

Erzurum İli Merkez İlçelerinin Su Ürünleri Tüketim Davranışları Üzerine Araştırmalar

Yaşar KARAKULAK¹, Gökhan ARSLAN^{2*}, Telat YANIK³

¹ Atatürk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Erzurum, Türkiye

² Atatürk Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, İşleme Teknolojisi Anabilim Dalı Erzurum, Türkiye

³ Atatürk Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Yetiştiricilik Anabilim Dalı, Erzurum, Türkiye

* Sorumlu Yazar: gokhan.arслан@atauni.edu.tr

Araştırma Makalesi

Geliş 02 Ocak 2020; Kabul 28 Nisan 2020; Basım 01 Haziran 2020.

Alıntılama: Karakulak, Y., Arslan, G., & Yanık, T. (2020). Erzurum ili merkez ilçelerinin su ürünleri tüketim davranışları üzerine araştırmalar. *Acta Aequatica Turcica*, 16(2), 290-300. <https://doi.org/10.22392/actaquatr.669336>

Özet

Su ürünleri zengin mineral, protein ve yağ içeriklerinden dolayı insan beslenmesinde önerilen gıdalar arasında yer almaktadır. Bazı su ürünleri, yüksek yağ içeriklerinden dolayı depolamaktan ziyade taze olarak tüketilmektedirler. Hem tedarik edilmesi hem yeme alışkanlıkları hem de muhafazasında görülen güçlükler maalesef ülkemizde bu ürünlerin yeterince tüketilememesine sebep olmaktadır. Mevcut araştırma, Erzurum ili merkez ilçelerinde, tüketim seviyesinin tespit edilmesi, alınması gereken muhtemel teşvik edici önlemlerin belirlenmesi, su ürünleri tüketim miktarları ve şekillerini tespit etmek amacıyla, yüz yüze görüşme anket tekniği kullanılarak 30 Nisan-30 Mayıs 2019 tarihleri arasında yapılmıştır. Araştırmada, katılımcılara su ürünleri tüketim miktarları ve alışkanlıkları ile ilgili çeşitli sorular yöneltilerek, katılımcıların sosyo-demografik özellikleri ile tüketim alışkanlıkları arasındaki ilişkiler incelenmiştir. Çalışmada; "Ana kitle oranlarına dayalı kümelendirilmemiş tek aşamalı basit tesadüfi olasılık örnekleme" yöntemi kullanılarak, %38'ini bayanların oluşturduğu toplam 677 kişi ile yüz yüze anket yapılmıştır. Anket çalışmasına katılan tüketicilerin %45,8'ini genç yaş grubunun oluşturduğu, %92,8'sinin balık tüketmemiz gerektiğini düşündüğü, %64,4'ünün Erzurum'da balık fiyatlarını pahalı bulduğu, %46,7'sinin balık satın alırken taze olup olmadığına dikkat ettiği, %55,1'inin en fazla hamsi balığını tükettiği, %54,7'sinin ise aylık balık tüketim ortalamasının 0-3 kg olduğu anket çalışması sonucunda ortaya çıkmıştır.

Anahtar Kelimeler: Erzurum, su ürünleri tüketimi, tüketici tercihleri.

Researches On Fishery Consumption Behaviors of Erzurum Central Districts

Abstract

As an important food source that contributes to the development and protection of health in every period of life, seafood is recommended to consume regularly because it contains nutrients such as good quality protein and long-chain polyunsaturated n-3 fatty acids. In the central districts of Erzurum, surveys were conducted to investigate how this valuable nutrient is consumed by using face to face interview techniques from 30 April to 30 May of 2019. Various questions about consumption habits were asked to the participants and the relationship between socio-demographic characteristics and consumption habits was examined. According to the findings obtained in the face-to-face surveys with 677 consumers by using "based on population rates non-clustered single-stage simple random probability sampling" method; it was determined that 38% of the consumers were female and 62% were male. Survey results revealed that from the participants; 45.8% of them are young age group, 92.8% think that we should consume fish, 64.4% found that fish prices in Erzurum are expensive, 46.7% paid attention to whether they are fresh or not when buying fish, 55.1% consume mostly anchovy and the average monthly fish consumption of 54.7% of the participants is at 0-3 kg.

Keywords: Erzurum, seafood consumption, consumer preferences

GİRİŞ

Beslenme ve gıda yetersizliğinin hızla artan dünya nüfusunun gelecekte karşılaşacağı en önemli sorunlar arasında yer alacağı düşünülmektedir. Uzmanlar 2050'li yıllarda artan dünya nüfusu paralel olarak mevcut gıda üretiminin iki katına çıkartılması gerekliliğini vurgulamaktadırlar su Ürünleri yetiştiriciliği bu ihtiyacın karşılanabilmesi için önemli bir potansiyele sahiptir (Arslan, 2019). Bu anlamda su ürünleri üretiminin dünyada giderek artan protein ihtiyacını karşılamak için, gelecek 50 yıldaki en büyük gıda kaynaklarından birisi olacağı bildirilmektedir (FAO, 2012). Tüketim bakımından su ürünleri; yumuşakçalar, kabuklular ve ekinodermiler gibi kabuklu deniz ürünleri ile her

çeşit balık ve deniz memelilerini içermektedir. Dünyada ki tüm bölgelerde birçok balık türü yiyecek olarak tüketilmektedir (Baysal, 2004). Balık etinde bağ dokusu (%3) kırmızı ete kıyasla (%15) oldukça düşük olduğundan, erken pişmesi ve parçalanması kolay olduğundan çiğneme sorunu gibi çeşitli sağlık sorunlarına sahip olan kişilerce tercih edilmektedir (Brown, 2000). Balık etinin bazı hastalıkların önlenmesinde önemli derecede etkili olduğu bildirilmektedir (Maskan, 2005; Erkan, 2013; Gorga, 1998). Balık yağında bulunan omega-3 yağ asitlerinin meme, kalın barsak ve prostat kanserlerinde tümör gelişimini engelleyici etkileri rapor edilmiştir (Pigott ve Tucker, 1990). Baysal (2004), Et ile beslenenlere kıyasla, balıkla beslenen kişilerde kalp rahatsızlıklarının daha az görüldüğünü bildirmektedir. Somon balığı ile beslenen bireylerde kanda kolesterol ve trigliserid seviyelerinin düştüğü tespit edilmiştir (Turan vd., 2006). Dolayısıyla, su ürünleri sağlık bakımından oldukça önemli olup, sağlıklı bir yaşam için düzenli olarak tüketilmelidir.

Dünya geneli ve Avrupa Birliği ülkeleri özelinde kıyaslandığında, ülkemizde kişi başına düşen su ürünleri tüketimi oldukça düşüktür. Toplumlar arasında artan eğitim seviyesi ile bilinçli gıda tüketimi arasında pozitif bir ilişkinin olduğu bildirilmektedir (Karabulut ve Yandı, 2006). Ülkemizde akuakültür ile üretim miktarı yıldan yıla artmaktadır. Akuakültürde alabalık, çipura ve levrek ilk sıralarda yer almaktadır. Avcılık bakımından ele alındığında ise, miktarları yıldan yıla dalgalanma göstermekle birlikte denizlerimizde hamsi, sardalya, istavrit, palamut-torik, çaça balığı, mezzit, istavrit (karagöz) ve lüfer toplam av miktarının yaklaşık %90'ını oluşturmaktadır. Diğer deniz ürünleri ise kalan kısmı oluşturmaktadır. En fazla avcılığı yapılan tür beyaz kum midyesi olarak rapor edilmiştir (TUİK, 2014). Doğu Anadolu'nun en eski yerleşim birimlerinden birisi olan Erzurum, oldukça zengin su kaynaklarına, çevresiyle güçlü ekonomik ve sosyal ilişkilere sahip olmasına rağmen, maalesef çeşitli sosyal ve ekonomik faktörlerden dolayı Erzurum ilinde yapılan balıkçılık faaliyetlerinin ve tüketilen balık miktarının mevcut potansiyelin altında olduğu rapor edilmiştir (Hisar vd., 2002). Bu durumun nedenleri gelecek açısından son derece önemlidir. Mevcut yetiştiricilik potansiyelinin fazla olmasına rağmen, işletme sayısının azlığı ve balık tüketim miktarının düşük seviyelerde bulunmasının sebepleri önemlidir.

Bu çalışmamızda Erzurum'un merkez ilçeleri Yakutiye, Palandöken ve Aziziye'de ikamet eden 677 kişi konu edilmiştir. Anket formları verilerin homojenliği bakımından ilçelerde farklı mahallelerde uygulanmıştır. Elde edilecek verilerin güvenilirliğinin artırılması bakımından; farklı gelir seviyeleri olan, farklı sosyal imkanlara sahip ve farklı meslek gruplarında çalışan kişilere anket formlarının uygulanmasına özen gösterilmiştir.

MATERYAL ve YÖNTEM

Çalışmamız Erzurum İli'ndeki 20 ilçenin nüfus yoğunluğu ve diğer ilçelerle ilişkileri düşünülerek en yoğun üç merkez ilçesi olan, nüfus yoğunluğuna göre Yakutiye, Palandöken ve Aziziye ilçelerinde yapılmıştır. Örnekleme sahası olarak; çalışma yapıldığı dönem ki, 191224 nüfuslu Yakutiye, 168651 nüfuslu Palandöken ve 62289 kişi nüfusa sahip Aziziye ilçeleri seçilmiştir. Araştırmada üç ilçede ikamet eden kişilere 30 Nisan - 30 Mayıs 2019 tarihleri arasında anket formları yöneltilerek onların su ürünleri tüketim alışkanlıkları tespit edilmiştir.

Erzurum ili merkez ilçelerinde tesadüfi olarak seçilen 677 kişiyle yüz yüze görüşme yapılarak elde edilen araştırma verileri istatistiksel analizlere tabi tutulmuştur. "Chi-Square Tests" sürekli bir dağılım olup genellikle iki bağımsız kategorik kriteri test etmek için kullanılır. Bu nedenle çalışmamızdan elde edilen veriler SPSS paket programı kullanılarak "Chi-Square Tests" sonuçları ile yorumlanmıştır.

BULGULAR

Demografik Bilgilere İlişkin Bulgular

Çalışmamıza katılan 677 kişinin %38'ni (257) kadın %62'sini (420) Erkek bireyler oluşturmaktadır.

Yaş grupları dört ana başlık altında toplanarak değerlendirilmiştir. Buna göre, 18 yaş altı Çocuk, 18-30 yaş aralığına Genç, 31-50 yaş aralığına Yetişkin ve 51 yaş ile üzerine ise Yaşlı şeklinde ayırım yapılmaya gidilmiştir. Ankete katılım sağlayan kişilerin yaş dağılımlarının su ürünleri tüketiminde ki etkileri incelenmiştir. Böylece çalışmamıza katılanların %9,9 çocuk, %45,8 genç, %33,2 yetişkin ve %11,1 ise yaşlı grubunu temsil etmektedir.

İnsanların eğitim durumları ile kişisel tercihlerinin farklılık gösterdiğini ve bu bağlamda tüketicilerin bilinç düzeyi ve tüketimin doğrudan ilişkili olduğunu varsayarak katılımcularımıza eğitim

durumları sorulmuş; %2,4 okur-yazar değil, %5,8 okur-yazar, %17,6 ilkokul-ortaokul, %30,3 Lise, %44 Üniversite ve üzeri tahsile sahip olduğu tespit edilmiştir. Böylece spesifik tüketim soruları ile eğitim durumları arasında bir anlam olup olmadığı çalışmamızda irdelenmiştir.

Meslek grupları ile tüketim arasındaki ilişkiyi incelemek amacıyla kişilere uğraştıkları meslekler sorulmuş alınan cevaplara göre; %24,5 öğrenci, ev hanımı, emekli ve geçici işsizlerden oluşmaktadır, %43,9 özel sektör dallarında çalıştığı ve %31,6 ise kamu sektöründe çalıştığını beyan etmiştir.

Bilindiği üzere kişiler harcamalarını gelir durumlarına göre yapmaktadırlar. Tüketiciler ekonomik yönden ne kadar özgürse bir o kadar da tüketim alanında özgürce hareket etmektedirler. Ankete katılan tüketiciler aylık gelir durumları yönünden incelenmiş alınan verilere göre; %39 aylık 2000 TL ve altı, %35,6 aylık 2001- 3500 TL, %25,4 aylık 3501 TL ve üzeri gelire sahip olduğu ortaya çıkmış olup insanların su ürünleri satın alma potansiyelinin bu doğrultuda tutum ve davranışları genel olarak incelenerek çalışmamıza konu edilmiştir.

Çalışmamıza katılım sağlayan tüketicilerin hangi ilçelerde ikamet ettikleri belirlenmiştir. Böylece Erzurum'un merkez ilçeleri arasında tüketim alışkanlığı farklılıkları ve benzerliklerinin olup olmadığını araştırmaktır. Erzurum'un üç merkez ilçesi bulunmaktadır. Bunlar sırasıyla Yakutiye, Palandöken ve Aziziye'dir. Ankete katılanlar %46,1'i Yakutiye, %36,5'i Palandöken ve %17,4'ü Aziziye de ikamet etmektedir. Bu oranlar ilçelerin nüfus yoğunluğu ile doğru orantılıdır. Demografik bilgilere ait bulgular Tablo 1'de verilmiştir.

Tablo 1. Demografik bilgilere ait bulgular

Cinsiyet	%
Bayan	38
Bay	62
Yaş	%
<18 Çocuk	9,9
18-30 Genç	45,8
31-50 Yetişkin	33,2
51> Yaşlı	11,1
Eğitim Durumları	%
Okur-yazar değil	2,4
Okur-yazar	5,8
İlkokul-Ortaokul	17,6
Lise	30,2
Üniversite ve üzeri	44
Meslek Grupları	%
Öğrenci,ev hanımı,emekli,geçici işsiz	24,5
Özel sektör çalışanı	43,9
Kamu çalışanı	31,6
Gelir Düzeyleri	%
2000 TL <	39
2001-3500 TL	35,6
3501 TL >	25,4
İkamet Durumları	%
Yakutiye	46,1
Palandöken	36,5
Aziziye	17,4

Tüketim İle Alakalı Bulgular

Cinsiyete bağlı olarak “Balık satın alırken en çok nelere dikkat edersiniz” sorusuna katılımcıların vermiş oldukları cevapların Ki-Kare testi ile analizi Tablo 2’de verilmiştir.

Tablo 2. Balık satın alırken en çok nelere dikkat edersiniz?

	Fiyatına	Lezzetli Olmasına	Tazeliliğine	Az Kılçıklı Olmasına	Hepsi	Diğer	Toplam
Kadın	34	11	138	16	58	0	257
%	13,2	4,3	53,7	6,2	22,6	0,0	100,0
Erkek	70	25	178	25	107	15	420
%	16,7	6,0	42,4	6,0	25,5	3,6	100,0
Toplam	104	36	316	41	165	15	677
%	15,4	5,3	46,7	6,1	24,4	2,2	100,0

Pearson Chi-Square: 16,190 p<0.05

Tablo 2’de verilen bilgiler doğrultusunda “Balık satın alırken en çok nelere dikkat edersiniz” sorusuna verilen cevaplar bakımından cinsiyetler arasında bir farklılığın olup olmadığını tespit etmek amacıyla yapılan Ki-Kare bağımsızlık testi sonucunda önemli bir farklılığın olduğu ortaya çıkmıştır (p<0,05). Kadınların %53,7’si tazeliğine dikkat ederken, erkeklerde bu oran %42,4 olarak belirlenmiştir.

Cinsiyete bağlı olarak “Balık Dışı En Çok Hangi Su Ürünlerini Tüketmektedirsiniz” sorusuna katılımcıların vermiş oldukları cevapların Ki-Kare testi ile analizi Tablo 3’de verilmiştir.

Tablo 3. Balık dışı en çok hangi su ürünlerini tüketmektedirsiniz?

	Midye	İstakoz	Kerevit	Salyangoz	Kalamar	Karides	Hepsi	Diğer	Hiçbiri	Toplam
Kadın	52	4	9	9	5	16	13	6	143	257
%	20,2	1,6	3,5	3,5	1,9	6,2	5,1	2,3	55,6	100,0
Erkek	154	7	15	12	15	27	20	29	141	420
%	36,7	1,7	3,6	2,9	3,6	6,4	4,8	6,9	33,6	100,0
Toplam	206	11	24	21	20	43	33	35	284	677
%	30,4	1,6	3,5	3,1	3,0	6,4	4,9	5,2	41,9	100,0

Pearson Chi-Square: 40,799 p<0.05

Tablo 3’de verilen bilgiler doğrultusunda “Balık dışı en çok hangi su ürünlerini tüketmektedirsiniz” sorusuna verilen cevaplar bakımından cinsiyetler arasında bir farklılığın olup olmadığını tespit etmek amacıyla yapılan Ki-Kare bağımsızlık testi sonucunda önemli bir farklılığın olduğu ortaya çıkmıştır (p<0,05). Kadınların %55,6’sı balık dışında herhangi bir su ürünü tüketmezken, erkeklerde bu oran %33,6 olarak belirlenmiştir.

Yaş aralığına bağlı olarak “Balık tüketmenizin en önemli sebebi nedir” sorusuna katılımcıların vermiş oldukları cevapların Ki-Kare testi ile analizi Tablo 4’te verilmiştir.

Tablo 4. Balık tüketmenizin en önemli sebebi nedir?

	Lezzetli Olduğu İçin	Sağlıklı Olduğu İçin	Hepsi	Diğer	Toplam
Çocuk (18 yaş altı)	7	54	2	4	67 (%9,9)
%	10,4	80,6	3,0	6,0	100,0
Genç (18-30)	45	111	38	116	310 (%45,8)
%	14,5	35,8	12,3	37,4	100,0
Yetişkin (31-50)	42	100	23	60	225 (%33,2)
%	18,7	44,4	10,2	26,7	100,0
Yaşlı (50 +)	18	34	19	4	75 (%11,1)
%	24,0	45,3	25,3	5,3	100,0
Toplam	112	299	82	184	677 (%100)
%	16,5	44,2	12,1	27,2	100,0

Pearson Chi-Square: 82,816 p<0.05

Tablo 4’de verilen bilgiler doğrultusunda “Balık tüketmenizin en önemli sebebi nedir?” sorusuna verilen cevaplar bakımından yaşlar arasında bir farklılığın olup olmadığını tespit etmek amacıyla yapılan Ki-Kare bağımsızlık testi sonucunda önemli bir farklılığın olduğu ortaya çıkmıştır (p<0,05). Yaşları 18 altı olan çocukların %80,6’sı balık tüketiminin sağlıklı olduğunu düşünürken, yaşları 18 ile 30 arasında olan gençlerde bu oran %35,8 olarak belirlenmiştir.

Yaş aralığına bağlı olarak “Sizce balık tüketimini etkileyen faktörlerden en önemlisi nedir” sorusuna katılımcıların vermiş oldukları cevapların Ki-Kare testi ile analizi Tablo 5’de verilmiştir.

Tablo 5. Sizce balık tüketimini etkileyen faktörlerden en önemlisi nedir?

	Fiyatın Pahalı Olması	Kokusu	Tadı	Reklam Yetersizliği	Hepsi	Diğer	Toplam
Çocuk (18 yaş altı)	14	5	1	2	44	1	67
%	20,9	7,5	1,5	3,0	65,7	1,5	100,0
Genç (18-30)	161	31	13	22	69	14	310
%	51,9	10,0	4,2	7,1	22,3	4,5	100,0
Yetişkin (31-50)	127	29	15	5	43	6	225
%	56,4	12,9	6,7	2,2	19,1	2,7	100,0
Yaşlı (50 +)	51	8	5	3	6	2	75
%	68,0	10,7	6,7	4,0	8,0	2,7	100,0
Toplam	353	73	34	32	162	23	677
%	52,1	10,8	5,0	4,7	23,9	3,4	100,0

Pearson Chi-Square: 91,250 p<0.05

Tablo 5’de verilen bilgiler doğrultusunda “Sizce balık tüketimini etkileyen faktörlerden en önemlisi nedir” sorusuna verilen cevaplar bakımından yaşlar arasında bir farklılığın olup olmadığını tespit etmek amacıyla yapılan Ki-Kare bağımsızlık testi sonucunda önemli bir farklılığın olduğu ortaya çıkmıştır (p<0,05). Yaşları 18 altı olan çocukların %65,7’si balık tüketimini etkileyen faktörlerden hepsi (fiyatının pahalı olması, kokusu, tadı ve reklam yetersizliği) cevabını verirken, yaşları 50 ve üzerinde olan yaşlılarda bu oran %8,0 olarak belirlenmiştir.

Eğitim durumuna göre “Su ürünleri denilince aklınıza gelen ilk canlı türü hangisidir” sorusuna katılımcıların vermiş oldukları cevapların Ki-Kare testi ile analizi Tablo 6’te verilmiştir.

Tablo 6. Su ürünleri denilince aklınıza gelen ilk canlı türü hangisidir?

	Balık	Yumuşakçalar	Kabuklular	Zooplanktonlar	Su Bitkileri	Toplam
Okur Yazar Değil	7	2	2	2	3	16 (%2,4)
%	43,8	12,5	12,5	12,5	18,8	100,0
Okur Yazar	29	0	5	4	1	39 (%5,8)
%	74,4	0,0	12,8	10,3	2,6	100,0
İlkokul-Ortaokul	98	7	12	0	2	119 (%17,6)
%	82,4	5,9	10,1	0,0	1,7	100,0
Lise	187	11	2	2	3	205 (%30,3)
%	91,2	5,4	1,0	1,0	1,5	100,0
Üniversite ve Üzeri	275	4	8	6	5	298 (%44)
%	92,3	1,3	2,7	2,0	1,7	100,0
Toplam	596	24	29	14	14	677 (%100)
%	88,0	3,5	4,3	2,1	2,1	100,0

Pearson Chi-Square: 90,986 p<0.05

Tablo 6’da verilen bilgiler doğrultusunda “Su ürünleri denilince aklınıza gelen ilk canlı türü hangisidir?” sorusuna verilen cevaplar bakımından eğitim durumları arasında bir farklılığın olup olmadığını tespit etmek amacıyla yapılan Ki-Kare bağımsızlık testi sonucunda önemli bir farklılığın olduğu ortaya çıkmıştır (p<0,05). Üniversite ve üzeri mezunlarının %92,3’ünün aklına ilk gelen balık olurken, okuryazar olmayanlarda bu oran %43,8 olarak belirlenmiştir.

Eğitim duruma bağlı olarak “Sizce balık tüketmeli miyiz” sorusuna katılımcıların vermiş oldukları cevapların Ki-Kare testi ile analizi Tablo 7’de verilmiştir.

Tablo 7. Sizce balık tüketmeli miyiz?

	Evet	Hayır	Toplam
Okur Yazar Değil	9	7	16
%	56,3	43,8	100,0
Okur Yazar	28	11	39
%	71,8	28,2	100,0
İlkokul-Ortaokul	114	5	119
%	95,8	4,2	100,0
Lise	187	18	205
%	91,2	8,8	100,0
Üniversite Ve Üzeri	290	8	298
%	97,3	2,7	100,0
Toplam	628	49	677
%	92,8	7,2	100,0

Pearson Chi-Square: 68,870 p<0.05

Tablo 7’de verilen bilgiler doğrultusunda “Sizce balık tüketmeli miyiz?” sorusuna verilen cevaplar bakımından eğitim durumları arasında bir farklılığın olup olmadığını tespit etmek amacıyla yapılan Ki-Kare bağımsızlık testi sonucunda önemli bir farklılığın olduğu ortaya çıkmıştır (p<0,05). Üniversite ve üzeri mezunlarının %97,3’ü balık tüketilmesine evet cevabı verirken, okuryazar olmayanlarda bu oran %56,3 olarak belirlenmiştir.

Gelir durumuna bağlı olarak “En fazla tükettiğiniz balık türü nedir” sorusuna katılımcıların vermiş oldukları cevapların Ki-Kare testi ile analizi Tablo 8’de verilmiştir.

Tablo 8. En fazla tükettiğiniz balık türü nedir?

	Hamsi	İstavrit	Alabalık	Sazan	Çipura Levrek	Somon	Diğer Balık Türleri	Toplam
2000 TL ve daha Az	147	20	63	14	9	5	6	264 (%39)
%	55,7	7,6	23,9	5,3	3,4	1,9	2,3	100,0
2001 TL - 3500 TL	138	8	48	12	17	6	12	241 (%35,6)
%	57,3	3,3	19,9	5,0	7,1	2,5	5,0	100,0
3501 TL ve üzeri	88	7	39	6	26	5	1	172 (%25,4)
%	51,2	4,1	22,7	3,5	15,1	2,9	,6	100,0
Toplam	373	35	150	32	52	16	19	677 (%100)
%	55,1	5,2	22,1	4,7	7,7	2,4	2,8	100,0

Pearson Chi-Square: 33,958 p<0.05

Tablo 8’de verilen bilgiler doğrultusunda “En fazla tükettiğiniz balık türü nedir?” sorusuna verilen cevaplar bakımından gelir durumu arasında bir farklılığın olup olmadığını tespit etmek amacıyla yapılan Ki-Kare bağımsızlık testi sonucunda önemli bir farklılığın olduğu ortaya çıkmıştır (p<0,05). Geliri 3501 TL ve üzeri olanların %15,1’i çipura/levrek tüketirken, geliri 2000 TL ve daha az olanlarda bu oran %3,4 olarak belirlenmiştir.

Gelir durumuna bağlı olarak “Balık tüketim sıklığınız nedir” sorusuna katılımcıların vermiş oldukları cevapların Ki-Kare testi ile analizi Tablo 9’da verilmiştir.

Tablo 9’da verilen bilgiler doğrultusunda “Balık tüketim sıklığınız nedir?” sorusuna verilen cevaplar bakımından gelir durumu arasında bir farklılığın olup olmadığını tespit etmek amacıyla yapılan Ki-Kare bağımsızlık testi sonucunda önemli bir farklılığın olduğu ortaya çıkmıştır (p<0,05). Geliri 3501 TL ve üzeri olanların %26,7’si haftada bir balık tüketirken, Geliri 2000 TL ve daha az olanlarda bu oran %12,5 olarak belirlenmiştir.

Gelir durumuna bağlı olarak “Aylık ortalama balık tüketiminiz kaç kilogramdır” sorusuna katılımcıların vermiş oldukları cevapların Ki-Kare testi ile analizi Tablo 10’da verilmiştir.

Tablo 9. Balık tüketim sıklığınız nedir?

	Haftada Bir	İki Haftada Bir	Ayda Bir	Yılda Bir	Toplam
2000 TL ve daha az	33	72	111	48	264
%	12,5	27,3	42,0	18,2	100,0
2001 TL - 3500 TL	61	55	88	37	241
%	25,3	22,8	36,5	15,4	100,0
3501 TL ve üzeri	46	46	58	22	172
%	26,7	26,7	33,7	12,8	100,0
Toplam	140	173	257	107	677
%	20,7	25,6	38,0	15,8	100,0

Pearson Chi-Square: 19,276 p<0.05

Tablo 10. Aylık ortalama balık tüketiminiz kaç kilogramdır?

	Aylık 0-3 Kg	Aylık 4-7 Kg	Aylık 8-11 Kg	Aylık 12 Kg ve üzeri	Toplam
2000 TL ve daha az	166	66	16	16	264
%	62,9	25,0	6,1	6,1	100,0
2001 TL - 3500 TL	117	62	35	27	241
%	48,5	25,7	14,5	11,2	100,0
3501 TL ve üzeri	87	59	14	12	172
%	50,6	34,3	8,1	7,0	100,0
Toplam	370	187	65	55	677
%	54,7	27,6	9,6	8,1	100,0

Pearson Chi-Square: 23,568 p<0.05

Tablo 10’da verilen bilgiler doğrultusunda “Aylık ortalama balık tüketiminiz kaç kilogramdır” sorusuna verilen cevaplar bakımından gelir durumu arasında bir farklılığın olup olmadığını tespit etmek amacıyla yapılan Ki-Kare bağımsızlık testi sonucunda önemli bir farklılığın olduğu ortaya çıkmıştır (p<0,05). Geliri 2000 TL ve daha az olanların %62,9’u aylık ortalama 0 ile 3 kg arasında balık tüketirken, geliri 2001 ile 3500 TL arasında olanlarda bu oran %48,5 olarak belirlenmiştir.

Gelir durumuna bağlı olarak “Erzurum’da balık fiyatları nasıl” sorusuna katılımcıların vermiş oldukları cevapların Ki-Kare testi ile analizi Tablo 11’de verilmiştir.

Tablo 11. Erzurum’da balık fiyatları nasıl?

	Pahalı	Normal	Ucuz	Toplam
2000 TL ve daha az	167	92	5	264
%	63,3	34,8	1,9	100,0
2001 TL - 3500 TL	146	82	13	241
%	60,6	34,0	5,4	100,0
3501 TL ve üzeri	123	47	2	172
%	71,5	27,3	1,2	100,0
Toplam	436	221	20	677
%	64,4	32,6	3,0	100,0

Pearson Chi-Square: 11,704 p<0.05

Tablo 11’de verilen bilgiler doğrultusunda “Erzurum’da balık fiyatları nasıl” sorusuna verilen cevaplar bakımından gelir durumu arasında bir farklılığın olup olmadığını tespit etmek amacıyla yapılan Ki-Kare bağımsızlık testi sonucunda önemli bir farklılığın olduğu ortaya çıkmıştır (p<0,05). Geliri 3501 TL ve üzeri olanların %71,5’i balık fiyatlarını pahalı bulurken, geliri 2001 ile 3500 TL arasında olanlarda bu oran %60,6 olarak belirlenmiştir.

Gelir durumuna bağlı olarak “Eğer kırmızı etin, tavuk etinin, balığın ve yumuşakçaların fiyatları aynı olsaydı ilk hangisini tercih ederiniz” sorusuna katılımcıların vermiş oldukları cevapların Ki-Kare testi ile analizi Tablo 12’de verilmiştir.

Tablo 12. Eğer kırmızı etin, tavuk etinin, balığın ve yumuşakçaların fiyatları aynı olsaydı ilk hangisini tercih ederdingiz?

	Kırmızı Et	Tavuk Eti	Balık	Yumuşakçalar (Midye..vb)	Toplam
2000 TL ve daha az	197	25	32	10	264
%	74,6	9,5	12,1	3,8	100,0
2001 TL - 3500 TL	167	14	52	8	241
%	69,3	5,8	21,6	3,3	100,0
3501 TL ve üzeri	114	8	45	5	172
%	66,3	4,7	26,2	2,9	100,0
Toplam	478	47	129	23	677
%	70,6	6,9	19,1	3,4	100,0

Pearson Chi-Square: 17,563 p<0.05

Tablo 12’de verilen bilgiler doğrultusunda “Eğer kırmızı etin, tavuk etinin, balığın ve yumuşakçaların fiyatları aynı olsaydı ilk hangisini tercih ederdingiz?” sorusuna verilen cevaplar bakımından gelir durumu arasında bir farklılığın olup olmadığını tespit etmek amacıyla yapılan Ki-Kare bağımsızlık testi sonucunda önemli bir farklılığın olduğu ortaya çıkmıştır (p<0,05). Geliri 3501 TL ve üzeri olanların %26,2’si balığı tercih ederken, geliri 2000 TL ve daha az olanlarda bu oran %12,1 olarak belirlenmiştir.

Mesleğe bağlı olarak “Balık satın alırken en çok nelere dikkat edersiniz” sorusuna katılımcıların vermiş oldukları cevapların Ki-Kare testi ile analizi Tablo 13’te verilmiştir.

Tablo 13. Balık satın alırken en çok nelere dikkat edersiniz?

	Fiyatına	Lezzetli Olmasına	Tazeliğine	Az Kılçıklı Olmasına	Hepsi	Diğer	Toplam
Öğrenci, Emekli, Ev Hanımı, Geçici İşsiz	35	3	54	12	58	4	166 (%24,5)
%	21,1	1,8	32,5	7,2	34,9	2,4	100,0
Özel Sektör	43	27	139	18	61	9	297(%43,9)
%	14,5	9,1	46,8	6,1	20,5	3,0	100,0
Kamu	26	6	123	11	46	2	214(%31,6)
%	12,1	2,8	57,5	5,1	21,5	,9	100,0
Toplam	104	36	316	41	165	15	677(%100)
%	15,4	5,3	46,7	6,1	24,4	2,2	100,0

Pearson Chi-Square: 45,235 p<0.05

Tablo 13’te verilen bilgiler doğrultusunda “Balık satın alırken en çok nelere dikkat edersiniz?” sorusuna verilen cevaplar bakımından meslek grupları arasında bir farklılığın olup olmadığını tespit etmek amacıyla yapılan Ki-Kare bağımsızlık testi sonucunda önemli bir farklılığın olduğu ortaya çıkmıştır (p<0,05). Kamu sektöründe çalışanların %57,5’i tazeliğine dikkat ederken, öğrenci, emekli, ev hanımı ve geçici işsizlerde bu oran %32,5 olarak belirlenmiştir.

TARTIŞMA ve ÖNERİLER

Bu çalışmamızda Erzurum İlinin Merkez ilçelerinde ikamet eden katılımcılara su ürünleri tüketim tercih ve alışkanlıklarına yönelik sorular sorularak verilen cevaplar istatistiki olarak değerlendirilmiştir. Erzurum’da su ürünleri tüketim davranışlarına yönelik çalışmamız neticesinde aşağıda sıralanan sonuçlar elde edilmiştir.

Çalışmamızda, Balık satın alırken en çok nelere dikkat edersiniz? Sorusuna verilen cevaplar değerlendirilmiş benzer çalışmalarla karşılaştırılmıştır. Diyarbakır ili su ürünleri tüketim alışkanlıkları üzerine yapılan araştırmaya göre tüketicilerin su ürünleri satın alırken %26,6’nın ürünün tazeliğini, %23,5 fiyatına, %15,5’i de tür ve bulunabilirlik kriterlerine baktıklarını belirtmişlerdir (Odabaşı, 2016). Aynı şekilde Denizli ilinde su ürünleri tüketim alışkanlıkları üzerine bir çalışma yapılmış ve bireylerin %82’i balık satın alırken tazeliğine dikkat ettiklerini belirtmişlerdir (Telli, 2018). Kahramanmaraş ili merkez ilçede balık tüketim alışkanlıkları üzerine yapılan çalışmaya göre katılımcıların balık satın alırken %73’ü tazeliğine bakmaktadır (Beyazbayrak, 2014), Aynı soruya

değişik bölgelerdeki farklı cevaplar, balık tüketim şeklini ve tercihini coğrafik koşullar ve alışkanlıkların oluşturduğu kanaatine varmamıza sebep olmuştur.

Erzurum ilinde tüketicilere Balık dışı en çok hangi su ürünlerini tüketmekteyiz? Sorusuna verilen cevaplar benzer çalışmalarla karşılaştırılmıştır verilen cevaplar Batman ve Kahramanmaraş'ta yapılan çalışmalarla benzerlik göstermiştir (Akkuş vd., 2018; Beyazbayrak, 2014). Denize kıyısının bulunmaması ayrıca geçmişten gelen yemek kültürü durumu yakından ilişkilidir. Ayrıca Balık harici su ürünlerinin yeteri kadar tanıtılmaması da önemli bir faktör olarak değerlendirilmektedir.

Çalışmamızdan çıkarılan önemli sonuçlardan biride “Balık Tüketmenizin En Önemli Sebebi Nedir” sorusuna, Yaşları 18 altı olan çocukların %80,6'sının sağlık şeklinde vermiş oldukları cevaptır. Bu durum okul çağındaki bireylere balığın sağlık açısından önemi hakkında bilinçlendirmeler yapılmasının sonucu olarak görülmektedir. Balık tüketiminin teşvik edilerek arttırılması için benzer çalışmaların artarak devam etmesi sonucu da doğal olarak ortaya çıkmaktadır. Benzer şekilde Sizce balık tüketimini etkileyen faktörlerden en önemlisi nedir sorusuna verilen cevaplarda da benzer durum söz konusudur.

Çalışmamızın ilginç sonuçlarından birisi olan su ürünleri denilince aklınıza gelen ilk canlı türü hangisidir sorusuna Eğitim durumları Üniversite ve üzeri olan katılımcıların % 92,3'ü balık derken okur-yazar olmayanların % 43,8'nin balık şeklinde cevap vermesidir. Aynı sorunun detayına bakıldığında okur-yazar olmayan katılımcıların çeşitli su bitkilerini, yumuşakçaları ve diğer canlıları da su ürünleri olarak değerlendirdikleri görülmektedir. Bu anlamda eğitim seviyesiyle su ürünleri arasındaki bu enteresan sonucun farklı çalışmalarla değerlendirilmesi ve araştırılması gerektiği düşünülmektedir.

Çalışmamızda sorulan “Sizce balık tüketmeli miyiz” sorusuna eğitim düzeyleri üniversite ve üzeri olan katılımcıların %97,3'ü evet derken okur-yazar olmayanlarda bu oran %56,3 olarak ortaya çıkmıştır. Sonucun bu şekilde çıkması balık tüketiminin sağlık açısından önemi konularının eğitim aracılığı ile bireylere anlatıldığını okur-yazar olmayan bireylerin balık tüketiminin önemi hakkında bilgilendirilmesi gerektiği anlamı taşımaktadır. Özellikle ilköğretim seviyesinden verilecek eğitim gelecek adına faydalı olacaktır.

Çalışmamızın önemli sorularından biri olan “En fazla tükettiğiniz balık türü nedir” sorusu %55,1 hamsi, %22,2 alabalık, %7,7 çipura/levrek, %5,2 istavrit, %4,7 sazan, %2,4 somon ve %2,8 diğer balık türlerini şeklinde cevaplanmıştır. Buradan çıkan sonuç yörenin ekonomik açıdan daha uygun balıkları tercih ettiği anlamını taşımaktadır. Ayrıca deniz kenarında bulunmaması, farklı türlerden balık tüketimlerine ön yargı ile yaklaşılması gibi nedenlerde tüketilen balık türünü etkilemektedir.

Çalışmamızda “Balık tüketim sıklığınız nedir” sorusuna Geliri 3501 TL ve üzeri olanların %26,7'si haftada bir şeklinde cevap verirken, Geliri 2000 TL ve daha az olanlarda bu oran %12,5 olarak belirlenmiştir. Bu sonuçtan Erzurum'da balık fiyatlarının daha ekonomik seviyelere çekilmesinin tüketimi teşvik edeceği düşünülmektedir fakat Benzer şekilde “Aylık ortalama balık tüketiminiz kaç kilogramdır” sorusuna ise Geliri 2000 TL ve daha az olanların %62,9'u aylık ortalama 0 ile 3 kg arasında şeklinde cevap vermiş, geliri 2001 ile 3500 TL arasında olanlar %48,5 olarak soruyu cevaplandırmıştır. Bu durum gelir seviyesi daha düşük olan katılımcıların ekonomik açıdan daha uygun olan balık türlerini tercih ettiği şeklinde yorumlanmıştır. Aynı şekilde “Erzurum'da balık fiyatları nasıl” sorusuna katılımcıların çoğunlukla pahalı şeklinde verdiği cevaplarda durumu izah etmektedir. Konuyla ilgili yapılan çalışmalarda Gelir seviyesinin düşük olmasının Su ürünleri tüketimini etkilediğini ortaya koymaktadır. Ayrıca avlanma sahasına uzak olan bölgelere su ürünlerinin ulaştırılmasında transfer masrafları nedeniyle fiyat artışları olmaktadır (Çolakoğlu vd., 2006; Gözener vd., 2016). Dolayısıyla Erzurum'da tüketimi fazla olan balık türlerinin fiyatlarının makul seviyelere çekilmesinin, tatlı su yetiştiricilik sistemlerinin geliştirilerek ulaşılabilirliğinin kolaylaştırılmasının balık tüketiminin artmasına vesile olacağı kanaatine varmamıza sebep olmuştur.

Çalışmamızın yine önemli kısımlarından biri olan “Eğer kırmızı etin, tavuk etinin, balığın ve yumuşakçaların fiyatları aynı olsaydı ilk hangisini tercih ederiniz” sorusuna Geliri 3501 TL ve üzeri olanların %26,2'si balığı tercih ederken, geliri 2000 TL ve daha az olanlarda bu oran %12,1 olarak belirlenmiştir. Bu durum gelir seviyesi daha düşük olan katılımcıların balığın özellikle sağlık açısından faydaları hakkında yeteri kadar bilinçlendirilmediği şeklinde yorumlanmıştır.

Son olarak çalışmamızda “Balık Satın Alırken En Çok Nelere Dikkat Edersiniz?” şeklinde sormuş olduğumuz soruya Kamu sektöründe çalışanların %57,5'i tazeliğine dikkat ederken, öğrenci, emekli,

ev hanımı ve geçici işsizlerde bu oran %32,5 olarak belirlenmiştir. Bu durumda yine gelir seviyesiyle ilişkilendirilerek yorumlanmıştır.

SONUÇ

Yapmış olduğumuz çalışmada Balık tüketimini etkileyen en önemli nedenlerin başında; yeme alışkanlıkları, su ürünleri hakkında bilgi sahibi olmamak, yüksek fiyat ve yıl boyu ulaşılabilirlik gibi sebepler karşımıza çıkmaktadır. Erzurum yaklaşık 2 bin metre rakım da bulunması en yakın deniz sahiline (Karadeniz) 320 km mesafede olması sebebiyle su ürünlerine ulaşılabilirliği zor olan bir şehirdir. Bu durum balık tüketimini negatif anlamda etkilemektedir. Ayrıca yaptığımız çalışmada ekonomik sebeplerinde Erzurum'da balık tüketimini önemli bir şekilde etkilediği sonucunu ortaya koymuştur. Ülkemizdeki kişi başı balık tüketimi hem çok düşüktür (5,5 kg/kişi civarı) hem de tüketimin önemli bir kısmını tek bir tür (Karadeniz hamsisi) oluşturmaktadır. Dolayısıyla daha sağlıklı bir toplum oluşturmak için kişi başına balık tüketim miktarının artırılmasının yanı sıra tek türe bağımlı olan üretim/tüketim dengesine mutlaka diğer türler de dahil edilmelidir. Ayrıca balığın sağlık açısından önemini anlatılmasının tüketime olumlu yönde etki ettiği gerçeğinden hareketle bölgede su ürünleri eğitim faaliyetlerinin artırılması kanaatine varılmıştır. Artan Dünya nüfusu ve azalan gıda kaynakları da dikkate alındığı takdirde geleceğin gıda maddesi olmaya aday olan su ürünleri şimdiden özendirilerek gelecek nesillere aşılmalı, gerek ulaşılabilirlik gerekse uygun fiyatlarla özendirilmeli ve Dünya ortalamasının çok altında olan su ürünleri tüketimimiz artırılmalıdır. Yapmış olduğumuz bu çalışma mevcut durum analizi olmasının ötesinde geleceğe dair plan ve programlara da ışık tutarak arzu edilen seviyeye ulaşabilme adına önemli bir veridir.

Teşekkür: Bu çalışma, Atatürk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Su Ürünleri Mühendisliği Anabilim Dalında Yüksek Lisansını tamamlayan Yaşar KARAKULAK'ın Yüksek Lisans tezinden özetlenmiştir.

KAYNAKLAR

- Akkuş, S. (2018). *Batman İli balık tüketim alışkanlığının belirlenmesi*. Munzur Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Tunceli.
- Arslan, G. (2019). Determination of fish consuming habits of vocational school students from different families. *Marine Science and Technology Bulletin*, 8(2), 40-45.
- Baysal, A. (2004). *Beslenme*. 10. Baskı, Hatipoğlu Yayınevi, Beşevler-Ankara.
- Beyazbayrak, Z. (2014). *Kahramanmaraş İli Merkez İlçede Balık Tüketim Alışkanlıkları*. Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans Tezi, Kahramanmaraş.
- Brown A. (2000). Understanding food fish and shellfish. Wadsworth/Thomson Learning, USA, 299-318s.
- Çolakloğlu F.A., İşmen, A., Özen, O., Çakır, F., Yığın, C., & Ormancı, H.B. (2006). Çanakkale İli'ndeki su ürünleri tüketim davranışlarının değerlendirilmesi. *Ege University Journal of Fisheries and Aquatic Sciences*, 23(1/3), 387-392.
- Erkan, N. (2013). Türkiye'de tüketilen su ürünlerinin omega-3 yağ asidi profilinin değerlendirilmesi. *Journal of Fisheries Sciences*, 7(2), 194-208.
- FAO (2012). The State of World Fisheries and Aquaculture, Food and Agriculture Organization of The United Nations, Rome.
- Gorga, C. (1998). *Quality assurance of seafood*. An avi Book Published by Van Nostrand Reinhold, New York.
- Gözener, B., Sayılı, M., & Antar, S. (2016). Ordu İli Fatsa İlçesi'nde hanelerin balık tüketim alışkanlıklarının tespiti. *Gaziosmanpaşa Bilimsel Araştırma Dergisi*, 12, 31-43.
- Hisar, ŞA. (2002). *Modifiye atmosferde ambalajlamanın gökkuşağı alabalığı (Oncorhynchus mykiss) filetoalarının fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik özelliklerine etkisi*. Atatürk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Doktora Tezi, Erzurum.
- Karabulut, H.A., & Yandı. İ. (2006). Su ürünlerindeki n-3 yağ asitlerinin önemi ve sağlık üzerine etkisi. *Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi*, 23(1/3), 339-342
- Maskan, M. (2005). Omega oils; sources, benefits and their use in enrichment of food materials. Gıda Kongresi 2005. Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü. 41-44.
- Odabaşı, Y. (2016). *Su ürünleri tüketim alışkanlıkları üzerine bir araştırma: Diyarbakır İli örneği*. Ordu Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Ordu.
- Pigott, G.M., & Tucker, B.W. (1990). *Seafood effects of technology on nutrition*. Marcel Dekker, New York.
- Telli, Ö. (2018). *Denizli İli su ürünleri tüketim alışkanlıkları üzerine bir anket çalışması*. Süleyman Demirel Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Isparta.
- TUİK (2014). Su Ürünleri İstatistikleri, Türkiye İstatistik Kurumu, Ankara, Türkiye İstatistik Kurumu Matbaası.

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.