

## Determination of Factors Affecting on the Fish Consumption Habit in Rural Areas: The Case of Çan (Çanakkale)

Kahraman Selvi\*, Gülcan Kandemir, Seda Özdikmenli Tepeli

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Yenice Meslek Yüksekokulu, 17550 Çanakkale

\*Correspondent: [kahramanselvi@comu.edu.tr](mailto:kahramanselvi@comu.edu.tr)

(Received: 29.05.2019; Accepted: 24.09.2019)

Kahraman Selvi: Orcid 0000-0002-6974-4441, Gülcan Kandemir: Orcid 0000-0002-5063-0364,  
Seda Özdikmenli Tepeli: Orcid 0000-0002-1613-5917

**Abstract:** In this study, in order to determine the approaches of people in Çan/Çanakkale towards seafood consuming, a questionnaire has been applied to 420 consumers using simple random sample method in November - December 2018. As a result of the study, we identified the locals' priorities of fish consuming, the reasons of not consuming, the consuming types, and on which types their consuming habits intense. It is identified that 84.29% of consumers in Çan eat fish but mostly consumed meat types are as in order; White meat (48.42%), red meat (36.83%) and fish (12.27%). Anchovy from sea fish (23%) and trout / salmon from fresh water fish (35%) take the first rank. Besides, it is determined that seafood consumption per capita in Çan/Çanakkale is 13.28 kg/year.

**Keywords:** Fish Consumption, Consumption Preferences, Çan, Çanakkale

## Kırsal Bölgelerde Su Ürünleri Tüketim Alışkanlığına Etki Eden Faktörlerin Belirlenmesi: Çan (Çanakkale) Örneği

**Özet:** Bu çalışmada, Çanakkale'nin Çan ilçesinde yaşayan insanların demografik özelliklerine ve satın alma tercihlerine göre su ürünleri tüketimine yaklaşımları belirlenmiştir. 2018 yılının Kasım-Aralık ayları arasında, basit tesadüfi örnekleme metodu kullanılarak; 420 tüketiciye anket uygulaması yapılmıştır. Çalışmada; bölge halkının balık tüketimindeki öncelikleri, tüketim sebepleri, tüketim alışkanlıklarının hangi türler üzerinde yoğunlaştığı ve tüketim şekilleri belirlenmiştir. Çalışma sonucunda, Çan ilçesinde yaşayan tüketicilerin %84,29'unun balık etini tükettiği; fakat en fazla tüketilen et ürünlerinin sırasıyla beyaz et (%48,42), kırmızı et (%36,83) ve balık eti (%12,27) olduğu belirlenmiştir. Deniz balıkları arasında hamsinin (%23), tatlı su balıklarında ise alabalığın (%35) ilk sırada yer aldığı görülmüştür. Ayrıca, Çanakkale'nin Çan İlçesinde kişi başı balık tüketiminin 13,28 kg/yıl olduğu tespit edilmiştir.

**Anahtar Kelimeler:** Su Ürünleri, Balık Tüketimi, Tüketim Tercihleri, Çan, Çanakkale

### Giriş

Hızla artan nüfusa rağmen; karasal kaynakların besin ihtiyacını karşılama konusunda gittikçe yetersiz kalması; insanoğlu yaşamını sürdürebilmek için alternatif besin kaynakları aramak ve bulmak zorunda bırakmaktadır. Bu kapsamda; üç tarafının denizlerle çevrili olan ülkemiz, sahip olduğu gölleri, barajları ve akarsuları ile su ürünleri bakımından önemli bir potansiyele sahiptir. 8333 km kıyı uzunluğuna sahip olan ülkemizde, yaklaşık 25 milyon hektar su ürünleri üretimine uygun alan bulunmaktadır (Anonim, 2001). Balık etinin yapısında bulunan çoklu doymamış yağ asitleri ve esansiyel aminoasitler, sağlıklı ve dengeli beslenmede bu gıdaya olan önemi artırmaktadır (Feng ve ark., 2009; Erdoğan ve ark., 2011; FAO, 2012).

Balık eti, vücut direncinin artmasını sağladığı gibi; özellikle kış mevsiminde daha da artan A, B ve D vitamini ihtiyacını da karşılayabilmektedir. Ayrıca içerdiği yüksek orandaki kalsiyum, fosfor ve iyot ile vücudun mineral dengesinin korunmasına da yardımcı olmaktadır. Bu nedenler, insanların kaliteli besin ihtiyacının bir kısmının su ürünlerinden karşılanmasını daha da önemli kılmaktadır (Şen ve ark., 2008; Çiçek ve ark., 2014; Fidanbaş ve ark., 2015).

Ülkemizdeki su ürünleri tüketimi, birçok ülkeye oranla oldukça düşüktür. Gıda ve Tarım Örgütü (FAO, 2014) verilerine göre; kişi başına yıllık balık tüketim ortalaması İtalya'da 24,6 kg, Fransa'da 31,2 kg, İspanya'da 44,7 kg, Japonya'da 70,6 kg, İzlanda'da

91,0 kg ve dünya ortalaması ise 15-16 kg olarak bildirilmiştir. Türkiye İstatistik Kurumu (TUİK, 2017) verilerine göre; ülkemizdeki su ürünleri üretimi 2017 yılında bir önceki yıla göre %7,2 artarak 630 bin 820 ton olarak gerçekleşmiştir. Üretimin %42,8'ini deniz balıkları, %8,3'ünü diğer deniz ürünleri, %5,1'ini iç su ürünleri ve %43,8'ini yetiştiricilik ürünleri oluşturmuştur. Su ürünleri avcılığı 2017 yılında %5,7 ve yetiştiricilik %9,1 artış göstermiştir. Avcılıkla yapılan üretim 354 bin 318 ton olurken, yetiştiricilik üretimi ise 276 bin 502 ton olarak bildirilmiştir. Deniz ürünleri avcılığı bir önceki yıla göre %6,9 artarken, iç su ürünleri avcılığı %5,1 azalmıştır. Kişi başına ortalama balık tüketimi 2016 yılında 5,45 kg olarak gerçekleşirken, 2017 yılında %0,7 artarak 5,49 kg olmuştur. Ülkemizde, balık etinin besin değeri ve insan sağlığı açısından yararı ve önemi ile ilgili olarak birçok araştırma yapılmıştır. Yapılan çalışmalar daha çok balık tüketimi üzerine yoğunlaşmakta olup (Çolakoğlu ve ark., 2006; Adıgüzel ve ark., 2009; Yüksel ve ark., 2011; Olgunoğlu, 2014; Uzundumlu ve ark., 2016; Şen ve Şahin 2017; Sağlam ve Samsun,

2018); su ürünleri sektöründe sorunlar (Elbek ve ark., 2000; Dartay ve ark., 2009; Çağlak ve ark., 2018) ile ilgili konularda da çalışmalar bulunmaktadır.

Bu çalışma, Çanakkale'nin kıyı bölgelerine uzak ve kırsal kalkınmada önemli yere sahip olan Çan ilçesinde yaşayan insanların demografik özelliklerine ve satın alma tercihlerine göre su ürünleri tüketimine yaklaşımları belirlenmiştir. Bu amaçla; bu bölgelerde yaşayan insanların balık tüketimindeki öncelikleri, tüketim sebepleri, tüketim alışkanlıklarının hangi türler üzerinde yoğunlaştığı ve tüketim şekilleri araştırılmıştır.

### Materyal ve Yöntem

Bu çalışma, 2018 yılı Kasım – Aralık ayları arasında Çan ilçesinde tesadüfi olarak seçilen 18 – 68 yaş aralığındaki 420 katılımcı ile yüz yüze görüşülerek, 20 sorudan oluşan anket çalışması ile yürütülmüş olup; anket soruları örneği Şekil 1 'de verilmiştir.

1	Cinsiyetiniz	( ) Erkek ( ) Kadın
2	Medeni haliniz	( ) Evli ( ) Bekâr
3	Yaşınız	( ) 18-25 ( ) 26-40 ( ) 41-50 ( ) 51-65 ( ) 65<
4	Eğitim durumunuz	( ) İlköğretim ( ) Lise ( ) Üniversite
5	Mesleğiniz	( ) İşçi ( ) Memur ( ) Serbest ( ) Öğrenci/Ev Hanımı/Çalışmıyorum
6	Gelir düzeyiniz (TL)	( ) 2000 TL'den az ( ) 2000 - 3500 TL ( ) 3500-5000 TL ( ) 5000 TL'den fazla
7	Et tüketim alışkanlıklarınız	( ) Kırmızı et ( ) Beyaz et ( ) Balık eti ( ) Almıyorum/Yemiyorum
8	Balık ve diğer su ürünlerini tüketim alışkanlığınız	( ) Tüketirim ( ) Almıyorum/Yemiyorum
9	Balık ve diğer su ürünlerini tüketme sebepleriniz	( ) Sağlıklı ( ) Lezzetli ( ) Aile alışkanlığı ( ) Ekonomik
10	Balık ve diğer su ürünlerini tüketmeme sebepleriniz	( ) Pahalı ( ) Tadı ve Kokusu ( ) Ortam koşulları ve Hijyenik nedenler
11	Balık ve diğer su ürünlerini aylık tüketim miktarınız	( ) 1 kg'dan az ( ) 1-3 kg ( ) 4-6 kg ( ) 7 kg'dan fazla ( ) Almıyorum/yemiyorum
12	Balık eti hakkında fiyat değerlendirmesiniz	( ) Pahalı ( ) Normal ( ) Ucuz ( ) Fikrim yok
13	Balık eti tüketim sıklığınız	( ) Haftada Bir ( ) Ayda Bir ( ) 6 Ayda Birkaç Kez ( ) Yılda Birkaç Kez ( ) Almıyorum/Yemiyorum
14	Genel olarak balık tüketme biçiminiz	( ) Taze ( ) Konserve ( ) Diğer (Dondurulmuş, Tuzlanmış) ( ) Almıyorum/Yemiyorum
15	Genel olarak balık satın aldığı yerler	( ) Balık hali/Pazar yerinden ( ) Süpermarketlerden ( ) Oltaçılardan ( ) Almıyorum/Yemiyorum
16	Genel olarak kullandığınız balık pişirme metodu	( ) Kızartma ( ) Izgara/Fırın ( ) Haşlama/Buğulama ( ) Almıyorum/Yemiyorum
17	Genel olarak balık tükettiğiniz mevsim aralığı	( ) İlkbahar-Yaz ( ) Sonbahar-Kış ( ) Her mevsim ( ) Almıyorum/Yemiyorum
18	En çok beğendiğiniz/tükettiğiniz deniz balığı türü	( ) Hamsi ( ) Sardalye ( ) İstavrit ( ) Lüfer ( ) Levrek ( ) Çiğura ( ) Palamut ( ) Diğer ..... ( ) Almıyorum/Yemiyorum
19	En çok beğendiğiniz/tükettiğiniz tatlı su balığı türü	( ) Alabalık ( ) Sazan ( ) Yayın ( ) Diğer..... ( ) Almıyorum/Yemiyorum
20	Balık dışında tercih ettiğiniz diğer su ürünleri	( ) Karides ( ) Midye ( ) Ahtapot/Kalamar ( ) Almıyorum/Yemiyorum

Şekil 1. Anket soruları örneği

Ankette yaş, cinsiyet, öğrenim durumu, gelir seviyesi, medeni durum gibi demografik özelliklerin, tüketilen et türü, balık eti tercih etme veya etmeme nedenleri, tüketim sıklığı, nereden satın alındığı ve satın alma alışkanlığı, hangi tür balık tüketiminin tercih edildiği, tüketim biçimi ve tercih edilen pişirme yöntemi ile ilişkisi belirlenmiştir.

**Çalışma Alanı:** Kocabaş Çayı üzerine kurulan Çan ilçesi (Çanakkale), 87 kilometrekarelik bir alana sahiptir. İlçenin toplam nüfusu, 2018 yılı verilerine göre 48.215 olarak belirtilmiştir. Nüfusun %50,19'ını erkekler ve %49,81'ini kadınlar oluşturmaktadır. Çanakkale il merkezine olan uzaklığı 75 km olup; denize kıyısı yoktur. Bölgede Akdeniz iklimi ile Karadeniz iklimi arasında geçiş iklimi hâkim olup, ilçenin %58'i ormanlar ile kaplıdır (Anonim, 2019). İlçe, termal su kaynakları bakımından önemli sayılmakla birlikte Türk sanayi ürünlerinden Çanakkale Seramiklerinin de imal yeri olarak adını duyurmuştur.

**İstatistiksel Analizler:** Anket sorularına verilen yanıtların öncelikle SPSS (The Statistical Package for the Social Sciences) programı ile tanımlayıcı istatistikler olarak sıklık ve yüzdeleri belirlenmiştir. Ayrıca bazı soruların birlikte yorumlanmasında çapraz tablolar kullanılmıştır. Sorular arasında ilişki olup olmadığı ve tespit edilen ilişkinin değerlendirilmesinde ki-kare, One Way Anova ve Tukey HSD testleri kullanılmıştır. İstatistiksel analizler %95 güven aralığında değerlendirilmiştir.

### Bulgular ve Tartışma

Çanakkale, bölge itibarıyla Kuzeybatı Anadolu'da, kendi adıyla anılan boğazın en dar kısmında yer almakta olup; çok sayıda balık türü, kabuklu ve yumuşakçaları barındırmaktadır. Bu sulara yapılan avcılık ve yetiştiricilik sayesinde bölgede önemli miktarda balık tüketimi gerçekleşmektedir. Ayrıca boğaz, birçok balık türünün göç yolunu oluşturması nedeniyle Türkiye su ürünleri üretimine önemli katkılar sağlamaktadır. Çanakkale'nin ilçe pazarlarında Kuzey Ege ve Marmara Denizi'nden avlanan deniz balıklarının yanı sıra orman içi sulardan yakalanan tatlı su balıkları da satışa sunulmaktadır (Çolakoğlu ve ark., 2006, Ayaz ve ark., 2006).

Ankete katılan kişiler 18-68 yaş aralığında olup, bu kişilerin cinsiyet, medeni hal ve yaş dağılımları Tablo 1'de verilmiştir. Ayrıca bu katılımcıların gelir dağılımları da Tablo 2'de görüldüğü gibidir.

Yapılan bu çalışmada, bölge halkının %84,29 oranında su ürünleri tükettiği belirlenmiştir. Diğer et türleri ile balık eti tüketim yüzdeleri kıyaslandığında; balık eti tüketim sıralamasında kırmızı ve beyaz etten sonra gelmiştir. Türkiye'de Yüksel ve ark. (2011) ve Olgunoğlu ve ark., (2014) tarafından yapılan çalışmalarda bizim çalışma sonuçlarımız ile benzer

sonuçlara ulaşılmıştır. Diğer et ürünlerine göre; tavuk etinin daha fazla seçilmesinin nedenleri arasında bölgenin kırsal alan olması, marketlerde kolay bulunabilirliği ve daha ucuz olması ileri sürülebilir.

**Tablo 1.** Katılımcıların cinsiyet, medeni hal ve yaş dağılımları

		Frekans	%
Cinsiyet	Kadın	168	40
	Erkek	252	60
	<b>Toplam</b>	<b>420</b>	<b>100</b>
Medeni Hali	Evli	263	63
	Bekâr	157	37
	<b>Toplam</b>	<b>420</b>	<b>100</b>
Yaş	18-25	109	26
	26-40	198	47
	41-50	59	14
	51-65	42	10
	65<	12	3
	<b>Toplam</b>	<b>420</b>	<b>100</b>

**Tablo 2.** Katılımcıların aylık gelir düzeyleri

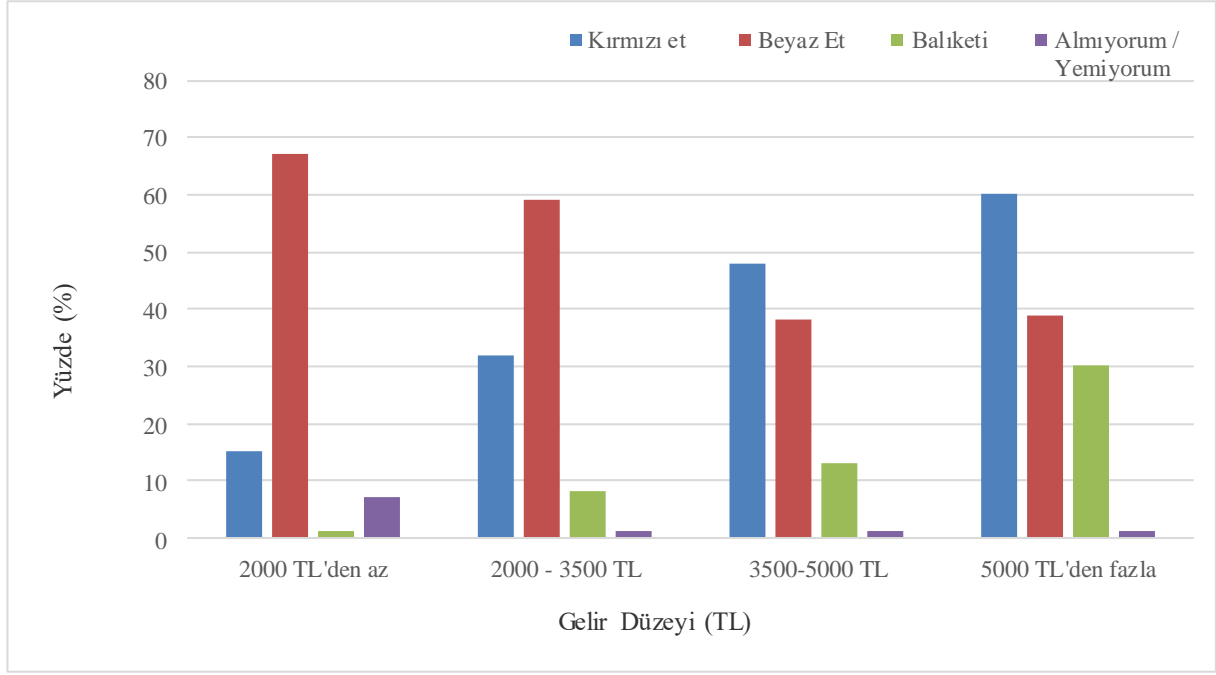
Gelir düzeyi (TL)	Frekans	%
2000 TL'den az	77	18,3
2000 - 3500 TL	82	19,5
3500-5000 TL	173	41,2
5000 TL'den fazla	88	21,0
<b>Toplam</b>	<b>420</b>	<b>100,00</b>

Anket sonuçlarına göre; toplam aile gelir düzeyinin balık tüketimini önemli ölçüde etkilediği görülmüştür. Yapılan çalışmalarda gelir seviyesinin artmasıyla balık tüketim oranının da arttığı bildirilmiştir (Çolakoğlu ve ark., 2006; Adıgüzel ve ark., 2009; Yüksel ve ark., 2011; Sağlam ve Samsun 2018).

Ankete katılan bireylerin et ürünlerindeki öncelikli tüketim tercihleri Tablo 3'te görüldüğü gibidir. Bununla birlikte katılımcıların gelir seviyesine göre et tüketim alışkanlıkları incelendiğinde (Şekil 2); aralarındaki farkın istatistiksel olarak anlamlı olduğu sonucuna varılmıştır ( $p<0,05$ ).

**Tablo 3.** Katılımcıların et tüketim alışkanlıkları

Et Tercihi	Frekans	%
Kırmızı et	155	36,83
Beyaz et	203	48,42
Balık eti	52	12,27
Almıyorum/Yemiyorum	10	2,48
<b>Toplam</b>	<b>420</b>	<b>100,00</b>



Şekil 2. Katılımcıların gelir seviyesine göre et tüketim alışkanlıkları

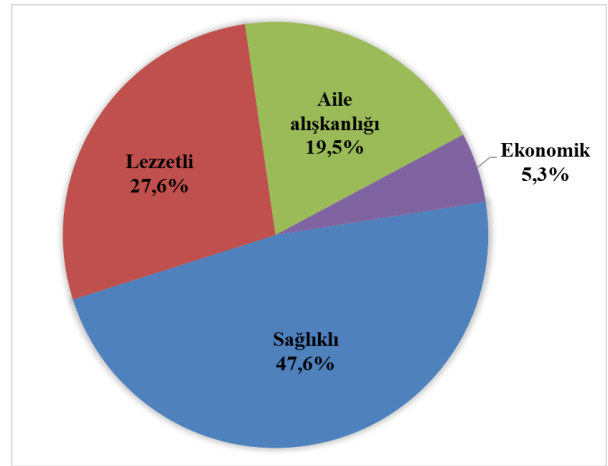
Çalışmada, Çan ilçesinde balık ve diğer su ürünlerinin tüketim alışkanlığını belirten katılımcıların oranı Tablo 4'te gösterilmiştir.

Tablo 4. Katılımcıların balık ve diğer su ürünlerini tüketim alışkanlığı

Tüketim alışkanlığı	Frekans	Yüzde (%)
Tüketenler	354	84,29
Tüketmeyenler	66	15,71
<b>Toplam</b>	<b>420</b>	<b>100,00</b>

Çalışmaya katılan kişilerin %47,6'sı sağlıklı ve dengeli beslenmek için balık tükettiklerini bildirmişlerdir. Bu katılımcıların %27,6'sı lezzetli olmasından, %19,5'i aile alışkanlığından ve %5,3'ü ise ekonomik bulduğundan dolayı su ürünlerini tükettiklerini ifade etmişlerdir (Şekil 3). Orhan ve Yüksel (2010), Aydın ve Karadurmuş (2013), Çaylak (2013) yaptıkları çalışmalarda insanların öncelikli olarak sağlık ve dengeli beslenme yönünden balık etini tercih ettiklerini belirtmişlerdir.

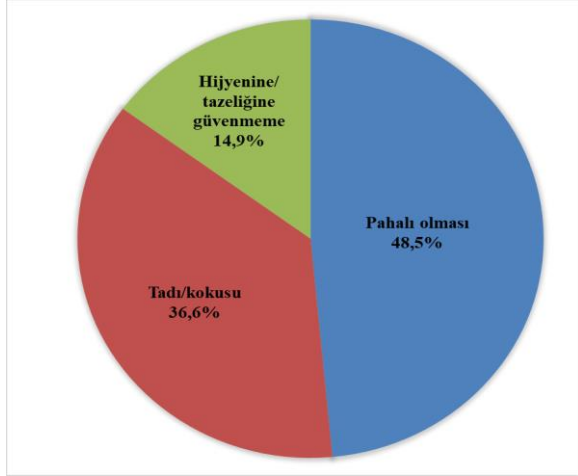
Çalışmada yüksek fiyat ve koku sorunu gibi öne çıkan faktörlerin, balığın tercih edilmesinde dezavantaj olarak tespit edilen unsurlar olduğu belirlenmiştir. Şen (2011), Aydın ve Karadurmuş (2013) yaptıkları çalışmalarda balık etinin tüketilmeme sebeplerini pişirme ve yeme zorluğu, pahalı olması ve aile kültüründe yer almaması olarak belirtmişlerdir.



Şekil 3. Katılımcıların balık ve diğer su ürünlerini tüketme sebepleri

Bununla birlikte; ankete katılanların %48,5'i pahalı olmasını, %36,6'sı tat ve kokusundan hoşlanmamasını, %14,9'u ise satıldığı yerin ortam koşullarına ve ürünün tazeliğine güvenmemesini bu eti tüketmeme sebebi olarak göstermiştir (Şekil 4).

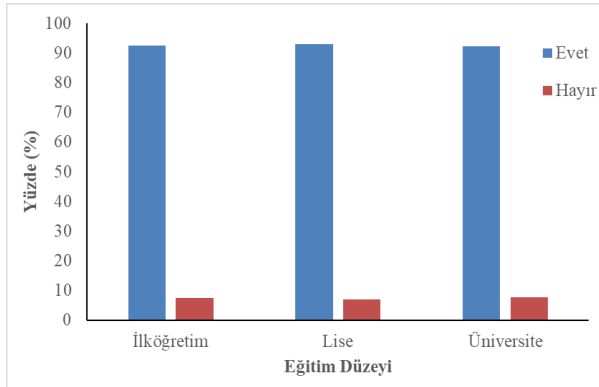
Ankete katılan kişilerin %25'inin ilköğretim mezunu, %38,1'inin lise mezunu, %36,9'unun üniversite mezunu olduğu görülmüştür (Tablo 5). Eğitim durumlarına göre "balık ve diğer su ürünlerini tüketiyor musunuz?" sorusuna ilköğretim mezunlarının %92,6'sı, lise mezunlarının %93,1'i, üniversite mezunlarının ise %92,2'si evet cevabını vermiştir (Şekil 5). Buna göre; farklı eğitim düzeylerindeki kişilerin balık ve diğer su ürünlerini tüketim alışkanlıkları arasındaki farkın önemli olmadığı belirlenmiştir ( $p>0,05$ ).



Şekil 4. Katılımcıların balık ve diğer su ürünlerini tüketmeme sebepleri

Tablo 5. Katılımcıların eğitim seviyeleri

Eğitim Düzeyi	Frekans	Yüzde (%)
İlköğretim	105	25,0
Lise	160	38,1
Üniversite	155	36,9
<b>Toplam</b>	<b>420</b>	<b>100</b>



Şekil 5. Katılımcıların eğitim seviyelerine göre balık tüketme durumu

Katılımcıların aylık tüketim miktarları incelendiğinde; %16,43'ü 1 kg'dan az, %36,43'ü 1-3 kg, %30,24'ü 4-6 kg, %1,19'u 7 kg'dan fazla tükettiğini ve %15,71'i balık tüketmediğini bildirmiştir (Tablo 6). Ayrıca tüketicilerin aylık gelir durumuna göre; su ürünleri tüketim miktarı karşılaştırıldığında (Şekil 6); aralarındaki farkın istatistiksel olarak önemli olduğu görülmüştür ( $p<0,05$ ).

Katılımcıların balık eti fiyatları hakkındaki fiyat değerlendirmesi Tablo 7'de gösterildiği gibidir. Buna ek olarak; bu kişilerin aylık gelir düzeylerine göre balık fiyatlarını değerlendirmeleri (Şekil 7) arasındaki fark istatistiksel olarak önemli bulunmuştur ( $p<0,05$ ).

Tablo 6. Katılımcıların balık ve diğer su ürünlerini aylık tüketim miktarı

Tüketim miktarı	Frekans	Yüzde (%)
1 kg'dan az	69	16,43
1-3 kg	153	36,43
4-6 kg	127	30,24
7 kg'dan fazla	5	1,19
Almıyorum/Yemiyorum	66	15,71
<b>Toplam</b>	<b>420</b>	<b>100</b>

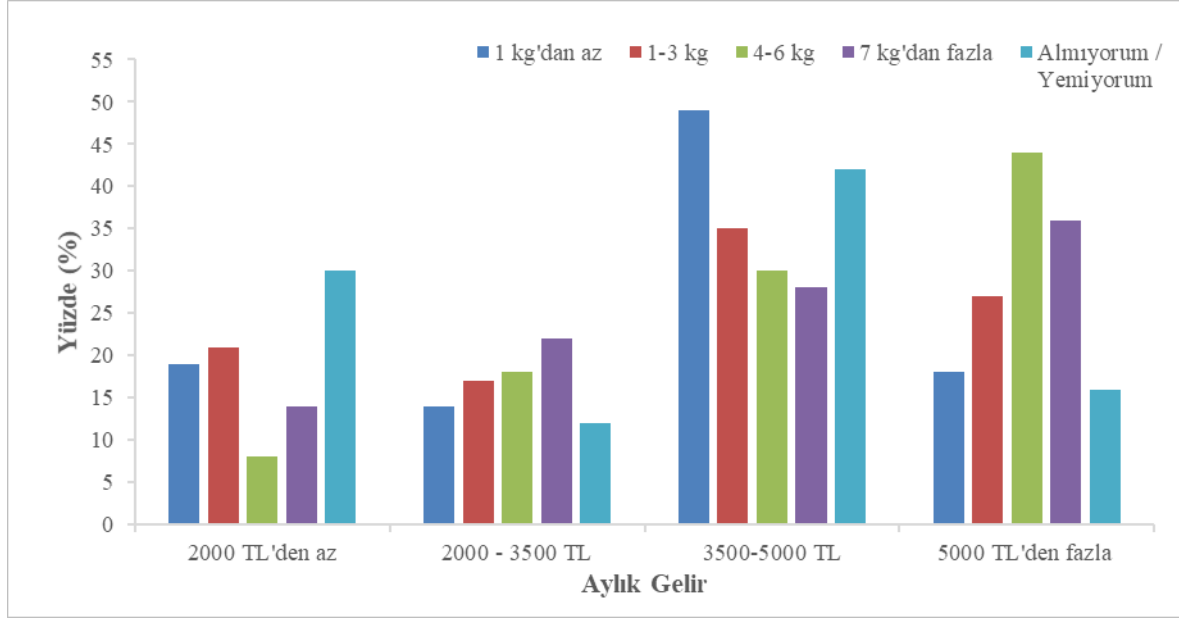
Tablo 7. Katılımcıların balık eti hakkındaki fiyat değerlendirmesi

Fiyat değerlendirmesi	Frekans	Yüzde (%)
Pahalı	92	21,90
Normal	186	44,29
Ucuz	76	18,10
Fikrim yok	66	15,71
<b>Toplam</b>	<b>420</b>	<b>100,00</b>

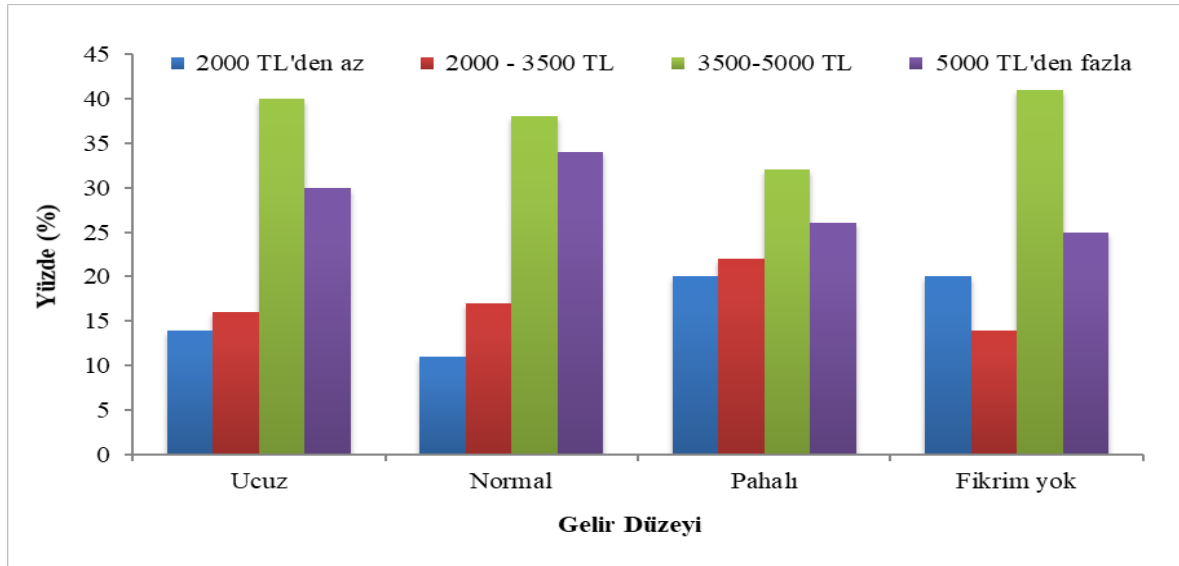
Tüketicilerin balık tüketim ve diğer su ürünlerini sıklıklarına bakıldığında; %52,85'inin haftada bir, %27,14'ünün ayda bir, %3,11'inin 6 ayda birkaç kez, %1,19'unun yılda birkaç kez balık tükettiği belirlenmiştir. Daha önce de belirtildiği gibi katılımcıların %15,71'i su ürünleri tüketmediğini bildirmiştir (Tablo 8). Katılımcıların aylık gelir düzeylerine göre tüketim sıklıkları (Şekil 8) arasındaki fark ise istatistiksel olarak önemlidir ( $p<0,05$ ).

Tablo 8. Katılımcıların balık eti tüketim sıklığı

Tüketim Sıklığı	Frekans	Yüzde (%)
Haftada Bir	222	52,85
Ayda Bir	114	27,14
6 Ayda Birkaç Kez	13	3,11
Yılda Birkaç Kez	5	1,19
Almıyorum/Yemiyorum	66	15,71
<b>Toplam</b>	<b>420</b>	<b>100,00</b>



Şekil 6. Katılımcıların aylık gelir seviyelerine göre su ürünleri tüketim miktarı

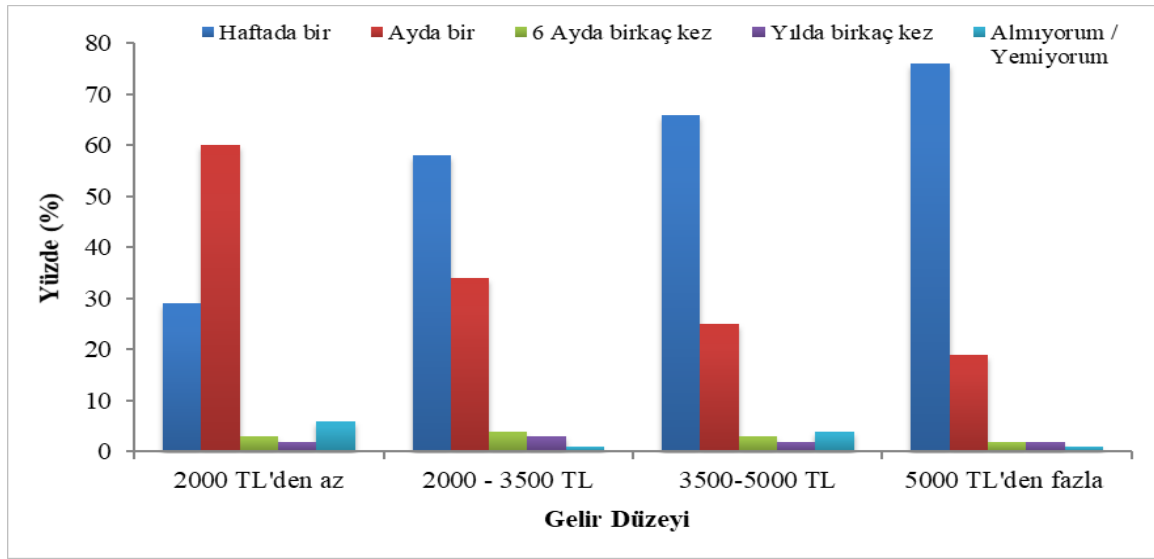


Şekil 7. Katılımcıların aylık gelir seviyelerine göre su ürünleri hakkındaki fiyat değerlendirmesi

Tablo 9. Katılımcıların balık tüketim biçimi

Tüketme Biçimi	Frekans	Yüzde (%)
Taze	312	74,29
Konserve	17	4,05
Diğer (Dondurulmuş, Tuzlanmış, vb.)	25	5,95
Almıyorum/Yemiyorum	66	15,71
<b>Toplam</b>	<b>420</b>	<b>100,00</b>

Bu çalışmadaki kişilerin %74,29'u balık etini taze olarak tükettiklerini, buna karşın hazır tüketimlik ve işlenmiş ürün olarak çok düşük oranda tercih ettiklerini belirlenmiştir. Elde edilen anket sonuçlarından, dondurulmuş balık başta olmak üzere işlenmiş su ürünlerine sıcak bakılmadığı sonucu ortaya çıkmaktadır. Yapılan birçok çalışmanın (Aydın ve Karadurmuş, 2012; Orhan ve Yüksel, 2010) sonucuna göre; ülkemizdeki su ürünleri tüketiminin taze tüketimlik balık üzerine kurulu olduğu görülmektedir. Buna karşın; gelişmiş veya gelişmekte olan pek çok ülkede balık etinden üretilen işlenmiş ürünler, tüketiciler tarafından pratik ve hızlı tüketim ürünü olarak tercih edilmektedir (Çolakoğlu ve ark., 2006; Şen ve Şahin, 2017).



Şekil 8. Katılımcıların aylık gelir seviyesine göre balık eti tüketim sıklığı

Çalışmada, hamsi ve sardalye en fazla tüketilen deniz türleri konumundadır. Bu türlerin daha ucuz olması, mevsiminde bol miktarda bulunması ve kolay ulaşılabilirliği bunda etkilidir. Ülkemizde su ürünleri tüketim alışkanlıkları ile ilgili yapılan çalışmalarda da (Erdal ve Esengün 2008; Yüksel ve ark., 2010; Orhan ve Yüksel 2010) en çok tercih edilen balık türü hamsi olarak belirlenmiştir. Ayrıca, son yıllarda kültür balığı yetiştiriciliğinin artması da çipura ve levrek gibi türlere olan ilgiyi de artırmıştır.

Ayrıca bu katılımcıların %4,05'i konserve, %5,95'i ise diğer şekillerde (dondurulmuş, tuzlanmış, vb.) balık tükettiğini ifade ederken, %15,71 ise tüketmediğini belirtmiştir (Tablo 9).

Tatlı su türleri arasında alabalığın, diğer türlere oranla daha fazla tüketildiği tespit edilmiştir. Bunun nedeni alabalığın lezzetinin yanında bölgedeki pazarda, balık halinde ve rekreasyon alanlarında satılmasına bağlı olarak kolay ulaşılabilirliğidir. Orhan ve Yüksel (2010) ve Nalinci (2013), yapmış oldukları çalışmalarda alabalığın tatlı su balıklarından en fazla tercih edilen tür olduğunu bildirmişlerdir.

Katılımcılar, hamsi (%23), sardalye (%16), istavrit (%8), lüfer (%6), levrek (%11), çipura (%5), palamut (%8), mezgit, uskumru, kalkan, vb. gibi diğer türleri (%7) tüketmeyi tercih ederken; %16'sı deniz balıklarını tüketmediklerini ifade etmişlerdir (Şekil 9).

Bu kişilerin %35'i alabalık, %27'si sazan, %17'si yayın, %4,2'si turna, kefal, vb. gibi tatlı su balığı türlerini tükettiklerini belirtmiş olup; % 11'i ise tatlı su türlerini tercih etmediklerini söylemişlerdir (Şekil 10).

Çalışmaya katılan tüketicilerin balık satın aldığı yerler ile ilgili dağılım Tablo 10'da gösterilmektedir.

Çan ilçesinde yaşayan ve ankete katılan tüketicilerin %69,52'sinin balığı pazar yerinden veya balık halinden temin ettiği sonucuna varılmıştır. Balığın taze ve ucuz olması ile satın alınan balığın satıcı tarafından temizlenmesi gibi faktörler, tüketicilerin balığı buralardan temin etmesini sağlamaktadır.

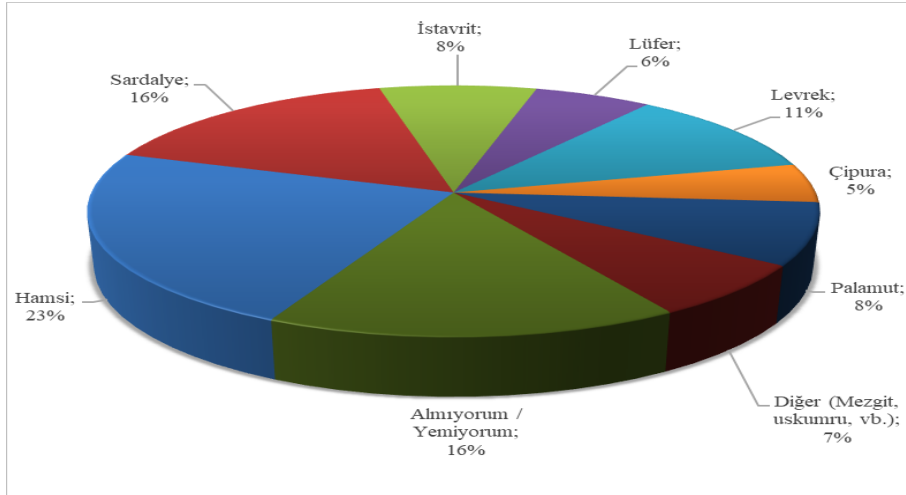
Katılımcıların %36,90'ı kızartma, %33,10'u ızgara veya fırında, %14,29'u ise haşlama veya buğulama yaparak balık tüketmeyi tercih ettiğini bildirmiştir (Tablo 11). Yapılan diğer çalışmalarda da benzer sonuçlar verilmiştir (Oğuzhan ve ark., 2009; Şen, 2011; Aydın ve Karadurmuş, 2013).

Tablo 10. Katılımcıların balık satın aldığı yerler

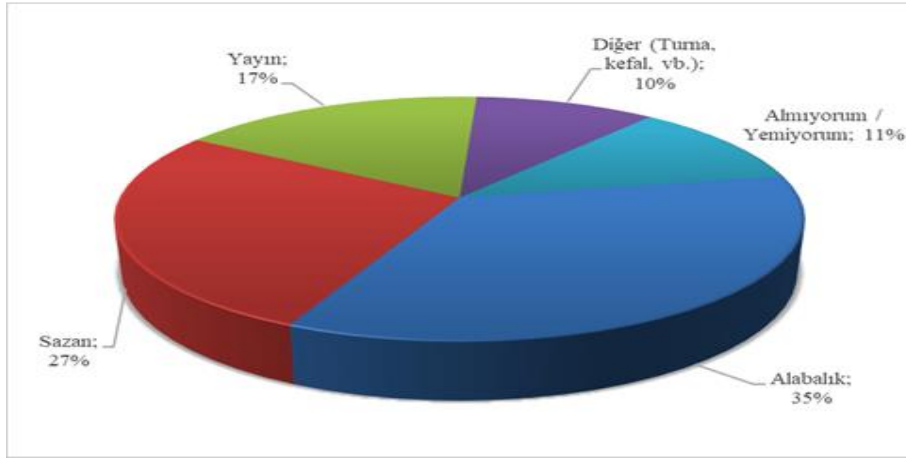
Piştirme Yöntemi	Frekans	Yüzde (%)
Balık hali/Pazar yeri	292	69,52
Süpermarket	42	10,00
Oltacı	20	4,76
Almıyorum /Yemiyorum	66	15,71
<b>Toplam</b>	<b>420</b>	<b>100,00</b>

Tablo 11. Katılımcıların balık piştirme metodu

Piştirme Yöntemi	Frekans	Yüzde (%)
Kızartma	155	36,90
Izgara/Fırın	139	33,10
Haşlama/Buğulama	60	14,29
Almıyorum/Yemiyorum	66	15,71
<b>Toplam</b>	<b>420</b>	<b>100,00</b>



Şekil 9. Katılımcıların deniz balığı tüketim durumu



Şekil 10. Katılımcıların tatlı su balığı tüketim durumu

Bununla birlikte; balık dışında tüketilen su ürünlerinin başında; ulaşımının kolay olması, ucuz olması ve bolluğu nedeniyle midye gelmektedir (Tablo 12).

**Tablo 12.** Katılımcıların balık dışında tercih ettiği diğer su ürünleri

Tür	Frekans	Yüzde (%)
Karides	90	21,43
Midye	144	34,29
Ahtapot/Kalamar	68	16,19
Almyorum/Yemiyorum	118	28,10
<b>Toplam</b>	<b>420</b>	<b>100,00</b>

### Sonuç ve Öneriler

Yapılan çalışmada, kişi başı balık tüketimi 13,28 kg/yıl olarak hesaplanmıştır. Bu rakam Türkiye ortalamasının (5,49 kg/yıl) üzerinde olmasına rağmen;

AB (22 kg/yıl) ve Dünya (19 kg/yıl) ortalamasının altındadır. Balık etinin tüketimi hususunda; ülkemizin çeşitli bölgelerindeki farklı beslenme alışkanlıkları, taze olarak tüketilen su ürünlerinin her mevsim temin edilememesi, fiyatının yüksek oluşu, üretim, nüfus artışı, tüketicilerin alım gücü gibi faktörler önemli değişikliklere yol açmaktadır. Bu nedenle su ürünleri tüketiminin bölgelere göre mevcut durumunun ortaya çıkarılarak su ürünleri tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi ve tüketiminin yaygınlaştırılmasıyla ilgili çalışmalar arasında önemli yer tutmaktadır.

Sonuç olarak, çeşitli duyuru ve etkinliklerle su ürünleri tüketiminin gerek insan sağlığı ve dengeli beslenme üzerindeki etkileri, gerekse su ürünleri sektörünün gelişmesine ve buna bağlı olarak ülke ekonomisine katkıları anlatılmalıdır. Ayrıca mevcut su kaynaklarından daha iyi yararlanılması ve bu kaynaklardan elde edilebilecek su ürünlerinin tüketilmesinde, saklanmasında ve satılmasında hijyen kurallarına dikkat edilmesi gerekliliği konusunda da kişiler aydınlatılmalıdır.



## Kaynaklar

- Adıgüzel, F., Civelek, O., Sayılı, M., Büyükbay, E.O., 2009. Tokat İli Almus İlçesinde Ailelerin Balık Tüketim Durumu. G.O.Ü. Ziraat Fak Dergisi. 26 (2): 35-43.
- Anonim, 2001. VIII. Development plan for 5 Years Expert Commission Report for Aquaculture and Aquaculture Industry, DPT:2575-OIK: 588. State Planning Organization, Ankara, Turkey, pp:158 (Turkish). ISBN:975.19.2714-5.
- Anonim, 2019. <https://can.bel.tr/ilcemiz-can/> (Erişim Tarihi: 25.08.2019)
- Aydın, M., Karadurmuş, U., 2013. Trabzon ve Giresun Bölgelerinde Su Ürünleri Tüketim Alışkanlıkları. Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi. 3(9):57-71.
- Ayaz, A., Altınağaç, U., & Cengiz, Ö., 2006. Çanakkale Bölgesinde Germeli Tuzaklar (Fyke-Net) Üzerine Bir Ön Çalışma. Su Ürünleri Dergisi, 23(3).
- Bülent, Ş., Özgür, C., Sevim, A.F. & Sönmez, F., 2008. Elazığ İlinde Balık Eti Tüketimi. Fırat Üniv. Fen ve Müh. Bil. Dergisi 20 (3), 433-437.
- Çağlak, E., Karslı, B., Gürdal, A.A. & Kara, B., 2018. Rize İlindeki Su Ürünleri Perakende Satış Yerlerinde Çalışanların Sosyo-Ekonomik Durumu. Journal of Anatolian Environmental and Animal Sciences, 3(1), 34-41.
- Çaylak, B., 2013. İzmir İli Su Ürünleri Tüketimi ve Tüketici Tercihleri Üzerine Bir Araştırma. Yüksek Lisans Tezi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Çanakkale
- Çiçek, E., Akgün, H. & İlhan, S., 2014. Elazığ İli Balık Eti Tüketim Alışkanlığı ve Tercihinin Belirlenmesi. Yunus Araştırma Bülteni (1): 3-11.
- Çolakoğlu, F.A., İşmen, A., Özen, O., Çakır, F., Yiğın, C., Ormancı, H.B., 2006. Çanakkale İlindeki Su Ürünleri Tüketim Davranışlarının Değerlendirilmesi. E.U. Journal of Fisheries & Aquatic Sciences, 23 (1/3):387-392.
- Elbek, G.A., Emiroğlu, D., Saygı, H., 2000. Su Ürünleri Mühendisliği ve İstihdam Durumu, E.Ü. Su Ürünleri Fak. Yayınları No: 60, Yrd. Ders Kitabı, Dizin No:9, E.Ü. Basımevi, Bornova – İzmir
- Erdal, G., Esengün, K., 2008. Tokat İlinde Balık Tüketimini Etkileyen Faktörlerin Logit Model İle Analizi. Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi, 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 (Food and Agriculture Organization of the United Nations), 2012. <http://www.fao.org/fisheries&aquaculture>
- FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations), 2014. The State of World Fisheries and Aquaculture, Rome, Italy, 230 pp. <http://www.fao.org/fishery/en>
- Feng, W., Jian, Z., Weisong, M., Zetian, F., Xiaoshuan, Z., 2009. Consumers' perception toward quality and safety of fishery products, Beijing, China. Food Control, 20(10): 918-922.
- Fidanbaş, Z.U.C., Bilgin, Ş., Ertan, Ö.O., 2015. Bazı Deniz Balıklarının Aminoasit - Yağ Asiti İçerikleri ve Beslenme Açısından Önemi. Eğirdir Su Ürünleri Fakültesi Dergisi, 11(2): 45-59.
- Nalinci, S., 2013. Amasya İli Merkez İlçedeki Hane halkının Et Tüketim Alışkanlıkları ve Et Tüketimini Etkileyen Faktörler. Yüksek Lisans Tezi, Gaziosmanpaşa Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Tokat.
- Oğuzhan, P., Angiş, S., Atamanalp, M., 2009. Erzurum İlindeki Tüketicilerin Su Ürünleri Tüketim Alışkanlığının Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. XV. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, 01-04 Temmuz, Rize
- Olgunoğlu, İ.A., Bayhan, Y.K., Olgunoğlu, M.P., Artar, E., Ukav, İ., 2014. Adıyaman İlinde Balık Eti Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi. Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, 9(1), 21-25.
- Orhan, H., Yüksel, O., 2010. Burdur İli Su Ürünleri Tüketimi Anket Uygulaması. Süleyman Demirel Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 5(1): 1-7.
- Sağlam, N.E., Samsun, S. 2018. Yozgat İli Su Ürünleri Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi. Süleyman Demirel Üniversitesi Eğirdir Su Ürünleri Fakültesi Dergisi, 14(1), 9-16.
- Şen, A., 2011. Konya ve Mersin İl Merkezlerinde Yaşayan Bireylerin Balık Tüketimi Konusundaki Alışkanlık ve Bilgi Düzeylerinin Karşılaştırılması. Yüksek Lisans Tezi, Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya.
- Şen, İ., Şahin, A., 2017. Mersin'de Yaşayan Tüketicilerin Balık Tüketim Tercihlerini Demografik Faktörler Açısından Ele Alan Bir Araştırma. Journal of Economics & Administrative Sciences/Afyon Kocatepe Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi, 19(1).
- TUİK, 2017. Su İstatistik Kurumu Haber Bülteni. Sayı: 27669. Ankara.
- Uzundumlu, A.S., Sezgin, A., Tekin, M.H., 2016. Balık eti Tüketim Eğilimini Etkileyen Faktörlerin Analizi: Hakkari İli Örneği. Alın Teri Ziraat Bilimler Dergisi, 31(2), 9-17.

Yüksel, F., Kuzgun, N.K., Özer, E.İ., 2011. Tunceli İli Balık Tüketim Alışkanlığının Belirlenmesi. Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi, 2(3), 28-36.