



Gaziosmanpaşa Üniversitesi  
Fen Bilimleri Enstitüsü

## Gaziosmanpaşa Bilimsel Araştırma Dergisi

Dergiye Geliş Tarihi: 22.03.2013  
Yayına Kabul Tarihi: 12.04.2013

Baş Editör: Naim Çağman  
Danışman Editör: Ebru Onurlubaş

### Amasya İli Merkez İlçedeki Hanehalkının Balık Eti Tüketim Alışkanlıkları ve Balık Eti Tüketimini Etkileyen Faktörler

Halil KIZILASLAN<sup>a,1</sup> (halil.kizilaslan@gop.edu.tr)  
Savaş NALİNCİ<sup>b</sup> (savas.nalinci@amasya.edu.tr)

<sup>a</sup>Gaziosmanpaşa Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Ziraat Fakültesi, Tarım Ekonomisi Bölümü, 60240 Tokat  
<sup>b</sup>Amasya Üniversitesi, Sosyal Bilimler MYO, Dış Ticaret Bölümü 05189 Amasya

**Özet** – Bu çalışmada, Amasya ili merkez ilçede yaşayan 380 hanehalkından elde edilen veriler yardımıyla, balık eti tüketim alışkanlıkları ile bunları etkileyen faktörler incelenmiştir. Aynı zamanda, Amasya ili merkez ilçedeki hanehalkının balık eti tüketicilerinin gelir seviyesi, gıda harcamaları, balık eti tüketim miktarları, karar alma ve satın alma süreçleri ele alınmıştır. Araştırma bulgularına göre, kişi başına balık eti tüketimi 5,06 kg/yıldır. En çok tercih edilen deniz balığı çeşidi hamsidir (%77,88). En çok tercih ettiği tatlı su balığı ise alabalıktır (%54,73). Balık eti tüketenlerin %60,61'i fiyatların normal olduğunu, %30,91'i ise pahalı olduğunu düşünmektedir. Araştırma sonucunda; ekonomik nedenlerle tüketicilerin sağlıklı beslenme için gerekli miktarda balık eti tüketemedikleri belirlenmiştir.

**Anahtar Kelimeler** –  
Tüketim, Balık eti,  
Tüketici kararları,  
Amasya.

Gaziosmanpaşa Journal of Scientific Research 5 (2013) 61-75

### The Fish Meat Consumption Habits of Households and The Factors Affecting Their Fish Meat Consumption in the Province of Amasya

**Abstract** –This research is determined the effective factors of consumption habits of fish meat in 380 households in Amasya province. Households in this province were investigated and data were collected by a survey method. This research also examined factors in these households such as: consumers' income, food expenditures, consumption quantities, decision-making and purchasing processes. According to the research findings, it is found that fish meat consumption per capita was 5.06 kg/year. The most preferred types of sea fish were anchovy at 77.88%. Also the most preferred of freshwater fish was trout (54.73%). While 60,61% of consumers think that fish meat is a normal price; 30,91% of consumers think it is expensive. According to the research results, it is defined that consumers could not consume the required amount of poultry for a healthy diet. Consumers prefer fish meat as an alternative to poultry.

**Keywords** –  
Consumption, Fish  
meat, Consumer  
decisions, Amasya.

Received: 22.03.2013

Accepted: 12.04.2013

<sup>1</sup>Sorumlu Yazar

## 1. Giriş

Tüketim alışkanlıkları gerek tüketicilerin satın alma gücü ve eğilimlerinin belirlenmesinde gerekse tüketicileri belirli mal ve hizmetleri almaya ya da belirli yerlerden satın almaya yönlendiren etkenleri ortaya çıkarmayı amaçlar [1]. Tüketici davranışları ve tüketici davranışlarını etkileyen faktörler; pazarlama faaliyetlerini ve satışı artırıcı çabalara yön veren başlıca faktörlerdir. Bir mal veya hizmeti iyi bir şekilde sunmak için, tüketiciyi etkileyen faktörleri göz önünde bulundurmak, satın alma kararına etki eden faktörleri iyi bilmek ve tüketici satın alma karar sürecini iyi analiz edebilmek, hem işletmenin sürekliliği hem de tüketicilerin tatminine olanak sağlar [2]. Bu açıdan, balık eti tüketimini yaygınlaştırmak için, üretimini artırmaya yönelik çabaların yanında, balık eti tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi ve bunlara uygun stratejilerin uygulanması da büyük önem arz etmektedir.

Balık etinin insan sağlığı açısından pek çok yararı bulunmaktadır. Vücut açısından, çok besleyici olan balık etinin %90'ını kullanabilmektedir. Ayrıca, balık eti, kırmızı ete oranla yok denecek kadar az yağ içermektedir. Balık eti, vücut direncinin artmasını sağladığı gibi, içerdiği yüksek orandaki kalsiyum, fosfor ve iyot ile vücudun mineral dengesinin korunmasına da yardımcı olmaktadır. Vücudun kış mevsiminde daha da artan A, B1, B2 ve D vitamini ihtiyacını da balık tüketimi ile karşılamak mümkündür. Balık etinin protein değeri, içinde bulunan aminoasit oranının fazlalığı nedeniyle diğer protein içeren gıdalardan çok daha fazladır. Bu nedenle Türkiye'de yeterince yaygın olmayan, buna karşılık kırmızı ete oranla pek çok eşdeğer ve/veya üstün özelliğe sahip olan balık eti tüketiminin yaygınlaştırılması tüketicilerin dengeli beslenmesi açısından önemli görünmektedir [3]. Su ürünlerinin, hayvansal proteinler içerisinde önemli bir besin kaynağı olması nedeniyle yeterli hayvansal protein tüketiminde önemli bir alternatif olarak kabul edilmektedir [4].

Türkiye üç tarafının denizlerle çevrili bir ülke olmasının yanı sıra sahip olduğu gölleri, barajları ve akarsuları ile su ürünleri bakımından önemli bir potansiyele sahiptir. Nitekim, 8 333 km kıyı uzunluğuna sahip olan ülkemizde yaklaşık 25 milyon hektar su ürünleri üretimine uygun alan bulunmaktadır [5]. Et ve Balık Kurumunun 2011 yılı sektör değerlendirme raporuna göre ABD'de kişi başına ortalama balık tüketimi 20 kg/yıl, Türkiye'de ise 8 kg/yıl civarındadır. AB ülkelerinde bu değer ortalama 24 kg'dır. [6]. Bu çalışmayla; tüketicilerin balık eti ve et ürünleri tüketim tercihleri, et tüketim şekilleri ve tüketici kararlarını etkileyen faktörlerin belirlenmesi amaçlanmıştır.

## 2. Materyal ve Yöntem

Anket uygulaması yapılan hane sayısının belirlenmesinde, sınırlı popülasyonlarda maksimum örnek büyüklüğüne ulaşmak için kullanılan oransal örnek hacmi formülünden yararlanılmıştır [7].

Bu çalışmada Amasya ili merkez ilçedeki hanehalkı (28 277) araştırmanın anakütlesini oluşturmaktadır. %95 güven aralığı, %5 hata payı esas alınarak örneklem hacmi 380 olarak tespit edilmiştir.

Verilerin analizinde öncelikle hanehalkının sosyo-ekonomik özellikleri ortaya konulmuştur. İncelenen hanehalkının sosyo-ekonomik nitelikleri ile balık eti tüketim düzeyleri ve tüketim alışkanlıkları arasında bir ilişki olup olmadığını belirlemede  $\chi^2$  (Khi-kare) analizi uygulanmıştır. Khi-kare analizinde, tüketicilerin cinsiyet, yaş, medeni durum, eşin çalışma durumu, eğitim durumu, meslek durumu, hanehalkı sayısı, gelir seviyesi, toplam masrafları ve gıda harcamaları incelenmiştir. Sonuç olarak Khi-kare hesap değeri, tablo değerinden büyük olduğu durumda hipotez reddedilerek iki olay arasında anlamlı bir ilişki olduğundan söz edilir. Bu anlamlı ilişkinin ne oranda güçlü olduğu ise, Kontingenz (Coefficient of Contingency) bağımlılık katsayısı ile ortaya konulmuştur [8].

### 3. Araştırma Bulguları ve Tartışma

#### 3.1. Tüketicilerin Sosyo-Ekonomik Bazı Nitelikleri

Yapılan araştırmada tüketicilerin ortalama yaşı 40,03'dür. Tüketicilerin ortalama hanehalkı genişliği 3,94 kişi olarak belirlenmiştir. Tüketicilerin aylık gelirleri 300 TL- 8 000 TL, ortalama aylık gelir 2 026,59 TL'dir. Aylık harcama 250 TL ile 6 000 TL ve ortalama harcama 1 462,51 TL'dir. Aylık gıda harcamaları 50 TL ile 2000 TL arasında değişmekte ve ortalama gıda harcaması 426,96 TL'dir. Aylık ortalama harcamanın %29,20'si gıda harcaması olarak belirlenirken %70,80'i ise diğer harcamalar olarak belirlenmiştir.

Tüketicilerin %48,20'si kadın, %51,80'i erkektir. Tüketicilerin %76,60'ı evli, %23,40'ı bekar statüdedir. Ankete katılan kadın tüketicilerin ortalama yaşının 38,84, erkeklerin ortalama yaşının ise, 41,13 olduğu belirlenmiştir. Tüketicilerin %38,20'si ilköğretim, %35,50'si ortaöğretim, %20,20'si yükseköğretim mezunu iken, %3,20'si okur-yazar ve %3,20'si okur-yazar değildir.

Tüketiciler mesleklerine göre; %33,40'ı ev hanımı, %15,30'u işçi, %14,70'i memur, %10,80'i emekli, %10,00'u serbest çalışan, %9,50'si esnaf, %2,60'ı diğer, %2,30'u çiftçi ve %0,80'i işsizlerdir. Tüketiciler eşin çalışma durumuna göre ele alındığında %54,60'ının eşi çalışırken, %45,40'nın eşinin çalışmadığı gözlenmiştir.

#### 3.2. Balık Eti Tüketimi

Su ürünleri, Türkiye tarım sektörünün ana alt sektörlerinden biri olup; insan beslenmesine katkısı, sanayi sektörüne hammadde sağlaması, istihdam imkanı oluşturması ve yüksek ihracat potansiyeline sahip bulunması nedeniyle önemli bir konumdadır.

Su ürünleri protein, vitamin ve mineral elementler açısından son derece zengin besinler olması nedeniyle insan beslenmesinde önemli ideal unsurlara sahiptir. Balık etinin diğer etlere (kırmızı et) kıyasla daha yüksek protein ve mineral elementler, daha düşük düzeyde yağ içermesi nedeniyle özellikle son yıllarda önemi ve tüketimi artmaktadır [9].

### 3.2.1. Balık Eti Tüketim Durumu

Araştırmada tüketicilerin %86,84'ü balık eti tüketirken, %13,16'sı balık eti tüketmemektedir. Balık eti tüketenlerin gelir seviyesi ortalama 2 091,89 TL iken, değişik nedenlerle balık eti tüketemeyenlerin gelir seviyesi ortalama 1 595,60 TL'dir. Yapılan araştırmada kişi başına tüketilen balık miktarı 5,06 kg/yıl olarak hesaplanmıştır.

**Çizelge 3.1.** Balık eti tüketim durumu

	Frekans	%	Ortalama gelir TL/ay	Ortalama gıda harcaması TL/ay	Ortalama hanehalkı genişliği
Tüketenler	330	86,84	2 091,89	440,53	4,06
Tüketmeyenler	50	13,16	1 595,60	337,40	3,20
Toplam	380	100,00	2 026,59	426,96	3,94

**Çizelge 3.2.** Gelir gruplarına göre kişi başına aylık balık eti tüketim miktarları (kg/ay)

	Gelir Grupları		
	I.Grup (300-1300 TL)	II.Grup (1 301-2 300 TL)	III.Grup (2 301 TL ve üzeri)
Balık Eti	0,37	0,44	0,45

Araştırmada gelir gruplarına göre kişi başına aylık balık eti tüketim miktarları sırasıyla, I. Grup 0,37 kg/ay, II. Grup 0,44 kg/ay, III. Grup 0,45 kg/ay'dır.

Tüketicilerin %62,00'si balık eti sevmediğinden, %34,00'ü ekonomik nedenlerle ve %4,00'ü de vejetaryen olmaları nedeni ile balık eti tüketmediklerini belirtmişlerdir. Balık eti sevmediğinden düzenli balık eti tüketemeyenlerin tüm tüketiciler içerisindeki oranı %8,16, ekonomik nedenlerle düzenli balık eti tüketmeyenlerin tüm tüketiciler içerisindeki oranı %4,47 ve vejetaryen olanların tüm tüketiciler içerisindeki oranı %0,53'lük bir paya sahiptir.

**Çizelge 3.3.** Balık eti tüketmeme nedenleri

	Frekans	%	Ortalama gelir	Ortalama gıda masrafı
Vejetaryen	2	4,00	1 350,00	325,00
Ekonomik	17	34,00	1 498,82	347,06
Balık eti sevmiyor	31	62,00	1 664,52	332,90
Toplam	50	100,00	1 595,60	337,40

Tüketicilere sağlıkları için yeterli miktarda balık eti tüketip tüketmedikleri sorulduğunda %73,03'ü yeterli, %26,97'si ise yetersiz balık eti tükettiklerini belirtmiştir.

**Çizelge 3.4.** Tüketicilerin yeterli balık eti tüketip tüketmedikleri algısı

	Frekans	%
Yeterli	241	73,03
Yetersiz	89	26,97
Toplam	330	100,00

**Çizelge 3.5.** Tüketicilerin yeteri kadar balık eti tüketmeme nedenleri

	Frekans	%
Ailenin Sevmemesi	6	6,74
Ailede sevmeyen var	17	19,10
Sağlık sorunları	2	2,25
Geliri yetersiz	42	47,19
Önemsememe	18	20,23
Diğer	4	4,49
Toplam	89	100,00

Sağlıkları için yeterli miktarda balık eti tüketemediğini düşünen tüketicilere bunun nedenleri sorulmuş ve %47,19 gibi büyük bir oranda gelir yetersizliği gerekçe gösterilmiştir. Bunu %20,23'le önemsememe, %19,10'la ailede balık eti sevmeyen birey bulunması, %6,74'le ailenin sevmemesi, %4,49'la diğer nedenler ve %2,25'le sağlık sorunları izlemektedir.

### 3.2.2. Balık Eti Satın Alma Kararı ve Alışverişi

Tüketicilerin balık eti satın alma kararını %45,76 baba, %23,03 anne ve baba birlikte, %20,61 anne, %6,06 yetişkin çocuklar ve %4,54 bekâr olup kendisi karar vermektedir. Karar verme aşamasında tek başına yetişkin çocukların ve bekârların etkisi sınırlı düzeydedir.

**Çizelge 3.6.** Balık eti satın alma kararı

	Frekans	%
Kendisi	15	4,54
Anne	68	20,61
Baba	151	45,76
Birlikte	76	23,03
Yetişkin çocuklar	20	6,06
Toplam	330	100,00

Tüketicilerin balık eti alışverişini sırasıyla; %63,64'le baba, %14,24 ile anne, %10,00 ile anne ve baba birlikte, %6,97 ile yetişkin çocuklar ve %5,15'le bekar olup kendisi gerçekleştirmiştir.

**Çizelge 3.7.** Balık eti alışverişi

	Frekans	%
Kendisi	17	5,15
Anne	47	14,24
Baba	210	63,64
Birlikte	33	10,00
Yetişkin çocuklar	23	6,97
Toplam	330	100,00

### 3.2.3. Balık Eti Tercih Nedenleri

Tüketicilerin %43,94'ü lezzetli olması, %27,88'i besin değerinin yüksek olması, %9,40'ı kolesterolünün düşük olması, %6,67'si ucuz olması, %6,36'sı alışkanlıklarından , %2,42'si kolay bulunması ve kaliteye güvendiklerinden dolayı ve %0,91'i de diğer nedenlerden balık etini tercih etmişlerdir. Birçok çalışmada tüketicilerin balık etini en fazla lezzetli olduğu için tercih ettikleri saptanmıştır [9; 10; 11].

**Çizelge 3.8.** Balık eti tercih nedenleri

	Frekans	%
Lezzet	145	43,94
Ucuzluk	22	6,67
Kolay temin edilebilirlik	8	2,42
Kaliteye güven	8	2,42
Alışkanlık	21	6,36
Kolestrolü düşük	31	9,40
Besin değeri yüksek	92	27,88
Diğer	3	0,91
Toplam	330	100,00

### 3.2.4. Balık Eti Tüketiminde Mevsimlerin Etkisi

Toplumların sosyo-ekonomik yapılarındaki değişim, tüketim alışkanlıklarına da yansımaktadır. Özellikle bir toplumun beslenme kültürü; coğrafya, iklim, tarım, hayvancılık, sanayileşme ve kitle iletişim araçlarının yaygınlaşması gibi çok çeşitli faktörlerden etkilenerek gelişmekte ve değişmektedir [12].

**Çizelge 3.9.** Balık eti tüketiminde mevsimlerin etkisi

Mevsim	Frekans	%
İlkbahar	6	1,82
Yaz	2	0,60
Sonbahar	6	1,82
Kış	316	95,76
Toplam	330	100,00

Tüketicilerin balığı en çok kış mevsiminde (%95,76) tükettikleri ortaya konmuştur. Tüketicilerin %1,82'si ilkbaharda ve sonbaharda balık tüketirken yaz mevsiminde tüketenlerin oranı %0,60'dır. Birçok çalışmada tüketicilerin balık etini en fazla kış mevsiminde tükettikleri saptanmıştır [10; 11; 13].

**Çizelge 3.10.** Balık tüketilen öğünler

Öğünler	Frekans	%
Akşam	313	94,85
Öğle	17	5,15
Toplam	330	100,00

Tüketicilerin %94,85'i akşam yemeğinde balık tüketmekte iken %5,15'i öğle yemeğinde balık tüketmektedir. Tüketicilerin sabahları balık tüketmedikleri belirlenmiştir. Birçok çalışmada tüketicilerin balığı en fazla akşam yemeğinde tükettikleri saptanmıştır [10; 11].

### 3.2.5. Tüketilen Deniz Balığı Çeşitleri

Amasya ili merkez ilçede en çok tüketilen deniz balığı çeşidi hamsidir. Hamsi fiyatları haftalık hatta günlük değişmektedir. Bu fiyat değişiminin sebepleri ise pazara gelen balıkların hemen satılmak istenmesidir. Sabahları pazara gelen balıkların fiyatları akşama doğru yarı fiyatına kadar düşmektedir. Amasya ilindeki tüketicilerin %69,64'ünün hamsi tükettiği, hamsiyi %4,85'le mezigit, %3,33'le istavrit, %2,73'le çipura ve palamut, %1,82 ile somon ve lüfer, %1,52 ile levrek, %1,21 ile barbun, %0,91'le çinekop ve %0,60 ile kefal ve uskumru izlemiştir.

**Çizelge 3.11.** Tüketilen deniz balığı çeşitleri

Balık çeşitleri	Frekans	%
Hamsi	257	77,88
Mezigit	16	4,85
Levrek	5	1,52
İstavrit	11	3,33
Palamut	9	2,73
Barbun	4	1,21
Kefal	2	0,60
Uskumru	2	0,60
Çipura	9	2,73
Lüfer	6	1,82
Çinekop	3	0,91
Somon	6	1,82
Toplam	330	100,00

Türkiye deniz ürünleri üretiminin %70'den fazlası Karadeniz'de gerçekleşmektedir. Deniz ürünleri üretiminin önemli kısmını oluşturan hamsi, istavrit, sardalye ve palamut pelajik balıklar olup büyük sürüler halinde gezmekte ve çok miktarda avlanabilmektedirler. Yalnız hamsinin toplam deniz ürünleri içindeki payı %60'lar civarındadır. Karadeniz bölgesinden yapılan su ürünleri üretiminde en fazla paya sahip olan hamsi üretiminde görülen azalmalar, toplam üretimde de çok önemli düşüslere yol açmaktadır. Halkımızın beslenmesinde önemli bir yer tutan hamsi, balık unu ve yağı fabrikalarının da en önemli hammaddesidir [14].

Tokat ilinde yapılan bir araştırmada, tüketilen balık miktarlarının %75,38'inin (7,02 kg/kişi) deniz ve %24,62'sinin (2,29 kg/kişi) iç su balıklarından oluştuğu saptanmıştır. 2000 yılında Avrupa'da halkın %86'sı deniz, %11'i ise kültür orijinli balık tüketmişlerdir [15].

Tokat ilinde yapılan başka bir çalışmada incelenen ailelere “en fazla hangi balık ya da balıkları tüketirsiniz” diye sorulmuştur. Ailelerin %65'inin yalnızca hamsiyi, %19'unun ise hamsi başta olmak üzere diğer (alabalık, istavrit, çipura, palamut ) balıkları da tükettiği, %7'sinin yalnızca alabalık, %9'unun ise hamsi ve alabalık dışında diğer (istavrit, palamut, kefal, mezgıt) balıkları tükettiği belirlenmiştir [13].

Tokat ili kentsel alanda gerçekleştirilen diğer bir çalışmada; tüketicilerin %69,64'ünün hamsi tükettiği, mezgıt'in %5,85 ortalama kg fiyatı (11,13 TL), çinekop'un %4,46 (8,50 TL), levrek'in %3,90 (7,25 TL), istavrit'in %4,18 (3,5 TL), palamut'un %3,34 (11 TL), kalkan'ın %2,23 (12,5 TL), somon'un %1,95 (12 TL), lüfer'in %1,67 (12,5), kefal'in %1,11 (4,5 TL), barbun'un %0,84 (7 TL) ve uskumru'nun %0,84'lük (17 TL) tüketim payına sahip oldukları belirlenmiştir [11].

### 3.2.6. Tüketilen Tatlı Su Balığı Çeşitleri

Amasya ili merkez ilçede balık eti tüketenler içinde tatlı su balığı tüketmeyenler de (%55,15) bulunmaktadır. Tatlı su balığı tüketen tüketicilerden %54,73'ü alabalık tüketmektedir. Amasya'da yetişen yayın %29,05 tüketim payına sahiptir. Sazan balığı tüketimi %9,46, tatlı su kefali %3,38, gümüş %2,03 ve kayabalığı tüketimi ise %1,35 olarak belirlenmiştir.

**Çizelge 3.12.** Tüketilen tatlı su balığı çeşitleri

Balık çeşitleri	Frekans	%
Sazan	14	9,46
Yayın	43	29,05
Alabalık	81	54,73
Tatlı Su Kefali	5	3,38
Kayabalığı	2	1,35
Gümüş	3	2,03
Toplam	148	100,00



Adıgüzel ve arkadaşlarının Tokat ilinde yapmış olduğu araştırmada; en fazla iç su balıkları (özellikle alabalık ve sazan) tüketilmektedir. Tüketilen balıklar daha çok sabit satıcıdan satın alınmaktadır. Ailelerin çoğunluğunun balık tüketimlerinin normal olduğu ve daha çok kışın balık tükettikleri belirlenmiştir. Balığın taze olması satın alınmasındaki en önemli faktör olarak belirlenmiştir. Ailelerin büyük çoğunluğu (%90,43) balığı taze olarak tüketmektedirler. Tüm aileler itibariyle iç su balık türlerini tüketen ailelerin %91,36'sı alabalık, %89,33'ü sazan, %100'ü kefal, %72,73'ü yayın, %75'i gümüş, %66,67'si ise kaya balığını tükettikleri tespit edilmiştir [10].

Tokat ilinde özellikle Almus barajı civarında tatlı su balıkçılığı yapan işletmelerde alabalık üretildiği ve en çok tüketilen tatlı su balığı çeşidinin alabalık olduğu tespit edilmiştir. Tokat ili kentsel alandaki tüketicilerin %67,00'sinin (6,35 TL) alabalık, %20,00'sinin (3,88 TL) sazan balığı, %5,67'sinin (3,25 TL) tatlı su kefal, %3,33'ünün (10 TL) Almus barajından avlanabilinen yayın tükettiği ve Tokat'ta yetişen kızılkanat'ın %4,00 tüketim payına sahip olduğu belirlenmiştir [11].

### 3.2.7. Balık Eti Satın Alma Sıklığı

Çizelge 3.13. Balık eti satın alma sıklığı

	Frekans	%
Haftalık	98	29,70
On beş günde bir	115	34,85
Ayda bir	105	31,82
Özel günlerde	12	3,63
Toplam	330	100,00

Araştırmada balık eti tüketen tüketicilerin %34,85'inün on beş günde bir, %31,82'sinin ayda bir, %29,70'inin haftada bir ve %3,63'ünün özel günlerde et satın aldıkları belirlenmiştir.

### 3.2.8. Balık Eti Tüketim Şekilleri

Yapılan araştırmada balık eti tüketen tüketicilerin tümü (%100,00) balık etini taze olarak tüketmektedirler. Konserve olarak tüketen tüketici bulunmamaktadır.

Çizelge 3.14. Balık eti tüketim şekilleri

	Frekans	%
Taze	330	100,00
Konserve	0	0,00
Toplam	330	100,00

Tokat ili Almus ilçesinde ailelerin balık tüketim durumunu tespit etmek üzere yapılan çalışmada tüketicilerin; %90,43'ünün balığı taze olarak tüketmelerine karşın, %9,57'si işlenmiş (konserve) olarak tükettikleri belirlenmiştir [10].

### 3.2.9. Balık Türleri Tüketim Şekilleri

Araştırmada tüketiciler balığı; %37,88'i tavada pişirilmek suretiyle, %33,03'ü ızgara olarak, %18,49'u fırında, %8,48'i kızartma olarak ve %2,12'si buğulama olarak tüketmektedirler.

Çizelge 3.15. Balık türleri tüketim şekilleri

	Frekans	%
Tava	125	37,88
Izgara	109	33,03
Fırın	61	18,49
Kızartma	28	8,48
Buğulama	7	2,12
Toplam	330	100,00

Tokat ilinde yapılmış bir çalışmada; ailelerin genel itibariyle daha çok tercih ettikleri balık tüketim şekli ızgara (İstavrit, lüfer, çinekop, palamut, çipura, mezgit, alabalık, sazan, kefal, yayın, gümüş, kayabalığı) olup, kızartma-tava (hamsi, barbunya, sardalye, çipura, gümüş, kayabalığı) ve fırın (levrek) usulü tüketimler de söz konusudur [9].

Bazı çalışmalarda balık tüketim şeklinin en fazla ızgara olduğu [9; 13], bazı çalışmalarda en fazla kızartma olduğu [16], bazılarında ise en fazla tavada pişirildiği saptanmıştır [10].

### 3.2.10. Balık Temin Şekilleri ve Temin Etme Yeri Tercih Nedenleri

Araştırmada tüketiciler balığı; %87,57'si sabit satıcıdan satın alarak, %5,45'i sokak satıcısından satın alarak, %3,94'ü kendisi tutarak, %2,43'ü balık yetiştiricisinden satın alarak ve %0,61'i de diğer yerlerden satın alarak temin etmiştir.

Çizelge 3.16. Balık temin şekilleri

	Frekans	%
Kendi tutan	13	3,94
Sokak satıcısından satın alan	18	5,45
Sabit satıcı	289	87,57
Balık yetiştiricisinden satın alan	8	2,43
Diğer	2	0,61
Toplam	330	100,00

Adana ili kentsel alanda yapılan çalışma sonuçlarına göre, balık satın alan ailelerden %59'unun semt pazarından, %31'inin süpermarketten, %6'sının kasaptan ve %4'ünün ise diğer alışveriş birimlerinden balık satın aldıkları belirlenmiştir [17].

Birçok çalışmada tüketicilerin balığı en fazla sabit satıcıdan satın alarak temin ettikleri saptanmıştır [9; 12; 13].

**Çizelge 3.17.** Balık temin etme yeri tercih nedenleri

	Frekans	%
Güvenilir olması	92	27,88
Taze	176	53,33
Ekonomik	13	3,94
Ulaşımı kolay	30	9,09
Alışkanlık	19	5,76
Toplam	330	100,00

Araştırmada tüketiciler balığı satın alma yeri olarak; %53,33'ü taze olmasından, %27,88'i güvenilir olmasından, %9,09'u ulaşımın kolay olmasından, %5,76'sı alışkanlıklarından ve %3,94'ü ekonomik olmasından dolayı tercih etmektedirler.

### 3.2.11. Tüketicilerin Balık Eti Fiyatlarını Değerlendirmesi

Tüketicilerin %60,61'i balık eti fiyatlarını normal bulurken, %30,91'i pahalı bulmuş, %5,45'i fiyatı ucuz karşılamış ve %3,03'ü de çok pahalı bulduğunu belirtmiştir.

**Çizelge 3.18.** Tüketicilerin balık eti fiyatlarını değerlendirilmesi

	Frekans	%
Ucuz	18	5,45
Normal	200	60,61
Pahalı	102	30,91
Çok Pahalı	10	3,03
Toplam	330	100,00

### 3.2.12. Balık Eti Fiyatlarındaki Artışın Balık Eti Talebine Olan Etkisi

Tüketicilere balık eti fiyatlarındaki artışların balık eti talebini etkileyip etkilemediği sorulduğunda; %51,82'si kısmen etkilediğini, %33,64'ü hiç etkilemediğini ve %14,54'ü tamamen etkilediğini belirtmiştir.

**Çizelge 3.19.** Balık eti fiyatlarındaki artışın balık eti talebine olan etkisi

	Frekans	%
Tamamen etkiler	48	14,54
Kısmen etkiler	171	51,82
Etkilemez	111	33,64
Toplam	330	100,00

## 3.2.13. Balık Et Tüketimini Etkileyen Faktörlerin Belirlenmesi

Çizelge 3.20. Balık eti tüketimi ile bazı kriterler arasındaki ilişki

Gelir düzeyi	Balık Eti				$\chi^2$	P	DF	
	Tüketenler		Tüketmeyenler					
	(n)	%	(n)	%				
300-1300 TL	108	82,44	23	17,56	4,698	0,095	2	
1301-2300 TL	120	86,96	18	13,04				
2301 TL +	102	91,89	9	8,11				
Toplam	330	86,84	50	13,16				
Toplam giderleri	250-950	95	84,07	18	15,93	7,028	0,030 CC=0,135	2
	951-1650	128	83,66	25	16,34			
	1651-+	107	93,86	7	6,14			
	Toplam	330	86,84	50	13,16			
Gıda harcamaları	50-300	136	81,44	31	18,56	8,624	0,013 CC=0,149	2
	301-550	127	89,44	15	10,56			
	551-+	67	94,37	4	5,63			
	Toplam	330	86,84	50	13,16			
Cinsiyeti	Kadın	159	86,89	24	13,11	0,001	0,981	1
	Erkek	171	86,80	26	13,20			
	Toplam	330	86,84	50	13,16			
Medeni durum	Evli	260	89,35	31	10,65	6,823	0,009 CC=0,133	1
	Bekâr	70	78,65	19	21,35			
	Toplam	330	86,84	50	13,16			
Eşi	Çalışan	146	91,82	13	8,18	2,259	0,133	1
	Çalışmayan	114	86,36	18	13,64			
	Toplam	260	89,35	31	10,65			
Eğitim	Okur-yazar değil	11	91,67	1	8,33	12,381	0,015 CC=0,178	4
	Okur-yazar	7	58,33	5	41,67			
	İlköğretim	131	90,34	14	9,66			
	Ortaöğretim	119	88,15	16	11,85			
	Yükseköğretim	62	81,58	14	18,42			
	Toplam	330	86,84	50	13,16			
Meslek	İşçi	47	81,03	11	18,97	6,305	0,613	8
	Memur	50	89,29	6	10,71			
	Çiftçi	11	100,00	0	0,00			
	Serbest	31	81,58	7	18,42			
	Emekli	36	87,80	5	12,20			
	Ev hanımı	113	88,98	14	11,02			
	Esnaf	31	86,11	5	13,89			
	İşsiz	2	66,67	1	33,33			
	Diğer	9	90,00	1	10,00			
	Toplam	330	86,84	50	13,16			
Yaş	18-30 Yaş	81	82,65	17	17,35	2,192	0,334	2
	31-43 Yaş	126	87,50	18	12,50			
	44+ Yaş	123	89,13	15	10,87			
	Toplam	330	86,84	50	13,16			
Hanehalkı sayısı	1-2	42	72,41	16	27,59	13,873	0,001 CC=0,188	2
	3-4	170	87,63	24	12,37			
	5-+	118	92,19	10	7,81			
	Toplam	330	86,84	50	13,16			

Not: Khi-kare testi %5 anlamlılık düzeyine göre incelenmiştir.

Balık eti tüketimi ile toplam giderler arasında istatistiksel olarak analiz 0,030 düzeyinde anlamlı bulunmuştur. Bağımlılık katsayısı (CC) 0,135'dir. Toplam giderlerin artmasıyla balık eti tüketimi de artmıştır. Toplam giderleri yüksek olan tüketiciler gelir seviyeleri de yüksek olduğu için balık eti tüketmektedirler. Balık eti tüketimi ile gıda harcamaları arasında istatistiksel olarak analiz 0,013 düzeyinde anlamlı bulunmuştur. Bağımlılık katsayısı (CC) 0,149'dur. Balık eti tüketimi ile gıda harcamaları arasında doğrusal bir ilişki olduğu söylenebilir. Balık eti tüketimi ile medeni durum arasında istatistiksel olarak analiz 0,009 düzeyinde anlamlı bulunmuştur. Bağımlılık katsayısı (CC) 0,133'dür. Evli olan tüketicilerin bekâr olan tüketicilere göre daha çok balık eti tükettikleri tespit edilmiştir. Balık eti tüketimi ile eğitim durumu arasında istatistiksel olarak analiz 0,015 düzeyinde anlamlı bulunmuştur. Bağımlılık katsayısı (CC) 0,178'dir. Eğitim durumu yükseldikçe balık eti tüketimi artmaktadır. Bunun sebebi eğitim durumunun artmasıyla tüketicilerin gelir seviyeleri ve bilgi bilinç düzeylerinin de artması olabilir. Balık eti tüketimi ile hanehalkı sayısı arasında istatistiksel olarak analiz 0,001 düzeyinde anlamlı bulunmuştur. Bağımlılık katsayısı (CC) 0,188'dir. Hanehalkı sayısı arttıkça balık eti tüketimi de artmaktadır. Balık eti tüketimi ile gelir düzeyi, cinsiyet, eşin çalışma durumu, meslek grupları ve yaş arasında istatistiksel olarak anlamlı bir ilişki tespit edilememiştir.

#### 4. Sonuç ve Öneriler

Bu çalışmayla; tüketicilerin balık eti ve et ürünleri tüketim tercihleri, et tüketim şekilleri ve tüketici kararlarını etkileyen faktörlerin belirlenmesi amaçlanmıştır.

Çalışmaya katılan tüketicilerin %86,84'ü balık eti tüketmekte iken, %13,16'sı çeşitli nedenlerle balık eti tüketmemektedir. Balık eti tüketenlerin gelir seviyesi ortalama 2 091,89 TL iken, değişik nedenlerle balık eti tüketemeyenlerin gelir seviyesi ortalama 1 595,60 TL'dir. Amasya ili merkez ilçedeki hanehalkı üzerinde gerçekleştirilen bu araştırmada kişi başına tüketilen balık miktarı 5,06 kg/yıl olarak hesaplanmıştır. Aylık kişi başı balık eti tüketim miktarı sırasıyla I. Grup 0,37 kg/ay, II. Grup 0,44 kg/ay, III. Grup 0,45 kg/ay'dır.

Tüketicilerin %62,00'si balık eti sevmediğinden, %34,00'ü ekonomik nedenlerle ve %4,00'ü de vejetaryen olmaları nedeni ile balık eti tüketmemektedirler. Balık eti sevmediğinden düzenli balık eti tüketemeyenlerin tüm tüketiciler içerisindeki oranı %8,16, ekonomik nedenlerle düzenli balık eti tüketemeyenlerin tüm tüketiciler içerisindeki oranı %4,47 ve vejetaryen olanların tüm tüketiciler içerisindeki oranı %0,53'lük bir paya sahiptir.

Tüketicilerden %73,03'ü sağlıkları için yeterli miktarda balık eti tüketirken %26,97'si yetersiz balık eti tüketmektedirler. Sağlıkları için yeterli miktarda balık eti tüketemediğini düşünen tüketicilerin %47,19'u gelir yetersizliğini gerekçe göstermiştir. Bunu %20,23'le önemsememe, %19,10'la ailede balık eti sevmeyen birey bulunması, %6,74'le ailenin sevmemesi, %4,49'la diğer nedenler ve %2,25'le sağlık sorunları izlemektedir.

Tüketiciler balık eti tercih nedeni olarak %43,94'ü balık etini lezzetli olması, %27,88'i besin değeri yüksek olması, %9,40'ı kolesterolü düşük olması, %6,67'si ucuz olması, %6,36'sı alışkanlıklarından dolayı, %2,42'si kolay bulunması ve kaliteye güvendiklerinden dolayı ve %0,91'i de diğer nedenlerden tercih etmişlerdir.

Balık eti tüketiminde mevsimlerin etkisi incelendiğinde, tüketicilerin balığı en çok kış mevsiminde (%95,76) tükettikleri ortaya konmuştur. Tüketicilerin %1,82'si ilkbaharda ve sonbaharda balık tüketirken yaz mevsiminde tüketenlerin oranı %0,60'dır. Balık tüketilen öğünlere göre tüketicilerin %94,85'i akşam yemeğinde balık tüketirken %5,15'i öğle yemeğinde balık tüketmektedir. Tüketicilerin sabahları balık tüketmedikleri belirlenmiştir.

Amasya ili merkez ilçede en çok tüketilen deniz balığı çeşidi hamsidir. Hamsi fiyatları haftalık hatta günlük değişmektedir. Bu fiyat değişiminin sebepleri ise pazara gelen balıkların hemen satılmak istenmesidir. Sabahları pazara gelen balıkların fiyatları akşama doğru yarı fiyatına kadar düşmektedir. Amasya ilindeki tüketicilerin %69,64'ünün hamsi tükettiği, hamsiyi %4,85'le mezgit, %3,33'le istavrit, %2,73'le çipura ve palamut, %1,82 ile somon ve lüfer, %1,52 ile levrek, %1,21 ile barbun, %0,91'le çinekop ve %0,60 ile kefal ve uskumru izlemiştir.

Balık eti tüketenler içinde tatlı su balığı tüketmeyenler de (%55,15) bulunmaktadır. Tatlı su balığı tüketen tüketicilerden %54,73'ü alabalık tüketmektedir. Amasya'da yetişen yayın %29,05 tüketim payına sahiptir. Sazan balığı tüketimi %9,46, tatlı su kefali %3,38, gümüş %2,03 ve kayabalığı tüketimi ise %1,35 olarak belirlenmiştir.

Balık eti tüketen tüketicilerin %34,85'i on beş günde bir, %31,82'si ayda bir, %29,70'i haftada bir ve %3,63'ü özel günlerde balık eti satın almaktadırlar ve tüketicilerin tümü (%100,00) balık etini taze olarak tüketmektedirler. Konserve olarak tüketen tüketici bulunmamaktadır.

Tüketiciler balığı %87,57'si sabit satıcıdan satın alarak, %5,45'i sokak satıcısından satın alarak, %3,94'ü kendisi tutarak, %2,43'ü balık yetiştiricisinden satın alarak ve %0,61'i de diğer yerlerden satın alarak temin etmiştir. Balık satın alma yeri tercih nedeni olarak; %53,33'ü taze olmasından, %27,88'i güvenilir olmasından, %9,09'u ulaşımın kolay olmasından, %5,76'sı alışkanlıklarından ve %3,94'ü ekonomik olmasından dolayı tercih etmektedirler.

Tüketicilerin %60,61'i balık eti fiyatlarını normal bulurken, %30,91'i pahalı bulmuş, %5,45'i fiyatı ucuz karşılamış ve %3,03'ü de çok pahalı bulmuştur. Balık eti fiyatlarındaki olası bir artışın balık eti talebini etkileyip etkilemediği sorulduğunda; tüketicilerin %51,82'si kısmen etkilediğini, %33,64'ü hiç etkilemediğini ve %14,54'ü tamamen etkilediğini belirtmiştir.

Sonuç olarak, balık tüketim alışkanlığının artırılması günümüz toplumları ve gelecekte sağlıklı nesiller oluşturulmasında vazgeçilemez bir olgu olarak görülmelidir. Bu nedenle, su ürünleri üretimi desteklenmeli ve bu ürünlerin tüketiminin insan sağlığı üzerindeki kısa ve uzun vadedeki faydaları çeşitli platformlarda tartışılmalıdır. Aynı zamanda, sağlıklı beslenme diyetinde önemli bir gıda olan balık tüketiminin artırılması için, öncelikle tüketicilerin her mevsim balık tüketebilmeleri sağlanmalı ve bu konuda tüketicilerin bilinçlendirilmesine yönelik çalışmalar yapılmalıdır. Bunu sağlayabilmek için her türlü tüketici zevk ve alışkanlıklarına uygun işlenmiş su ürünleri çeşitlerini artırmak ve tüketicilere uygun fiyatlarla sunmak gerekmektedir. Bu anlayışla hareket edildiğinde, balıkçılık sektörü üretici, sanayici ve tüketici açısından yılın her mevsimi aktif ve canlı halde kalabilecektir.

## Kaynaklar

- [1] Korkmaz, M., Tüketicilerin Tüketim Davranışları ve Tüketim Tercihlerine Etki Eden Faktörler: Afyonkarahisar Örneği, Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi (2006), Ankara.
- [2] Kızılaslan, N. ve Kızılaslan H., Tüketicilerin Satın Aldıkları Gıda Maddeleri ile İlgili Bilgi Düzeyleri ve Tutumları (Tokat ili örneği), U.Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi, 22 (2) (2008), 67-74.
- [3] Şen, B., Canpolat, Ö., Sevim, A. F. ve Sönmez, F., Elazığ İlinde Balık Tüketimi, F.Ü. Fen ve Müh. Bil. Dergisi, 20 (3) (2008), 433-437.
- [4] TZOB, Zirai ve İktisadi Rapor 1999-2000, Türkiye Ziraat Odaları Birliği Yayın No: 204, (2001), Ankara.
- [5] DPT, VIII. Beş Yıllık Kalkınma Planı, Su Ürünleri ve Su Ürünleri Sanayi Özel İhtisas Komisyonu Raporu. Su ve Su Ürünleri Sanayi Alt Komisyon Raporu, 2575-ÖİK: 588 (2001), Ankara.
- [6] Anonim, 2011 Yılı Sektör Değerlendirme Raporu <http://www.ebk.gov.tr/istatistikler-icerik268-1.htm>. Erişim Tarihi: 18.11.2012.
- [7] Newbold, P., Statistics for Business and Economics. New Jersey: Prentice Hall, (1995).
- [8] Düzgüneş, O., Kesici, T. ve Gürbüz, F., İstatistik Metodları I, A.Ü. Ziraat F. Yay., 861, Ders Kitabı: 229, (1983), Ankara.
- [9] Sayılı, M., Esengün K., Kayım M. ve Akça H., Tokat Merkez İlçede Balık Tüketimini Etkileyen Faktörlerin Ekonometrik Analizi, GOÜ Ziraat Fakültesi Dergisi, 16 (1) (1999), 9-27.
- [10] Adıgüzel, F., Civelek, O., Sayılı, M. ve Büyükbay, E. O., Tokat İli Almus İlçesinde Ailelerin Balık Tüketim Durumu, GOÜ Ziraat Fak Dergisi, 26 (2) (2009), Tokat.
- [11] Karakaş, G., Tokat İli Kentsel Alanda Et ve Et Ürünleri Tüketiminde Tüketici Kararlarını Etkileyen Faktörlerin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma, GOP Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi (2010), Tokat.
- [12] Baysal, A., Beslenme Kültürümüz, T.C.Kültür Bakanlığı, 3. Baskı, (2002), Ankara.
- [13] Erdal, G. ve Esengün, K., Tokat İlinde Balık Tüketimini Etkileyen Faktörlerin Logit Model ile Analizi, E.Ü. Su Ürünleri Dergisi, 25 (3) (2008), 203-209.
- [14] Seyhan, K., E., Düzgüneş, C., Mutlu, C., Şahin, E., Kayalı ve Tiftik, R.E., Recent Changes, Uncertainties and Management Strategies of Anchovy Stocks in the Black Sea, XIII. Int. Biol. Congress, 17-30 September 1996, (1996), İstanbul (in Turkish).
- [15] Saygı, H., Saka Ş., Fırat, K. ve Katağan, T., İzmir Merkez İlçelerinde Kamuoyunun Balık Tüketimi ve Balık Yetiştiriciliğine Yaklaşımı, E.Ü. Su Ürünleri Dergisi, 23 (1-2) (2006), 133-138.
- [16] Şen, B., Canpolat, Ö., Sevim, A. F. ve Sönmez, F., Elazığ İlinde Balık Tüketimi. F.Ü. Fen ve Müh. Bil. Dergisi, 20 (3) (2008), 433-437.
- [17] Şengül, S. ve Emeksiz, F., Adana İli Kentsel Alanda Ailelerin Balık Tüketim ve Satın Alma Davranışlarının Analizi, X. Su Ürünleri Sempozyumu, 22-24 Eylül, (1999), Adana.