

## Çanakkale'nin Yenice ve Bayramiç İlçelerinde Su Ürünleri Tüketiminin Değerlendirilmesi

### Evaluation of Seafood Consumption in Yenice and Bayramiç Districts of Çanakkale

Kahraman Selvi<sup>1\*</sup>, Burcu Kaya<sup>2</sup>, Seda Özdikmenli Tepeli<sup>3</sup>, Gülcan Kandemir<sup>4</sup>

<sup>1</sup>Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Yenice Meslek Yüksekokulu, Ormancılık Bölümü, Yenice, Çanakkale

<sup>2</sup>Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Çanakkale

<sup>3</sup>Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Yenice Meslek Yüksekokulu, Veterinerlik Bölümü, Yenice, Çanakkale

<sup>4</sup>Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Yenice Meslek Yüksekokulu, Muhasebe ve Vergi Bölümü, Yenice, Çanakkale

\*Sorumlu yazar: [kahramanselvi@comu.edu.tr](mailto:kahramanselvi@comu.edu.tr)

Geliş: 04.09.2021

Kabul: 30.11.2021

Yayın: 01.03.2022

**Alıntılama:** Selvi, K., Kaya, B., Özdikmenli Tepeli, S. & Kandemir, G. (2022). Çanakkale'nin Yenice ve Bayramiç ilçelerinde su ürünleri tüketiminin değerlendirilmesi. *Acta Aquatica Turcica*, 18(1), 093-108. <https://doi.org/10.22392/actaquatr.991184>

**Özet:** Bu çalışmada, Çanakkale'nin Yenice ve Bayramiç ilçelerinin demografik özelliklerine göre, su ürünleri tüketimini etkileyen faktörlerin belirlenmesi amaçlanmıştır. Bu kapsamda, 2021 yılının Temmuz ayında basit tesadüfi örnekleme metodu kullanılarak, 320 (160+160) bireye yüz yüze anket uygulanmıştır. Sonuç olarak, her iki ilçedeki katılımcıların, balık fiyatlarının normal olduğunu belirtmesine rağmen, balık eti tüketim tercihinin diğer beyaz et ve kırmızı etten sonra geldiği saptanmıştır. Bununla birlikte balığın sıklıkla taze olarak tercih edildiği ve en çok sağlıklı olduğu için tüketildiği belirlenmiştir. İlçelerdeki balık tüketiminin en fazla sonbahar-kış mevsimlerinde ve ayda 1-3 kg olduğu, katılımcıların balık satın alma yerinin en çok pazar yeri olduğu ve pişirme metodu olarak en çok kızartmayı tercih ettiği belirlenmiştir. Yenice'deki katılımcılara göre (%19,4) yemesinin zor olması, Bayramiç'teki katılımcılara göre (%26,9) ise tadı ve kokusu, balık etinin tercih edilmemesindeki en önemli etken olarak tespit edilmiştir. Buna ilave olarak Yenice ve Bayramiç ilçelerinde tüketicilerin sırasıyla %35 ve %53,8 oranlarında balık haricindeki su ürünlerini tüketmediği tespit edilmiştir. Ayrıca her iki ilçe için en fazla tüketilen deniz balığı türü hamsi, en fazla tüketilen tatlı su balığı türü alabalık olarak belirlenmiştir.

#### Anahtar kelimeler

- Bayramiç
- Yenice
- balık
- tüketim alışkanlığı
- anket

**Abstract:** This study aims to determine the factors that affect seafood consumption according to the demographic features of Yenice and Bayramiç. In this context, a face-to-face survey was applied in July 2021, to 320 (160 + 160) people using the simple random sampling method. Although the participants in both towns stated that the fish prices are normal, fish consumption preference comes after other white meat and red meat. However, it was found out that fish was often preferred fresh and mostly consumed for health issues. It was determined that the most consumptions of fish in this towns were in autumn-winter seasons and 1-3 kg in a month, the participants preferred the marketplace to buy their fish and frying as a cooking method. The most important reason why fish meat was not preferred in these towns was that it was difficult to eat fish in Yenice and their taste and smell in Bayramiç. It was concluded that consumers didn't eat seafood except for fish in Yenice and Bayramiç with the rate of 35.0% and 53.8% respectively. The most consumed sea fish species was anchovy, and freshwater fish species were trout according to our study.

#### Keywords

- Bayramiç
- Yenice
- fish
- consumption habits
- survey



## 1. GİRİŞ

Su ürünleri, her gelir seviyesindeki bireyin ulaşabilmesi ve besin içeriğindeki çeşitlilik nedeniyle öne çıkmaktadır. Esansiyel aminoasitler, yağ asitleri (omega-3, omega-6), mineraller (fosfor, kalsiyum, magnezyum, kükürt, potasyum, sodyum, iyot) ve vitaminlerin (A, D, E, K, B ve C) önemli kaynağı olduğundan, Dünya Sağlık Örgütü (DSÖ), günlük diyet içerisinde su ürünlerine, haftada en az iki kez yer verilmesi gerektiğini önermektedir (Atar ve Alçıçek, 2009; Bolat ve Cevher 2018; Dilek vd., 2019).

2017 verilerine göre yıllık kişi başına balık tüketimi gelişmiş ülkeler için 24,4 kg, gelişmekte olan ülkeler için 19,4 kg ve gelişmemiş ülkeler için ise 12,6 kg olarak açıklanmıştır. Ülkeler ve bölgeler arası kalıcı farklılıklar olmasına rağmen, dünyada kişi başı yıllık su ürünleri tüketim eğilimi ortalama 20,5 kg olarak tahmin edilmektedir (FAO, 2020). Bununla birlikte 2018 yılında Çin %35 ile su ürünleri üretiminde önemli paya sahipken, diğer Asya ülkeleri %34, Amerika %14, Avrupa %10 ve Afrika %7 paya sahiptir. Türkiye ise dünya su ürünleri üretiminde 42. sırada yer almaktadır (Anonim, 2020). Son 5 yılın TÜİK (2020) verilerine göre, Türkiye su ürünleri üretiminde en önemli artış %33,1 (836 bin 524 ton) ile 2019 yılında gerçekleşmiştir. Ancak bu değer 2020 yılında %6,1 azalarak 785 bin 811 ton olmuştur (TÜİK, 2021). 2020 yılında avcılık yoluyla yapılan toplam su ürünleri üretimi 364 bin 400 ton, yetiştiricilik ile gerçekleştirilen su ürünleri üretimi 421.411 ton olmuştur. Su ürünleri üretiminin %37,1 'ini avcılık yoluyla elde edilen deniz balıkları, %53,6 'sını yetiştiricilik ürünleri, %5'ini avcılık yoluyla elde edilen diğer deniz ürünleri ve %4,2 'sini avcılık yoluyla elde edilen iç su ürünleri oluşturmaktadır. Ülkemiz denizlerinde avlanabilir stok büyüklüğüne ulaşılmış olduğu ve avcılık yoluyla üretimi artırma potansiyelinin azaldığı bildirilmiş olup, bununla birlikte girdilerdeki (balık yemi, enerji ve petrol) maliyet artışının da önümüzdeki yıllarda balık yetiştiriciliği sektörünü olumsuz etkileyeceği düşünülmektedir (Anonim, 2020). Su ürünleri avcılığının ve yetiştiriciliğinin sürdürülebilir olması açısından iç sularımızın ve denizlerimizin kirlenmeye ve bozulmaya karşı korunması göz önünde bulundurularak, kişi başı tüketimin artırılmasına yönelik yayım çalışmalarının yapılması gerekmektedir.

Literatürde, Türkiye'nin farklı bölgelerinde (deniz veya göl kıyısı olan veya olmayan) yaşayan insanların, su ürünleri tüketim alışkanlıklarının belirlenmesine yönelik birçok çalışma yer almaktadır (Orhan ve Yüksel, 2010; Yüksel vd., 2011; Aydın ve Karadurmuş, 2013; Olgunoğlu vd., 2014; Abdikoğlu vd., 2015; Gözener vd., 2016; Bolat ve Cevher 2018; Akkuş, 2018; Selvi vd., 2019; Kılıç vd., 2019; Dilek vd., 2019; Karakaya, 2020; Karakulak vd., 2020; Genç vd. 2020; Kuşat ve Şahan, 2021). Yapılan çalışmalar, balık tüketim alışkanlıklarının bölgelere, demografik özelliklere ve su ürünleri tüketimine olan yaklaşımlara göre farklılık gösterdiği belirlenmiştir. Dolayısıyla su ürünleri tüketim yapısı ve alışkanlıkları ile ilgili araştırmaların gerek il gerekse ilçe bazında ayrı ayrı belirlenmesi ve tüketici tercihlerinin değerlendirilmesi önem arz etmektedir.

Çanakkale'nin Yenice ilçesinin toplam nüfusu, 2020 yılı verilerine göre 31.023 olarak belirtilmiştir (Anonim, 2021a). Kazdağlarının kuzey eteklerine kurulmuş olan ilçenin, Çanakkale il merkezine olan uzaklığı 95 km olup, denize kıyısı yoktur. Deniz seviyesinden yaklaşık 310 m yüksekte bulunan bölgede Akdeniz iklimi ile Karadeniz iklimi arasında geçiş iklimi hâkimdir (Anonim, 2021b). Yenice gibi Kazdağlarının eteklerinde kurulmuş olan Bayramiç ilçesinde ise toplam 29.302 kişi yaşamaktadır (Anonim, 2021a). Bayramiç ilçesinin Çanakkale il merkezine uzaklığı 75 km olup, denize kıyısı yoktur (Anonim, 2021c). Yenice ve Bayramiç ilçeleri Çanakkale merkezine en uzak kırsal yerleşim yerleri olduğundan denize uzaklığın, bölgedeki balık tüketimini olumsuz etkileyebileceği düşünülmektedir. Bu amaçla çalışmamızda, Çanakkale'nin Yenice ve Bayramiç ilçelerinde yaşayanların, demografik özelliklerine göre balık tüketimindeki öncelikleri, tüketmeme sebepleri, en çok tercih edilen türler, tüketim şekilleri ve satın alma sırasındaki tercihleri araştırılarak ilçeler arasında karşılaştırma yapılmıştır.

## 2. MATERYAL ve YÖNTEM

Oransal örnek hacmi formülünden yararlanılarak (Newbold, 1995), %95 güven aralığı ve örnek oranının %5 hata payı esas alınarak katılımcı sayısı belirlenmiştir. Anket soruları hazırlandıktan sonra bölgede pilot çalışma gerçekleştirilerek, uygulama sonucuna göre gerekli düzenlemeler yapıldıktan sonra çalışma gerçekleştirilmiştir.

Çalışmada Çanakkale ilinin, Bayramiç ve Yenice ilçelerinde bulunan toplam 320 tüketiciye anket yapılarak halkın demografik durumlarına göre balık tüketim alışkanlığı araştırılmıştır. Bunun için öncelikle tüm katılımcıların cinsiyet, yaş, öğrenim durumu, meslek, toplam gelir düzeyi, aile birey sayısı ve medeni hali gibi demografik etkenler belirlenmiştir.

$$n = \frac{N \cdot p \cdot q}{(N - 1)\sigma_p^2 + p \cdot q}$$

n = örnek büyüklüğü,

N = popülasyon büyüklüğü

p = tahmin oranı

q = 1-p

$\sigma_p^2$  = oran varyansı

Formüle göre; Yenice ve Bayramiç ilçelerinde toplam uygulanacak örnek sayısı 320 (160+160) olarak belirlenmiştir. Bu nedenle çalışmada Çanakkale İli'nin, Bayramiç ve Yenice ilçelerinde bulunan toplam 320 tüketiciye, 2021 yılının Temmuz ayında yüz yüze anket yapılmıştır. Çalışmada kullanılan ankette toplam 21 soru bulunmaktadır (Tablo 1). Katılımcılara yönlendirilen anket soruları Selvi vd. (2019), Kılıç vd. (2019), Dilek vd. (2019), Karakaya (2020) ve Kuşat ve Şahan (2021) çalışmalarından derlenmiştir. Elde edilen bulgular, MS Excel ve SPSS 20 programları kullanılarak sıklık ve yüzdeleri belirlenmiş, bazı soruların birlikte yorumlanmasında çapraz tablolar kullanılmıştır. Sorular arasında ilişki olup olmadığı ve tespit edilen ilişkinin değerlendirilmesinde, ki-kare istatistiksel analizi uygulanmış ve sonuçlar %95 güven aralığında değerlendirilmiştir.

**Tablo 1.** Anket soruları.

<b>Cinsiyet:</b>	1) Erkek	2) Kadın		
<b>Yaş:</b>	1) 20-29	2)30-39	3) 40-49	4) 50 yaş ve üzeri
<b>Öğrenim Durumu:</b>	1) İlköğretim	2) Lise	3) Ön lisans/Lisans	4) Lisansüstü
<b>Meslek:</b>	1) İşçi	2) Memur	3) Serbest Meslek	4) Çalışmıyor
<b>Toplam Gelir Düzeyi:</b>	12000 TL'den az	2) 2000-3500	3) 3500-5000	4) 5000 TL üzeri
<b>Aile Birey Sayısı:</b>	1) 1	2) 2	3) 3	4) 4 ve üzeri
<b>Medeni Hali:</b>	1) Evli	2) Bekar		
<b>Et tüketim tercihi:</b>	1) Balık eti	2) Beyaz et	3) Kırmızı et	4) Tüketmiyorum
<b>Balık eti tüketme sıklığı:</b>	1) Haftada Birkaç Kez	2) Ayda Birkaç Kez	3) Yılda Birkaç Kez	4)Tüketmiyorum
<b>Balık eti tercih etmeme sebebi:</b>	1) Pahalı Olması	2) Tadı/Kokusu	3)Yemesi Zor (Kılcıklı vb.)	4) Sık Tüketirim
<b>Aylık balık tüketim miktarı:</b>	1) <1 kg	2) 1-3 kg	3) >4 kg	4) Tüketmiyorum
<b>Balık eti tercih etme sebebi:</b>	1) Sağlıklı olması	2) Lezzetli olması	3) Aile alışkanlığı	4) Tüketmiyorum
<b>Deniz-tatlı su balığı tercihi:</b>	1) Deniz balığı	2) Tatlı su balığı	3) Her ikisi de	4) Tüketmiyorum
<b>En çok balık tükettiği mevsim:</b>	1) İlkbahar-Yaz	2) Sonbahar-Kış	3) Her Mevsim	4) Tüketmiyorum
<b>Balık tüketme biçimi:</b>	1) Taze	2) Konserve	3)Diğer (Dondurulmuş vb.)	4) Tüketmiyorum
<b>Balık pişirme yöntemi:</b>	1) Kızartma	2) Izgara	3) Fırın	4) Tüketmiyorum
<b>Su ürünleri tüketme alışkanlığı:</b>	1) Midye	2) Karides	3) Ahtapot/Kalamar	4) Tüketmiyorum
<b>Balık fiyatları hakkındaki görüşü:</b>	1) Ucuz	2) Normal	3) Pahalı	4) Fikrim Yok
<b>Balık satın alma üst limiti:</b>	1) <25 TL	2) 25-50 TL	3) >50 TL	4) Tüketmiyorum
<b>Balık satın alma kriteri:</b>	1) Lezzetli olması	2) Ekonomik olması	3)Zahmetsiz temizlenmesi/pişirilmesi	4) Tüketmiyorum
<b>Balığı satın alma yeri:</b>	1)Balık hali veya pazar	2) Market	3)Kendim tutarım/oltacıardan alırım	4) Tüketmiyorum

### 3. BULGULAR

Çanakkale'nin Bayramiç ve Yenice ilçelerinde su ürünleri tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi amacıyla gerçekleştirilen bu çalışmanın sonuçlarına göre; Bayramiç ilçesinde ankete katılan tüketicilerin %53,8 'inin erkek bireylerden, %46,3 'ünün kadın bireylerden oluştuğu; Yenice ilçesinde ise katılımcıların %51,9 'unun erkek, %48,1 'inin kadın olduğu belirlenmiştir (Tablo 2). Bayramiç ilçesinde ankete katılan tüketicilerin önemli bir bölümünün (%43,1) ön lisans veya lisans mezunu olduğu, Yenice ilçesinde ise katılımcıların büyük çoğunluğunun (%45,0) ilköğretim mezunu olduğu tespit edilmiştir. Ayrıca Bayramiç ilçesindeki katılımcıların %49,4'ünün çalışmadığı, Yenice ilçesinde de %41,9 oranındaki katılımcının serbest meslek sahibi olduğu saptanmıştır. Buna ilave olarak, Bayramiç ilçesindeki katılımcıların gelir durumu en çok 3500-5000 TL, Yenice ilçesindeki katılımcıların ise en çok 2000 TL ve 3500-5000 TL arasında değişiklik göstermektedir. Ayrıca Bayramiç ilçesindeki katılımcıların %86,3'ü, Yenice ilçesindeki katılımcıların %80,6'sı evli iken, iki ilçedeki aile birey sayısının çoğunlukla 4 ve üzerinde olduğu belirlenmiştir.

Bayramiç ve Yenice ilçelerinde et tüketim tercihleri incelendiğinde ilk sırada tercih edilen et türünün beyaz et (balık eti dışında) olduğu belirlenmiştir (Tablo 3). Balık tüketim tercihinin ise her iki ilçede üçüncü sırada yer aldığı saptanmıştır. Buna rağmen Bayramiç ilçesindeki katılımcıların %91,4'ünün, Yenice ilçesindeki katılımcıların ise %94,4'ünün balık tükettiği tespit edilirken; Bayramiç ve Yenice ilçelerinde tüketicilerin, sırasıyla %8,8 ve %5,6 'sının balık tüketmediği tespit edilmiştir (Tablo 3). Bayramiç ilçesindeki balık tüketmeyen katılımcıların %26,9'u tüketmeme sebebinin, balığın tat ve kokusundan kaynaklı olduğunu bildirmiştir. Buna karşın Yenice ilçesinde katılımcıların %19,4'ü balık tüketmeme sebebinin, yeme zorluğu olarak belirtmiştir. İlçeler arasında belirlenen bu farkın istatistiksel açıdan önemli olduğu saptanmıştır ( $p<0,05$ ).

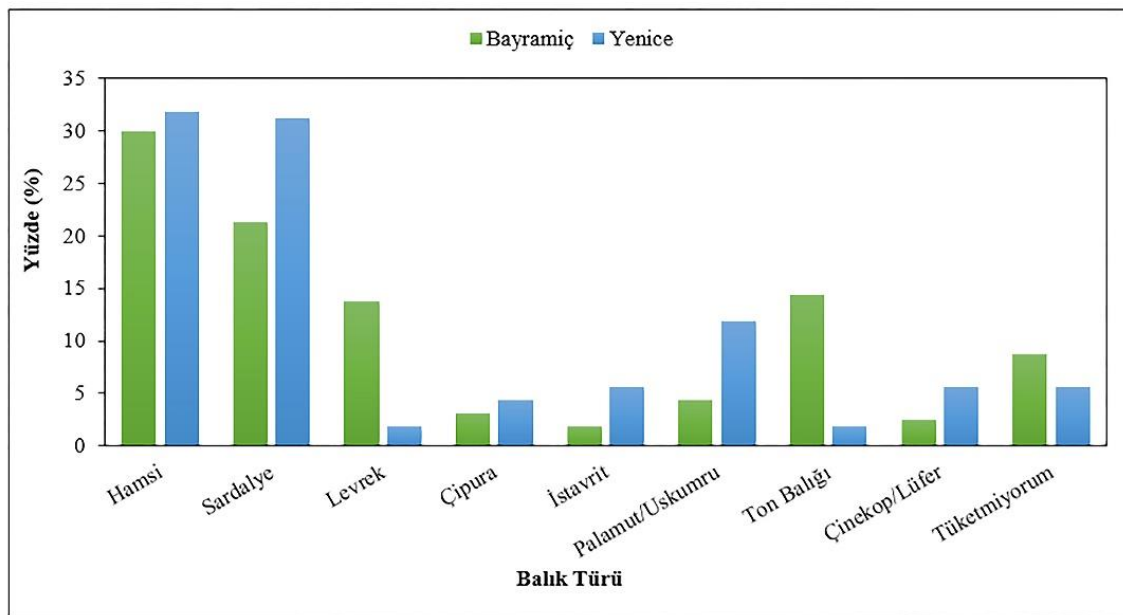
Çalışmada balık tüketen katılımcıların çoğunluğunun haftada birkaç kez balık tükettiği belirlenmiştir (Tablo 3). Her iki ilçede aylık kişi başı balık tüketim miktarının 1-3 kg arasında değiştiği belirlenmiştir. Her iki ilçede katılımcılar balık tüketmedeki en önemli nedeninin sağlıklı olması, ikinci önemli nedeninin ise lezzetli olması olarak ifade etmişlerdir. Bayramiç ilçesindeki katılımcıların %37,5'i, Yenice ilçesindeki katılımcıların ise %31,9'u deniz ve tatlı su balıklarının her ikisini de tercih ettikleri saptanmıştır. Bayramiç ilçesindeki katılımcılar deniz balığı olarak ilk sırada (%30,0) hamsiyi tercih ederken, ikinci sırada (%21,3) sardalyeyi tercih etmektedir (Şekil 1). Yenice'de ise hamsi (%31,9) ve sardalye (%31,3) tüketen katılımcı oranı birbirine benzerdir. İlçeler arasında tüketilen deniz balığı tercihinin istatistiksel açıdan önemli düzeyde farklı olduğu saptanmıştır ( $p<0,05$ ). Her iki ilçedeki katılımcıların en çok tercih ettiği tatlı su balığı ise alabalıktır (Şekil 2).

İlçelerdeki katılımcıların, en çok sonbahar-kış mevsiminde (Bayramiç %51,3; Yenice %62,5) balık tükettikleri saptanmıştır (Tablo 3). Bayramiç ilçesindeki tüketicilerin %73,8 'i, Yenice ilçesindeki tüketicilerin %90,6 'sı balık tüketme biçiminin taze olduğunu ifade etmiştir. İstatistiksel açıdan balık tüketme biçimi ilçeler arasında önemli düzeyde farklılık göstermiştir ( $p<0,05$ ). Bunun yanı sıra her iki ilçe balık pişirme yönteminde en çok kızartma yöntemini tercih etmektedir. Ayrıca yapılan anket çalışması ile katılımcıların balık dışında en çok tükettiği su ürününün midye olduğu saptanmıştır (Bayramiç %38,8; Yenice %26,9).

İlçelerdeki balık satın alma durumu değerlendirildiğinde, ankete katılan katılımcıların çoğunluğu balık fiyatlarının normal olduğu görüşündedir (Bayramiç %50,6; Yenice %56,9) (Tablo 4). Ancak her iki ilçenin balık satın alma limitinin farklı olduğu saptanmıştır. İlçeler arasındaki satın alma üst limiti istatistiksel açıdan farklılık göstermektedir ( $p<0,05$ ). Bayramiç ilçesindeki katılımcıların %39,4'ü balık satın alma limitini 25 TL altında, Yenice ilçesindeki katılımcıların %43,1'i ise 25-50 TL arasında belirlemiştir. Her iki ilçedeki katılımcılar en önemli balık satın alma kriterinin, lezzet olduğunu ifade etmiştir. Bayramiç ilçesindeki katılımcıların %72,5'i balığı, balık hali ya da pazardan alırken, Yenice ilçesinde bu oran (%91,3) daha yüksektir ( $p<0,05$ ).

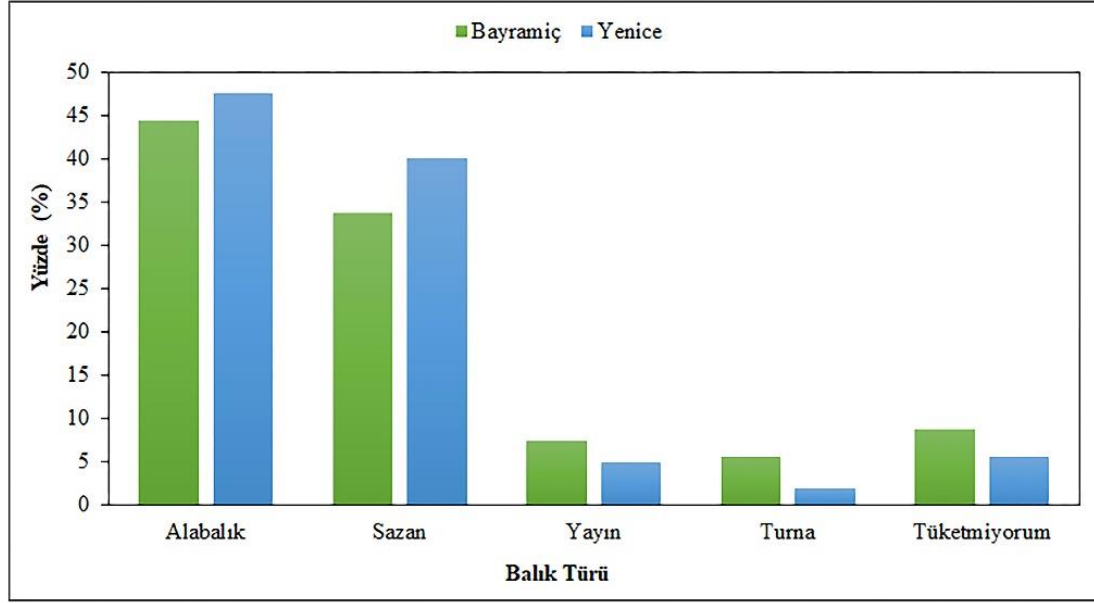
**Tablo 2.** Demografik Etkenler.

Değişkenler	Değişkenler	Bayramiç		Yenice	
		n	%	n	%
Cinsiyet	Erkek	86	53,8	83	51,9
	Kadın	74	46,3	77	48,1
Yaş	20-29	60	37,5	38	23,8
	30-39	51	31,9	61	38,1
	40-49	34	21,3	38	23,8
	50 yaş ve üstü	15	9,4	23	14,4
Öğrenim Durumu	İlköğretim	30	18,8	72	45,0
	Lise	58	36,3	56	35,0
	Ön lisans/Lisans	69	43,1	29	18,1
	Lisansüstü	3	1,9	3	1,9
Meslek	İşçi	46	28,8	26	16,3
	Memur	13	8,1	6	3,8
	Serbest Meslek	22	13,8	67	41,9
	Çalışmıyor	79	49,4	61	38,1
Toplam Gelir Düzeyi	2000 TL'den az	30	18,8	49	30,6
	2000-3500 TL	32	20,0	39	24,4
	3500-5000 TL	76	47,5	49	30,6
	5000 TL üzeri	22	13,8	23	14,4
Aile Birey Sayısı	1	22	13,8	31	19,4
	2	5	3,1	13	8,1
	3	45	28,1	25	15,6
	4 ve üzeri	88	55,0	91	56,9
Medeni Hali	Bekar	22	13,8	31	19,4
	Evli	138	86,3	129	80,6

**Şekil 1.** Katılımcıların tercih ettiği deniz balığı.

**Tablo 3.** Katılımcıların su ürünleri tüketim tercihleri.

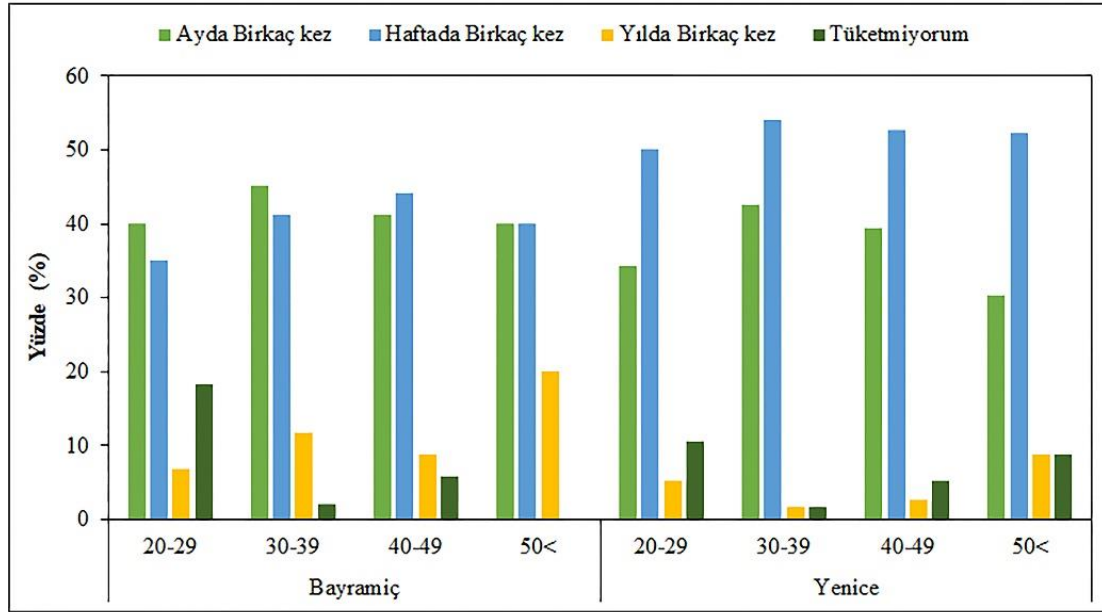
Değişkenler	Bayramiç		Yenice		
	n	%	n	%	
Et tüketim tercihi	Balık eti	17	10,6	17	10,6
	Beyaz et (Balık eti dışında)	86	53,8	99	61,9
	Kırmızı et	51	31,9	40	25,0
	Tüketmiyorum	6	3,8	4	2,5
Balık eti tüketme sıklığı	Haftada Birkaç kez	63	39,4	84	52,5
	Ayda Birkaç kez	67	41,9	61	38,1
	Yılda Birkaç kez	16	10	6	3,8
	Tüketmiyorum	14	8,8	9	5,6
Balık eti tercih etmeme sebebi	Pahalı Olması	37	23,1	25	15,6
	Tadı/kokusu	43	26,9	20	12,5
	Yemesi zor (kılçıklı, vb.)	17	10,6	31	19,4
	Sık tüketirim	63	39,4	84	52,5
Aylık balık tüketim miktarı	<1 kg	26	16,3	5	3,1
	1-3 kg	86	53,8	83	51,9
	>4 kg	34	21,3	63	39,4
	Tüketmiyorum	14	8,8	9	5,6
Balık eti tercih etme sebebi	Sağlıklı olması	66	41,3	81	50,6
	Lezzetli olması	58	36,3	45	28,1
	Aile alışkanlığı	22	13,8	25	15,6
	Tüketmiyorum	14	8,8	9	5,6
Deniz-tatlı su balığı tercihi	Deniz balığı	44	27,5	88	55
	Tatlı su balığı	42	26,3	12	7,5
	Her ikisi de	60	37,5	51	31,9
	Tüketmiyorum	14	8,8	9	5,6
En çok balık tükettiği mevsim	İlkbahar-Yaz	49	30,6	50	31,3
	Sonbahar-Kış	82	51,3	100	62,5
	Her Mevsim	15	9,4	1	0,6
	Tüketmiyorum	14	8,8	9	5,6
Balık tüketme biçimi	Taze	118	73,8	145	90,6
	Konserve	12	7,5	2	1,3
	Diğer (Dondurulmuş, vb.)	16	10	4	2,5
	Tüketmiyorum	14	8,8	9	5,6
Balık pişirme yöntemi	Kızartma	72	45	89	55,6
	Izgara	62	38,8	49	30,6
	Fırın	12	7,5	13	8,1
	Tüketmiyorum	14	8,8	9	5,6
Su ürünleri tüketme alışkanlığı	Midye	62	38,8	43	26,9
	Karides	30	18,8	15	9,4
	Ahtapot/Kalamar	12	7,5	16	10
	Tüketmiyorum	56	35	86	53,8



Şekil 2. Katılımcıların tercih ettiği tatlı su balığı.

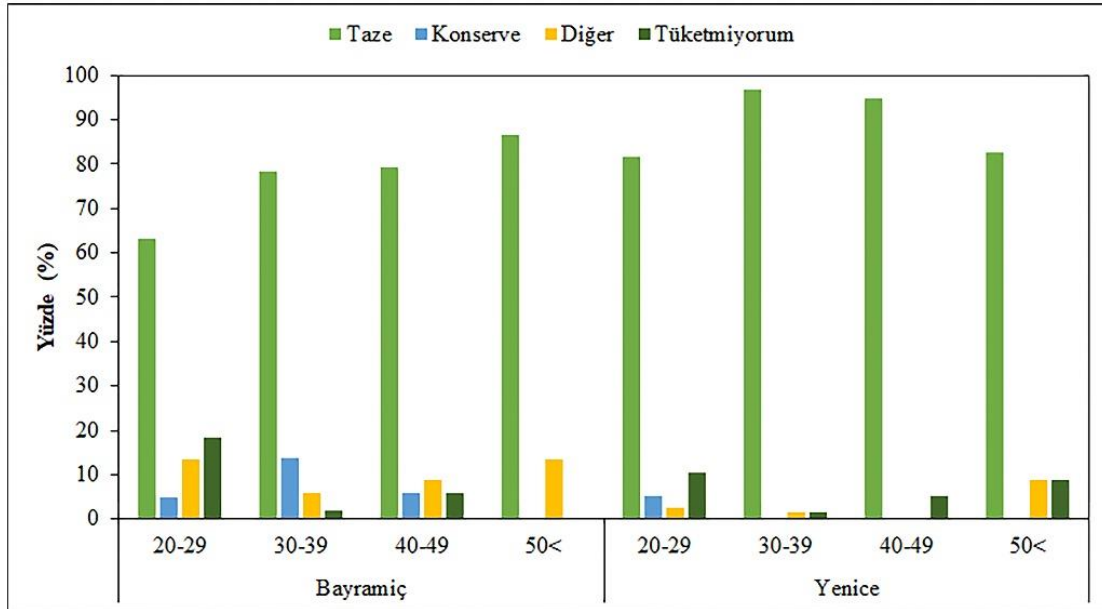
Tablo 4. Katılımcıların balık satın alma durumu.

Değişkenler		Bayramiç		Yenice	
		n	%	n	%
Balık fiyatları hakkındaki görüş	Ucuz	19	11,9	10	6,3
	Normal	81	50,6	91	56,9
	Pahalı	38	23,8	41	25,6
	Fikrim yok	22	13,8	18	11,3
Balık satın alma üst limiti	<25 TL	63	39,4	82	51,3
	25-50 TL	82	51,3	69	43,1
	>50 TL	1	0,6	0	0
	Tüketmiyorum	14	8,8	9	5,6
Balık satın alma kriteri	Lezzetli olması	74	46,3	86	53,8
	Ekonomik olması	55	34,4	34	21,3
	Zahmetsiz temizlenmesi/pişirilebilmesi	17	10,6	31	19,4
	Tüketmiyorum	14	8,8	9	5,6
Balığı satın alma yeri	Balık hali veya pazar	116	72,5	146	91,3
	Market	18	11,3	1	0,6
	Kendim tutarım veya oltacıardan alırım	12	7,5	4	2,5
	Tüketmiyorum	14	8,8	9	5,6



Şekil 3. Katılımcıların yaşlarına göre balık tüketim sıklığı.

Her iki ilçedeki farklı yaş gruplarının balık tüketim sıklığı incelendiğinde, ayda birkaç kez balık tüketen katılımcıların çoğunluğunun her iki ilçe içinde 30-39 yaş aralığında olduğu belirlenmiştir. Bayramiç ilçesinde haftada birkaç kez balık tüketen katılımcıların en çok 40-49 yaş aralığında, Yenice ilçesinde ise 30-39 yaş aralığında olduğu saptanmıştır (Şekil 3). İlçeler arasında belirlenen oransal farklılık istatistiksel olarak önemlidir ( $p < 0,05$ ).

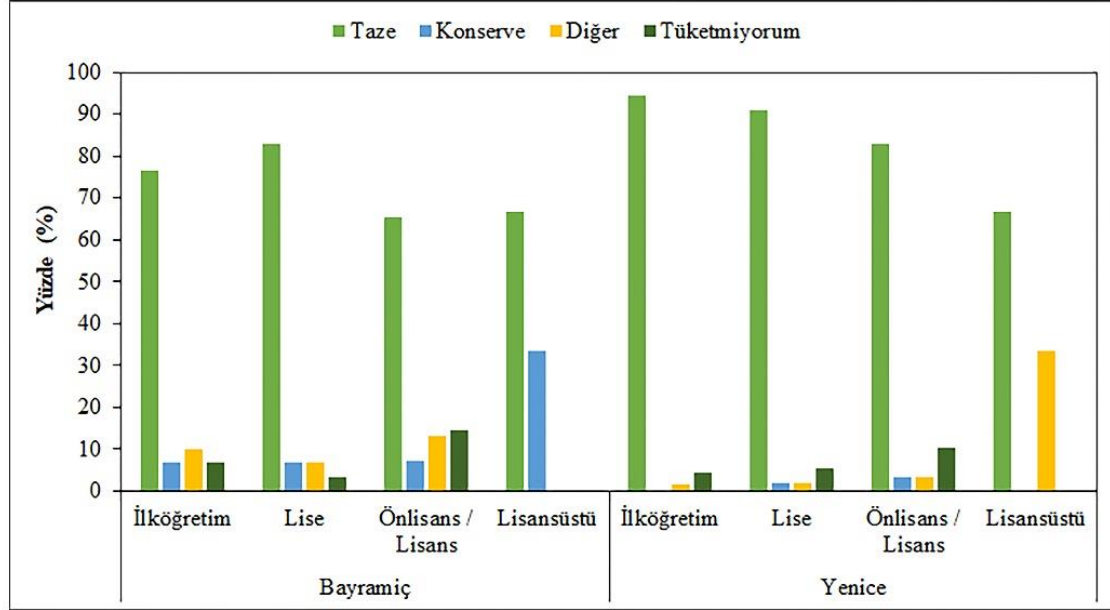


Şekil 4. Katılımcıların yaş gruplarına göre balık tüketme şekli.

Konserve olarak balık tüketme şekli Bayramiç ve Yenice ilçelerinde, 20-29 yaş aralığındaki katılımcıların oranı benzerdir. Ancak aynı yaş aralığında balığı taze olarak tüketenlerin oranı Yenice’de %81,58 ve Bayramiç’te %63,33’tür. Bayramiç’te bu yaş aralığındaki katılımcıların %13,33’ü balığı diğer şekillerde (dondurulmuş, tuzlanmış, vb.) tükettiğini ifade etmişlerdir (Şekil 4). Balık tüketme şekli taze olan katılımcıların oranı Bayramiç ilçesinde en çok 50 yaş ve üzeri

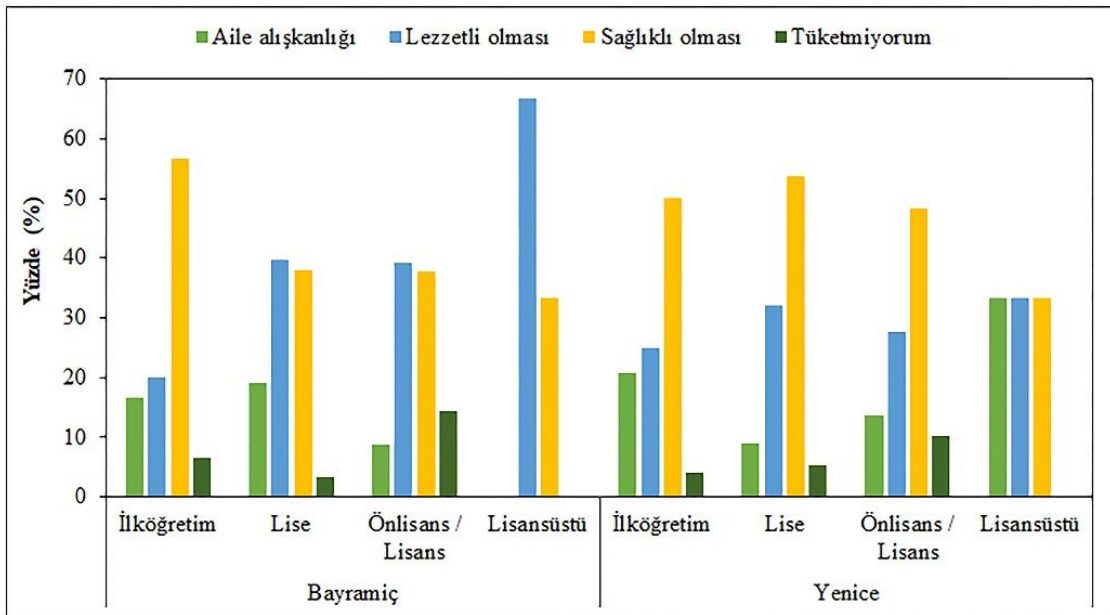


(%86,677), Yenice ilçesinde ise en çok 30-39 yaş aralığındadır (%96,72). Bununla birlikte ilçeler arasındaki fark istatistiksel açıdan önemlidir ( $p<0,05$ ).



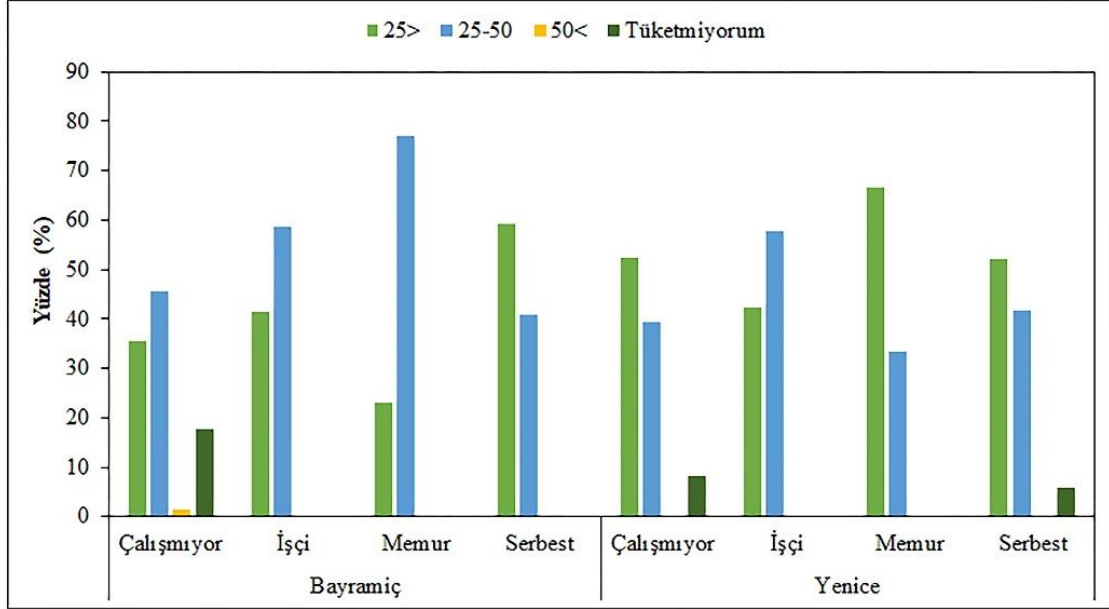
Şekil 5. Katılımcıların öğrenim durumuna göre balık tüketme şekli.

Bayramiç ilçesinde katılımcıların öğrenim durumu en çok üniversite ve üzeri, Yenice ilçesindeki katılımcıların öğrenim durumu ise en çok ilköğretimdir. Bu farklılığa rağmen her iki ilçedeki katılımcıların büyük çoğunluğu, balığı taze olarak tüketmeyi tercih etmektedir. Bununla birlikte katılımcıların öğrenim durumuna göre, ikinci sırada en çok tercih edilen balık tüketim şekli farklılık göstermektedir ( $p<0,05$ ). Buna göre ikinci sırada en çok tercih edilen balık tüketim şekli Bayramiç ilçesinde konserve iken, Yenice ilçesinde diğer şekillerde (dondurulmuş, vb.)'dir (Şekil 5).



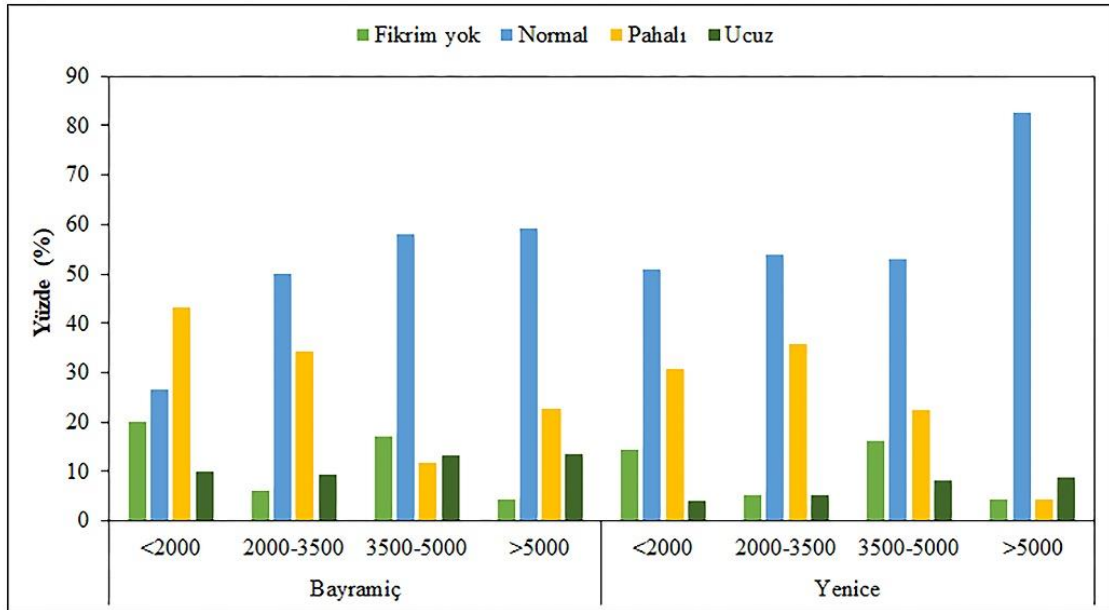
Şekil 6. Katılımcıların öğrenim durumuna göre balık tercih sebepleri.

Balık tercih sebebini lezzeti, aile alışkanlığı ve sağlıklı olması olarak belirten katılımcıların eğitim düzeyleri ilçeler arasında farklılık göstermektedir ( $p<0,05$ ). Bayramiç ilçesinde balık tercih sebebini sağlıklı olması olarak belirten katılımcıların %57'sinin öğrenim durumu ilköğretim iken, Yenice ilçesindeki katılımcıların %54'ünün öğrenim durumu lisedir (Şekil 6).



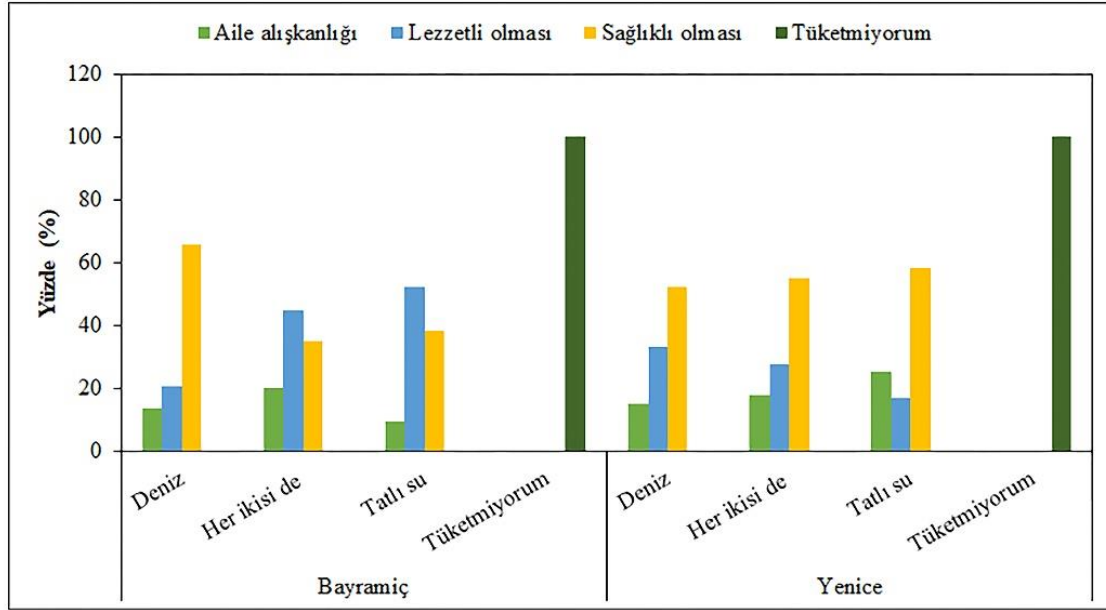
Şekil 7. Katılımcıların meslek gruplarına göre balık satın alma üst limiti (TL).

Balık satın alma üst limiti 25-50 TL aralığında olduğunu ifade eden işçi meslek grubuna sahip katılımcıların oranı, ilçeler arasında benzerlik göstermektedir (Şekil 7). Ancak memur meslek grubunda yer alan katılımcıların Bayramiç ilçesinde %77'si, Yenice ilçesinde ise %33'ü 25-50 TL'yi balık satın alma üst limiti olarak ifade etmektedir. İlçelerdeki memur meslek grubunda yer alan katılımcıların balık satın alma üst limiti arasındaki farklılık istatistiksel olarak önemlidir ( $p<0,05$ ).



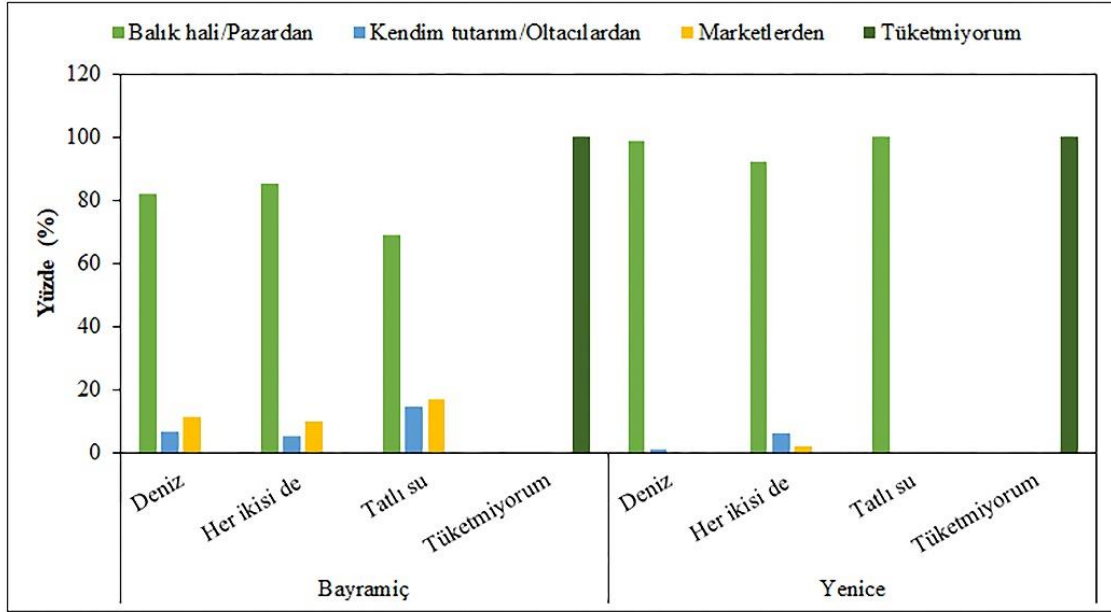
Şekil 8. Katılımcıların hane halkı gelirine göre (TL) balık fiyatları görüşleri.

Katılımcıların hane gelir durumuna göre balık fiyatları hakkındaki görüşleri karşılaştırıldığında, Bayramiç ilçesindeki <2000 TL altında gelire sahip katılımcıların %27 'si, Yenice ilçesindeki katılımcıların ise %51 'i fiyatların normal olduğunu ifade etmiştir. Bununla birlikte aynı gelire sahip Bayramiç ilçesindeki katılımcıların %10'u, Yenice ilçesindeki katılımcıların yalnızca %4'ü fiyatların ucuz olduğu görüşündedir. Yüksek gelire (>5000 TL) sahip Bayramiç ilçesindeki katılımcıların %22,7 'si ve Yenice ilçesindeki katılımcıların %4,3 'ü fiyatların pahalı olduğu görüşündedir (Şekil 8). Katılımcıların hane gelir durumuna göre balık fiyatları hakkındaki görüş farklılıklarının istatistiksel olarak önemli olduğu saptanmıştır ( $p<0,05$ ).



Şekil 9. Katılımcıların deniz-tatlı su balığı tercihine göre balığı tercih sebebi.

Çalışmada, Bayramiç ilçesindeki katılımcılardan %65,9 'u Yenice ilçesinde ise %52,3 'ü deniz balığını sağlıklı olmasından dolayı tercih ettiklerini belirtmişlerdir (Şekil 9). Ayrıca Bayramiç ve Yenice ilçesindeki katılımcılar sırası ile %38,1 ve %58,3 oranda tatlı su balığını sağlıklı olduğu için tercih ettiklerini ifade etmişlerdir.



Şekil 10. Katılımcıların deniz-tatlı su balığı tercihinine göre balığı satın alma yerleri.

Bayramiç ilçesinde deniz balığını tercih eden katılımcıların %81,8 'i, Yenice ilçesindeki katılımcıların ise %98,9 'u balık satın alma yerini balık hali/pazar olarak ifade etmiştir (Şekil 10). Bayramiç'teki katılımcıların %14,3 'ü tatlı su balığını "kendim tutarım/oltacıardan satın alırım" olarak ifade ederken, Yenice'deki katılımcıların tamamı tatlı su balığını balık halinden ya da pazardan temin ettiğini belirtmiştir. İlçeler arasındaki bu fark istatistiksel olarak önemlidir ( $p < 0,05$ ).

#### 4. TARTIŞMA ve SONUÇ

Yenice ve Bayramiç ilçelerindeki bireylerin et tüketim tercihleri arasında ilk sırada beyaz et ürünleri yer alırken, balık bu sınıflandırmada üçüncü sırada yer almaktadır. Sonuçlar ülkemizde yapılan diğer çalışmalarla benzerdir. Bu çalışmalar beyaz etin daha fazla tercih edilmesinin sebebini daha ucuz olması, kolay bulunabilirliği ve zahmetsiz pişirilmesi olarak bildirmiştir (Yüksel vd., 2011; Olgunoğlu vd., 2014; Selvi vd., 2019). Yenice'deki katılımcılar pişirilmesi ve yemesindeki zorluklardan dolayı balık etini tercih etmediklerini bildirirken, Bayramiç'teki katılımcıların büyük çoğunluğu pahalı olmasından dolayı balık eti tüketmediklerini ifade etmiştir. Trabzon ve Giresun'da yapılan benzer bir çalışmada balık etinin tüketilmeme sebepleri arasında pişirme ve yeme zorluğu, pahalı olması gibi faktörler olduğunu belirtmiştir (Aydın ve Karadurmuş, 2013). Selvi vd. (2019) tarafından yapılan başka bir çalışmada ise Çanakkale'nin Çan ilçesindeki tüketicilerin balık etini tercih etmeme sebebi pahalı olması, tat ve koku, hijyen ve tazeliğe güvenilmemesi olarak bildirilmiştir.

Katılımcıların gelir düzeyine göre balık fiyatları hakkındaki görüşleri incelendiğinde; Yenice ilçesindeki tüm gelir grubundaki katılımcılar balık fiyatlarının normal olduğu görüşünde iken, Bayramiç ilçesindeki <2000 TL gelir düzeyindeki katılımcılar, balık fiyatlarının pahalı olduğu görüşündedir. Selvi vd. (2019), gelir düzeyi <2000 TL olan katılımcılarında balık fiyatları hakkındaki görüşü sırasıyla fikrim yok ve pahalı olarak saptamıştır. Abdikoğlu vd. (2015), Tekirdağ'da yaptıkları çalışmada tüketicilerin balık fiyatları hakkındaki görüşünün çoğunlukla normal olduğunu bildirirken, Karakulak vd. (2020), Erzurum ilinde yaptıkları çalışmada katılımcıların balık fiyatlarını pahalı bulduğunu ve buradaki en önemli faktörün bölgenin gelir seviyesi ve lojistik masrafları ile ilişkili olduğunu vurgulamıştır.

Bayramiç ilçesinde farklı meslek gruplarına mensup katılımcıların büyük çoğunluğu balık satın almadaki üst limitini 25-50 TL olarak ifade ederken, Yenice ilçesindeki çalışmayan ve memur

grubundaki katılımcılar bu limiti 25> TL, işçi grubundaki katılımcılar 25-50 TL olarak ifade etmiştir. Karakulak vd. (2020) tarafından yapılan çalışmada, kamu sektöründe çalışanların %12,1'inin, özel sektörde çalışanların %14,5'inin, çalışmayanların %21'inin balığın fiyatına dikkat ettiği bildirilmiştir.

Her iki ilçedeki katılımcıların balık tüketme biçiminin yaş grubu ve eğitim seviyesine bağlı olarak değişiklik göstermediği ve çoğunlukla katılımcıların balığı taze olarak tercih ettikleri belirlenmiştir. Ülkemizin farklı bölgelerinde yapılan benzer çalışmalarda katılımcıların balığı en çok işlenmemiş (taze) olarak tükettiği bildirilmiştir (Bolat ve Cevher 2018; Selvi vd., 2019; Karakaya, 2020; Genç vd. 2020; Kuşat ve Şahan, 2021). Ayrıca Bayramiç ilçesindeki katılımcıların %41,3'ü, Yenice ilçesindeki katılımcıların ise %50,6'sı balığı sağlıklı olmasından dolayı tercih ettiklerini ifade etmişlerdir. Çiçek vd. (2014) ve Genç vd. (2020) tarafından yapılan çalışmalarda da tüketicilerin balığı en çok sağlıklı olduğu için tükettikleri belirlenmiştir.

Gözener vd. (2016) tarafından Ordu'nun Fatsa ilçesinde yapılan ve katılımcıların çoğunluğunun eğitim düzeyinin ilköğretim olduğu bir çalışmada, balık eti tüketilmesinin sebepleri arasında lezzetli olması (%26,76) ve besin değerinin yüksek olması (%25,35), kolay temin edilmesi (%25,35) gösterilmiştir. Katılımcıların %38,1'inin lise ve %36,9'unun üniversite eğitim düzeyinde olduğu diğer bir çalışmada (Selvi vd., 2019), katılımcıların sağlıklı olmasından dolayı balık eti tercih ettikleri raporlanmıştır. Çalışmamızda, Bayramiç ilçesindeki katılımcıların çoğunluğunun (%43,1) eğitim düzeyinin ön lisans/lisans, Yenice ilçesindeki katılımcıların çoğunluğunun (%45,0) ilköğretim olduğu saptanmıştır. Buna göre çalışmamızdan elde edilen sonuçlar, tüketicilerin balık tüketme sebebinin eğitim düzeyi ile ilişkili olmadığını göstermiştir. Karakulak vd. (2020), Erzurum ilindeki 30-50 yaş aralığındaki katılımcıların %35,8 'inin ve yaşları 50 ve üzerinde olan katılımcıların %45,3 'ünün balığı sağlık olduğu için tükettiklerini saptamıştır. Şen ve Şahin (2017) Mersin'de yaptıkları çalışmada ise 21-30 yaş grubu arasındaki katılımcıların, balığı taze olarak tüketmeyi tercih ettiklerini bildirerek, gelişmiş ülkelerde pratik olmasından dolayı balığın konserve, tütülenmiş ve salamura gibi şekillerde de tüketildiğine vurgu yapmışlardır. Çalışmamızda, Bayramiç ilçesindeki 20-29 ve 30-39 yaş grubunda yer alan katılımcıların ayda birkaç kez, 40-49 yaş grubundaki katılımcıların haftada birkaç kez balık tükettiği, Yenice ilçesindeki katılımcıların ise farklı yaş gruplarının balık tüketim sıklığının haftada birkaç kez olduğu belirlenmiştir. Buna göre her iki ilçedeki katılımcıların balık tüketim sıklığının yaşa bağlı olmadığı tespit edilmiştir. Ankara'da yapılan benzer bir çalışmada da balık tüketim miktarı ile yaş arasında bir ilişki olmadığı bildirilmiştir (Özer vd., 2016).

Yenice ve Bayramiç ilçelerindeki katılımcıların en çok sonbahar-kış mevsimlerinde balık tükettiği ve balığı pazardan temin ettikleri belirlenmiştir. Ayrıca her iki ilçedeki katılımcıların kişi başı aylık balık tüketim miktarının 1-3 kg olduğu saptanmıştır. Erzincan'da yapılan benzer bir çalışmada (Karakaya, 2020) katılımcıların balığı sabit balık satıcısından temin ettiği ve balığı kış mevsiminde tükettiği, Konya ilinde yapılan bir diğer çalışmada (Bolat ve Cevher 2018) katılımcıların balığı kış mevsiminde tükettiği ve marketlerden temin ettiği bildirilmiştir. Aydın ve Karadurmuş (2013), Trabzon ve Giresun illerinde yaptıkları çalışmada katılımcıların balığı, balıkçı tezgahlarından aldığını ve balık tüketiminin kişi başı aylık 1-2 kg olduğunu bildirmiştir. Çankırı ilinde yapılan çalışmada (Genç vd., 2020), katılımcıların balığı haftada bir olarak tükettikleri ve balık satın alma yeri olarak en çok süpermarketleri tercih ettiği, Kastamonu'da yapılan çalışmada (Dilek vd., 2019), katılımcıların balığı en çok pazardan aldığı ve ayda bir kilogramdan az balık tükettiği belirlenmiştir. Kuşat ve Şahan (2021) ise Uşak ilinde yaptıkları bir araştırmada katılımcıların balığı en çok kış aylarında (%71,9), haftada bir olarak (%38,1) tükettiklerini ve balığı çoğunlukla pazar yerinden tedarik ettiklerini (%58,1) bildirmiştir. Çalışmamızdaki veriler literatür ile benzerlik göstermektedir. Buna göre tüketicilerin balığı temin ettikleri yer değişiklik gösterse de balığı tüketme zamanının değişmediği söylenebilir.

Yenice ilçesindeki katılımcıların %55'i deniz balığı türlerini tercih ederken, Bayramiç ilçesinde gerek deniz gerekse tatlı su balığını tercih edenlerin oranı benzerdir. Tüketiciler deniz balığı olarak en çok hamsi ve sardalyeyi tercih ederken, tatlı su balığı olarak en çok alabalığı tercih etmiştir.

Ülkemizdeki demografik yapıya bağlı su ürünleri tüketim alışkanlıkları ile ilgili yapılan diğer çalışmalarda da benzer sonuçlara ulaşılmıştır (Orhan ve Yüksel, 2010; Dilek vd., 2019; Karakulak vd., 2020). Bununla birlikte Yenice ilçesindeki katılımcılar, deniz ve tatlı su balıklarını sağlıklı olduğu için, Bayramiç ilçesindeki katılımcılar ise yalnızca deniz balıklarını sağlıklı olduğu için tercih etmektedir. Bununla birlikte Bayramiç ilçesindeki katılımcılar tatlı su balıklarını lezzetli olduğu için tüketmektedir. Su ürünleri tüketiminin değerlendirildiği çalışmamızda, Bayramiç'teki bireylerin %45'i ve Yenice'deki bireylerin %55,6 'sı balığı en çok kızartma şeklinde tükettiklerini belirtmişlerdir. Literatürde yapılan benzer çalışmalar da balığın büyük oranda tavada pişirme ya da kızartma olarak tüketildiğini göstermiştir (Selvi vd., 2019; Bolat ve Telli, 2019; Genç vd., 2020)

Çalışmamızda katılımcıların, balık dışında tüketilen su ürününün en çok midye olduğu saptanmıştır. Ayrıca Yenice'de katılımcıların %53,8'inin, Bayramiç'te %35'inin balık haricinde su ürünü tüketmediği tespit edilmiştir. Bu durumun nedeni benzer çalışmalarda bölgelerin kırsalda bulunması, kültürü ve yeme alışkanlıkları ile ilişkilendirilmiştir (Akkuş, 2018; Kılıç vd., 2019; Karakulak vd., 2020).

Üç tarafı denizlerle çevrili ülkemizin kıyı sınırları uzunluğu 8.333 km olup 25 akarsu havzası, 200 doğal göl, 293 baraj gölü ve yaklaşık 1000 göleti ile su ürünleri avcılığı ve yetiştiriciliği bakımından geniş imkânlar sunmaktadır (Yılmaz, 2014). Buna rağmen Türkiye'de kişi başına balık tüketiminin Dünya ve Avrupa ortalamalarının altında kaldığı görülmektedir. TÜİK (2020) verilerine göre; ülkemizde kişi başına ortalama su ürünleri tüketimi 2019 yılında 6,26 kg olarak bildirilmiş olup, dünyadaki tüketim oranlarının oldukça altındadır. Literatürde bunun nedeni fiyat ve yeme alışkanlıkları, tedarik, muhafaza ve hazırlanmasındaki güçlükler olarak bildirilmiştir. Ayrıca hamsi ve istavrit gibi pelajik türleri sıklıkla tüketildiği, satın alırken işlenmemiş ve taze ürünlerin tercih edildiği görülmektedir. Bu doğrultuda; çalışan nüfusun her geçen gün arttığı ülkemizde, kolay satın alınabilen, pişirilebilen ve tüketilebilen işlenmiş su ürünlerinin halkımıza arzı, tüketim miktarının artmasını sağlayabilir. Bununla birlikte kültür balıkçılığı desteklenerek özellikle geçim kaynağı tarım ve hayvancılık olan bölgelerde balık etinin sağlık açısından faydaları konusunda toplumu bilgilendirme çalışmaları yapılmalıdır. Sağlıklı ve kaliteli protein kaynağı olan balık ve diğer su ürünleri tüketiminin artırılması ve giderek artan protein ihtiyacının karşılanması için kamu kuruluşları, özel sektörler, sivil toplum örgütleri ve eğitim kurumları ile uyumlu iş birlikleri geliştirmelidir. Ülkemizin farklı bölgelerinde, halkın su ürünleri tüketim alışkanlıklarının belirlenmesine yönelik çalışmaların yapılması da bu kapsamda büyük önem arz etmektedir.

## **FİNANS**

Bu çalışmanın yürütülmesinde herhangi bir finans desteği alınmamıştır.

## **ÇIKAR ÇATIŞMASI BEYANI**

Yazarlar, bu çalışmayı etkileyebilecek finansal çıkarlar veya kişisel ilişkiler olmadığını beyan eder.

## **YAZAR KATKILARI**

Kurgu, metodoloji: KS; verilerin toplanması: SÖT, GK; istatistiksel analiz: SÖT; verilerin değerlendirilmesi, makale yazımı, düzenleme: KS, BK. Tüm yazarlar nihai taslağı onaylamıştır.

## **ETİK ONAY BEYANI**

Bu çalışma Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Etik Kurulu onayı ile yürütülmüştür (Tarih: 24.05.2021, No: 2021-YÖNP-0375).

## VERİ KULLANILABİLİRLİK BEYANI

Bu çalışmada kullanılan veriler makul talep üzerine ilgili yazardan temin edilebilir.

## KAYNAKLAR

- Abdikoğlu, D.İ., Azabağaoğlu, M.Ö., Unakıtan, G. (2015). Tekirdağ ilinde balık tüketim eğilimlerinin belirlenmesi. *Balkan ve Yakındoğu Sosyal Bilimler Dergisi*, 1(1), 69-75.
- Akkuş, S. (2018). *Batman ili balık tüketim alışkanlığının belirlenmesi*. [Yüksek lisans tezi, Munzur Üniversitesi].
- Anonim (2020). Tarım Ürünleri Piyasaları. Alıntılama adresi: <https://arastirma.tarimorman.gov.tr/tepge/Menu/27/Tarim-Urunleri-Piyasalari> (23.08.2020).
- Anonim (2021a). Çanakkale Nüfusu. Alıntılanma adresi: <https://www.nufusu.com/il/canakkale-nufusu> (27.11.2021).
- Anonim (2021b). T. C. Yenice Kaymakamlığı İlçemiz Tanıtım Bilgileri. Alıntılanma adresi: <http://www.canakkaleyenice.gov.tr/ilcemiz-tanitim-bilgileri> (27.11.2021).
- Anonim (2021c). Bayramiç Hakkında. Alıntılanma adresi (27.11.2021): <http://www.bayramic.bel.tr/HOME/INDEX/BELDEMIZ/BAYRAMIC-HAKKINDA>
- Atar, H. H., & Alçiçek, Z. (2009). Su Ürünleri Tüketimi ve Sağlık. *TAF Preventive Medicine Bulletin*, 8(2), 173-176.
- Aydın, M., & Karadurmuş, U. (2013). Trabzon ve Giresun bölgelerindeki su ürünleri tüketim alışkanlıkları. *Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi*, 3(9), 57-71.
- Bolat, Y., & Cevher, H. (2018). Konya ili (Türkiye) su ürünleri tüketim alışkanlıkları üzerine bir anket çalışması. *Süleyman Demirel Üniversitesi Egirdir Su Ürünleri Fakültesi Dergisi*, 14(3), 241-252. <https://doi.org/10.22392/egirdir.398151>
- Bolat, Y., & Telli, Ö. (2019). Denizli İli Su Ürünleri Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi. *Acta Aquatica Turcica*, 15(1), 80-90. <https://doi.org/10.22392/egirdir.446836>
- Çiçek, E., Akgün, H., & İlhan, S. (2014). Elazığ İli balık eti tüketim alışkanlığı ve tercihinin belirlenmesi. *Aquaculture Studies*, 2014(1), 1-11. <https://doi.org/10.17693/yunus.21364>
- Dilek, S., Paruğ, Ş., Paruğ, A., & Keskingöz, H. (2019). Seafood Consumption Preferences and Fish Demand in Kastamonu. *Turkish Journal of Agriculture-Food Science and Technology*, 7(11), 1844-1857. <https://doi.org/10.24925/turjaf.v7i11.1844-1857.2751>
- FAO (Food and Agriculture Organization) (2020). Path to Zero Hunger by 2030. Alıntılama adresi: <http://www.fao.org/resources/infographics/infographics-details/en/c/1003923/> (28.08.2020).
- Genç, Y., Albayrak, M., & Güldal, H. T. (2020). Balık tüketiminde tüketim tercihlerini etkileyen faktörlerin analizi: Çankırı İli örneği. Analysis of factors affecting consumption preferences in fish consumption: Case of Çankırı Province. *Ege Journal of Fisheries and Aquatic Sciences*, 37(1), 93-101. <https://doi.org/10.12714/egejfas.37.1.11>
- Gözener, B., Sayılı, M., & Antar, Ş. (2016). Ordu ili Fatsa ilçesinde hanelerin balık tüketim alışkanlıklarının tespiti. *Gaziosmanpaşa Bilimsel Araştırma Dergisi*, 12(2016), 31-43.
- Karakaya, E. (2020). Erzincan ili balık tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi. *Menba Kastamonu Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesi Dergisi*, 6(1), 18-29.
- Karakulak, Y., Arslan, G., & Yanık, T. (2020). Erzurum İli Merkez İlçelerinin Su Ürünleri Tüketim Davranışları Üzerine Araştırmalar. *Acta Aquatica Turcica*, 16(2), 290-300. <https://doi.org/10.22392/actaquatr.669336>
- Kılıç, E., Soylu, M., & Uzmanoglu, M. S. (2019). Determination of Consumption Habits of Aquatic Products in Ardahan Province. *Turkish Journal of Agriculture-Food Science and Technology*, 7(7), 1028-1039. <https://doi.org/10.24925/turjaf.v7i7.1028-1039.2536>
- Kuşat, M., & Şahan, M. (2021). Su Ürünleri Tüketim Tercihleri Üzerine Uşak İlinde Bir Anket Çalışması. *Acta Aquatica Turcica*, 17(3), 376-385. <https://doi.org/10.22392/actaquatr.848663>

- Newbold, P. (1995). *Statistics for Business and Economics*. Prentice-Hall International, New Jersey.
- Olgunoğlu, İ. A., Bayhan, Y. K., Olgunoğlu, M. P., Artar, E., & Ukav, İ. (2014). Determination of habits of fish meat consumption in the province of Adıyaman. *Electronic Journal of Food Technologies*, 9(1), 21-25.
- Orhan, H., & Yüksel, O. (2010). Burdur ili su ürünleri tüketimi anket uygulaması. *Ziraat Fakültesi Dergisi*, 5(1), 1-7.
- Özer, O. O., Gül Yavuz, G., & Gül, U. (2016). Demografik faktörlerin balık eti tüketimindeki etkisi: Ankara ili örneği. *Türk Tarım-Gıda Bilim ve Teknoloji dergisi*, 4(5), 356-364.
- Selvi, K., Kandemir, G., & Özdikmenli Tepeli, S. (2019). Determination of factors affecting on the fish consumption habit in rural areas: The case of Çan (Çanakkale). *COMU Journal of Marine Science and Fisheries*, 2(2), 132-141.
- Şen, İ., & Şahin, A. (2017). Mersin’de yaşayan tüketicilerin balık tüketim tercihlerini demografik faktörler açısından ele alan bir araştırma. *Afyon Kocatepe Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 19(1), 33-46. <https://doi.org/10.5578/jeas.48561>
- TÜİK (Türkiye İstatistik Kurumu) (2021). Alıntılama adresi (06.11.2021).: <https://data.tuik.gov.tr/Bulten/Index?p=Su-Urunleri-202037252#:~:text=T%C3%9C%C4%B0K%20Kurumsal&text=Su%20%C3%BCr%C3%BCnl eri%20%C3%BCretimi%202020%20y%C4%B1%C4%B1nda%20bir%20%C3%B6nceki%20y%C4%B1la%20g%C3%B6re%20256,bin%20811%20ton%20olarak%20ger%C3%A7ekle%C5%9Fti>
- Yılmaz, E., 2014. Türkiye’de İçsu Balıkçılığının Mevcut Durumu. *Ziraat Mühendisliği*, (361), 28-32.
- Yüksel, F., Kuzgun, N. K., & Özer, E. İ. (2011). Tunceli ili balık tüketim alışkanlığının belirlenmesi. *Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi*, 2(3), 28-36.