

Türkiye'nin Güneydoğu Anadolu Bölgesinde Balık Tüketimine Genel Bir Bakış

İlkan Ali OLGUNOĞLU*, Mine Perçin OLGUNOĞLU

*Adıyaman Üniversitesi Kâhta Meslek Yüksekokulu,
Su Ürünleri Bölümü Adıyaman, Türkiye*

Geliş (Received): 05.03.2020

Kabul (Accepted): 06.03.2020

ÖZET

Bu çalışmanın amacı, Türkiye'nin Güneydoğu Anadolu Bölgesinde balık tüketimindeki mevcut durumu ortaya koymak ve belirlenen sorunlara öneriler getirmektir. Bu amaçla resmi yayınlanan veriler ve literatür bilgilerinden yararlanılarak eksiklikler değerlendirilmiştir. Sosyo-ekonomik faktörler, beslenme alışkanlıkları, kişisel tercihler, denizden uzaklık, bölge kaynakları gibi çeşitli faktörler, tüketim miktarlarını etkilemektedir. Bununla birlikte işleme teknikleri ve işleme tesisleri geliştirilerek, alternatif tüketim yolları aranabilir. Sonuç olarak, bu alandaki tüketim düzeyini artırmak için ürün çeşitlendirmesi ve etkili politikaların gerektiği düşünülmektedir.

Anahtar Kelimeler: Güneydoğu Anadolu, balık tüketimi, tüketici davranışları

An Overview of Fish Consumption in Southeastern Anatolia Region of Turkey

*Kâhta Vocational Training School, Adıyaman University, Turkey
Department of Aquaculture and Fisheries Program*

ABSTRACT

The aim of this study was to examine the current status of fish consumption and provide suggestions to faced problems in South eastern Anatolia Region of Turkey. For this purpose, the deficiencies were evaluated by using publish official data and literature. Different factors such as socio-economic, eating habits, personal preferences, distance from the sea the sea coastal, region resource setc. Are affected the consumption amounts. However, alternative consumption ways should be sought with development of new processing methods and processing plants. In conclusion, it is thought that the product diversification and effective policies are needed for improving the consumption level in this area.

Keywords: Southeastern Anatolia, fish consumption, consumer behaviors

* Corresponding Author/Sorumlu Yazar: İlkan Ali OLGUNOĞLU
E-mail: ilkanali@gmail.com

GİRİŞ

İnsanların kaliteli ve dengeli beslenmesinde önemli rol oynayan gıda maddeleri arasında bulunan su ürünleri, yüksek protein oranı, düşük karbonhidrat içeriği, sindirim kolaylığı, vitamin ve mineral yönünden zengin olması, bünyesinde önemli yağ asitleri (Omega-3; Omega-6) ile esansiyel aminoasitleri barındırması gibi özellikleriyle ön plana çıkmaktadır. Bununla birlikte, dünya nüfusuna paralel olarak artan besin ihtiyacının karşılanması bakımından da oldukça önemli bir potansiyel durumundadır. Günümüzde insanların, yaşamlarının her döneminde sağlıklarını korumaları, sürdürmeleri ve gelişmelerine katkıda bulunmaları için gıda gereksinimlerinin bir kısmını su kaynaklarını kullanarak, su ürünlerinden sağlamaları oldukça önemlidir (Öksüz ve ark., 2018). Türkiye toplam 177714 km akarsu, 200 civarında gölü, 6000 m² den fazla yüzey alanına sahip baraj gölleri ile su kaynakları yönünden zengin ülkeler arasında yerini almaktadır. 26 milyon hektarlık üretim alanıyla, mevcut tarım alanlarına yakın ve orman alanlarından daha büyük olmasına karşın milli ekonomiye katkısı hala hazırda yeterli düzeyde değildir (Özden ve ark., 2008). 85 milyona yaklaşan nüfusu ile Türkiye, su ürünleri üretim ve ihracat potansiyeli yüksek bir ülke konumunda olmasına rağmen, su ürünleri tüketiminin yeterli seviyede olmadığı, dünya ortalamasının çok altında ve birçok Avrupa Ülkesinin de gerisinde olduğu bilinmektedir. Örneğin Avrupa Birliğinde kişi başı yıllık ortalama balık ve su ürünleri tüketim miktarının 23.1 kg olduğu bildirilirken, dünya ortalaması kişi başı 18.9 kg yıl⁻¹ olarak bildirilmiştir. Tüketim açısından Portekiz (56.7 kg yıl⁻¹) ilk sırada yer alırken, bunu İspanya (43.4 kg yıl⁻¹), Litvanya (39.8 kg yıl⁻¹), Finlandiya (35.6 kg yıl⁻¹) ve Fransa 35.2 (kg yıl⁻¹) izlemektedir. Belçika, yıllık ortalama 26 kg ile Avrupa Birliği ortalaması üzerinde 9. sırada yer almaktadır. Avrupa'da en az tüketen ülkelerin ise Bulgaristan (6.4 kg yıl⁻¹) Romanya (6.3 kg yıl⁻¹) ve Macaristan (5.3 kg yıl⁻¹) olduğu bildirilmiştir (Şahinöz ve ark., 2017). Ülkemizde ise 2018 yılında kişi başı ortalama 6.1 kg yıl⁻¹ balık tüketildiği bilinmektedir. Su ürünleri tüketim miktarları dünyada, ülkeler arasında değişim gösterdiği kadar Türkiye'de bölgeden bölgeye farklılık göstermektedir (Olgunoğlu ve ark., 2020). Ülkemizde kişi başı yıllık balık tüketim miktarı, Doğu Anadolu, Güneydoğu Anadolu ve İç Anadolu'da çok düşük iken, Karadeniz ve diğer kıyı bölgelerinde ise bir miktar daha yüksektir (Sivri ve ark., 2011; Hecer, 2012; TÜDAV, 2017; Yüksel ve Diler, 2019). Kişi başı yıllık tüketim Karadeniz bölgesi için 25 kg, İstanbul, İzmir, Ankara gibi büyük şehirler için 16 kg, Doğu ve Güneydoğu Anadolu Bölgemiz için 0.5 kg olarak bildirilmiştir (TÜDAV, 2017).

Sosyal yapı, beslenme alışkanlıkları, ekonomik gelir ve bireysel tercihler gibi birçok faktörler tüketim miktarına doğrudan etki etmektedir. İşleme tesislerinin ve işleme tekniklerinin

geliştirilerek, alternatif tüketim yollarının tüketiciye sunulmasıyla bu miktarların arttırılabileceği öngörülmektedir (Hecer, 2012). Bu çerçevede su ürünleri tüketimimizin bölgesel mevcut durumunu belirlemek için daha detaylı çalışmaların yapılması, tüketici davranışlarının etkilendiği faktörlerin tam olarak belirlenmesi, sektörün desteklenmesi, tüketimin yaygınlaştırılması adına son derece önemlidir.

Bu çalışma Güneydoğu Anadolu Bölgesi halkının balık tüketiminde, illere göre nasıl bir tercih ve değişim içerisinde olduklarını ortaya koymak amacıyla son dönemde yapılan araştırmalardan derlenerek yorumlanmıştır.

Türkiye'nin Güneydoğu Anadolu Bölgesindeki Çeşitli İllere Göre Balık Tüketim Tercihleri

Son yıllarda ülkemizde, bölge ve şehir bazında su ürünleri tüketimiyle ilgili çok sayıda araştırmalar yapılmıştır (Denli ve ark. 2016; Aydın ve Odabaşı 2017; Kırıcı ve ark. 2018; Kaplan ve ark. 2019). Bu bağlamda su ürünleri tüketimine yönelik bilimsel çalışmaların yaklaşık 30 yıldır yapıldığı da bilinmektedir (Kılıç ve ark., 2019). Bu çalışmada ise Güneydoğu Anadolu Bölgesinin bazı illerinde, balık tüketimine ilişkin son yıllara ait makalelerden derlenmiş bilgiler özet olarak sunulmuş ve yorumlanmıştır.

Ülkemizin Güneydoğusundaki dokuz ili (Adıyaman, Batman, Diyarbakır, Gaziantep, Kilis, Mardin, Siirt, Şanlıurfa ve Şırnak) içeren Güneydoğu Anadolu Bölgesi, 75 193 km²'lik yüzölçümü ile ülkenin % 9.7'lik kısmını oluşturmaktadır. 2019 yılı nüfus rakamlarına göre 8 876 531 olan bölge nüfusu, ülke toplam nüfusunun % 11.02'sini oluşturmaktadır. Kişi başına düşen gelir miktarı yönünden ise Türkiye'nin en düşük bölgelerinden biri durumundadır (Gürsoy, 2012).

Adıyaman ili örneği; Olgunoğlu ve ark. (2014) Adıyaman'da balık eti tüketimindeki mevcut durumu belirlemek üzere yaptıkları araştırmada Adıyaman halkının %84'ünün balık etini tükettiği belirlenmiş ancak, en çok tüketilen hayvansal ürünlerin başında tavuk eti (% 56), daha sonra kırmızı et (% 38) ve en son balık eti (% 5) olduğu ortaya konulmuştur. Tavuk etinin diğer hayvansal besinlere göre daha çok tercih edilmesinin sebebi, sürekli bulunabilir olması, pişirme kolaylığı ve cazip fiyat avantajı gibi durumlardan kaynaklı olduğu bildirilmiştir. Balık eti tüketim tercihlerinin öncelikle tatlı su türlerinden (% 70) yana olduğu, % 30'unun ise deniz balıklarını tercih ettikleri belirlenmiştir. Tatlı su balıkları arasında % 36 ile en çok sazanın, deniz balıkları arasında ise % 19 ile hamsinin ilk sırada tercih edildiği görülmüştür. Araştırmada

ankete katılan tüketicilerin % 95'inin balığın taze olmasına dikkat ettiği vurgulanmıştır. Diğer yanda taze balığın bulunmaması durumunda, % 24'ünün dondurulmuş balıktan yana tercihini kullandıkları bildirilmiştir. Ayrıca taze balığın bulunmaması durumunda ise % 68'inin kesinlikle balık satın almadıkları bildirilmiştir. Çalışma sonucunda, dondurulmuş balık başta olmak üzere işlenmiş su ürünlerinin öncelikli tercih olmadığı sonucuna varılmıştır. Çalışmada ankete katılanlardan büyük bir kısmının (% 94) balıktan farklı bir su ürünü tüketmemiş olması, %86'nın balık dışında farklı su ürünleri ile işlenmiş balık ürünlerine ilgi duymadığı bildirilmiştir. Tüketim tercihleri sırasıyla kızartma (% 41), fırında (% 35) ve ızgara (% 23) olduğu ifade edilmiştir. Ayrıca çalışmada kişi başına düşen balık miktarının Türkiye ortalamasının altında olduğu da (3.01 kg) ortaya konulmuştur.

Diyarbakır ili örneği; Aydın ve Odabaşı (2017), Diyarbakır'da yaşayan bireylerin su ürünleri tüketim alışkanlıklarının ve tercihlerini belirlemek üzere yaptıkları anket çalışmasında, tüketicilerin öncelikli tercihinin % 38 oranıyla tavuk eti olduğu daha sonra % 34 oranıyla kırmızı et olduğu, % 28 oranıyla su ürünleri olduğu bildirilmiştir. Diyarbakır ilindeki çalışmada bireylerin % 97.7'nin su ürünlerini tükettiklerini belirtmişlerdir. Hamsi bölgede en çok tüketilen (% 15.5) su ürünü olarak bildirilmiştir. Hamsiden sonra tercih edilen su ürünleri sırasıyla alabalık (% 14.7), levrek (% 10.4), çipura (% 9.9) ve istavrit (% 9.6) şeklinde olduğu bildirilmiştir. Nadiren tüketilen türlerin ise kefal (% 2.2), kalkan (% 2), sinarit (% 1.8) ve karagöz (% 1.3) olduğu ifade edilmiştir. Bölgede balık etinin daha çok taze (% 84.5) veya konserve (% 15.5) şeklinde tüketildiği ortaya koyulmuştur. Tüketim tercihinin ise çoğunlukla kızartma (% 44.3) veya fırında pişirme (% 24.8) şeklinde olduğu belirtilmiştir. Çalışmada su ürünleri tüketiminin, Türkiye ortalamasının üzerinde (12.2 kg yıl⁻¹) olduğu da bildirilmiştir.

Mardin ili örneği; Kaplan ve ark. (2019) Mardin İl'inde balık tüketim alışkanlıklarının ve tercihlerinin belirlenmesi amacıyla yaptıkları çalışmada bireylerin % 77.75'nin balık etini tükettiği, tüketmeyenlerin oranını ise % 22.5 olarak bildirmiştir. Çalışmada tercih edilen balık türlerinin % 56.91 ile hamsi, % 25.08 alabalık, % 16.40 çipura ve % 1.61 lüfer olduğu bildirilmiştir. Tüketilen balıkların, % 96.78 taze olarak, % 6.11'si tuzlanmış balık şeklinde % 2.57 ise salamura olarak ve %2. 89'da konserve şeklinde tüketildiği ifade edilmiştir. Pişirme yöntemlerinde tercihin ise % 93.24'ünün kızartma, % 36.01'nin ızgara % 3.21'inin buğulama teknikleriyle olduğu ortaya konulmuştur. Tüketicilerin en çok % 64.95 oranı ile deniz balıklarını, % 62.06 oranı ile tatlı su balıklarını ve % 2.25 oranı ile de kabuklu ve yumuşakçalar

(midye v.b) tükettiği bildirilmiştir Ayrıca çalışmada Mardin ilinde balık tüketiminin ülke ve dünya ortalamasının gerisinde olduğu ortaya koyulmuştur.

Siirt ili örneği; Kırıcı ve ark. (2018) Siirt 'de halkın, balık eti satın alma eğilimlerini ve ilde tüketim yapısının belirlenebilmesi için yaptıkları bir çalışmada tüketicilerin % 40.6'sının beyaz et, % 31.4'ünün kırmızı et, % 22.5'inin balık eti tükettikleri ve % 5.5'inin ise hiç et tüketmediklerini bildirmişlerdir. Yapılan çalışmada tüketiciler daha çok deniz balıklarını (% 47.6), tüketmeyi tercih ettiklerini bildirmişlerdir. Aynı çalışmada alabalığın tüketiciler tarafından tercih edilme oranı % 23.6, diğer balık türlerinin (çipura, çinekop ve somon gibi) tercih edilme oranı %13.3, palamutun tercih edilme oranının % 10.7 ve İstavritin tercih edilme oranının ise % 10.3 olduğu bildirilmiştir. En fazla tercih edilen balık türünün ise hamsi (% 42.1) olduğu ifade edilmiştir. Çalışmada yıllık kişi başı ortalama balık tüketim değeri ise 11.7 kg olarak hesap edilmiştir.

Şırnak ili örneği; Denli ve ark. (2016) Şırnak'ta yaşayan halkın kırmızı et tüketim alışkanlıklarını belirlemek üzere yaptıkları bir çalışmada, % 40.5'i kırmızı eti; %12 si tavuk etini %10.4'ü balık etini tercih ettiklerini bildirmişlerdir.

SONUÇ

Güneydoğu Anadolu bölgesinin sosyo-ekonomik açıdan Türkiye ortalamasının altında olması; ayrıca deniz kıyısından uzak olmasının bölgede balık tüketiminde etkili faktörlerden olduğu düşünülmektedir. Yapılan anket çalışmaları bölgede balık eti tüketimi tercihinin üçüncü sırada yer aldığı, tavuk ve kırmızı etin daha öncelikli tercih edildiğini göstermiştir.

Bölgede balık tüketimi çoğunlukla "taze balık" olarak, tüketim biçiminin ise "kızartma" şeklinde olduğu görülmektedir. Günümüzde zincir marketler vasıtasıyla ulaşımı kolay olsa dahi, dondurulmuş ve konserve şeklinde tüketim tercihlerinin düşük olduğu görülmüştür. Bu manada tüketiciye balığın (soğuk zincir vasıtasıyla) taze olarak ulaşımının sağlanması önem arz etmektedir.

Deniz balıkları içerisinde en çok tercih edilen türün hamsi olduğu görülmüştür. Bu durum balığın ucuz ve bol olduğu kış aylarında daha çok tüketildiği sonucunu düşündürmektedir. Bu anlamda bölgede tüketimin sadece kış aylarında değil, yıl boyu sürdürülmesi önem arz etmektedir.

Bu sebeple, bölge insanına dondurulmuş ve işlenmiş olarak su ürünleri tüketim alışkanlığının kazandırılabilmesi önemlidir. Böylece, su ürünleri tüketiminin yaygınlaştırılması ve artırılması sağlanabilir.

Sonuç olarak Güneydoğu Anadolu Bölgesinde Gaziantep, Şanlıurfa, Batman ve Kilis'te yapılacak benzer çalışmalar, su ürünleri tüketiminin bölgesel mevcut durumu için daha belirleyici olacaktır. Gıda talep analizleri ile tüketici davranışlarını etkileyen faktörlerin ortaya konulması, su ürünleri sektörünün gelişimine katkı sunacaktır. Böylelikle yatırım yapmak isteyen girişimcilerin uzun vadeli planlarında, iç pazarın şekillendirilmesinde belirleyici olacaktır (Doğan, 2019).

KAYNAKLAR

- Aydın, M., Odabaşı, Y., 2017. Su Ürünleri Tüketim Alışkanlıkları Üzerine Bir Araştırma: Diyarbakır İli Örneği. *Türk Denizcilik ve Deniz Bilimleri Dergisi*, 3(2); 101-112. <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/565848>(Erişim Tarihi:18.10.2019)
- Deni, E., Şehribanoğlu, S., Boran, G., 2016. Şırnak'ta Kırmızı Et Tüketim Alışkanlıkları Üzerine Bir Araştırma. *Gıda*, 41 (3): 141-148. <https://doi.org/10.15237/gida.GD15048>
- Doğan, N., 2019. TRA1 Bölgesinde (Erzurum, Erzincan, Bayburt) Hanelerin Kırmızı Et, Tavuk Eti ve Balık Eti Tüketimine Yönelik Mevcut Durum Üzerine Bir Araştırma. *Türk Tarım ve Doğa Bilimleri Dergisi*, 6(2): 285–295. <https://doi.org/10.30910/turkjans.557121>
- Gürsoy, S., 2012. Güneydoğu Anadolu Bölgesinde Tarımsal Üretim Gelişiminde Mekanizasyonun Rolü. *Batman Üniversitesi Yaşam Bilimleri Dergisi*, 1(2),339-346. <https://dergipark.org.tr/download/article-file/313504> (Erişim Tarihi: 18.10.2019)
- Hecer, C.,2012. Türkiye'de Balıkçılık Sektörüne ve Türk Halkının Su Ürünleri Tüketim Alışkanlıklarına Genel Bir Bakış. *Uludağ Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi*, 31(2), 45-49. <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/144355> (Erişim Tarihi:18.10.2019)
- Kılıç, E., Soylu, M.,Uzmanoğlu MS, 2019. Ardahan İli Su Ürünleri Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi. *Türk Tarım – Gıda Bilim ve Teknoloji Dergisi*, 7(7): 1028-1039. <https://doi.org/10.24925/turjaf.v7i7.1028-1039.2536>
- Kırıcı, M., Çam, O., Karakaya, E., 2018. Siirt İli Kent Merkezinde Balık Eti Tüketim Yapısı ve Tüketicilerin Satın Alma Eğilimlerinin Belirlenmesi. *Akademik Ziraat Dergisi*, 7(2):227-236. <http://dx.doi.org/10.29278/azd.476656>

- Olgunoğlu, İ.A., Bayhan, Y.K., Olgunoğlu, M.P., Artar, E., Ukav, İ., 2014. Adıyaman İlinde Balık Eti Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi. Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, 9(1) 21-25.
- Olgunoğlu, İ.A., Olgunoğlu, M.P., Bayhan, Y.K. 2020. Balık Tüketicisinin El Kitabı. Gece Kitaplığı. 69 s., ISBN: 978-625-7912-43-3.
- Öksüz, A., Alkan, Ş.B., Taşkın, H., Ayrancı, M., 2018. Yaşam Boyu Sağlıklı ve Dengeli Beslenme İçin Balık Tüketiminin Önemi. Food and Health, 4(1): 43-62.
- Özden, Ö., Mol, S, Erkan, N., 2008. Su Ürünleri ve Beslenme. İstanbul Büyükşehir Belediyesi, Sağlık ve Sosyal Hizmetler Daire Başkanlığı Su Ürünleri Hali Müdürlüğü. İBB Basımevi. 153 s. http://gida.ibb.istanbul/img/1749421282016__4622918963e.pdf (Erişim Tarihi 17.10.2019)
- Sivri, N., Şeker D.Z., Çilingirtürk, A.M., 2011. İstanbul'da Farklı Ortaöğretim Okullarında Balık Tüketimi ve Kıyusal Alan Kullanımı Bilinç Düzeylerinin Belirlenmesi. 7. Kıyı Mühendisliği Sempozyumu, 20-23 Kasım 2011, Trabzon. http://www.imo.org.tr/resimler/ekutuphane/pdf/16825_45_31.pdf(Erişim Tarihi:18.10.2019)
- Şahinöz, E., Doğu, Z., Aral, F., 2017. Türkiye ve Dünya'da Su Ürünlerinin Mevcut Durumu Kent Kültürü ve Yönetimi Hakemli Elektronik Dergi 10(4): 466-476.
- TÜDAV, 2017. Türkiye Deniz Araştırmaları Vakfı, 2017 Yılı Türkiye Denizleri Raporu. http://tudav.org/wpcontent/uploads/2018/04/TUDAV_2017_Denizler_Raporu_s.pdf(Erişim Tarihi 22.09.2019)
- Kaplan, E., Buhan, E., Yeşilayer, N., 2019. Mardin İli Balık Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi: Kızıltepe İlçesi Örneği. Gaziosmanpaşa Bilimsel Araştırma Dergisi, 8(1); 59-73. <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/709807>(Erişim Tarihi:18.10.2019)
- Yüksel, E., Diler, A., 2019. Ankara İlinde Su Ürünleri Tüketim Tercihlerinin Belirlenmesi. Aydın Gastronomy, 3(1):11-21. <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/636821> (Erişim Tarihi:18.10.2019)