

KONYA'DAKİ BALIK TÜKETİMİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA

Ayhan ÖZTÜRK*

Saim BOZTEPE*

M.Kâzım KARA**

ÖZET

Konya'daki balık tüketimi ve bunu etkileyen faktörlerin belirlenebilmesi amacıyla anket yoluyla yapılan bu araştırmada; kişi başına yıllık balık tüketimi 5.5 kg olarak hesaplanmıştır. En çok tercih edilen balıklar hamsi ve istavrit olup, Konya piyasasında satılan balıklar çeşit olarak yetersiz bulunmuştur. Tüketicinin balık etini lezzeti ve besleme değeri bakımından tercih ettiği, en yaygın tüketim şeklinin tava usulü olduğu ve ailelerin gelir durumu tüketim miktarını etkilerken, eğitim seviyelerinin etkilemediği tesbit edilmiştir.

ABSTRACT

AN INVESTIGATION ON THE FISH CONSUMPTION IN KONYA

A poll were taken in order to determine fish consumption and factors affect this in Konya. Annual fish consumption were determined 5.5 kg per by person at this questionnoire. Fishes were found insufficient by kind at the fish market of Konya. Anchovy and Horse mackerel were the most preferred fishes. It appears that the consumers prefer fish meat for its pleasure and nutritive value. Frying them is the most prevalent consumption type. It was fixed that while the income of families affects fish consumption amount, their education levels don't affects it.

GİRİŞ

Ülkemiz yaklaşık 200 adet doğal göl, 679 adet gölet, 114 adet baraj gölü ve uzunluğu 177.714 km olan akarsu varlığı yanında, üç tarafının de-

Bölüm Akademik Kurulundan Geliş Tarihi:15.10.1990

* Arş. Gör., S.Ü. Ziraat Fakültesi, Zootečni Bölümü, KONYA

** Yrd. Doç. Dr., S.Ü. Ziraat Fakültesi, Zootečni Bölümü, KONYA

nizlerle çevrili olması nedeniyle zengin bir su ürünleri potansiyeline sahiptir (Anonymous, 1989).

Potansiyelin bu denli yüksek olduğu ülkemizde su ürünleri üretimine bakıldığında ürün miktarının oldukça düşük kaldığı görülmektedir (Cetvel 1).

Toplam üretimimizin %93.05'i denizlerden sağlanırken, %6.95 gibi

Cetvel 1. Yıllara Göre Toplam Su Ürünleri Üretimi

Yıllar	İçsu Ürünleri (1000 ton)	Deniz Ürünleri (1000 ton)	Toplam (1000 ton)
1960	7.149	80.412	87.561
1965	6.383	126.995	133.378
1970	13.249	166.080	179.329
1975	18.472	223.628	242.100
1980	33.220	397.321	430.541
1985	45.471	532.602	578.073
1986	40.297	539.564	579.861
1987	41.855	585.858	627.713
1988	48.500	627.504	676.004

düşük bir nisbeti de iç sularımızdan elde edilmektedir. Denizlerden sağlanan üretimimizin %81.70'i Karadenizden, %10.97'si Marmara Denizinden, %4.62'si Ege Denizinden ve %2.71'i Akdenizden elde edilmektedir (Anonymous, 1989). 1986 yılı istatistiklerine göre 40.297 ton olan içsu ürünleri üretimimizin bölgelere göre dağılımı ise Cetvel 2'de verilmiştir.

Ülkemiz su ürünleri üretimini diğer ülkelerin üretimleriyle karşılaştıracak olursak, 1986 yılı rakkamlarına göre üretimimiz komşumuz Yunanistan ve Bulgaristan'dan fazladır (Cetvel 3).

Bir ülkede kişi başına düşen su ürünleri miktarı bir nevi ülke kaynaklarının ne miktarda değerlendirildiğinin ölçüsü olarak değerlendirilmektedir. Bu durumda İzlanda'nın dünyada 100 kg/kişi tüketimle birinci sırayı aldığı görülmektedir. İzlanda'yı 88 kg/kişi ile Japonya, 63 kg/kişi ile de Portekiz izlemektedir. Türkiye'de ise kişi başına balık tüketimi 11 kg civarındadır. Üretilen balığın %86.2'si taze, %13.8'i de işlenmiş olarak tüketilmektedir (Göğüş, 1981). Ülkelerdeki kişi başına düşen tüketim miktarlarını, ülkenin üretimi, nüfusu ve tüketim alışkanlığı gibi faktörler etkilemektedir. Ülkemizde kişi başına tüketim miktarları yıllara

KONYA'DAKİ BALIK TÜKETİMİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA

Cetvel 2. İçsu Ürünlerimizin Bölgelere Göre Dağılımı

Bölgeler	1986 Ürünü (ton)	%
Batı Karadeniz	878	2.18
Doğu Karadeniz	2.356	5.85
Marmara	3.194	7.93
Ege	4.586	11.38
Akdeniz	7.992	19.82
Güneydoğu Anadolu	899	2.23
Doğu Anadolu	15.767	39.13
İç Anadolu	4.625	11.48
Toplam	40.297	100.00

Cetvel 3. Ülkelerin Su Ürünleri Üretimleri (1000 ton)

Ülkeler	1982	1983	1984	1985	1986
JAPONYA	10.827	11.255	12.021	11.444	11.697
S.S.C.B	9.957	9.757	10.593	10.523	11.260
ÇİN	4.927	5.213	5.297	6.779	8.000
ABD	3.988	4.258	4.814	4.767	4.943
PERU	3.529	1.508	3.340	4.168	5.610
KANADA	1.404	1.349	1.283	1.426	1.467
FRANSA	751	781	778	845	850
POLONYA	608	735	719	683	645
TÜRKİYE	504	552	567	578	583
HOLLANDA	505	506	432	504	455
İTALYA	476	478	500	504	548
ROMANYA	236	243	232	238	271
BULGARİSTAN	116	121	112	109	109
YUNANİSTAN	103	98	100	102	116

göre cetvel 4'de verilmiştir.

Konya, İçanadolu bölgesinde bulunması nedeniyle deniz ürünlerinin az pazarlanabildiği bir ilimizdir, denebilir. İlde 1987 yılında üretilen balık miktarı 1.075 ton iken 1988 yılında 1.830 ton olmuştur (Anonymous, 1988). Bu miktar Türkiye içsu balıkları üretiminin

Çelvel 4. Türkiye'de Kişi Başına Düşen Balık Tüketimi

Yıllar	Üretim (1000 ton)	İç Talep (1000 ton)	Kişi. Baş. Tüketim (1000 ton)
1982	503.8	493.5	10.7
1983	551.9	547.6	11.6
1984	566.9	556.4	11.5
1985	578.1	567.1	11.3
1986	579.9	570.8	11.1

%3.77'si, İçanadolu bölgesindeki üretimin ise, %35.0'i civarındadır. Balık toptancılarının kayıtlarından edinilen bilgiye göre Konya'ya dışarıdan getirilen saturalı balık miktarı 1989'da 1.271 ton kadardır. Üretilen balık türleri içerisinde sazan birinci sırayı alırken, ikinci sırada sudak gelmektedir (Anonymous, 1988). Dışarıdan getirilen balıklar arasında miktar olarak birinci sırada (1989 için) istavrit (904 ton) balığı bulunmaktadır.

Konya'da üretilen ve dışarıdan getirilen balık miktarını topladıktan sonra il nüfusuna bölerek yapılan basit bir hesapla balık tüketiminin kişi başına yılda 3.6 kg olduğu söylenebilir. Ancak gerçekte bunun böyle olmadığı hemen anlaşılabilir.

Bir bölgedeki balıkçılığın geliştirilebilmesi için alınacak önlemlerden birisi de balık tüketimine olan talebin artırılması olmalıdır. Bu amaçla yapılacak çalışmalara başlamadan önce mevcut tüketim durumunun hangi düzeyde olduğunu bilmekte fayda vardır. Böyle bir tesbit için kısa vadede kullanılacak en uygun ve pratik yol anket yapmaktır.

Bu araştırma, Konya ilindeki balık tüketimi ve tüketimi etkileyen bazı faktörlerin belirlenebilmesi amacıyla yapılmıştır.

MATERYAL VE METOD

Araştırma, anket yoluyla yapılmıştır. Anket, balık tüketimi ve bu tüketimini etkileyen faktörlerle ilgili on sorudan oluşan bir listeyi kapsamaktadır. Sorulan sorulara istenen cevaplar çoktan seçmeli ve yeterli, yetersiz, fikrim yok şeklinde olmuştur.

Ankete Konya'da ikâmet eden ve tamamen tesadüfi olarak seçilmiş 194 kişi iştirak etmiştir.

Anketler araştırmacılar tarafından yürütülmüş, uygulamadan önce ankete ilgili açıklamalar yapılarak sorulara açıklık getirilmiştir.

Doldurulmuş anketlerin kontrolünden sonra veriler özetlenmiş, istatistiksel analizlerde G testi (Düzgüneş ve Ark., 1983) uygulanmıştır.

ARAŞTIRMA SONUÇLARI VE TARTIŞMA

Ailelerini temsil eden 194 kişinin iştirak ettiği anket araştırmasına ait sonuçları şöylece sıralamak mümkündür:

1. Konya'da kişi başına yıllık balık tüketimi ortalaması 5.5 kg'dır. Bu değer, Türkiye ortalamasının (11.1 kg) yaklaşık olarak yarısı olup, daha önce hesapladığımız 3.6 kg'lık ortalamadan da yüksektir.

2. Konya piyasasında satılan balıklar çeşit olarak yetersizdir. Bu konuda ankete katılanların %59.8'i yetersiz, %25.8'i yeterli ve %14.4'ü de fikrim yok şeklinde görüş bildirmişlerdir. Bu durumda piyasadaki balık çeşitlerinin artırılması gerektiği söylenebilir.

3. Tüketici; balık etini lezzeti ve besleme değeri bakımından tercih etmektedir. Ankete katılanlardan %48'i lezzeti, %41'i besleme değeri, %5.7'si ucuz oluşu ve %4.2'si de diyetetik bir gıda oluşu nedeniyle balık tükettiklerini ifade etmişlerdir. Bu sonuç Konya'da tüketici balık etinin besleme değerini bilmektedir şeklinde yorumlanabilir. Ancak kişi başına yıllık balık tüketim miktarına bakıldığında bu görüşün zayıf kaldığı ortaya çıkmaktadır.

4. Konya'da en çok tercih edilen balık türü istavrit ve hamsidir. Bunları sazan takip etmektedir. Anket formunda belirtilen balık türlerinden (hamsi, istavrit, sazan, levrek, Palamut, lüfer, sardalya, çinekop, uskumru, kalkan, barbunya, mezgıt ve lagos) istavrit %29, hamsi %26 ve sazanda %15'lik bir oranla birinci sırada tercih edilen balıklar olmuşlardır. Palamut, levrek ve lüfer ikinci sırada tercih edilirken, en az tercih edilen balıklar kalkan, mezgıt ve lagos olmuştur.

5. Balık tüketim şekli bakımından lava usulü en yaygın olanıdır. İkinci sırada ızgara ve üçüncü olarak da fırın usulü gelmektedir. Buğulama ve konserve tüketimi yaygın değildir.

6. Ailelerin gelir durumuna göre yıllık tüketim miktarındaki değişiklik istatistik olarak önemli bulunmuştur ($P < 0.05$). Bu konudaki veriler cetvel 5'de özetlenmiştir. Cetvelde de anlaşılacağı gibi, 800.000 TL'ye kadar aylık geliri olan aileler 12-25 kg'lık yıllık tüketim sınıfında yoğunlaşmaktadır. 50-80 kg tüketim sınıfında ise gelir seviyesindeki artışa paralel olarak frekans da artmaktadır.

7. Eğitim seviyesi balık tüketimini etkilememektedir. Bu konuda yapılan istatistik analiz (G-testi) sonucunda eğitim durumuna göre balık tüketiminin değişmediği belirlenmiştir ($P > 0.05$).

Cetvel 5. Balık Eti Tüketimi ile Gelir Durumuna Göre Dağılım

		Aylık Gelir Durumu (1000 TL)				
		≤500	>500-800	>800-1000	1000>	Toplam
Yıllık Tüketim (kg)	≤12	16	19	3	10	48
	>12-25	20	27	19	21	87
	>25-50	9	12	6	13	40
	>50-80	2	4	3	8	17
	80>	0	0	0	2	2
Toplam		47	62	31	54	194

KAYNAKLAR

- Anonymous, 1989. "Su Ürünleri ve Su Ürünleri Sanayii", Başbakanlık Devlet İstatistik Enstitüsü VI. Beş Yıllık Kalkınma Planı Ö.İ.K. Raporu, Ankara.
- Anonymous, 1987. "Türkiye İstatistik Yıllığı", Başbakanlık Devlet İstatistik Enstitüsü, Ankara.
- Anonymous, 1988. "1988 Yıllığı Çalışma Raporu", T.O.K.B. Konya İl Müdürlüğü, Konya
- Düzgüneş, O., Kesici, T., Gürbüz, F., 1983." İstatistik Metodları", Ank. Üni.Zir.Fak. Yayını, No: 861, Ankara
- Göğüş, A.K., 1981. "Balık İşleme Teknolojisi". A.Ü.Zir.Fak. Yayını (Tek-sir), Ankara.