



## Afyonkarahisar İlinde Eğitim Gören Lise Öğrencilerinin Balık Tüketim Davranışlarının Belirlenmesi Üzerine Bir Çalışma

Hasan YİĞİT<sup>1\*</sup> Taçnur BAYGAR<sup>1</sup> Yunus ALPARSLAN<sup>1</sup> Emrah Gökay ÖZGÜR<sup>2</sup>  
1 Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Su Ürünleri Avlama ve İşleme Teknolojisi Bölümü, Muğla, Türkiye.

2 Ankara Üniversitesi, Tıp Fakültesi, Temel Tıp Bilimleri Bölümü, Biyoistatistik Anabilim Dalı, Ankara, Türkiye.

Geliş/Received: 12.02.2020

Kabul/Accepted: 05.06.2020

Atf yapmak için: Yiğit, H., Baygar, T., Alparslan, Y. & Özgür, E.G. (2020). Afyonkarahisar İlinde Eğitim Gören Lise Öğrencilerinin Balık Tüketim Davranışlarının Belirlenmesi Üzerine Bir Çalışma. *Anadolu Çev. ve Hay. Dergisi*, 5(2), 205-211.

How to cite: Yiğit, H., Baygar, T., Alparslan, Y. & Özgür, E.G. (2020). A Study on Determination Fish Consumption Behaviour of High School Students Studying in Afyonkarahisar Province. *J. Anatolian Env. and Anim. Sciences*, 5(2), 205-211.

\*ID: <https://orcid.org/0000-0003-1871-3626>  
ID: <https://orcid.org/0000-0001-8070-0653>  
ID: <https://orcid.org/0000-0002-8833-996X>  
ID: <https://orcid.org/0000-0002-3966-4184>

**\*Sorumlu yazarın:**

Hasan YİĞİT  
Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, Su  
Ürünleri Fakültesi, Su Ürünleri Avlama ve  
İşleme Teknolojisi Bölümü, Muğla, Türkiye  
✉: [hasanyigit9@hotmail.com](mailto:hasanyigit9@hotmail.com)  
Cep telefonu : +90 (535) 652 85 89  
Telefon : +90 (248)232 69 99-6641  
Faks : +90 (248) 232 64 24

**Öz:** Bu çalışma Afyonkarahisar ilinde eğitim gören lise öğrencilerinin su ürünleri tüketim alışkanlıklarının ve tercihlerinin ortaya konulması amacıyla yapılmıştır. Anket sonuçlarına göre; öğrencilerin et tüketiminde, ilk tercihlerinin kırmızı et (%64,43), ikinci tercihlerinin tavuk eti (%61,24), üçüncü tercihlerinin ise balık eti (%22,82) olduğu tespit edilmiştir. Öğrencilerin %90,10'u balık tüketirken, %9,90'nı tüketmediklerini belirtmişlerdir. Balık tüketen öğrencilerin %34,64'ü haftada bir kez ve %7,45'i ise haftada bir defadan fazla tükettiklerini bildirmişlerdir. Öğrenciler en çok hamsi balığını tüketirken, sardalya balığını ise hiç tüketmedikleri anlaşılmıştır. Hiç balık yemeyen öğrencilerin %50'si kokusundan dolayı tüketmezken, %57,73'ü ise sağlıklı ve dengeli beslenmek için balık etini tükettiğini bildirmişlerdir. Öğrencilerin balığı daha çok taze (%95,65) veya dondurulmuş (%6,33) olarak tükettikleri belirlenmiştir. Balık pişirme yöntemi olarak, ilk tercihin kızartma (%86,41) ve ikinci tercihin ise ızgara (%31,84) olduğu tespit edilmiştir. Su ürünleri temin yerleri olarak, daha çok %67,97 ile semt (halk) pazarı ve %24,95 ile balıkçı dükkânı/seyyar satıcısı (mahalle balıkçısı) tercih edildiği saptanmıştır. Kişi başı yıllık ortalama balık tüketim miktarı 7,35 kg olarak hesaplanmıştır. Bu sonucun dünya ortalamasının oldukça altında olmasına rağmen Türkiye ortalamasının üzerinde olması umut verici olarak görülmektedir.

**Anahtar kelimeler:** Afyonkarahisar, anket, balık tüketimi, lise, öğrenci.

## A Study on Determination Fish Consumption Behaviour of High School Students Studying in Afyonkarahisar Province

**Abstract:** This study was carried out in order to reveal the habits and preferences of seafood consumption of high school students studying in Afyonkarahisar province. According to the survey results; it has been determined that, in the meat consumption of the students, the first choice was red meat (64.43%), the second choice was chicken meat (61.24%), and the third choice was fish meat (22.82%). While 90.10% of the students consumed fish, 9.90% stated that they did not consume it. Of the students who consumed fish, 34.64% reported consuming it once a week and 7.45% reported consuming it more than once a week. While the students consumed the most anchovy fish, it was understood that they did not consume sardine fish at all. Fifty percent of the students who do not eat fish do not consume because of their smell, while 57.73% reported that they consume fish meat for a healthy and balanced diet. It has been determined that students consumed more fish as fresh (95.65 %) or frozen (6.33%). As a method of cooking fish, it has been determined; that the first choice was fried (86.41%) and the second choice was grill (31.84%). It has been determined that 67.97% preferred the local (public) marketplace and 24.95% preferred the local fisherman's shop/peddler (local fisherman's) as fisheries supply locations. The average yearly fish consumption per capita was calculated as 7.35 kg. Although this result is well below the world average, the fact that it is above the Turkey average is seen as promising.

**\*Corresponding author's:**

Hasan YİĞİT  
Muğla Sıtkı Koçman University, Faculty of  
Fisheries, Department of Fisheries Fishing  
and Processing Technology, Muğla, Türkiye  
✉: [hasanyigit9@hotmail.com](mailto:hasanyigit9@hotmail.com)  
Cep telefonu : +90 (535) 652 85 89  
Telefon : +90 (248)232 69 99-6641  
Faks : +90 (248) 232 64 24

**Keywords:** Afyonkarahisar, survey, fish consumption, high school, student.

## GİRİŞ

18 yaş altı çocukların bedensel ve zihinsel gelişimleri başta olmak üzere insanların beslenmesinde büyük bir öneme sahip olan su ürünlerinin, kişi başına düşen tüketim miktarı açısından günlük fizyolojik gereksinimler doğrultusunda yeterli bir düzeye çıkarılması oldukça önemlidir.

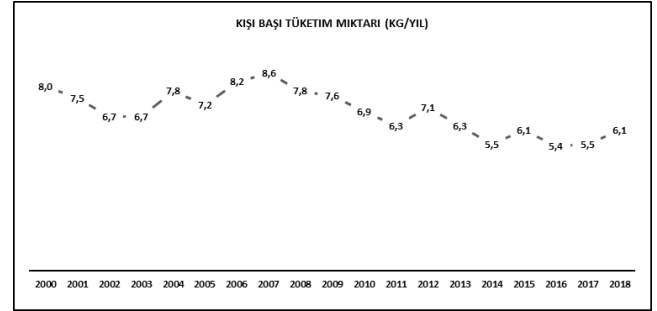
Su ürünlerinin sağlık ve beslenme açısından değeri tüketici tarafından bilinmektedir. Üç tarafı denizlerle çevrili bir yarımada konumunda olan Türkiye'nin 8.333 km kıyı şeridi ve 177.714 km uzunluğunda nehirleri ile su kaynaklarının fiziki büyüklüğü itibarıyla su ürünleri ve balıkçılık üretimine uygun zengin su kaynaklarına sahiptir (OKA, 2013). Ülkemiz su ürünleri üretiminin 2018 yılında 628.631 ton olarak gerçekleşmiş olup kişi başı ortalama yıllık balık tüketiminin 2018 yılında 6,14 kg olarak gerçekleşmesi oldukça manidardır (TÜİK, 2019). Şekil 1'de de görüldüğü gibi ülkemizde kişi başı ortalama balık tüketim miktarı yıllara göre dalgalanmalar göstermektedir.

Dünyada kişi başına yıllık ortalama balık tüketim miktarı incelendiğinde, 2016 yılı verilerine göre Japonya'da 45,30 kg, Endonezya'da 30,50 kg Çin'de 38,90 kg, Rusya'da 20,80 kg, Norveç'te 50 kg, Portekiz'de 57,10 kg ve İzlanda'da 91,30 kg olurken (FAO, 2017), 2015 yılında Avrupa'da 22,50 kg, Kuzey Amerika'da 21,60 kg, Asya'da 24 kg, Afrika'da 9,90 kg, gelişmiş ülkelerde 24,90 kg, az gelişmiş ülkelerde 12,60 kg ve dünya ortalaması ise 20,20 kg olarak gerçekleşmiştir (FAO, 2018). Bu durum göz önüne alındığında ülke olarak balık tüketimi konusunda çok gerilerde olduğumuz daha iyi anlaşılmaktadır.

Ülkemizde su ürünleri tüketiminin tespitine yönelik çalışmalarda balık tüketim alışkanlıkları, illere, illerin deniz kenarında olup olmamasına, il sınırları içerisinde göl, gölet, baraj vb. sulak alanlarda balıkçılık faaliyeti olup olmamasına, kültür balıkçılığı yapılan çiftliklerin olup olmamasına göre farklılık gösterdiği ayrıca mevsimlere, sosyo-ekonomik koşullara, kültürel farklılıklara, geleneksel damak tadına ve beslenme alışkanlıklarına bağlı olarak tüketilen su ürünleri türleri ve miktarları farklılık gösterdiği görülmektedir.

Bu bağlamda su ürünleri tüketim alışkanlıkları ve tüketici profilleri ile ilgili çalışmalarda illerin tek tek analiz edilerek ülkemiz tüketici alışkanlıklarının tespiti ve su ürünleri tüketimine yönelik bölgesel bazlı stratejilerin belirlenmesi açısından oldukça önemlidir.

Yapılan bu çalışma, Afyonkarahisar ilinde beş farklı türdeki lisede eğitim ve öğretime devam eden öğrencilerin su ürünleri tüketim davranışları üzerine etkili olan faktörlerin tespit edilmesi amacı ile gerçekleştirilmiştir.



Şekil 1. Yıllara göre kişi başı su ürünleri tüketimi (BSGM, 2019).  
Figure 1. Fisheries consumption per capita by years.

## MATERYAL VE METOT

Bu çalışma, 2017-2018 eğitim öğretim yılı içerisinde Ege Bölgesi'nde yer alan Afyonkarahisar ilinde beş farklı türdeki lisede eğitim gören (Anadolu İmam Hatip Lisesi (A.H.L.), Anadolu Lisesi (A.L.), Fen Lisesi (F.L.), Çok Programlı Anadolu Lisesi (Ç.P.A.L.) ve Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi (M.T.A.L.)) toplam 596 öğrenci üzerinde yüz yüze görüşme şeklinde gerçekleştirilmiştir.

Çalışma, tabakalı örnekleme yöntemine göre, amaca uygun olarak hazırlanmış olan toplam 32 soruyu içermektedir. Anketteki ilk 8 soru öğrencilerin demografik durumlarını içerirken, kalan 24 soru su ürünleri tüketim davranışları, tüketilen türler, tercih sebepleri, tüketim sıklıkları ve pişirme yöntemlerinin belirlenmesine yöneliktir. Soruların bazılarında birden fazla seçenek işaretlenmiştir.

Elde edilen verilerin istatistiksel analizi IBM SPSS 15.0 paket programı kullanılarak yapılmıştır. Tanımlayıcı istatistikler nominal (kategorik) değişkenler için sayı ve yüzde (%), nümerik değişkenler için ise ortalama ± standart sapma olarak gösterilmiştir. Kategorik değişkenler arasındaki ilişkiler Pearson Ki-Kare ve Fisher's Exact test ile belirlenmiştir.

Verilerin frekans ve yüzde dağılımları hesaplanmış, bulgular şekil ve tablolar haline getirilerek yorumlanmıştır.

## BULGULAR

**Öğrencilerin Demografik Durumları:** Anket çalışmasına katılan 596 öğrencinin % 40,60'ı kız, % 59,40'ı ise erkek olup öğrencilerin yaşları 13-20, boyları 136-190 cm, ağırlıkları da 30-110 kg arasında değişim gösterdiği belirlenmiştir. Ankete katılan öğrencilerin; % 9,90'ını A.H.L., % 36,07'sini A.L., % 9,73'ünü Ç.P.A.L., % 9,06'sını F.L. ve % 35,24'ünü M.T.A.L. de eğitim gören öğrencilerden oluşmaktadır (Tablo 1).

Öğrencilerin ailelerinin aylık ortalama gelir düzeyleri dağılımlarının, 0-1000 TL arası % 7,05, 1001-2000 TL arası % 26,85, 2001-3000 TL arası % 25,50, 3001-4000 TL arası % 19,29, 4001 TL üzeri ise % 21,31

olduğu görülmüştür. Öğrencilerin ailelerindeki fert sayısı 4 olanların % 35,40 ile ilk sırada olduğu, 5 olanların ise % 30,54 ile ikinci sırada olduğu anlaşılmaktadır.

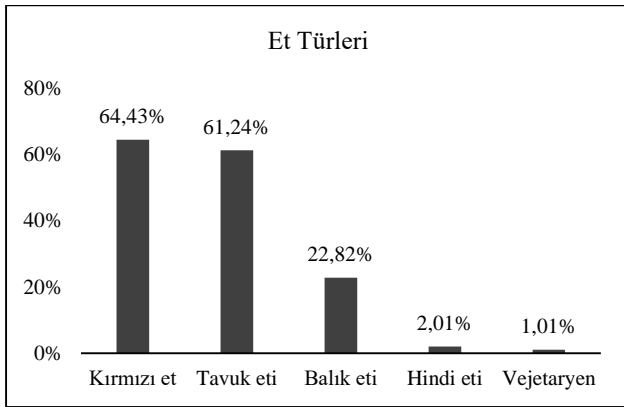
**Tablo 1.** Öğrencilerin okul türü ve cinsiyete göre dağılımı.

**Table 1.** Distribution of students by school type and gender.

Okul Türü	Kız Öğrenci		Erkek Öğrenci		Toplam	
	n	%	n	%	n	%
A.I.H.L.	0	0	59	16,67	59	9,90
A.L.	129	53,31	86	24,29	215	36,07
Ç.P.A.L.	11	4,54	47	13,28	58	9,73
F.L.	35	14,46	19	5,37	54	9,06
M.T.A.L.	67	27,69	143	40,39	210	35,24
<b>Toplam</b>	<b>242</b>	<b>100</b>	<b>354</b>	<b>100</b>	<b>596</b>	<b>100</b>

### Öğrencilerin Su Ürünleri Tüketimi ve

**Tercihleri:** Ankete katılan öğrenciler en fazla tükettikleri et türleri sorusuna verdikleri cevaplara göre tüketimi daha çok tercih edilenler sırasıyla; 1. kırmızı et (% 64,43), 2. tavuk eti (% 61,24), 3. balık eti (% 22,82), 4. hindi eti (% 2,01), 5. ise hiç et tüketmeyen vejetaryen (% 1,01) olarak belirtmişlerdir (Şekil 2).



**Şekil 2.** Et tüketim oranlarının dağılımı.

**Figure 2.** Distribution of meat consumption rates.

Çalışmada anketimize katılan 596 öğrencinin % 90,10'u balık tüketmekte, % 9,90'u ise farklı sebeplerden dolayı balık tüketimini tercih etmediği görülmektedir. Balık tüketiminin tercih edilmemesinin başlıca nedenleri arasında ise ilk sırada kokusu, ikinci sırada tat ve aroması, üçüncü sırada ise kılçıklı olması gelmektedir. Balık tüketen öğrencilerin % 34,64'ü haftada bir, % 25,88'i ayda bir ve % 23,84'ü 15 günde bir kere tükettiğini belirtmektedir (Tablo 2).

**Tablo 2.** Balık tüketim tercihi ve tüketim sıklığının dağılımı.

**Table 2.** Fish consumption preference and distribution of consumption frequency.

Balık Tüketim Tercihi	n	%	Balık Tüketim Sıklığı		
			n	%	
Evet	537	90,10	Haftada 2-3 kere	40	7,45
			Haftada bir kere	186	34,64
			15 günde bir kere	128	23,84
Hayır	59	9,90	Ayda bir kere	139	25,88
			Yılda birkaç kere	44	8,19
<b>Toplam</b>	<b>596</b>	<b>100</b>	<b>Toplam</b>	<b>537</b>	<b>100</b>

Öğrencilerin en çok tükettiği balık türü hamsi olurken, en az tüketilen somon, hiç tüketilmeyenin ise sardalya balığı olduğu görülmüştür. Balık tüketiminde hamsiden hemen sonra sırasıyla alabalık (% 44,88), palamut (% 43,39), sazan (% 20,86), levrek (% 20,48), çipura (% 11,36) istavrit (% 10,24), lüfer (% 7,82), mezgıt (% 4,28) ve diğer su ürünleri (% 1,12) gelmektedir (Şekil 3).

Öğrencilerin balık tüketimi hakkındaki düşünceleri sorulduğunda % 65,92'si balığın sağlık açısından oldukça önemli olduğunu belirtirken, % 7,45'i ise balık tüketiminin çok gerekli olmadığı düşüncesini taşımaktadır. Balık tüketen öğrencilerin balığı tercih etmelerindeki başlıca nedenler arasında sırasıyla; % 57,73'ü dengeli ve sağlıklı beslenmek için, % 27,56'sı lezzetli olması, % 10,80'ni hepsi, % 3,35'i alışkanlık (örf-gelenek) ve % 0,56'sı ise ekonomik olması olarak bildirmektedir. "Balık etinin sağlıklı ve dengeli beslenmedeki yeri ve öneminin duyurulmasını nasıl istersiniz?" sorusuna öğrenciler sırasıyla; % 27,37'si kamu spotu, % 21,23'ü medya, % 9,68'i seminer/konferans, % 4,47'si ise afiş/poster/broşür, % 37,25'i ise hepsi şeklinde değerlendirmiştir.

Öğrencilerin % 76,91'i balık tüketim tercihlerini genellikle doğal balık üzerinde kullanırken, % 20,48'i ise doğal ve kültür balığı arasında ayırım yapmadığını ve % 2,61'i ise sadece kültür balığını tercih ettiklerini belirtmektedir.

Pişirme yöntemi tercihinde öğrencilerin evlerinde ilk tercih % 86,41 ile en çok kızartma yöntemi, ikinci tercih ise % 31,84 ile ızgara yöntemi olarak bildirmişlerdir. Su ürünlerinin satın alma (tüketim) tercihleri arasında ilk sırayı % 95,65 ile taze balık oluştururken, önemsenmeyecek derecede dondurulmuş ve işlenmiş diğer su ürünleri tercih edilmektedir. Su ürünlerinin temin edilmesinde en sık tercih edilen yerler sırasıyla; % 67,97 ile semt (halk) pazarı, % 24,95 ile balıkçı dükkânı/seyyar satıcı (mahalle balıkçısı), % 16,01 ile süper market (balık reyonu), % 14,55 ile balık hali olduğu belirlenmiştir. Taze balık satın alınırken en çok dikkat edilen kriterler sırasıyla; tazeliği (% 90,50), türü (% 47,30), mevsimi (% 36,87), fiyatı (% 24,39), dış görünüşü (% 19,55), az kılçıklı olması (% 18,99) ve balığın doğal veya kültür balığı olması (% 15,49) olduğu saptanmıştır.

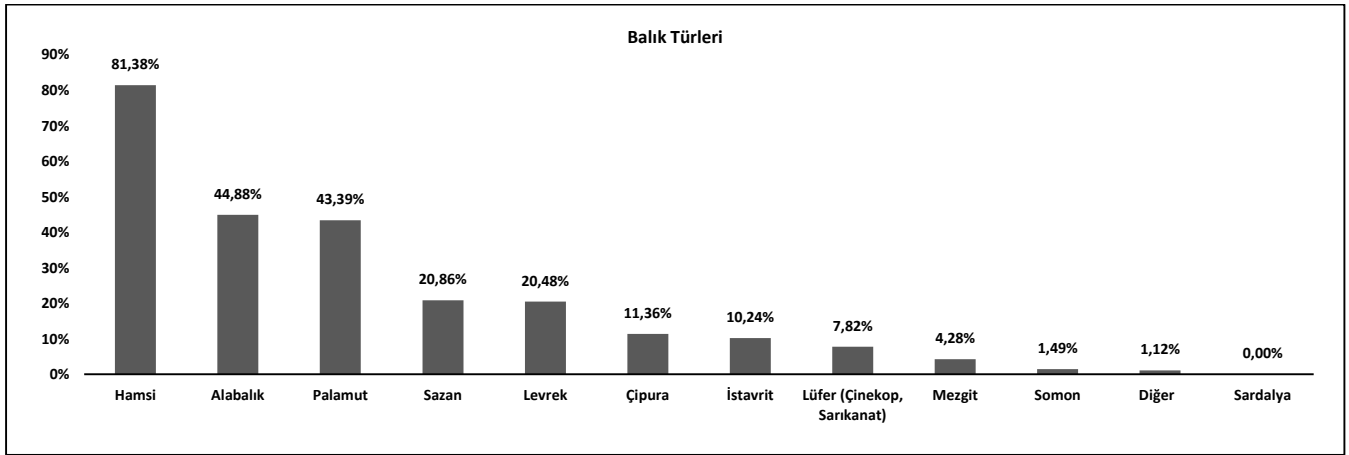
Ailenin aylık ortalama gelir düzeyi ile öğrencilerin balık tüketim sıklığı arasında istatistiksel olarak anlamlı bir ilişki olmamakla ( $p>0,05$ ) birlikte ailelerin gelir durumu arttıkça balık tüketim sıklığının da arttığı, gelir durumu azaldıkça da daha az sıklıkla balık tükettikleri tespit edilmiştir. Öğrencilerin ailelerinin ortalama aylık gelir durumları ile balık tüketim tercihleri arasında anlamlı bir fark bulunmamaktadır ( $p>0,05$ ).

Ailenin aylık ortalama geliri ile öğrencilerin balığı lokanta-restoranda tüketmesi arasında da istatistiksel olarak anlamlı bir ilişki bulunmaktadır ( $p<0,001$ ). Ailelerin gelir durumu arttıkça genel olarak lokanta-restoranda balık tüketim oranı artışı gözlemlenirken, gelir durumu azaldıkça evde veya piknikte balık tükettiği saptanmıştır. Ailelerin aylık ortalama geliri ile tüketimi tercih edilen; levrek ( $p<0,001$ ), lüfer (çinekop/sarıkanat) ( $p=0,003$ ), istavrit ( $p<0,001$ ), çipura ( $p<0,001$ ), mezgit ( $p<0,008$ ) ve somon ( $p<0,001$ ) balıkları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir ilişki vardır. Aylık geliri yüksek olan ailelerde levrek, lüfer, çipura ve somon gibi fiyatı yüksek olan balıkların tüketim oranı daha yüksek olduğu saptanmıştır.

Ankete katılan öğrencilerin ailelerinde yaşayan birey sayısı ile balık tüketim tercihleri arasındaki istatistiksel olarak anlamlı fark bulunmuştur ( $p=0,045$ ).

Ailedeki fert sayısı 6 olanların en yüksek (% 94) oranda, ailede yaşayan birey sayısı 7 veya daha fazla olanların ise en az (% 78,40) oranda balık tüketimini tercih ettiği tespit edilmiştir. Çalışmamıza katılan öğrencilerin cinsiyeti ile balık tüketim tercihleri arasındaki ilişki incelendiğinde istatistiksel olarak anlamlı bir fark bulunmamıştır ( $p>0,05$ ).

Öğrencilerin annelerinin çalışan veya ev hanımı olma durumu ile balık tüketim sıklığı arasında istatistiksel olarak anlamlı bir ilişki tespit edilmemiştir ( $p>0,05$ ). Ancak genel olarak annesi ev hanımı olan ailelerdeki öğrencilerin, annesi çalışan ailelerdeki öğrencilerden çok daha sık balık tükettikleri tespit edilmiştir.



Şekil 3. Balık türlerinin tüketilme oranlarının dağılımı.

Figure 3. Distribution of consumption rates of fish species.

## TARTIŞMA VE SONUÇ

Afyonkarahisar ilinde eğitim gören lise öğrencilerinin su ürünleri tüketim sebebinin en yüksek oranda % 57,73'ü dengeli ve sağlıklı beslenmek için olduğu belirlenirken, ülkemizde yapılan benzer çalışmalarda bu oran, Çanakkale'de % 33,80 Çolakoğlu vd., (2006), Tokat'ta % 87 Erdal ve Esengül, (2008), Burdur'da % 39,80 Orhan ve Yüksel, (2010), Elazığ'da % 45,67 Çiçek vd., (2014), Trabzon'da % 62,30 Balçık Mısırdı vd., (2015), Diyarbakır'da % 55,20 Aydın ve Odabaşı, (2017), Ardahan'da % 45,67 Kılıç vd., (2019) ve Ankara'da % 39,90 Yüksel ve Diler, (2019) olarak belirlenmiştir. Bu sonuçlara göre gerek Afyonkarahisar ilinde eğitim gören lise öğrencileri olsun gerekse ülkemiz genelinde su ürünlerinin sağlık ve dengeli beslenmek açısından önemli olduğu bilincinin tüketicilerde yer edindiği görülmektedir.

Ankete katılan öğrencilerin balık eti tüketiminde ilk tercih olarak % 96,65 oranı ile "taze balığı" tercih ederken, bu oran Ordu'da % 73,20 Aydın ve Karadurmuş,

(2012), Giresun ve Trabzon'da % 95,14 Aydın ve Karadurmuş, (2013), Keban Baraj Gölü Ova Bölgesi'nde % 97,84 Çandır ve Duman, (2013), Ankara'da % 81,70 Yüksel ve Diler, (2019), Ardahan'da % 67,09 Kılıç vd., (2019), Van'da % 87,20 Terin vd., (2016), Elazığ'da % 92,94 Çiçek vd., (2014), Konya'da % 65,80 Şen, (2011), Fatsa'da % 97,20 ve Aybastı'da % 98,20 Balık vd., (2013), Diyarbakır'da % 84,54 Aydın ve Odabaşı, (2017) ve Yozgat'ta % 97,70 Erdoğan Sağlam ve Samsun, (2018) olarak tespit edilmiştir. Afyonkarahisar'da yapılan çalışmanın sonucu ile diğer illerdeki araştırmaların sonuçları arasında benzerlik görülmekte olup tüm araştırma sonuçlarına göre ülkemiz halkının balığı taze olarak tüketmeyi tercih ettiği net olarak görülmektedir.

Balığın evde ne şekilde pişirildiği sorusuna öğrenciler ilk sırada % 86,41 ile yağda kızartma, ikinci sırada ise % 31,84 ile ızgara yöntemi olarak bildirilmiştir. Yine ülkemizde benzer yapılan çalışmalarda bu durum Diyarbakır'da % 44,30 Aydın ve Odabaşı, (2017), Giresun ve Trabzon'da % 52,97 Aydın ve Karadurmuş, (2013), Erzurum'da % 40 Oğuzhan vd., (2009), Van'da % 46,50

Sarı vd., (2000), Keban Baraj Gölü Ova Bölgesi'nde % 66,19 Çandır ve Duman, (2013), Tekirdağ' da % 33,23 Abdikoğlu, (2015), Van'da % 40,20 Terin vd., (2016) ve Manisa' da % 47 Dereli vd., (2016) ile ilk tercih olarak tavada yağda kızartma tekniğinin tercih edildiği belirlenmiştir. Sağlıklı beslenmede kızartma tekniğini çok doğru bir yöntem olmadığı bilinmektedir. Balık gibi sağlık açısından önemli bir besinin haşlama, fırında pişirme, buğulama, ızgara gibi daha sağlıklı yöntemlerle pişirilmesi önem arz etmektedir. Bu bağlamda balığın türüne göre farklı pişirme tekniklerinin tercih edilmesi ve balık yemeklerinin yaygınlaştırılması ile daha sağlıklı tüketim biçimleri için halkın bilinçlendirilmesi gerektiği düşünülmektedir.

Ankete katılan lise öğrencilerinin et tüketimi tercihinde sırasıyla, ilk sırada % 64,43 ile kırmızı eti, ikinci sırada % 61,24 ile tavuk etini, üçüncü sırada ise % 22,82 ile balık etini tercih ettiklerini bildirmiştir. Yapılan benzer çalışmalarda ise bu oran Erzurum'da 1. kırmızı et (% 56), 2. tavuk (% 37,33), 3. balık (% 6,67) Oğuzhan vd., (2009), Gökçeada'da 1. kümes hayvanları (% 37,30), 2. balık (% 33), 3. kırmızı et (% 25,40) Doğan ve Gönülal, (2014), Adıyaman'da 1. tavuk eti (% 56), 2. kırmızı et (% 36), 3. balık (% 5) Olgunoğlu vd., (2014), Elazığ'da 1. kırmızı et (% 40,86), 2. beyaz et (% 22,57), 3. hepsi (% 32), 4. balık eti (% 3,14) Çiçek vd., (2014), Antalya'da 1. tavuk eti (% 46,96), 2. kırmızı et (% 36,12), 3. balık eti (% 16,92) Arslan ve İzci, (2016), Ankara'da 1. kırmızı et (% 53,30), 2. tavuk eti (% 29,30), 3. balık eti (% 17,70) Gül Yavuz vd., (2015), Hakkari'de 1. tavuk eti (% 61,10), 2. kırmızı et (% 35,50), 3. balık eti (% 3,40) Uzundumlu vd., (2016), Manisa'da 1. tavuk eti (% 54), 2. dana eti (% 24), 3. kuzu eti (% 12), 4. balık eti (% 7) Dereli vd., (2016), Diyarbakır'da 1. kanatlı eti (% 38), 2. kırmızı et (% 34), 3. balık (% 28) Aydın ve Odabaşı, (2017), Trabzon ve Giresun illerinde ise 1. su ürünleri (% 41), 2. tavuk eti (% 33), 3. kırmızı et (% 26) Aydın ve Karadurmuş, (2013), Siirt'te 1. kırmızı et (% 40,60), 2. tavuk eti (% 31,40), 3. balık (% 22,50), 4. hiçbirisi (% 5,50), Kırıcı vd., (2018), Keban Baraj Gölü Ova Bölgesi'nde 1. balık (% 61,15), 2. kırmızı et (% 7,19), 3. tavuk eti (% 2,88), 4. hepsi (% 28,78) Çandır ve Duman, (2013), Tunceli'de % 48 ile balık eti Yüksel vd., (2011) ve Rize'de 1. balık eti (% 61,63), 2. sığır eti (% 20,93), 3. tavuk eti (% 9,30), 4. koyun eti (% 8,14) Çağlak vd. (2018) en fazla tüketilen et türleri olarak belirlenmiştir. Çalışmamız ve diğer çalışmalardan elde edilen sonuçlara göre balık eti ilk tercih olarak sadece Trabzon, Giresun, Rize, Keban Baraj Gölü Ova Bölgesi ve Tunceli'de tercih edilmekte olup halkımızın genellikle kasaplık büyük baş hayvan ve tavuk etini daha fazla tercih ettiği balık etini ise sağlık ve beslenme açısından önemini bilmesine rağmen son sıralarda tercih ettiği görülmektedir. Ülkemizin geleneksel yemek kültürüne bakıldığında da

büyükbaş ve küçükbaş hayvan eti ile beslenmenin daha yoğun olduğu görülmektedir.

Öğrencilerin en çok tükettikleri balık türleri sorusuna birinci tercih % 81,38 ile hamsi, ikinci tercih % 44,88 ile alabalık olurken en az tüketilen % 1,49 ile somon ve hiç tüketilmeyen ise sardalya olarak tespit edilmiştir. Benzer çalışmalarda; Erdal ve Esengün, (2008) Tokat'ta % 65, Oğuzhan vd. (2009) Erzurum'da % 48, Orhan ve Yüksel, (2010) Burdur'da % 77,30, Yüksel vd., (2011) Tunceli'de % 33,20, Aydın ve Karadurmuş, (2012) Ordu'da % 86,21, Aydın ve Karadurmuş, (2013) Giresun ve Trabzon illerinde % 17,75 ve Erdoğan Sağlam ve Samsun, (2018) Yozgat'ta % 94 ile hamsi olarak bildirmişlerdir. Yapılan çalışmalarda deniz balıklarından hamsi, tatlı su balıklarından ise alabalık ve sazan en fazla tercih edilen balık türleri arasında yer almaktadır.

Ankete katılan öğrencilerin su ürünleri tüketim sıklığı sorusuna, en yüksek oranda % 34,64'ü haftada bir kere ve en az oranda ise % 7,45'i haftada 2-3 kere tükettiği belirlenmiştir. Öğrencilerin vermiş olduğu bilgilerin değerlendirilmesi sonucunda ortalama kişi başı yıllık balık tüketim miktarı 7,35 kg olarak hesaplanmıştır. Ülkemizde yapılan diğer çalışmalarda da kişi başı yıllık ortalama balık tüketim miktarının, Çanakale'de 18 kg Çolakoğlu vd., (2006), Tokat'ta 13 kg Erdal ve Esengün, (2008), Tokat-Almus'ta 14,71 kg Adıgüzel vd., (2009), Tunceli'de 4,10 kg Yüksel vd., (2011), Ordu'da 26,30 kg Aydın ve Karadurmuş, (2012), Amasya'da 5,06 kg Kızılaslan ve Nalinci, (2013), Trabzon ve Giresun'da 29,52 kg Aydın ve Karadurmuş, (2013), Adıyaman'da 3,01 kg Olgunoğlu vd., (2014), Elazığ'da 3,30 kg Çiçek vd., (2014), Trabzon'da 23 kg Balçık Mısır vd., (2015), Manisa'da 7,70 kg Dereli vd., (2016), Diyarbakır'da 12,20 kg Aydın ve Odabaşı, (2017), Niğde'de 3,80 kg Bashimov, (2017) ve Ardahan'da 39 kg Kılıç vd., (2019) olarak tespit edilmiştir. Bu sonuçlara göre denize kıyısı olan iller ile su ürünleri üretiminin yapıldığı iç bölgelerdeki illerde balık tüketiminin daha yüksek olduğu saptanmıştır. Afyonkarahisar ilinde balık tüketim miktarının ülke ortalamasının üzerinde olduğu tespit edilmiştir.

Afyonkarahisar ilinde lise öğrencilerinin balık tüketim davranışlarını belirlemek üzere yapılan bu çalışmada elde edilen verilere göre yıllık tüketim ortalaması, Avrupa, Asya ve Dünya ortalamasının oldukça altında olması ile birlikte Türkiye ortalamasının üzerindedir. Afyonkarahisar'da balık tüketimi ülkemizin birçok ilinden fazla olmasına rağmen denize kıyısı olan illerden ve özellikle balıkçılığın yoğun olarak yapıldığı Doğu Karadeniz Bölgesinin oldukça altında olduğu görülmektedir.

Afyonkarahisar ilinde ülkemizdeki diğer çalışmalarda olduğu gibi en çok tüketilen deniz balığının hamsi, tatlı su balığının ise alabalık olduğu saptanmıştır.

Ülkemiz su ürünleri istihsalinin büyük bir kısmını hamsi avcılığının oluşturması, avcılığı yapılan diğer türlere göre daha ucuz, lezzetli ve az kılçıklı olması hamsinin en çok tüketilen su ürünü olmasının başlıca nedeni olarak düşünülmektedir. Ülkemizde yapılan bilimsel çalışmalara göre özellikle tatlı sulardaki çiftliklerde üretilen alabalığın halkımız tarafından çok sevildiği ve en çok tüketilen tatlı su balığı olarak tercih edildiği görülmektedir. Önemli bir protein ve omega-3 kaynağı olan alabalığın fiyatının diğer balıklara göre pahalı olmaması ve lezzetli bir balık olmasından dolayı tüketiciler tarafından talep görmesine neden olmaktadır. Bu durum insanlarımızın kültür balıkçılığına bakışımın pozitif olduğunu özellikle çipura, levrek gibi diğer kültür deniz balıklarını da tezgâhlarda görmeleri durumunda tercih edeceklerini göstermektedir.

Balık daha çok evde tüketilirken, geliri yüksek ailelerde kısmen de olsa restoranlarda tüketilmektedir. Bu bağlamda evlere servis yapan balık pişirme lokantalarının sayısının artması ile özellikle kokusundan dolayı evde balık pişirmeyen ailelerin balık tüketimine yöneleceği tahmin edilmektedir. Öğrencilerin aileleri su ürünlerinin tamamına yakını semt pazarlarından ve mahalle balıkçısından (balıkçı dükkanı/seyyar satıcı) tedarik etmektedir. Bu durumda su ürünleri satışı yapan balıkçı dükkanlarının balıkları hem temizleme hem de pişirip satış yapması balık tüketimine olan talebi artıracığı düşünülmektedir. Bunun yanı sıra Afyonkarahisar gibi denize uzak olan illerde etkin bir pazarlama sistemi ve standardize edilmiş balık satış yerleri ve balık pişirme mekânlarının çoğaltılması su ürünleri tüketimini artıracığı öngörülmektedir. Geleneksel beslenme alışkanlıkları ve damak tadı su ürünleri tüketimini kısıtlaya da zengin bir protein, vitamin ve mineral kaynağı olan su ürünleri tüketiminin öğrencilerin, ebeveynlerin ve toplumun her seviyesindeki bireylerin bilinçlendirilmesiyle zamanla artacağı öngörülmektedir. Öğrencilere balık tüketimi ve sağlıklı beslenmenin önemini anlatmak amacıyla; sosyal medya, internet, televizyon ve kamu spotu gibi popüler iletişim araçları aktif olarak kullanılmalıdır.

Sonuç olarak Afyonkarahisar ilinde balık tüketiminin artırılması için özellikle ilk ve orta öğretim düzeyindeki okullarda öğrencilere balık etinin sağlık açısından önemi üzerine dersler, bilgilendirme seminerleri, kampanyalar ve ilgili kamu kurumlarının farkındalık çalışmaları önem etmektedir. Su ürünleri tüketiminin insan sağlığı açısından önemini okul eğitim ve öğretimi içerisinde öğrencilere verilmesi önemsenmektedir.

## TEŞEKKÜR

Bu çalışma, Hasan YİĞİT'in "Ege Bölgesi'nde Eğitim Gören Lise Öğrencilerinin Balık Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma" adlı

Doktora Tezinden üretilmiştir. Anketleri cevaplayan öğrencilere, destek olan okul müdürü ve öğretmenlere teşekkür ederiz.

## KAYNAKLAR

- Abdikoğlu, D.İ. (2015).** *Tekirdağ ilinde balık tüketim eğilimlerinin belirlenmesi*. Yüksek Lisans Tezi, Namık Kemal Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Tekirdağ, Türkiye, 90s.
- Adıgüzel, F., Civelek, O., Sayılı, M. & Büyükbay, E. O. (2009).** Tokat ili Almus ilçesinde ailelerin balık tüketim durumu. *GOÜ Ziraat Fakültesi Dergisi*, 26(2), 35-43.
- Arslan, M. & İzci, L. (2016).** Antalya ili su ürünleri tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi. *Eğirdir Su Ürünleri Fakültesi Dergisi*, 12(1), 75-85.
- Aydın, M. & Karadurmuş, U. (2012).** Consumer behaviors for seafood in Ordu province. *Yunus Araştırma Bülteni*, (3), 18-23.
- Aydın, M. & Karadurmuş, U. (2013).** Trabzon ve Giresun bölgelerindeki su ürünleri tüketim alışkanlıkları. *Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi*, 3(9), 57-71.
- Aydın, M. & Odabaşı, Y. (2017).** Su ürünleri tüketim alışkanlıkları üzerine bir araştırma: Diyarbakır ili örneği. *Türk Denizcilik ve Deniz Bilimleri Dergisi*, 3(1), 101-112.
- Balçık Mısır, G., Kutlu, S. & Ayyıldız, H. (2015).** Fish consumption preferences of consumers in Trabzon, *Yunus Araştırma Bülteni*, (2), 45-87.
- Balık, İ., Yardımcı, C. & Turhan, O. (2013).** Ordu ili Fatsa ve Aybastı ilçelerinde balık tüketim alışkanlıklarının karşılaştırmalı olarak incelenmesi. *Ordu Üniversitesi Bilim ve Teknoloji Dergisi*, 3(2), 18-28.
- Bashimov, G. (2017).** Niğde ilinde balık eti tüketim alışkanlığının belirlenmesi. *Türk Tarım ve Doğa Bilimleri Dergisi*, 4(2), 196-204.
- BSGM. (2019).** Su Ürünleri İstatistikleri, <https://www.tarimorman.gov.tr/BSGM/Menu/32/Bilgi-Dokumanlari> (10 Şubat 2020).
- Çağlak, E., Karşlı, B., Gürdal, A.A. & Kara, B. (2018).** Rize ilindeki su ürünleri perakende satış yerlerinde çalışanların sosyo-ekonomik durumu. *Anadolu Çevre ve Hayvancılık Bilimleri Dergisi*, 1, 34-41
- Çandır, F., & Duman, M. (2013).** Keban baraj gölü ova bölgesi halkının balık tüketim alışkanlıklarının araştırılması. *Fırat Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi*, 25(1), 61-70.
- Çiçek, E., Akgün, H. & İlhan, S. (2014).** Elazığ ili balık eti tüketim alışkanlığı ve tercihinin belirlenmesi. *Yunus Araştırma Bülteni*, (1), 3-11.

- Çolakoğlu, F.A., İşmen, A., Özen, Ö., Çakır, F., Yiğın, Ç. & Ormancı, H.B. (2006).** The evaluation of fish consumption in Çanakkale. *Ege Üniversitesi Journal of Fisheries & Aquatic Sciences*, 23(3), 387-392.
- Dereli, H., Çelik, R., Saygı, H. & Tekinay, A.A. (2016).** Manisa ili su ürünleri tüketim ve tercihleri üzerine bir araştırma. *Yunus Araştırma Bülteni*, (2), 115-128.
- Doğan, K. & Gönülal, O. (2014).** Gökçeada balık tüketim alışkanlığının belirlenmesi ve sosyo-ekonomik analizi. *İstanbul Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi*, 29(1), 101-116.
- Erdal, G. & Esengün, K. (2008).** Tokat ilinde balık tüketimini etkileyen faktörlerin logit model ile analizi. *Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi*, 25(3), 203-209.
- Erdoğan Sağlam, N. & Samsun, S. (2018).** Yozgat ili su ürünleri tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi. *Süleyman Demirel Üniversitesi Eğirdir Su Ürünleri Fakültesi Dergisi*, 14(1), 9-16.
- FAO. (2017).** Fishery and Aquaculture Statistics, Yearbook, Rome, Italy, 108p.
- FAO. (2018).** The State of World Fisheries and Aquaculture, Rome, Italy, 227p.
- Gül Yavuz, G., Yasan Ataseven, Z., Gül, U. & Gülaç, Z.N. (2015).** Su ürünleri tüketiminde tüketici tercihlerini etkileyen faktörler: Ankara ili örneği. *Yunus Araştırma Bülteni*, (1), 73-82.
- Kılıç, E., Soylu, M. & Uzmanoğlu, M.S. (2019).** Ardahan ili su ürünleri tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi. *Türk Tarım-Gıda Bilim ve Teknoloji Dergisi*, 7(7), 1028-1039.
- Kırıcı, M., Çam, O. & Karakaya, E. (2018).** Siirt ili kent merkezinde balık eti tüketim yapısı ve tüketicilerin satın alma eğilimlerinin belirlenmesi. *Akademik Ziraat Dergisi*, 7(2), 227-236.
- Kızılaslan, H. & Nalinci, S. (2013).** Amasya ili merkez ilçedeki hane halkının balık eti tüketim alışkanlıkları ve balık eti tüketimini etkileyen faktörler. *Gaziosmanpaşa Bilimsel Araştırma Dergisi*, (5), 61-75.
- Oğuzhan, P., Angış, S. & Atamanalp, M. (2009).** Erzurum ilindeki tüketicilerin su ürünleri tüketim alışkanlığının belirlenmesi üzerine bir araştırma. *XV. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu*, 01-04 Temmuz 2009, Rize, Türkiye.
- OKA (Orta Karadeniz Kalkınma Ajansı). (2013).** *Su Ürünleri & Balıkçılık Sektör Raporu*, Samsun, Türkiye, 55s.
- Olgunoğlu, İ.A., Bayhan, Y.K., Olgunoğlu, M.P., Artar, E. & Ukav, İ. (2014).** Adıyaman ilinde balık eti tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi. *Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi*, 9(1), 21-25.
- Orhan, H. & Yüksel, O. (2010).** Burdur ili su ürünleri tüketimi anket uygulaması. *SDÜ Ziraat Fakültesi Dergisi*, 5(1), 1-7.
- Sarı, M., Demirulus, H. & Söğüt, B. (2000).** Van ilinde öğrencilerin balık eti tüketim alışkanlığının belirlenmesi üzerine bir araştırma. *Doğu Anadolu Bölgesi IV. Su Ürünleri Sempozyumu*, 28-30 Haziran 2000, Erzurum, Türkiye, 627-637.
- Şen, A. (2011).** *Konya ve Mersin il merkezlerinde yaşayan bireylerin balık tüketimi konusundaki alışkanlık ve bilgi düzeylerinin karşılaştırılması*. Yüksek Lisans Tezi, Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya, Türkiye, 93s.
- Terin, M., Hamamcı, G., Gül, T. & Terin, S. (2016).** Van ili kentsel alanda hanelerin balık tüketim yapısı ve satın alma davranışlarının belirlenmesi. *Ege Journal of Fisheries and Aquatic Sciences*, 33(3), 241-249.
- TÜİK. (2019).** <http://tuik.gov.tr/PreHaberBultenleri.do?id=30697> (10 Şubat 2020).
- Uzundumlu, A.S., Sezgin, A. & Tekin, M.H. (2016).** Balık eti tüketim eğilimini etkileyen faktörlerin analizi: Hakkari ili örneği. *Alınları Zirai Bilimler Dergisi*, 31(2), 9-17
- Yüksel, E., & Diler, A. (2019).** Ankara ilinde su ürünleri tüketim tercihlerinin belirlenmesi. *Aydın Gastronomy*, 3(1), 11-21.
- Yüksel, F., Karaton Kuzgun, N. & Özer, E.İ. (2011).** Tunceli ili balık tüketim alışkanlığının belirlenmesi. *Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi*, 2(5), 28-36