

SU ÜRÜNLERİ TÜKETİMİ VE TANITIMI

Hasan ERGÜN, SUMAE

Tam 8 bin 300 kilometrelik kıyı şeridiyle İngiltere, Fransa, Norveç gibi Avrupa ülkelerini uzak ara geride bırakan, Yunanistan'ı ise ikiye katlayan Türkiye için balık, anason kokulu akşamaların hoş bir mezesi olmaktan öteye gidemedi. Japonya'da 70 kilogram, İzlanda'da 90 kilogram olan kişi başına yıllık ortalama balık tüketimi, üç tarafı denizlerle çevrili Türkiye'de 8 kilogramda kaldı. İşin uzmanları bu sonucun bile gerçeği yansıtmadığını düşünüyor. Çünkü Anadolu insanı bırakın lüferi çipurayı, istavriti, hamsiyi bile yeterince tüketmiyor.

Pek çok dünya ülkesinde su ürünleri, gıda zincirinde çok önemli bir yere sahip olmasına karşın, 8 bin 300 kilometrelik kıyı şeridiyle Türkiye, elindeki doğal zenginliği kullanamıyor. Bazı bölgelerde ana gıda durumunda olan su ürünleri, Türkiye'de yeterince tüketilmediği için, ekonominin doğal dengesi gereği daha fazla üretilmiyor da. Peki dünyada durum nasıl? Dünyada en fazla su ürünleri tüketen ülke olarak kişi başına yıllık su ürünleri tüketimi 153 kilogram olan Maldive Adaları gösteriliyor.

Avrupa ülkeleri arasında İzlanda 91 kilogramla balık tutkunu bir ülke görünümü çizirken, Uzakdoğu'da Kiribati adasında 78 kilogram, Japonya'da kişi başına 70.6 kilogram su ürünleri tüketiliyor. İlk üç ülke nüfus bakımından küçük olduklarından bu tüketimler pek önemli sayılmayabilir. Çünkü bu üç ülkenin nüfusları 250.000 kişiden bile daha az. Fakat 120 milyonu aşan nüfusu ile Japonya'da, bir kişinin ortalama kendi ağırlığı kadar su ürünü tükettiğini bildikten sonra Türkiye'nin bu bahanenin arkasına saklanması da güç görünüyor. Çünkü Türkiye'de tüketim ortalama 8 kilogram, ki bu rakam balık tüketimi konusunda ne kadar gerilerde olduğumuzu açıkça ortaya koyuyor. Hatta Dünya Gıda Örgütü (FAO) kayıtlarında Türkiye halkı çok az veya hiç balık tüketmeyen ülkeler arasında sayılıyor.

Türkiye'nin balıkla ilişkisini aslında istatistiklere değil, sadece beslenme alışkanlıklarına bakarak çıkarmak mümkün. Türkiye'de balık, protein ihtiyacının giderilmesinde sadece yüzde 3'lük paya sahip. Devlet Planlama Teşkilatı (DPT) Ulusal Gıda ve Beslenme

Strateji Grubu tarafından hazırlanan 2003 yılı raporundan derlenen verilere göre, Türkiye'de insanlar enerji ve protein ihtiyaçlarını daha çok tahıl ve kırmızı et tüketimiyle karşılıyor. Enerji ihtiyacının % 52'sinin tahıl ve tahıl ürünleri, % 4'ünün et ürünlerinden karşılandığı Türkiye'de, protein ihtiyacının da % 55'i tahıl, % 10'u da et ürünleri tüketimiyle sağlanırken, balık neredeyse beslenmede hiç yer almıyor.

Türkiye'de su ürünleri üretimi 2007 yılında y% 16.7 oranında artış gösterdi. Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK), 2007 yılı su ürünleri üretimine ilişkin verileri açıkladı. Buna göre, 2007 yılında önceki yıla göre avcılıkla yapılan üretim yüzde 19, yetiştiricilik üretimi ise yüzde 9 oranında artış gösterdi. Böylece su ürünlerinde toplam üretim % 16.7 oranında artış kaydetti.

2007 yılında, yaklaşık 632 bin tonu avcılıkla, 140 bin tonu yetiştiricilikle olmak üzere toplam 772 bin ton su ürünleri üretildi. 2007 yılındaki toplam su ürünleri üretiminin yaklaşık y% 67.1'i deniz balıklarından, % 9.2'i diğer deniz ürünlerinden, % 5.6'ı içsu ürünlerinden ve yüzde 18.1'i yetiştiricilik yoluyla elde edilmiştir. Türkiye'de, kişi başına yıllık tüketilen balık, protein ihtiyacının giderilmesinde sadece % 3'lük paya sahip bulunuyor.

İnsan beslenmesinde, hayvansal protein açığının giderilmesinde en önemli besin kaynağı olan su ürünlerinin üretim potansiyeli sınırsız olmadığından ve nüfus arttıkça üretimin de sürekli olarak artırılması mümkün olmadığından, kişi başına düşen su ürünü miktarı belirli bir seviyeden sonra azalmaya başlayacak ve talep üretim miktarıyla sınırlı kalacaktır.

Son birkaç yıla kadar genellikle taze olarak tüketilen su ürünleri, günümüzde soğutma, dondurma, tuzlama, konserve, tütsüleme, kurutma, salamura gibi işleme ve muhafaza teknolojilerine tabi tutularak tüketicilere sunulmaktadır. Türkiye'de son yıllarda dondurma ve soğutma teknolojilerinin yanı sıra, konserve füme ve değişik ürün elde etmeye yönelik uygulamalar da yaygınlaşmaktadır.

Balık tüketim miktarı, üretimin çok olduğu kırsal bölgelerden iç bölgelere doğru gidildikçe azalmaktadır. Örneğin Doğu Karadeniz

Bölgesinde 20-25 kg civarında olan kişi başına tüketim miktarı, Doğu ve Güneydoğu Anadolu bölgesinde 1 kg'ın altına düşmektedir. Türkiye için çipura ve levrek hala çok fazla bilinmeyen türlerdir. Özellikle kıyı bölgeler dışındaki vatandaş, kalkanı, lüferi, mezgiti bilmiyor. İstavriti ve hamsiyi çok fazla yemiyor.

Balığa talebin düşük olmasında en önemli nedenlerden birisi olarak fiyat istikrarsızlığı gösteriliyor. Çünkü su ürünlerinin pazara sunulmasında mevsimsel dalgalanmalar ciddi fiyat değişimlerine neden oluyor.

Deniz bölgelerinde avlama sezonunda büyük miktarlarda avlanan ve fiyatı uygun olan hamsi, istavrit ve sardalya gibi türler tüketilirken, iç bölgelerde ise genellikle iç su balıkları ile Karadeniz bölgesinden gelen hamsi ve son yıllarda ithal edilen donmuş uskumru tüketime sunulmaktadır. Kalkan, çipura ve levrek gibi pahalı türlerin ise gelir düzeyi yüksek olan kişiler veya turizm sektörü tarafından tüketilmektedir. Bu durum fiyat gelir ilişkisini göstermektedir.

Karadeniz gibi üretimin yüksek olduğu bölgelerde su ürünleri tüketim alışkanlığının yüksek olmasına karşın, üretim miktarına bağlı olarak iç bölgelerde tüketim alışkanlığı düşük ve genellikle taze tüketime yöneliktir.

Piyasaya arzdaki dengesizlik (hamsi, istavrit gibi sürü oluşturan ve büyük miktarda avlanan türlerin av sezonunda bol olup av sezonu dışında zor bulunmaları ve pahalı olmaları) gibi faktörler nedeniyle son 10 yıldır ortalama tüketim miktarı 7.5- 8.0 kg arasında kalmıştır

Su ürünleri üreticileri dış ülkelere ihracatın yanında, iç pazardaki tüketimin nasıl artırılacağına yönelik araştırmalar ve pazar araştırmaları da yaparken, ortaya konan çözüm yolları genelde şu görüşleri içeriyor:

- Su ürünlerinin, sağlık açısından hayvansal kaynaklı diğer ürünlere olan avantajları insanlara anlatılmalı. Bunun için hekimler, diyetisyenler ve halk sağlığı ile ilgili diğer birimlerin ortak çalışmalar yapması yoluyla, kırmızı et tüketiminin yerine beyaz et tüketimi teşvik edilmeli.
- Halkın genel olarak tükettiği balık türleri dışında, diğer su ürünlerinin halka tanıtılması ve bu türlerin tüketilmesi yönünde görsel ve yazılı reklam yapılmalı ve medyanın diğer kanalları kullanılmalı.
- İlk ve ortaöğretim okullarındaki öğrencilerin su ürünlerini tanıması ve tüketmesini sağlamak için Milli Eğitim

Bakanlığı ile ortak çalışmalar yürütülüp, ders kitaplarında ve dergilerinde gerekli bilgi ve tanıtım yapılmalı. Orta öğretim kurumlarında gıdalar ve sağlıklı beslenme konuları ders olarak okutulmalı, bu yolla hem su ürünlerine ilgi küçük yaşlarda artırılmalı, hem de çocuklara sağlıklı beslenme alışkanlığı kazandırılmalı.

- Su sporları, su altı dalış kulüpleri gibi sportif faaliyet gösteren kuruluşların ana faaliyetlerinin yanında, su ürünleri tanıtımı ve tüketimi konusunda ürünlerin bilinçlendirilmesi için bu derneklerle irtibata geçilip, gerekli çalışmalar yapılmalı.
- Sportif balık avcılığı yoluyla insanlar balık tüketimine özendirilmeli.
- Özellikle balık tüketiminin çok düşük olduğu Doğu ve Güneydoğu Anadolu'da tüketimi arttırmak için yerel yönetimler ve diğer bölgesel kurum ve kuruluşlarla buldukları yöredeki halkın su ürünlerine olan ilgisini çekecek tanıtıcı ve özendirici faaliyetler yapılmalı.
- Su ürünleri tüketiminin artırılması için elde edilen ürün iyi kalitede olmalı ve ürünün her zaman, bütün bölgelere ulaştırılması yönünde pazar ağı oluşturulmalı.
- İç bölgelerdeki yetiştiricilik potansiyeli devreye sokularak girişimcilerin yetiştiriciliğe teşvik edilip üretim artırılmalı.
- Frigorifik nakliye ağının genişletilmesiyle avlama sezonunda deniz ürünlerinin iç bölgelere ulaştırılması sağlanmalı,
- Su ürünleri tüketim alışkanlıklarının çeşitlendirilerek taze tüketimden işlenmiş ürünlere geçiş sağlanmalı,
- Av sezonunda bol olan türlerin av sezonu dışında da bulunabilmeleri için soğuk zincirin tam olarak kurulması,
- Ayrıca işleme sektörünün genişlemesi, çeşitliliğin artırılması ve mevcutların kapasite kullanım oranlarını yükselterek maliyeti düşürmeleri gerekir.

1999-2008 yılları için elde edilen kişi başına su ürünleri tüketim projeksiyonu sonuçlarına göre; gelecek 10 yıllık periyod da dünya ortalamasını yakalamamız mümkün görünmemektedir.

