



Kayseri İlinde Balık Tüketimi ve Tüketici Tercihlerinin Belirlenmesi*

Berat DENİZ¹, Savaş SARIÖZKAN²

¹Erciyes Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Zootekni ABD., Kayseri-TÜRKİYE

²Erciyes Üniversitesi, Veteriner Fakültesi, Hayvan Sağlığı Ekonomisi ve İşletmeciliği ABD., Kayseri-TÜRKİYE

Sorumlu yazar: Savaş SARIÖZKAN; E-posta: ssariozkan@erciyes.edu.tr; ORCID:0000-0003-2491-5152

Atıf yapmak için: Deniz B, Sariözkan S. Kayseri ilinde balık tüketimi ve tüketici tercihlerinin belirlenmesi. Erciyes Univ Vet Fak Derg 2020; 17(3): 200-208.

Özet: Bu çalışmada Kayseri ilinde balık tüketim tercihleri ve balık tüketimine etki eden sosyal, kültürel, ekonomik faktörlerin belirlenmesi amaçlanmıştır. Araştırmada 2018 yılında basit tesadüfi örnekleme yöntemiyle seçilen 529 kişiyle yüz yüze görüşme tekniği ile uygulanan anketlerden elde edilen veriler kullanılmıştır. Çalışma verilerinin bir kısmı deskriptif olarak sunulmuş, balık tüketimi üzerine cinsiyetin etkisi bağımsız T-testi ile; medeni durum, gelir ve eğitim düzeyinin etkisi ise tek yönlü varyans analizi (Anova) yapılarak değerlendirilmiştir. Araştırma bulgularına göre tüketicilerin yaş ortalamaları 39.1±12.2 ve ailedeki birey sayıları da 4.1±1.3 olarak belirlenmiştir. Aylık ortalama gelirin 3.399±2.599 TL olduğu ve düşük gelir grubunda (1000-2000 TL/ay) daha az balık tüketildiği tespit edilmiştir (P<0.05). Ayrıca ankete katılanların % 79.2'sinin evli olduğu ve daha fazla balık tükettiği belirlenmiştir (P<0.05). Tüketicilerin eğitim düzeyine paralel olarak balık tüketiminin de arttığı tespit edilmiştir (P<0.05). Yapılan çalışmada ilk sıradaki et tüketim tercihi % 53.1 ile kırmızı et olurken, bunu %35.8 ile beyaz et ve %11.1 ile balık eti izlemiştir. Tüketicilerin tamamına yakını (% 95.5) balığa kolay ulaştığını ve % 52.4'ü balık fiyatlarının normal olduğunu belirtmiştir. Tüketimde balık etinin tercih edilme sebepleri arasında en çok lezzetli olması (% 47.3) ve besin değerinin yüksek olması (% 43.5) gelmektedir. Kayseri'de en çok tercih edilen balık türü hamsi (% 61.1) olurken, kişi başına düşen balık tüketim miktarı 5.56±4.4 kg/yıl olarak hesaplanmıştır. Tüketicilerin çoğu (% 71.5) gelirlerinin artmasının balık tüketimini etkilemeyeceğini, % 28.5'i ise artacağını bildirmiştir. Sonuç olarak, Kayseri ilinde balık tüketim miktarının Türkiye ortalamasına civarında olduğu, balık tüketim düzeyinin medeni durum, eğitim ve gelir seviyesinden etkilendiği ortaya çıkmıştır.

Anahtar kelimeler: Balık, Kayseri, tüketici tercihi, tüketim

Determination of Fish Consumption and Consumer Preferences in Kayseri Province

Summary: In this study, it is aimed to determine the fish consumption preferences and the social, cultural, economic factors affecting the fish consumption Kayseri province. The data obtained through surveys applied face to face interviews with 529 participants chosen with simple random sampling method were used in the study. Some data of the study were presented as descriptive, and the effect of gender, evaluated through Independent T-test, marital status, income and education level on fish consumption was evaluated by means of One Way Anova. As a result, the mean age of the consumers was 39.1±12.2 and the number of the family members was 4.1±1.3. It has been determined that monthly average income is 3.399±2.599 TL and less fish is consumed in the low income (1000-2000 TL / month) group (P<0.05). In addition, 79.2% of the respondents were married and consumed more fish (P<0.05). It was determined that fish consumption increased in parallel with the education level of consumers (P<0.05). In the study, the first consumption preference was red meat with 53.1%, followed by white meat with 35.8% and fish meat with 11.1%. Almost all (95.5%) consumers stated that they reached the fish easily and 52.4% stated that the fish prices were normal. Among the reasons for fish meat being preferred in consumption is that it is the most delicious (47.3%) as well as its high nutritional value (43.5%). Anchovy is the most preferred (61.1%) fish type in Kayseri, while the amount of fish consumption per capita is calculated as 5.56 ± 4.4 kg/year. Most of the consumers (71.5%) reported that increasing their income will not affect fish consumption and 28.5% will increase. In conclusion, the average fish consumption in Kayseri province is close to Turkey's average, and the consumption level is thought to be positively affected by marital status, education level and income level.

Key words: Consumption, consumer preference, fish, Kayseri

Giriş

Dünya nüfusunun hızla artması insan beslenmesinde önemli bir yer tutan hayvansal kökenli gıdaların ve bu

gıdalarda bulunan proteinlerin eksikliğine yol açmakla birlikte, bu eksikliğin kapatılması açısından da ucuz ve kolay ulaşılabilir oluşu sucül kaynaklı ürünleri önemli kılmaktadır (Angiş, 2004). Dünya nüfusunun önemli bir kısmını oluşturan az gelişmiş ve gelişmekte olan ülkelerde hayvansal kaynaklı gıdalarla alınan protein miktarı oldukça azdır. Bu protein açığını kapatılmak için önemli bir potansiyel olan su ürünleri iyi

Geliş Tarihi/Submission Date : 28.01.2020

Kabul Tarihi/Accepted Date : 23.06.2020

*Yüksek Lisans tezinden özetlenmiştir.

bir alternatif oluşturmaktadır (Aydın ve Karadurmuş, 2013).

Avcılık yoluyla yakalanan veya kültürü yapılan balıklar, insan beslenmesinde gerekli temel besin öğelerini içermesi bakımından ve kaliteli hayvansal protein kaynağı olarak önemli bir yere sahiptir (Sarıözkan, 2016). Sucul kaynaklı ürünler; protein oranının yüksek (%17-22) ve sindirimlerinin kolay olması, doğada bulunan tüm aminoasitleri içermesi, vitamin/mineral bakımından zengin, biyolojik değerliliğinin yüksek olması gibi özellikleriyle insanların sağlıklı ve dengeli beslenmesinde öne çıkan besin kaynaklarıdır (Adıgüzel ve ark., 2009; Olgunoğlu ve ark., 2014; Şen, 2011). Su ürünleri, Dünya Sağlık Örgütü tarafından insan beslenmesi için önerilen esansiyel amino asit modeline uygundur. Balıkların içerdiği ortalama doymuş yağ oranı (% 1.19) ve kalori miktarı (101.3 kcal/100g), karasal kökenli hayvansal ürünlerin içerdiği doymuş yağ oranı (%16.7) ve kalori miktarından (209 kcal/100g) daha düşüktür (Tacon ve Metian, 2013).

Türkiye zengin su kaynaklarına sahip bir ülkedir. Üç tarafı denizlerle çevrili bir yarımada olmasının yanında 8.333 km'lik kıyı şeridinde, 25 milyon hektarlık su kaynağına ve 177.714 km uzunluğunda akarsulara sahiptir. Ülkemizin su kaynakları dikkate alındığında balıkçılık alanlarının etkin bir şekilde kullanılması ve yapılacak üretimin ekonomiye kazandırılması önem taşımaktadır (Sarıözkan, 2016).

Genel olarak su ürünleri tüketimi; ekonomik durum, su ürünleri sunum şekli veya yemek alışkanlıkları/ kültürü gibi faktörlerden etkilenmektedir (Girard ve ark., 1998). Bireyin büyüme ve gelişme dönemlerinde tüketilmesi faydalı olan su ürünlerinin, yemek kültürü veya alışkanlıkları bölgelere göre değişkenlik göstermektedir (Atay, 2000). Türkiye'de insanların hayvansal protein ihtiyacını karşılayacak zengin su kaynakları ve balık çeşitliliği olmasına rağmen, daha önce yapılan çalışmalarda halkımızda genel olarak balık tüketim alışkanlığının çok yaygın olmadığı görülmüştür (Sarıözkan, 2016). Dünya'da kişi başına düşen yıllık ortalama balık tüketimi 18 kg civarında iken, Avrupa ülkelerinde 23 kg, Japonya ve İzlanda'da 60-70 kg'a çıkmaktadır (FAO, 2019). Türkiye'de ise kişi başı balık tüketimi maalesef 5.5 kg/yıl seviyelerine kadar düşmüştür (TÜİK, 2019). Ayrıca ülkemizde bölgeler arasında da tüketim miktarları yönünden önemli farklılıklar göze çarpmaktadır. Türkiye'de kişi başına düşen yıllık balık tüketim miktarı İç Anadolu, Doğu ve Güneydoğu Anadolu Bölgelerinde düşükken, Karadeniz, Akdeniz ve diğer kıyı bölgelerinde bu miktar daha yüksektir (Dağtekin ve Ak, 2007; Uzundumlu ve Dinçel, 2015). Örneğin Karadeniz Bölgesi'nde kişi başına yılda 25 kg civarında balık tüketimi olurken, Doğu ve Güney Doğu Anadolu Bölgelerinde bu değer 1 kg'ın bile altına düşmektedir (Atay, 2000).

Yapılan literatür taramalarında Türkiye'de Adıyaman (Olgunoğlu ve ark., 2014), Amasya (Nalinci, 2013), Ankara (Bayraktar, 2015; Yavuz ve ark., 2015; Yüksel ve Diler, 2019), Burdur (Orhan ve Yüksel, 2010), Çanakkale (Bayraktar, 2015; Çolakoğlu ve ark., 2006), Edirne (Onurlubaş, 2013), Elazığ (Çadır, 2012; Çiçek ve ark., 2014; Şen ve ark., 2008), Erzincan (Şen, 2017), Erzurum (Güngör, 2014), Giresun (Aydın ve Karadurmuş, 2013), Isparta (Hatırlı ve Demircan, 2004), İzmir (Çaylak, 2013; Saygı ve ark., 2015), Kahramanmaraş (Beyazbayrak, 2014), Kocaeli (Baydede, 2018), Konya (Bolat ve Cevher, 2018; Şen, 2011), Manisa (Çelik, 2014), Mersin (Şen, 2011; Şen ve Şahin, 2017), Niğde (Bashimov, 2017), Ordu (Aydın ve Karadurmuş, 2012), Rize (Temel, 2014) Sinop (Erümit, 2016), Sivas (İbiş, 2012), Şanlıurfa (Karadağ, 2017), Tekirdağ (Abdikoğlu, 2015), Tokat (Erdal ve Esengün, 2008), Trabzon (Aydın ve Karadurmuş, 2013), Tunceli (Menteşe, 2016; Yüksel ve ark., 2011), Van (Güngör, 2014; Gürgün, 2006) ve Yozgat (Sağlam ve Samsun, 2018) gibi birçok ilde halkın balık tüketim tercihi ile ilgili daha önce bilimsel çalışmalar yapıldığı görülmüştür.

Bu çalışmada Kayseri ilinde yaşayan insanların balık tüketim alışkanlıklarının araştırılması, tüketici tercihlerinin belirlenmesi, balık tüketimine etki eden sosyal, kültürel, ekonomik faktörlerin belirlenmesi, tüketicilerin balık tüketimi hakkında bilgilendirilmesi ve tüketimin artırılması için çözüm önerilerinin ortaya konulması amaçlanmıştır.

Gereç ve Yöntem

Çalışmanın esas materyalini, 2018 yılında araştırma bölgesi olan Kayseri ilinde yaşayan tesadüfen seçilen 529 kişi ile yüz yüze görüşülerek uygulanan anket (33 soru) yoluyla elde edilen veriler oluşturmuştur. Krejcie ve Morgan (1970)'in örnekleme tablosu dikkate alınarak örnekleme sayısı belirlenmiş ve seçilen örneklemin farklı gelir gruplarını (düşük, orta, yüksek) içermesine dikkat edilmiştir. Anket yapmadan önce bireylere, çalışma hakkında bilgi verilerek iyi bir diyalog kurulması, anketlere daha kolay ve sağlıklı cevap verilmesi sağlanmıştır.

İstatistik analizler

Araştırmada elde edilen veriler elektronik ortama kaydedilmiş, eksik ve hatalı veriler düzenlenerek SPSS 15.0 paket programı ile istatistik analizler yapılmıştır. Çalışmada verilerin bir kısmı tanımlayıcı (sayı, oran, tablo, grafik) olarak sunulmuş, ayrıca balık tüketimi üzerine cinsiyetin etkisi Student T-testi ile; medeni durum, gelir ve eğitim düzeyinin etkisinin olup olmadığı ise tek yönlü varyans analizi (ANOVA) yapılarak değerlendirilmiştir. Gruplar arasındaki fark önemli bulunduğunda Duncan's Çoklu Karşılaştırma Testi uygulanmıştır.

Bulgular

Araştırmaya katılan tüketicilerin ortalama aile birey sayıları 4.1±1.3 ve yaş ortalamasının 39±12.2 (erkeklerin 40±12.5; kadınların 36±10.4) olduğu belirlenmiş olup, cinsiyete göre balık tüketim miktarları aşağıda verilmiştir.

31.4'ü memur, %21.4'ü işçi, %18.3'ü serbest meslek, %10.4'ü emekli, %6.6'sı ev hanımı, %0.9'u çiftçi ve geri kalan %11'i ise diğer meslek gruplarından olduğu tespit edilmiştir.

Ankete katılanların medeni durumlarına bakıldığında %79.2'si evli, %19.5'i bekâr ve %1.3'ü ise diğer ola-

Tablo 1. Katılımcıların cinsiyete göre dağılımı ve balık tüketim miktarları $\bar{X} \pm S_{\bar{X}}$

Cinsiyet	n	Oran (%)	Tüketim Miktarı (kg/yıl)	P değeri
Kadın	107	20.2	5.28±0.4	0.703
Erkek	422	79.8	5.75±0.2	
Ortalama	529	100.0	5.56±4.4	

Çalışmada katılımcıların yaklaşık 4/5'ini erkek, geri kalan 1/5'ini ise kadınlar oluşturmuştur. Balık tüketimine cinsiyetin önemli bir etkisinin olmadığı belirlenmiştir (P>0.05). Kayseri genelinde kişi başı ortalama balık tüketimi 5.56 kg/yıl olarak bulunmuştur (Tablo 1).

rak tespit edilmiştir. Evli bireylerin balık eti tüketim miktarlarının, bekar ve diğer bireylere oranla daha fazla olduğu saptanmıştır (P<0.05; Tablo 4).

İncelenen tüketicilerin % 33.1'inin düşük gelire (1000-2000 TL/ay), %12.8'inin ise (5001 TL/ay ve üzeri)

Tablo 2. Tüketicilerin yaş gruplarına göre balık tüketim miktarları $\bar{X} \pm S_{\bar{X}}$

Yaş Grubu	n	Oran (%)	Tüketim Miktarı (kg/yıl)	P değeri
≤30	154	21.1	5.56±0.34	0.441
31-40	165	31.2	5.26±0.30	
41-50	123	23.2	5.85±0.38	
51-60	56	10.6	6.29±0.68	
61 ve üzeri	31	5.9	6.41±1.04	

Kayseri'de tüketicilerin ortalama yaşı 39.1±12.2 bulunmuş; yaş gruplarına göre balık tüketimleri arasında istatistik olarak bir fark tespit edilmemiştir (P>0.05). Ancak gençlere göre ileri yaşlarda rakamsal bir artış görülmüştür (Tablo 2).

yüksek gelire sahip olduğu, ortalama gelirin ise 3.399 TL/ay olduğu tespit edilmiştir. Tüketicilerin aylık gelirlerine göre balık tüketimleri arasındaki fark istatistik olarak önemli bulunmuştur (P<0.05). Buna göre en yüksek balık tüketimi (7.22 kg) en fazla geliri olan

Tablo 3. Eğitim düzeylerine göre balık tüketim miktarları $\bar{X} \pm S_{\bar{X}}$

Eğitim durumu	n	Oran (%)	Tüketim Miktarı (kg/yıl)	P değeri
Okuryazar değil	4	0.8	2.25±0.55 ^c	0.013
İlkokul	113	21.3	5.02±0.46 ^{bc}	
Ortaokul	54	10.2	4.60±0.41 ^{bc}	
Lise	147	27.8	5.82±0.33 ^{abc}	
Ön lisans	59	11.2	5.90±0.48 ^{abc}	
Lisans	129	24.4	6.12±0.42 ^{abc}	
Yüksek lisans	18	3.4	7.23±0.79 ^{ab}	
Doktora	5	0.9	10.18±2.72 ^a	

Tablo 3. Eğitim düzeylerine göre balık tüketim miktarları $\bar{X} \pm S_{\bar{X}}$

Çalışmada tüketicilerin eğitim durumlarına göre balık tüketimleri arasındaki farklılıklar istatistik olarak önemli bulunmuştur (P<0.05). Eğitim durumuna göre en yüksek balık tüketimi 10.18 kg/yıl ile doktora eğitimi alanlarda tespit edilmiş ve bu yüksekliğin anlamlı olduğu ortaya çıkmıştır (P<0.05). Genel olarak bakıldığında eğitim düzeyi arttıkça balık tüketim eğiliminin de arttığı, en düşük tüketimin 2.25 kg/yıl ile okuryazar olmayanlarda olduğu belirlenmiştir (P<0.05; Tablo 3).

grupta bulunurken, en düşük tüketim ise (5.22 kg) aylık geliri en az olan grupta olduğu tespit edilmiştir (Tablo 5).

Kayseri'de tüketicilerin öncelikli et tercihleri incelendiğinde; kırmızı etin %53.1 ile ilk sırayı aldığı, bunu % 35.8 ile beyaz et ve %11.1 ile balık eti takip etmiştir. Toplam et tüketimi içinde balık etinin % 21.5 oranında pay aldığı hesaplanmıştır. Katılımcıların %20.4'ünün hiç balık tüketmediği tespit edilmiştir. Balık tüketiminde bulunanların %95.5'i Kayseri'de istediği balığı kolay ulaştığını beyan etmiştir.

Çalışmaya katılanların meslekleri incelendiğinde; %

Tablo 4. Tüketicilerin medeni durumuna göre balık tüketim miktarları $\bar{X} \pm S_{\bar{X}}$

Medeni durumu	n	Oran (%)	Tüketim Miktarı (kg/yıl)	P değeri
Evli	419	79.2	5.92±0.21 ^a	0.033
Bekâr	103	19.5	4.67±0.39 ^b	
Diğer	7	1.3	5.30±1.81 ^b	

Tablo 4. Tüketicilerin medeni durumuna göre balık tüketim miktarları $\bar{X} \pm S_{\bar{X}}$ **Tablo 5.** Katılımcıların aylık net gelirlerine göre balık tüketim miktarları $\bar{X} \pm S_{\bar{X}}$

Aylık net gelir (TL)	n	Oran (%)	Tüketim Miktarı (kg/yıl)	P değeri
1000-2000	175	33.1	5.22±0.35 ^b	0.031
2001-3000	156	29.5	5.60±0.37 ^{ab}	
3001-4000	82	15.5	5.51±0.38 ^{ab}	
4001-5000	48	9.1	5.62±0.51 ^{ab}	
5001+	68	12.8	7.22±0.50 ^a	

^{a,b}: Aynı sütunda farklı harf taşıyan değerler arasındaki fark istatistiki olarak önemlidir.

Tüketicilerin balık fiyatları konusunda düşünceleri incelendiğinde; % 52.4'ü balık fiyatlarını normal olduğunu belirtirken, 51 kişi (%9.6) çok pahalı, 9 kişi (1.7) ise çok ucuz olduğunu belirtmiştir. Çalışmaya katılanların % 5.3'ü balık fiyatlarını ucuz bulurken, %31'i balık fiyatlarının pahalı olduğunu belirtmiştir.

ise %2.3 ile en az tercih edilen satın alma yeri olmuştur.

Balık tüketim şekline göre, %41.1'lik oranla ilk sırada fırında-buğulama tüketim, %39.5 tavada-kızartma ve %17.2'lik oranla ızgarada tüketim tercih edilmektedir.

Tablo 6. Balık eti tercih edilme sebepleri

Balık eti tercih sebepleri	n	Oran (%)
Lezzetli olması	250	47.3
Besin değerinin yüksek olması	230	43.5
Ucuz olması	20	3.8
Alışkanlık	12	2.3
Kolay bulunması	5	0.9
Kolesterolü düşük olması	4	0.8
Diğer	8	1.5

Yapılan çalışmada balık etinin tercih edilme sebepleri arasında en çok lezzetli olması (% 47.3) ve besin değerinin yüksek olması (%43.5) gelmektedir (Tablo 6).

Kayseri'de en fazla tercih edilen balık türü Hamsi olarak belirlenmiş (%61.1), bunu Alabalık (%10.6), Levrek (%10.4), Norveç Somon (%6.0), Çipura (% 5.3) ve İstavrit (%4.3) takip etmiştir (Tablo 7).

Tablo 7. Tüketimde tercih edilen balık türleri ve oranları

Balık türü	n	Oran (%)
Hamsi	323	61.1
Alabalık	56	10.6
Levrek	55	10.4
Norveç Somon	32	6.0
Çipura	28	5.3
İstavrit	23	4.3
Diğer	12	2.3

Diğer taraftan, Kayseri'de balık satın alırken tazeliğin (% 82.2) en önemli kriter olduğu belirlenmiştir. Daha sonra fiyat (%8.7), lezzet (% 6.6) ve besin değeri (% 2.5) gelmektedir.

Ayrıca, katılımcıların %67.9'u daha önce hiç balık avlamadığını, %9.8'i az, %18.3'ü bazen fırsat buldukları avladıklarını, % 2.1'i çok balık avladığını, %1.9'u ise oldukça çok balık avladığını belirtmiştir.

Balık satın alırken tüketicilerin sabit satıcıları tercih etme oranı yüksek bulunmuş (%85.5), onu süper market (%5.1), balık yetiştiricisi (%4.5) ve kendim tutarım (%2.6) seçenekleri izlemiştir. Sokak satıcısı

Tüketicilerin %28.2'si hamsiyi, %21.9'u alabalığı, % 15.5'i Norveç Somon'u, %15.1'i levreği, %9.8'i Çipurayı ve %6.2'si İstavriti daha lezzetli bulduklarını belirtmişlerdir (Tablo 8).

Tablo 8. Lezzetine göre tercih edilen balık türleri ve oranları

Balık türleri	n	Oran (%)
Hamsi	149	28.2
Alabalık	116	21.9
Norveç Somon	82	15.5
Levrek	80	15.1
Çipura	52	9.8
İstavrit	33	6.2
Diğer	17	3.2

Tablo 9. Besin değeri yüksek bulunan ve fiyatı pahalı bulunan balık türleri

Balık türleri	Fiyatı pahalı bulunan türler		Besin değeri yüksek bulunan türler	
	n	Oran (%)	n	Oran (%)
Norveç Somon	343	64.8	174	32.9
Levrek	82	15.5	74	14.0
İstavrit	34	6.4	28	5.3
Çipura	31	5.9	22	4.2
Alabalık	19	3.6	147	27.8
Hamsi	12	2.3	73	13.8
Diğer	8	1.5	11	2.1

Anket çalışmasına katılanların %64.8'i Norveç Somon'u ve %15.5'i Levreği pahalı bulurken; Hamsi ve Alabalık fiyatları daha makul bulunmuştur. Besin değerine göre balık türleri sıralandığında tüketicilerin %32.9'u Norveç Somon'un, %27.8'i Alabalığın, %14.0'ü Levreğin ve %13.8'i Hamsinin besin değerini daha yüksek bulduğunu bildirmiştir (Tablo 9).

olması ve gelişmeye açık bir alan olmasına rağmen toplam su ürünleri üretimi Dünya üretiminden sadece %0.4 pay alabilmektedir (FAO, 2019). Araştırmanın yürütüldüğü Kayseri İli, Türkiye su ürünleri üretiminin %3.7'sini gerçekleştirmektedir (TÜİK, 2019).

Kayseri İlinde balık tüketim tercihleri üzerine yapılmış

Tablo 10. Gelir artışının ve balık fiyatı düşmesinin tüketime etkisi

Cevaplar	Gelir-tüketim ilişkisi		Fiyat-tüketim ilişkisi	
	n	Oran (%)	n	Oran (%)
Hayır, Artmaz	378	71.5	299	56.5
Evet, Artar	151	28.5	230	43.5

Çalışmaya katılanların % 71.5'i gelir durumlarında artış olması halinde balık tüketiminin artmayacağını, % 28.5'i ise geliri artarsa balık tüketiminin de artacağını belirtmişlerdir (Tablo 10).

Tartışma ve Sonuç

Dünya'da su ürünleri üretimi ve yetiştiriciliği, özellikle son 50 yılda en hızlı büyüyen ve gelişen gıda sektörü olarak belirlenmiştir (Dağtekin ve Ak, 2007). Sektörün ivme kazanmasında etkili olan en önemli unsurlar; nüfus ve gelir seviyesindeki artış, avlanma ile sağlanan üretim miktarındaki maksimum artış, bazı tür ve stokların aşırı avlanması, mevsimselliğin su ürünleri avlanmasında önemli olması, yetiştiriciliğin yaygınlaşması ve son yıllardaki biyoteknolojik gelişmeler olarak gösterilebilir (Işıdan, 2006).

Türkiye'de de benzer şekilde sektörde gelişme görülmekte, ancak bunun avcılıktan ziyade sadece yetiştiricilik yoluyla gerçekleşmesi sürdürülebilirlik açısından düşündürücüdür. Türkiye'de üretim potansiyelinin

bu çalışmada katılımcıların çoğunluğunu (%79.8) erkek bireyler oluşturmuştur. Daha önce yapılan çalışmalarda da genellikle erkek bireyler çoğunlukta olup (Aydın ve Karadurmuş, 2012; Abdikoğlu, 2015; Temel, 2014; Sağlam ve Samsun, 2018; Bolat ve Cevher, 2018; Erümit, 2016; Erdal ve Esengün, 2008; Yüksel ve Diler, 2019; Nalinci, 2013; Çolakoğlu ve ark., 2006; Aydın ve Karadurmuş, 2013; Yüksel ve ark., 2011; Şen, 2011; Şen ve ark., 2008; Bashimov, 2017; İbiş, 2012; Beyazbayrak, 2014; Çiçek, 2014; Bayraktar, 2015; Karadağ, 2017), az da olsa kadın bireylerin ağırlıkta olduğu çalışmalar mevcuttur (Baydede, 2018; Şen, 2011; Çelik, 2014; Yavuz ve ark., 2015; Çaylak, 2013). Kayseri İlinde cinsiyet faktörü balık tüketimine etkili bulunmadığından, seçilen tüketicinin cinsiyetinin farklı olmasının araştırma sonucunu etkilemeyeceğini göstermektedir. İldeki kişi başına düşen yıllık ortalama balık tüketiminin (5.6 kg) Türkiye geneli ile (5.5 kg) benzerlik göstermesi, gelişmiş iller arasında yer alan (17. sırada) Kayseri'de daha fazla tüketimin gerçekleşebileceğini düşündür-

mektedir (TÜİK, 2019).

Türkiye’de yapılan çalışmalarda yıllık kişi başı balık tüketim miktarları bölgeler ve hatta aynı bölgede bulunan iller arasında bile değişkenlik gösterdiği saptanmıştır. Yıllık ortalama kişi başı balık tüketimi; Karadeniz bölgesinde yaklaşık 25 kg (Aydın ve Karadurmuş, 2013; Temel, 2014; Aydın ve Karadurmuş, 2012), Ege ve Marmara bölgelerinde 15 kg (Abdikoğlu, 2015; Çaylak, 2013; Çolakoğlu ve ark., 2006), Akdeniz bölgesinde 6 kg (Beyazbayrak, 2014; Şen ve Şahin, 2017), Doğu ve Güneydoğu Anadolu bölgelerinde 4 kg (Çiçek ve ark., 2014; Güngör, 2014; Olgunoğlu ve ark., 2014; Şen ve ark., 2008; Yüksel ve ark., 2011), İç Anadolu bölgesinde 3-4 kg (Bashimov, 2017; Bolat ve Cevher, 2018; Sağlam ve Samsun, 2018) olduğu görülmüştür. Denize kıyısı olan bölgelerde balık tüketim miktarının yüksek olmasında; balığa ulaşım imkanlarının kolay olması, balık avlama ve tüketim alışkanlıklarının olması ve bu bölgelerde yaşayan bireylerin damak tadı ve tüketim kültürlerinde balığın ön planda tutulmasının etkili olduğu söylenebilir.

Araştırmada elde edilen tüketici yaşının balık tüketimine etkisinin olmadığı tespiti, benzer yaş grubu üzerinde yürütülen çalışmaların bulgularıyla paralellik göstermiştir (Güngör, 2014; Menteşe, 2016; Nalinci, 2013; Wan ve Hu, 2012).

Katılımcıların medeni durumları incelendiğinde; yapılan diğer çalışmalara benzer şekilde evli bireylerin katılım oranı yüksek çıkmıştır (Abdikoğlu, 2015; Çelik, 2014; Erümit, 2016; Menteşe, 2016; Nalinci, 2013; Olgunoğlu ve ark., 2014; Güngör, 2014; Yavuz ve ark., 2015). Medeni duruma göre balık tüketim miktarı mevcut çalışmada evli bireylerde önemli düzeyde daha fazla bulunmuştur ($P<0.05$). Evlilikle birlikte düzenli hayat kurulması, çocukların olması, beslenme ve sağlık konusunda artan bilinç ile birlikte tüketimin olumlu etkilendiğini söylemek mümkündür.

Katılımcıların meslek dağılımlarına bakıldığında mevcut çalışmaya en çok katılımın (%31.4) Çolakoğlu ve ark., (2006) ile benzer olarak memur olduğu görülmektedir. Yapılan diğer çalışmalarda; %37 ile öğrenci (Aydın ve Karadurmuş, 2013), %60 kamu çalışanı (Abdikoğlu, 2015; Baydede, 2018), %33 ev hanımı (Nalinci, 2013), %23 emekli (Bayraktar, 2015) ve %47 ile serbest çalışanlar ilk sırada yer almıştır (Orhan ve Yüksel, 2010).

Türkiye’nin diğer bölge veya illerinde de balık tüketimi üzerinde yapılan benzer çalışmalara rastlanmaktadır. Yapılan bu çalışmalarda et tüketiminde sıralama tercihleri değişkenlik göstermektedir. Çanakkale, Adıyaman, Van, İzmir, Sivas, Erzincan illerinde yapılan çalışmalarda beyaz et tüketim tercihi olarak ilk sırada yer alırken (Çaylak, 2013; Çolakoğlu ve ark., 2006; Güngör, 2014; İbiş, 2012; Olgunoğlu ve ark.,

2014; Şen, 2017) mevcut çalışma ile benzer olarak Erzurum, Konya, Kayseri, Tunceli, Kahramanmaraş, Ankara, Elazığ illerinde kırmızı et ilk sırada yer almıştır (Beyazbayrak, 2014; Bolat ve Cevher, 2018; Çiçek ve ark., 2014; Güngör, 2014; Soylu, 2018; Yavuz ve ark., 2015; Yüksel ve ark., 2011). Balık eti ise Giresun, Trabzon, İzmir’de tüketim tercihi olarak ilk sırada yer almıştır (Aydın ve Karadurmuş, 2013; Saygı ve ark., 2015). Yapmış olduğumuz çalışmada balık etinin kırmızı et ve beyaz et tüketiminden sonra tercih edilmesinin sebepleri arasında ilin denize kıyısının olmaması, ilde yemek kültürü bakımından kırmızı et ve pastırma, sucuk gibi kırmızı et ürünlerinin öncelikli tercih edilmesi olabilir.

Tüketimi öncelikli olarak tercih edilen balık türü bakımından değerlendirildiğinde ise, çalışma yapılan illerde çoğunlukla hamsi tüketildiği görülmüştür (Aydın ve Karadurmuş, 2012; Aydın ve Karadurmuş, 2013; Bashimov, 2017; Bolat ve Cevher, 2018; Erümit, 2016; Güngör, 2014; Nalinci, 2013; Orhan ve Yüksel, 2010; Sağlam ve Samsun, 2018; Şen ve ark., 2008; Temel, 2014; Yüksel ve Diler, 2019; Yüksel ve ark., 2011). Mevcut çalışmada da hamsi (%61.1) en çok tüketimde tercih edilen balık türü olarak belirlenmiştir. Hamsinin çok tercih edilmesinin nedenleri arasında deniz balığı olması, fiyatının nispeten ucuz olması ve bol olduğuna kolay ulaşılması gösterilebilir.

Kayseri ilinde yapmış olduğumuz çalışmada eğitim düzeyi ve gelir seviyesinin balık tüketim miktarı üzerinde etkili olduğu istatistiksel olarak önemli bulunmuştur. Eğitimin ve gelirin artmasıyla birlikte balık tüketiminde yaşanan anlamlı artış, literatürle uyumlu bulunmuştur (Aydın ve ark., 2011; Çadır, 2012; Çolakoğlu ve ark., 2006; Güngör, 2014; İbiş, 2012; Hatırlı ve Demircan, 2004; Orhan ve Yüksel, 2010; Soylu, 2018; Yüksel ve ark., 2011). İslamoğlu (2003), gelir düzeyinin satın alma davranışını doğrudan etkileyen en önemli faktörlerden birisi olduğunu bildirilmiştir. Buna göre, Kayseri halkının gerek eğitim seviyesinin ve gerekse gelir düzeyinin artırılmasının balık tüketimine doğrudan yansıtacağını söylemek yanlış olmayacaktır. Gelir artışı sağlanması, araştırmada balık fiyatını yüksek bulan %40.6 civarındaki tüketicilerin de balık tüketmesini sağlayabilecektir.

Diğer taraftan, yapmış olduğumuz çalışmada tüketicilerin % 85.5’i sabit satıcıdan balık satın aldığını, % 67.9’u hiç avlanmadığını ve %20.4’ü ise hiç balık tüketmediğini beyan etmiştir. Benzer şekilde denize kıyısı olmayan bazı illerde balık tüketmeyenlerin olduğu bildirilmiştir (Beyazbayrak, 2014; Nalinci, 2013; Orhan ve Yüksel, 2010).

Daha önce yapılan çalışmaların çoğunda balık tüketim tercihi olarak tava-kızartma öne çıkarken (Aydın ve Karadurmuş, 2013; Baydede, 2018; Çolakoğlu ve ark., 2006; Olgunoğlu ve ark., 2014; Orhan ve Yüksel, 2010; Şen, 2017; Yüksel ve Diler, 2019) mevcut

çalışmada Çiçek ve ark., (2014) ile Bayraktar (2015)'in sonuçlarına benzer olarak tüketim tercihi açısından %41.1'i ilk sırada fırında-buğulama şeklinde tüketmeyi tercih etmektedir.

Yapılan çalışma sonuçlarına göre; Kayseri ilinde balık tüketim kültürünün kırmızı et ve tavuk eti kadar gelişmediği ve tüketimin Türkiye ortalaması kadar olduğu; eğitim ve gelir seviyesi arttıkça balık tüketiminin de arttığı, balık tüketim miktarı üzerinde medeni durumun (evliliğin) da etkili olduğu ortaya çıkmıştır. İl'de balık tüketiminin artırılabilmesi için; tüketicilerin deniz balığını tüketme tercihi balığı taze olarak tüketme tercihi ile bağlantılı olup, avlanma yoluyla elde edilen deniz balıklarının iç bölgelere daha hızlı sevkiyatları yapılarak taze tüketime ve çeşitliliğe olanak sağlanması önem arz etmektedir. Zengin iç su kaynaklarına sahip Kayseri ilinde katılımcıların % 67.9'u balık avlamadığını belirtmiştir. İl genelinde özellikle alabalık üretiminin yoğunlaştığı Pınarbaşı ilçesinde avlanma ile ilgili etkinlikler düzenlenerek avlanma yoluyla balık temini ve tüketimini artırmak düşünülebilir.

Ayrıca iç su kaynaklarınca zengin olan Kayseri ili balık üretim tesislerinin devlet destek ve teşvikleri ile sayılarının artırılarak gerek ülke ekonomisine katkı sağlaması gerekse taze balık tüketmek isteyen Kayseri halkı için önemli bir diğer husustur. Su ürünlerinin işlenmiş hallerinin de tüketilmesinin alışkanlık haline getirilmesi mevsimsel balık tüketim tercihini de etkileyecek olup balık tüketim miktarını da artıracaktır. Bu amaçla gelişen teknoloji imkânlarının kullanılarak tüketimin tüm yıla yayılması adına işlenmiş su ürünleri yönünden halkın bilinçlendirilmesi gerekmektedir. Diğer taraftan, gelişen internet teknolojileri kullanılarak tüketimi artırmak amacıyla reklam faaliyetleri, kamu spotları, görsel afişler düzenlenerek daha fazla kişiye ulaşılmasını sağlanmalı, şehir merkezinde yoğunlaşmış olan balık satış noktalarının şehrin farklı noktalarına da kurularak sayılarının ve erişimlerinin artırılması ve özellikle kamuya ait yemekhanelerde yemek listelerinde balığa daha fazla yer verilmesi tüketimi artırabilecektir.

Kaynaklar

- Abdikoğlu Dİ. Tekirdağ ilinde balık tüketim eğilimlerinin belirlenmesi, Yüksek lisans tezi, NKÜ Fen Bil Ens, Tekirdağ 2015.
- Adıgüzel F, Civelek O, Sayılı M, Büyükbay EO. Tokat ili Almus ilçesinde ailelerin balık tüketim durumu. GOP Üniv Zir Fak Derg 2009; 26(2): 35-43.
- Angiş S. Gökkuşluğu alabalığı'nda soğuk tütsülemenin bazı önemli kimyasal ve duyuşsal özellikler üzerine etkisi. Yüksek lisans tezi, Atatürk Üni Fen Bil Ens, Erzurum 2004: s. 36
- Atay D. The export and import arrangements between fishery products sectors of European Un-

ion and Turkey (in Turkish), Dördüncü Su Ürünleri Sempozyum. Haziran,28-30, 2000; Erzurum-Türkiye.

- Aydın H, Dilek MK, Aydın K. Trends in fish and fishery products consumption in Turkey. Turk J Fish Aquat Sci 2011; 11(3): 499-506.
- Aydın M, Karadurmuş U. Consumer behaviours for seafood in Ordu province. Aquaculture Studies 2012; 12(3): 18-23.
- Aydın M, Karadurmuş U. Trabzon ve Giresun bölgelerindeki su ürünleri tüketim alışkanlıkları. Karadeniz Fen Bil Derg 2013; 3(9): 57-71.
- Bashimov G. Niğde ilinde balık eti tüketim alışkanlığının belirlenmesi. Türk Tarım ve Doğa Bil Derg 2017; 4(2): 196-204.
- Baydede S. Kocaeli ilinin balık tüketimi ve tüketici kararlarını etkileyen faktörlerin araştırılması, Yüksek lisans tezi, SNÜ Fen Bil Ens, Sinop 2018; s. 13-31.
- Bayraktar S. Ankara ve Çanakkale'de su ürünleri tüketim tercihleri ve alışkanlıklarının karşılaştırılması, Yüksek lisans tezi, ÇOMÜ Fen Bil Ens, Çanakkale 2015; s. 13-47.
- Beyazbayrak Z. Kahramanmaraş ili merkez ilçede balık tüketim alışkanlıkları, Yüksek lisans tezi, KSÜ Fen Bil Ens, Kahramanmaraş 2014; s. 19-39.
- Bolat Y, Cevher H. Konya İli (Türkiye) su ürünleri tüketim alışkanlıkları üzerine bir anket çalışması. SDÜ Eğirdir Su Ürünleri Fak Derg 2018; 14(3): 241-52.
- Çadır F. Keban Baraj Gölü ova bölgesi su ürünleri tüketiminin araştırılması. Yüksek lisans tezi, FÜ Fen Bil Ens, Elazığ 2012; s. 14-17.
- Çaylak B. İzmir ili su ürünleri tüketimi ve tüketici tercihleri üzerine bir araştırma. Yüksek lisans tezi, ÇOMÜ Fen Bil Ens, Çanakkale 2013; s. 25-41.
- Çelik R. Manisa ili su ürünleri tüketim ve tercihleri üzerine bir araştırma, Yüksek lisans tezi, İKCU Fen Bil Ens, İzmir 2014; s. 25-47.
- Çiçek E, Akgün H, İlhan S. Elazığ ili balık eti tüketim alışkanlığı ve tercihinin belirlenmesi. Aquaculture Studies (Eski Yunus Araştırma Bülteni) 2014; (1): 1-11.
- Çolakoğlu FA, İşmen A, Özen Ö, Çakır F, Yığın Ç, Ormancı HB. Çanakkale ilindeki su ürünleri tüketim davranışlarının değerlendirilmesi. Ege Üniv Su Ürünleri Derg 2006; 23(3): 387-92.
- Dağtekin M, Ak O. Doğu Karadeniz bölgesinde su

- ürünleri tüketimi, ihracaat ve ithalat potansiyeli. Yunus Araştırma Bülteni 2007; 7(3): 14-7.
- Erdal G, Esengün K. Tokat ilinde balık tüketimini etkileyen faktörlerin logit model ile analizi. Ege Üniv Su Ürünleri Derg 2008; 25(3): 203-9.
- Erümit İ. Sinop İli Gerze ilçesinde balık tüketimi ve balık tüketimini etkileyen faktörler, Yüksek lisans tezi, GOÜ Fen Bil Ens, Tokat 2016; s. 25-40.
- Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). <http://www.fao.org>; Erişim tarihi: 14.11.2019.
- Girard S, Mariajouis C, Paquette P, Wisner-Bourgeois C. An analysis of seafood consumption survey methods in France. Ninth NFET Conference-Tromso, 8-11, July Norway 1998.
- Güngör ES. Erzurum ve Van illerindeki balık tüketimi ve tüketici tercihleri üzerine bir araştırma, Yüksek lisans tezi, Atatürk Üni Fen Bil Ens, Erzurum 2014; s. 19-54.
- Gürgün H. Van Gölüne kıyısı bulunan bazı ilçelerdeki balık tüketimine yönelik bir araştırma, Yüksek lisans tezi, Ege Üni Fen Bil Ens, İzmir 2006; s. 17-24.
- Hatırlı SA, Demircan, V. Isparta ilinde ailelerin balık tüketiminin analizi. SDÜ İktisadi ve İdari Bilimler Fak Derg 2004; 9(1): 245-56.
- Işıdan H. Önemli bazı viral balık hastalıkları-1. Sümae, Yunus Araştırma Bülteni 2006; 6 (1): 12-14.
- İbiş B. Sivas ili merkez ilçesinde yaşayan bireylerin su ürünleri tüketim davranışlarının değerlendirilmesi, Yüksek lisans tezi, GOÜ Fen Bil Ens, Tokat 2012; s. 11-35.
- İslamoğlu AH. Tüketici Davranışları, İstanbul: Beta Yayıncılık, 2003.
- Karadağ A. Şanlıurfa ili merkez ilçesinde yaşayanların su ürünlerine yaklaşımlarının incelenmesi, Yüksek lisans tezi, Munzur Üni Fen Bil Ens, Tunceli 2017; s. 7-39.
- Krejcie RV, Morgan DW. Determining sample size for research activities. Educ Psychol Meas, 1970; 30: 607-10.
- Menteşe CM. Tunceli ili merkez ilçede ailelerin balık tüketim tercihlerinin belirlenmesi, Yüksek lisans tezi, Tunceli Üni Fen Bil Ens, Tunceli 2016; s. 17-38.
- Nalinci S. Amasya ili merkez ilçedeki hanehalkının et tüketim alışkanlıkları ve et tüketimini etkileyen faktörler, Yüksek lisans tezi, GOÜ Fen Bil Ens, Tokat 2013; s. 49-134.
- Olgunoğlu İA, Bayhan YK, Olgunoğlu MP, Artar E, Ukav İ. Adıyaman ilinde balık eti tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi. Gıda Teknolojileri Elektronik Derg 2014; 9(1): 21-5.
- Onurlubaş E. The factors affecting fish consumption of the consumers in Kesan Township in Edirne. Bulgarian J Agr Sci, 2013; 19(6): 1346-50.
- Orhan H, Yüksel O. fishery Product consumption survey in Burdur Province, SDU Journal of the Faculty of Agriculture 2010; 5(1): 1-7.
- Sağlam NE, Samsun S. Yozgat ili su ürünleri tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi. SDÜ Eğirdir Su Ürünleri Fak Derg 2018; 14(1): 9-16.
- Sarıözkan S. Türkiye'de balıkçılık sektörü ve ekonomisi. Turk J Fish Aquat Sci 2016; 31(1): 15-22.
- Saygı H, Bayhan B, Hekimoğlu MA. Türkiye'nin İzmir ve Ankara illerinde su ürünleri tüketimi. Türk Tarım-Gıda Bilim ve Teknoloji Derg 2015; 3(5): 248-54.
- Soylu M. Fish consumption preferences of people living in three different socioeconomic regions of Kayseri, Turkey. Third Sector Social Economic Review 2018; 53(2): 463-76.
- Şen A. Konya ve Mersin il merkezlerinde yaşayan bireylerin balık tüketimi konusundaki alışkanlık ve bilgi düzeylerinin karşılaştırılması, Yüksek lisans tezi, SÜ Sosyal Bil Ens, Konya 2011; s. 38-63.
- Şen B, Canpolat Ö, Sevim AF, Sönmez F. Elazığ ilinde balık tüketimi. Fırat Üniv Fen ve Mühendislik Bilimleri Derg 2008; 20(3): 433-7.
- Şen B. Erzincan ilindeki ailelerin balık tüketim tercihlerinin belirlenmesi, Yüksek lisans tezi, Munzur Üniversitesi Fen Bil Ens, Tunceli 2017; s. 38-63.
- Şen İ, Şahin A. Mersin'de yaşayan tüketicilerin balık tüketim tercihlerini demografik faktörler açısından ele alan bir araştırma. J Econ Admin Sci 2017; 19 (1): 33-46.
- Tacon AG, Metian M. Fish matters: importance of aquatic foods in human nutrition and global food supply. Reviews in Fisheries Science 2013; 21(1): 22-38.
- Temel T. Rize ilinde hanelerin balık tüketimi üzerine etkili olan faktörlerin belirlenmesi, Yüksek lisans tezi, Atatürk Üni Fen Bil Ens, Erzurum 2014; s. 37-62.
- Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK). <http://www.tuik.gov.tr>; Erişim tarihi: 04.02.2019
- Uzundumlu AS, Dinçel E. Trabzon İli Beşikdüzü İlçe-

sinde balıketi tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi. Alinteri Zirai Bil Derg 2015; 29 (B): 1-11.

Wan W, Hu W. At-home seafood consumption in Kentucky: A double hurdle model approach. Southern Agricultural Economics Association Annual Meeting, February, 4-7, 2012; Birmingham, AL-England.

Yavuz G, Yasan Ataseven Z, Gül U, Gülaç ZN. Factors affecting consumer preferences on seafood consumption: The case of Ankara. Yunus Research Bulletin 2015; 1: 73-82.

Yüksel E, Diler A. Ankara İlinde su ürünleri tüketim tercihlerinin belirlenmesi. Aydın Gastronomy 2019; 3(1): 11-21.

Yüksel F, Kuzgun NK, Özer Eİ. Tunceli ili balık tüketim alışkanlığının belirlenmesi. Karadeniz Fen Bil Derg 2011; 3(2):5, 28-36.

