzmir'de yaşayan bireylerden haftada en az 1 defa balık tüketenlerin oranı % 46, Ankara'da ise bu

oranın sadece % 30 olduğu tespit edilmiştir. Çalışmada beslenmedeki önemine rağmen, su ürünlerinden halen yeterince faydalanılmadığı ifade edilmiştir. Çalışma sonucunda, ülkemizde balık tüketim alışkanlığının kazandırılması gerektiği, bu amaçla, yerel yönetimler ve diğer bölgesel kurum ve kuruluşlar buldukları bölgedeki halkın su ürünlerine ilgisini çekecek tanıtıcı ve özendirici faaliyetlerde bulunmaları gerektiği ifade edilmiştir.

Temel (2014)'in Rize ilinde balık eti tüketiminde etkili olan faktörleri analiz ettiği çalışmasında, Rize'de kişi başı balık tüketiminin 20,07 kg olduğunu, bu oranın Türkiye ortalamasının oldukça üzerinde olduğunu (20,07 kg) ifade etmiştir. Çalışmada Rize'de balık tüketimine etki edebilecek 35 faktör, analiz sonucunda 9 ana faktöre bu faktörler de faktör skorları kümeleme analizi ile 4 kümeye indirgenmiştir. Birinci kümede yer alan tüketiciler için kültürel entegrasyonlar, sağlık ve besleyicilik motivasyonu, iyi bir diyet oluşturulması, deniz balıkları tercihi ve reklamın önemli pozitif etkileri olduğu tespiti yapılmıştır. Çalışmada ikinci kümede yer alan hane halkları balığın sağlık açısından yararlarına inandıkları ve bu nedenle balığı ekonomik bir ürün olarak gördükleri ifade edilmiştir. Halkın genelde balığı kendileri avcılık yoluyla elde ettikleri, tuzlu su balıklarını tercih edip balığı her ortamda pişirip yedikleri bildirilmiştir. Araştırmada balığı sağlık için her ortamda tüketen üçüncü kümedeki tüketici kitlesi, balığı mevsiminde tüketmeye özen gösterirken, balığı ekonomik ve diyet ürünü olarak gördükleri belirlenmiştir. Bu grupta yer alan tüketiciler, satışta reklamın önemli olduğunu düşünmektedirler. Dördüncü grupta yer alan tüketiciler de, her balığın mevsiminde tüketilmesine, balığı ekonomik ve diyet ürünü olarak değerlendirilmesi gerektiğine ve reklamın tüketimde önemli bir etkiye sahip olduğunu düşündükleri ifade edilmiştir. Çalışma sonucuna göre, hanelerin hane halkının yaklaşık % 26'sı hamsiyi, % 16'sı palamutu, % 15'i barbunu, % 15'i alabalığı, % 14'ü istavriti ve % 14'ü mezgit balığını tercih etmektedir. Diğer taraftan Rize Merkez için en uygun balık türünün hamsi olduğu, her bir tüketici grubunun ekonomik, sosyal ve demografik özellikleri dikkate alınarak tüketicilerin daha fazla önem verdiği değişkenlere yönelik çalışmalar yapılarak tüketici memnuniyetinin sağlanması gerektiği vurgulanmıştır.

Türkiye dışında diğer ülkelerde yapılan benzer çalışmalar da bulunmaktadır. Bunlardan biri de Wang ve ark. (2009), tarafından yapılan çalışma Pekin'de balık ürünlerine duyulan güven ve ürün kalitesine yönelik tüketicilerin algılarını belirlemek için 10 adet ön anketten sonra yapılan düzeltmelerle yaklaşık 10 dakika süren 320 adet anketi

Pekin'deki 6 süpermarkette 2008 yılında yürütmüştür. Çalışmalarında balık ve balık ürünleri tüketiminin artışı, balığın ve su ürünlerinin sağlık üzerindeki olumlu etkilerinin bilinmesinin önemli ölçüde etkili olduğu belirtilmiştir. Ayrıca araştırmada, artan kamu bilinci ve gıda güvenliği konularında yaşanan şüphe ve endişelerin, tüketimde azalmalara neden olduğu vurgulanmıştır. Çalışmalarında Pekin'de güvenli balık ürünlerinin temininde ürünlere rağbet ve fiyat üzerine tüketicinin demografik ve sosyal özellikleri araştırılmış, Çalışma sonucunda tüketiminde, halkın yaş, eğitim seviyesi, gıda güvenliği ve ortalama fiyatın etkili olduğu kanısına varılmıştır. Güvenilir olmayan veya şüpheli olan ürünlere alternatif olan ve güvenilir bulunan ürünlere rağbetin % 6 daha fazla olduğu belirlenmiştir. Black (1984) tarafından deniz ürünleri tercihi konusunda ABD'nin New York, Cleveland, St. Louis, Denver ve Los Angeles eyaletlerinde gerçekleştirilen çalışmada, bireylerin % 60'nın evlerinde balık yedikleri, geri kalanların ise restoranlarda balık yedikleri ifade edilmiştir. Araştırmada deniz ürünlerini tercihinde etkili olan faktörlerin % 45 ile tadı, % 23 ile besin değeri olduğu yargısına varılmıştır (Black, 1984).

Shaw ve Gobbott (1992) Avrupa ile ABD'deki deniz ürünleri pazarı gelişimleri arasındaki benzerlikleri tespit etmişlerdir. Avrupa halkının değişen yaşam tarzı ve beslenme konusunda artan bilinçlenme sonucunda kırmızı etten beyaz ete ve balık etine dönüş yaptıkları görülmüştür. Çalışmada Avrupa'da son on yılda deniz ürünlerinin tercihinde önemli olan iki faktörün; ürün kalitesi ve hazır deniz ürünlerinin çeşitliliği olduğu ifade edilmiştir. Ayrıca hazır deniz ürünlerinin tercih edilmesinde daha güvenilir olması, yemeye hazırlanma süresinin daha kısa ve daha az zahmetli olması, özellikle kadınların iş hayatına her geçen gün daha fazla dâhil olması ve eğitim seviyelerinin yükselmesi de hazır deniz ürünleri tüketimini arttırdığı vurgulanmıştır.

Pieniak (2010)'ın sağlık ile ilgili inançlar ve tüketici bilincinin balık tüketimi üzerindeki etkisi üzerinde yaptığı çalışmasında, deniz ürünleri tüketiminin insan sağlığı üzerinde olumlu etkilerinin bilinmesine rağmen balık tüketiminin Avrupa kıtasında bulunan bir çok ülkeden çok daha alt seviyelerde kaldığını ifade etmiştir. Ayrıca, çalışmada kültürel farklılıkların, tüketicilerin bilgi ve sağlıkla ilgili inanışların yanı sıra tüketicilerin sosyo-demografik özelliklerinin ve balık tüketim sıklığı üzerindeki etkileri incelenmiştir. Çalışma sonunda yaş ve eğitim seviyesinin hem doğrudan hem de dolaylı olarak, balık tüketimini doğrudan etkilediklerini belirlemiştir.

Pérez-Cueto ve ark. (2011), İspanya ve Polonya'da balık tüketimlerinin karşılaştırmak, sağlıklı beslenme politikalarının balık tüketim alışkanlıkları üzerine olan etkilerini belirlemek için bir çalışma gerçekleştirmişlerdir. Araştırmada, balık tüketiminde Polonya'nın 2008'de balık etinin tüketilmesini destekleyici politikaları sayesinde İspanya'ya oranla daha başarılı olduğu, İspanya'da ise kişilerin balık tüketimi konusunda daha seçici oldukları sonucuna ulaşılmıştır..

Verbeke ve ark. (2004), çalışmalarında balık tüketiminin insan sağlığı üzerindeki olumlu etkileri ile muhtemel riskleri ile ilgili tüketici algısı ve bilimsel kanıtlar arasındaki irtibatı araştırmıştır. Anket çalışma, Belçika'nın farklı bölgelerinde, değişik eğitim ve gelir seviyesine sahip gruplardaki 18-83 yaş grubu, 284 bayan ve 145 erkek denek üzerinde toplam 429 kişi ile yapılmıştır. Çalışma sonucunda balığın bilimsel kanıtlarında gösterdiği gibi kronik kalp hastalığı riskini azalttığını bu nedenle toplumda sağlıklı bir yiyecek olarak algılandığı, bu algının bayanlarda erkeklere göre daha fazla olduğu anlaşılmıştır. Bilimsel gerçeklerin aksine, tüketicilerin % 46'sının balığın diyet lifi içerdiği ve bu tüketicilerin çok daha az bir kısmının, insan sağlığında çok önemli bir yeri olan ω -3yağ asitlerinin ne olduğu konusunda bilgi sahibi olmadıkları çalışmanın diğer ilgi çekici sonuçlarındandır. Ayrıca eğitim seviyesi düşük tüketicilerin algılarının bilimsel gerçekler ile uyuşmayan yönlerinin daha fazla olduğu tespit etmişlerdir.

1. MATERYAL VE METOT

2.1. Materyal

Bu araştırmanın materyalini 2014 yılında Tunceli merkez ilçede ikamet eden 18 yaş üstü 22.418 birey oluşturmaktadır. Örneklem belirlenmesinde, “evreni temsil edecek örneklem büyüklüğü oranı” tablosundan yararlanılmıştır (Erdoğan ve ark., 2011). Tablo hesaplamasından 378 kişinin temsil için yeterli olduğunun tespit edilmesine rağmen “balık tüketim eğilimi belirleme” anketi çalışması toplam 394 birey üzerinde uygulanmıştır. Örneklemi, yedi mahalleden random (tesadüfî) yöntemle seçilen bireyler oluşturmaktadır. Örneklemi belirlemek için, evrenin bilinmesi durumunda kullanılması uygun görülen;

$$n = \frac{N t^2 p q}{d^2 (N - 1) + t^2 p q}$$

formülünden yararlanılmıştır. Burada N ana kütle (veren) büyüklüğünü, p incelenen olayın gerçekleşme olasılığını ($p=0,9$), q olayın gerçekleşmeme olasılığı ($q=0,1$), t anlamlılık seviyesini ya da güven aralığını (% 95), d ise hata payını (örnekleme hatası; 0.05) göstermektedir. Buna göre örneklem;

$$n = \frac{N t^2 p q}{d^2 (N - 1) + t^2 p q} \text{ formülü kullanılarak;}$$

$$n = \frac{22418 \cdot (1,96)^2 \cdot 0,5 \cdot 0,5}{(0,005)^2 (22418 - 1) + (1,96)^2 0,5 \cdot 0,5}$$

$n=378$ 'dir (URL-7, 2015).

2.2. Veri Toplama Aracı

Veri toplama aracı olarak hazırlanan “balık tüketim eğilimi belirleme” anketinin hazırlanışında Şenol ve Saygı'nın (2001)'dan yararlanılmıştır. Anket iki bölüm ve toplam 21 sorudan oluşturulmuştur. Birinci bölümde bireylerin demografik özelliklerine ilişkin 7 soru yer alırken, ikinci bölümde balık tüketim eğilimlerini tespitine yönelik 14 soru yer almıştır. Anketin güvenilirlik ve geçerlik kontrolü yapılmıştır (Karasar, 2009). Anketler yüz yüze görüşülerek uygulanmış ve her mahallede en az 50 haneden bireylere uygulanacak şekilde düzenlenmiştir. Ayrıca, anketin hane halkı balık tüketimi eğilimini belirlemek üzere hazırladığından, bir ailede iki kişiye uygulanmamasına dikkat edilmiştir

3.BULGULAR

3.1.Örneklem Grubunun Demografik Özelliklerine İlişkin Bulgular

Bu bölümde yer alan 7 soru katılımcıların kişisel bilgileriyle ilgili olup, sonuçlar Tablo 3.1'de ki gibidir.

Tablo 3.1.Örneklem grubunun demografik özelliklerine ilişkin bulgular

Madde No	Değişkenler		N	%
1	Cinsiyetiniz	Kadın	190	48,2
		Erkek	204	51,8
2	Yaşınız	18-25	188	47,7
		26-33	60	15,2
		34-41	71	18,0
		42-49	51	12,9
		50-57	13	3,3
		58-65	1	,3
		66+	10	2,5
3	Öğrenim Düzeyiniz	Okuryazar değil	1	,3
		Okur-Yazar	8	2,0
		İlkokul	5	1,3
		İlköğretim	32	8,1
		Orta öğretim	164	41,6
		Ön lisans (Yüksekokul, 2-3 yıllık)	74	18,8
		Lisans (Fakülte)	115	29,2
		Lisans Üstü	3	,8
4	Birlikte Yaşadığınız Birey Sayısı	Tek	26	6,6
		İki	60	15,2
		Üç	67	17,0
		Dört	123	31,2
		Beş	65	16,5
		Altı+	53	13,5

Madde No	Değişkenler		N	%
5	Mesleğiniz	Serbest	101	25,6
		Emekli	39	9,9
		İşçi	27	6,9
		Memur	54	13,7
		Çiftçi	1	,3
		Esnaf	40	10,2
		Ev hanımı	17	4,3
		Diğer	115	29,2
6	Medeni Durumunuz	Evli	209	53,0
		Bekâr	175	44,4
		Dul	10	2,5
7	Ortalama Aylık Geliriniz	500TL'nin altında	83	21,1
		501-1000	119	30,2
		1001-1500	55	14,0
		1501-2000	33	8,4
		2000-2001	34	8,6
		2001-3000	37	9,4
		3001-4000	16	4,1
		4000-Üstü	17	4,3

Tablo 3.1. incelendiğinde araştırmaya dâhil bireylerin 190'ı (% 48,2) kadın, 204'ü (% 51,8) ise erkektir. Yine araştırmaya dâhil edilen bireylerin 188'i (% 47,7) 18-25 yaş, 60'ı (% 15,2) 26-33 yaş, 71'i (% 18,0) 34-41 yaş, 51'i (% 12,9) 42-49 yaş, 13'ü (% 3,3) 50-57 yaş, 1'i (% 0,3) 58-65 ve 10'u (% 2,5) ise 65 ve üzeri yaşta oldukları görülmektedir. Öğrenim durumlarına bakıldığında araştırmaya dâhil edilenlerden sadece 1'i (% 0,3) okur-yazar değildir. 8'i (% 2,0) okur-yazar, 5'i (% 1,13) ilkokul, 32'si (% 8,1) ortaokul, 164'ü (% 44,6) Ortaöğretim, 74'ü (% 18,8) Ön Lisans, 115'i (% 29,2) Lisans ve 3'ü (% 0,8) lisansüstü eğitim yaptığı görülmektedir. Eğitim düzeyleri bakımından sayıca orta öğretim çıkışlı olanların fazlalığı Tunceli ili eğitim verileriyle paralellik göstermektedir. Genelde Türkiye'de ve özelde ise Tunceli'de okur-yazarlık sorunu neredeyse yoktur. Bu nedenle formal eğitim kademeleri bakımından soruna bakıldığında, Tunceli ili ilk ve ortaöğretimde okullaşma oranı bakımından Türkiye ortalaması üzerinde olduğu görülür. Türkiye geneli İlköğretim'de brüt okullaşma oranı (2012-2013) % 106,54 ve net okullaşma oranı ise % 96,71'dir. Tunceli'de bu oran brüt % 114,9 ve net % 93,57'dir. Türkiye geneli orta

öğretimde brüt okullaşma oranı (2012-2013) % 96,8 ve net okullaşma oranı % 70,1'dir. Bu oran Tunceli'de brüt % 114,9 ve net ise 81,54'tür (URL-6, 2015). Görüldüğü üzere Tunceli'de yükseköğretim hariç diğer tüm eğitim kademeleri bakımından Türkiye ortalaması üzerinde bir okullaşma oranına sahip durumdadır. Bu sonuç bireylerin her yönüyle davranışlarına pozitif bir etkide bulunması beklenir.

Araştırmaya dâhil edilenlerin birlikte kaldıkları birey sayısının dağılımı ise şöyledir: Tek başına kalanların sayısı 26'dır (% 6,6). İki kişi kalanlar 60 (% 15,2), üç kişi kalanlar 67 (% 17,0), dört kişi kalanlar 123 (% 31,2), beş kişi ile kalanlar 65 (% 16,5), altı ve üstü bireyle kalanlar ise 53 (% 13,5) kişidir. Araştırmaya dâhil edilen bireylerin mesleklere göre dağılımına bakıldığında 101 kişi (% 25,6) serbest meslek sahibidir. 39'u (% 9,9) emekli, 27'si (% 6,9) işçi, 54'ü (% 13,7) memur, 40'ı (% 10,2) esnaf, 1 kişi (% 0,3) çiftçi, 17'si (% 4,3) ev hanımı ve 115'i ise (% 29,2) işsiz ve öğrencilerden oluşmaktadır. Araştırmaya dâhil edilenlerin medeni durumlarına göre dağılımına bakıldığında; 209'u (% 53,0) evli, 175'i (% 44,4) bekâr ve 10'u (% 2,5) ise duldur.

Katılımcıların ortalama aylık gelirlerine göre dağılımına bakıldığında; 500 TL'nin altında gelire sahip olanların sayısı 83'tür (% 21,1). 501-1000 TL arası gelire sahip olanlar 119 (% 30,2) kişidir. 1001-1500 TL arası gelire sahip olanlar 55(% 14,0), 1501-2000 TL arası gelire sahip olanlar 33(% 8,4), 2001-2500 TL arası gelire sahip olanlar 34(% 8,6), 2501-3000 TL arası gelire sahip olanlar 37(% 9,4), 3001- 4000 TL arası gelire sahip olanlar ise 16 (% 4,1) kişidir. Aylık 4000 TL üstü gelire sahip olanlar ise 17 kişi bu sayı tüm araştırmaya dâhil edilenlerin % 4,3'ünü teşkil etmektedirler.

3.2. Bireylerin et türü tüketim tercihlerine ilişkin bulgular

Araştırmanın bu başlığı altında tüketilen et türü tercihinin cinsiyet, yaş ve gelir düzeyi ile bir ilişkisinin olup olmadığı Kay-Kare ve Pearson Korelasyon Katsayısı (Pearson Correlation Coefficient) istatistiksel yöntemle test edilmiştir. Büyüköztürk (2011), Kay-Kare testinin tarama çalışmalarında sıklıkla kullanılan bir test türü olduğunu belirtmektedir. Temel nedeni, veri toplama tekniği olarak anketin kullanıldığı çalışmaların pek çoğunda ankette yer alan soruların (maddelerin) her birinin ayrı bir durum betimlemeye çalıştığı ve genellikle de sorulara verilecek cevapların sınıflama ölçeğinde oluşlarıdır.

3.2.1. Hane Halkı Bireylerinin Cinsiyetlerine Göre Et Türü Tercihine İlişkin Görüşlerinin Kay-Kare (χ^2) Testi Sonuçları

Bireylerin tükettikleri et türüne göre görüşlerinin, cinsiyetlerine göre farklılık gösterip göstermediği ya da cinsiyetleriyle ilişkili olup olmadığına ilişkin kay-kare testi sonuçları Tablo 3.2’de verilmiştir.

Tablo 3.2 incelendiğinde, cinsiyet değişkenliğine göre kadınlarda balık tüketim oranı % 6,3, kırmızı et % 25,8, Beyaz et % 59,5 ve hiçbir et türü tüketmeyenlerin oranı ise % 8,4 olduğu görülür. Bu oranlar erkeklerde balık % 6,4, kırmızı et % 62,7, beyaz et % 22,5 ve hiçbir et türü tüketmeyenlerin oranı ise % 8,4 olduğu görülmektedir. Buna göre kadınların erkeklere göre beyaz eti daha çok, erkeklerin ise kırmızı eti kadınlara göre daha çok tükettikleri görülmektedir. Cinsiyete göre bireylerin et türü tercihlerinde gözlenen bu farkın anlamlı olduğu bulunmuştur, χ^2 (sd=3, n=394)= 63,145, $p<.01$. Başka bir anlatımla, bireylerin cinsiyetlerine göre et tüketim eğilimleri arasında anlamlı bir ilişki vardır.

Tablo 3.2.Hane halkın cinsiyete göre tüketilen et türünün Kay Kare (χ^2) test sonuçları

			Balık	Kırmızı et	Beyaz et	Hiçbiri
Cinsiyetiniz	Kadın	f	12	49	113	16
		%	6,3	25,8	59,5	8,4
	Erkek	f	13	128	46	17
		%	6,4	62,7	22,5	8,3
Toplam		f	25	177	159	33
		%	6,3	44,9	40,4	8,4

$$\chi^2 = 63,145 \quad df= 3 \quad p< .00$$

3.2.2. Hane Halkı Bireylerinin Yaşlarına Göre Et Türü Tercihine İlişkin Görüşlerinin Kay-Kare (χ^2) Testi Sonuçları

Hane halkı yaşların göre tüketilen et türüne ilişkin görüşlerinin, yaşa göre farklılık gösterip göstermediği ya da yaş değişkeniyle ilişkili olup olmadığına ilişkin kay-kare test sonuçları Tablo 3.3’de verilmiştir.

Tablo 3.3 incelendiğinde, et türü tercihi balık eti tercih edenlerin oranı 18-25 yaşında olanlarda % 6,9 iken, bu oranın 26-33 yaşında olanlarda % 16,7’ye çıktığı, 34-41 yaşlarda hiç tercih edilmediği, 42-49 yaşlarda % 3,9’a düştüğü, 50-57 yaşlarda yine hiç tercih edilmediği, 58-65, 58-65 ile 66 ve üstü yaşlarda yine hiç tercih edilmediği görülmektedir. Balık eti tercihinin hiç olmadığı yaşlarda kırmızı et tercih oranının olduğu görülmektedir. Buna göre ileri yaşlara doğru balık eti tercihinin azalmasına karşılık beyaz ve kırmızı et tercihinin arttığı görülmektedir.

Tablo 3.3. Hane halkı bireylerinin yaşlarına göre et türü tercihinin görüşlerinin Kay-Kare (χ^2) test sonuçları

		Balık	Kırmızı et	Beyaz et	Hiçbiri	Toplam
18-25	N	13	55	101	19	188
	%	6,9%	29,3%	53,7%	10,1%	100,0%
26-33	N	10	29	13	8	60
	%	16,7%	48,3%	21,7%	13,3%	100,0%
34-41	N	0	44	22	5	71
	%	0,0%	62,0%	31,0%	7,0%	100,0%
42-49	N	2	34	14	1	51
	%	3,9%	66,7%	27,5%	2,0%	100,0%
50-57	N	0	4	9	0	13
	%	0,0%	30,8%	69,2%	0,0%	100,0%
58-65	N	0	1	0	0	1
	%	0,0%	100,0%	0,0%	0,0%	100,0%
66 ve üstü	N	0	10	0	0	10
	%	0,0%	100,0%	0,0%	0,0%	100,0%
Toplam	N	25	177	159	33	394
	%	6,3%	44,9%	40,4%	8,4%	100,0%

$\chi^2 = 76.46$

sd= 18

p=.000

Farklı yaşlara sahip hane halkın et türü tercihlerine ilişkin görüşlerinde görülen bu farkın anlamlı olduğu bulunmuştur $\chi^2(sd=18, n=394) = 76.46, p<.05$.

Başka bir anlatımla, hane halkın et tercihlerine ilişkin görüşleri arasında yaşa göre anlamlı bir ilişki vardır.

3.2.3. Hane Halkı Bireylerinin Eğitim Düzeylerine Göre Et Türü Tercihine İlişkin Görüşlerinin Kay-Kare (χ^2) Testi Sonuçları

Hane halkın tüketilen et türüne ilişkin görüşlerinin, öğrenim durumuna göre farklılık gösterip göstermediği ya da öğrenim durumu değişkeniyle ilişkili olup olmadığına ilişkin kay-kare test sonuçları Tablo 3.4'te verilmiştir.

Tablo 3.4. Hane halkı bireylerinin eğitim düzeylerine göre et türü tercihine ilişkin görüşlerinin kay-kare (χ^2) test sonuçları

		Balık	Kırmızı et	Beyaz et	Hiç Biri	Toplam
Okuryazar	N	0	0	1	0	1
	%	0,0	0,0	100,0	0,0	100,0
İlkokul	N	0	0	8	0	8
	%	0,0	0,0	100,0	0,0	100,0
İlköğretim	N	0	29	4	0	33
	%	0,0	87,9	12,1	0,0	100,0
Ortaöğretim	N	21	78	54	7	160
	%	13,1	48,8	33,8	4,4	100,0
Ön lisans	N	1	32	32	9	74
	%	1,4	43,2	43,2	12,2	100,0
Lisans	N	3	35	60	17	115
	%	2,6	30,4	52,2	14,8	100,0
Lisansüstü	N	0	3	0	0	3
	%	0,0	100,0	0,0	0,0	100,0
TOPLAM	N	25	177	159	33	394
	%	6,3	44,9	40,4	8,4	100,0

$$\chi^2 = 80.71 \quad sd = 18 \quad p = .000$$

Tablo 3.4 incelendiğinde, et türü tercihinde balık eti tercih edenlerin oranı orta öğretim düzeyinde eğitim alanlarda % 13,1 iken, bu oranın ön lisans eğitimi alanlarda % 1,4 ve

lisans düzeyinde eğitim alanlarda ise % 2,6 düzeyindedir. Balık eti tercihinde ilköğretim ve yüksek lisans yapanlar bulunmamıştır.

Bu eğitim düzeyinde olanlar kırmızı eti çok daha fazla tercih ettikleri görülmüştür. Farklı eğitim düzeylerine sahip hane halkın et türü tercihlerine ilişkin görüşlerinde görülen bu farkın anlamlı olduğu bulunmuştur. $\chi^2(sd=18, n=394) = 80.71, p < .05$. Başka bir anlatımla, hane halkın et tercihlerine ilişkin görüşleri arasında eğitim düzeylerine göre anlamlı bir ilişki vardır.

3.2.4. Hane Halkı Bireylerinin Ortalama Aylık Gelirlerine Göre Et Türü Tercihine İlişkin Görüşlerinin Kay-Kare (χ^2) Testi Sonuçları

Hane halkı bireylerinin et tercihine ilişkin görüşlerinin, ortalama aylık gelirlerine göre farklılık gösterip göstermediği kay-kare test sonuçları Tablo 3.5'te verilmiştir.

Tablo 3.5 incelendiğinde, et türü tercihinde balık eti tercih edenlerin oranı ortalama geliri 500 TL altında olanlarda % 1,2, 501-1000 TL olanlarda % 10,1, 1001-1500 TL ve 1500-2500 TL olanlarda hemen hemen hiç tercih edilmediği ve 3000-4500 TL ortalama gelire sahip olanlarda balık eti tercih oranı ile % 62,5 en yüksek düzeye çıktığı görülmektedir.

Tablo 3.5. Hane halkı bireylerinin ortalama aylık gelirlerine göre et türü tercihine ilişkin görüşlerinin kay-kare (χ^2) testi sonuçları

Ortalama Aylık Gelir		Balık	Kırmızı et	Beyaz et	Hiçbiri	Toplam
500TL altında	N	1	16	65	1	83
	%	1,2	19,3	78,3	1,2	100,0
501-100 t1	N	12	43	41	23	119
	%	10,1	36,1	34,5	19,3	100,0
1001-1500	N	0	13	34	8	55
	%	0,0	23,6	61,8	14,5	100,0
1501-2000	N	0	18	14	1	33
	%	0,0	54,5	42,4	3,0	100,0
2001-2500	N	0	33	1	0	34
	%	0,0	97,1	2,9	0,0	100,0
2501-3000	N	2	35	0	0	37
	%	5,4	94,6	0,0	0,0	100,0

3001-3500	N	10	3	3	0	16
	%	62,5	18,8	18,8	0,0	100,0
3501-4000	N	0	16	1	0	17
	%	0,0	94,1	5,9	0,0	100,0
TOPLAM	N	25	177	159	33	100,0
	%	6,3	44,9	40,4	8,4	

$\chi^2 = 272.41$ $sd= 21$ $p=.000$

Farklı ortalama aylık gelir düzeyine sahip hane halkı bireylerin et türü tercihlerine ilişkin görüşlerinde görülen bu farkın anlamlı olduğu bulunmuştur.

$X^2(sd=21, n=394)=272.41, p<.05$. Başka bir anlatımla, hane halkın et tercihlerine ilişkin görüşleri arasında gelir düzeylerine göre anlamlı bir ilişki vardır.

3.3. Hane Halkı Bireylerin Balık Tüketim Sıklıklarına İlişkin Bulgular

3.3.1. Hane Halkı Bireylerinin Cinsiyetlerine Göre Balık Tüketim Sıklığına İlişkin Görüşlerinin Kay-Kare (χ^2) Testi Sonuçları

Bireylerin balık tüketim sıklığına ilişkin görüşlerinin, cinsiyetlerine göre farklılık gösterip göstermediği ya da cinsiyetleriyle ilişkili olup olmadığına ilişkin kay-kare testi sonuçları Tablo 3.6'da verilmiştir.

Tablo 3.6 incelendiğinde, kadınlarda haftalık tükettiklerini belirtenlerin oranı % 0,4, 15 günde bir tükettiklerini belirtenlerin % 12,6, ayda bir tükettiklerini belirtenlerin oranı % 50,5 ve özel günlerde balık tükettiklerini belirtenlerin oranı ise % 44'tür. Bu oran erkeklerde haftalık % 14,2, 15 günde bir % 26,5, ayda bir % 37,7 ve özel günlerde tükettiklerini belirtenlerin ise oranı % 21,6 olduğu görülmektedir. Buna göre kadınlar ile erkeklerin balık tüketimlerinin aylık olarak en yüksek oranda olduğu görülmesine rağmen, cinsiyete göre bireylerin balık tüketim sıklıklarına ilişkin görüşlerinde tespit edilen farklılığın anlamlı olduğu bulunmuştur $\chi^2(sd=3, n=394)=17,93, p<.01$.

Tablo 3.6. Hane halkı bireylerinin cinsiyetlerine göre balık tüketim sıklığına ilişkin görüşlerinin kay-kare (χ^2) testi sonuçları

			Haftalık	15 Günde Bir	Ayda Bir	Özel Günlerde
Cinsiyetiniz	Kadın	f	16	24	96	54
		%	0,4	12,6	50,5	28,4
	Erkek	f	29	54	77	44
		%	14,2	26,5	37,7	21,6
Toplam		f	45	78	173	98
		%	11,4	19,8	43,9	24,9

$\chi^2 = 17,93$ $df=3$ $p < .00$

3.3.2. Hane Halkı Bireylerinin Yaşlarına Göre Balık Tüketim Sıklığına İlişkin Görüşleri Arasındaki Korelasyon (Pearson Correlation)

Tablo 3.7 incelendiğinde, balık eti tüketim sıklığı oranı 18-25 yaşında olanlarda % 14.9 iken, bu oranın 26-33 yaşında olanlarda % 53.3'e e çıktığı, 34-41 yaşlarda % 19,7'ye, 42-49 yaşlarda % 2,0'a düştüğü, 50-57 yaşlarda % 23.1'e yükseldiği, 58-65, 58-65 ile 66 ve üstü yaşlarda ise balık eti tüketim sıklığının hiç yanıtlanmadığı görülmektedir.

Tablo 3.7 ve Tablo 3.8 birlikte incelendiğinde, Tablo 3.8'de hane halkı bireylerinin yaşları ile balık tüketim sıklığı arasında, negatif yönlü düşük düzeyde bir ilişki olduğu görülmektedir ($r=-0,186$). Korelasyon katsayısının, mutlak değer olarak, 0,70-1,00 arasında olması yüksek, 0,30-0,70 arasında olması orta; 0,30-0,00 arasında olması ise, düşük düzeyde bir ilişki olarak tanımlanmaktadır (Büyüköztürk, 2011). Buna göre yaş arttıkça balık tüketim sıklığı artış göstermemektedir.

Tablo 3.7. Hane halkı bireylerinin yaşlarına göre balık tüketim sıklığına ilişkin görüşlerinin dağılımı

YAŞ		Haftalık	15 günde bir	Ayda Bir	Özel günlerde
18-25	N	2	28	84	74
	%	1,1	14,9	44,7	39,4
26-33	N	7	32	16	5
	%	11,7	53,3	26,7	8,3
34-41	N	16	14	33	8
	%	22,5	19,7	46,5	11,3
42-49	N	10	1	39	1
	%	19,6	2,0	76,5	2,0
50-57	N	0	3	0	10
	%	0,0	23,1	0,0	76,9
58-65	N	0	0	1	0
	%	0,0	0,0	100,0	0,0
66 ve üstü	N	10	0	0	0
	%	100,0	0,0	0,0	0,0
Toplam	N	45	78	173	98
	%	11,4	19,8	43,9	24,9

Tablo 3.8. Hane halkın yaş değişkenine göre balık eti tüketim sıklığına ilişkin görüşleri arasındaki korelasyon (Pearson Correlation)

		Yaşınız	Balık tüketim sıklığı
Yaşınız	Pearson Correlation	1	-,186 ^{**}
	Sig. (2-tailed)		,000
	N	394	394
Balık tüketim sıklığı	Pearson Correlation	-,186 ^{**}	1
	Sig. (2-tailed)	,000	
	N	394	394

^{**}Korelasyon önem seviyesi 0,01 (2-tailed).

3.3.3. Hane Halkı Bireylerinin Ortalama Aylık Gelirlerine Göre Balık Tüketim Sıklığına İlişkin Görüşleri Arasındaki İlişki

Tablo 3.9 incelendiğinde hane halkı bireylerinin ortalama aylık geliri 2501-300 TL arasında olanların haftada bir en yüksek sıklıkta balık eti tükettikleri görülmektedir. Haftalık en az tüketen gelir grubu ise 1000-2000 TL arasında gelire sahip bulunanlardır. 15 günde bir balık eti tüketenlerin gelir grubuna göre dağılımına bakıldığında 3001-3500 TL arasında gelire sahip bulunanlar en çok ve 2501-3000 TL gelire sahip bulunanlar ise ayda en az tüketen gelir grubunu oluşturmaktadırlar. Ancak Tablo 3.6 incelendiğinde ayda bir balık tüketim oranının tüm gelir gruplarında daha çok olduğu görülmektedir. Aylık tüketimin en yüksek olduğu gelir grubu % 87 ile 15001-2000 TL gelire sahip bulunanlar oluşturmaktadır. Buna göre Tunceli ilinde hane halkı bireylerinin balık eti tüketim sıklığının ayda bir olarak görüldüğü söylenebilir.

Hane halkı bireylerinin gelir düzeyleriyle balık eti tüketim sıklığı ilişkisi ise Tablo 3.9'de verilmiştir. Tablonun incelenmesinden bireylerin balık tüketim sıklığı ile aylık ortalama gelir düzeyleri arasında düşük düzeyde, negatif yönde bir ilişki olduğu görülmektedir, $r = -0,452$, $p < .01$. Buna göre aylık gelir ortalaması arttıkça balık tüketimlerinin arttığı söylenemez. Aksine aylık gelir ortalaması arttıkça balık tüketim sıklığı azalmaktadır. Genel anlamda kendi içinde tutarlı bir durum olmasa da yani gelir düzeyi arttıkça balık tüketim sıklığının artması gerekirken böylesi bir sonucun dikkat çekici ve nedeninin araştırılması gerekir.

Tablo 3.9. Hane halkı bireylerinin ortalama aylık gelirlerine göre balık tüketim sıklığına ilişkin görüşleri

			Haftalık	15 Günde Bir	Ayda Bir	Özel Günlerde	
Ortalama Aylık	500 TL altında	f	2	4	51	26	
		%	2,4	4,8	61,4	31,3	
	501-100 TL	f	13	23	35	48	
		%	10,9	19,3	29,4	40,3	
	1001-1500 TL	f	1	12	21	21	
		%	1,8	21,8	38,2	38,2	
	1501-2000 TL	f	1	2	29	1	
		%	3,0	6,1	87,9	3,0	
	2001-2500 TL	f	0	22	11	1	
		%	0,0	64,7	32,4	2,9	
	2501-3000 TL	f	16	1	20	0	
		%	43,2	2,7	54,1	0,0	
	3001-3500 TL	f	2	10	3	1	
		%	12,5	62,5	18,8%	6,2	
	3501-4000 TL	f	10	4	3	0	
		%	58,8	23,5	17,6	0,0	
	Toplam		f	45	78	173	98
			%	11,4	19,8	43,9	24,9

Tablo 3.10. Aylık gelir ortalaması ile balık eti tüketim sıklığı arasındaki korelasyon

Değişkenler		Ortalama aylık	Balık tüketim sıklığı
Ortalama aylık	Pearson Correlation	1	-,452**
	Sig. (2-tailed)		,000
	N	394	394
Balık tüketim sıklığı	Pearson Correlation	-,452**	1
	Sig. (2-tailed)	,000	
	N	394	394

**Korelasyon önem seviyesi 0,01 (2-tailed).

3.4. Hane Halkı Bireylerin Mesleklerine Göre Balık Tüketim Sıklıklarına İlişkin Görüşleri

Tablo 3.11 incelendiğinde, meslek gruplarından balık etini haftada bir tükettiklerini belirtenlerin oranı serbest meslek sahibi olanlarda % 24,8, emekliler, işçiler ve ev hanımlarında balık etinin haftalık olarak tüketilmediği, esnaflarda ise bu oranın % 10'larda olduğu görülmektedir. 15 günde bir tükettiklerini belirtenlerin meslek gruplarına göre dağılımına bakıldığında bu oran memurlarda % 62,3 ile diğer meslek gruplarına göre daha fazla olduğu görülmektedir. İkinci sırada % 58 ile ev hanımları yer almaktadır. 15 günde bir balık eti tükettiklerini belirtenlerin oranı % 2 oranıyla işçi ve emeklilerde olduğu görülmektedir. Aylık tüketimin diğer tüketim sıklığına göre daha fazla olduğu görülmüştür. Buna göre % 85,2 oranıyla işçilerin diğer meslek gruplarına göre en çok ayda bir tükettiklerini belirtmişlerdir. İkinci sırada % 66,5 oranıyla emekliler yer almaktadır. Buna göre meslek gruplarından haftada bir balık eti tüketenlerin oranı en yüksek olan grup serbest meslek grubu olurken, en düşük düzeyde haftalık balık eti tüketen meslek grubu işçi ve emekliler olmaktadır. Buna karşılık aylık tüketimin işçi ve emeklilerde en yüksek olduğu görülmektedir. Farklı meslek gruplarına sahip hane halkı bireylerinden balık eti tüketim sıklığına ilişkin görüşlerinde gözlenen bu farkın anlamlı olduğu bulunmuştur, χ^2 (sd=21, n=394)= 244,26, $p<.01$.

Tablo 3.11. Hane halkı bireylerinin mesleklerine göre balık tüketim sıklığına ilişkin görüşlerinin kay-kare (χ^2) (testi sonuçları)

			Haftalık	15 Günde Bir	Ayda Bir	Özel Günlerde	
Mesleğiniziz	Serbest Meslek	f	25	14	46	16	
		%	24,8	13,9	45,5	15,8	
	Emekli	f	0	2	26	11	
		%	0,0	5,1	66,7	28,2	
	İşçi	f	0	2	23	2	
		%	0,0	7,4	85,2	7,4	
	Memur	f	13	33	6	1	
		%	24,5	62,3	11,3	1,9	
	Çiftçi	f	1	0	0	0	
		%	100,0	0,0	0,0	0,0	
	Esnaf	f	4	14	22	0	
		%	10,0	35,0	55,0	0,0	
	Ev Hanımı	f	0	10	0	7	
		%	0,0	58,8	0,0	41,2	
	Diğer	f	2	3	50	61	
		%	1,7	2,6	43,1	52,6	
	Toplam		f	45	78	173	98
			%	11,4	19,8	43,9	24,9

$\chi^2 = 244,26$ $sd=21$ $p<.00$

3.5. Hane Halkın Balık Fiyatlarını Nasıl Bulduklarına İlişkin Bulgular

Araştırmaya dâhil edilen “balık fiyatlarını nasıl buldukları”na ilişkin görüşlerin Tablo 3.12’de verilmiştir.

Tablo 3.12’de de görüldüğü üzere balık fiyatlarını katılımcılar pahalı bulmuşlardır. Balık fiyatlarını pahalı bulanlar % 60,9, ucuz bulanlar % 6,6’dır. Bilgisi olmayanlar % 9,9 ve normal bulanlar % 22,6’dır. Bu bulgu araştırmaya katılanların gelir düzeyleriyle uyumlu görünmektedir. Gelir bakımından katılımcıların yarısına yakın kısmı 500-1000 TL arasında aylık gelire sahiptirler. Ağustos 2015’te yapılan açıklamaya göre Türkiye’de açlık ve yoksulluk sınırı ayrı ayrı verilmiş ve yoksulluk sınırı 4.380 TL, açlık sınırı ise 1.345 TL olarak belirlenmiştir. Bu koşullarda pahalı görülen balık etinin gelir bakımından alt gelir

grubuna sahip bireylerce haftada en az bir kere tüketilmesine imkân ve ihtimal bulunmamaktadır. Nitekim yapılan benzer çalışma sonuçlarıyla elde edilen bu sonuçlar arasında da paralellik bulunmaktadır.

Tablo 3.12. Hane halkın balık fiyatlarına ilişkin görüşlerinin frekans dağılımı

Değişken	Frekans (F)	Yüzde (%)
Ucuz	26	6,6
Normal	89	22,6
Pahalı	240	60,9
Bilgim Yok	39	9,9
Toplam	394	100,0

3.6. Hane Halkının Balık Eti Tercih Nedenlerine İlişkin Bulgular

Balık eti tercih nedenlerine ilişkin bireylerin görüşleri Tablo 3.13’da verilmiştir. Tablo 3.13 incelendiğinde bireylerin balığı tercih etme nedeni başında lezzet gelmektedir (% 38,8). Sırasıyla diğer nedenleri belirtenler % 27,9, besin değeri yüksek olduğundan tercih edenler % 11,2, alışkanlığı nedeniyle balığı tercih edenler % 7,9, kolesterolü düşük olduğundan % 5,8, ucuz olması nedeniyle % 3,3, kaliteye güvenden % 3,3 ve en az tercih nedeni olarak kolay bulunmasını ilk tercih nedeni olarak belirtenlerin oranı ise % 1,8’dir.

Tablo 3.13..Hane halkının balık eti tercih nedenlerine ilişkin frekans dağılımı

Değişken	Frekans (F)	Yüzde (%)
Lezzetli olması	153	38,8
Diğer	110	27,9
Besin değeri yüksek	44	11,2
Alışkanlık	31	7,9
Kolesterolü düşük	23	5,8
Ucuz olması	13	3,3
Kaliteye güven	13	3,3
Kolay bulunması	7	1,8
Total	394	100,0

3.7. Bireylerin Hangi Şekliyle Balığı Tükettiklerine İlişkin Bulgular

Hangi şekliyle balığı tükettiklerine ilişkin bireylerin soruya yanıtlarının dağılımı Tablo3.14'te verilmiştir. Tablo 3.14 bireylerin hangi şekliyle balığı tükettiklerine ilişkin görüşlerini göstermektedir. Buna göre 65'i yani % 16,5'i tava, 140'ı yani % 35,5'i ızgara, 140'ü yani % 35,5 fırın, 26'sı yani % 6,6'sı salamura, 17'si (% 4,3) kızartma, 1'i (0,3) buğulama ve 5'i (% 1,3) ise diğer şekliyle balığı tükettiklerini belirtmişlerdir. Bu bulgulara göre Tunceli'de bireyler balığı en çok fırında ve ızgara olarak (% 35,5) tüketmektedirler. Buğulama yaparak tüketenlerin sayısı ise % 0,3 ile en son sırada yer aldığı görülmektedir. Yapılan yüz yüze görüşmelerde bu durumun nedeni ne olabilir yanıtının fırın sayısının çok ve odun kömürünün kullanılması, ayrıca balık satan yerler ile fırıncılar ve bireyler ile fırıncılar arasında balık yapmaya ilişkin herhangi bir sorunun yaşanmaması gösterilmiştir. Diğer bir deyişle fırıncıların yakıt olarak meşe ağacını kullanmaları yanında küçük yerleşim özelliği gereği herkesin biri birini tanıma ve bu yönde herhangi bir sorunun yaşanmaması gösterilmiştir.

Tablo 3.14. Hane halkının balığı hangi şekliyle tükettiği tercihi

Değişken	Frekans (F)	Yüzde (%)
Izgara	140	35,5
Fırın	140	35,5
Tava	65	16,5
Salamura	26	6,6
Kızartma	17	4,3
Diğer	5	1,3
Buğulama	1	,3
Total	394	100,0

3.8. Bireylerin Verilen Balık Türlerinden Hangisini Daha Çok Tükettiklerine İlişkin Bulgular

Verilen balık türlerinden hangisini daha çok tükettiklerine ilişkin bireylerin görüşleri Tablo 3.15'teki gibidir. Tablo 3.15 incelendiğinde görüleceği üzere araştırmaya dahil edilen bireylerin % 37 ile en çok hamsiyi tükettiklerini belirtmişlerdir. Sırasıyla % 27,2 ile Alabalık, % 13,2 ile Palamut, % 11,7 ile Çinekop, % 5,3 ile Diğer, % 3,6 ile İstavrit, % 2,3 ile Somon ve % 2 ile Çuprayı daha çok tükettiklerini belirtmişlerdir. Tunceli akarsularında Alabalığın ve bu alabalık türünün ise kırmızı pullu türden ve etinin oldukça lezzetli ve endemik olması akla en çok tüketilmesi gereken balığın Alabalık olması gerektiğini çağrıştırabilir. Bu da bireylere sorulmuş ve yapılan yüz yüze görüşmede Alabalığın kutsal sayılmasının bunda rol oynadığı anlaşılmıştır. Esasında geçmiş yıllara göre bu inancın giderek zayıfladığı da özellikle vurgulanmıştır. Hatta geçmişe göre bu balık türünün giderek azaldığı ve tüketilen alabalığın ise esasında çiftlik alabalığı olduğu belirtilmiştir.

Tablo 3.15. Hane halkının balık türü tercihi

Değişken	Frekans (F)	Yüzde (%)
Hamsi	137	34,8
Alabalık	107	27,2
Palamut	52	13,2
Çinakop	46	11,7
Diğer	21	5,3
İstavrit	14	3,6
Somon	9	2,3
Çupra	8	2,0
Total	394	100,0

3.9. Bireylerin Hangi Sularda Yetişen Balıkları Daha Çok Tercih Ettiklerine İlişkin Bulgular

Hangi sularda yetişen balıkları daha çok tercih ettiklerine ilişkin bireylerin görüşleri Tablo 3.16’da verilmiştir. Tablo 3.16’da hangi sularda yetişen balıkları daha çok tercih ettiklerine ilişkin katılımcıların görüşleri görülmektedir. Buna göre araştırmaya dâhil edilen bireylerin en çok açık denizlerde yetişen balıkları tercih ettikleri görülmektedir(% 53,3). Sırasıyla % 39,3 ile akarsu, % 6,6 ile göl, % 0,5 ile okyanus ve en az yani % 0,3 ile de Havuz balığını tercih ettikleri tespit edilmiştir.

Tablo 3.16. Yaşadıkları ortama göre çok tercih edilen balıklar

Değişken	Frekans (F)	Yüzde (%)
Açık Deniz	210	53,3
Akarsu	155	39,3
Göl	26	6,6
Okyanus	2	0,5
Havuz	1	0,3
Total	394	100,0

3.10. Bireylerin Aylık Balık Tüketim Miktarlarına İlişkin Bulgular

Aylık su ürünleri tüketim miktarlarına ilişkin bireylerin görüşleri Tablo 3.17’de verilmiştir. Tablo 3.17’de görüldüğü üzere araştırmaya dahil edilen bireylerin % 50,3 ile en çok ayda 1 ile 3 kg arasında balık eti tükettiklerini belirtirlerken, 11 kg’ın üzerinde balık eti tüketenlerin oranı % 4,6 olduğu görülmektedir. 4-6 kg balık eti tüketenler % 37,1 ve 6-10 kg tüketenler % 8,1’dir. Bu bulgular 2011 yılında Yüksel ve arkadaşlarının yaptığı çalışma sonuçlarıyla karşılaştırıldığında, balık tüketim miktarında hane halkı bazında bir azalma olduğu görülmektedir(Yüksel ve ark., 2011). Buna göre, “Tunceli’de balık tüketiminin ülke ortalamasının altında olduğu” tespiti hala geçerliğini korumaktadır. Bu durumun, temel nedeni olarak Yüksel ve arkadaşları (2011),ilin şehrin deniz kıyısında olmaması, her mevsim balık satılmaması ve gelir düzeyinin düşük olmasından kaynaklandığına

bağlamaktadırlar. Ancak bu çalışma verileri gelirle balık tüketim miktarı arasında bir ilişki bulunamamıştır. Öte yandan Temel'in (2014) çalışmasında kişi başına düşen yıllık balık tüketimi Rize ilinde 20,07 kg olarak tespit edilmiştir. Bu rakam dünya ortalaması olan 16,3 kg'dan ve Türkiye ortalaması olan 7,1 kg'dan oldukça fazladır. Ancak gelişmiş ülkeler ortalaması ise 23,8 kg'dır.

Tablo 3.17. Hane halkının aylık balık tüketim miktarı

Değişken	Frekans (F)	Yüzde (%)
1-3 kg	198	50,3
4-6 kg	146	37,1
6-10 kg	32	8,1
11 ve daha çok	18	4,6
Total	394	100,0

3.11. Bireylerin Hangi Mevsimde Su Ürünlerini Daha Çok Tükettiklerine İlişkin Bulgular

Hangi mevsimde balık etini daha çok tükettiklerine ilişkin araştırma kapsamına dahil edilen bireylerin yanıtları Tablo 3.18'de verilmiştir. Tablo 3.18, bireylerin hangi mevsimde daha çok balık eti tükettiklerine ilişkin görüşlerini göstermektedir. Tablodan da anlaşılacağı üzere bireyler en çok kış (% 62,7 ve en az ise Sonbahar aylarında (% 6,6) balık eti tüketmektedirler. Yaz aylarında % 16,5 ve en az kimse ilkbahar aylarında (% 14,2) balık eti tüketmektedir.

Tablo 3.18. Hane halkı su ürünlerini tüketiminin mevsimlere göre tercihi

Değişken	Frekans (F)	Yüzde (%)
Kış	247	62,7
Yaz	65	16,5
İlkbahar	56	14,2
Sonbahar	26	6,6
Total	394	100,0

3.12. Bireylerin Balağı Nereden Satın Aldıklarına İlişkin Bulgular

Araştırma kapsamında yer alan bireylerin balağı nereden satın aldıklarına verdikleri yanıtların dağılımı Tablo 3.19’da verilmiştir. Tablo 3.19 incelendiğinde en çok sabit satıcıdan (% 51,8), en az ise Süpermarketlerden (% 0,3) satın aldıkları görülmektedir. Süpermarketlerden balık alımının çok düşük olmasının temel nedeni araştırıldığında Tunceli’de süpermarketlerde balığın satılmadığı görülmüştür. İkinci en yüksek düzeyde balık temin etme biçimi avlanma (% 21,1)’dir. Sokak satıcısından balık aldığı belirtilenlerin oranı % 15,2 ve yetiştiriciden alanların satın alanların oranı ise % 11,7’dir.

Tablo 3.19. Hane halklarının balık satın alırken satış yeri tercihleri

Değişken	Frekans (F)	Yüzde (%)
Sabit satıcıdan	204	51,8
Kendim tutarım	83	21,1
Sokak satıcısından	60	15,2
Yetiştiriciden	46	11,7
Süpermarketten	1	,3
Total	394	100,0

3.13. Bireylerin Balık Avlama İle İlgili Görüşleri

Balık avlıyor musunuz sorusuna araştırma kapsamındaki bireylerin yanıtları Tablo 3.20’de verilmiştir. Buna göre hiçbir zaman balık avlamadıklarını belirtenlerin oranı % 45,9, Az avladığını belirtenlerin oranı % 28,9, Bazen avladıklarını belirtenlerin oranı % 15,2 ve çok avladıklarını belirtenlerin oranı ise % 9,9 ile en düşük düzeydedir.

Tablo 3.20. Hane halkının balık avlamaya ilişkin görüşleri

Değişken	Frekans (F)	Yüzde (%)
Hiçbir zaman	181	45,9
Az	114	28,9
Bazen	60	15,2
Çok	39	9,9
Toplam	394	100,0

3.14. Bireylerin İstedikleri Balık Çeşidini Piyasada Bulup Bulmadıklarına İlişkin Bulgular

İstedığınız balık çeşidini piyasada bulup bulmadıklarına ilişkin katılımcı görüşleri Tablo 3.21’de verilmiştir. Tablo 3.21’de istenilen balığı piyasadan temin ya da bulabilme ile ilgili soruya yanıtları göstermektedir. Soruyu yanıtlayanların en çoğu yani % 43’ü kısmen, % 23,4’ü az, % 17,0’ı çok, % 11,7’si oldukça çok ve % 4,8’i ise aradıkları balık türünü piyasada bulamadıklarını belirtmişlerdir.

Tablo 3.21. Hane halkının istedikleri balığı bulup bulamadıkları

Değişken	Frekans (F)	Yüzde (%)
Kısmen	170	43,1
Az	92	23,4
Çok	67	17,0
Oldukça Çok	46	11,7
Hiç	19	4,8
Total	394	100,0

3.15. Bireylerin Yeteri Kadar Balık Tükettiklerine İnanışlarına İlişkin Bulgular

Katılımcıların yeteri kadar balık tükettiklerine inandıklarına ilişkin soruya yanıtları Tablo 3.22’de verilmiştir. Tabloda da görüldüğü üzere bireylerin yeteri kadar balık tükettiklerine inanma düzeylerine ilişkin görüşleri içinde ilk sırayı % 53,3 ile az, % 28,9 ile kısmen, % 17,5 ile hiç ve % 0,3 ile ise hiç bulamadıklarını belirtmişlerdir. Buna göre Tunceli’de bireyler bir yerde az da olsa istedikleri bulabilme imkânına sahiptirler, denilebilir.

Tablo 0.3.Yeteri kadar balık eti tüketimine ilişkin görüşleri

Değişken	Frekans (F)	Yüzde (%)
Az	210	53,3
Kısmen	114	28,9
Hiç	69	17,5
Çok	1	,3
Total	394	100,0

4.TARTIŞMA

Sağlıklı yaşam ile tüketilen besin maddeleri arasında ilişkinin varlığı, daha sağlıklı yaşam için gerekli besin maddelerini tüketmeye yöneltmektedir. Bunlar içerisinde daha ucuz olması ve zengin protein içeriğine sahip olması nedeniyle su ürünleri, dünya besin ihtiyacının önemli bir kısmını karşılayan temel bir endüstri (Dağtekin, 2008) halini almıştır.

Balık etinin % 18-20 oranında protein içermesi, gıdalarla alınan proteinin organizmada hem yapı taşı hem de ısı ve enerji üretimi için kullanılması, balık proteinin, vücut dokularının korunması ve gelişmesi için bütün esansiyel aminoasitleri bünyelerinde bulundurması en önemli özelliklerindedir. Balık proteinin sindirimi oldukça kolay olup, gençlerin gelişimi için de önemli olan lizin ve kan oluşumunda önemli bir fonksiyona sahip triptofan gibi esansiyel aminoasitleri önemli miktarlarda içerir (Burg, 1988). Bu nedenle Birleşmiş milletler, FAO vb. gibi uluslar arası örgütler dâhil, ulusal çaplı sağlık özellikli örgütler de halkın su ürünleri tüketim eğilim ve düzeyine dikkat çekmektedirler ve bu yönde tedbirler almasını önerirler. Ancak doğru kararların alınabilmesi önemli derecede halkın beslenme ile ilgili tüketim alışkanlıkları ve tercihlerinin belirlenmesini gerektirir.

Türkiye, su ürünleri yetiştiriciliği bakımından ideal ortama sahip ülkelerden biridir. Üç tarafı denizlerle çevrili olması yanında, oldukça yüksek düzeyde iç sulara da sahip bulunmaktadır. Buna rağmen dünya standartları altında su ürünleri üretim ve tüketimine sahip bulunması önemli bir sorun olarak durmaktadır. Dünyada kişi başı su ürünleri tüketimi 16,3 kg/yıl olarak gerçekleşmekte olup, bu oran gelişmiş ülkelerde 23,8 kg/yıl iken gelişmekte olan ülkelerde 14,3 kg/yıldır (FAO, 2012). Türkiye’de ise bu miktar çok düşük seviyelerde kalmaktadır. TÜİK’in verilerine göre, su ürünleri kişi başına ortalama yıllık tüketim 2011 yılında 6,33 kg/yıl olarak gerçekleşmiştir. Bu durum Türkiye’de su ürünleri, özellikle de balık eti tüketiminin önemli bir sorun olarak durduğunu göstermektedir (TÜİK, 2013).

Bu araştırmada Tunceli ili hane halkı bireylerinin balık eti tercihlerine ilişkin görüşleri cinsiyet, yaş, meslek ve gelir düzeylerine göre irdelenmiş ve ulaşılan sonuçlara göre;

1. En çok kırmızı et tüketilmektedir (%44,9).
2. Balık eti tüketim sıklığı ayda birdir.
3. Balık fiyatlarını pahalı bulmuşlardır.
4. Balık etini tercih nedenleri içinde lezzetli olması ilk sıradadır.
5. Balığı genellikle fırında pişirerek tüketmektedirler.
6. En çok tüketilen balık hamsi balığıdır.
7. En çok deniz sularında yetişen balıklar tercih edilmektedir.
8. Kış mevsiminde balık tüketim miktarı diğer mevsimlere göre daha fazladır.
9. Balığı daha çok pazar esnafından ya da aynı özellikli sokak satıcılarından satın almaktadırlar.
10. Balık avlama alışkanlığı çok azdır.
11. İstenilen balık türünü her zaman bulamamaktadırlar.
12. Yeteri kadar balık eti tükettiklerine inanmamaktadırlar.
13. Cinsiyete, meslek gruplarına, yaşa ve gelir düzeyi ile et türü tercihleri görüşleri arasında anlamlı farklılık vardır.
14. Gelir düzeylerine göre balık eti tüketim sıklığına ilişkin gelir düzeyi ile bir ilişki bulanamamıştır.

5. SONUÇ ve ÖNERİLER

Sonuç olarak, insan sağlığı yönünden önemli bir yere sahip bulunan balık etinden yörenin iç su kaynakları bakımından oldukça zengin olmasına rağmen, yeterince yararlanılamaması önemli bir sağlık ve beslenme sorunu olarak değerlendirilmiştir. Daha küçük yaşlarda su ürünlerine dayalı bir beslenmenin, sağlıklı nesiller için gerekliliği, sorunun çözümü için alınması gereken tedbirleri zamana bırakmayacak kadar önemli görülmüştür. Nitekim hane halkı bireylerinin yeteri kadar balık eti tüketemedikleri ve ayda en çok 1-3 kg balık eti tükettiklerini belirtmeleri de bu tespiti doğrulamaktadır.

Araştırmada Tunceli ilinde balık eti satış merkezinin bulunmadığı, buna karşılık iki küçük tezgah mahiyetinde satış yerinin bulunduğu, ilçelerde ise hiç olmadığı görülmüştür. Tunceli'ye bazen il dışından gelen seyyar satıcıların dışında, yerelde yapılan balık avcılığı sonucu elde edilen balıkların satıldığı, balık ihtiyacı teminlerini buralardan gidermeye çalışmaktadırlar. Balık yetiştiricilerden ise doğrudan bir alım olmamaktadır. Marketlerde balık satışı bulunmamaktadır. Diğer bir değişle Tunceli'de balık eti temini normal koşullarda zor görünmektedir. Bu nedenle yapılması gereken, halkın balık etine ulaşabileceği ortam ve imkânların oluşturulmasıdır. Ayrıca çok çeşitli ve mevsimsel balık türlerinin temin imkânının sağlanmasıdır. Bunun için üniversite bünyesinde Su Ürünleri Fakültesi imkânı, avantaja dönüştürülebilir. Yörede balık popülasyonunu zenginleştirebilir, en önemlisi ise halk balık yetiştiriciliğine yönlendirilebilir. Böylece halkın ucuz ve çeşitli tür balıkları bulabilme imkânı elde etmiş olur. Önemli bir nokta; okullarda öğrencilere ve mahallede ev hanımlarına-annelere yönelik balık eti tüketimi ile ilgili bilgilendirmelerin yapılmasıdır.

EKLER

EK 1.Tunceli ili merkez ilçede ailelerin balık tüketim tercihlerinin belirleme anketi

KAYNAKLAR

- Adıgüzel, F., Civelek, O., Sayılı, M. ve Büyükbay, E. O., 2009.** Tokat ili Almus ilçesinde ailelerin balık tüketim durumu. *GOÜ Ziraat Fakültesi Dergisi*, 26(2): 35-43.
- Anonim, 2008.** <http://www.gundemsaglik.com/haberler/saglikli-beslenmede-suurunlerinin-onemi/> 03.01.2015.
- Aydın, M., Karadurmuş, U., 2013.** Trabzon ve Giresun bölgelerindeki su ürünleri tüketim alışkanlıkları. *Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi / The Black Sea Journal of Sciences*, 3(9):57-71.
- Balık, İ., Yardımcı, C., Turhan, O., 2013.** Ordu ili Fatsa ve Aybastı ilçelerinde balık tüketim alışkanlıklarının karşılaştırmalı olarak incelenmesi. *Ordu Üniv. Bil. Tek. Derg.*, 3(2):18-28/ *Ordu Univ. J. Sci. Tech.*, 3(2):18-28.
- Black, C.E., 1984.** A study of consumer attitudes toward rainbow trout as well as their buying and consumption patterns of this food fish. Universty of Missori of Business, Department of Marketing, USA.
- Büyüköztürk, Ş., 2011.** Sosyal Bilimler için veri analiz el kitabı istatistik, araştırma deseni spss uygulamaları ve yorum. 13. Baskı, Pegem akademi, Ankara.
- Çolakoğlu, F.A., İşmen, A., Çakır, F., Yığın, Ç., Ormancı, H.B., 2006.** Çanakkale ilindeki su ürünleri tüketim davranışlarının değerlendirilmesi. *E. Ü. Su Ürünleri Dergisi*, 1/3:387-392.
- Dağtekin, M., 2008.** Trabzon ilinde su ürünleri üretimi ve pazarlama yapısı. *Yüksek Lisans Tezi*, Çukurova Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Adana.
- Erdal, G., Esengül, K., 2008.** Tokat ilinde balık tüketimini etkileyen faktörlerin logit model analizi. *E.U. Journal of Fisheries & Aquatic Sci-ences*, 25(3):203-209.
- Erdoğan, B.E., Mol, S., Coşansu, S., 2011.** Factors influencing the consumption of seafood in Istanbul, Turkey. *Turkish Journal of Fisheries and Aquatic Sciences*, 11:631-639.
- FAO, 2012.** Fisheries department. databases and statistics. <http://www.fao.org/fi/statist/statist>. Asp. 03.01.2015.
- Fırat Kalkınma Ajansı, TRB 1-**<http://www.fka.org.tr/erişim> tarihi: 11.08.2015).
- Gürğün, H. 2006.** Van Gölüne kıyısı bulunan bazı ilçelerdeki balık tüketimine yönelik bir araştırma. *Yüksek Lisans Tezi*, Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, İzmir.
- Hatırlı, S. A., Özkan, B. and Aktaş, A.R., 2004.** Factors affecting fluid milk purchasing sources in Turkey. *Food Quality and Preference*, 15(6):509-515.

- Hoşsu, B., Korkut, A.Y., Fırat, A., 2001.** Fish nutrition and food technology I (in turkish). Ege Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesi Yayınları No: 50, İzmir.
- Karasar, N., 2009.** Bilimsel araştırma yöntemi. 2. Baskı. Nobel Yayınları. Ankara
- Oğuzhan, P., 2015.** Balık etinin besin değeri ve insan sağlığı açısından yeri ve önemi. <http://www.dunyagida.com.tr/haber.php?nid=3143>. 5.01.2015.
- Olgunoğlu, İ.A., Bayhan, Y.K., Olgunoğlu, M.P., Artar, E. ve Ukav, İ., 2014.** Adıyaman ilinde balık eti tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi. *Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi*, 9(1):21-25.
- Özden, Ü.H., 2008.** Analitik hiyerarşi yöntemi ile ilkokul seçimi. *Marmara Üniversitesi İ.İ.BF. Dergisi*, 24(1):299-606.
- Pérez-Cueto, F.J.A., Pieniak, Z. and Verbeke, W., 2011.** Attitudinal determinants of fish consumption in Spain and Poland. *Nutr Hosp.*, 26(6):1412-1419.
- Pieniak, Z., Verbeke, W., Scholderer, J., Brunsø, K., Olsen S.O., 2010.** Comparison between Polish and Western European fish consumers in their attitudinal and behavioural patterns. *Acta Aliment. Hung.* 38, 179–192
- Sarı, M., Demirulus, H., Söğüt, B., 2000.** Van İli'nde öğrencilerin balık tüketim alışkanlığının belirlenmesi üzerine bir araştırma. www.akuademi.net. *Doğu Anadolu Bölgesi IV. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu*, 28-30 Haziran, Erzurum.
- Saygı, H., Saka, Ş., Fırat, K., Katağan, T., 2015.** Türkiye'nin İzmir ve Ankara İllerinde su ürünleri tüketimi. *Türk Tarım-Gıda Bilim ve Teknoloji Dergisi*, 3(5): 248-254.
- Sayılı, M., Esengün, K., Kayım, M., Akça, H., 1999.** Tokat-Merkez ilçede balık tüketimini etkileyen faktörlerin ekonometrik Analizi. *GOÜ Ziraat Fakültesi Dergisi*, 16(1):9-28.
- Shaw, S., Gabbort, M., 1992.** The development of trout markets and marketing with particular reference to the European experience. *Aquaculture*, 100:11-24.
- Şen ve ark., (2008).** Elazığ İlinde Balık Eti Tüketimi. *Fırat Üniv. Fen ve Müh. Bil. Dergisi Science and Eng. J of Fırat Univ.*, 20(3): 433-437.
- Şenol, Ş., Saygı, H., 2001.** Su ürünleri tüketimi için bir ekonometrik model, *E.U. Su Urunleri Dergisi*, 18 (3-4):383-390.
- Temel, T., 2014.** Rize ilinde hanelerin balık tüketimi üzerine etkili olan faktörlerin belirlenmesi, *Yüksek Lisans Tezi*, Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı, Tarım İşletmeciliği Bilim Dalı, Atatürk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü-Erzurum.
- TUİK, 2013.** Su Ürünleri İstatistikleri 2013. T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Balıkçılık ve Su Ürünleri Genel Müdürlüğü, Ankara, 2

- Tunceli Valiliği, 2015.** <http://www.tunceli.gov.tr/page.asp?id=4311>.08.2014.
- URL-1, 2015.** <http://www.dunyagida.com.tr/yazar.php?id=21&nid=338411>.08.2015.
- URL-2, 2015.** <http://www.tarim.gov.tr/sgb/Belgeler/SagMenuVeriler/BSGM.pdf>, 11.02.2016.
- URL-3, 2015.** (<http://multiyasam.com/baligin-faydalari-ve-besin-degerleri>/erişim tarihi: 21. 08. 2015).
- URL-4, 2015,** Balık Etinin Özellikleri ve Besin Değeri, <http://www.balickiburada.com/balik-etinin-ozellikleri-ve-besin-degeri/30.07.2015>.
- URL-5, 2015.** <http://www.balickiburada.com/balik-etinin-ozellikleri-ve-besin-degeri/30.07.2015>.
- URL-6, 2015.** <http://www.tarim.gov.tr/BSGM/Link/4/Su-Urunlerimiz>. 30.07.2015.
- URL-7, 2015.** Örneklem büyüklüğünün saptanması, http://www.istatistikanaliz.com/orneklem_buyuklugunu_saptanmasi.asp 13.02.2016.
- Verbeke, W., Vanhonacker, F., Sioen, I., Camp, J.V., De Henauw, S. 2004.** Perceived Importance of sustainability and ethics related to fish: A Consumer Behavior Perspective. *Ambio*, 36(7): 580-585. doi: 10.1579/0044-447(2007)36[580:PIOSAE]2.0.CO;2
- Wang, F., Zhang, J., Mua, W., Fua, Z., Zhang, X., 2009.** Consumers Perception toward Quality and Safety of Fishery Products, Beijing. *Food Control*, 20(10): 918-922.
- Yavuz, G. G., Ataseven, Z., Gül, U., Gülaç, Z. N., 2015.** Su ürünleri tüketiminde tüketici tercihlerini etkileyen faktörler: Ankara ili örneği. *Yunus Arastırma Bülteni*, ISSN 1303 – 4456 2015 (1): 73-82.
- Yüksel, F., Karaton Kuzgun, N., Özer, E.İ., 2011.** Tunceli ili balık tüketim alışkanlığının belirlenmesi, *Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi*, 2(5):28-36.

ÖZGEÇMİŞ

Can Mete MENTEŞE 31.06.1985 tarihinde Ankara'da doğdu. İlk ve orta öğrenimini Diyarbakır'da, Liseyi ise Ankara'da okudu. 2007 yılında kazandığı Samsun Ondokuz Mayıs Üniversitesi Sinop Fen Edebiyat Fakültesi Biyoloji Bölümünü 2012 yılında bitirdi. 2012 yılında ise Tunceli Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Su Ürünleri Anabilim Dalı'nda yüksek lisansına başladı.

Tunceli İli Merkez İlçede Ailelerin Balık Tüketim Tercihlerini Belirleme

ANKETİ

Sayın.....

Aşağıdaki sorular sizlerin balık tüketim eğilimlerinizi belirlemek için hazırlanmıştır. Yüksek lisan tezini tamamlamak için gerekli olan bu bilgiler başkaca hiçbir amaç için ve yerde kullanılmayacaktır. Anketin herhangi bir yerine ad ve soyadınızı yazmayınız.

Sadece soruları dikkatlice okuyup, verilen seçeneklerden size uygun olanı işaretleyiniz, lütfen.

Katkılarınız için şimdiden teşekkürler.

Can Mete MENTEŞE
Tunceli Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü
Su Ürünleri Fakültesi
Yüksek Lisans Öğrencisi

1. Bölüm (KİŞİSEL BİLGİLER)

1. Cinsiyetiniz?

Kadın Erkek

2. Yaşınız?

18-25 26-33 34-41 42-49 50-57 58-65 66-üstü

3. Öğrenim düzeyiniz nedir?

Okuryazar değil
 Okur-Yazar
 İlkokul
 İlköğretim
 Orta öğretim
 Ön lisans (Yüksekokul, 2-3 yıllık)
 Lisans (Fakülte)
 Yüksek lisans
 Doktora

4. Birlikte yaşadığınız birey sayısı

Tek başına İki Üç Dört Beş Atı ve üstü

5. Mesleğiniz

Serbest Meslek Emekli İşçi Memur Çiftçi Esnaf Ev hanımı Diğer..varsa.....

6. Medeni durumunuz nedir?

Evli Bekâr Dul Diğer...

7. Ortalama aylık geliriniz

- 500 TL 'nin altında 501-1000 TL 1001-1500 TL 1501-2000 2000-2001 TL.
 2001-3000TL 3001-4000 4000-Üstü

II. BÖÖLÜM (Balık tüketim eğilimleriniz ile ilgili sorular)

8. Daha çok hangi eti tüketiyorsunuz?

- Balık Kırmızı et Beyaz et Hiç biri

9. Ne kadar sıklıkta balık tüketiyorsunuz?

- Haftalık 15 Günde bir Ayda bir Özel günlerde

10. Balık fiyatlarını nasıl buluyorsunuz?

- Ucuz Normal Pahalı Bilgim yok

11. Balık eti tercih etmeniz öncelikli nedeni nedir?

- Lezzetli olması Ucuz olması Kolay bulunması Kaliteye güven Alışkanlık
 Kolesterolü düşük Besin değeri yüksek Diğer

12. Hangi şekliyle balığı tüketiyorsunuz?

- Tava Izgara Fırın Salamura Kızartma Buğulama Diğer

13. Aşağıdaki balıklardan hangisini daha çok tüketiyorsunuz?

- Alabalık Hamsi İstavrit Palamut Çupra Çınakop İstavrit Somon Diğer

14. Hangi sularda yetişen balıkları daha çok tercih ediyorsunuz?

- Açık Deniz Okyanus Çay/Dere/akarsu balığı Havuz Kafes Göl

15. Aylık su ürünleri tüketim miktarınız ne kadardır?

- 1-3 kg 4-6 kg 6-10 kg 11 ve daha fazla kg

16. Hangi mevsimde daha çok su ürünleri tüketiyorsunuz?

- İlkbahar Yaz Kış Sonbahar

17. Balığı nereden satın alıyorsunuz?

- Kendim tutarım Sokak satıcısından satın alırım Sabit satıcıdan alırım
 Balık yetiştiricisinden satın alırım Süpermarketten alırım Diğer

18. Balık avlıyor musunuz?

- Hiç Az Bazen Çok Oldukça çok

19. İstedığınız çeşit balığı piyasada bulabiliyor musunuz?

- Hiç Az Bazen Çok Oldukça çok

20. Yeteri kadar balık eti tükettiğinize inanıyor musunuz?

- Hiç/Hayır Az Kısmen Çok Oldukça çok

21. Balık tüketimine ilişkin varsa diğer görüşleriniz yazabilirsiniz.....

----- 0 -----