



Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, Vol. 7, Issue 1, 2023, 55-76

*Sosyo-Kültürel Özelliklerin Deniz Ürünleri Tüketimine Etkisinin Ölçülmesi: Gaziantep Örneği*

Ali ÖZEROL, Oya ÖZKANLI

## SOSYO-KÜLTÜREL ÖZELLİKLERİN DENİZ ÜRÜNLERİ TÜKETİMİNE ETKİSİNİN ÖLÇÜLMESİ: GAZİANTEP ÖRNEĞİ \*

*Measuring The Effect of Socio-Cultural Features on Sea Food Consumption: The Case of Gaziantep*

<sup>i</sup> Ali ÖZEROL 

<sup>ii</sup> Oya ÖZKANLI 

Journal of Gastronomy and  
Travel Research



### ÖZET

Bu araştırmada Gaziantep'te yaşayan insanların deniz ürünleri tüketimine karşı algılarının ölçülerek bu algıların sosyo-kültürel özelliklere göre değişip değişmediğinin belirlenmesi amaçlanmıştır. Çalışmada Gaziantep'te yaşayan bireylerin yaş, cinsiyet, eğitim durumu, gelir durumu gibi demografik değişkenlere göre deniz ürünlerine karşı tutumunda farklılık olup olmadığı karşılaştırılmıştır. Araştırma kapsamında kolayda örnekleme yöntemi ile Gaziantep'te ikamet eden 400 kişiye anket uygulanmıştır. Anket 22 sorudan ve 3 bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde yaş, cinsiyet, eğitim durumu vs. gibi 6 adet demografik sorular bulunmaktadır. İkinci bölümde 5 adet balık tüketim alışkanlıklarına yönelik sorular yer almaktadır. Üçüncü bölümde ise deniz ürünlerine yönelik tutumu ölçen 11 soru vardır. Söz konusu ölçek 5'li Likert (Kesinlikle Katılmıyorum, Katılmıyorum, Kararsızım, Katılıyorum, Kesinlikle Katılıyorum) şeklinde hazırlanmıştır. Çalışmada elde edilen veriler online olarak temin edilmiştir. Araştırma sonucunda yaş, eğitim durumu ve gelir durumunun deniz ürünleri tüketimi üzerine etkisinin anlamlı olduğu; buna karşın cinsiyet, memleket ve ildeki yaşam süresinin deniz ürünleri tüketimi üzerinde anlamlı bir etkisinin olmadığı sonuçlarına ulaşılmıştır.

**Anahtar Kelimeler:** Deniz ürünleri, tüketim, Gaziantep, sosyo-kültürel özellikler.

### ABSTRACT

In this study, it was aimed to measure the perceptions of people living in Gaziantep towards seafood consumption and to determine whether these perceptions change according to socio-cultural characteristics. In the study, it was compared whether there was a difference in the attitudes of individuals living in Gaziantep according to demographic variables such as age, gender, education level, income status. Within the scope of the research, a questionnaire was applied to 400 people residing in Gaziantep with the convenience sampling method. The questionnaire consists of 22 questions and 3 parts. In the first part, age, gender, education level etc. There are 6 demographic questions such as In the second part, there are 5 questions about fish consumption habits. In the third part, there are 11 questions that measure the attitude towards seafood. The scale in question was prepared as a 5-point Likert (Strongly Disagree, Disagree, Undecided, Agree, Strongly Agree). The data obtained in the study were obtained online. As a result of the research, the effect of age, education level and income status on seafood consumption is significant; On the other hand, it was concluded that there was no significant effect of gender, country and life expectancy in the province on seafood consumption.

**Keywords:** Seafood, consumption, Gaziantep, socio-cultural characteristics.

Received 20.04. 2022

Accepted 18.12.2022



<sup>i</sup> aaliozerol@windowslive.com

<sup>ii</sup> ozbayram27@hotmail.com



10.32958/gastoria.1106669

\* Bu çalışma Gaziantep Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları ABD, "Deniz Ürünleri Tüketimine Karşı Algının Ölçülmesi: Antalya Ve Gaziantep Üzerine Karşılaştırılmalı Bir Analiz" adlı yüksek lisans tezinden üretilmiştir.



## GİRİŞ

Cumhuriyet Dönemi sonrasında Balkanlarda yaşayan Türk halkının anavatana dönmesi ve Osmanlı Dönemi'nde yaşanan gelişmeler çerçevesinde deniz ürünleri tüketimi ve bugünkü deniz ürünleri mutfağı oluşmuştur. Günümüz Türk mutfağı yöresel olarak farklılık göstermekle birlikte ağırlıklı olarak et, sebze ve hamur işlerine özgü yemeklerden oluşmaktadır. Türk mutfağında deniz ürünlerine dayalı yemeklerin daha çok denize kıyısı bulunan, göl ve akarsu kaynaklarına yakın yörelerde tüketildiği görülmektedir. Bu deniz ve su kaynaklarından yakalanan ya da yetiştiricilik yoluyla elde edilen balıklarla yapılan yemekler Türk mutfak kültüründe görülmektedir. Karadeniz mutfağında hamsiden yapılan hamsikuşu, Eğirdir Gölü sazından yapılan sazan balığı dolması, Ege Denizi'nden yakalanan Topan kefalı yumurtasından yapılan mumlu kefal balığı, Marmara Denizi'nden yakalanan uskumru ile yapılan uskumru dolması gibi yemekler Türk mutfağına özgü yemeklerden bazılarıdır (Şengör ve Ceylan, 2018: 397). Türk mutfak kültürü genel olarak değerlendirildiğinde su ürünlerinin mutfak kültürü içerisinde tüketiminin olduğu; ayrıca günümüzde denize kıyısı olan, göl ve akarsu çevresinde bulunan bölgelerde yöresel olarak farklı yöntemlerle hazırlanmış su ürünleri tüketildiği de görülmektedir.

Araştırmada; sağlıklı ve dengeli beslenme anlayışı içerisinde önemli bir yere sahip olan deniz ürünlerinden yeterli oranda yararlanılmaması sonucu sağlık sorunlarının ortaya çıkabileceği düşüncesi temel alınmıştır. Düşüncenin dayanağı; Dünya Sağlık Örgütü'nün (WHO) kişi başı yıllık balık tüketimi önerisinin 11,7 – 12 kg civarında olması ve TÜİK verilerine göre ülkemizde bu oranın son yıllarda kişi başı 5,5 – 6 kg civarına kadar düşmesidir (Öksüz, 2019:61). Ayrıca Gaziantep mutfak kültürü içerisinde çok fazla yer bulamayan deniz ürünlerine yönelik tutumun belirlenmesin üreticilere ve düzenleyicilere yön vereceği düşünülmektedir.

## KAVRAMSAL ÇERÇEVE

### Su Ürünlerinin İnsan Beslenmesi Açısından Önemi

Beslenme sadece açlık duygusunu gidermek değildir. Beslenme biliminin önerdiği beslenme, insan sağlığını pozitif etkilemekte ve verimli yaşam süresini uzatmaktadır. Beslenmedeki en büyük amaç bireylerin cinsiyetine, yaşına, çalışma şartlarına, özel durumuna göre gerekli olan besin öğelerini yeterli ölçüde almaktır. Bu besin öğelerinin yeterli alınmaması gelişme çağında büyüme ve gelişme geriliğine, ileriki yaşlarda ise sağlığın bozulmasına neden olabilmektedir. Bu doğrultuda uygun besinlerin seçilmesi, doğru şekilde saklanması, hazırlanması ve pişirilmesi tüketim açısından büyük önem taşımaktadır (Baysal, 1996: 21).

Günümüzde hızla artan dünya nüfusuna paralel olarak, insanoğlunun besin ihtiyacı da giderek artmaktadır. Artan besin ihtiyacını gidermek için ve yeterli beslenebilmek için yeryüzündeki karasal kaynaklar en üst seviyede kullanılmaktadır. Ancak kaynakların verimli şekilde kullanılmaması ve aşırı talep nedeniyle bu kaynaklar ihtiyacı karşılama konusunda yetersiz kalmaktadır. Bu durum insanoğlunu farklı besin arayışlarına yöneltmiş ve su ürünlerine olan ihtiyacı artırmıştır. Ayrıca artan beslenme ihtiyacının yanı sıra son yıllarda beslenme konusunda artan bilinç nedeniyle tüketiciler yüksek kolesterol ve karbonhidrat içeren, doymuş yağ miktarı yüksek, sindirimi zor olan gıdaları tüketmekten kaçınmaktadır. Buna karşılık bireyler yeterli beslenme için gerekli besin maddelerini içeren ve olumsuz özellikleri en az düzeyde barındıran besinlere yönelmektedirler. Bu doğrultuda içerdiği zengin besin bileşenleri sayesinde çok değerli olan su ürünlerine dengeli ve sağlıklı beslenme için tercih edilmektedir (Çelik, 2014: 47).

### Su Ürünlerinin Besin Değeri

Dengeli ve sağlıklı beslenmek için alınması gereken besin öğeleri karbonhidratlar, yağlar, proteinler, vitaminler ve su olarak altı sınıfta değerlendirilmektedir. Besin öğelerinin türleri, kalitesi, miktarları besinler arasında farklılık göstermektedir. Taze sebze ve meyveler de su çok protein az



*Sosyo-Kültürel Özelliklerin Deniz Ürünleri Tüketimine Etkisinin Ölçülmesi: Gaziantep Örneği*

Ali ÖZEROL, Oya ÖZKANLI

iken, kuru baklagillerde su az, proteinin fazla olduğu bilinmektedir. Yeterli ve dengeli beslenmek için günlük tüketilen gıdaların besin içeriklerini bilmek önemlidir (Bektaş, 2009:4).

Beslenme konusunda son yıllarda yapılan çalışmalarla besin maddelerinin insan sağlığı üzerindeki etkisi detaylı şekilde araştırılmış, elde edilen bulgular ile su ürünlerinin önemli bir besin kaynağı olduğunu göstermiştir.

Su ürünleri tüketimi değerlendirildiğinde, tüketimin ağırlıklı olarak balık olduğu görülmektedir. Balık etinin besin öğeleri incelendiğinde kimyasal bileşenlerinin %98'inin su, protein ve yağ; %2'sinin de karbonhidrat, vitamin ve minerallerden oluştuğu görülmektedir. Karbonhidrat, vitamin ve minerallerin oranı düşük olmasına rağmen besleyicilik ve sağlığa olan katkıları açısından önemli oldukları kabul edilmektedir. Bu doğrultuda balık eti yüksek kaliteli protein, vitamin, mineral maddeler içermesi nedeniyle büyüme ve gelişme açısından önemli bir gıda olarak kabul edilmektedir. Ayrıca balık yağının kolay sindirilebilmesi, amino asit içeriğinin uygun oranda olması ile zengin vitamin ve minerallere sahip olması balık etini yüksek değerli bir ürün yapmaktadır. Bu özelliklerinin yanında balık, düşük enerji değerine sahip olması nedeniyle düşük kalorili diyetlerde de kullanılabilir (Beyter, 2020:52).

Balık etinin içeriğinde %0,1-22 oranında bulunan balık yağının %20'si doymuş yağ, %80'i doymamış yağ asitleri içermektedir. Balık yağları, EPA (eikozapentaenoik asit) ve DHA'nın (dokozaheksaenoik asit) tek kaynağıdır. EPA ve DHA uzun zincirli yağlar olup insan vücudunda ALA'dan (alpha-linolenik asit) sentezlenir. İnsan vücudunda ALA'dan EPA ve DHA sentezi yavaş ve az miktarda gerçekleştiği bilinmektedir. Bu doğrultuda EPA ve DHA sentezlenmesini sağlayabilmek için bu yağlara sahip gıdalar tüketilmelidir. Özellikle yağlı balıklar EPA ve DHA açısından zengindir. Beslenmede insan vücudu tarafından sentezlenemeyen ve dışarıdan besinler aracılığıyla alınması gereken yağ asitleri de bulunmaktadır. Besinler aracılığıyla alınması gereken esansiyel yağ asitleri büyük ölçüde bitkisel kaynaklı olsa da hayvansal açıdan balık eti birincil esansiyel yağ asidi kaynağıdır. Balıklarda bulunan ve insan sağlığına önemli faydaları bulunan esansiyel yağlar linoleik ve  $\alpha$ -linolenik asittir. Bu uzun zincirli yağlar insan vücudu tarafından kolayca sentezlenemediği için mutlaka dışardan alınması gerekmektedir (Kocatepe ve Turan, 2018:64). Balık türlerine göre amino asit içerikleri Tablo 1'de sunulmaktadır.

**Tablo 1:** Farklı Balık Türlerinin Aminoasit İçerikleri

İçerikler / Balık Türü	Hamsi	Alabalık	Levrek	Ton Balığı	Sardalya	Som Balığı	Ringa Balığı
<b>Triptofan</b>	0.23	0.23	0.12	0.26	0.28	0.22	0.20
<b>Treonin</b>	0.89	0.92	0.78	1.03	1.08	0.87	0.79
<b>İsolöyzin</b>	0.94	0.96	0.82	1.08	1.13	0.91	0.83
<b>Löyzin</b>	1.65	1.70	1.44	1.90	2.00	1.62	1.46
<b>Lizin</b>	1.87	1.92	1.63	2.15	2.26	1.83	1.65
<b>Metionin</b>	0.60	0.62	0.53	0.69	0.73	0.59	0.53
<b>Sistin</b>	0.22	0.22	0.19	0.25	0.26	0.21	0.19
<b>Fenilalanin</b>	0.79	0.82	0.69	0.91	0.96	0.78	0.70
<b>Tirozin</b>	0.68	0.70	0.60	0.79	0.83	0.67	0.60
<b>Valin</b>	1.05	1.08	0.91	1.20	1.26	1.03	0.93
<b>Arginin</b>	1.22	1.25	1.06	1.40	1.47	1.19	1.08
<b>Histidin</b>	0.60	0.61	0.52	0.69	0.73	0.59	0.53
<b>Alanin</b>	1.23	1.26	1.07	1.41	1.49	1.20	1.09
<b>Aspartik asit</b>	2.08	2.14	1.82	2.39	2.52	2.04	1.84



*Sosyo-Kültürel Özelliklerin Deniz Ürünleri Tüketimine Etkisinin Ölçülmesi: Gaziantep Örneği*

Ali ÖZEROL, Oya ÖZKANLI

<b>Glutamik asit</b>	3.04	3.12	2.65	3.49	3.67	2.97	2.68
<b>Glisin</b>	0.98	1.00	0.85	1.12	1.81	0.96	0.70
<b>Prolin</b>	0.72	0.74	0.63	0.82	0.87	0.70	0.64
<b>Serin</b>	0.83	0.85	0.72	0.95	1.00	0.81	0.73

**Kaynak:** Deniz, B. (2019) Kayseri İlinde Balık Tüketimi ve Tüketici Tercihlerinin Araştırılması.

Balık eti, selüloz ya da lif ve karasal hayvanların etlerinde bulunan kıkırdak veya sinir bileşenleri içermemekte ve kolay sindirilebilmektedir. Bunun yanında tüm aminoasitleri içermesi ve bu aminoasitlerin vücut dokularını koruma ve dokuların gelişmesine yardımcı olması açısından önemlidir (Deniz, 2019: 7).

**Tablo 2.** Balık ve Karasal Et Ürün İçerikleri

	İçerik	Balık eti	Karasal Et Ürünleri
<b>Mineraller</b>	Kalsiyum	26.0 mg / 100 g	13.8 mg /100 g
	Fosfor	230.5 mg / 100 g	175.6 mg / 100 g
	Magnesium	33.0 mg / 100 g	20.2 mg / 100 g
	Demir	0.69 mg /100 g	1.35 mg / 100 g
	Potasyum	367.6 mg / 100 g	278.2 mg / 100 g
	Sodyum	73.8 mg / 100 g	179.8 mg / 100 g
	Çinko	0.61 mg / 100 g	3.45 mg / 100 g
	Bakır	0.06 mg / 100 g	0.07 mg / 100 g
	Manganez	0.02 mg / 100 g	0.01 mg / 100 g
	Selenyum	32.5 ug / 100 g	24.1 ug / 100 g
<b>Vitaminler</b>	A Vitamini	263.7 IU / 100 g	21.8 IU / 100 g
	C Vitamini	0.8 mg / 100 g	0.1 mg / 100 g
	B12 Vitamini	3.3 ug / 100 g	1.1 ug / 100 g
	Folik Asit (B9)	10.0 ug / 100 g	6.4 ug / 100 g
	E Vitamini	1.1 mg / 100 g	0.21 mg / 100 g
	D Vitamini	44.9 IU / 100 g	15.7 IU / 100 g
	Kolin	68.6 mg / 100 g	41.1 mg / 100 g

**Kaynak:** Deniz, B. (2019) Kayseri İlinde Balık Tüketimi ve Tüketici Tercihlerinin Araştırılması.

Balık etinde bulunan vitamin içerikleri türler arasında farklılık gösterdiği gibi aynı tür içinde de farklılık gösterebilmektedir. Tablo 2’de görüldüğü gibi sodyum, çinko ve bakır dışındaki mineraller balık etinde daha yüksek oranda bulunmaktadır. Vitaminler açısından Tablo 2’de veriler değerlendirildiğinde tüm vitaminler açısından balık etinin karasal hayvan et türlerine göre vitamin yönünden oldukça zengin olduğu görülmektedir.



### **Su Ürünlerinin İnsan Sağlığı Açısından Önemi**

Yüksek kaliteli protein, esansiyel yağ asitleri ve insan diyetinde günlük ihtiyaç duyulan diğer besin maddelerini sağlamanın yanı sıra diğer protein kaynaklarıyla karşılaştırıldığında balık tüketiminin bazı hastalıkları önlediği ya da olumsuz etkilerini azalttığı belirtilmektedir (Daviglius, Sheeshka ve Murkin, 2002). Bu çalışmalardan en önemlisi Kromhout, Bosschieter, ve Coulander (1985) tarafından 20 yıl boyunca Hollanda'nın Zutphen bölgesinde yaşayan 852 erkek üzerinde balık tüketiminin koroner kalp hastalıkları üzerindeki etkisini belirlemek isteyen çalışmadır. Çalışmada tüm katılımcılar %100 takip edilmiş ve koroner kalp hastalığından ölen katılımcı sayısı 78 olarak belirlenmiştir. Çalışma sonucunda balık tüketim miktarı ile koroner kalp hastalıklarından göreceli ölüm riski arasında ters bir ilişki olduğu görülmüştür. Ayrıca bu ilişkinin en düşük miktarda balık tüketen grup içinde geçerli olduğu bildirilmiştir. Kromhout, Feskens ve Bowles'in (1995) çalışmasında ise yaşlı kadın ve erkekler üzerinde balık tüketiminin ani kalp krizi (miyokard enfaktüsü) üzerindeki etkisi incelenmiştir. Çalışmada balık tüketmeyen erkeklerin balık tüketen erkeklere göre kalp krizi riskinin daha yüksek olduğu görülmüştür. Çalışmaya katılan kadınlar içinde aynı sonuçların geçerli olduğu bildirilmiştir. Ayrıca elde edilen diğer sonuçlarda koroner kalp hastalıklarından ölme riski balık tüketenlerde daha az tespit edilmiştir.

Koroner kalp hastalıkları üzerindeki etkisi ortaya konulan balık etinin, içerdiği esansiyel besin maddeleri sayesinde migren türü baş ağrıları, eklem romatizması, bazı kanser türleri, yetişkinlerde şeker hastalığı ve bazı alerjilere karşı vücudu koruma sağladığı bildirilmektedir. Beyin, retina, testis ve spermin yapısal bir bileşiği olan DHA, doku fonksiyonlarının uygun şekilde işlevini yerine getirmesini sağlamaktadır (Turan, Kaya ve Sönmez, 2006: 506). Ayrıca Omega-3 yağ asitlerinden olan DHA, insan beynindeki hücrelerin yenilenmesine yardım eder ve beyin ile retina hücrelerinin çoğalmasını destekler. Bu hücrelerde DHA seviyesinin düşmesi, depresyon, hafıza kaybı, şizofreni ve görme bozuklukları gibi problemlerin ortaya çıkmasına neden olmaktadır. Yetişkin bir insan beyninde 20 g DHA bulunması gerekmektedir. Düşük DHA seviyesi beyin serotonin seviyesinin düşmesine sebep olur ve bu durum intihar, depresyon ve bireylerde şiddet eğilimini artırır. Yüksek oranda DHA içeren balıkları tüketen insanlarda zihinsel gelişimin arttığı görülmektedir. Ayrıca birçok çalışmada depresyon ve EPA seviyesinin düşük olması arasında kuvvetli bir ilişki olduğu ortaya konulmaktadır (Kaya, Duyar ve Erdem, 2004: 367).

Balık tüketiminin kansere karşı koruyucu etkisini inceleyen çalışmalar yapılmış ancak sonuçlarının sınırlı olduğu görülmüştür. Bunun nedeni ise farklı bölgelerdeki kanserlerin farklı yapıya sahip olması ve kanser teşhisi konulmasından önce uzun yıllar geçmiş olması gibi faktörler etkili olmaktadır. Başka bir deyişle kanser teşhisi konulduğunda yapılan araştırmalar koruduğunu değil, sürecin ilerlemesine olan etkisini tespit edebilmektedir. Ancak sınırlı kanıt olmasına karşılık yapılan bazı çalışmalarda tuzsuz balığın kolorektal kansere karşı koruyucu olduğu sonucu elde edilmiştir. Diğer bir çalışmada ise yüksek miktarda balık tüketiminin kolon kanser vakalarının azalmasında önemli ölçüde etkili olduğu görülmüştür (Ruxton, 2011:15).

### **Türkiye'de Su Ürünleri Üretim ve Tüketimi**

Türkiye'de su ürünleri üretim tarihinin, bulunulan coğrafyanın tarihi kadar eski olduğu değerlendirilmektedir. Anadolu ve Trakya kıyıları ile iç sularındaki balıkçılığın bu coğrafyaya egemen olan tüm toplumlar için önemli olduğu kabul edilirken kıyılarımızda yer alan birçok yerleşim yerinde balıkçılık amacıyla yerleşim yerleri kurulduğu ve Anadolu'nun Türkleşmesinden sonra da etkilerini koruduğu belirtilmektedir. Osmanlı İmparatorluğu'nda 20. yüzyıl başlarına kadar balıkçılık faaliyetlerinin önemli olduğu ve bazı su ürünlerinin ihracatının yapıldığı görülmektedir. Cumhuriyet Dönemi'ne gelindiğinde su ürünleriyle ilgili istatistik verilerin 1938 yılından başladığı ancak bu verilerin tahminlere dayalı olduğu kabul edilmektedir. Cumhuriyetin ilk yıllarında Türkiye ulaşım, yatırım, barınak, liman, araç-gereç, eğitim vb. alanlarda gelişim göstermekte olması nedeniyle



*Sosyo-Kültürel Özelliklerin Deniz Ürünleri Tüketimine Etkisinin Ölçülmesi: Gaziantep Örneği*

Ali ÖZEROL, Oya ÖZKANLI

balıkçılık sektörünün ekonomik olarak etkisinin olmadığı görülmektedir. Bu doğrultuda Cumhuriyet Dönemi'nde balıkçılık sektörüyle ilgili ilk düzenleme 1971 yılında Su Ürünleri Kanunu ile oluşturulmuştur. Ayrıca Su ürünleri tesisleri, ÇED (Çevresel Etki Değerlendirmesi) yönetmeliği, 1380 sayılı Su Ürünleri Kanununun ve Su Ürünleri Yetiştiriciliği Yönetmeliği, Denizlerde Balık Çiftliklerinin Kurulamayacağı Hassas Alan Niteliğindeki Kapalı Koy ve Körfez Alanlarının Belirlenmesine İlişkin Tebliğ gibi birçok yasal mevzuat uygulamalarına göre belgelendirilmekte ve kontrol edilmektedir (Dalkıran, 2019: 68). Ayrıca Türkiye'de 2010 yılında Resmi Gazete'de yayımlanan 27676 sayılı "Organik Tarımın Esasları ve Uygulanmasına İlişkin Yönetmelik" kapsamında organik su ürünleri yetiştiriciliğine dair hususlar belirtilmiştir (Çördük, 2016: 27).

Ülkelere göre Dünya su ürünleri üretimi verileri Tablo 3'te görülmektedir. Bu verilere göre Çin su ürünleri üretiminde ilk sırada yer almakta ve 2019 yılında toplam üretimin %35'ini tek başına gerçekleştirmektedir. Dünya su ürünleri üretiminde ikinci olan Endonezya ve Hindistan ise toplam üretimin yaklaşık olarak %15'ini gerçekleştirmektedir. Buradan hareketle 2019 yılında bu üç ülkenin dünya su ürünleri üretiminin yaklaşık olarak yarısını ürettiği değerlendirilmektedir.

**Tablo 3:** Ülkelere Göre Dünya Su Ürünleri Üretimi (ton)

Ülkeler	2015	2016	2017	2018	2019
Çin	60.135.982	61.605.135	62.198.086	62.207.599	62.242.310
Endonezya	11.070.888	11.495.213	12.307.666	12.668.063	13.455.205
Hindistan	10.103.388	10.876.369	11.711.313	12.386.253	13.253.701
Vietnam	6.322.990	6.648.243	7.136.167	7.481.039	7.871.286
ABD	5.466.360	5.348.349	5.473.700	5.212.754	5.290.541
Rusya	4.457.163	4.759.392	4.864.504	5.108.858	5.211.894
Peru	4.824.050	3.796.978	4.157.414	7.169.817	4.968.902
Bangladeş	3.684.245	3.878.324	4.134.436	4.276.641	4.384.219
Norveç	3.674.709	3.359.975	3.686.996	3.843.920	3.762.245
Japonya	4.109.527	3.876.920	3.821.112	3.773.800	3.762.008
Tayland	2.421.693	2.493.217	2.394.421	2.598.000	2.506.731
Türkiye	670.873	585.657	627.797	625.776	834.662
Diğer	47.482.203	47.462.893	50.213.810	51.198.421	50.313.341
Dünya	164.424.071	166.186.665	172.727.422	178.550.941	177.857.045

**Kaynak:** TEPGE (2021). Ürün Raporu Su Ürünleri 2021.

Türkiye'de avcılık üretiminin yıllara göre üretim rakamları Tablo 4'te görülmektedir. Yıllara göre toplam üretimde farklılıklar olduğu görülen Tablo 4'te su ürünleri üretiminde deniz ürünleri





*Sosyo-Kültürel Özelliklerin Deniz Ürünleri Tüketimine Etkisinin Ölçülmesi: Gaziantep Örneği*

Ali ÖZEROL, Oya ÖZKANLI

avcılığının önemli bir yeri olduğu belirlenmektedir. Su ürünleri avcılık üretim miktarında en düşük üretimin 2014 yılında 302.212 ton olduğu görülmekle birlikte en yüksek üretimin 485.939 ton ile 2010 yılında gerçekleştirildiği anlaşılmaktadır. 2019 yılındaki gerçekleştirilen 463.168 tonluk üretimin %93.1'i denizlerden sağlanmıştır. 2020 yılında deniz avcılığı miktarında bir önceki yıla göre yaklaşık %23 oranında düşüş olduğu görülmektedir. Buna karşın iç su avcılığında %6 oranında artış olduğu görülmektedir. Bunda 2020 yılında tüm dünyada etkisini gösteren Covid-19 pandemi kısıtlamalarının etkili olduğu düşünülmektedir.

**Tablo 4.** Su Ürünleri Avcılığı Miktarı (ton)

Yıllar	Deniz	İç su	Toplam
2010	445.680	40.259	485.939
2011	477.658	37.097	514.755
2012	396.322	36.120	432.442
2013	339.047	35.074	374.121
2014	266.078	36.134	302.212
2015	397.731	34.176	431.907
2016	301.464	33.856	335.320
2017	322.173	32.145	354.318
2018	283.955	30.139	314.094
2019	431.572	31.596	463.168
2020	331.281	33.119	364.400

**Kaynak:** TEPGE, (2021), Su Ürünleri Ürün Raporu 2021.

Su ürünleri yetiştiriciliği genellikle göl, baraj gölü, akarsu ve diğer su kaynaklarında ve denizlerde yapılmaktadır. Türkiye’de su ürünleri yetiştiriciliği üretim miktarları Tablo 5’te görülmektedir. Yıllara göre su ürünleri yetiştiriciliği verileri incelendiğinde 2013 yılına kadar iç su yetiştiriciliğinin, 2014 yılından itibaren ise deniz su ürünleri yetiştiriciliğinin daha yüksek olduğu görülmektedir. Ancak toplam üretimin 2010 yılından belirli oranlarda sürekli arttığı belirlenmektedir. Buna göre 2011 yılında toplam üretim miktarı 188.790 ton olarak gerçekleşirken, 2020 yılında toplam üretim 2.2 kat artarak 421.411 ton ulaşmıştır.

**Tablo 5:** Türkiye Su Ürünleri Yetiştiriciliği Miktarı (ton)

Yıllar	Denizlerde Yetiştiricilik	İç Sularda Yetiştiricilik	Toplam
2011	88.344	100.446	188.790
2012	100.853	111.557	212.410
2013	110.375	123.019	233.394
2014	126.894	108.239	235.133
2015	138.879	101.455	240.334
2016	151.794	101.601	253.395
2017	172.492	104.010	276.502
2018	209.370	105.167	314.537
2019	256.930	116.426	373.356
2020	293.175	128.236	421.411

**Kaynak:** TEPGE, (2021), Su Ürünleri Ürün Raporu 2021.



*Sosyo-Kültürel Özelliklerin Deniz Ürünleri Tüketimine Etkisinin Ölçülmesi: Gaziantep Örneği*

Ali ÖZEROL, Oya ÖZKANLI

Tablo 6’da Türkiye’de kişi başına düşen su ürünleri tüketim miktarı 5.5 ile 6.8 kg arasında yıllara göre farklılık gösterdiği anlaşılmaktadır. Bunun su ürünleri tüketim alışkanlığı fiyat, ekonomik koşullar ve üretim miktarı gibi faktörlerle ilişkili olduğu değerlendirilmektedir. Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü 2017 verilerine göre kişi başı balık tüketimi dünya ortalamasının 20.3 kg olduğu bildirilmektedir. Bu miktar gelişmiş ülkelerde 24.4 kg, az gelişmiş ülkelerde 12.6 kg, diğer gelişmekte olan ülkelerde ise 20.7 kg’dır. Düşük gelirlili ve gıda sıkıntısı çekmekte olan ülkelerde ise kişi başına düşen balık tüketim miktarı 9.3 kg. olduğu görülmektedir. Tüm bu veriler çerçevesinde Türkiye’nin kişi başına düşen balık tüketim miktarının oldukça düşük olduğu değerlendirilmektedir.

**Tablo 6:** Türkiye Su Ürünleri Tüketim Miktarları

Yıllar	2015	2016	2017	2018	2019	2020
Tüketim (ton)	655.789	519.181	572.490	546.737	514.640	563.982
Kişi Başına Tüketim	6,2	5,5	5,5	6,1	6,3	6,8

**Kaynak:** TEPGE, (2021), Su Ürünleri Ürün Raporu 2021.

### **Türk Mutfak Kültüründe Su Ürünleri**

Bir toplumda yeme-içme alışkanlıkları kültürel değerlerden, yaşam biçimlerinden, yaşanan coğrafyadan ve etkileşim içinde bulunulan farklı toplumlardan etkilenmektedir. Her toplumun kendine ait oluşturmuş olduğu farklı bir mutfak kültürü bulunmaktadır. Türk toplumu da gerek yemek çeşitleri, gerekse kullanılan besinler yönünden diğer toplumlara göre farklılıklar göstermektedir. Türk mutfak kültürü incelendiğinde, 10. ve 11. yy’da Orta Asya’da başlayan kültürel oluşumun Asya ve Anadolu topraklarına kadar çok sayıda farklı kültür, ürün vb.’den etkilendiği görülmektedir. Yaşanan tarihsel süreç boyunca diğer kültürlerle yaşanan etkileşim, Selçuklu ve Osmanlı saraylarında yeni gelişen tatların varlığı, Mezopotamya’dan kaynaklanan Anadolu mutfağının varlığı gibi etkenler Türk mutfağının renkliliğini ve çeşit zenginliğini sağlayan unsurlar olarak değerlendirilmektedir (Güler, 2010: 25). Dünyanın en önemli mutfaklarından biri olarak görülen Türk mutfağı Selçuklu Türklerinin Anadolu’ya geldikleri 12. yy’dan sonra oluşmaya başlamış, 14. ve 15. yy. gelişmiş 16. ve 17. yy’da Osmanlılar döneminde saray ve konaklarda uzmanlaşma sayesinde gelişmiştir (Kızıldemir, Öztürk ve Sarıışık, 2014: 198).

Türk Mutfağı kültürü, Anadolu’ya yapılan göç sonrasında, orada bulunan toplumların yemek kültürlerinden etkilenmiştir. Bu duruma Romalılardan tavukgöğsü, kazandibi gibi tatlıların, Bizanslılardan balık, zeytinyağı ve zeytinyağlı yemeklerin geçmesi örnek olarak verilebilmektedir. İstanbul’un fethiyle birlikte o zamana kadarki Osmanlı saray mutfağında önemli değişiklikler meydana gelmiş ve deniz ürünlerinin kullanımı artmıştır (Güler, 2010: 27). Fatih Sultan Mehmet döneminde saray mutfağında yapılan yemekler için alınan ürünler listesinde istiridye karides ve balık olduğu görülmektedir. Bunun yanı sıra Has mutfak için tatlı su balıkları, havyar ve kurutulmuş balıklar ve kekikle pişirilen yılan balığının alınması durumu da Fatih döneminde deniz ürünleri tüketiminin arttığı gösteren kanıtlar olarak değerlendirilmektedir. Osmanlı Dönemi’nde İstanbul’da yaşayanların balık tüketimi araştırıldığında balık tüketiminde inanç yönünden farklılıklar olduğu görülmektedir. Bu doğrultuda halkın yarısının özellikle kıtlık dönemlerinde deniz ürünleri tüketmekte olduğu görülürken, bazı dönemlerde Şeyhülislam tarafından kanı bedeni içinde kaldığı için denizi ürünlerinin tüketilmesinin uygun görülmemiştir. Hristiyanların hayvansal gıdaların yasak olduğu perhiz dönemleri haricinde balık tükettikleri bilinmektedir. O dönemde İstanbul’da yaşayan Musevilerin ise her Cuma balık tükettikleri ancak inançları gereği kabuklu deniz ürünlerini tüketmedikleri görülmektedir. 18.yy’a kadar balık tüketimin düşük seviyede olduğu ancak bu





*Sosyo-Kültürel Özelliklerin Deniz Ürünleri Tüketimine Etkisinin Ölçülmesi: Gaziantep Örneği*

Ali ÖZEROL, Oya ÖZKANLI

dönemde balık tüketiminin arttığı ve balıktan farklı yemek çeşitlerinin yapıldığı görülmektedir. Ancak Osmanlı Mutfağında balık tüketimi 19. yy.'da zirve noktasına ulaşmıştır. O dönemki batılılaşma anlayışının mutfak kültürü üzerinde de etkili olduğu, saray kayıtlarında önceki dönemlere göre lakerda, havyar, çiroz gibi deniz ürünlerin daha sık görülmesiyle anlaşılmaktadır (Kahraman ve Sönmezdağ, 2017: 22).

Cumhuriyet Dönemi sonrasında Balkanlarda yaşayan Türk halkının anavatana dönmesi ve Osmanlı Dönemi'nde yaşanana gelişmeler çerçevesinde deniz ürünleri tüketimi ve bugünkü su ürünleri mutfağı oluşmuştur. Günümüz Türk mutfağı yöresel olarak farklılık göstermekle birlikte ağırlıklı olarak et, sebze ve hamur işlerine özgü yemeklerden oluşmaktadır. Türk mutfağında su ürünlerine dayalı yemeklerin daha çok denize kıyısı bulunan, göl ve akarsu kaynaklarına yakın yörelerde tüketildiği görülmektedir. Bu deniz ve su kaynaklarından yakalanan ya da yetiştiricilik yoluyla elde edilen balıklarla yapılan yemekler Türk mutfak kültüründe görülmektedir. Karadeniz mutfağında hamsiden yapılan hamsikuşu, Eğirdir Gölü sazından yapılan sazan balığı dolması, Ege Denizi'nden yakalanan topan kefalı yumurtasından yapılan mumlu kefal balığı, Marmara Denizi'nden yakalanan uskumru ile yapılan uskumru dolması gibi yemekler Türk mutfağına özgü yemeklerden bazılarıdır (Şengör ve Ceylan, 2018: 397). Türk mutfak kültürünün tarihsel süreci genel olarak değerlendirildiğinde su ürünlerinin mutfak kültürünün bir parçası olduğu; ayrıca günümüzde denize kıyısı olan göl ve akarsu çevresinde bulunan bölgelerde yöresel olarak farklı yöntemlerle hazırlanmış su ürünlerinin tüketildiği de görülmektedir.

#### **Gaziantep Mutfak Kültürü**

Gaziantep; Mezopotamya, Anadolu ve Mısır'ı bağlayan önemli bir kesişme noktasında olması nedeniyle 7600 yıl öncesine uzanan kültür kavşağı olarak değerlendirilmektedir. Gaziantep'te çok farklı kültürlerin varlığı neticesinde oluşan kültürler arası hoşgörü, toplumsal etkileşimi daha yüksek seviyelere çıkarmıştır. Bu nedenle farklı din ve inançlara ait dini günler, törenler ve adetler yemek çeşitleriyle zenginleştirilmiştir. Gaziantep coğrafi konumu itibarıyla kültürlerin ve ticari yolların kesişim noktası olmuştur. Ancak bunun dışında Gaziantep sahip olduğu verimli Kırmızı Akdeniz Toprakları ve düşük nemli Akdeniz iklimi nedeniyle önemli bir tarımsal üretim merkezidir. Buna göre Gaziantep'in verimli topraklarında buğday, arpa, nohut, börülce, mercimek vb. bakliyat çeşitleri, fıstık, ceviz, incir, kayısı, nar, erik, kavun, karpuz vb. meyve çeşitleri, patlıcan, domates, bamya, haylan kabağı, sakız kabağı, hıyar, sarımsak, soğan vb. sebze çeşitleri yetiştirilmektedir. Gaziantep küçükbaş ve kümes hayvancılığının yoğun şekilde yapıldığı hayvancılık açısından da önemli bir bölgedir. Tüm bu ürünlerin yanında çeşitli baharatların ve tatlıların yer aldığı önemli bir yelpazeye sahiptir (Sabbağ, 2015: 199).

Gaziantep geniş yerel ürün yelpazesine sahip olmasının yanı sıra zengin bir mutfak kültürüne de sahiptir. Bazı araştırmacılar Gaziantep mutfak kültürünün zengin olmasının nedenini coğrafi konuyla açıklarken bazıları ise yemek türlerinin çeşitliliğine bağlamaktadır. Gaziantep Mutfağının çeşitliliği üzerinde çevresindeki Arap, Ermeni, Yahudi, Süryani, Türkmen ve Kürt kültürlerinin etkisi de görülmektedir. Gaziantep mutfağında 400 çeşitten fazla yemek bulunması mutfak kültürünün zenginliğini göstermektedir. Bu doğrultuda 2015 yılında UNESCO'nun yaratıcı Şehirler Ağı'na (UNESCO Creative Cities Network) Türkiye'den gastronomi alanında ilk dâhil olan il olmuştur (Demircioğlu, 2020: 9). Zengin çeşitliliğe sahip olan Gaziantep yemeklerinin özelliklerinden bazıları şu şekilde ifade edilmektedir. Bunlardan ilki yemeklerde kullanılan farklı baharatlardır. Yoğurtlu yemeklerde safran veya nane, ciğer kebabında kimyon, aşurede rezene kullanılmasıdır. İkinci özellik yemeklerde yedi çeşit ekşi bulundurulması ve her yemeğe göre farklı ekşi kullanılmasıdır. Bunlar limoni limon tuzu, koruk, koruk pekmezi, sumak tozu, sumak ekşi ve nar ekşisidir. Diğer önemli bir özellik ise gerek sağlık, gerek tat gerekse de iştah açıcı özelliği olan taze sarımsağın çok sayıda yemekte kullanılmasıdır (<http://www.gaziantepturizm.gov.tr>). Gaziantep Mutfağının en önemli özelliklerinin biri de hamur tatlılarında Türkiye'de ve dünyada önemli bir marka olmasıdır. Bu



*Sosyo-Kültürel Özelliklerin Deniz Ürünleri Tüketimine Etkisinin Ölçülmesi: Gaziantep Örneği*

Ali ÖZEROL, Oya ÖZKANLI

tatlıların başında Avrupa Birliği tarafından coğrafi etiket verilerek tescil edilen baklava gelmektedir. Baklava hazırlanması çok fazla emek isteyen ve bileşenlerinin özel olan bir üründür. Baklava kullanılan tereyağının (Urfa Terayağı) meralarda otlatılan koyunlardan elde edilmesi, yörede yetişen fıstığın (boz fıstık) belli bir tazelikte olması ve yufkanın çok ince olması gibi birçok farklı özelliğe sahiptir. Baklavanın yanı sıra hazırlanan yufkanın arasına yağ sürülüp üzerine kaymak, fıstık ve şeker konulup katlanarak hazırlanan ve fırında pişirilen katmerde Gaziantep mutfağında sıklıkla tüketilen bir üründür (Sabbag, 2015: 206).

Gaziantep mutfağı ağırlıklı olarak ete dayalı bir kültüre sahip olup, et olarak en çok koyun eti tüketilmektedir. Koyun etinin yanında tavuk ve hindi eti, son yıllarda az da olsa balık eti tüketilmektedir (Gökırmaklı, Balcı, Bayram, Kaplan, Bayram ve Tiryakioğlu, 2017:60). Bölgede et ve sebze yemekleri genellikle yoğurtla pişirilmekte ve tüm yemek pişirme teknikleri kullanılmaktadır.

### **İlgili Araştırmalar**

Su ürünleri farklı alanlarda birçok araştırmacının çalışma konusu olmuştur. Bu çalışmalar kapsamında su ürünlerinin besin değerleri, bazı hastalıklar üzerindeki etkisi vb. gibi konular incelenmiştir. Bunun yanında literatürde 2000 yılından itibaren sıklıkla su ürünleri tüketiminin çeşitli bölge, ülke, şehir vb. coğrafi alanlarda ölçülmesi ve tüketimi etkileyen faktörler üzerinde durulmaktadır. Yapılan çalışmalar incelendiğinde çalışmaların genel olarak farklı coğrafi alanlarda yapılmış olmasıyla birlikte su (deniz) ürünleri tüketimi (seafood consumption) ve balık tüketimi (fish consumption) olarak iki başlık altında toplandığı görülmektedir. Bu doğrultuda çalışmamızın bu kısmında 2000 yılından itibaren yapılmış çalışmalar hakkında kronolojik olarak bilgi verilecektir. İlk olarak su ürünleri tüketim tercih ve alışkanlıklarının ölçüldüğü çalışmalar ele alınacak daha sonra balık tüketim tercih ve alışkanlıklarının ölçüldüğü çalışmalara yer verilecektir.

Su ürünleri tüketim tercihleri ve engellerini araştıran Myrland, Trondsen, Johnston ve Lund (2000) Norveç'te yaşayan 30-39 yaş arasında 6000 ve 40-44 yaş arasında 5000 kadından oluşan toplam 11000 kişilik örneklem üzerinde araştırmalarını gerçekleştirmişlerdir. Yapılan çalışmada okul çağındaki çocukların varlığının tüketilen tür üzerinde etkili olduğu, toplam tüketimin hane halkı büyüklüğü, artan yaş ve öğrenim düzeyine göre artmakta olduğu tespit edilmiştir. Ayrıca çalışmada tüketimin önündeki engellerin satıcıların yüksek kaliteli ürünleri tüketici memnun edecek şekilde sunmaları yoluyla giderilebileceği değerlendirilmektedir.

Verbeke ve Vackier (2005) planlı davranış teorisi kapsamında Belçika'da yaşayanların balık tüketim tercihlerini araştırmışlardır. Çalışmada yüksek öznel norm ve algılanan yüksek davranışsal kontrolün balık tüketimi üzerinde olumlu etkiye sahip olduğu saptanmıştır. Balık tüketiminde itici güç olarak lezzet ve sağlık gösterilmektedir. Sağlık tavsiyelerine uygun olarak kadınlarda ve yaşlılarda balık tüketiminin arttığı tespit edilen çalışmada, çocuk bulunan hanelerde balık tüketiminin azaldığı görülmüştür. Çalışmada ayrıca balık tüketiminin gelir düzeyiyle ters orantılı olduğu ve eğitim düzeyi ile doğru orantılı olarak arttığı tespit edilmiştir.

Çolakoğlu, İşmen, Özcan, Çakir, Yiğın ve Ormancı (2006) çalışmalarında Türkiye'de balık üretimde önemli bir yeri olan Çanakkale'de su ürünleri tüketim alışkanlıkları 680 kişiden oluşan örneklem kapsamında araştırılmıştır. Yapılan çalışmada elde edilen bulgular çalışmaya katılanlarda balık eti tüketiminin et tüketimi arasında ikinci sırada olduğunu, en çok sevilen balığın ise lüfer olduğunu göstermektedir. Ayrıca çalışmaya katılan kişilerin en çok istavrit, hamsi, sardalya tükettikleri görülmüştür. Katılımcıların büyük çoğunluğunun balığı taze olarak tükettiği görülen çalışmada tüketim şeklinin ise çoğunlukla kızartma olduğu tespit edilmiştir.

Pieniak, Verbeke, Perez-Cueto, Brunso ve De Henauw (2008) Belçika, Hollanda, Danimarka, Polonya ve İspanya'da kardiyovasküler hastalık öyküsü olan ve olmayan hanelerden gıda satın almak ve pişirmekten sorumlu olan 4786 kişi ile görüşülerek balık tüketim tercihleri araştırılmıştır. Araştırmada Belçika ve Danimarka'da kardiyovasküler hastalık öyküsü bulunanların,



*Sosyo-Kültürel Özelliklerin Deniz Ürünleri Tüketimine Etkisinin Ölçülmesi: Gaziantep Örneği*

Ali ÖZEROL, Oya ÖZKANLI

kardiyovasküler öyküsü bulunmayanlara göre daha fazla balık tükettikleri görülmüştür. Katılımcıların büyük çoğunluğu tarafından balık sağlıklı ve besleyici bir gıda ürünü olarak tanımlanmıştır. Çalışmada sonuçlar kardiyovasküler öyküsü olan katılımcıların balık tüketimi hakkında tıbbi bilgi kaynaklarını kullandıklarını belirtmesine rağmen bilgi düzeylerinin düşük olduğu tespit edilmiştir.

Aydın ve Karadurmuş (2013) Giresun ve Trabzon illerinde su ürünleri tüketim alışkanlıklarını belirlemeyi amaçlamışlardır. Çalışma rastgele belirlenen 200 kişiye anket uygulanarak gerçekleştirilmiştir. Katılımcıların et tüketiminde ilk sırada su ürünlerini tükettiklerini belirtmiş oldukları çalışmada yıllık kişi başı su ürünleri tüketiminin 29 kg olduğu görülmektedir. Katılımcıların önemli bir çoğunluğu (%95) su ürünlerini taze olarak tükettiği belirtirken en çok tercih edilen türün hamsi (%17) olduğu saptanmıştır.

Balık, Yardımcı ve Turhan (2013) tarafından yapılan çalışmada Ordu ilinde denize kıyısı olan Fatsa ilçesi ile denize kıyısı bulunmayan Aybastı ilçesinde balık tüketim tercihleri araştırılmıştır. Çalışmada elde edilen sonuçlar Fatsa'daki katılımcıların %96'sının, Aybastı'daki katılımcıların %90'ının balık tükettiğini göstermektedir. Çalışmada haftada bir ya da on beş günde bir balık tüketim diyenlerin oranı her iki ilçede de %70 olarak belirlenmiştir. Her iki ilçede de en çok tüketilen balık türlerinin hamsi, istavrit ve mezigit olduğu ve katılımcıların büyük çoğunluğunun taze balık tükettikleri görülmüştür.

Çaylak (2013) İzmir ili farklı semtlerinde yaşayan ve rastgele belirlenen 500 kişi üzerinde yapmış oldukları anket ile su ürünleri tüketim tercihlerini belirlemeyi hedeflemişlerdir. Katılımcıların balık eti tüketiminin beyaz ve kırmızı ete göre oldukça düşük olduğu (%9) olduğu görülmüştür. En çok tercih edilen balık türleri ise sırasıyla çipura, levrek, hamsi ve sardalyadır. Katılımcıların %51'inin pişirme yöntemi olarak kızartma tercih ettiği ve %90'ının ise balığı taze tükettikleri belirlenmiştir.

Temel (2014) çalışmasında Rize ilinde yaşayanların balık tüketimleri üzerinde etkili olan faktörleri araştırmıştır. Çalışmada elde edilen en önemli sonuç Rize'de kişi başına düşen balık tüketiminin 20 kg ile Türkiye ortalamasının üç katı olduğudur. Çalışmada balık tüketimi olumlu etkileyen faktörler olarak kültürel entegrasyon, sağlık ve besleyicilik, diyet ikamesi olması, reklam olarak sıralanmaktadır. Çalışmada hanelerin en çok tükettikleri balık çeşitleri ise hamsi, palamut, barbun, alabalık, istavrit ve mezigit olarak belirlenmiştir.

Arslan (2016) çalışmasında Antalya'da yaşayan kişilerin su ürünleri tüketim tercihlerinin belirlenmesini amaçlamıştır. Çalışmada Antalya'da yaşayan 663'ü kadın ve 702'si erkek rastgele belirlenen 1365 kişiye anket uygulanmıştır. Elde edilen sonuçlar katılımcıların %17'sinin balık eti tükettiğini ve diğer et türlerine göre en az balık eti tükettiklerini göstermektedir. Çalışmada katılımcıların %43'ünün iki haftada bir kez su ürünleri tükettiğini belirlenmiştir. Katılımcıların taze ürünleri tercih ettikleri ve tercih ettikleri pişirme yönteminin ise tavada kızartma olduğu görülmüştür.

Cevher (2018) çalışmasında Konya'da yaşayanların su ürünleri tüketim alışkanlıklarının tespit edilmesini amaçlamıştır. Konya'da yaşayan 424 kişiye anket uygulanan çalışmada katılımcıların 128'i kadın, 296'sının erkek olduğu belirtilmiştir. Çalışmada elde edilen sonuçlar katılımcıların %51'inin ayda bir kez su ürünlerini tükettiğini göstermektedir. Katılımcıların %12'sinin balık tüketmeyi tercih ettiğini belirttiği çalışmada pişirme yöntemi olarak ise kızartma en çok tercih edilen pişirme yöntemi olmuştur. Balık tüketenlerin %49'unun deniz balıklarını tercih ettiklerini belirttikleri çalışmada en çok tercih ettikleri balık türleri ise hamsi, levrek ve çipura olmuştur.

Wenaty, Mabiki, Chove ve Mdegela (2018) Tanzanya Victoria Gölü çevresindeki balık tüketicilerinin tercihlerini, tüketim miktarlarını ve alışkanlıklarını araştırmak için 122 kişiyle görülmüştür. Katılımcılardan elde edilen cevaplar doğrultusunda en çok tercih edilen türlerin nil levreği, tilapia ve gümüş sardalya olduğu görülmüştür. Çalışmada katılımcıların günlük ortalama



*Sosyo-Kültürel Özelliklerin Deniz Ürünleri Tüketimine Etkisinin Ölçülmesi: Gaziantep Örneği*

Ali ÖZEROL, Oya ÖZKANLI

0.37 kg balık tükettikleri, kişi başına düşen balık tüketiminin ülke ve dünya ortalamasının üzerinde olduğu belirtilmiştir. Çalışmada balık tüketimini etkileyen faktörler fiyat, uygunluk, erişilebilirlik, bulunabilirlik ve sağlık olarak belirtilmiştir.

Sari ve Muflikhati (2018) Endonezya Pekalongan şehrinde kırsal ve kentsel bölgede annenin motivasyon ve tercihlerinin ailelerde balık tüketimi üzerindeki etkisinin belirlenmesini amaçlamışlardır. Kırsal ve kentsel kesimden toplam 100 aileyle gerçekleştirilen çalışmada şehirli ailelerin taze deniz balıklarını, kırsal ailelerin ise salamura (pindang) balıkları tercih ettikleri tespit edilmiştir. Ayrıca çalışmada kırsal ve kentsel ailelerin balık tüketim davranışı üzerinde gelir ve aile büyüklüğünün etkili olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Yüksel (2018) 1181 kişiye yüz yüze anket uygulayarak Ankara’da yaşayan kişilerin su ürünleri tüketim tercihlerini incelemiştir. Çalışmada katılımcıların %27’sinin 15 günde bir, %24’ünün ayda bir, %19’unun haftada bir kez balık tükettikleri sonucu elde edilmiştir. Katılımcıların %40’ı balık tüketim nedeninin dengeli ve sağlıklı beslenme olduğunu belirtmişlerdir. Kış mevsiminde daha çok tüketimde bulduklarını belirten katılımcıların %61’i balık satış fiyatlarının yüksek olduğunu ifade etmişlerdir.

Lee ve Nam (2019) Güney Kore metropol şehirlerde rastgele seçilen 800 hanede uyguladıkları anket ile balık tüketim alışkanlıklarını belirlemeyi amaçlamışlardır. Çalışmada yerleşim alanı, gelir, tercihler, balık türleri, tüketicin güveni gibi unsurların balık tüketimi üzerinde etkili olduğu tespit edilmiştir. Bu faktörlerin yanında özellikle balık fiyatlarının balık tüketimi üzerinde çok etkili olduğunu görülmüştür. Çalışmada elde edilen diğer bir sonuç ise Güney Kore’deki tüketicilerin güvenli şekilde balık tüketebilecekleri bir ortam oluşması durumunda tüketimin artacağı yönündedir.

Baset (2020) Pakistan’ın Khyber Pakhtunkhwa Eyaletindeki District Dir Lower bölgesinde yaşayan kişilerin demografik özelliklerinin balık tüketimi üzerindeki etkisini belirlemeyi amaçlamıştır. Çalışmada katılımcıların %47’si balık tüketiminin görme gücünü artırdığını, %13’ü yüksek tansiyonu dengelediğini ve %25’i de kalp hastalıkları riskini azalttığını ifade etmişlerdir. Gelir grupları açısından sonuçlar değerlendirildiğinde alt gelir grubundaki tüketicilerin yılda 0.49 kg, orta gelir grubundaki tüketicilerin %0.46 kg ve üst gelir grubundaki tüketicilerin 0.37 kg belirlenmiştir. Eğitim düzeyi ile balık tüketimi arasındaki ilişki incelendiğinde hem kadınlar hem de erkekler için eğitim düzeyinin balık tüketimi üzerinde etkisinin olmadığı görülmektedir.

Su ürünleri ve balık tüketimi ve tüketim tercihlerini etkileyen faktörleri belirlemeyi hedefleyen yerli ve yabancı çok sayıda çalışma değerlendirilmiş olup incelenen çalışmalar sonucunda başta ekonomik faktörler olmak üzere eğitim, kültür ve yaşanılan coğrafya gibi faktörlerin deniz ürünleri tüketim tercihlerini etkilediği görülmektedir. Araştırmamızda gastronomik kimliği ile ön plana çıkan Gaziantep ilinde yaşayan insanların deniz ürünleri tüketim tercihlerine etki eden faktörler belirlenmeye çalışılmış olup araştırma Gaziantep ili için ilk olduğu için önem göstermektedir.

## **YÖNTEM**

### **Araştırmanın Amacı ve Önemi**

Bu çalışmada Gaziantep’te yaşayan insanların deniz ürünleri tüketimine karşı algılarının ölçülerek bu algıların sosyo-kültürel özelliklere göre değişip değişmediğinin belirlenmesi amaçlanmıştır. Çalışmada Gaziantep’te yaşayan bireylerin öncelikle yaş, cinsiyet, eğitim durumu, gelir durumu gibi demografik değişkenlere göre deniz ürünlerine karşı tutumunda farklılık olup olmadığı karşılaştırılacaktır. Ayrıca katılımcıların deniz ürünleri tüketim sıklığı, hangi deniz ürünlerini tükettiği ve deniz ürünlerine karşı bakış açıları karşılaştırılacaktır. Bununla birlikte katılımcıların kültürel özelliklerini temsil etmesi açısından memleketi, Gaziantep’te kaç yıldır yaşadığı gibi sorular ile deniz ürünlerine yönelik tutumu belirlenecektir.

Türkiye İstatistik Kurumundan alınan verilere göre yıllık kişi başı balık tüketim oranı son yıllarda giderek azalma eğilimindedir. Balık tüketimi ile ilgili bu azalma eğiliminin gerekçelerinin



*Sosyo-Kültürel Özelliklerin Deniz Ürünleri Tüketimine Etkisinin Ölçülmesi: Gaziantep Örneği*

Ali ÖZEROL, Oya ÖZKANLI

tespit edilmesi ve bu doğrultuda önlemlerin alınması beslenme ve sağlık açısından önem taşımaktadır.

### **Evren Örneklem**

Bu araştırmada Gaziantep'te yaşayan insanların deniz ürünleri tüketimine karşı algılarının ölçülerek bu algıların sosyo-kültürel özelliklere göre değişip değişmediğinin belirlenmesi amaçlanmıştır. Yapılan araştırmanın evrenini Gaziantep'te yaşayan insanlar oluşturmaktadır. Araştırma kapsamında tüm evrene ulaşmanın mümkün olmamasından dolayı örnekleme yapılması gerekli görülmüş kolayda örnekleme yöntemi ile Gaziantep'te ikamet eden 400 kişiye anket uygulanmıştır. %95 güven aralığında ( $p=0.05$ ;  $q=0.05$ ) örneklemden kaynaklan hata payı %5 olması için minimum 384 kişiye ulaşılması gerekmektedir (Altunışık, Recai, Bayraktaroğlu ve Yıldırım, 2007: 127). Buna göre araştırmanın örnekleminin ana kütleyi temsil ettiği söylenebilir.

### **Veri Toplama aracı**

Çalışmada nicel araştırma yöntemlerinden anket yöntemi kullanılmıştır. Anket 22 sorudan ve 3 bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde yaş, cinsiyet, eğitim durumu vs. gibi 6 adet demografik sorular bulunmaktadır. İkinci bölümde 5 adet balık tüketim alışkanlıklarına yönelik sorular yer almaktadır. Üçüncü bölümde ise deniz ürünlerine yönelik tutumu ölçen 11 soru vardır. Söz konusu ölçek 5'li Likert (Kesinlikle Katılmıyorum, Katılmıyorum, Kararsızım, Katılıyorum, Kesinlikle Katılıyorum) şeklinde hazırlanmıştır. Çalışmada elde edilen veriler online olarak temin edilmiştir. Anket soruları Google formlar üzerinden gerçekleştirilmiştir. Veriler 15 Mayıs-30 Mayıs 2021 tarihleri arasında elde edilmiştir.

### **Verilerin analizi**

Çalışmada elde edilen veriler SPSS 22.0 paket programı aracılığıyla çözümlenmiştir. Çalışmada öncelikle katılımcıların demografik bilgilerine yer verilmiştir. Ardından çalışmada kullanılan ölçeğin güvenilirlik ve normallik testleri yapılmıştır. Veri setinin normal dağılım koşullarını sağlamasından dolayı çalışmada parametrik analiz yöntemleri kullanılmıştır. Bu bağlamda Bağımsız t-testi ve One-way ANOVA analizleri gerçekleştirilmiştir.

### **Ölçeğin Güvenilirliği**

Araştırma kapsamında ölçek maddelerinin güvenilirlik katsayısının hesaplanması amacı ile yapılan analiz sonuçları Tablo 7'de gösterilmiştir.

**Tablo 7:** Araştırmada Kullanılan Ölçeklerin Güvenirlikleri

Ölçekler	Madde	Cronbach's
	Numaraları	Alpha
Deniz Ürünlerine Yönelik Tutum Gaziantep	1-11	.969

Tablo 7'de çalışmada kullanılan deniz ürünlerine yönelik tutum ölçeğinin güvenilirliklerine yer verilmiştir. Sonuçlar incelendiğinde araştırmada kullanılan deniz ürünlerine yönelik tutum ölçeğinin "güvenilir" düzeyde ( $>.70$ ) olduğu anlaşılmaktadır.

## **BULGULAR**

Bu bölümde Gaziantep'te yaşayan insanların deniz ürünleri tüketimine karşı algılarının ölçülerek bu algıların sosyo-kültürel özelliklere göre değişip değişmediğinin belirlenmesi amaçlanmıştır. Çalışmada Gaziantep'te yaşayan bireylerin öncelikle yaş, cinsiyet, eğitim durumu,





*Sosyo-Kültürel Özelliklerin Deniz Ürünleri Tüketimine Etkisinin Ölçülmesi: Gaziantep Örneği*

Ali ÖZEROL, Oya ÖZKANLI

gelir durumu gibi demografik değişkenlere göre deniz ürünlerine karşı tutumunda farklılık olup olmadığı karşılaştırılacaktır.

**Tablo 8:** Katılımcıların Demografik Bilgileri

Değişkenler	Grup	Gaziantep	
		n	%
Cinsiyet	Kadın	260	65,0
	Erkek	140	35,0
Yaş	18-25	164	41,0
	26-35	102	25,5
	36-50	111	27,8
	51 ve üzeri	23	5,8
Eğitim Durumu	Lise ve altı	157	39,3
	Önlisans	52	13,0
	Lisans	153	38,3
	Lisansüstü	38	9,5
Gelir Durumu	3000 TL ve altı	169	42,3
	3001-5000 TL	79	19,8
	5001-7500 TL	125	31,3
	7501 TL ve üzeri	27	6,8
Gaziantepli misiniz?	Evet	276	69,0
	Hayır	124	31,0
Kaç yıldır Gaziantep'te yaşıyorsunuz?	3 yıldan az	36	9,0
	3-7 yıl	38	9,5
	7-10 yıl	13	3,3
	10-15 yıl	28	7,0
	15 yıl üzeri	285	71,3

Tablo 8’de katılımcıların demografik bilgilerine yer verilmiştir. Sonuçlar incelendiğinde Gaziantep’te yaşayan bireylerin önemli bir bölümü kadın, 18-25 yaş arası ve 3000 TL ve altında gelire sahip olduğu anlaşılmaktadır. Ayrıca Gaziantep’te yaşayan bireylerin ise %39,3’ü lise ve altında bir eğitim seviyesine sahiptir. Bunun yanı sıra katılımcıların önemli bir bölümü 15 yıl ve daha fazla süredir Gaziantep’te yaşamaktadır ve yaşadıkları yer kendi memleketleridir





*Sosyo-Kültürel Özelliklerin Deniz Ürünleri Tüketimine Etkisinin Ölçülmesi: Gaziantep Örneği*

Ali ÖZEROL, Oya ÖZKANLI

**Tablo 9:** Cinsiyete Göre Deniz Ürünlerine Yönelik Tutumun Karşılaştırılması

	Ölçek	Gruplar	N	$\bar{X}$	Ss	t	p
Gaziantep	Deniz Ürünlerine Yönelik Tutum	Kadın	260	3,68	1,17	-1,620	0,106
		Erkek	140	3,88	1,11		

Tablo 9’da cinsiyete göre Gaziantep açısından deniz ürünlerine yönelik tutumu Bağımsız t-testi ile karşılaştırılmıştır. Analiz sonucunda Gaziantep’te yaşayan bireylerin cinsiyetine göre deniz ürünlerine yönelik tutumunda istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık olmadığı anlaşılmaktadır ( $p>0,05$ ). Başka bir ifade ile kadın ve erkeklerin deniz ürünlerine yönelik tutumu benzer düzeydedir.

**Tablo 10:** Yaşa Göre Deniz Ürünlerine Yönelik Tutumun Karşılaştırılması

	Ölçek	Gruplar	N	$\bar{X}$	Ss	F	p	POST HOC
Gaziantep	Deniz Ürünlerine Yönelik Tutum	18-25 (a)	164	3,42	1,19	4,952	0,002	c>a
		26-35 (b)	102	3,96	1,14			
		36-50 (c)	111	4,05	0,99			
		51 ve üzeri (d)	23	3,84	1,19			

Tablo 10’da yaşa göre Gaziantep açısından deniz ürünlerine yönelik tutum One-way ANOVA testi ile karşılaştırılmıştır. Analiz sonucunda Gaziantep’te yaşayan bireylerin yaşına göre deniz ürünlerine yönelik tutumunda istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık olduğu anlaşılmaktadır ( $p<0,05$ ). Post HOC Çoklu karşılaştırma testine göre Gaziantep açısından 18-25 yaş arasında yer alan katılımcıların diğer yaş gruplarına göre deniz ürünlerine yönelik tutumu daha düşük seviyededir.

**Tablo 11:** Eğitim Durumuna Göre Deniz Ürünlerine Yönelik Tutumun Karşılaştırılması

	Ölçek	Gruplar	N	$\bar{X}$	Ss	F	p	POST HOC
Gaziantep	Deniz Ürünlerine Yönelik Tutum	Lise ve altı (a)	157	3,38	1,24	11,989	0,000	c>a c>b d>a
		Önlisans (b)	52	3,63	1,23			
		Lisans (c)	153	4,11	0,89			
		Lisansüstü (d)	38	4,03	1,22			

Tablo 11’de eğitim durumuna göre Gaziantep açısından deniz ürünlerine yönelik tutumu One-way ANOVA testi ile karşılaştırılmıştır. Analiz sonucunda Gaziantep’te yaşayan bireylerin eğitim durumuna göre deniz ürünlerine yönelik tutumunda istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık



*Sosyo-Kültürel Özelliklerin Deniz Ürünleri Tüketimine Etkisinin Ölçülmesi: Gaziantep Örneği*

Ali ÖZEROL, Oya ÖZKANLI

olduğu anlaşılmaktadır ( $p<0,05$ ). Post HOC Çoklu karşılaştırma testine göre Gaziantep açısından lise ve altında ve ön lisans mezuniyete sahip bireylerin daha yüksek eğitim seviyesine sahip katılımcılara göre deniz ürünlerine yönelik tutumu daha düşük seviyededir.

**Tablo 12:** Gelir Durumuna Göre Deniz Ürünlerine Yönelik Tutumun Karşılaştırılması

	Ölçek	Gruplar	N	$\bar{X}$	Ss	F	p	POST HOC
Gaziantep	Deniz Ürünlerine Yönelik Tutum	3000 TL ve altı (a)	169	3,52	1,17	6,261	0,000	c>a
		3001-5000 TL (b)	79	3,69	1,27			
		5001-7500 TL (c)	125	4,08	0,93			
		7501 TL ve üzeri (d)	27	3,95	1,35			

Tablo 12’de gelir durumuna göre Gaziantep açısından deniz ürünlerine yönelik tutumu One-way ANOVA testi ile karşılaştırılmıştır. Analiz sonucunda Gaziantep’te yaşayan bireylerin gelir durumuna göre deniz ürünlerine yönelik tutumunda istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık olduğu görülmektedir ( $p<0,05$ ). Post HOC Çoklu karşılaştırma testine göre Gaziantep açısından 3000 TL ve altında gelire sahip katılımcıların 5001-7500 TL gelire sahip katılımcılara göre deniz ürünlerine yönelik tutumu daha düşük seviyededir. Gaziantep açısından diğer gelir seviyelerine yönelik ürünlerine yönelik tutum değişmemektedir.

**Tablo 13:** Memlekete Göre Deniz Ürünlerine Yönelik Tutumun Karşılaştırılması

	Ölçek	Gruplar	N	$\bar{X}$	Ss	t	p
Gaziantep	Deniz Ürünlerine Yönelik Tutum	Evet	276	3,68	1,17	-1,995	0,047
		Hayır	124	3,93	1,12		

Tablo 13’te memlekete göre Gaziantep açısından deniz ürünlerine yönelik tutumu Bağımsız t-testi ile karşılaştırılmıştır. Gaziantep’li olma durumuna göre deniz ürünlerine yönelik tutumda istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık bulunmaktadır ( $p<0,05$ ). Gaziantep’li olmayanların Gaziantep’li olanlara göre deniz ürünlerine yönelik tutumu daha olumludur.



**Tablo 14:** Yaşama Süresine Göre Deniz Ürünlerine Yönelik Tutumun Karşılaştırılması

	Ölçek	Gruplar	N	$\bar{X}$	Ss	F	p	POST HOC
Gaziantep	Deniz Ürünlerine Yönelik Tutum	3 yıldan az	36	3,82	1,13	0,604	0,660	-
		3-7 yıl	38	3,69	1,35			
		7-10 yıl	13	4,15	0,94			
		10-15 yıl	28	3,91	0,97			
		15 yıl üzeri	285	3,72	1,16			

Tablo 14’te Gaziantep’te yaşama süresi açısından deniz ürünlerine yönelik tutum One-way ANOVA testi ile karşılaştırılmıştır. Analiz sonucunda deniz ürünlerine yönelik tutumda Gaziantep’te yaşama süresi açısından istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık olmadığı tespit edilmiştir ( $p>0,05$ ). Başka bir ifade ile farklı süredir Gaziantep’te yaşayan bireylerin deniz ürünlerine yönelik tutumu benzer düzeydedir.

## 5 SONUÇ VE DEĞERLENDİRME

Bu araştırma Gaziantep ilinde yaşayan insanların deniz ürünleri tüketimlerine etki eden faktörleri belirlemek amacıyla gerçekleştirilmiştir. Yapılan çalışmada sosyo-kültürel özelliklerin deniz ürünlerinin tüketimine etkisine yönelik önemli sonuçlara ulaşılmıştır. Buna göre Gaziantep’te yaşayan insanların deniz ürünleri tüketimine karşı algılarının ölçülerek bu algıların sosyo-kültürel özelliklere göre değişip değişmediği ortaya konmuştur. Başka bir ifade ile Gaziantep’te yaşayan bireylerin öncelikle yaş, cinsiyet, eğitim durumu, gelir durumu gibi demografik değişkenlere göre deniz ürünlerine karşı tutumunda farklılık olup olmadığı karşılaştırılmıştır. Araştırma kapsamında kolayda örnekleme yöntemi aracılığı ile Gaziantep’te toplam 400 kişiye anket uygulanmıştır.

Yapılan analizler sonucunda Gaziantep’te yaşayan bireylerin cinsiyetine göre deniz ürünlerine yönelik tutumu istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık olmadığı tespit edilmiştir. Başka bir ifade ile kadın ve erkeklerin deniz ürünlerine yönelik tutumu benzer düzeydedir. Özer, Yavuz ve Gül’ün (2016) Ankara ili üzerine yapmış oldukları çalışmada cinsiyet ile balık eti tüketimi arasında anlamlı bir ilişki olmadığı saptanmıştır. Bunun yanı sıra Deniz ve Sarıözkan’ın (2020) Kayseri ili üzerine yaptıkları çalışmada da balık tüketiminde cinsiyet faktörünün önemli bir etkisinin olmadığı tespit edilmiştir. Bununla birlikte Nayga ve Capps (1995), Myrland (1998), Erdoğan, Mol ve Cosansu’nun (2011) yaptıkları çalışmalar da araştırmanın bu sonucuyla benzerlik göstermektedir. Buna karşın Karakaya ve Kırıcı’nın (2016) Bingöl ili üzerine, Ercan ve Şahin’in (2016) ile Beyazbayrak’ın (2014) Kahramanmaraş ili üzerine yaptıkları çalışmada ise cinsiyetin balık tüketimi üzerinde anlamlı bir etkisinin olduğu sonucuna ulaşıldığı görülmektedir.

Gaziantep’te yaşayan bireylerin yaş ölçütüne göre deniz ürünlerine yönelik tutumunda istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık olduğu belirlenmiştir. Gaziantep açısından 18-25 yaş arasında yer alan katılımcıların diğer yaş gruplarına göre deniz ürünlerine yönelik tutumu daha düşüktür. Bu araştırmanın sonucuyla paralel olarak Karakaya vd.’nin (2016) Bingöl ili üzerine yaptıkları çalışmada orta yaş grubunun diğer yaş gruplarına göre daha fazla balık tükettiği sonucuna ulaşıldığı görülmektedir. Şen ve Şahin’in (2017) Mersin ili üzerine yaptıkları çalışmaya göre tüketicilerin yaşları ile tüketecekleri balık tercihlerinde istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık olduğu tespit



*Sosyo-Kültürel Özelliklerin Deniz Ürünleri Tüketimine Etkisinin Ölçülmesi: Gaziantep Örneği*

Ali ÖZEROL, Oya ÖZKANLI

edilmiştir. Ayrıca Blisard, Lin, Cromartie ve Ballenger (2002), Nayga vd. (1995), Myrland vd. (2000) ve Erdoğan vd.'nin (2011) çalışmaları da araştırmanın bu sonucunu desteklemektedir. Buna karşın Özer vd. (2016) ile Deniz vd.'nin (2020) yaptıkları çalışmalarda bu araştırmanın sonucundan farklı olarak yaşın balık tüketimi üzerinde anlamlı bir etkisinin olmadığı sonucuna ulaşıldığı görülmektedir.

Gaziantep açısından lise ve altında ve ön lisans mezuniyete sahip bireylerin daha yüksek eğitim seviyesine sahip katılımcılara göre deniz ürünlerine yönelik tutumu daha düşük düzeydedir. Orhan ve Yüksel'in (2010) Burdur; Kızılaslan ve Nalinci'nin (2013) Amasya; Gül Yavuz, Yasan Ataseven, Gül ve Gülaç'ın (2015) Ankara illeri üzerine yaptıkları çalışmada eğitim seviyesi ile su ürünleri tüketimi arasında anlamlı bir ilişkinin olduğu tespit edilirken eğitim seviyesi arttıkça katılımcıların balık tüketiminin de arttığı sonucuna ulaştıkları belirlenmiştir. Daha önce yapılan çalışmaların da araştırmanın bu sonucuyla paralellik gösterdiği saptanmıştır (Akbay, Bilgiç ve Miran, 2008; Çolakoğlu vd., 2006; Deniz vd., 2020; Erdoğan vd., 2011; Şen, 2011).

Gaziantep açısından 3000 TL ve altında gelire sahip katılımcıların 5001-7500 TL üzeri gelire sahip katılımcılara göre deniz ürünlerine yönelik tutumu daha düşüktür. Buna karşın 5001-7500 TL ile üzeri diğer gelir seviyelerinde su ürünlerine yönelik tutum değişmemektedir. Çaylak, Çolakoğlu, Künili ve Ormancı'nın (2019) İzmir ili üzerine yapmış oldukları çalışmada tüketicilerin gelir düzeyinin su ürünleri tüketim oranını etkilediği, gelir düzeyinin artmasıyla balık tüketim miktarının da arttığı sonucuna ulaştıkları belirlenmiştir. Adıgüzel, Civelek, Sayılı ve Büyükbay'ın (2009) Tokat ili Almus ilçesi üzerine yaptıkları çalışmada da yüksek gelirli katılımcıların balığı daha fazla miktarda tükettikleri sonucu elde edilmiştir. Özer vd. (2016) Ankara ilinde yapılan çalışmada gelir seviyesinin balık eti tüketim alışkanlığına etki ettiği dolayısı ile tüketim alışkanlıkları ile gelir seviyesi arasında anlamlı bir ilişkinin olduğu sonucuna ulaşmışlardır. Alan yazında yapılan diğer çalışmalarda da (Çolakoğlu vd. 2006; Erdoğan vd. 2011; Çadır, 2012; Güngör, 2014; Bolat ve Cevher, 2018; Soylu, 2018) gelir seviyesi yükseldikçe su ürünleri tüketimi arasında olumlu yönde bir ilişkinin olduğu sonucu yer almaktadır.

Ayrıca çalışmada katılımcıların Gaziantep'te yaşama süresi ve memleketi açısından deniz ürünlerine karşı tutumları ele alınmıştır. Gerçekleştirilen analiz sonucunda Gaziantep'te yaşama süresi açısından istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık olmadığı tespit edilmiştir ( $p>0,05$ ). Başka bir ifade ile farklı süredir Gaziantep'te yaşayan katılımcıların deniz ürünlerine yönelik tutumu benzerlik göstermektedir. Katılımcıların Gaziantepli olup olmaması açısından deniz ürünlerine yönelik tutumu Bağımsız t-testi ile karşılaştırılmıştır. Gaziantepli olma durumuna göre deniz ürünlerine yönelik tutumda istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık bulunmaktadır ( $p<0,05$ ). Gaziantepli olmayanların Gaziantepli olanlara göre deniz ürünlerine yönelik tutumu daha olumludur. Bu değişkenlerle ilgili alan yazında yeterli çalışma bulunamamıştır. Araştırmacıların bu konuyu, yapacakları çalışmalarda ele almalarının alan yazına katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

Gaziantep'te yaşayan insanların su ürünleri tüketimine karşı algılarının ölçüldüğü bu çalışmanın bir takım kısıtlılıkları bulunmaktadır. Öncelikle elde edilecek sonuçların sürekli göç olarak demografik yapısında değişiklikler meydana gelen Gaziantep açısından değerlendirilmesi gerekmektedir. Ayrıca anket COVID 19 salgını döneminde gerçekleştirilmiştir. Farklı örneklemelerde ve zamanlarda yapılacak araştırmaların sonuçları da farklılaşabilir. Gelecek çalışmalarda farklı örneklemeler üzerinde ve yeni ölçekler ilave edilerek benzer araştırmalar yapılabilir.

Deniz ürünlerinin insan sağlığının korunması açısından önemi dikkate alındığında sağlık kuruluşlarının balık tüketimini özendirici kamu spotları hazırlamaları; restoran işletmelerinin menülerine deniz ürünleri ekleyerek menülerini zenginleştirmeleri sağlanabilir. Özellikle deniz ürünü tüketimi ileri yaş gruplarına göre düşük olan gençlere deniz ürünleri tüketim alışkanlığının kazandırılması amacıyla ilk, orta ve lise kademelerinde beslenme derslerinin seçmeli ders olarak okutulup sağlıklı ve dengeli beslenme anlayışının toplumda yerleştirilmesine katkı sunabilir. Bu



*Sosyo-Kültürel Özelliklerin Deniz Ürünleri Tüketimine Etkisinin Ölçülmesi: Gaziantep Örneği*

Ali ÖZEROL, Oya ÖZKANLI

kapsamda duyuşal olarak belirgin nitelikte olmayan yeni ürünlerin tasarlanması balık tüketimini arttırmak konusunda etkili olabilir.

**KAYNAKÇA**

Adıgüzel, F., Civelek, O., Sayılı, M. ve Büyükbay E. O. (2009). Tokat ili Almus ilçesinde ailelerin balık tüketim durumu. *Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 26(2), 35-43.

Akbay, C., Bilgiç A. ve Miran, B. (2008). Türkiye'de önemli gıda ürünlerinin talep esneklikleri. *Tarım Ekonomisi Dergisi*. 14 (2), 55-65.

Altunışık, R., Recai C., Bayraktaroğlu S. ve Yıldırım E. (2007). *Sosyal bilimlerde araştırma Yöntemleri-SPSS uygulamalı*. Sakarya: Sakarya Yayıncılık.

Arslan, M. (2016). *Antalya ili su ürünleri alışkanlıklarının belirlenmesi*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Süleyman Demirel Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü. Isparta.

Atar, H. H. ve Alçicek, Z. (2009). Su ürünleri tüketimi ve sağlık. *TAF Preventive Medicine Bulletin*, 8(2), 173-176.

Aydın, M. ve Karadurmuş, U. (2013). Trabzon ve Giresun bölgelerindeki su ürünleri tüketim alışkanlıkları. *Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi*, 3(9), 57-71.

Balık, İ., Yardımcı, C. ve 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.

Baset, A. (2020). Fish consumption study at a household level in Dir Lower, Khyber Pakhtunkhwa, Pakistan. *Research Journal of Food Science and Nutrition*, 5(4), 98-104.

Baysal, A. (1996). Sağlıklı beslenme ve Akdeniz diyeti. *Beslenme ve Diyet Dergisi*, 25(1), 21-29.

Bektaş, H. (2009). *Lise 1. sınıf öğrencilerinin balık tüketimi konusunda görüşleri*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü. Ankara.

Beyazbayrak, Z. (2014). *Kahramanmaraş ili merkez ilçede balık tüketim alışkanlıkları*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Kahramanmaraş.

Beyter, N. (2020) Deniz ürünlerinin sağlık açısından önemi ve gastronomideki yeri. *Antalya Bilim Üniversitesi Uluslararası Sosyal Bilimler Dergisi*, 1(2), 47-61.

Blisard, N., Lin. B.H., Cromartie, J. ve Ballenger, N. (2002). America's changing appetite: food consumption and spending to 2020. *Food Review*, 25(1), 2-10.

Bolat, Y. ve Cevher, H. (2018). Konya ili (Türkiye) su ürünleri tüketim alışkanlıkları üzerine bir anket çalışması. *Süleyman Demirel Üniversitesi Eğirdir Su Ürünleri Fakültesi Dergisi*, 14(3), 241-252.

Cevher, H. (2018). *Konya ili su ürünleri tüketim alışkanlıkları üzerine bir anket çalışması*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Süleyman Demirel Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü. Isparta.

Çadır, F. (2012). *Keban Baraj Gölü ova bölgesi su ürünleri tüketiminin araştırılması*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Fırat Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü. Elazığ.

Çaylak, B. (2013). *İzmir ili su ürünleri tüketimi ve tüketici tercihleri üzerine bir araştırma*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Çanakkale.

Çaylak, B., Çolakoğlu, F., Künili, İ. E. ve Ormancı, H. B. (2019). İzmir ili su ürünleri tüketimi ve tüketici tercihleri üzerine bir araştırma. *Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology*, 7(1), 101-106.



*Sosyo-Kültürel Özelliklerin Deniz Ürünleri Tüketimine Etkisinin Ölçülmesi: Gaziantep Örneği*

Ali ÖZEROL, Oya ÖZKANLI

Çelik R. (2014). *Manisa ili su ürünleri tüketim ve tercihleri üzerine bir araştırma*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). İzmir Katip Çelebi Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, İzmir.

Çolakoğlu, F. A., İşmen, A., Özen, Ö., Çakır, F., Yiğın, Ç. ve Ormancı, H. B. (2006). Çanakkale ilindeki su ürünleri tüketim davranışlarının değerlendirilmesi, *Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi*, 23(1/3), 387-392.

Çördük, M. (2016). *Türkiye’de organik su ürünleri yetiştiriciliğinin gelişimi*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Muğla.

Dalkıran, G. (2019). *Türkiye su ürünleri yetiştiriciliği işletmelerinin uluslararası rekabetçilik durumu üzerine bir araştırma*. (Yayımlanmamış Doktora Tezi). Karabük Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Karabük.

Daviglus, M., Sheeshka, J. ve Murkin, E. (2002). Health benefits from eating fish. *Comments on Toxicology*, 8(4-6), 345-374.

Demircioğlu, E. (2020). *Gaziantep mutfağında dürüm kültürünün yeri*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gaziantep.

Deniz, B. (2019). *Kayseri ilinde balık tüketimi ve tüketici tercihlerinin araştırılması*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Erciyes Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Kayseri.

Deniz, B. ve Sarıözkan, S. (2020). Kayseri ilinde balık tüketimi ve tüketici tercihlerinin belirlenmesi. *Erciyes Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi*, 17(3), 200-208.

Ercan, O. ve Şahin A. (2016). Kahramanmaraş kent merkezinde balık eti tüketim analizi. *KSÜ Doğa Bilimleri Dergisi*, 19(1), 51-65.

Erdoğan B.E., Mol S. ve Cosansu S. (2011). Factors influencing the consumption of seafood in İstanbul, Turkey. *Turkish Journal of Fisheries and Aquatic Sciences* 11, 631-639.

Göğüş, A. K. ve Kolsarıcı, N. (1992). *Su ürünleri işleme teknolojisi*. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları.

Gökırmaklı, Ç., Balcı, F., Bayram, M., Kaplan, M., Bayram, Ö. ve Tiryakioğlu, A. (2017). Gaziantep’in bazı geleneksel lezzetlerinin tarihsel gelişimi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(4), 59-69.

Gül Yavuz, G., Yasan Ataseven, Z., Gül, U. ve Gülaç, Z. N. (2015). Su ürünleri tüketiminde tüketici tercihlerini etkileyen faktörler: Ankara ili örneği. *Yunus Araştırma Bülteni* 2015, (1), 73-82.

Güler, S. (2010). Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26(1), 24-30.

Güngör, E. S. (2014). *Erzurum ve Van illerindeki balık tüketimi ve tüketici tercihleri üzerine bir araştırma*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Atatürk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Erzurum.

Kahraman, A. G. ve Sönmezdağ, A. S. (2017). Osmanlı mutfak kültüründe balık tüketimi ve dolma zeytin turşusunun kırsal turizm gastronomisine kazandırılması üzerine bir çalışma. *International Journal of Agricultural and Natural Sciences*, 10(1), 20-26.

Karakaya, E. ve Kırıcı, M. (2016). Bingöl ili kent merkezinde balık eti tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 6(1), 74-85

Kaya, Y., Duyar, H. A. ve Erdem, M. E. (2004). Balık yağ asitlerinin insan sağlığı için önemi. *Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi*. 21(3-4), 305-370.

Kızılaslan, H. ve Nalinci, S. (2013). Amasya ili merkez ilçelerdeki hane halkının balık eti tüketim alışkanlıkları ve balık eti tüketimini etkileyen faktörler. *Gaziosmanpaşa Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Gaziosmanpaşa Bilimsel Araştırma Dergisi*, 5(2013), 61-75.





*Sosyo-Kültürel Özelliklerin Deniz Ürünleri Tüketimine Etkisinin Ölçülmesi: Gaziantep Örneği*

Ali ÖZEROL, Oya ÖZKANLI

Kızıldemir, Ö., Öztürk, E. ve Sarıışık, M. (2014). Türk mutfak kültürünün tarihsel gelişiminde yaşanan değişimler. *Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*. 3(14), 191-210

Kocatepe, D. ve Turan, H. (2018). Balık yağları, DHA, EPA ve sağlık. *Türkiye Klinikleri J Public Health- Special Topics*. 4(1), 62-67.

Kromhout, D., Bosschieter, E. B. ve Coulander, C. D. L. (1985). The inverse relation between fish consumption and 20-year mortality from coronary heart disease. *New England Journal of Medicine*, 312(19), 1205-1209.

Kromhout, D., Feskens, E. J. ve Bowles, C. H. (1995). The protective effect of a small amount of fish on coronary heart disease mortality in an elderly population. *International journal of epidemiology*. 24(2), 340-345.

Lee, M. K. ve Nam, J. (2019). The determinants of live fish consumption frequency in South Korea. *Food Research International*. 120(2019), 382-388.

Myrland, O. (1998). *Factors affecting seafood consumption in Norway: lifestyle and perceptions*. Working paper, Department of Economics and Management, Norwegian College of Fishery Science, University of Tromsø.

Myrland, O., Trondsen, T., Johnston, R. S. ve Lund, E. (2000). Determinants of seafood consumption in Norway: lifestyle, revealed preferences, and barriers to consumption. *Food Quality and Preference*. 11(2000), 169-188.

Nayga R.M. ve Capps O. J. (1995). Factors affecting the probability of consuming fish and shellfish in the away from home and at home markets. *Journal of Agricultural and Applied Economics*, 27(1), 161-171.

Orhan, H. ve Yüksel, O. (2010). Burdur ili su ürünleri tüketimi anket uygulaması. *Süleyman Demirel Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 5(1), 1-7.

Öksüz, A. (2019), İşlenmiş su ürünleri ve beslenme 2. gıda ve sağlıklı beslenme sempozyumu raporu “su ürünleri ve sağlık”. Türkiye Bilimler Akademisi, Ankara.

Pieniak, Z., Verbeke, W., Perez-Cueto, F., Brunso, K. ve De Henauw, S. (2008). Fish Consumption And Its Motives In Households With Versus Without Self-Reported Medical History Of CVD: A Consumer Survey From Five European Countries. *BMC Public Health*, 8(1), 1-14.

Ruxton, C. H. S. (2011). The benefits of fish consumption. *Nutrition Bulletin*, 36(1), 6-19.

Sabbağ, Ç. (2015). *Gaziantep yeme içme kültürü*. Fırat’tan Volga’ya medeniyetler köprüsü içinde. Adıyaman: Adıyaman Üniversitesi Yayınları.

Sari, R. P. ve Muflikhati, I. (2018). The influence of mother’s motivation and preferences on fish consumption behavior in rural and urban families. *Journal of Consumer Sciences*, 3(1), 39-49.

Soylu, M. (2018). Fish consumption preferences of people living in three different socioeconomic regions of Kayseri, Turkey. *Third Sector Social Economic Review* 53(2), 463-476.

Şen, A. (2011). *Konya ve Mersin il merkezlerinde yaşayan bireylerin balık tüketimi konusundaki alışkanlık ve bilgi düzeylerinin karşılaştırılması*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. Konya.

Şen, İ. ve Şahin, A. (2017). Mersin’de yaşayan tüketicilerin balık tüketim tercihlerini demografik faktörler açısından ele alan bir araştırma. *AKÜ İİBF Dergisi*, 18(1), 33-46.

Şengör, G. F. Ü. ve Ceylan, Z. (2018). Türk mutfağında su ürünleri kültürü ve önemi. *Süleyman Demirel Üniversitesi Eğirdir Su Ürünleri Fakültesi Dergisi*, 14(4), 386-398.

Temel, T. (2014). *Rize ilinde hanelerin balık tüketimi üzerine etkili olan faktörlerin belirlenmesi*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Atatürk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü. Erzurum.



Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, Vol. 7, Issue 1, 2023, 55-76

*Sosyo-Kültürel Özelliklerin Deniz Ürünleri Tüketimine Etkisinin Ölçülmesi: Gaziantep Örneği*

Ali ÖZEROL, Oya ÖZKANLI

T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı Tarımsal Ekonomi ve Politika Geliştirme Enstitüsü (2021). Ürün raporu su ürünleri 2021. (Yayın no. 338). Ankara.

Turan, H., Kaya, Y. ve Sönmez, G. (2006). Balık etinin besin değeri ve insan sağlığındaki yeri. *Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi*, 23(1/3), 505-508.

Verbeke, W. ve Vackier, I. (2005). Individual determinants of fish consumption: application of the theory of planned behaviour. *Appetite*, 44(1), 67-82.

Wenaty, A., Mabiki, F., Chove, B. ve Mdegela, R. (2018). Fish consumers preferences, quantities of fish consumed and factors affecting fish eating habits: a case of lake Victoria in Tanzania. *International Journal of Fisheries and Aquatic Studies*, 6(6), 247-252.

Yüksel, E. (2018). *Ankara ili su ürünleri tüketim tercihlerinin belirlenmesi*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Lisans Eğitim Enstitüsü. Isparta.