

Konya İli (Türkiye) Su Ürünleri Tüketim Alışkanlıkları Üzerine Bir Anket Çalışması*

Yıldız BOLAT**¹, Hasan CEVHER²

¹Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Eğirdir Su Ürünleri Fakültesi, Su Ürünleri Avlama ve İşleme Teknolojisi Bölümü, Isparta

²Meteoroloji 5. Bölge Müdürlüğü, Afyonkarahisar

Geliş : 23.02.2018

Kabul : 27.04.2018

Araştırma Makalesi / Research Paper

**Soumlu Yazar: yldzbolat@gmail.com

E.Dergi ISSN: 1308 -7517

Özet

Bu çalışmada Konya ili su ürünleri tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi amaçlanmıştır. Anket, Eylül 2015-Ekim 2016 tarihleri arasında, önceden belirlenen sorular tesadüfi olarak seçilen 128'i kadın ve 296'sı erkek olmak üzere 424 bireye yüz yüze ve soru cevap şeklinde uygulanmıştır. Ankete katılan bireylerin 19-24 (%27) yaş grubu ile en fazla oranda olduğu tespit edilmiştir. Araştırmaya katılan bireylerin % 40'ının öğrenci olduğu ve onların da % 53'ünün üniversite, % 26'sının lise mezunu olduğu saptanmıştır. Katılımcıların %51'inin ayda bir defa su ürünleri tükettiği ve %97'sinin taze ürünleri tercih ettiği görülmüştür. Katılımcıların su ürünlerini pişirme şekli %60 oranda kızartma olarak belirlenmiştir. Ankete katılan bireylerin % 47'si bütün et çeşitlerini tüketirken, %27'sinin kırmızı eti severek tükettikleri, %13'lük bir oranın tavuk etini ve %12'sinin de balık etini tercih ettiği görülmüş ve tüketicilerin %49 oranla deniz balıklarını tercih ettiği tespit edilmiştir. Balık tüketim oranlarına göre en çok tüketilen balıkların hamsi (*Engraulis encrasicolus*), levrek (*Dicentrarchus labrax*) ve çipura (*Sparus auratus*) olduğu belirlenmiştir.

Anahtar kelimeler: Balık tüketimi, tüketim alışkanlıkları, anket, Konya

A Survey Study on Habits of Fish Consumption in Konya Province (Turkey)

Abstract

In this study, it was aimed to determine habits of fish consumption in the province of Konya. The survey was conducted between September 2015 and October 2016 with a face to face question and answer format with 424 individuals, 128 of whom were randomly selected and 296 were men. It was determined that the individuals participating in the survey were most in the 19-24 age group (27%). It was determined that 40% of the individuals participating in the survey were students, and 53 % of them were university and 26 % were high school graduates. It was seen that 51 % of the participants consumed seafood once a month and 97 % preferred fresh seafood. It has been determined that 60% of the customers prefer to cook fish by frying. While 4 % of the respondents consume all types of meat, 27% consume red meat, 13% chickens and 12% prefer fish meat. It was determined that 49% of consumer prefer sea fish. According to fish consumption rates, it was determined that the most consumed fish were anchovy (*Engraulis encrasicolus*), seabass (*Dicentrarchus labrax*) and seabream (*Sparus auratus*) respectively.

Keywords: Fish consumption, habits of consumption, survey, Konya

****Bu çalışma, yüksek lisans tezinden özetlenmiştir.**

GİRİŞ

Son yıllarda değişen beslenme alışkanlıkları, yüksek kalorili yiyecek tüketimi, tüketilen bu yiyeceklerin özellikle insan sağlığı için gerekli olan esansiyel yağ asitlerinden yoksun ya da yetersiz olması ve düzensiz yeme alışkanlıklarının artması sonucunda

obezite ve bununla birlikte koroner kalp hastalıkları, diyabet gibi hastalıkların görülme sıklığı gelişmiş ülkelerde daha fazla olmak üzere artmıştır (Atar ve Alçiçek, 2009).

Dünyada birçok ülkede insanlarda hastalık sonucu ölüm nedenlerinin başında kalp damar hastalıkları, yüksek tansiyon, şeker ve kolesterol gelmektedir. Bu hastalıkların temelinde kalıtsal faktörlerin yanı sıra, beslenme alışkanlıkları da çok önemli yer tutmaktadır. Balık etinin bu hastalıklardaki olumlu etkileri uzun bir süredir incelenmekte olup bu konuda olumlu sonuçlar alınmıştır. Yağlar insan beslenmesi için oldukça önemlidir. Balık yağları, karasal hayvan yağları ile karşılaştırıldığında beslenme açısından daha değerlidir. Balık yağı %20 oranında doymuş yağ asitlerini, %80 düzeyinde de doymamış yağ asitlerini içermektedir. Bu doymamış yağ asitlerinin büyük bir bölümünü de esansiyel yağ asitleri oluşturmaktadır (Turan vd., 2006). Su ürünleri etleri doğada bulunan aminoasitleri bulundurması bakımından da oldukça önemlidir. Başlıca esansiyel karakterli aminoasitler olan valin, lösin, izolösin, lizin, treonin, sistin, sistein, metionin ve fenilalanini bünyelerinde bulundururlar (Gülyavuz ve Ünlüsayın, 1999). Su ürünleri mineral maddelerce de zengin kaynaklardır. Bünyelerinde beslenmede oldukça önemli olan fosfor (P), kalsiyum (Ca), magnezyum (Mg), kükürt (S), potasyum (K), sodyum (Na), iyot (I), klorür (Cl) gibi çok değerli mineralleri barındırırlar. Balıkların derisi ve kemikleri kalsiyum ve fosfor açısından oldukça zengindirler (Atar ve Alçıçek, 2009). Vitaminler sağlıklı yaşam için oldukça önemli organik maddelerdir (Gökoğlu, 2002; Varlık vd., 2004). Suda çözünen B ve C vitaminlerinin su ürünlerinde bulunma miktarı, karasal hayvanlarda bulunan miktarla hemen hemen aynı olup yağda çözünen A, D, E ve K vitaminleri daha fazladır (Turan vd., 2006).

Konya'nın büyükşehir olmasının kazandırdığı ekonomik, sosyal, kültürel ve demografik avantajları sebebiyle balık tüketmek isteyenlerin kolayca ulaşabileceği imkânlar bakımından şanslı bir şehirdir. Çalışma esnasında yapmış olduğumuz gözlem ve incelemelerde Konya'da son derece modern ve yüksek kapasiteli bir balık halinin varlığının yanı sıra büyük marketlerin pek çoğunda balık reyonlarının bulunduğu ve sürekli taze ürün girişinin olduğu tespit edilmiştir. Bütün bu bilgiler ışığında Konya'da yaşayan insanların yukarıda sayılan besinlerden hangi oranda yararlanabildiklerini tespit etmek amacıyla bu çalışma yapılmıştır. Bu çalışmada tesadüfi örnekleme ile katılımcılara bire bir soru cevap şeklinde anket yapılarak Konya'da yaşayanların su ürünleri tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi amaçlanmıştır.

MATERYAL ve YÖNTEM

Bu çalışmada, Konya ili balık tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi amacıyla, Eylül 2015 - Ekim 2016 tarihleri arasında eşit olasılıklı basit rastgele örnekleme yöntemi uygulanarak seçilen 128'i kadın ve 296'sı erkek olmak üzere 424 birey ile amaca uygun olarak hazırlanmış olan ve 26 adet soru içeren anket, katılan bireylere yüz yüze, soru cevap şeklinde sorularak gerçekleştirilmiştir. İldeki tüm bireylere anket yapmak zaman ve maddi imkan açısından mümkün olmadığından, eşit olasılıklı basit rastgele örnekleme yöntemi uygulanmış ve evren birim sayısı 10.000'in üzerinde olduğu durumlarda örnekleme hacmi aşağıdaki eşitlik kullanılarak elde edilmiştir (Yazıcıoğlu ve Erdoğan, 2014).

$$n = P \times Q \times Z\alpha^2 / d^2$$

n: Örnekleme büyüklüğü, P: Olayın gerçekleşme olasılığı, Q (1-P): Olayın gerçekleşmeme olasılığı, Z α^2 : Güven katsayısı (% 5'lik hata payı için bu sayı 1.96 alınmaktadır), d: Olayın görülme sıklığına göre kabul edilen örnekleme hatasıdır.

$$n = 0.5 \times 0.5 \times 1.96^2 / 0.05^2 = 384.16$$

Elde edilen veriler, MS-Excel programında analiz edilerek yorumlanmış ve sonuçlar benzer araştırma sonuçları ile karşılaştırmalı olarak değerlendirilmiştir.

BULGULAR

Anket, tesadüfi olarak seçilen toplam 424 bireye uygulanmış olup, ankete katılanların %30'u kadın (128) ve %70'i erkek (296) bireylerdir. Ankete katılan bireylerin en fazla olduğu yaş grubu 19-24 yaşları arasındadır. Bunu %23 ile 25-36 yaş grubu izlemektedir. En az katılımcının olduğu yaş grubu ise %16 ile 46 yaş üstüdür (Tablo 1).

Tablo 1. Konya İlinde katılımcıların sosyo-ekonomik ve demografik özellikleri

Sosyo-Ekonomik/ Demografik özellikler	%	Sosyo-Ekonomik/ Demografik özellikler	%
Yaş		Eğitim	
13-18	17	İlkokul	8
19-25	27	Ortaokul	11
26-35	23	Lise	26
36-45	17	Üniversite	53
46<	16	Lisans üstü	2
Meslek		Aile Birey sayısı	
Serbest	5	1 Kişi	2
Memur	30	2 Kişi	7
İşçi	18	3 Kişi	17
Emekli	4	4 Kişi	28
Öğrenci	40	5 Kişi	27
Ev Hanımı	2	6 Kişi	13
Esnaf	1	7 ve <	6
Gelir Düzeyi		Cinsiyet	
950>	10	Erkek	70
950-1500	41	Kadın	30
1500-3000	27		
3000<	22		

Ankete katılan bireylerin %40'ı öğrenci, %30'luk kısmı memur olup en düşük orana sahip meslek grubu ise %1 ile esnafdır. Ankete katılanların eğitim durumları incelendiğinde %53'ünün üniversite mezunu olduğu görülmüştür. Bunu %26 ile lise ve %11 ile ortaokul mezunları izlemektedir. Katılımcıların %28'lik oranla 4 kişi, %27'lik oranla 5 kişilik ailelerden oluştuğu tespit edilmiştir. Ankete katılan bireylerin su ürünleri tüketimini önemli ölçüde etkileyen faktörlerden biri olan gelir düzeyi dikkate alındığında katılımcıların %41'nin 950-1500 TL gelire sahip oldukları görülmüştür. Bunu %27 oranla 1500-3000 TL arası geliri olanlar izlemektedir (Tablo 1).

Ankete katılan bireylerin %51'i ayda sadece bir defa balık tüketmekte, 2-4 defa tüketenlerin oranı ise %37'dir. Katılımcıların su ürünlerini pişirme şekli %60 ile kızartma olup diğer tercih edilen tüketme şekilleri %20 ile ızgara, %13 ile buğulamadır (Tablo 2)

Katılımcıların %81'i balığı lezzetli ve besleyici olması nedeniyle tercih etmekte ve %97'si taze olarak tüketmektedir. Ankete katılan bireylerin %47'si bütün et çeşitlerini severek tüketirken, kırmızı et tüketenlerin oranı %27, tavuk etini tercih edenlerin oranı ise

% 13'tür. Balık tüketenlerin oranı ise maalesef %12'de kalmıştır. %1 oranında da hiç et tüketmeyen bir grubun varlığı da tespit edilmiştir (Tablo 2).

Katılımcılara su ürünlerini genellikle nereden satın aldıkları sorulduğunda %53'ü balık hali cevabını vermiştir. Balık Market-Alışveriş Merkezlerini tercih edenlerin oranı %24 olarak belirlenmiştir. Ankete katılan bireylerin %49'u deniz balıklarını tercih ederken, hem deniz balıklarını hem de tatlı su balıklarını tercih edenlerin oranı %41'dir. Tatlı su balıklarını tercih edenlerin oranı ise %10'da kalmıştır. Ankete katılan bireylerin %71'i balık satın alırken tazeliğine dikkat ettiklerini belirtmişler, tazeliğinin yanında tür de önemli diyenlerin oranı ise %11'dir (Tablo 2).

En çok tercih edilen deniz balıklarında ilk sırayı %45 oranla hamsi, %14 oranla levrek ve %11 oranla çipura alırken, çinekop, istavrit ve palamutu tercih edenlerin oranının % 8 olduğu görülmüştür. Katılımcıların tatlı su balık tercihinde alabalık %72 ile birinci sırada, sazan ise %22 ile ikinci sırada yer almaktadır. Sudak ve turnayı tercih edenler ise çok düşük oranlarda kalmıştır (Tablo 2).

Ankete katılanlar, bütün balık türleri arasında en çok %48 oranla hamsiyi, %27 oranla alabalığı ve %8 oranla levrek ve sazanı tercih etmişlerdir. Balığı en fazla %66'lık oranla kış mevsiminde tüketirken, sonbahar mevsiminde tüketenlerin oranı %18 olarak gerçekleşmiştir (Tablo 2).

Katılımcıların %57'si ayda 1-3 kg, %32'si 4-6 kg balık tükettiklerini belirtmişlerdir. 10 kg ve üzeri aylık balık tüketimi olanların toplam oranı %11 olarak tespit edilmiştir. Ortalama kişi başına balık tüketimi 4 kg/kişi/yıl olarak hesaplanmıştır. Ankete katılan bireylerin %62'si balığın besin değeri hakkında yeterli bilgiye sahip olduklarını belirtirken, %64'ü balık fiyatlarını normal, %28'i pahalı bulduğunu söylemişlerdir ve ucuz bulanların oranı son derece düşük olup, katılımcıların gelir düzeyi dağılımı ile de paralellik oluşturmaktadır (Tablo 2).

Ankete katılanların %77'si balığı evde, %12'si lokantada, %10'u ise piknikte yemeyi tercih etmektedir. Ev hanımlarının pek çoğunun koku endişesine rağmen ankette incelenen diğer ekonomik ve sosyal faktörlerin etkisi ile yine de balığı evde bizzat kendileri tarafından pişirilmesi ve tüketilmesini tercih ettikleri anlaşılmaktadır.

Tablo 2. Konya ili su ürünleri tüketim alışkanlıkları dağılımı

Tercih/Alışkanlık	%	Tercih/Alışkanlık	%
Tüketim Sıklığı		Pişirme Tercihi	
Her gün	1	Buğulama	13
Ayda 1	51	Kızartma	60
2-4	37	Izgara	20
5-8	7	Sebzeli	3
9 ve<	1	Fırında	2
Tüketmiyor	3	Hepsi	2
Aylık Tüketim (kg)		Tüketim Tercihi	
1-3	57	Taze	95,5
4-6	32	Konserve	1,5
7-10	8	Tuzlanmış	2
11-15	2	Salamura	0,5
16 <	1	Diğer	0,5

Et Türü Tercih		Tatlısu Tür Tercih	
Balık Eti	12	Sazan	22
Kırmızı Et	27	Alabalık	72
Tavuk Eti	13	Sudak	2
Hepsi	47	Turna	3
Tüketmiyor	1	Hiçbiri	1
Balığı Tercih Nedeni		Mevsim Tercih	
Lezzetli ve Besleyici	81	İlkbahar	7
Alışkanlık	6	Yaz	9
Tazelik	7	Sonbahar	18
Ucuz ve ulaşılabilir	6	Kış	66
Satın Alma Kriteri		Balık Fiyatları	
Tazelik	71	Ucuz	1
Tür	11	Normal	64
Fiyat	9	Pahalı	28
Satıcıya Güven	9	Bilgim yok	7
Nereden Alıyor		Nerede Tüketiyor	
Balık Hali	53	Evde	77
Balık Market-AVM	24	Lokanta	12
Pazaryeri	19	Piknik	10
Seyyar Satıcı	4	Diğer	1
En Çok Tüketilen Balık		Deniz Balığı Tercih	
Hamsi	48	Hamsi	45
Alabalık	27	Levrek	14
Sazan	8	Çipura	11
Levrek	8	İstavrit	8
İstavrit	5	Palamut	8
Çipura	1	Çinekop	8
Palamut	1	Uskumru	2
Sudak	1	Mercan	2
Somon	1	Mezgit	2
Deniz-Tatlısu Tercih		Besleyici Değeri	
Deniz Balığı	49	Evet	62
Tatlısu Balığı	10	Hayır	38
Hepsi	41		

Aylık gelir durumu ile balık tüketim sıklığı ilişkisine bakıldığında genel olarak gelir durumunun balık tüketim sıklığını etkilemediği, katılımcıların gelir durumuna uygun balık tercihi yaparak yine de aylık tüketim sıklığını yakaladığı belirlenmiştir. Ancak gelir durumu yükseldikçe hiç tüketmeyenlerin oranı azalmaktadır (Tablo 3).

Tablo 3. Gelir durumları ile aylık balık tüketim sıklıkları (%)

Tüketim sıklığı Aylık gelir	Her gün	1 kez	2-4 kez	5-8 kez	9 ve üzeri	Hiç tüketmiyor
950>	-	49	31	10	4	6
951-1500	1	61	28	5	-	5
1501-3000	-	43	48	5	1	3
3000<	-	48	41	11	-	-

Eğitim durumu ile aylık balık tüketim sıklığı ilişkisinde de gelir durumuna benzer sonuçlara ulaşılmış olup, eğitim düzeyinin yükselmesi balık tüketim sıklığını olumlu yönde etkilememiştir (Tablo 4).

Tablo 4. Eğitim durumu ile aylık balık tüketim sıklıkları (%)

Tüketim Eğitim Durumu	Her gün	1 kez	2-4 kez	5-8 kez	9 ve üzeri	Hiç tüketmiyor
İlkokul	4	50	34	6	-	6
Ortaokul	-	56	33	7	-	4
Lise	-	55	34	5	1	5
Üniversite	-	47	41	9	1	2
Diğer	-	50	38	-	-	12

Aylık gelir düzeyi ile tercih edilen et türü ilişkisi incelendiğinde, gelir seviyesi artışının kırmızı et tüketimine eğilimi arttırdığı tespit edilmiştir (Tablo 5).

Tablo 5. Aylık gelirlerine göre tercih edilen et türleri (%)

Et tercihi Aylık gelir	Balık	Kırmızı et	Tavuk eti	Hepsi	Et tüketmiyor
950>	16	22	16	46	-
951-1500	10	27	18	42	3
1501-3000	14	26	13	47	-
3000<	15	32	7	45	1

TARTIŞMA ve SONUÇ

Anket, soru cevap tekniği ile belirli bir konuda hedef kitle veya tüketici tercihlerini belirlemek için uygulanan sistematik bir veri toplama yöntemidir. Sosyo-kültürel yapı içinde yemek kültürü, gelenekler, yaşam tarzı, alışılmış, edinilmiş yiyecek çeşitliliği ve beslenme kültürü, bir bölgenin veya bir ilin tüketim alışkanlıklarının oluşmasında temel faktörlerdir. Bu kalıplaşmış kültür yapısının değişimi ve evrimleşmesi sonradan kazanılan eğitim, ekonomik güç, göç etkisi ile demografik yapıdaki değişimler, teknolojik gelişmelerle modernleşen ve büyüyen şehirler, işlenmiş ürün teknolojisi, hazır gıda, fast-food gıda sektörlerinin hızla çoğalması ve tüketicilerin çok ve çeşitli gıdaya ulaşabilmesi, hatta ev ve ofislere kadar servis hizmetlerinin yaygınlaşması ve bu çeşit gıdalara daha

uygun fiyata ulaşabilme, kırmızı et ve kanatlı etleri ile bol ve çeşitli yemeklerin yapılabilmesi, balık etine olan tercihi olumsuz etkileyen faktörler olarak söylenebilir.

Çolakoğlu vd. (2006)'nin Çanakkale'de yaptıkları çalışmada, katılımcıların beyaz eti birinci sırada (%47,5), balık etini ikinci sırada (%29,9), kırmızı eti ise üçüncü sırada (%22,1) tükettiklerini belirtmişlerdir. Şen vd. (2008)'nin Elazığ'da yaptığı çalışmada katılımcıların en fazla balık etini (%74) tükettiği, bunu kırmızı et (%69) ve tavuk etinin (%49) izlediğini saptamışlardır. Oğuzhan vd. (2009), Erzurum'da su ürünleri tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi amacıyla yaptıkları çalışmada bireylerin kırmızı eti birinci sırada (%56), tavuk etini ikinci sırada (%37,3), balık etini ise üçüncü sırada (%6,7) tükettiklerini tespit etmiştir. Yüksel vd. (2011), Tunceli'de yaşayan insanlar tarafından en fazla tüketilen et türlerini sırasıyla kırmızı et (%40), tavuk eti (%38) ve balık eti (%22) olarak tespit etmiştir. Aydın ve Karadurmuş (2013), Giresun ve Trabzon illerinde yaptığı araştırmada katılımcıların su ürünlerini birinci sırada (%41), tavuk etini ikinci sırada (%33) ve kırmızı eti ise üçüncü sırada (%26) tükettiklerini saptamıştır. Olgunoğlu vd. (2014), Adıyaman'da balık eti tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi amacıyla yaptığı araştırmada en çok tüketilen et ürünlerinin sırasıyla tavuk eti (%56), kırmızı et (%38) ve balık eti (%5) olduğunu tespit etmiştir. Arslan (2015), Antalya için yapmış olduğu çalışmada et tüketim oranlarını sırasıyla tavuk etinde %47, kırmızı ette %36 ve balık etinde %17 olarak bulmuştur.

Yaptığımız çalışmada Konya'da balık, kırmızı et ve tavuk etinin hepsini tüketenlerin oranı %47'dir. Bu et ürünlerinden kırmızı et %27, tavuk eti %13 ve balık eti %12 oranında tüketilmektedir. Buna göre balık etinin diğer et ürünlerinden daha az tüketildiği görülmüştür. Daha önce yapılan çalışmalarla karşılaştığımızda elde ettiğimiz sonuçların Erzurum ve Tunceli'de yapılan çalışmalarla benzerlik gösterdiği görülmüştür. Genellikle balık eti tüketiminin su kaynaklarına daha yakın olan yerlerde daha fazla olduğu, su kaynaklarından uzak olan yerlerde ise kırmızı et ve tavuk etinin balık etinden daha fazla tüketildiği anlaşılmaktadır. Bu durumun beslenme kültürü, balığın bölgeye ulaşımı veya elde edilmiş şekli ve fiyatlardan kaynaklandığı ifade edilebilir.

Arslan (2015) ve Balık vd. (2013), çalışmalarında ayda en az 2 kez, Çolakoğlu vd. (2006), Çanakkale'de, Orhan ve Yüksel (2010), Burdur'da yaptıkları çalışmalarda ayda 4 kez, Hatırlı vd. (2004)'nin Isparta ilinde yaptığı çalışmada 1302 kişi yılda bir veya daha fazla balık tükettiklerini beyan etmişlerdir. Yaptığımız çalışmada ise Konya'da balığı ayda 1 kere tüketenlerin oranı %51, 2-4 kere tüketenlerin oranı %37, 5-8 kere tüketenlerin oranı %7 ve hiç balık yemeyenlerin oranı %3 olarak tespit edilmiştir. Yapılan çalışmalar incelendiğinde Isparta ili dışında ayda 1 ve 2 kere balık tüketim oranının en yüksek olduğu görülmüş ve bu bakımdan çalışmamızla benzerlik göstermektedir.

Çalışmamıza ait ankete katılan bireylerin bir meslek grubu olmamasına rağmen %40'ının öğrenci olduğu, %30'nun memur olup en düşük orana sahip meslek grubu ise %1 ile esnaftır. Orhan ve Yüksel (2010)'in Burdur ilinde, Balık vd. (2013), Ordu'nun Fatsa ve Aybastı ilçelerinde yaptığı çalışmalarda serbest meslek grubunun oransal olarak yüksek olduğu, Çolakoğlu vd. (2006)'nin Çanakkale'de yaptığı çalışmada en fazla oranla kamu çalışanı (%33,53) ve serbest meslek grubu (%25,42) olduğu, Adıgüzel vd. (2009)'nin Tokat'ın Almus ilçesindeki çalışmasında katılımcıların çoğunun (%38,4) memurlardan, Aydın ve Karadurmuş (2013) tarafından yapılan çalışmada da ankete katılanların %37'sinin öğrencilerden oluştuğu tespit edilmiştir. Çalışmalar incelendiğinde katılımcıların meslek grubu oransal dağılımlarının birbirine benzer olduğu ve bu durumun ülkenin demografik yapısını da yansıttığı söylenebilir.

Araştırmamızda ankete katılanların eğitim durumları incelendiğinde %53'nün üniversite mezunu, %26'sının lise ve %11'inin ortaokul mezunu olduğu belirlenmiştir. Balık vd. (2013), yaptığı çalışmada, Ordu ilinde yaşayan bireylerin eğitim durumlarına göre, Fatsa ilçesinde %34,7'si ortaokul, %30'u üniversite mezunu iken, Aybastı ilçesinde ortaokul mezunlarının oranı %31,5, üniversite mezunlarının oranı ise %15,8 olarak tespit etmiştir. Tunceli ilinde katılımcıların eğitim durumları incelendiğinde %55,5'i üniversite ve %24,4'ü ise lise mezunlarından oluşmuştur (Yüksel vd., 2011). Çolakoğlu vd. (2006) tarafından Çanakkale ilinde yapılan çalışmada katılımcıların %51,77'i lise ve üzeri eğitim gördüğü, Tokat ilindeki katılımcıların eğitim durumu incelendiğinde, %30'unun ilkököl, %15'inin ortaokul, %41'inin lise ve %14'ünün yükseköğretim mezunu olduğu belirlenmiştir (Erdal ve Esengün, 2008). Adıgüzel vd. (2009), tarafından Tokat'ın Almus ilçesinde yapılan çalışmada bireylerin genel ortalamada en fazla lise (%33,65), fakülte (%20,19) ve ilkököl (%20,19) mezunu oldukları, Burdur ilinde yapılan çalışmada katılımcıların eğitim durumları incelendiğinde bireylerin %32,3'ü lise, %26,7'si ilköğretim, %17,7'si lisans, %13,7'si yükseköğretim, %5,7'si lisansüstü mezunu olduğu tespit edilmiştir (Orhan ve Yüksel, 2010). Hatırlı vd. (2004)'nin Isparta ilinde yaptığı çalışmada katılımcıların eğitim durumları incelendiğinde %27,54'ü ilkököl, %10,63'ü ortaokul, %26,57'si lise ve %33,33'ü üniversite mezunudur. Üniversite mezunlarının oranı, Tunceli, Fatsa, Giresun ve Trabzon, Burdur ve Isparta'da yapılan çalışmalarla benzerlik gösterirken diğer çalışmalarla oransal olarak farklı sonuçlara ulaşılmıştır.

Konya'da katılımcıların ailede yaşayan birey sayıları incelendiğinde %55'nin 4-5 kişiden oluştuğu, bu sonucun Adıgüzel vd. (2009) ile Yüksel vd. (2011) tarafından yapılan çalışmalarla benzer olduğu ve çekirdek aile yapısına sahip olduğu anlaşılmıştır.

Ailelerin gelir dağılımı incelendiğinde, %51'lik bir oranla asgari ücret ve altında gelire sahip olduğu (<1500TL), %49'luk bir oranında asgari ücretin üzerinde (>1500) bir gelire sahip olduğu tespit edilmiştir.

Konya ve Mersin il merkezlerinde yapılan çalışmada (Şen, 2011) asgari ücret ve altında gelire sahip olanların oranı bizim çalışmamızla (%51) aynı bulunmuştur. Olgunoğlu vd. (2014)'nin Adıyaman ilinde yaptıkları çalışmada, asgari ücretle çalışanların oranı %28 iken, %72'lik bir kesimin asgari ücretin üzerinde gelir elde ettiği, Balık vd. (2013) tarafından Ordu'nun Fatsa ve Aybastı ilçelerinde yapılan çalışmada ise 500-2000 TL gelire sahip olanların oranlarının yaklaşık %64-%74 olduğu, 2000 TL üzerinde gelire sahip olanların ise yaklaşık %27 ile %13 olduğu, Yüksel vd. (2011)'nin Tunceli'de yaptığı çalışmada 1000-2000 TL gelire sahip olanların oranının %46 olduğu, Adıgüzel vd. (2009) tarafından Tokat'ın Almus ilçesinde yapılan çalışmada 1750 TL ye kadar geliri olanların oranının yaklaşık %70 olduğu, Çaylak (2013)'in İzmir'de yaptığı çalışmada ailelerin %51,8'nin geliri asgari ücretin altında ve %38,2'si de asgari ücretin üzerinde gelire sahip oldukları tespit edilmiştir.

Adıyaman'da yapılan çalışmada katılımcıların %41'nin balığı yağda kızarttığı, %23'nün de ızgarada pişirdiği (Olgunoğlu vd., 2014), Ordu'nun Fatsa ve Aybastı ilçelerinde yapılan çalışmada Fatsa'da %34,1, Aybastı'da %35,2 sinin kızartma, Fatsa'da %31,3 ve Aybastı'da %35,3 nün ızgarada pişirilerek tüketildiği (Balık vd., 2013), Tunceli'de balığın %37 oranında kızartma ve %18 oranında ızgarada pişirildiği (Yüksel vd., 2011), Giresun ve Trabzon'da yaşayan insanların su ürünlerini tüketirken tercih ettikleri pişirme şekli en çok tüketilen balık türü olan hamsi ve hamsinin en çok tercih edilen pişirme şeklinin kızartma olması ile ilişkili olarak yüksek oranda (%53) kızartma olduğu (Aydın ve Karadurmuş, 2013), Çanakkale'de %80-86 oranında kızartma ve ızgara

(Çolakoğlu vd., 2006), Elazığ'da %61 oranla kızartma ve %19 oranla ızgara (Şen vd., 2008), Keban Baraj Gölü Ova Bölgesi'nde yapılan çalışmada %66 oranla kızartma ve %20 oranında ızgaranın tercih edildiği (Çadır, 2012), Burdur'da yaklaşık %46 kızartma, %27,7 mangal ve ızgarada (Orhan ve Yüksel, 2010) pişirmeyi tercih ettikleri anlaşılmıştır. Bizim çalışmamızda ise %60 kızartma ve %20 ızgara tercihi tespit edilmiştir. Sonuçlar göstermiştir ki; oransal farklılıklar olmasına rağmen en çok tercih edilen pişirme şekli yağda kızartma olarak belirlenmiştir. Bu oranın yüksekliği de genel olarak tüketimde en çok tercih edilen balık türleri ile ilişkili olduğu anlaşılmaktadır.

Serbest avlanma sezonunda balık satış yerlerine balıkların ulaşma şekli ve süreleri dikkate alındığında soğuk zincirde kısa sürede ulaştırılabilmektedir. Bu ilkesel geleneğe bağlı olarak ülkemizde taze balık tüketme alışkanlığı yerleşmiştir. Bu nedenle bu çalışma da dahil, yapılan pek çok çalışmada taze balık tüketim oranının %90'ın üzerinde olduğu tespit edilmiştir (Çolakoğlu vd., 2006; Orhan ve Yüksel, 2010; Aydın ve Karadurmuş, 2013; Balık vd., 2013; Olgunoğlu vd., 2014).

Konya ili ülkemizde balık satış yerleri bakımından sahip olduğu modern bir balık hali ve il genelindeki büyük alışveriş marketlerinin balık satış reyonlarının modernizasyonu sayesinde ülke genelinde en şanslı illerden biridir. Bu avantajına bağlı olarak ta balık satın alınırken en çok (%53) tercih edilen yer balık hali ve alışveriş merkezleridir (%24).

Çanakkale'de yaşayanların da balığı balık hali ve balık marketlerden satın aldığı (Çolakoğlu vd., 2006), Rize'de yaşayanların balığı %80 oranda balık halinden satın aldığı (Temel ve Uzundumlu, 2014), Ordu'nun Fatsa ve Aybastı ilçelerinde daha çok balık marketler ve seyyar satıcıların tercih edildiği (Balık vd., 2013), Giresun ve Trabzon illerinde yaşayanlar ise çoğunlukla (%50,81) su ürünlerini balıkçı tezgahlarından temin etmektedirler (Aydın ve Karadurmuş, 2013). Tokat İlinde yaşayan ailelerin balık satın alırken en fazla sabit balık satıcılarını (%85) tercih ettikleri (Erdal ve Esengün, 2008) belirlenmiştir.

Katılımcıların balığı taze tercih etme nedeni incelenirken, avlanan balıkların balık satış yerlerine taze olarak ulaştırılması ve doğrudan tüketiciye sunulması önemli bir etken olup, katılımcıların büyük bir çoğunluğu (%71) tazelik kriterlerine de hakim olarak balığı satın alırken taze olmasına dikkat etmektedirler. Benzer şekilde yapılan diğer çalışmalarda da balık satın alınırken en önemli kriterin tazelik olduğu belirlenmiştir (Gürgün, 2006; Adıgüzel vd., 2009; Çadır, 2012).

Balık fiyatlarını nasıl buluyorsunuz? sorusuna cevap olarak, katılımcıların gelir durumu ve tercih ettiği balık türü etkili olmakla birlikte, normal bulanların oranı %64, pahalı bulanların oranı ise %28'dir.

İzmir'de balık fiyatları ile ilgili değerlendirmenin (Çaylak, 2013) bulgularımızla benzer olduğu görülürken, Balık vd. (2013)'nin Ordu'nun Fatsa ve Aybastı ilçelerinde yaptığı bir çalışmada su ürünlerinin fiyatını yüksek bulanların oranı Fatsa'da %53,1 ve Aybastı'da %58,1 olarak belirlenmiştir.

Çalışmamızda ankete katılan katılımcılara balığı tercih etme nedeni sorulduğunda (%81) besleyici ve lezzetli olduğu, su ürünlerinin beslenmedeki önemi hakkında bilgileri olup olmadığı sorulduğunda ise ankete katılanların %62'sinin bilinçli (protein bakımından zengin, omega-3 ve omega-6 kaynağı olduğu ve kolay sindirilebildiği şeklinde geri dönüşler alınmıştır) balık tükettikleri kanısına varılmıştır. Şen vd. (2008), tarafından yapılan çalışmada, Elazığ ilinde yaşayan bireylerin balık fiyatlarının pahalı olması ve bireylerin bu konuda genellikle bilinçsiz olması gibi sebeplerden farklılık görülürken, balık tüketiminin diğer gıdaların tüketiminden az olması çalışmamızla benzerlik

göstermektedir. Balık vd. (2013), tarafından yapılan çalışmada, Ordu'nun Fatsa ve Aybastı ilçelerinde yaşayan bireylerin su ürünleri hakkında yeterli bilgiye sahip olmadığı, fiyatların yüksek olması gibi sebeplerden su ürünlerini tercih etmediği sonucu, çalışmamızla farklılık göstermektedir.

Ülkemizin kişi başına balık tüketim miktarı üzerinde etkili olan, ailelerin su ürünleri tüketim alışkanlığı ve sıklığı incelendiğinde, katılımcıların %51'i ayda 1 kez, %37'si 2-4 kez, %9'u 5 kez ve üzeri balık tüketirken %3'ünün hiç balık tüketmediği tespit edilmiştir. Çalışmamızda katılımcıların %57 sinin ayda 1-3 kg, %32 sinin ise 4-6 kg balık tükettiği belirlenmiştir.

Ordu'nun Fatsa ve Aybastı ilçelerinde haftada 2-4 kez balık tüketenlerin oranı bizim çalışmamıza göre yaklaşık iki kat (%71) fazla olduğu (Balık vd., 2013), Kahramanmaraş ilinde yapılan bir çalışmada kişi başına aylık balık tüketimi 0,34 kg olarak tespit edilmiş (Ercan ve Şahin. 2016) ve bizim çalışmamızın ortalaması ile benzer bulunmuştur. Çanakkale ilinde yapılan çalışmada katılımcıların yaklaşık %43-46'sının ayda 4 kez balık tükettiği ve katılımcıların %80-88'inin ayda 1-6 kg arasında balık tükettikleri (Çolakoğlu vd.. 2006), benzer şekilde Antalya'da yapılan çalışmada da katılımcıların ayda 4 kez ve 2-4 kg balık tükettikleri (Arslan ve İzci, 2016), Orhan ve Yüksel (2010), tarafından yapılan çalışmada Burdur ilinde yaşayan kişilerin ayda 2-4 kez balık tüketenlerin oranı yaklaşık %81 olup bizim çalışmamızla benzer bulunmuştur. Temel ve Uzundumlu (2014), Rize ilinde balık tüketimi ile ilgili yaptığı araştırmada kişi başı balık tüketimini Türkiye ortalamasının 3 katı (20,07kg/yıl) olarak bulurken, Çaylak (2013), benzer bir şekilde İzmir ili kişi başı balık tüketimini yaklaşık 15 kg/yıl olarak tespit etmiş olup bizim çalışmamızdan farklı olduğu görülmüştür. Çalışmamızda ortalama kişi başına balık tüketimi 4 kg/kişi/yıl olarak hesaplanmıştır.

Ülkemiz denizlerinde serbest avlanma sezonu 1 Eylül itibari ile başladığından ve elde edilen ürünlerin tamamına yakını karasularımızdan avcılık yolu ile istihsal edildiğinden ve halkımızın büyük bir çoğunluğu taze tüketmeyi tercih ettiğinden doğal olarak kış mevsiminde tüketim daha yüksek çıkmaktadır. Çalışmamızda en çok (%66) tüketilen mevsim olarak kış mevsimi tespit edilmiş olup, diğer çalışmalarda (Çolakoğlu vd., 2006; Şen, 2011; Çadır, 2012; Çaylak, 2013) da kış mevsimi öncelikli tercih edilen mevsim olmuştur.

Sonuç olarak; Ülkemizin balık tüketimine olan ilgisi ve alışkanlıkları Konya ili örneği ile ortaya konulmuştur. Anket sonuçlarına göre, Konya halkının büyük çoğunluğu balığı balık halinden satın almakta, taze olarak, evinde, tavada kızartarak, lezzetli ve besleyici bulmasına rağmen, ayda 1-2 kez ve oransal olarak en çok 1 kg balık tüketmektedir. Balığı, kırmızı et ve tavuktan sonra tercih etmektedir. Ev ortamı dışında ailelerin öncelikli tercihi Konya'ya özgü "etli ekmek" tüketmektir. Deniz balıkları, özellikle Karadeniz'e kıyısı olmayan diğer iller gibi ucuz ve pratik olduğu için hamsi tercih edilmektedir. Tatlı su balıklarında ise tercih alabalıktır. Soğuk kış aylarında balığın her türü sofraları süslerken, yaz aylarında balık tüketilmemektedir. Bu sonuçlara göre; 4-5 kişilik çekirdek aile yapısına sahip ilde ortalama kişi başına balık tüketimi yaklaşık 3-4 kg'a karşılık gelmektedir ve bu oran Türkiye ve Dünya ortalamasının altında kalmaktadır.

KAYNAKLAR

Adıgüzel, F., Civelek, O., Sayılı, M. & Büyükbay, E. O. (2009). Tokat İli Almus İlçesinde ailelerin balık tüketim durumu. *Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 26 (2), 35-43.

- Arslan, M. (2015). Antalya İli su ürünleri tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi. Süleyman Demirel Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, 42s, Isparta.
- Arslan, M. & İzci, L. (2016). Antalya İli su ürünleri tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi. *Eğirdir Su Ürünleri Fakültesi Dergisi*, 12(1),75-85.
- Aydın, M. & Karadurmuş, U. (2013). Trabzon ve Giresun bölgelerindeki su ürünleri tüketim alışkanlıkları. *Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi*, 3(9), 57-71.
- Atar, H. H. & Alçiçek, Z. (2009). Su ürünleri tüketimi ve sağlık. *TAF Preventive Medicine Bulletin*, 8(2), 173-176.
- Balık, İ., Yardımcı, C. & Turhan, O. (2013). Ordu İli Fatsa ve Aybastı ilçelerinde balık tüketim alışkanlıklarının karşılaştırmalı olarak incelenmesi. *Ordu Üniversitesi Bilim ve Teknoloji Dergisi*, 3(2), 18-28.
- Çadır, F. (2012). Keban Baraj Gölü Ova bölgesi su ürünleri tüketiminin araştırılması. Fırat Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, 35s, Elazığ.
- Çaylak, B. (2013). İzmir İli Su Ürünleri Tüketimi ve Tüketici Tercihleri Üzerine Bir Araştırma. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, 53s, Çanakkale.
- Çolakoğlu, F. A., İşmen, A., Özen, Ö., Çakır, F., Yığın, Ç. & Ormancı, H. B. 2006. Çanakkale İlindeki su ürünleri tüketim davranışlarının değerlendirilmesi. *Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi*, 23(1/3), 387-392.
- Ercan, O. & Şahin, A. (2016). Kahramanmaraş kent merkezinde balık eti tüketim analizi. *Kahramanmaraş Süçü İmam Üniversitesi Doğa Bilimleri Dergisi*, 19(1), 51-65.
- Erdal, G. & Esengün, K. (2008). Tokat İlinde balık tüketimini etkileyen faktörlerin logit model ile analizi. *Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi*, 25 (3), 203-209.
- Gökoğlu, N. (2002). Su Ürünleri İşleme Teknolojisi. Su Vakfı Yayınları, 157s, ISBN 9759703483, İstanbul.
- Gülyavuz, H. & Ünlüsayın, M. (1999). Su Ürünleri İşleme Teknolojisi. Şahin Matbaası, 366s, ISBN 975-96897-0-7, Ankara.
- Gürkün, H. (2006). Van Gölü'ne kıyısı bulunan bazı ilçelerdeki balık tüketimine yönelik bir araştırma. Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, 33s, İzmir.
- Hatırlı, S. A., Demircan, V. & Aktaş, A. R. (2004). Isparta İlinde ailelerin balık tüketiminin analizi. *Süleyman Demirel Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 9(1), 245-256.
- 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.
- Şen, B., Canpolat, Ö., Sevim, A. F. & Sönmez, F. (2008). Elazığ İlinde balık eti tüketimi. *Fırat Üniversitesi Fen ve Mühendislik Bilimleri Dergisi*, 20(3), 433-437.
- Şen, A. (2011). Konya ve Mersin İl merkezlerinde yaşayan bireylerin balık tüketimi konusundaki alışkanlık ve bilgi düzeylerinin karşılaştırılması. Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, 77s, Konya.
- Temel, T. & Uzundumlu, A.S. (2014). Rize İlinde hanelerin balık tüketimi üzerine etkili olan faktörlerin belirlenmesi. *Menba Su Ürünleri Fakültesi Dergisi*, (3), 14-22.
- Turan, H., Kaya, Y. & Sönmez, G. (2006). Balık etinin besin değeri ve insan sağlığındaki yeri. *Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi*, 23(1/3), 505-508.
- Varlık, C., Erkan, N., Özden, Ö., Mol, S. & Baygar, T. (2004). Su Ürünleri İşleme Teknolojisi. İstanbul Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesi, 491s, İstanbul.

- Yazıcıoğlu, Y. & Erdoğan, S. (2014). SPSS Uygulamalı Bilimsel Araştırma Yöntemleri. Detay Yayıncılık, 433s, Ankara.
- Yüksel, F., Kuzgun, N. K. & Özer, E. T. (2011). Tunceli İli balık tüketim alışkanlığının belirlenmesi. *Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi*, 2(5), 28-36.