

Su Ürünleri Tüketim Tercihleri Üzerine Uşak İlinde Bir Anket Çalışması

Mete KUŞAT^{1*}, Mustafa ŞAHAN²

¹Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Eğirdir Su Ürünleri Fakültesi, Isparta

²T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı, Sivaslı İlçe Müdürlüğü, Uşak

*Sorumlu Yazar: metekusat@gmail.com

Araştırma Makalesi

Geliş 28 Aralık 2020; Kabul 08 Temmuz 2021; Basım 01 Eylül 2021.

Alıntılama: Kuşat, M. & Şahan, M. (2021). Su ürünleri tüketim tercihleri üzerine Uşak ilinde bir anket çalışması. *Acta Aequatica Turcica*, 17(3), 376-385. <https://doi.org/10.22392/actaquatr.848663>

Özet

Bu çalışmada 2020-2021 balık avcılığı sezonunda Uşak İli merkezinde yaşayan 1000 birey ile görüşülerek anket çalışması yapılmış ve su ürünleri tüketimine yönelik davranışları araştırılmıştır. Ankete katılanların %55,5'i kadın, %44,5'i erkeklerden oluşmaktadır. Katılımcıların %59,3'ü lise mezunu, %27,6'sı öğrenci, %21,1'i işçi, %28'i ev hanımı, %19,3'u memur, %1,5'i emekli ve %2,5'i de diğer meslek mensuplarıdır. Katılımcıların tercihinde, öncelikle kırmızı et (%23,5), tavuk (%18,9) balık (%15,5) ve tüm et türlerinin (%36) tüketimi görülürken, %6'sının et tüketmediği belirlenmiştir. Ankete katılanların balık tüketim sıklıkları haftada bir %38,1 oranla birinci sıradadır. Deniz balıkları tüketimi fazla olmamakla birlikte en çok tüketilen tür hamsidir. Katılımcılar balığı büyük çoğunlukla kış aylarında (%79,1) tüketmekte ve halk pazarlarından temin etmektedirler.

Anahtar Kelimeler: Uşak, balık, anket, su ürünleri, tüketim alışkanlıkları

A Survey Study on Fisheries Consumption Preferences in Uşak Province

Abstract

In this study, it was tried to determine fish consumption behaviors by surveying 1000 people living in the Uşak city center in the 2020-2021 fishing season. The respondents are women (55.5%) and men (44.5%). Most of the respondents are high school graduates (59.3%). Considering the educational status of the participants, 27.6% are students, 21.1% workers, 28% housewives, 19.3% civil servants, 1.5% retired, and 2.5% other professionals. In the preference of the participants, it was determined that primarily red meat (23.5%), chicken (18.9%), fish (15.5%), and all meat types (36%) were consumed, while 6% did not consume meat. The fish consumption frequencies of the respondents were 38.1 percent per week. Although the consumption of sea fish is not high, the most consumed sea fish is anchovy. Participants consume fish most in winter (%79.1) and obtain them from public markets.

Keywords: Uşak, fish, survey, seafood, consumer behaviors

GİRİŞ

Ülkemizde kişi başına düşen su ürünleri tüketimi daha çok kıyı bölgelerinde yoğunlaşmıştır. Kişi başı yıllık ortalama balık tüketimi 2019 yılında 6,3 kg olup dünya ortalamasının çok altındadır (Anonim, 2020). Karadeniz Bölgesinde 25 kg, İstanbul, İzmir, Ankara gibi büyük şehirlerde 16 kg, Doğu ve Güney Doğu Anadolu Bölgesinde 0.5 kg tüketim görülmektedir (İSÜB, 2018). Gürgün (2006), Van bölgesinde yaptığı çalışmada, 262 bireyin %82,2'sinin balıkları taze tükettiği, %4,2'sinin ise hiç balık tüketmedikleri, %59,1'inin ilk sırada inci kefalini tükettiği sonucuna ulaşmıştır. Arslan ve İzci (2016), Antalya İli'nde su ürünleri tüketim alışkanlıklarını belirlemek için bir çalışma yapmış ve katılımcıların su ürünlerini %43,67'lik oranla iki haftada bir tükettiği, taze ürünlerin genelde kızartıldığı ve fiyatların ise su ürünleri tercihlerinde önemli yer tuttuğunu tespit etmiştir. Bu konuda Türkiye'nin birçok bölgesinde ve Türkiye dışında yapılmış anket çalışmaları mevcuttur. Gürgün (2006) Van Gölü'ne kıyısı bulunan bazı ilçelerde, Çadır (2012) Keban Baraj Gölü Ova Bölgesinde, Güngör (2014) Erzurum ve Van'da, Çiçek vd. (2013) Elazığ'da, Odabaşı (2016) Diyarbakır'da, Menteşe (2016) Tunceli'de, Şen (2017) Erzincan'da, İbiş (2014) Sivas'ta olmak üzere Doğu ve Güney Doğu Anadolu bölgesinde benzer çalışmalar gerçekleştirmiştir. Karadeniz Bölgesi'nde ise Balık vd.'nin (2013) Ordu'nun Fatsa ve Aybastı İlçelerinde, Aydın ve Karadurmuş (2013)'un Trabzon ve

Giresun'da, Temel (2014)'in Rize'de, Uzundumlu ve Dinçel (2015)'in Trabzon'da ve Kızılaslan ve Nalinci (2013)'nin Amasya'da gerçekleştirdiği çalışmalar dikkat çekmektedir. Akdeniz ve İç Anadolu Bölgeleri'nde ise; Burdur (Orhan ve Yüksel, 2010), Antalya (Arslan ve İzci, 2016), Konya ve Mersin (Şen, 2011) ve Niğde illerinde (Bashimov, 2017) gerçekleştirilen bazı çalışmalara ulaşılmıştır. Kocaeli'nde (Akçay ve Vatansever, 2013), İzmir'de (Çaylak, 2013), Manisa'da (Çelik, 2014), Gökçeada'da (Doğan ve Gönülal, 2014) ve Çanakkale ve Ankara'da (Bayraktar, 2015) Ege ve Marmara Bölgeleri'ni içine alan benzer çalışmalara rastlanmaktadır. Ayrıca Özek'in (2008) Kırgızistan'da gerçekleştirdiği çalışma da dikkat çekmektedir.

Kocaman Balıkçılığın "Türkiye'nin Balık Tüketim Haritası" başlıklı araştırmasına göre, ülkede kişi başına yıllık tüketilen balık miktarı 7,6 kg olurken, Karadeniz Bölgesi 25 kg ile ilk sırada yer almıştır. Yani Karadeniz Bölgesi'nde yaşayan ile Türkiye'nin diğer bölgesinde yaşayanlar arasında balık tüketimi konusunda 17,4 kg'lık farkın olduğu görülmektedir. Tüketim, Doğu ve Güneydoğu Anadolu Bölgeleri'nde ulaşımın zor olduğu yıllarda su ürünlerinin bölgeye az ulaştırılması nedeniyle, tüketim alışkanlığı kazanılmadığından 1 kg'ın altına kadar inebilmektedir. İzmir, Ankara, İstanbul gibi büyük şehirlerde ise yıllık kişi başı tüketilen balık miktarı 16 kg olarak saptanmıştır. Türkiye'de en çok küçük balıklar özellikle hamsi tüketilirken, onu sardalya ve istavrit takip etmektedir. İstanbul'da lüfer, mezgit ve palamut gibi bölgesel türler tercih edilirken, yöreye özgü olan kupes ve tirsisi ise en çok İzmir'de tercih edilmektedir. Türkiye'de balık tercihlerini en çok etkileyen unsurların başında tazelik ve fiyat gelirken yöresel olarak avlanan veya yetiştirilen balıklar lezzet alışkanlığı ve değişik işleme yöntemleri sebeplerinden dolayı tercih edilebilmektedir. Örneğin Göller Bölgesi'nde sazan ve sudak diğer bölgelere nazaran yaz kış tercih edilen balık türleridir. Türkiye'de işlenmiş balığın %48'lik oranının İstanbul'da yaşayanlar tarafından tüketildiği, İstanbul'dan sonra Muğla'da %38, Antalya'da %7 oranlarında tüketildiği bildirilmektedir (Deniz Haber Ajansı, 2018).

Çalışmanın amacı su ürünleri tüketimi üzerine Uşak İlindeki tüketicilerin davranışlarını belirlemektir. Böylelikle Türkiye'de tüketimi az olan su ürünlerinin tercih edilmesinde etkili olan faktörlerin Uşak İli bazında ortaya konulması amaçlanmıştır. Tüketicilerin görüşleri doğrultusunda üretim planlaması, pazarlama ve su ürünlerini tanıtımı konularında fikir oluşturulması amaçlanmıştır.

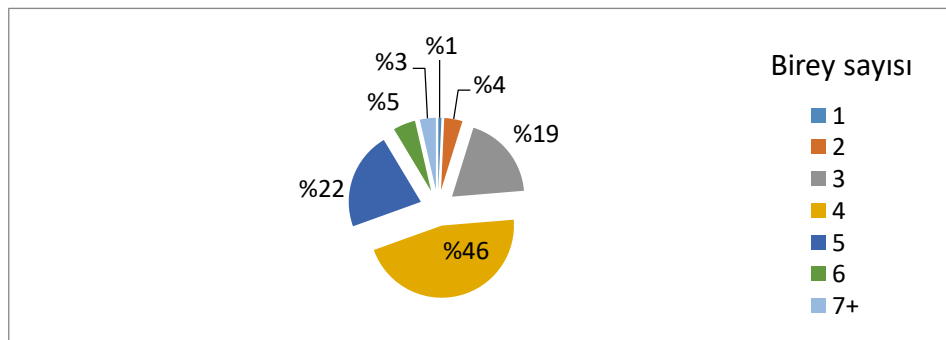
MATERYAL VE YÖNTEM

Çalışma, 2021 Ocak ve 2021 Şubat ayları arasında Uşak İl merkezinde yaşayanlar içerisinde tesadüfî olarak seçilen 1000 kişi ile 16 sorudan oluşan anket sorularının yüz yüze görüşülerek cevaplanması şeklinde gerçekleştirilmiştir. Ankete katılanların bölgede yerleşik halktan olmalarına özen gösterilmiştir. Katılımcılara sosyo-ekonomik durumları, su ürünleri tüketim davranışları, tükettiği türler, miktarları, tercih sebepleri ve ürün tedarik yerlerini belirlemeye yönelik sorular sorulmuştur.

Elde edilen veriler, MS-Excel ve aritmetik ortalamalar alınarak yorumlanmış ve değerlendirilmiştir. Uşak, Türkiye'nin Ege Bölgesinin doğusunda yer almaktadır. Ege ve İç Anadolu Bölgeleri arasında bir geçit durumundadır. Doğuda Afyonkarahisar, batıda Manisa, kuzeyde Kütahya, güneyde Denizli illeri ile komşudur.

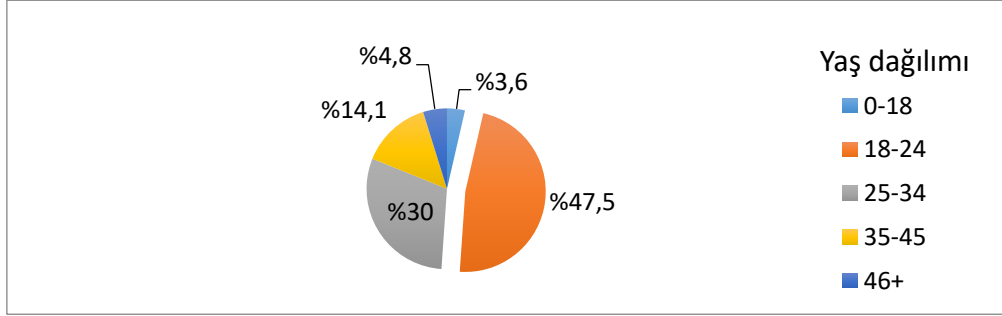
BULGULAR

Anket çalışmasında görüşülen katılımcıların 445 kişisi erkek (%44,5), 555 kişisi (%55,5) kadındır. Anket uygulamasına katılan bireylerin büyük çoğunluğu %46 oranla 4 kişilik ailelerdir. En düşük çoğunluk ise %1 oranla 1 kişi olarak yaşayanlardır (Şekil 1).



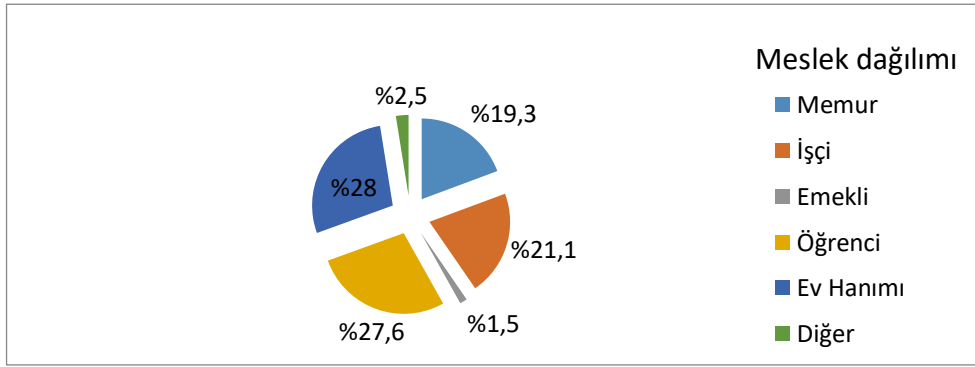
Şekil 1. Ankete katılanların aile birey sayıları

Araştırmada bireylerin yaş dağılımı incelendiğinde; 18 yaşından küçükler %3,6; 46 yaş ve daha büyükler %4,8; 35-45 yaş arası %14,1; 25-34 yaş arası %30; 18-24 yaş arası %47,5 oranında oldukları görülmüştür (Şekil 2).



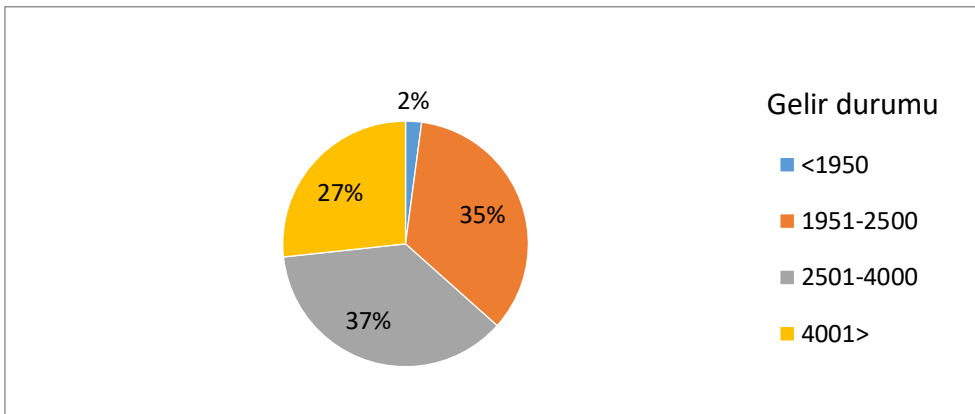
Şekil 2. Katılımcıların yaş dağılımı

Anket uygulanan bireylerin mesleklerine göre dağılımı; % 27,6'sı öğrenci, %21,1'i işçi, %28'i ev hanımı, %19,3'ü memur, %1,5 emekli ve %2,5'i diğer mesleklerdir (Şekil 3).



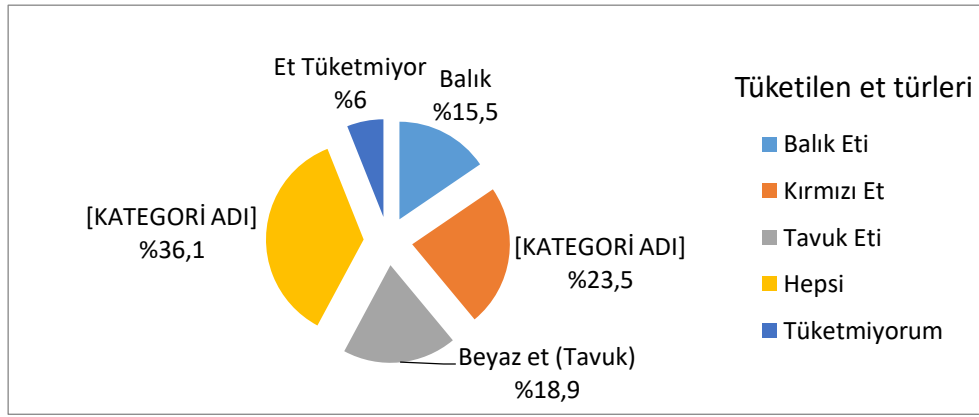
Şekil 3. Katılımcıların meslek dağılımı

Katılımcıların gelir düzeylerine bakıldığında; % 36,7'si 2501-4000 TL arasında, %34,5'i 1951-2500 TL arasında, %26,7'si 4001 TL'den fazla ve %2,1'i 1950 TL'den aşağı gelire sahip olduğu tespit edilmiştir (Şekil 4).



Şekil 4. Ankete katılanların gelir durumu

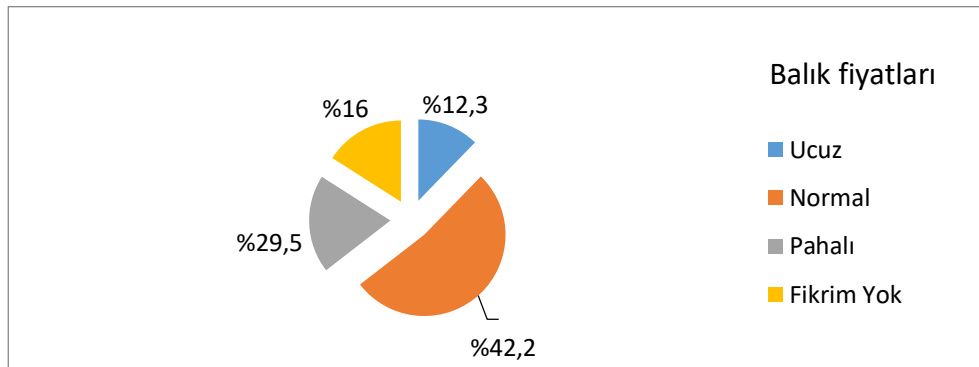
Anket uygulamasına tabi olan bireylere balığın diğer etlerle karşılaştırmaları sorulduğunda; %15,5'inin balığı severek tükettiği, %6'sının et tüketmediği, %18,9'unun beyaz et (tavuk), %23,5'inin kırmızı et ve %36,1'inin ise bütün etleri severek tükettikleri sonucu elde edilmiştir (Şekil 5).



Şekil 5. Ankete katılanların tercih ettikleri et türleri

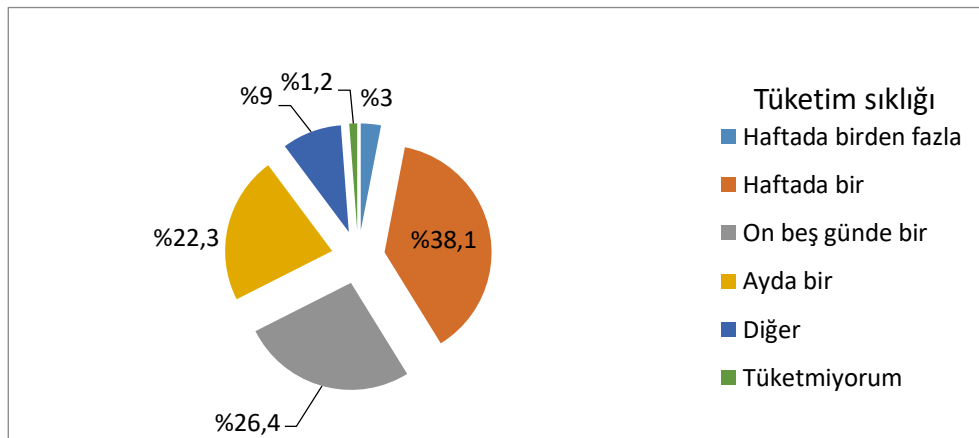
Yapılan çalışmada balığı tercih etme sebepleri sorulmuş ve balık tüketen bireylerin %82'si lezzetli ve besleyici olduğu için tercih ettiklerini bildirmişlerdir.

Anket uygulamasına katılan bireylerin balığın diğer etlere göre fiyatları karşılaştırdığında %42,2'si normal, %29,5'i pahalı, %12,3'ü ucuz ve %16'sı da fikrinin olmadığını belirtmiştir (Şekil 6).



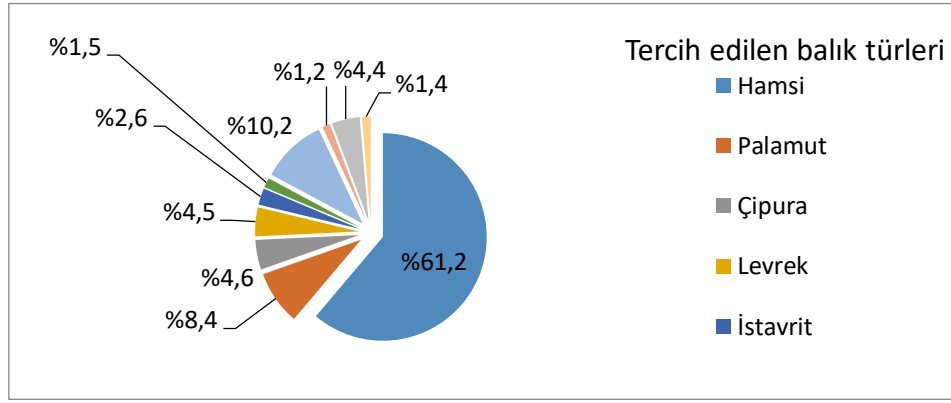
Şekil 6. Ankete katılanların balık fiyatları konusundaki değerlendirmeleri

Anket uygulamasına katılan bireylerin balık tüketim sıklığı araştırıldığında; %38,1'i haftada bir, %26,4'ü on beş günde bir, %22,3'ü ayda bir, %9'u diğer, %3'ü haftada birden fazla ve %1,2'si ise balık tüketmediği sonucu bulunmuştur (Şekil 7).



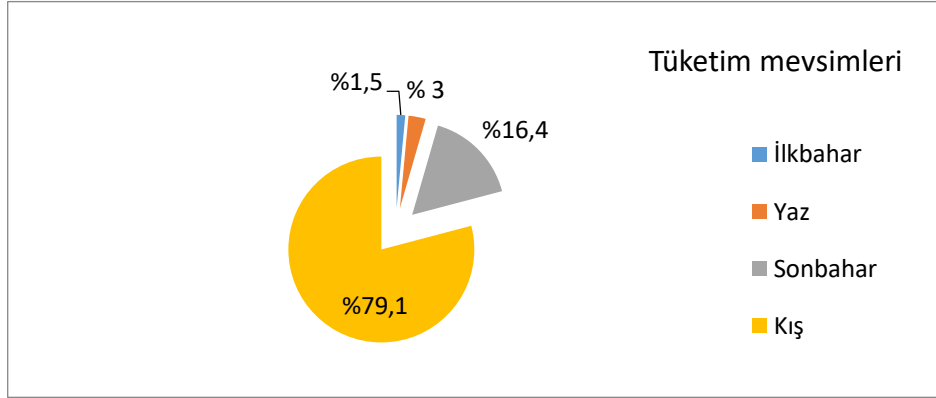
Şekil 7. Ankete katılanların balık tüketim sıklığı

Yapılan çalışmada balık tüketicilerinin %61,5'i deniz balıklarını, %5'i tatlı su balıklarını, %33,5'i ise her iki balığı tüketmeyi tercih ettikleri belirlenmiştir. Tüketicilerin en fazla tercih ettiği balık türü hamsi (%61,2), en az tükettiği sazandır (%1,2) (Şekil 8). Ankete katılanların yaklaşık %70'inin ucuz balık tercih ettiği görülmektedir (hamsi, istavrit, palamut).



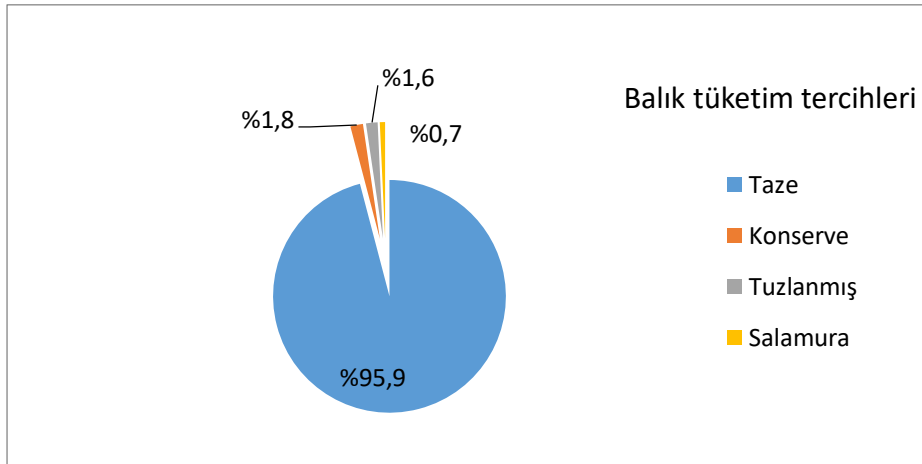
Şekil 8. Ankete katılanların tercih ettikleri balık türleri

Katılımcılara balık temin ettikleri yerler sorulduğunda %58'i pazar yeri, %33,1'i balık hali ve %8,8'i süper marketleri, satın alırken de öncelikle taze balığı (%68,6) tercih ettiklerini söylemiştir. Diğer tercihler sırasıyla türe (%11,7), fiyata (%11,3) ve satıcıya güvendir (%8,4). Ankete katılanların büyük çoğunluğu, deniz balıkları av sezonu olan kış aylarında %79,1, sonbaharda %16,4, yaz aylarında %3 ve ilkbaharda %1,5 oranında balık tükettiklerini bildirmiştir (Şekil 9).



Şekil 9. Ankete katılanların balık tüketimine, mevsimlerin etkileri

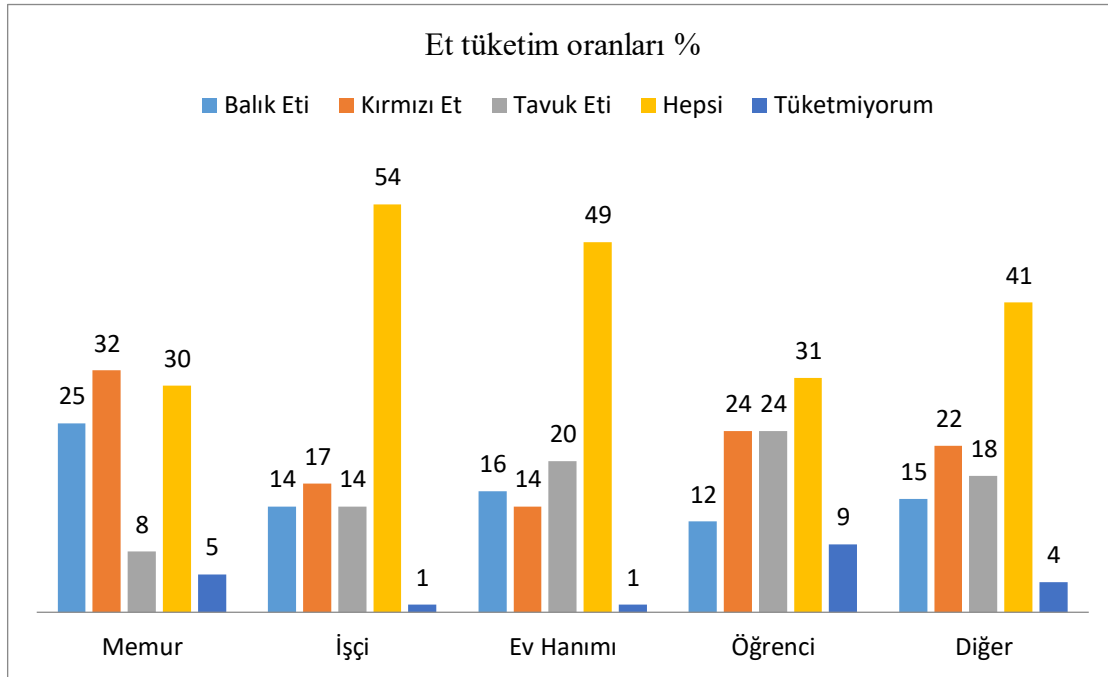
Yapmış olduğumuz çalışmada ankete katılan bireylerin %95,9'u balıkları işlenmemiş (taze), %1,8'i konserve, %1,6'sı tuzlanmış ve %0,7'si de salamura olarak tüketmektedir (Şekil 10).



Şekil 10. Ankete katılanların balık tüketim tercihleri

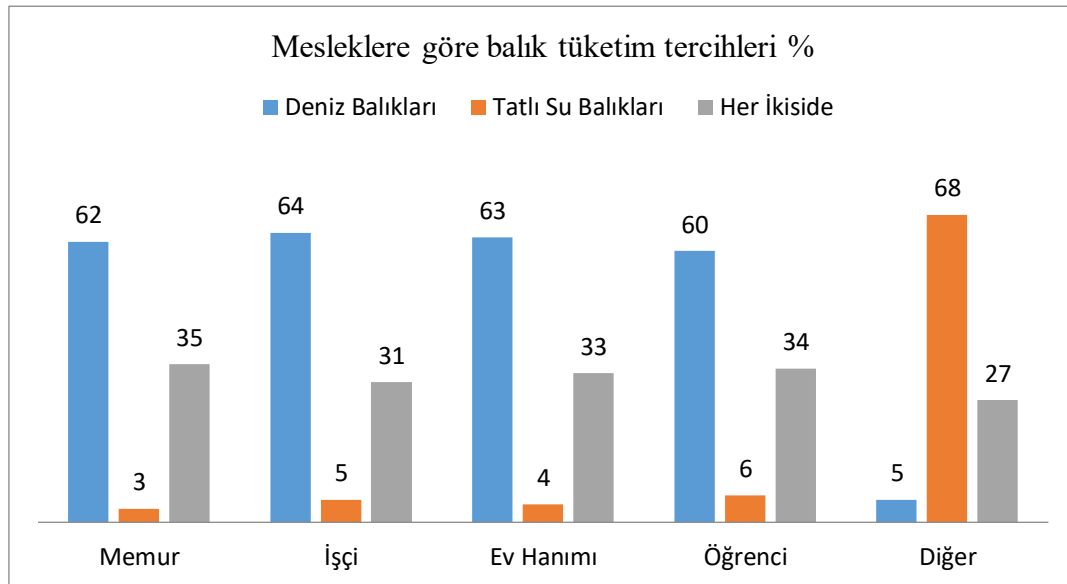
Katılımcılardan kırmızı eti memurlar %32, işçiler %17, ev hanımları %14 öğrenciler %24 ve diğer meslek mensupları %22 oranında tercih etmektedir. Balığı daha çok memurlar (%25), tavuk etini

öğrenciler (%20), et ürünlerinin hepsini işçiler (%54) tüketmektedir. Öğrenciler %9 oranında et ürünü tüketmemektedir (Şekil 11).



Şekil 11. Ankete katılanların meslek gruplarına göre et ürünü tüketim oranları (%)

Anket uygulamasına katılan memurların %62'si deniz balıklarını, %3'ü tatlı su balıklarını ve %35'i her ikisini de, işçilerin ise %64'ü deniz balıklarını, %5'i tatlı su balıklarını ve %31'i de her iki türü tercih etmektedir. Ev hanımlarının %63'ü deniz balıklarını, %4'ü tatlı su balıklarını ve %33'ü ise her ikisini, öğrencilerin ise %60'ı deniz balıklarını, %6'sı tatlı su balıklarını ve %34'ü ise her iki türü, diğer meslek mensuplarının ise %5'i deniz balıklarını, %68'i tatlı su balıklarını ve %27'si ise her iki türü de tercih etmektedir (Şekil 12).



Şekil 12. Ankete katılanların mesleklerine göre balık tercihleri (%)

TARTIŞMA VE SONUÇ

Kaliteli gıda tüketimi günümüzün en önemli konularından birisidir. Her geçen gün, bireylerin tercihlerini belirleme ve doğru besini tüketmesinde yardımcı olmak amacıyla çeşitli araştırmalar

yapılmaktadır. Su ürünlerinde tüketiminin durumunu, kişilerin taleplerini, avcılık ve yetiştiricilik pazar paylarını belirlemek için yapılan anket çalışmaları önemli bilgi kaynağı oluşturmaktadır. Bu amaçla Ege Bölgesinin küçük ve gelişmekte olan Uşak İli'nde, su ürünleri tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi amacıyla yapılan bu çalışma ilk oluşu bakımından da önemlidir. 2020- 2021 balık avcılığı sezonunda, tesadüfen seçilen 445 erkek, 555 kadın olmak üzere toplam 1000 kişiyle soru-cevap şeklinde anket çalışması uygulanmıştır.

Tablo 1'de özetleri verilen, anket çalışmalarında erkek bireylerin çoğunlukta olduğu görülmektedir. Erkek egemen görüşün etkisi, anketlere yansımış olabilir. Balık vd. (2013) ankete katılan erkeklerin yüzdesi (%87,45) en yüksek olan çalışma ile dikkat çekmektedir. Arslan ve İzci (2016), toplam 1365 kişiyle yaptıkları çalışmada erkek ve kadın oranlarının birbirine yakın olması nedeniyle bizim sonuçlarımızla yakınlık göstermektedir. Bu konudaki diğer çalışmaların bilgileri Tablo1 de özetlenmiştir.

Tablo 1. Bazı anketlere ait katılımcı düzeyleri

Kaynak	İl	Ankete Katılan Kişi Sayısı	Erkek (%)	Kadın (%)
Bizim çalışma	Uşak	1000	44,5	55,5
Akçay ve Vatansver (2013)	Kocaeli	384	54,43	45,57
Bayraktar (2015)	Ankara, Çanakkale	200	53	47
Balık vd. (2013)	Ordu	600	87,45	12,55
Arslan ve İzci (2016)	Antalya	1365	51	49
Balcı vd. (2016)	Malatya	409	69	31
Bashimov (2017)	Niğde	150	64,67	35,33
Şen (2017)	Erzincan	213	52,58	47,42
Terin vd. (2016)	Van	260	75	25

Anket çalışmamıza katılan bireylerin %38,1'lik oranla haftada bir balık tükettiği saptanmıştır. Konuyla ilgili yapılan çalışmalarda çoğunlukla tüketimin iki haftada bir olduğu görülmüştür (Tablo 2). Akçay ve Vatansver (2013) tarafından yapılan çalışmada tespit ettikleri tüketim sıklığının bizim çalışmamızın verilerine yakındır. Doğan ve Gönülal (2014), Arslan ve İzci (2016) araştırmalarında tüketim sıklığının kayda değer oranda fazla olduğunu bildirmişlerdir. Tüketim sıklığındaki farklılığın anket çalışmalarının yapıldığı yerlerin deniz kıyısında olup olmamasının etkisi önemlidir. Bazı özet çalışmalar Tablo 2'de verilmiştir.

Tablo 2. Bireylerin balık tüketim sıklıkları aşağıda özet şeklinde verilmiştir

Kaynak	İl	Tüketim Sıklığı	%
Bizim çalışma	Uşak	Haftada bir	38,1
Arslan ve İzci (2016)	Antalya	Haftada bir	43,45
Akçay ve Vatansver (2013)	Kocaeli	Haftada bir	37,01
Kızılaslan ve Nalinci (2013)	Amasya	On beş günde bir	34,85
Balık vd.(2013)	Ordu(Fatsa-Aybastı)	On beş günde bir	36,7-36,5
Bashimov,(2017)	Niğde	On beş günde bir	36,0
Çiçek vd. (2013)	Elazığ	On beş günde bir	33,0
Doğan ve Gönülal (2014)	Gökçeada	Haftada 2-3 kez	49,6

Anket uygulamamıza katılan bireylerin; %15,5'ünün balığı severek tükettiği, %6'sının et tüketmediği, %18,9'unun beyaz et, %23,5'inin kırmızı et ve %36,1'sinin ise bütün et ürünlerini severek tükettikleri belirlenmiştir (Şekil 5).

Yapılan diğer çalışmalara bakıldığında, iç kesimlerde kırmızı et tüketimi fazladır. Balık tüketimi denize kıyısı olan illerde çok yüksek, iç kesimlerde düşük olduğu vurgulanmıştır. Çalışmamıza en yakın sonuçlar, kırmızı et tüketiminde Bayraktar (2015)'in Ankara ilindeki çalışmasında (%38) ve balık tüketiminde İbiş (2014)'in Sivas ilinde yaptığı çalışmada (%16) bulunmuştur. Konuyla ilgili yapılan diğer çalışmalar incelendiğinde balık, beyaz ve kırmızı et tüketim tercihlerinin bölgesel farklılıklar oluşturduğu görülmüştür (Tablo 3).

Tablo 3. Yapılan çalışmalarda tüketilen et ürünleri

Kaynak	İl	En Fazla Tüketilen Et Ürünü(%)
Bizim çalışma	Uşak	Kırmızı Et (%23,5)
Çolakoğlu vd. (2006)	Çanakkale	Beyaz Et (%47,5)
Özek (2008)	Kırgızistan	Kırmızı Et (%69,8)
Şen (2011)	Konya / Mersin	Kırmızı Et (%47,8)/ Kırmızı Et(%47)
Balık vd. (2013)	Fatsa / Aybastı	Balık (%95,8) / Balık (%90,6)
Çaylak (2013)	İzmir	Beyaz Et (%33,8)
Çiçek vd. (2013)	Elazığ	Kırmızı Et (%41)
Doğan ve Gönülal (2014)	Gökçeada	Kümes Hayvanları (%37,3)
Güngör (2014)	Erzurum / Van	Kırmızı Et (49,8) / Beyaz Et(%39,7)
İbiş (2014)	Sivas	Beyaz Et (%49) / Balık (%16)
Odabaşı (2016)	Diyarbakır	Beyaz Et (%41,2)
Bayraktar (2015)	Ankara /Çanakkale	Kırmızı Et (%38) / Balık (%34)

Ankete katılan bireylerin tercih ettikleri balık türleri: hamsi (%61,2), alabalık (%10,2), palamut (%8,4), çipura (%4,6), levrek (%4,5), istavrit (%2,6), çinekop (%1,5), turna (%1,4), sazan (%1,2) ve %4,4 ile diğer balıklardır (Şekil 8).

Türkiye genelinde en çok avcılıktan üretilen ve tüketilen türün en başında hamsi gelmektedir. Günümüzde ülkenin artık en uzak yerleşim yerlerine kadar hamsi ve istavrit kolaylıkla ulaştırılmaktadır. Diğer çalışmalarda Çanakkale’de lüfer, Van Gölü çevresinde inci kefali ve İzmir’de çipura en fazla tüketilen balıklar olurken, diğer illerde fiyatı uygun olan hamsi ilk sırada yer almaktadır. Bu çeşitliliğin ürüne yakınlıkla doğru orantılı olduğu görülmektedir (Tablo 4).

Tablo 4. Yapılan çalışmalardaki en fazla tüketilen balık türleri

Kaynak	İl	Balık Türü
Bizim çalışma	Uşak	Hamsi
Çolakoğlu vd. (2006)	Çanakkale	Lüfer
Gürgün (2006)	Van Gölü Çevresi	İnci Kefali
Orhan ve Yüksel (2010)	Burdur	Hamsi
Şen (2011)	Mersin / Konya	Hamsi
Çaylak (2013)	İzmir	Çipura
Temel (2014)	Rize	Hamsi
Çelik (2014)	Manisa	Hamsi
Doğan ve Gönülal (2014)	Gökçeada	Lüfer
Uzundumlu ve Dinçel (2015)	Trabzon	Hamsi
Terin vd. (2016)	Van	Hamsi

Uşak halkının büyük çoğunluğu, deniz balıkları av sezonu olan kış aylarında (%71,9), balığı pazar yerinden (%58,1) tedarik ederek, satın alırken öncelikli olarak fiyatından çok balıkların tazeliğine (%68,6) bakarak tükettiklerini beyan etmişlerdir (Şekil 9). Diğer çalışmalara bakıldığında ise Kızılaslan ve Nalinci (2013), İbiş (2014) ve Terin vd. (2016)’nin araştırmalarında, balığın kış mevsiminde tüketildiğini belirlemişlerdir. Odabaşı (2016) ve Şen (2017), yapmış oldukları çalışmalarında market ve pazar yerlerinden balık ve balık ürünleri temin edildiğini; Arslan ve İzci (2016), Antalya ilinde fiyatların önemli bir fonksiyon olduğunu tespit etmişlerdir. Özek (2008) Kırgızistan halkının su ürünleri alımını etkileyen faktörlerin başında fiyat olduğunu belirlemiştir. Bunun yanında balıkların taze tüketildiği sonucuna ulaşılmış çalışmalarda dikkat çekmektedir (Şen 2011; Balık vd. 2013; Çaylak 2013; Aydın ve Karadurmuş 2013; Çelik 2014; Güngör 2014; Arslan ve İzci 2016; Odabaşı 2016; Bashimov 2017). Bahsedilen çalışmalar (Tablo 5)’de ayrıntılı bir şekilde verilmiştir.

Çalışmamızda ve konuyla ilgili başka çalışmalarda tüketim mevsiminin kış, temin yerinin pazar alanları olduğu görülürken, mevcut çalışmada satın almadaki ilk tercihin tazelik olduğu diğer araştırmalarda ise genelde fiyatın ön plana çıktığı tespit edilmiştir. Bütün çalışmalarda tüketim şeklinin genellikle işlenmemiş ürünler olduğu saptanmıştır.

Tablo 5. Bazı araştırmalarda bulunan sonuçlar

Kaynak	İl	Tüketim Mevsimi	Temin Yeri	Satın almada ilk tercih sebepleri	Tüketme yöntemi
Bizim çalışma	Uşak	Kış	Pazar yeri	Tazelik	İşlenmemiş
Özek (2008)	Bişkek	-	Pazar yeri	Fiyat	-
Arslan ve İzci (2016)	Antalya	-	Market	Fiyat	İşlenmemiş
Güngör (2014)	Erzurum / Van	Kış	-	-	İşlenmemiş
Çaylak (2013)	İzmir	-	Pazaryeri	Tazelik	İşlenmemiş
Aydın ve Karadurmuş (2013)	Trabzon / Giresun	-	Balıkçı Tezgâhı	-	İşlenmemiş
Bashimov,(2017)	Niğde	Kış	Balık Hali	Sağlık	İşlenmemiş
Doğan ve Gönülal (2014)	Gökçeada	Kış	Balık Hali	Fiyat	-
Uzundumlu ve Dinçel (2015)	Trabzon-Beşikdüzü	-	Balık Hali	Fiyat	-
Terin vd. (2016)	Van	Kış	Balıkçı Tezgâhı	Tazelik	İşlenmemiş
Kızılaslan ve Nalinci (2013)	Amasya	Kış	Balıkçı Tezgâhı	Lezzet	İşlenmemiş
İbiş (2014)	Sivas	Kış	Balık Hali	Sağlık	İşlenmemiş
Şen (2017)	Erzincan	-	Market	Sağlık	İşlenmemiş
Odabaşı (2016)	Diyarbakır	Kış	Balıkçı Tezgâhı	-	İşlenmemiş
Şen (2011)	Mersin / Konya	Kış	Balık Hali	-	İşlenmemiş
Çelik (2014)	Manisa	Kış	Pazar yeri	Tazelik	İşlenmemiş
Balık vd. (2013)	Ordu (Fatsa-Aybastı)	Kış	Balıkçı Tezgâhı	-	İşlenmemiş

Çalışmamızda ankete katılan bireylerin sorulara verdikleri cevaplardan, su ürünlerinin en fazla haftada bir tüketildiği, en çok işlenmemiş ve satın alırken taze su ürünlerinin tercih edildiği, tüketimi olumsuz etkileyen faktörlerin başında ise tüketim alışkanlığının az olması sonucuna varılmıştır. Ülkemizde üretim yıldan yıla değişkenlik gösterebilmektedir. Bunun sonucu olarak balık fiyatlarındaki değişim, bireylerin tüketim tercihlerini etkilemektedir.

KAYNAKLAR

- Akçay Y., Vatanser Ö., 2013. Kırmızı Et Tüketimi Üzerine Bir Araştırma: Kocaeli İli Kentsel Alan Örneği. Çankırı Karatekin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 4(1), 43-60.
- Anonim, 2020. Su ürünleri İstatistikleri. T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı Balıkçılık ve Su Ürünleri Genel Müdürlüğü.
- Aydın M., Karadurmuş U., 2013. Trabzon ve Giresun Bölgelerindeki Su Ürünleri Tüketim Alışkanlıkları. Ordu Üniversitesi Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi, 3(9), 57-71.
- Arslan M., İzci L., 2016. Antalya İli Su Ürünleri Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi. Eğirdir Su Ürünleri Fakültesi Dergisi (ESUFD), 12(1), 75-85.
- Balcı M., Birinci N., Şeker T., Demir T., Arısoy G., 2016. Malatya da yaşayan Kişilerin Su Ürünleri Tüketim Davranışlarının Değerlendirilmesi. Adıyaman Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi 6 (2) , 132-155.
- Balık İ., Yardımcı C., Turhan O., 2013. Ordu İli Fatsa ve Aybastı İlçelerinde Balık Tüketim Alışkanlıklarının Karşılaştırılması Olarak İncelenmesi. Ordu Üniversitesi Bilim ve Teknoloji Dergisi, 3(2), 18-28.
- Bayraktar, S., 2015. Ankara ve Çanakkale’de Su Ürünleri Tüketim Tercihleri ve Alışkanlıklarının Karşılaştırılması. Çanakkale On Sekiz Mart Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi,68s,Çanakkale.
- Bashimov, G., 2017. Niğde İlinde Balık Eti Tüketim Alışkanlığının Belirlenmesi. Türk Tarım ve Doğa Bilimleri Dergisi, 4(2), 196-204.
- Çadır, F., 2012. Keban Baraj Gölü Ova Bölgesin Su Ürünleri Tüketiminin Araştırılması. Fırat Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi,35s,Elazığ.
- Çaylak, B., 2013. İzmir İli Su Ürünleri Tüketimi ve Tüketici Tercihleri Üzerine Bir Araştırma. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi,62s,İzmir.
- Çelik, R., 2014. Manisa İli Su Ürünleri Tüketim ve Tercihleri Üzerine Bir Araştırma. İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi,71s,Manisa.
- Çiçek E., Akgün H., İlhan S., 2013. Elazığ İli Balık Eti Tüketim Alışkanlığı ve Tercihinin Belirlenmesi. Yunus Araştırma Bülteni Dergisi, (1),3-11.
- Çolakoğlu F., İşmen A., Özen Ö., Çakır F., Yiğın Ç., Ormancı H., 2006. Çanakkale İlindeki Su Ürünleri Tüketim Davranışlarının Değerlendirilmesi. Ege Üniversitesi, Su Ürünleri Dergisi, (1/3), 387-392.
- Deniz Haber Ajansı, 2018. Türkiye’de kişi başı yıllık balık 7,6 kg balık tüketiliyor. Erişim Tarihi: 25.12.2018. <https://www.denizhaber.com.tr/turkiyede-kisi-basi-yillik-76-kilogram-balik-tuketiliyor-haber-85968.htm>

- Doğan K., Gönülal Öz O., 2014. Gökçeada Balık Tüketim alışkanlığının Belirlenmesi ve Sosyo-Ekonomik Analizi. İstanbul Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi, 29(1,):101-116.
- Güngör, S. E., 2014. Erzurum ve Van İllerindeki Balık Tüketimi ve Tüketici Tercihleri Üzerine Bir Araştırma. Atatürk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi,73s,Erzurum.
- Gürgün, H., 2006. Van Gölüne Kıyısı Bulunan Bazı İlçelerdeki Balık Tüketimine Yönelik Bir Araştırma. Ege Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi,33s,İzmir
- İbiş, B., 2014. Sivas İli Merkez İlçesinde Yaşayan Bireylerin Su Ürünleri Tüketim Davranışlarının Değerlendirilmesi. Gaziosmanpaşa Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi,53s,Tokat.
- İzmir Su Ürünleri Yetiştiriciliği ve Üreticileri Birliği (İSÜB), 2018. Ülkemizde Su Ürünleri Üretimi. Erişim Tarihi: 08.10.2018. http://www.isub.org.tr/assets/rapor_suurunlerivekulturbalikciligiileilgilirevize_3eylul2014.pdf
- Kızılaslan H., Nalinci N., 2013. Amasya İli Merkez İlçedeki Hane halkının Balık Eti Tüketim Alışkanlıkları ve Balık Eti Tüketimini Etkileyen Faktörler. Gaziosmanpaşa Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Gaziosmanpaşa Bilimsel Araştırma Dergisi, (5), 61-75.
- Menteşe, M. C., 2016. Tunceli İli Merkez İlçede Ailelerin Balık Tüketim Tercihlerinin Belirlenmesi. Tunceli Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi,57s,Tunceli.
- Odabaşı, Y., 2016. Su Ürünleri Tüketim Alışkanlıkları Üzerine Bir Araştırma : Diyarbakır İli Örneği. Ordu Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi,63s,Ordu
- Orhan H., Yüksel O., 2010. Burdur İli Su Ürünleri Tüketimi anket Uygulaması, Süleyman Demirel Üniversitesi, Ziraat Fakültesi Dergisi (SDÜZFD),5(1),1-7.
- Özek, 2008. Kırgızistan'da Su Ürünleri Üzerine Bir Çalışma, Kırgızistan –Türkiye Manas Üniversitesi, Fen Bilimleri Dergisi, Sayı 9,2008.
- Şen, B., 2017. Erzincan İlindeki Ailelerin Balık Tüketim Tercihlerinin Belirlenmesi. Munzur Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi,57s,Tunceli.
- Şen, A., 2011. Konya ve Mersin İl Merkezlerinde Yaşayan Bireylerin Balık Tüketim Alışkanlık ve Bilgi Düzeylerinin Karşılaştırılması. Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi,77s,Konya.
- Temel, T., 2014. Rize İlinde Hanelerin Balık Tüketimi Üzerine Etkili Olan Faktörlerin Belirlenmesi. Atatürk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi,85s,Erzurum.
- Terin M., Hamamcı G., Gül T., ve Tern S., 2016. Van İli Kentsel Alanda Hanelerin Balık Tüketim Yapısı ve Satın Alma Davranışlarının Belirlenmesi. Ege Balıkçılık ve Su Ürünleri Dergisi, 33(3), 241-249.
- Uzundumlu ve Dinçel, 2015. Trabzon İli Beşikdüzü İlçesinde Balık Eti Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi. Ziraat Bilimler Dergisi, 29(2), 1-11.