

MERSİN’DE YAŞAYAN TÜKETİCİLERİN BALIK TÜKETİM TERCİHLERİNİ DEMOGRAFİK FAKTÖRLER AÇISINDAN ELE ALAN BİR ARAŞTIRMA¹

DOI NO: 10.5578/jeas.48561

İsa ŞEN², Ayşe ŞAHİN³

ÖZ

Ülkemizde en fazla tüketilen su ürünü balıktır. Ortalama kişi başı balık tüketimi 5-6 kg civarındadır. Ülkemizde tüketicilerin balık tüketim tercihlerine yönelik yapılan çalışmalarda tercihlerin coğrafi bölgelere ve demografik özelliklere göre farklılıklar gösterdiği görülmektedir. Tüketicilerin tercihlerini belirleyen yönelik çalışmaların, önemli bir besin kaynağı olan balığın tüketimini arttırmaya yönelik yapılacak faaliyetlerde ve üretim stratejisinin belirlenmesinde yol gösterici olabileceği düşünülmektedir. Bu çalışma, Mersin kent merkezinde yaşayan tüketicilerin balık eti tüketim tercihlerini belirlemeyi amaçlayan bir saha araştırmasıdır. Çalışma 410 katılımcı ile yürütülmüştür. Balık tüketim alışkanlığında yaş, cinsiyet, gelir ve eğitim düzeyine göre farklılıklar olduğu saptanmıştır. Yapılan çalışma görüldüğü üzere balık Mersin’de yaşayan tüketiciler tarafından beğenilmektedir ancak beğeni oranı tüketime yansımamaktadır.

Anahtar Kelimeler: Mersin, balık tüketimi, tüketim tercihleri

Jel Kodları: D12, Q22

33

A SURVEY ON FISH CONSUMPTION PREFERENCES BY DEMOGRAPHIC FACTORS OF THE CONSUMERS LIVING IN MERSIN

ABSTRACT

The most consumed seafood is fish in Turkey. Average per capita fish consumption is around 5-6 kg. According to the studies done in Turkey, consumption varies according to preferred geographical regions and demographic characteristics. The studies that determine the preferences of the consumers, it is thought that it may be an indicator for the activities to be done to increase the consumption of the fish, which is an important food source and in the determination of the production strategy. This research has been conducted to display the fish consumption habits of people living in the Mersin centre. The study was conducted with 410 volunteers. Moreover, in the fish consumption habits, it has been defined that there are differences among people depending on age, gender, income and education levels. The study shows that the fish are favoured by the consumers in Mersin, but the taste rate does not reflect consumption.

Keywords: Mersin, fish consumption, consumption preferences

Jel Classificatio n: D12, Q22

¹ Geliş Tarihi: 31.05.2016 - Kabul Tarihi:17.01.2017

² Arş. Gör., Mersin Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Yetiştiricilik Bölümü, isasen@mersin.edu.tr

³ Prof. Dr., Mersin Üniversitesi, İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi, İşletme Bölümü, asahin@mersin.edu.tr

GİRİŞ

Dünya nüfusu hızla artış göstermektedir. Buna paralel, insan gıdası için gerekli olan hayvansal protein ihtiyacı da artmaktadır. Bir kişinin yeterli ve dengeli beslenebilmesi için bir günde yaklaşık 70 gr proteine gereksinimi vardır. Bu proteinin yaklaşık 47 gramı hayvansal protein ile karşılanmalıdır (SEÇER ve RAD, 1993; HATIRLI ve diğ., 2004).

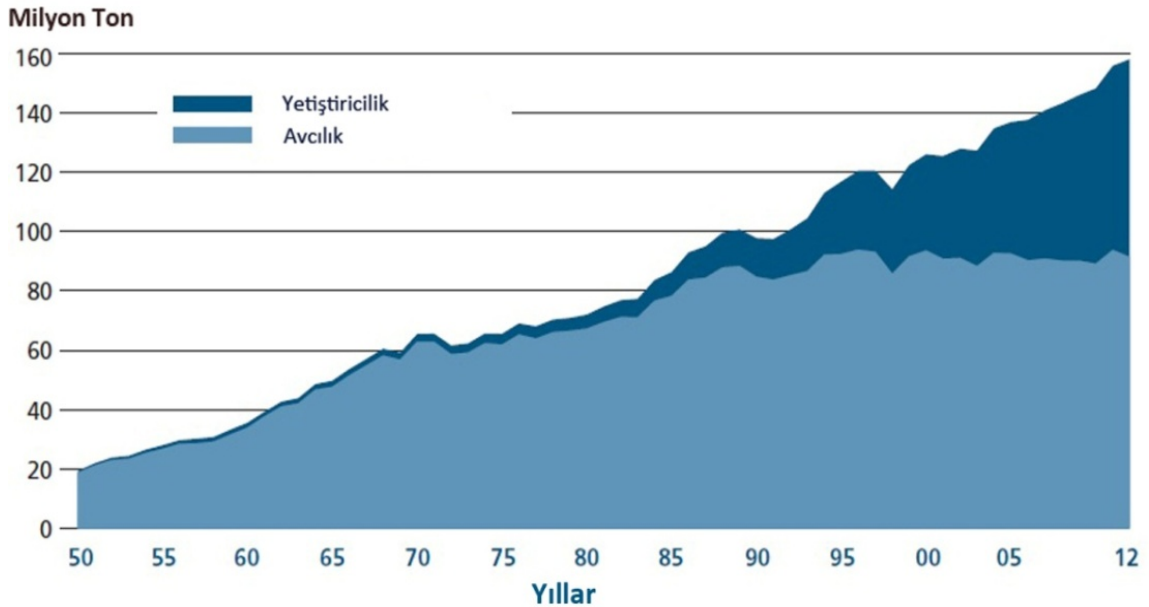
Dünyamızın yaklaşık 3/4’ü sularla kaplı olup su kaynakları barındırdıkları organizmalar açısından oldukça zengindir. Sucul ortam dünyada artan besin ihtiyacını karşılamak için yeterli potansiyele sahiptir. Bu doğrultuda su ürünlerinin hızla artan dünya nüfusu için ucuz ve kaliteli protein kaynağı olması ile stratejik konumdadır. En fazla tüketilen su ürünü olan balık, etinde barındırdığı esansiyel amino asit oranı ile yüksek kaliteli protein kaynağıdır. Ayrıca balık eti yağda eriyen vitaminler ile iyot, fosfor, çinko gibi besin elementleri bakımından oldukça zengindir (ÇİÇEK ve diğ., 2014). Balık yağında bulunan omega 3-6 doymamış yağ asitleri ile EPA ve DHA sağlıklı ve dengeli beslenme için önemlidir.

Yapılan çalışmalara göre ülkemizde, sağlıklı ve dengeli beslenme için önemli bir besin kaynağı olan balığın tüketimi, bölgeler ve hatta şehirlere göre değişiklik göstermektedir (ÇOLAKOĞLU ve diğ., 2006; ŞEN ve diğ., 2008; ÇİÇEK ve diğ., 2014). Bu sebeple, illerde balık tüketim davranışlarının belirlenmesi, balık tüketiminin

teşvik edilmesi ve artırılması için belirlenecek stratejiler açısından önemlidir (ÇİÇEK ve diğ., 2014). Bu çalışmada, balık üretimi bakımında yüksek potansiyele sahip Mersin kent merkezinde yaşayan tüketicilerle yüz yüze yapılan anket çalışması ile balık tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi amaçlanmıştır.

1. DÜNYADA VE ÜLKEMİZDE SU ÜRÜNLERİ ÜRETİMİ VE TÜKETİMİ

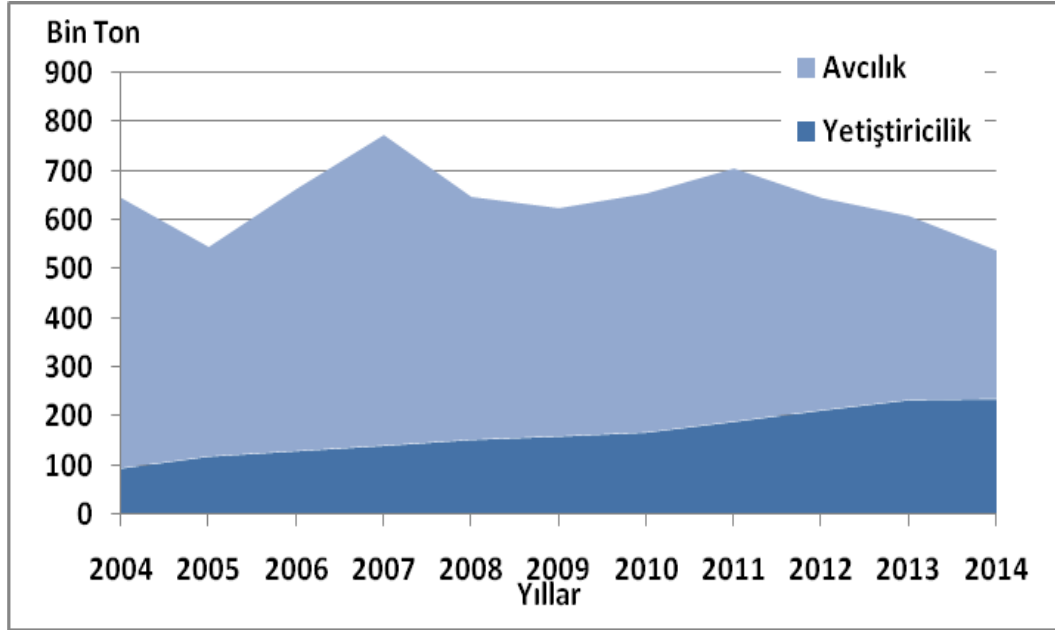
Su ürünleri üretimi diğer hayvansal protein kaynaklarından farklı olarak, hem avcılık hem de yetiştiricilik yoluyla sağlanabilmektedir. 2012 yılında dünya genelinde avcılık yoluyla 91, yetiştiricilik yoluyla 67 milyon ton su ürünleri üretimi sağlanmıştır. Ancak avcılık yoluyla elde edilen ürün miktarı son yıllarda artış göstermemektedir. Avcılık ile sağlanan ürün miktarında üst sınırına ulaşıldığı, yıllık üretimin daha fazla artmayacağı öngörülmektedir. Su ürünleri üretiminin diğer yolu olan yetiştiricilik ise, yeni tekniklerin geliştirilmesi ile gerek üretim miktarının sürekli artışı gerekse yeni türlerin yetiştirilmesi ile yıllar itibariyle toplam üretime büyük oranda katkı sağlamaktadır. Yetiştiricilik yoluyla elde edilen ürün miktarı 2012 yılında 2006 yılına nazaran yaklaşık % 50 artış göstermiştir. Su ürünleri yetiştiriciliği özellikle son 50 yıl içerisinde büyük ölçüde gelişmiş ve FAO tarafından en hızlı büyüyen gıda sektörü olduğu belirtilmiştir (DAĞTEKİN ve AK, 2007) (Şekil 1).



Şekil 1. Yıllara göre dünyadaki toplam su ürünleri üretimi (FAO, 2014)

Dünya genelinde su ürünleri üretimi genellikle artış göstermesine karşın, Ülkemizde avcılık ile elde edilen ürün miktarındaki dalgalanmalara bağlı olarak yıllar içerisinde değişkenlik göstermiştir. 2007 yılında avcılık üretimi 600 bin

tonun üzerine çıkmasına karşın 2014 yılında 372 bin tona düşmüştür. Yetiştiricilik üretimi sürekli artış eğilimindedir. 2014 yılında yetiştiricilik ile elde edilen ürün miktarı 235 bin ton olarak belirlenmiştir (Şekil 2).



Şekil 2. Yıllara göre Türkiye'deki toplam su ürünleri üretimi (BSGM, 2015)

35

Dünya genelinde kişi başı su ürünleri tüketimi sürekli artmıştır. Kişi başı tüketim 2012 yılında 19.2 kg'a yükselmiştir. Buna karşın Ülkemizde 2006 yılında 8.2 kg olan kişi başı ortalama su ürünleri tüketimi 2014 yılında 5.4 kg'a düşmüştür (Tablo 1). Ülkemizde kişi başı su ürünleri tüketimi dünya ortalamasının çok altında olmasına karşın tüketim hala düşmektedir.

Tablo 1. Dünyada ve Ülkemizde kişi başı ortalama su ürünleri tüketimi (kg/yıl) (FAO 2012) BSGM, 2015)

Yıllar	Dünyada kişi başı su ürünleri tüketimi (kg/yıl)	Ülkemizde kişi başı su ürünleri tüketimi (kg/yıl)
2006	17.4	8.2
2007	17.6	8.6
2008	17.8	7.8
2009	18.1	7.6
2010	18.6	6.9
2011	18.8	6.3
2012	19.2	7.1
2013	-	6.3
2014	-	5.4

2. LİTERATÜR TARAMASI

Ülkemizde gerek avcılık gerekse yetiştiriciliğe bağlı su ürünleri üretimi bölgelere göre homojen dağılmamıştır. Avcılık üretimi ağırlıklı olarak Batı Karadeniz'de yoğunlaşırken diğer bölgelerde daha düşüktür. Yetiştiricilik ile sağlanan üretim başta Muğla ve İzmir illerinde olmak üzere Ege Bölgesi'nde yoğundur (T.Ü.İ.K., 2013). Ülkemizde su ürünleri üretimi düzenli olarak kayıt altına alınmaktadır ancak su ürünleri tüketimine yönelik (bölge ya da illere göre tüketim miktarı, tüketilen türler vb.) veriler bulunmamaktadır. Yapılan kaynak araştırmasında ülkemizde su ürünleri tüketimine yönelik çalışmalara yer verilmiştir.

Saygı ve diğ. (2015), tarafında Ankara ve İzmir'de yapılan anket çalışmasında, Ankara'da yaşayan katılımcıların % 81'inin, İzmir'de yaşayan katılımcıların % 83'ünün en fazla tavuk eti tercih ettiği saptanmıştır. Ankara'da ankete katılanların balık tür tercihleri çoğunlukla hamsi (% 59) olurken, İzmir'de ankete katılanların tercihi çipura (% 38) ve levrekten (% 36) yana olduğunu belirtilmiştir. Tüketicilerin balığı taze tercih ettikleri ve pişirme yönteminin % 55 oranında kızartma olduğu belirlenmiştir. Katılımcıların % 48'i balığı lezzet, % 36'sı sağlıklı olduğu için tercih ettiklerini ifade etmişlerdir.

Yüksel ve diğ. (2011), tarafından Tunceli ilinde yapılan anket çalışmasında tüketicilerin tercihlerini sırasıyla balık eti (% 48), kırmızı et (% 34) ve tavuk eti (% 18) oluşturmaktadır. Tüketim sıralaması, kırmızı et (% 40), tavuk eti (% 38) ve balık eti (% 22) şeklindedir. Bireylerin balık tüketim alışkanlıklarında yaş, cinsiyet, meslek, gelir ve eğitim düzeyine göre farklılıklar bulunduğu belirlenmiştir. Eğitim durumuna göre, en fazla üniversite mezunlarının balık tüketmektedirler. İl genelinde en fazla tüketilen tür hamsidir. Pişirme yöntemleri, fırında (% 42), kızartma (% 37), ızgara (% 18) ve buğulama (% 3) olarak sıralanmıştır.

Çolakoğlu ve diğ. (2006), tarafından Çanakka- le’de yapılan çalışmada, ankete katılan tüketicilerin en fazla beyaz et (% 48) ikinci sırada balık eti (% 30) ve en az kırmızı et (% 22) tükettikleri tespit edilmiştir. Anket sonucuna göre en sevilen balık türü lüfer, en çok tüketilen türler ise sırasıyla istavrit, hamsi, sardalye ve çipuradır. Katılımcıların % 65’inin balığı taze olarak tükettiği, tüketim şekli olarak da kızartma (% 46) veya ızgara (% 39) tercih ettiği saptanmıştır. Ailelerin çoğunluğunun (% 87) ayda 1-6 kg arasında balık tükettikleri tespit edilmiştir. Aynı çalışmada katılımcılar eğitim seviyesine göre gruplandırıldığında, üniversite mezunlarının balık tüketim sıklığının daha fazla olduğu belirlenmiştir.

Aydın ve Karadurmuş (2013), tarafından Giresun ve Trabzon illerinde yaşayan tüketicilerin balık tüketim alışkanlıklarının ve tercihlerinin belirlenmesi amacıyla yapılan anket çalışmasına göre katılanların öncelikli tercihi su ürünleridir (% 41). Tavuk eti ikinci sırada (% 33), kırmızı et ise üçüncü sırada (% 26) yer almaktadır. Katılımcıların % 7.5’i su ürünleri tüketmezken, % 92.5’i tükettiklerini belirtmişlerdir. Kişi başı yıllık su ürünleri tüketimi ortalama 29.52 kg olarak tespit edildiği belirtilmiştir. En çok tüketilen su ürünü % 17.75 ile hamsidir. Katılımcıların % 95,14’ünün balığı taze olarak tükettiği, pişirme şekli olarak da kızartma (% 52.97) veya ızgara (% 29.73) tercih ettiği ifade edilmiştir.

Orhan ve Yüksel (2010), tarafından Burdur ilinde yapılan anket çalışmasında, katılımcıların % 89’unun balık tükettiği, % 11’inin ise tüketmediği ifade edilmiştir. Balığın tüketilmesinin en büyük etkeni sağlıklı bir besin (% 70) olmasından kaynaklandığı belirtilmiştir. Tüketicilerin büyük bölümü haftada bir (% 41) veya iki haftada bir (% 40) balık tükettiğini ifade etmiştir. Deniz balığı tükettiğini ifade edenlerin en fazla hamsi (% 77), tatlı su balığı tükettiğini ifade edenlerin ise en fazla alabalık (% 67) tükettiği belirlenmiştir. Balığın yaygın pişirme yöntemi ise kızartmadır (% 46).

Elazığ ilindeki balık eti tüketiminin mevcut durumunun belirlenmesi için yapılan anket çalışmasında, en fazla balık eti en az tavuk eti tüketildiği belirtilmiştir. Tüketicilerin % 60’ı balık fiyatlarının yüksek olduğunu düşünmektedir. Balık tüketen ailelerin yaklaşık % 80’i balık pazarının temiz olmamasından ve balıkların her zaman taze olmadığından şikayet etmektedir. Deniz balığı daha çok tercih edilmektedir. Tüketilen balıkların % 62’si kızartılarak pişirilmektedir (Şen ve diğ., 2008).

3. ARAŞTIRMA YÖNTEMİ

Bu çalışma Mersin ilinde yaşayan, tesadüfi olarak seçilmiş 410 kişiye anket sorularının yöneltilmesi ile yapılmıştır. 18 anket çeşitli nedenlerden değerlendirmeye alınmamış, çalışma sonuçları 392 geçerli ankete göre değerlendirilmiştir. Çalışma Kasım 2014 ve Temmuz 2015 tarihleri arasında yürütülmüştür. Anket çalışması tüketicilerin balık tüketim tercihleri üzerine durum tespiti incelemesidir. Ankete katılanlara; demografik özelliklerine, balık tüketim yöntemlerine, sıklığına, balığı tercih etme ya da etmeme nedenlerine, satın alırken nelere dikkat ettiklerine ve balık harici diğer et türlerine karşı balık eti hakkındaki düşüncelerine yöneliktir. Anket formu 22 ifadeden oluşmaktadır. Yöneltilen ifadelerin bir tanesi kontrol sorusu olmak üzere 6 tanesi 5’li likert ölçeğine göre (5 = çok önemli, 4 = önemli, 3 = ne önemli ne önemsiz, 2 = az önemli, 1 = hiç önemli değil) hazırlanmıştır. Çalışma öncesinde 30 kişilik ön test yapılmıştır.

3.1 İstatistiksel Analiz

Yapılan çalışmanın güvenilirliğini belirlemek amacıyla Likert tipi ölçeğin kullanıldığı 6 ifadeye Cronbach Alpha testi uygulanmış, Alpha değeri 0.79 bulunmuştur. Çalışmanın hipotezlerini test etmek amacıyla t-testi ve ANOVA-tek yönlü varyans analizi kullanılmıştır.

3.2. Araştırma Hipotezleri

Araştırma hipotezlerine temel oluşturan değişkenler, tüketicilerin gösterdikleri önem düzeyi dikkate alınarak incelenmiştir. Bu değişkenler; balığın lezzeti, etinin sağlıklı olup olmaması, tazeliği, türü, avlanmış ya da kültür üretimi olması olarak belirlenmiştir. Bu temel değişkenlerin tüketicilerin demografik özelliklerine göre farklılık gösterip-göstermediği de araştırılmıştır.

Çalışma için belirlenen hipotezler şunlardır:

H1: Cinsiyete göre tüketilecek balık tercihi farklılık göstermektedir.

H1a: Balığın lezzetinin önemi cinsiyete göre farklılık göstermektedir.

H1b: Balık etinin sağlıklı olmasının önemi cinsiyete göre farklılık göstermektedir.
H1c: Balığın tazeliğinin önemi cinsiyete göre farklılık göstermektedir.
H1d: Balığın türünün önemi cinsiyete göre farklılık göstermektedir.
H1e: Balığın avcılık ya da kültür üretimi olmasının önemi cinsiyete göre farklılık göstermektedir.

H2: Gelir düzeyine göre tüketilecek balık tercihi farklılık göstermektedir.
H2a: Balığın lezzetinin önemi gelir düzeyine göre farklılık göstermektedir.
H2b: Balık etinin sağlıklı olmasının önemi gelir düzeyine göre farklılık göstermektedir.
H2c: Balığın tazeliğinin önemi gelir düzeyine göre farklılık göstermektedir.
H2d: Balığın türünün önemi gelir düzeyine göre farklılık göstermektedir.
H2e: Balığın avcılık ya da kültür üretimi olmasının önemi gelir düzeyine göre farklılık göstermektedir.

H3: Eğitim seviyesine göre tüketilecek balık tercihi farklılık göstermektedir.
H3a: Balığın lezzetinin önemi eğitim seviyesine göre farklılık göstermektedir.
H3b: Balık etinin sağlıklı olmasının önemi eğitim seviyesine göre farklılık göstermektedir.
H3c: Balığın tazeliğinin önemi eğitim seviyesine göre farklılık göstermektedir.
H3d: Balığın türünün önemi eğitim seviyesine göre farklılık göstermektedir.
H3e: Balığın avcılık ya da kültür üretimi olmasının önemi eğitim seviyesine göre farklılık göstermektedir.

H4: Tüketicilerin yaşlarına göre tüketilecek balık tercihi farklılık göstermektedir.
H4a: Balığın lezzetinin önemi yaşa göre farklılık göstermektedir.
H4b: Balık etinin sağlıklı olmasının önemi yaşa göre farklılık göstermektedir.
H4c: Balığın tazeliğinin önemi yaşa göre farklılık göstermektedir.
H4d: Balığın türünün önemi yaşa göre farklılık göstermektedir.
H4e: Balığın avcılık ya da kültür üretimi olmasının önemi yaşa göre farklılık göstermektedir.

4. BULGULAR

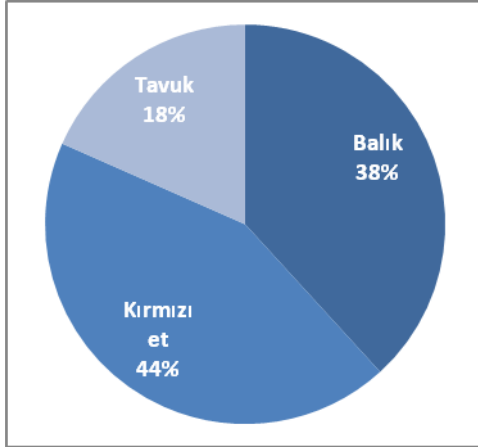
Mersin ilinde tüketicilerin balık tüketimlerine yönelik yapılan çalışmada, anket katılan 392 kişinin 221'i erkek 171'i ise kadındır. Ankete katılanların yaş dağılımlarında, % 5'i 20 yaşından küçük, % 42'si 21-30 yaş aralığındadır. Katılanların % 59'u üniversite eğitimi almış, % 2'si ise okur-yazar olduğunu ifade etmiştir. %

28'i kamu çalışanı, % 26'sı öğrencidir. 143 kişi (% 36) aylık ortalama gelirini 1000'den düşük 19 kişi (% 5) 4000'den yüksek olarak ifade etmiştir (Tablo 2).

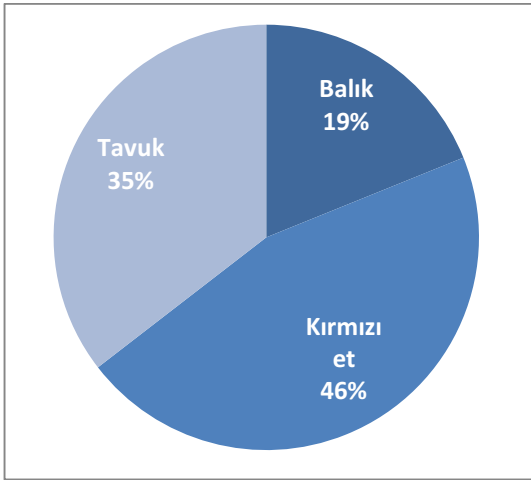
Tablo 2. Katılımcıların cinsiyet, yaş, eğitim, meslek ve gelir düzeylerine göre dağılımları

Cinsiyet	n	%
Erkek	221	56
Kadın	171	44
Yaş	n	%
< 20	18	5
21-30	164	42
31-40	96	24
41-50	66	17
51 <	48	12
Eğitim	n	%
Okur-yazar	6	2
İlk öğretim	49	12
Orta öğretim	106	27
Lisans	160	41
Lisans üstü	71	18
Meslek	n	%
Kamu çalışanı	111	28
Özel sektör	85	22
Serbest meslek	15	4
Emekli	38	10
Ev hanımı	27	7
Öğrenci	105	26
Çalışmıyor	11	3
Gelir	n	%
1000 <	143	36
1001-2000	97	25
2001-3000	97	25
3001-4000	36	9
4001 <	19	5
TOPLAM	392	100

Katılımcıları en beğendiği et türleri sıraladığında kırmızı et (% 44), balık eti (% 38) ve tavuk eti (%18) olarak belirlenmiştir (Şekil 3). Ancak en fazla tüketilen et türleri sırasıyla kırmızı et (% 46) tavuk eti (% 35) ve balık eti (% 19) olarak belirlenmiştir (Şekil 4). Bu oranlara göre tüketiciler balık etini beğenmektedir, ancak bu beğeni tüketime yansımamaktadır.

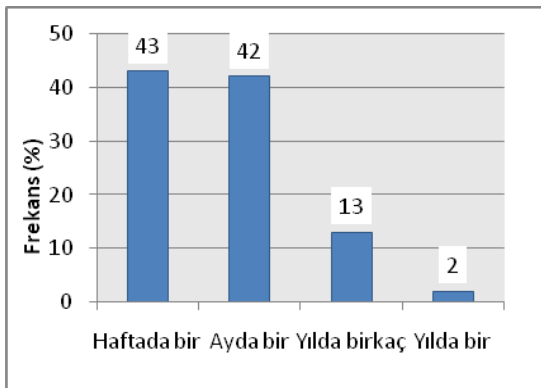


Şekil 3. Et ürünleri beğeni oranı (%)



Şekil 4. Et ürünleri tüketim oranı (%)

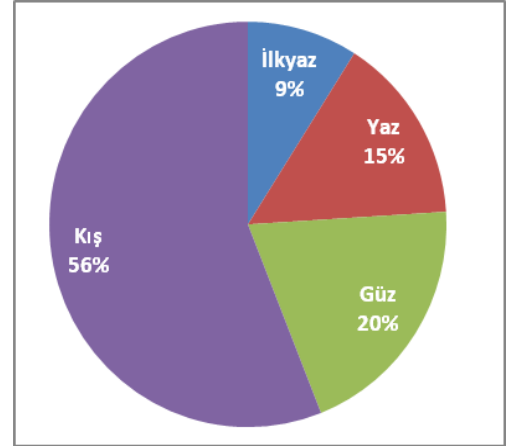
Balık etinin tüketim sıklığına yönelik soruda, tüketicilerin % 43'ü her hafta balık eti tükettiğini belirtmiştir. % 42'si ise ayda bir balık eti tükettiğini ifade etmiştir. Hazırlanan anket çalışmasında tüketmiyorum seçeneği olmasına karşın tüketmediğini ifade eden kimse olmamış, ankete katılanların tamamının balık eti tükettikleri tespit edilmiştir (Şekil 5).



Şekil 5. Balık eti tüketim sıklığı (%)

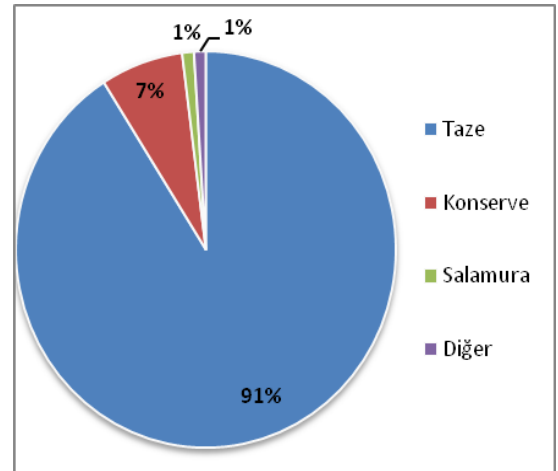
Tüketicilerin % 56'sı en fazla kış aylarında balık tükettiğini ifade etmiştir. Tüketim, güz ve yaz aylarında ise % 20 ve % 15'dir. En fazla ilkyazda balık tükettiğini ifade edenlerin oranı

ise % 9'dur (Şekil 6). Özellikle kış aylarında avlanan ürünlere bağlı tür seçeneğinin artması ve ürün çeşitliliğine bağlı fiyat aralığının genişlemesi tüketimin artmasına etki etmektedir.

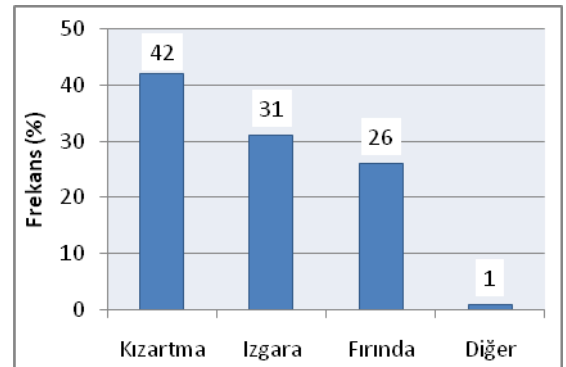


Şekil 6. Mevsimlere göre balık tüketimi (%)

Tüketicilerin % 91'i balık etini taze satın alarak tüketmeyi tercih etmektedirler. Konserve tercih edenlerin oranı % 7'dir (Şekil 7). Taze balığın pişirme yöntemleri sırasıyla kızartma (% 42), ızgara (% 31), fırında (% 26) ve diğer (% 1) olarak belirlenmiştir (Şekil 8).



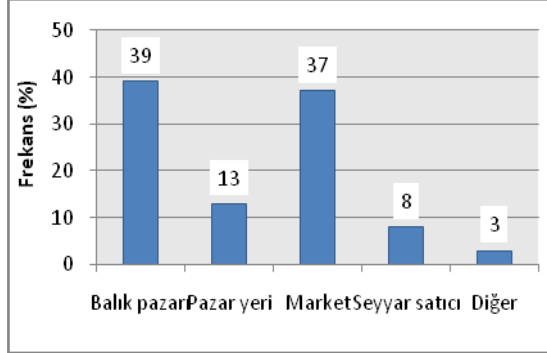
Şekil 7. Balık eti tüketim biçimi (%)



Şekil 8. Balık eti pişirme yöntemi (%)

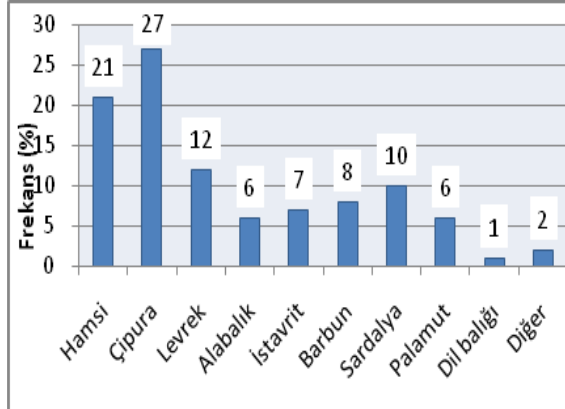
Tüketiciler balığı en fazla balık pazarı (% 39) ve marketlerden (% 37) temin etmektedir.

Balığın pazar yeri (% 13) veya seyyar satıcıdan (% 8) temin edilme oranı nispeten daha düşüktür (Şekil 9).



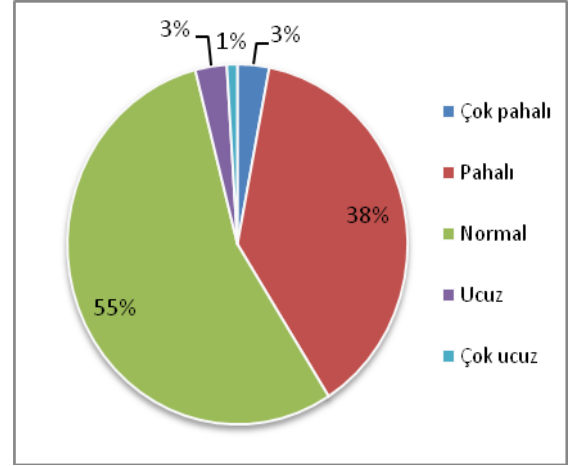
Şekil 9. Balık temin yerleri (%)

Mersin ilinde yaşayan tüketicileri en fazla tercih ettikleri balık türü çipura (% 27) olarak belirlenmiştir. Ülkemizde en fazla üretilen ve tüketilen balık türü olan hamsi % 21 oranla ikinci sırada yer almıştır. Üretimine neredeyse tamamına yakını yetiştiricilik ile sağlanan çipura, levrek ve alabalığın toplam tüketimdeki payı % 45 olarak belirlenmiştir (Şekil 10). Bu tüketim oranı, ülkemizdeki kültür-avcılık üretim oranına yakındır.



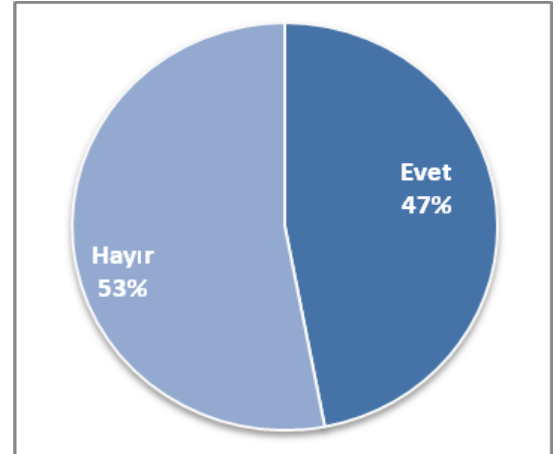
Şekil 10. Tüketimde tercih edilen balık türlerinin % oranları

Ankete katılan tüketicilerin büyük bölümü (% 55) balık fiyatlarının normal olduğunu düşünmektedir. % 38'i ise balık fiyatlarının pahalı olduğunu doğrultusunda görüş ifade etmişlerdir. Katılımcıların % 3'ü çok pahalı, % 3'ü ucuz, %1'i ise çok ucuz olduğu yönünde görüş bildirmişlerdir (Şekil 11.).

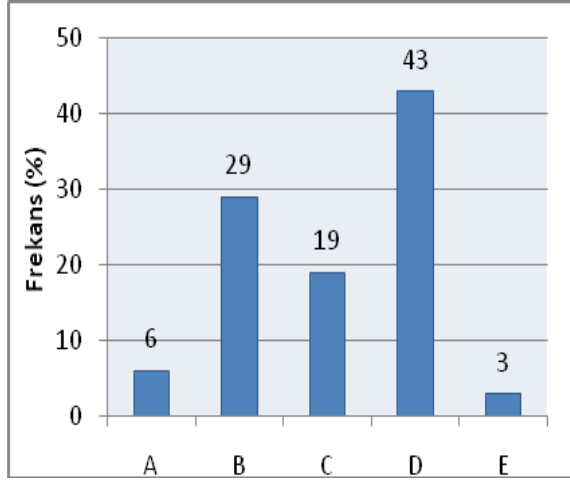


Şekil 11. Tüketicilerin balık fiyatlarına yönelik düşünceleri (%)

"Satın alacağınız balığın kültür (çiftlik) balığı olması tercihinizi etkiler mi?" sorusuna ankete katılanların % 53'ü balığın kültür üretimi olmasının tercihinin değiştiğini ifade etmiştir. Katılımcıların % 47'si ise tüketileceği balığın kültür balığı olmasının tercihinin etkileyeceğini ifade etmiştir (Şekil 12). Bireylerin kültür veya avcılık üretimi balığa karşı yaklaşımlarını belirlemeye yönelik soruya ise tüketicilerin % 6'sı özellikle kültür balığını tercih ettiğini, % 29'u ise kültür balığının avlanan balıktan farklı olmadığını düşündüğünü ifade etmiştir. % 43'ü avlanan balığın öncelikli tercihi olduğunu, %3'ü ise kültür balığını tüketmeyi tercih etmediğini belirtmiştir. Tüketicilerin % 19'u ise fikri olmadığını ifade etmiştir (Şekil 13).



Şekil 12. Kültür balığının tüketime etkisi (%)



Şekil 13. Tüketicilerin balığın üretim yöntemine yönelik düşünceleri (%) (A: Özellikle kültür balığı tercih ediyorum. B: Kültür balığının avlanan balıktan farklı olmadığını düşünüyorum. C: Fikrim yok. D: Avcılık yoluyla elde edilen balık öncelikli tercihimdir. E: Kültür balığını tercih etmiyorum)

3.1. İstatistiksel Analizler Sonuçları

3.1.1. Cinsiyet

Yapılan istatistiksel analizde balığın lezzeti, sağlıklı olması, tazeliği, türünün önemi ve kültür şartlarında ya da avcılık yoluyla elde edilmiş olmasının önemsenme düzeylerinin tüketicilerin cinsiyetine göre farklılık olup olmadığı değerlendirilmiştir. Elde edilen sonuçlara göre, balığın lezzeti, sağlıklı bir besin olması ve türü erkekler, tazeliği ve avcılık ya da kültür üretimi olması kadınlar tarafından daha fazla önemsenmektedir. Cinsiyet ile balığın sağlıklı bir besin olması ve türünün önemsenmesi arasındaki ilişki $\alpha = 0.05$ düzeyinde anlamlı bulunmuş ($p < 0.05$), H1b ve H1d hipotezleri kabul edilmiştir. Cinsiyet ile balığın lezzeti, tazeliği ve avlanmış veya yetiştirilmiş olması istatistiksel olarak anlamlı bulunmamış ($p > 0.05$), H1a, H1c ve H1e hipotezleri reddedilmiştir (Tablo 3a, 3b).

Tablo 3a. Balık tercihi değişkenlerinin cinsiyete göre farklılığının analiz sonuçları

Değişkenler	t-testi			
	t	Sd	p	Ortalamaların Farkı
Balığın lezzetinin önemi	2,225	390	0,27	0,13871
Balık etinin sağlıklı olmasının önemi	4,205	390	0,00	0,23818
Balığın tazeliğinin önemi	-1,119	390	0,264	0,06396
Balığın türünün önemi	3,437	390	0,001	0,27401
Balığın avcılık üretimi ya da kültür üretimi olmasının önemi	0,290	390	0,977	0,00265

Tablo 3b. Tüketilecek balık tercihinde önem verilen değişkenlerin cinsiyete göre karşılaştırılması

Değişkenler	N	Ortalama	Standart Sapma	
Balığın lezzetinin önemi	Erkek	221	4,5656	0,58114
	Kadın	171	4,4269	0,65005
Balık etinin sağlıklı olmasının önemi	Erkek	221	4,8054	0,45042
	Kadın	171	4,5673	0,66852
Balığın tazeliğinin önemi	Erkek	221	4,6787	0,59616
	Kadın	171	4,7427	0,51265
Balığın türünün önemi	Erkek	221	4,1629	0,73897
	Kadın	171	3,8889	0,83627
Balığın avcılık üretimi ya da kültür üretimi olmasının önemi	Erkek	221	4,0090	0,93901
	Kadın	171	4,0117	0,81159

3.1.2. Yaş

Tüketilecek balığın sağlıklı ve taze olmasının en fazla 21-30 yaş, lezzeti ve avlanan ya da kültür balığı olması en fazla < 20 yaş, türünün ise en fazla 41-50 aralığında yer alan tüketiciler için önemli olduğu belirlenmiştir. Tüketicilerin

$\alpha = 0.05$ düzeyinde yaşlarına göre tüketicileri balık tercihinde istatistiksel olarak anlamlı farklılık olduğu belirlenmiş ($p < 0.05$), bu sonuca göre H2a, H2b, H2c, H2d ve H2e hipotezleri kabul edilmiştir. (Tablo 4a, 4b).

Tablo 4a. Balık tercihi değişkenlerinin yaş gruplarına göre farklılığının analiz sonuçları

Değişkenler	Kareler Toplamı	Sd	Ortalamanın Karesi	f	p	
Balığın lezzetinin önemi	Gruplar arası	7.569	4	1,892	5,215	0,000
	Grup içi	140.421	387	0,363		
	Toplam	147.990	391			
Balık etinin sağlıklı olmasının önemi	Gruplar arası	6.437	4	1,609	5,331	0,000
	Grup içi	116.826	387	0,302		
	Toplam	123.263	391			
Balığın tazeliğinin önemi	Gruplar arası	8.360	4	2,090	6,871	0,000
	Grup içi	117.719	387	0,304		
	Toplam	126.079	391			
Balığın türünün önemi	Gruplar arası	14.805	4	3,701	6,189	0,000
	Grup içi	231.458	387	0,598		
	Toplam	246.263	391			
Balığın avcılık üretimi ya da kültür üretimi olmasının önemi	Gruplar arası	8.550	4	2,137	2,781	0,027
	Grup içi	297.410	387	0,769		
	Toplam	305.959	391			

Tablo 4b. Tüketicilerin balık tercih ederken önem verdikleri değişkenlerin farklı yaş gruplarına göre karşılaştırılması

Değişkenler	Yaş	Ortalama
Balığın lezzetinin önemi	<20	4.9444
	21-30	4.5793
	31-40	4.4688
	41-50	4.4242
	51<	4.2708
Balık etinin sağlıklı olmasının önemi	<20	4.7778
	21-30	4.8110
	31-40	4.7292
	41-50	4.6212
	51<	4.3542
Balığın tazeliğinin önemi	<20	4.6667
	21-30	4.8232
	31-40	4.7396
	41-50	4.5152
	51<	4.5208
Balığın türünün önemi	<20	4.0556
	21-30	4.0183
	31-40	4.0833
	41-50	4.3485
	51<	3.6250

Balığın avcılık üretimi ya da kültür üretimi olmasının önemi	<20	4.3889
	21-30	3.9878
	31-40	4.1354
	41-50	4.0000
	51<	3.7083

Eğitim Durumu

Lisans mezunu olan tüketicilerin balığın lezzetini, sağlıklı bir besin olmasını, tazeliğini, tüketilecek balığın türünü ve avlanmış ya da kültür üretimi olmasını diğer seviyede eğitim gören tüketicilere göre daha fazla önemsedikleri

belirlenmiştir. Eğitim durumu ile tüketilecek balık tercihinde $\alpha = 0.05$ düzeyinde istatistiksel olarak anlamlı farklılık olduğu belirlenmiş ($p < 0,05$) ve H3a, H3b, H3c, H3d, H3e hipotezleri kabul edilmiştir (Tablo 5a, 5b).

Tablo 5a. Balık tercihi değişkenlerinin tüketicilerin eğitim düzeylerine göre farklılığının analiz sonuçları

Değişkenler		Kareler Toplamı	Sd	Ortalamanın Karesi	f	p
Balığın lezzetinin önemi	Gruplar arası	11,175	4	2,794	7,902	0,000
	Grup içi	136,815	387	0,354		
	Toplam	147,990	391			
Balık etinin sağlıklı olmasının önemi	Gruplar arası	14,144	4	3,536	12,225	0,000
	Grup içi	111,935	387	0,289		
	Toplam	126,079	391			
Balığın tazeliğinin önemi	Gruplar arası	10,583	4	2,646	9,087	0,000
	Grup içi	112,680	387	0,291		
	Toplam	123,263	391			
Balığın türünün önemi	Gruplar arası	9,826	4	2,457	4,021	0,003
	Grup içi	236,436	387	0,611		
	Toplam	246,263	391			
Balığın avcılık üretimi ya da kültür üretimi olmasının önemi	Gruplar arası	12,444	4	3,111	4,102	0,003
	Grup içi	293,516	387	0758		
	Toplam	305,959	391			

Tablo 5b. Tüketilecek balık tercihinde önem verilen değişkenlerin farklı eğitim durumuna göre karşılaştırılması

Değişkenler		Ortalama
Balığın lezzetinin önemi	okur-yazar	4.0000
	ilk öğretim	4.2041
	orta öğretim	4.4340
	lisans	4.6750
	lisans üstü	4.4789
Balık etinin sağlıklı olmasının önemi	okur-yazar	4.5000
	ilk öğretim	4.3061
	orta öğretim	4.6792
	lisans	4.8875
	lisans üstü	4.6056
Balığın tazeliğinin önemi	okur-yazar	4.5000
	ilk öğretim	4.4286
	orta öğretim	4.5566
	lisans	4.8500
	lisans üstü	4.8169
Balığın türünün önemi	okur-yazar	3.5000
	ilk öğretim	3.7755
	orta öğretim	4.0472
	lisans	4.1938
	lisans üstü	3.9296

Balığın avcılık üretimi ya da kültür üretimi olmasının önemi	okur-yazar	4.0000
	ilk öğretim	3.7755
	orta öğretim	3.9906
	lisans	4.2000
	lisans üstü	3.7746

Gelir

Gelir seviyesi göre balığın lezzetini, türünü ve avcılık ya da kültür üretimi olmasını en fazla 2001-3000 TL, sağlıklı bir besin olmasını en fazla <1000 TL, tazeliğini ise en fazla 4000< TL ortalama gelire sahip olan tüketicilerce önemsendiği görülmektedir. Tüketicilerin gelirleri

ile balığın lezzeti, türü, tazeliği, sağlıklı bir besin olması arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık bulunmuş ($p < 0.05$), gelir ile balığın avcılık ya da kültür üretimi olması arasında istatistiksel olarak anlamlı farklılık bulunmamıştır ($p > 0.05$). Bu sonuçlara göre H4a, H4b, H4c, H4d hipotezleri kabul edilmiş, H4e hipotezi reddedilmiştir (Tablo 6a, 6b).

Tablo 6a. Balık tercihi değişkenlerinin tüketicilerin yaş gruplarına göre farklılığının analiz sonuçları

Değişkenler		Kareler Toplamı	Sd	Ortalamanın Karesi	f	p
Balığın lezzetinin önemi	Gruplar arası	4.761	4	1.190	3.216	0,013
	Grup içi	143.229	387	.370		
	Toplam	147.990	391			
Balık etinin sağlıklı olmasının önemi	Gruplar arası	16.444	4	4.111	14.512	0,000
	Grup içi	109.635	387	.283		
	Toplam	126.079	391			
Balığın tazeliğinin önemi	Gruplar arası	5.817	4	1.454	4.792	0,001
	Grup içi	117.446	387	.303		
	Toplam	123.263	391			
Balığın türünün önemi	Gruplar arası	8.632	4	2.158	3.514	0,008
	Grup içi	237.631	387	.614		
	Toplam	246.263	391			
Balığın avcılık üretimi ya da kültür üretimi olmasının önemi	Gruplar arası	6.466	4	1.617	2.089	0,082
	Grup içi	299.493	387	.774		
	Toplam	305.959	391			

Tablo 6b. Tüketiciler balık tercihinde önem verilen değişkenlerin farklı eğitim durumuna göre karşılaştırılması

Değişkenler	Ortalama	
Balığın lezzetinin önemi	<1000	4.4266
	1001-2000	4.4227
	2001-3000	4.6804
	3001-4000	4.5833
	4000<	4.4737
Balık etinin sağlıklı olmasının önemi	<1000	4.9091
	1001-2000	4.4021
	2001-3000	4.7732
	3001-4000	4.5833
	4000<	4.5263
Balığın tazeliğinin önemi	<1000	4.7552
	1001-2000	4.6082
	2001-3000	4.7732
	3001-4000	4.4444
	4000<	5.0000
Balığın türünün önemi	<1000	3.8811
	1001-2000	4.0722
	2001-3000	4.2474
	3001-4000	4.1389
	4000<	3.8947

Balığın avcılık üretimi ya da kültür üretimi olmasının önemi	<1000	3.9441
	1001-2000	3.9794
	2001-3000	4.2062
	3001-4000	4.0000
	4000<	3.6842

5. TARTIŞMA ve SONUÇ

İnsan beslenmesinde önemli bir protein kaynağını olan balık, ülkemizde en fazla tüketilen su ürünüdür. Mersin kent merkezinde yaşayan tüketicilerin balık tüketim alışkanlıklarının incelendiği bu çalışmada, bireylerin % 38'inin en beğendiği et türünün balık olduğu tespit edilmiş, ancak diğer et türlerine oranla daha az tüketildiği (% 19) belirlenmiştir. Bu sonuca göre tüketiciler balığı beğenmektedir, ancak bu beğeni tüketime yansımamaktadır.

Ayrıca bu çalışmada yapılan istatistiksel analiz sonuçlarına göre tüketicilerin, cinsiyet, yaş, gelir ve eğitim seviyelerine göre balık tercihlerinde anlamlı farklılıklar olduğu belirlenmiştir. Kadınlar balığın tazeliğini ve üretim kaynağını,

erkekler ise lezzeti, türü ve sağlıklı olmasını daha fazla önemsemektedirler. Tüketicilerin yaşları göz önünde bulundurulduğunda; balığın sağlıklı ve taze olması 21-30 yaş, lezzeti ve avlanan ya da kültür balığı olması < 20 yaş, türü 41-50 yaş aralığında yer alan tüketiciler için daha önemli olduğu belirlenmiştir. Benzer şekilde eğitim seviyesine göre de balık tercih değişkenlerinin tamamı istatistiksel olarak anlamlıdır. Tüketicilerin eğitimleri ile tercihlerinde oluşan farklılıkta ise; balığın lezzetini, sağlıklı bir besin olmasını, tazeliğini, tüketilecek balığın türünü ve avlanmış ya da kültür üretimi olmasını en fazla lisans mezunları önemsemektedir. Gelir seviyesi göre; balığın lezzetinin, türünün ve avcılık ya da kültür üretimi olmasının 2001-3000 TL, sağlıklı bir besin olmasının <1000 TL, tazeliğinin ise 4000< TL ortalama gelire sahip olan tüketicilerce diğer gelir seviyesindeki tüketicilere göre daha fazla önemsendiği görülmektedir.

Ülkemizde su ürünleri tüketim alışkanlıkları ile ilgili yapılan çalışmaların büyük çoğunluğunda, en çok tercih edilen balık türü hamsi olarak belirlenmiştir. Yüksel ve diğ. (2010), Tunceli ilinde % 33, Orhan ve Yüksel (2010), Burdur ilinde % 77, Erdal ve Esengün (2008), Tokat ilinde % 65 olduğunu belirtmişlerdir. Bu çalışmada ise Akdeniz türü olan, kültür üretimi ile 4 mevsim bulunabilen çipura (% 27) diğer türlere göre en fazla tercih edilen tür olmuştur. Hamsi, % 21 ile en fazla tercih edilen ikinci tür konumundadır.

Bu çalışmaya göre katılımcıların % 91'inin balık etini taze tükettikleri belirlenmiştir. Ordu ilinde yapılan bir çalışmada bu oran % 73 (AYDIN and KARADURMUŞ, 2012); Ankara’da yapılan çalışmada % 93 (YAVUZCAN diğ., 2010); Burdur’da yapılan çalışmada ise % 99 (ORHAN ve YÜKSEL, 2010) olarak belirlenmiştir. Yapılan çalışmalarda da görüldüğü üzere

Ülkemizde su ürünleri tüketimi taze tüketimlik balık üzerine kuruludur. Tüketiciler balığı, hazır tüketimlik ve işlenmiş ürün olarak çok düşük oranda tercih etmektedir. Buna karşın gerek gelişmiş gerekse gelişmekte olan pek çok ülkede hazır tüketimlik balık, pratik ve hızlı tüketim ürünü olarak görülmekte, balık ile üretilen işlenmiş ürünler (konserve, tütsülenmiş, salamura vb.) tüketiciler tarafından tercih edilmektedir.

Mersin ilinde balık tüketim sıklığında katılımcıların % 43’ü her hafta balık tükettiğini belirtmiştir. Çolakoğlu ve diğ. (2006), tarafında Çanakkale’de yapılan çalışmada ankete katılanların % 43-46’sı benzer yanıtı vermiştir. Mersin’deki tüketiciler, tüketecekleri balığı çoğunlukla balık pazarı (% 39) ve marketlerden (% 37) satın aldıkları almaktadırlar. Giresun ve Trabzon’da yapılan çalışmada ise tüketiciler, balık satın almak için balıkçı tezgahını (% 50.81) ve seyyar satıcıları (25.95) tercih ettiklerini ifade etmişlerdir (AYDIN ve KARADURMUŞ, 2013).

Ülkemizde başta balık olmak üzere su ürünlerinin tüketimi düşüktür. Sağlıklı ve kaliteli protein kaynağı olan balık ve su ürünlerini toplumun neden tercih ettiği veya etmediğinin bilinmesi, tüketimin arttırılması yönünde yapılacak faaliyetler için yol gösterici olacaktır. Tüketicilerin tercihlerinin bilinmesi üretici ve aracı firmalara rehber olabilecektir (LAPPO diğ., 2015). Bu doğrultuda farklı bölgelerde, Ülkemiz halkının su ürünleri tüketim alışkanlıklarının belirlenmesine yönelik çalışmaların yapılması önem arz etmektedir. Sağlıklı bir besin kaynağı olan su ürünlerinin tüketim oranlarının arttırılması için, kamu kuruluşlarının, sivil toplum örgütlerinin ve eğitim kurumlarının halkı bilgilendirme kampanyaları yapmalarının tüketime katkı sağlayacağı düşünülmektedir

KAYNAKÇA

- AYDIN, Mehmet, KARADURMUŞ, Uğur (2012). Consumer behaviors for seafood in Ordu province, SUMAE Yunus Araştırma Bülteni, 3: 18-23.
- AYDIN, Mehmet, KARADURMUŞ, Uğur (2013). Trabzon ve Giresun Bölgelerindeki su ürünleri tüketim alışkanlıkları, Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi, 3(9):57-71, 2013
- Balıkçılı ve Su Ürünleri Genel Müdürlüğü (2015). T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Balıkçılık ve Su Ürünleri Genel Müdürlüğü, Su Ürünleri İstatistikleri, Temmuz, 2015.
- ÇİÇEK, Emin., AKGÜN Hakan, İLHAN, Salih (2014). Elazığ ili balık eti tüketim alışkanlığı ve tercihinin belirlenmesi, Yunus Araştırma Bülteni (1): 3-11.
- ÇOLAKOĞLU, Fatma, Arık, İŞMEN, Ali, ÖZEN, Özcan, ÇAKIR, Fikret, YİĞİN, Çiğdem, ORMANCI, Hasan, Basri, (2006). Çanakkale İlindeki su ürünleri tüketim davranışlarının değerlendirilmesi. E.Ü. Su Ürünleri Dergisi, 23(1/3): 387-392.
- DAĞTEKİN, Murat, AK, Orhan (2007). Doğu Karadeniz Bölgesinde su ürünleri tüketimi, ihracat ve ithalat potansiyeli, SUMAE Yunus Araştırma Bülteni 7(3): 14-17.
- ERDAL, Gülistan, ESENGÜN, Kemal (2008). Tokat İlinde balık tüketimini etkileyen faktörlerin logit model ile analizi, Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi, 25(3): 203-209.
- Food and Agriculture Organization of the United Nations (2012). Fishery and Aquaculture Statistics. Rome.
- Food and Agriculture Organization of the United Nations (2014). The State of World Fisheries and Aquaculture Opportunities and challenges. Rome.
- HATIRLI, Selim, Adem, DEMİRCAN Vecdi, AKTAŞ Ali, Rıza (2004). Isparta İlinde ailelerin balık tüketiminin analizi, Süleyman Demirel Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Tarım Ekonomisi Bölümü, C9, S1, s245-256.
- LAPPO, Alena, BJØRNDAL, Trond, FERNÁNDEZ-POLANCO, José, LEM, Audun (2015). Consumers' concerns and external drivers in food markets. Food and Agriculture Organization of The United Nations, FAO Fisheries and Aquaculture Circular No. 1102.
- ORHAN, Hikmet, YÜKSEL, Okan (2010). Burdur İli Su ürünleri Tüketimi Anket Uygulaması. Süleyman Demirel Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 5(1): 1-7.
- SAYGI, Hülya, BAYHAN, Bahar, HEKİMOĞLU, Müge, Aliye (2015) "Türkiye'nin İzmir ve Ankara İllerinde Su Ürünleri Tüketimi", Türk Tarım – Gıda Bilim ve Teknoloji Dergisi, 3(5): 248-254.
- SEÇER, Selçuk, RAD, Ferit (1993). Su ürünleri ve Beslenme Politikaları, Su Ürünleri Sempozyumu, TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası, 14-15 Ekim, Ankara.
- ŞEN, Bülent, CANPOLAT, Özgür, SEVİM, A.Fuat, SÖNMEZ, Feray (2008). Elazığ İlinde balık eti tüketimi. Fırat Üniversitesi. Fen ve Müh. Bil. Dergisi, 20(3): 433-437.

Türkiye İstatistik Kurumu, (2013). Su Ürünleri İstatistikleri. Ankara.

Yavuzcan, Hijran, ATAR, H.Hasan, ALÇİÇEK, Zayde (2010). Ankara Üniversitesi ziraat Fakültesi Öğrencilerinin Su Ürünleri Tüketim alışkanlıklarının Değerlendirilmesi. Ziraat Mühendisliği, 354:10-17.

YÜKSEL, Fahrettin, KARATON KUZGUN, Nermin, ÖZER, Ebru, İfakat (2011). Tunceli ili balık tüketim alışkanlığının belirlenmesi. Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi, 2(5): 28-36.