

Ankara İlinde Su Ürünleri Tüketim Tercihlerinin Belirlenmesi*

Esmanur YÜKSEL, Abdullah DİLER

Süleyman Demirel Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesi

Öz

Bu araştırma, Ankara ilinde yaşayan insanların su ürünleri tüketim tercihlerinin belirlenmesi amacıyla yapılmıştır. Bu bağlamda 1181 kişi ile yüz yüze ve elektronik ortamda anket yöntemi ile veri toplanmıştır. Yapılan araştırma sonucunda katılımcıların balık tüketim sıklıkları incelendiğinde %26,7'sinin 15 günde bir kez, %23,9'unun ayda bir kez ve %19,0'ının haftada bir kez balık tükettiği tespit edilmiştir. Katılımcıların %39,9'u balığı dengeli ve sağlıklı beslenmek için tüketmekte, %42,7'si tüketeceği balığı süpermarketten satın almaktadır. Katılımcıların çoğu (%61,2) balık satış fiyatlarının pahalı olduğu görüşündedir. Tüketicilerin %78,5'i tüketim için avcılık balıklarını tercih etmektedir. En çok kış mevsiminde (%64,4) balık tüketilmektedir.

Anahtar Kelimeler: *Ankara, su ürünleri, tüketim*

Determination of Fisheries Consumption Preferences in Ankara

Abstract

This research is conducted in order to determine the fishery consumption preferences in Ankara province. In this context, the related data were collected from 1181 people using face-to-face and electronic surveys. According to the results of the survey, participants' frequency of fish consumption is as follows; 26.7% consume fish once every 15 days, 23.9% once a month and 19.0% once a week. 39.9% of participants consume fish for balanced and healthy nutrition and 42.7% of the participants purchase fish from supermarkets. Most of the participants (61,2%) think that prices of fish sales are high. 78.5% prefer hunted fish for their consumption. Fish is mostly consumed in winter 64.4%.

Keywords: *Ankara, fishery product, consumption*

* Birinci yazarın aynı başlıklı yüksek lisans tezinden özetlenmiştir.

GİRİŞ

Türkiye’de su ürünleri avcılık ve yetiştiricilik yoluyla elde edilmektedir. Türkiye’de kuzeyden güneye sıcaklığı, tuzluluğu ve tür sayısı artan; popülasyonu azalan farklı denizler bulunmaktadır. Ayrıca 200 kadar doğal göl, 300’den fazla baraj gölü, 33 tane büyük akarsu ve 750’den fazla gölet bulunmaktadır. Bu iç sular, su ürünleri üretiminde önemli bir yere sahiptir.

Türkiye’de kişi başına düşen yıllık su ürünleri tüketim miktarı 2000 yılında 8 kilogramdır. En fazla tüketimin ise 2007 yılında olduğu görülmektedir. 2007 yılında kişi başına düşen yıllık su ürünleri tüketim miktarı 8,6 kilogramdır. Son dönemde su ürünleri tüketiminin azaldığı ve 2016 yılında kişi başına düşen yıllık su ürünü tüketim miktarının 5,4 kilogram olduğu görülmektedir (BSGM, 2018). Dünyada yıllık kişi başına düşen su ürünleri tüketiminin 18,6 kilogram olduğu görülmektedir. AB ülkelerinde ise yıllık kişi başına düşen su ürünleri tüketimi 24 kilogramdır (FAO, 2015). Türkiye’de su ürünleri tüketim miktarı AB ve dünya ortalamasına göre düşüktür.

Bu çalışma, Ankara ilinde yaşayan halkın su ürünleri tüketim tercihlerinin belirlenmesi amacıyla yürütülmüştür

GEREÇ VE YÖNTEM

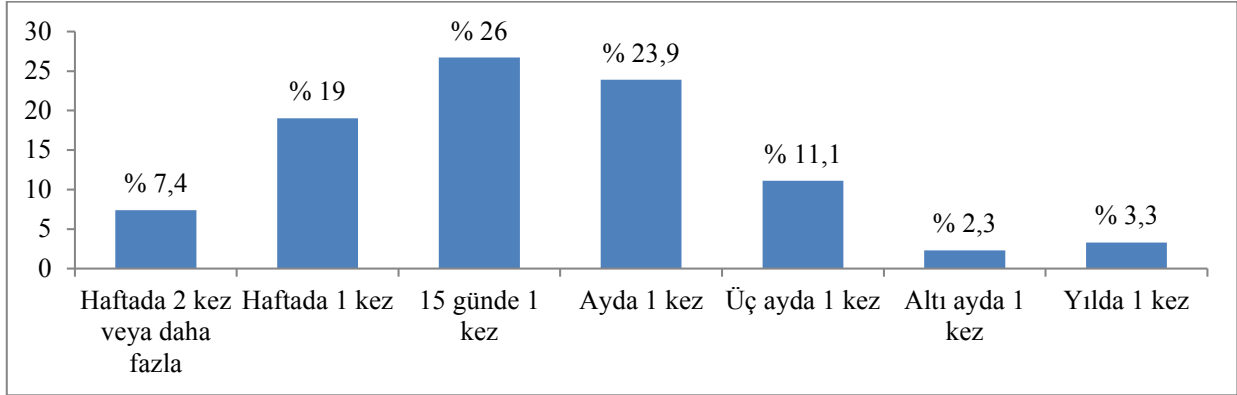
Araştırmanın evrenini Ankara’da yaşayan insanlar oluşturmaktadır. Araştırmada tesadüfi olmayan örnekleme türlerinden kolayda örnekleme tekniği kullanılmıştır. Örneklemin ana kitleyi iyi temsil etmesi gerektiği göz önünde bulundurularak, mümkün olduğunca farklı sosyo-kültürel ve sosyo-ekonomik özellikteki bireylere ulaşılmaya çalışılmıştır. Araştırma verileri yüz yüze ve elektronik ortamda anket yöntemi ile elde edilmiştir. Gönderilen anket formlarından 1245 tanesi geri dönmüştür. Bunlardan 60 tanesi katılımcıların Ankara’da yaşamamasından, 4’ü ise eksik cevapların olmasından dolayı değerlendirme dışı bırakılmıştır. Bu sebeple araştırmanın örneklemini katılım gösteren 1181 kişi oluşturmuştur.

BULGULAR

Ankete katılanların 537’sinin (%45,5) kadın ve 644’ünün (%54,5) erkek olduğu görülmektedir. Katılımcıların 710’u (%60,1) evlidir. Evde yaşayan kişi sayısı incelendiğinde katılımcıların 109’unun (%9,2) sadece 1, 507’sinin (%42,9) 2-3, 403’ünün (%34,1) 3-4 ve 162’sinin (%13,7) ise evde 5 ve üstü kişi yaşadığı görülmektedir. Katılımcıların yaşları 18-65+ olup, büyük çoğunluğu %57,8’i lisans mezunudur. Analiz sonuçları incelendiğinde katılımcıların aylık gelirleri %14,6’sı 1700 TL ve altında, %10,0’inin 1701-2000 TL arasında, %19,6’sının 2001-3000 TL arasında, %23,6’sının 3001-4000 TL arasında, %17,0’inin 4001-5000 TL arasında, %15,1’inin 5000 TL ve üzerinde olduğu görülmüştür. Aylık gıda harcamalarının ise %12,0’i 500 TL ve altı, %27,5’i

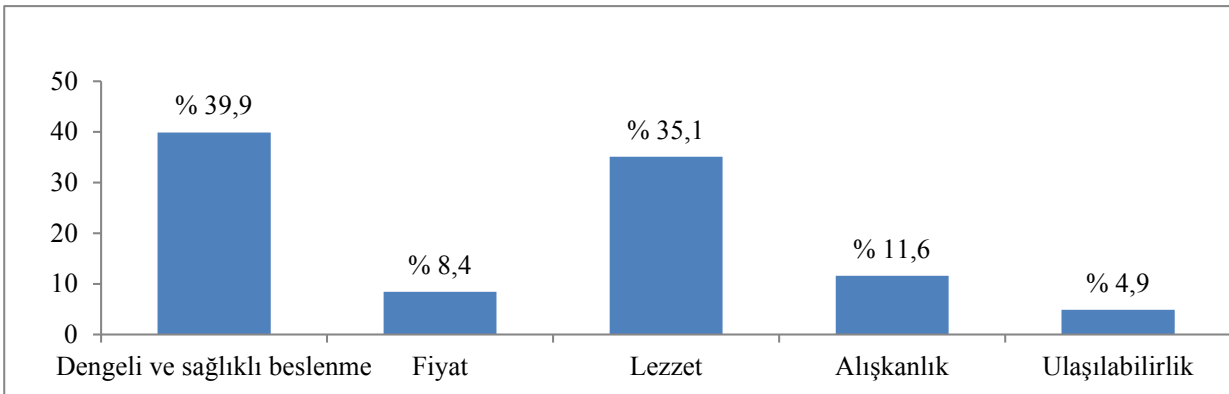
500-750 TL arasında, %21,3'ü 751-1000 TL arasında, %20,7'si 1001-1500 TL arasında, %14,3'ü 1501-2000 TL arasında, %2,4'ü 2501-3000 TL arasında ve %1,8'i ise 3000 TL üzerindedir.

Katılımcıların %26,7'sinin on beş günde bir ve %2,3'ünün altı ayda bir kez balık tükettiği görülmektedir (Şekil 1).



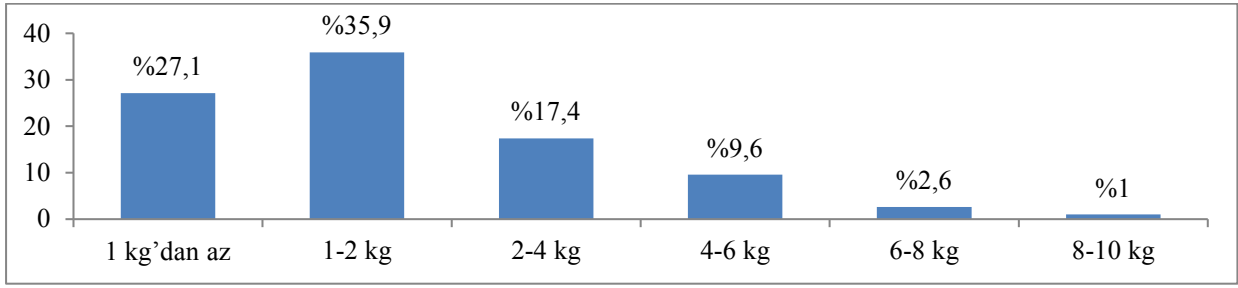
Şekil 1: Katılımcıların balık tüketme sıklıkları

Katılımcıların %39,9'unun dengeli ve sağlıklı beslenmek için balık tüketirken, %4,9'unun ulaşılabilir olduğu için tükettiği belirlenmiştir (Şekil 2).



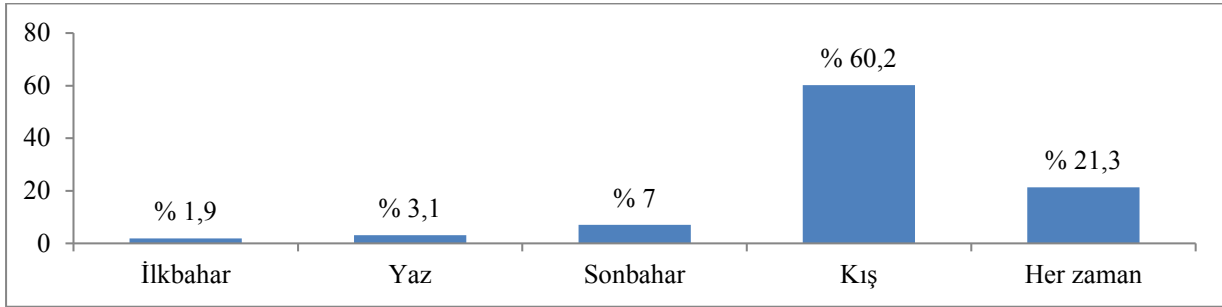
Şekil 2: Katılımcıların balık tüketme nedenleri

Katılımcıların %3,1' gibi az bir oranı balığı kendisi avlarken, %42,7'sinin süpermarketten balık aldığı görülmektedir. Kişilerin %35,7'si balık tüketimini mevsimine göre yaparken, %1,8'i yetiştiricilik balığı olmasına dikkat ederek balık satın aldıklarını belirtmiştir. Katılımcıların aylık balık tüketim miktarları %35,9 oranında 1-2 kg, %27,1 oranında ise 1 kg'dan azdır (Tablo 3).



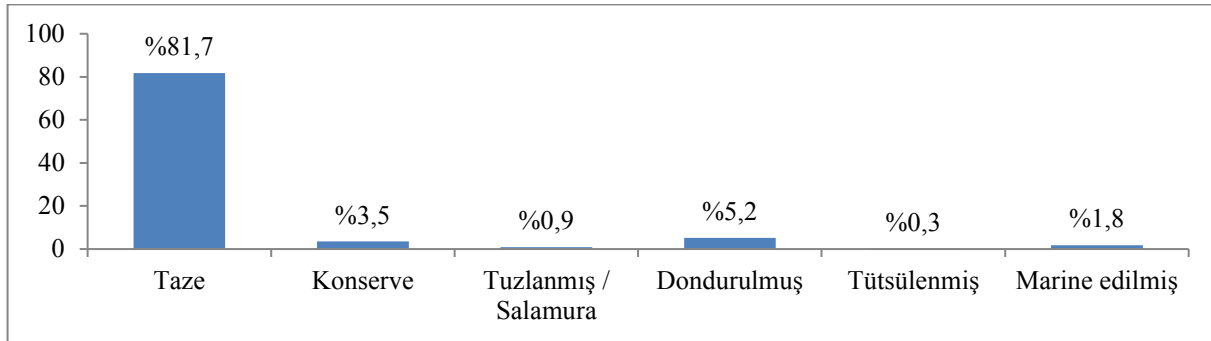
Şekil 3: Katılımcıların kişi başı aylık balık tüketim miktarları

Katılımcıların en çok balık tükettikleri mevsimler en çok %60,2 ile kış, %1,9 ile ilkbahardır (Şekil 4).



Şekil 4: Katılımcıların en çok balık tükettikleri mevsimler

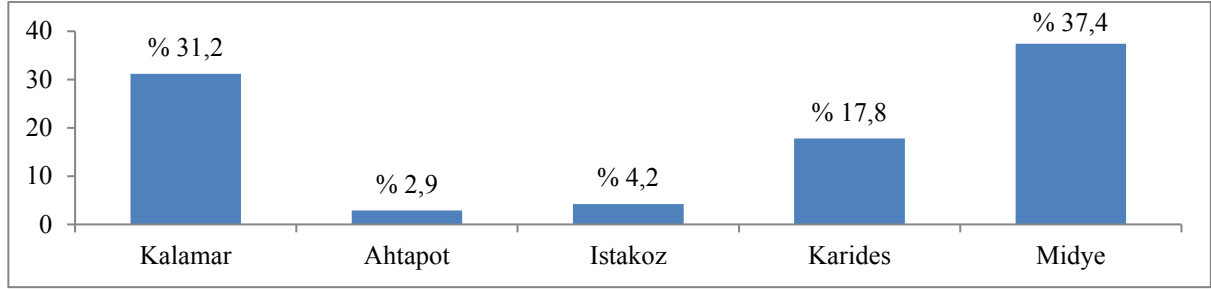
Katılımcılar daha çok tercih ettikleri balık tüketme biçimlerine bakıldığında %81,7 ile en çok taze balık tüketmektedir. En az tercih edilenin ise %0,3 ile tütülenmiş balık olduğu tespit edilmiştir (Şekil 5).



Şekil 5: Katılımcıların tercih ettikleri balık tüketme biçimleri

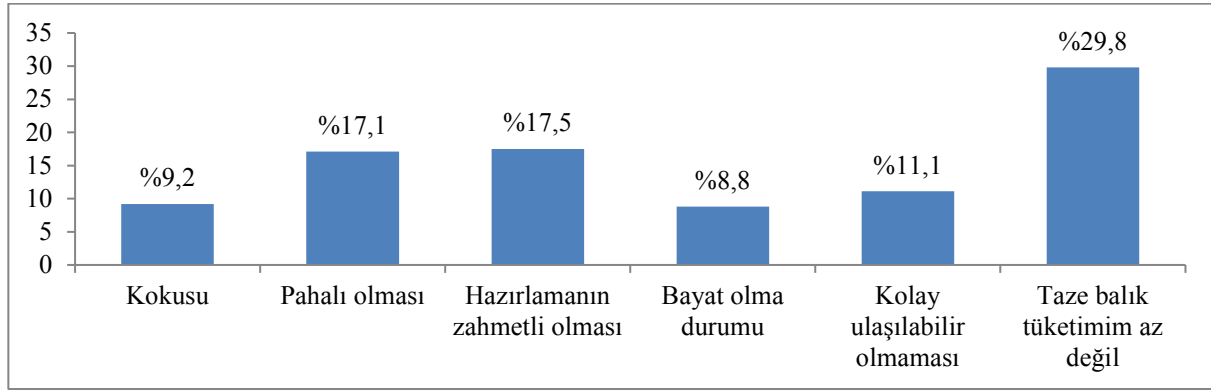
Sonuçlar incelendiğinde katılımcıların balık pişirmek için en çok %43,6 ile kızartma yöntemini kullandığı ve %0,3'ünün ise evde balık pişirmediği saptanmıştır. Katılımcıların %57,2'si piyasadaki balık satış fiyatlarını pahalı bulurken, %2,9'u balık satış fiyatlarını ucuz olduğunu belirtmiştir. Üretim şekline göre ise katılımcıların %78,5'inin avcılık balıklarını ve %15,1'inin ise yetiştiricilik balıklarını tercih etmektedir.

Katılımcıların tüketmeyi tercih ettikleri omurgasız su ürünlerinde ise %37,4 ile en çok midye ve %2,9 ile en az ahtapot cevapları verilmiştir (Şekil 6).



Şekil 6: Katılımcıların tüketmeyi tercih ettikleri omurgasız su ürünleri

Hazır yemek olarak %81,3'ünün pişmiş balık tercih ederken, %1,5 gibi az bir katılımcı balık sucuğu tercih etmektedir. Katılımcıların %76,3'ünün evde, %23,7'sinin ise restoranda balık tüketmektedir. Taze balık tüketimlerinin az olmasının sebeplerine ilişkin verdikleri cevaplardan %17,5'inin hazırlamanın zahmetli olması, %8,8'inin ise bayat olması cevaplarını verdikleri görülmektedir (Şekil 7).



Şekil 7: Katılımcıların taze balık tüketimlerinin az olmasının sebepleri

Deniz balığı olarak katılımcıların %27,3'ü hamsi ve %3,9'u sardalya tüketirken, tatlı su balığı olarak da %56,9'unun alabalık ve %6,7 gibi az bir kısmının ise yayın balığı tüketmiş olduğu tespit edilmiştir.

Katılımcıların %20,4'ünün balığın gözlerine, %10,5'i ise satıcının tavsiyelerine göre balığın tazeliğini değerlendirdiğini ifade ediyor.

SONUÇ VE TARTIŞMA

Olgunoğlu ve ark., (2013), Adıyaman ilinin balık tüketimindeki durumunu tesadüfi örneklemeyle seçilen 375 kişi ile yüz yüze görüşme ve anket uygulaması ile incelenmiştir. Araştırmaya göre katılımcıların %84'ü balığı severek tüketmektedir. Ancak en çok tüketilen et çeşidi %56 ile tavuk eti olmuş, balık eti ise %5 oranında tercih edilmiştir. Balık tüketenlerin ilk tercihleri %70 oranla tatlı su balığı ve en çok tükettikleri ise %36 oranla sazan olmuştur. Deniz balıklarında ise ilk sırada %19 oranla hamsi yer almaktadır. Aynı zamanda Adıyaman'daki kişi başı balık tüketimi 3,01 kilogram olarak saptanmış ve bu oranın ülke ortalamasının aşağısında kaldığı belirtilmiştir. Ankara'da gerçekleştirilen çalışmada elde edilen kişi başına düşen tüketim miktarı (16 kg) ile bu araştırmaya konu olan Adıyaman'da yaşayan kişilerin kişi başına düşen balık tüketim miktarı arasında ciddi bir fark mevcuttur. Araştırma sonuçlarına göre en çok tüketilen deniz balığı olan hamsi, Ankara'da elde edilen sonuçlarla tutarlık göstermektedir. Hamsinin Türkiye'de en çok üretilen deniz ürünü olmasının bu paralelliğe katkı sağladığı düşünülebilir. Ankara'da yaşayan kişilerin tatlı su balığı olarak ilk sırada tercih ettiği ürün alabalık iken, bu araştırma sonucunda Adıyaman'da yaşayanların tatlı su balığı tercihi sazan olmuştur. Bu farklılık bölgesel üretimi ya da şehirler arasındaki av sahasına erişim kolaylığındaki farkları işaret etmektedir. Araştırma sonucunda elde edilen Adıyaman'da yaşayan kişilerin kırmızı et tercihi Ankara'daki tüketim verileriyle tutarlılık gösterirken, tavuk eti ve balık etine yönelik tercihler belirgin düzeyde farklılık sergilemektedir. Bu farklılık araştırma tarihleri arasındaki zaman diliminde ülke genelinde etki etmiş sebepler kaynaklı olabileceği gibi coğrafi, lojistik veya ekonomik koşullara da bağlı olabilir.

Burger ve Gochfeld (2003), Singapur'da 212 kişi ile yaptığı araştırmaya göre balık ve kabuklu deniz ürünlerinin, günlük beslenmede çok önemli olduğu ve katılımcıların en çok haftada 10 öğün ile balık ve en az haftada 6 öğün ile karides ve domuz tükettikleri ortaya çıkmıştır. Katılımcıların %8'inin hiç balık tüketmediği, %21'inin her öğünde kabuklu deniz canlısı yediği belirtilmiştir. Araştırmada elde edilen veriler balık tüketim sıklığı hususunda, Ankara'da sonuçlanan çalışmadan büyük farklılıklar sergilemektedir. Ankara'da yaşayan bir bireyin Singapur'da yaşan bir bireye oranla çok daha düşük sıklıkta balık ve deniz ürünü tükettiği söylenebilir. Balık, tüm diğer öğün tercihleri ile karşılaştırıldığında Singapur'da ilk sırada yer alırken, Ankara'da kırmızı et ve tavuk eti tercihlerinden sonra gelmektedir. Bu farklılıkların öncelikle kültürel farklılık ve beslenme alışkanlıklarına bağlı olabileceği, ayrıca bölgesel üretim olanakları ve buna bağlı fiyatlandırmada veya bölgesel fiyat ile kişi başına düşen milli gelir oranındaki farklılıklardan kaynaklanabileceğine de bağlanabilir.

Yaptığımız araştırmada katılımcıların %39,9'u balığı dengeli ve sağlıklı beslenmek için tüketmekte olduğu belirlenmiştir.

Lee ve ark., (2000) tarafından 311 hane halkıyla yapılan araştırmada balık tüketimine etki eden değişken 5 faktörden ilki, alt boyutları çok yönlülük, balık çeşitliliğinin fazlalığı, beslenme ve birçok tarifte kullanılması olduğundan çok yönlülük olarak adlandırılmıştır. Diğer faktör ise iyi aile yemeği, kırmızı ete alternatif olma, sağlıklı, misafirler için iyi değişkenlerinden dolayı uygunluk adını almıştır. Diğer faktörün değişkenleri ise kılçık, gıda zehirlenmesi ihtimali, koku ve hızlı bozulma olduğundan dolayı olumsuzluk adını almıştır. Dördüncü faktör balığın pahalılığı ve değerinden ötürü ekonomi ismini almıştır. Son ve beşinci

faktör ise kolay hazırlanabilir olmasından dolayı rahatlık olarak adlandırılmıştır. Bu araştırma sonuçları, Ankara’da yürütülen çalışma sonuçları ile fiyatların yüksekliği hususunda benzerlik göstermektedir. Balığın yemek olarak hazırlanması ise birbirinden tamamen farklı iki sonuç sunmaktadır. Araştırmalardaki, bu ayırım gündelik hayatta iki farklı kültürün farklı ülkelerde yemek hazırlamak için ayrılabilen süreler veya daha kolay hazırlanabilecek alternatif ürüne ulaşım imkânları arasındaki önemli farklılıklara işaret etmektedir.

Esengün ve Erdal’ın (2008) Tokat’taki ailelerin su ürünleri tüketim araştırma sonucuna göre kişi başı yıllık su ürünleri tüketim miktarının ortalaması 13 kilogramdır. Orta ve düşük gelir grubunda olan kişilerin yıllık su ürünleri tüketim miktarı 14-15 kilogram iken yüksek gelir grubunda bulunan kişilerde 9 kilogram olmuştur. Ailelerin balık tüketme sebeplerine bakıldığında %87’sinin balığı sağlıklı bulduğu ve %12’sinin alışkanlıktan dolayı tükettikleri görülmektedir. Çalışmamızdaki yıllık ortalama balık tüketim değerleri ise yapılan çalışmada açıklanan sonuçlarla paralellik göstermektedir. Katılımcıların aylık balık tüketim miktarları incelendiğinde; %35,9’unun 1-2 kg, %17,4’ünün ise 2-4 kg arasında balık tükettiği görülmüştür. Bulgular bu yönüyle %60,2 oranla en fazla kış mevsiminde balık tüketilmektedir. Katılımcıların %81,7’si taze balık tüketmeyi ve balık pişirmek için %43,6 oran ile en fazla kızartma yöntemini tercih ettikleri görülmüştür.-

Akbay ve ark.. (2013), Kahramanmaraş ilinde yaptıkları çalışmada ekonomik sebeplerden ötürü insanların dengeli beslenme için gereken oranda balık tüketmediği saptanmıştır. Tüketicilerin hane halkının ortalama genişliği ise 3,94’tür. Aylık gelirleri 300-8.000 TL arasında değişmektedir. Aylık ortalama gelir

ise 2.026,59 TL olarak hesaplanmıştır. Aylık harcama 250-6.000 TL arasındadır. Aylık ortalama harcama ise 1.462,51 TL olarak bulunmuştur. Aylık gıda harcaması 50-2.000 TL arasında değişmekteyken, aylık ortalama gıda harcaması 426,96 olarak saptanmıştır. Aylık ortalama harcamalarda gıda harcaması %29,20 ve diğer harcamalar %70,80 olarak bulunmuştur. Araştırmada katılımcıların %86,84’ü balık tüketmekte ve %13,16’sı balık yememektedir. Katılımcıların %62’si balık sevmediğini belirtirken, en az oran olan %4’lük kısım veganlık tercihinden ötürü balık tüketmemektedir. Balığın %95,76 oranla en fazla kışın tüketildiği görülmektedir. Araştırmaya göre balık tüketenlerin tamamı taze balık tüketmektedir. Konserve balık tüketimi yoktur. Tüketicilerin balık tüketme şekli %37,88 ile en yüksek oranla tavada pişirme, %2,12 ile en düşük oranla buğulama olduğu gözlemlenmektedir. Bu araştırma ile elde edilen veriler, balık tüketimindeki mevsimsel bağlılığı tesciller niteliktedir. Av yasağının olmadığı dönemde görece uygun fiyatla ulaşılabilen balık ürünlerinin, kışın daha yoğun şekilde tüketilmesi makul karşılanabilir bir sonuçtur. Karasal bölgedeki benzer mutfak kültürleri sebebiyle balık tüketim şekilleri ortaya çıkmaktadır.

Bir başka çalışmada (Oğuzhan ve ark. 2009), Doğu Anadolu’da bulunan Erzurum’da en yüksek %56 oranında kırmızı et ve en düşük %6,6 oranında balık tüketildiği saptanmıştır. En fazla yenen balık ise %48 oranla hamsi olarak bulunmuştur. Balığın tüketim şekline bakıldığında ise %40 oranda kızartma ve %40 oranda ızgara tercih edilmekte olduğu ve araştırma sonuçlarımız ile örtüştüğü görülmektedir. Ülke çapında üretimi en çok gerçekleşen deniz ürünü hamsinin, balık tüketiminde ilk sırada yer alması ve kızartarak tüketme alışkanlığının öne çıkması, çalışma

ile paralellik sergilemektedir. Kırmızı ete yönelik tercihin ilk sırada yer alması araştırma sonuçları ile benzerlik göstermektedir.

Çiçek ve ark.. (2014), Elazığ'daki balık tüketim alışkanları ve tercihleri üzerine bir araştırma yapmışlardır. Araştırmaya göre katılımcıların %13,43'ü bitkisel besin ve %70,86'sı iki türde de besin tercih ettiğini belirtmiştir. Hayvansal besinler içinde katılımcıların %40,86'sı kırmızı et tercih ederken en düşük oran %3,14'ü balıktır. Araştırmaya göre %86'lık kısım balık sevmektedir. Katılımcıların %45,67'si balığı dengeli ve sağlıklı olma, en az oranla %2,75'i alışkanlıktan tercih etmektedir. Elazığ'da %38,57 oranla deniz balığı, %21,71 oranla tatlı su balığı ve %34,57 oranla iki balık türü de tercih edilmektedir. Kırmızı et tercihinin yönelim yapılan çalışma ile benzerlik göstermektedir. Balığın sağlıklı olduğuna dair var olan kanının her iki araştırma sonucunda da yer alması, iki farklı şehirde bu bilginin halk tarafından benimsendiğini ortaya koymaktadır. Katılımcıların %57 oran ile kültür balıklarının doğal balıklardan lezzet olarak farklılık gösterdiği görüşünde olduğuna ulaşılmıştır. Omurgasız su ürünlerinden %37,4 ile en çok midye tercih edilmektedir. Katılımcıların %81,3'ü hazır yemek olarak işlenmiş balık ürünlerinden pişmiş balık, %76,3'ü evde balık tüketmeyi tercih etmektedir. Katılımcıların hazırlamanın zahmetli olması ve pahalı olması nedeniyle taze balık tüketimlerinin az olduğu görülmüştür. Deniz balıklarından en çok %27,3 oran ile hamsi, tatlı su balıklarından %56,9 oran ile en çok alabalık tüketilmektedir.

Yüksel ve ark. (2011)'nin yaptığı araştırmaya göre Tunceli'de hayatını sürdüren kişilerin %48'lik çoğunluğu balık, en az oranla ise %18'i tavuk etini beğenmektedir. Ancak en çok tüketilen ise %40 oranla kırmızı et ve %22 oranla en az tüketilen balık olarak saptanmıştır. Yıllık kişi başına düşen su ürünü

tüketimi 4,1 kilogramdır. Katılımcıların en çok beğendiği balık türü alabalık olduğu, en çok tükettikleri balık hamsi olduğu ve toplamda 10 farklı balık türü tüketildiği gözlemlenmiştir. Balık tüketim şeklinde ise %42'sinin fırın, %37'sinin tava, %3'ünün buğulama tercih ettiği saptanmıştır. Kırmızı etin en çok tüketilen et türü olması ortaya konan çalışma sonuçlarıyla uyumludur. Ancak et türüne yönelik tüketim tercihi, beğenme ve balık tüketim şeklindeki bulgular sıralama olarak araştırma ve literatürde yer alan Türkiye'de elde edilmiş sonuçlardan farklılık sergilemektedir. Bu farklılığın sebepleri daha derin araştırmaya muhtaç olup, şehre ait kültürel bir farklılıktan kaynaklı olabilir.

Çolakoğlu ve ark. (2006), Çanakkale ilindeki balık tüketiminin belirlendiği araştırmaya göre katılımcıların %80'i yılda ortalama 18 kg balık tüketmektedir. Balık tüketimi, çoğunlukla sonbahar-kış-yaz mevsimlerinde olmuş ve ilkbaharda genelde tercih edilmemiştir. Ayrıca balık aşinalığı ve damak zevkinin bulunması, halkın büyük kısmının eğitilmiş ve gelir seviyesi yüksek insanlardan olması, tüketimde olumlu etkilerin oluşmasına neden olmuştur. Bu araştırma sonucunda elde edilen Çanakkale'deki kişilerin yıllık balık tüketim miktarı, çalışma sonucunda ulaşılan Ankara'da yaşayanların balık tüketim miktarları benzerlik göstermektedir. Çanakkale'de balık tüketiminin mevsimsel dağılımının Ankara'dan farklılık sergilediği gözlemlenmektedir. Balık avlama ve üretim sahalarına olan yakınlığın ve bu mesafe farkının sebep olduğu lojistik maliyet kaynaklı ekonomik koşulların bu ayrıma sebep olduğu çıkarımını yapmak mümkündür.

Saygı ve ark., (2006), İzmir'de balık tüketimi ve yetiştiriciliğine dair bir araştırma yapmışlardır. Araştırma sonucuna göre katılımcıların %72'si ayda en az iki kere balık yemektedir. Katılımcıların %28'inin

balık yetiştirme çalışmalarının devamıyla ilgili pozitif görüşlere sahip olduğu, %12'sinin negatif görüşlere sahip olduğu ve %60'ının konuya dair net bir fikri olmadığı belirtilmektedir. Balık yetiştirme çalışmaları ile ilgili pozitif görüşe sahip katılımcı oranının düşük olmasının, Ankara'da kültür balıklarının daha lezzetsiz olduğu kanısında olan katılımcılarla paralellik gösterdiği çıkarımı yapılabilir, fakat araştırmanın daha genişletilerek yeni veriler elde edilmesinin önemine dikkat çekmek gerekir.

Sarı ve ark. (2000), Van'daki su ürünleri tüketim alışkanları araştırmasında katılımcıların %88,2'sinin balık sevdiği ve %10,8'inin balık sevmediğini belirlemiştir. En fazla sevilen balıklar sırayla hamsi, alabalık, inci kefalı, sazandır. Ancak en fazla tüketilen balıklar sırayla inci kefalı, sazan, alabalık, hamsi olarak saptanmıştır. Araştırma sonucuna göre en güzel et, tavuk etidir. Ardından balık eti ve kırmızı et gelmektedir. Aileler aylık 1-6 kilogram arasında balık yemektir. Balığın tüketimi ise % 46,5'lik kısım tarafından kızartma şeklinde olmaktadır. Araştırma sonucu ortaya çıkan, en çok tüketilen balık türünün inci kefalı olması, türün yalnızca Van Gölü'nde yaşaması ve bölge halkınca türe ulaşımın kolay olması ile açıklanabilir. Bu sebeple Ankara'da yaşayan kişilerin en çok tükettiği tür olan hamsi, tüketim sıralamasında diğer tatlı su balıklarının ardında yer almaktadır. Ortalama balık tüketim miktarı, araştırmada elde edilen sonuçlarla paralellik göstermektedir, yine ilk sırada yer alan balık tüketim şeklinin kızartma olması, farklı iki şehirde benzerlik göstermektedir. Balık tüketim şeklindeki benzerliğin karasal bölgede yerleşik mutfak kültürünün sonucu olduğu söylenebilir.

Aydın ve Karadurmuş (2013), Trabzon ve Giresun'un su ürünleri tüketim tercihleri

ve alışkanlıkları üzerine bir araştırma yapmışlardır. Araştırmaya göre katılımcıların %41'i su ürünleri, %33'ü tavuk ve %26'sı kırmızı et tüketmektedir. Su ürünlerini tercih etmeyen kişilerin oranı %7,5 ve tercih edenlerin oranı %92,5 olarak saptanmıştır. Yıllık kişi başı balık tüketimi 29,52 kilogramdır. %17,75 oranla en fazla tüketilen balık türü hamsi olarak saptanmıştır. Katılımcıların %95,14'ü taze balık tercih etmektedir. Balık tüketim şeklinde ise katılımcıların %52,97'si kızartma, %29,73'ü ızgara tercih etmektedir. Karadeniz'de kıyısı bulunan illerde yapılan çalışma ile Ankara'da yürütülen araştırma arasında et tercihi yönünden farklılıklar söz konusudur. Deniz ürünlerinin, Ankara'ya kıyasla daha öncelikli tercih edilmesi bölgede balık üretiminin yoğunlukta olmasına işaret etmekte ve uzun yıllardır kolay ulaşılabilen bir ürün olan balığın kişisel tercihleri şekillendirdiği kanısı uyandırmaktadır. Yine aynı kolay ulaşılabilirlik faktörü sebebiyle taze balık tercihi öne çıkarken, tercih oranı Ankara'da gerçekleşen çalışmadan elde edilen sonuçlardan belirgin şekilde yüksektir. Balık tüketim şekli olarak Ankara'da gerçekleştirilen çalışma ile yine paralel sonuçlar gözlemlenmektedir.

Saygı ve ark. (2015), İzmir ve Ankara illerinde su ürünleri tüketim tercihlerini belirlemek amacıyla bir araştırma gerçekleştirmiştir. İzmir ilinde yaşayan kişilerin %81'inin ağırlıklı olarak beyaz et, %19'unun ise ağırlıklı olarak kırmızı et tükettikleri belirlenmiştir. Bu bireylerden haftada en az 1 defa balık tüketenlerin oranı %46'dır. Ankara ilindeki yaşayan kişilerin %83'ünün ağırlıklı olarak beyaz et, %17'sinin ise ağırlıklı olarak kırmızı et tükettikleri görülmüştür. Bu bireylerden yalnızca %30'u haftada en az 1 defa balık tükettiği sonucuna ulaşılmıştır. Bu çalışmada Ankara için elde ettiği haftalık balık

tüketim sıklığı verileri ile araştırmamızın sonuçları örtüşmemektedir. Ankara içinde gerçekleştirilen görüşmelerin yürütüldüğü ilçeler bu sonuçların farklılığına sebep olabileceği gibi, araştırmaların gerçekleştiği tarihler arasında ülke veya şehri genel anlamda etkileyen bir ekonomik faktör de bu farklılıkta rol oynamış olabilir.

Ercan ve Şahin (2016), Kahramanmaraş kent merkezinde balık eti tüketim tercihlerini belirlediği araştırma sonuçlarına göre tüketicilerin %84,6'sı balık tüketmektedir. Ortalama balık eti tüketim miktarı 0,344 kg/ay olarak tespit edilmiş ve aylık gıda harcaması içindeki oranının ise %1,5 olduğu görülmüştür. Kahramanmaraş'ta elde edilen aylık balık tüketim miktarına yönelik sonuçlar ile Ankara'daki araştırma bulguları arasında belirgin bir fark olduğu gözlemlenmektedir. Şehirlerin ekonomik büyüklüğü ve şehirlerde yaşayan bireylerin satın alma gücü bu farkın oluşmasından sorumlu olabilir. Şehirler arasındaki mutfak kültürü farkı da bir diğer olası sebep olarak karşımıza çıkmaktadır.

Yavuz ve ark. (2015), Ankara'da tüketicilerin su ürünleri tüketim düzey ve davranışlarını belirlemek adına gerçekleştirdikleri çalışmada,167 kişi ile yüz yüze anket çalışması yaparak veri toplamışlardır. Tüketicilerin et tüketim tercihlerinde kırmızı et ilk sırayı alırken, onu ikinci sırada beyaz et takip etmiş ve balık eti son sırayı almıştır. Araştırmada yer alan tüketicilerin ayda ortalama 3-4 kg balık tükettiği görülmüştür. Balık tüketenlerin hepsinin balığı taze şekilde tükettiği belirtilmektedir. Çalışmaya göre en çok tüketilen balık türü hamsi olurken, onu çipura ve alabalık takip etmiştir. Tüketicilerin %75,6'sının balık dışında bir su ürünü tüketmediği, tüketenler arasında da midyenin büyük farkla ilk sırada yer aldığı belirtilmiştir. Yavuz ve arkadaşları tarafında gerçekleştirilen

çalışma, ortaya konan araştırmayı her yönüyle destekler niteliktedir. Odak grubunun doğru dağılımını ve araştırma yönteminin geçerliliğini ortaya koymaktadır.

Abdikoğlu ve ark.(2015), Tekirdağ ili Süleymanpaşa ilçesindeki tüketicilerin balık tüketim eğilimlerini belirlediği araştırma sonucunda, kişi başı balık tüketimi 14,69 kg/yıl olarak hesaplanmıştır. Balığın sağlıklı olması %72,35 ile ilk sırada yer alan balık tüketim nedenidir. Tüketicilerin %60,61'inin 15 günde bir balık tükettiği ve %88,97'sinin balığı taze şekilde tükettiği tespit edilmiştir. Balık satın almak için tüketicilerin %54,51'inin öncelikli olarak balıkçıyı tercih ettiği görülmüştür. Tüketicilerin kırmızı et tüketim oranı %37,93, tavuk eti tüketim oranı %34,82 ve balık tüketim oranı %27,25 olarak bulunmuş olup, Ankara'da gerçekleştirdiğimiz çalışma ile benzerlikler göstermektedir. Balığa ulaşımı görece kolay olan bir şehirde balık tüketiminin daha yüksek olması beklenmekle birlikte, Ankara ortalamasına yakındır. Taze balık tüketimine olan eğilim, balığın sağlıklı olduğu için tercih sebebi olması ve et türleri arasında tercihlere yönelik sonuçlar, Ankara'da yürütülen çalışma ile örtüşmektedir. Bu bağlamda şehirler arasında kültürel ve ekonomik bir benzerlik olduğu çıkarımı yapılabilir.

Sonuç olarak Ankara'da yaşayan insanların su ürünleri tüketim tercihlerinin belirlenmesi amacıyla yapılan bu araştırmaya göre, katılımcılar tarafından tüketim için daha çok avcılık balıklarının ve balık satın almak için süpermarketin tercih edildiği, bununla birlikte balık fiyatlarının pahalı olduğu görüşünün hâkim olduğu ortaya konmuştur. Ayrıca balığın dengeli ve sağlıklı beslenmek için önemli olduğu da belirlenmiştir.

KAYNAKLAR

Abdikoğlu, D. İ., Azabağaoğlu, M. Ö., Unakıtan, G. (2015). Tekirdağ İlinde Balık Tüketim Eğilimlerinin Belirlenmesi. *Balkan ve Yakın Doğu Sosyal Bilimler Dergisi*, 1(1): 69-75.

Akbay, C., Meral, Y., Yılmaz, H.İ., Gözek, S. (2013). Türkiye'de Ailelerin Su Ürünleri Tüketiminin Ekonomik Analizi. *Kahramanmaraş KSÜ Doğa Bil. Dergisi*, 16(3): 1-7.

Aydın, M., Karadurmuş, U. (2013). Trabzon ve Giresun Bölgelerindeki Su Ürünleri Tüketim Alışkanlıkları. *Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi*, 3(9): 57-71.

BSGM. (2018). Su Ürünleri İstatistikleri. <https://www.tarim.gov.tr/sgb/Belgeler/SagMenuVeriler/BSGM.pdf> Erişim tarihi: 03 15, 2018

Burger, J.J.F., Gochfeld, M. (2003). Fish, Shellfish, and Meat Meals of the Public in Singapore. *Environmental Research*, 92(3): 254-261.

Çiçek, E., Akgün, H., İlhan, S. (2014). Elazığ İli Balık Eti Tüketim Alışkanlığı ve Tercihinin Belirlenmesi. *Yunus Araştırma Bülteni*, 1: 3-11.

Çolakoğlu, F.A., İşmen, A., Özen, Ö., Çakır, F., Yiğın, Ç., Ormancı, H.B. (2006). Çanakkale İlindeki Su Ürünleri Tüketim Davranışlarının Değerlendirilmesi. *Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi*, 23(3): 387-392.

Ercan, O., Şahin, A. (2016). Kahramanmaraş Kent Merkezinde Balık Eti Tüketim Analizi. *KSÜ Doğa Bilimleri Dergisi*, 19(1): 51-65.

Erdal, G., Esengün, K. (2008). Tokat İlinde Balık Tüketimini Etkileyen Faktörlerin Logit Model Analizi. *E. U. Journal of Fisheries and Aquatic Sciences*, 25(3): 203-209.

FAO. (2015). Food and Agricultural Organisation. Statistics: <http://www.fao.org> adresinden

Leek, S., Maddock, S., Foxall, G. (2000). Situational Determinants of Fish Consumption. *British Food Journal*, 102: 18-39.

Oğuzhan, P., Angiş, S., Atamanalp, M. (2009). Erzurum İlindeki Tüketicilerin Su Ürünleri Tüketim Alışkanlığının Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. *XV. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu*, Rize.

Olgunoğlu, İ. A., Bayhan, Y. K., Olgunoğlu, M. P., Artar, E. U. (2013). Adıyaman'daki Balık Tüketimi Üzerine Araştırma. *Adıyaman Üniversitesi Gıda Teknolojileri Araştırma Dergisi Teknolojik Araştırmalar*, 9(1): 21-25.

Sarı, M., Demirulus, H., Söğüt, B. (2000). Van İlinde Öğrencilerin Balık Eti Tüketim Alışkanlığının Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. *Doğu Anadolu Bölgesi IV. Su Ürünleri Sempozyumu*, (s. 627-637), Erzurum.

Saygı, H., Bayhan, B., Hekimoğlu, M. A. (2015). Türkiye'nin İzmir ve Ankara İllerinde Su Ürünleri Tüketimi. *Türk Tarım - Gıda Bilim ve Teknoloji Dergisi*, 3(5): 248-254.

Saygı, H., Saka, Ş., Fırat, K., Katağan, T. (2006). İzmir Merkez İlçelerinde Kamuoyunun Balık Tüketimi Ve Balık Yetiştiriciliğine Yaklaşımı. *Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi*, 23(1-2): 133-138.

Yavuz, G. G., Ataseven, Z. Y., Gül, U., Gülaç, Z. N. (2015). Su Ürünleri Tüketiminde Tüketici Tercihlerini Etkileyen Faktörler: Ankara İli Örneği. *Yunus Araştırma Bülteni*, 1(5): 73-82.

Yüksel, F., Karaton-Kuzgun, N., Özer, E. İ. (2011). Tunceli İli Balık Tüketim Alışkanlığının Belirlenmesi. *Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi*, 2(5): 28-36.