

# Tunceli İli Balık Tüketim Alışkanlığının Belirlenmesi

Fahrettin YÜKSEL\*, Nermin KARATON KUZGUN\*\*, Ebru İfakat ÖZER\*\*

\* Tunceli Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Tunceli, TÜRKİYE

\*\* Fırat Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Elazığ, TÜRKİYE

Sorumlu yazar: [fyuksel23@hotmail.com](mailto:fyuksel23@hotmail.com)

## Özet

Bu araştırma, Tunceli İli'nde yaşayan insanların balık tüketim alışkanlıklarının ve tercihlerinin ortaya konması amacıyla yapılmıştır. 2010 yılı içerisinde gerçekleştirilen çalışmanın materyalini, Tunceli'de ikamet eden toplam 348 kişi ile yapılan anketten elde edilen veriler oluşturmaktadır. Bu verilere göre; Tunceli'de yaşayan insanlar tarafından en beğenilen et türleri sırasıyla balık eti (% 48), kırmızı et (% 34) ve tavuk eti (% 18) olmasına rağmen, en fazla tüketilen et türleri sırasıyla kırmızı et (% 40), tavuk eti (% 38) ve balık eti (% 22) olmaktadır. Ayrıca, balık tüketim alışkanlığı konusunda insanlar arasında yaş, cinsiyet, meslek, gelir ve eğitim düzeyine göre farklılıklar bulunduğu belirlenmiştir. Kişi başı yıllık balık tüketimi 4,1 kg olarak hesaplanmıştır. İl genelinde en beğenilen türün doğal alabalık, en fazla tüketilen türün ise hamsi olduğu ve toplam 10 farklı türün tüketildiği tespit edilmiştir. Bu türler fırında (% 42), tavada (% 37), mangalda (% 18) ve buğulama (% 3) şeklinde pişirilerek tüketilmektedir. Çalışma sonucunda, Tunceli'de balık tüketiminin ülke ortalamasının altında olduğu belirlenmiştir. Bu durumun, şehrin deniz kıyısında olmaması, her mevsim balık satılmaması ve gelir düzeyinin düşük olmasından kaynaklandığı düşünülmektedir.

**Anahtar Kelimeler:** Tunceli, balık tüketimi, tüketim tercihleri, su ürünleri, anket

## Determination of the Fish Consumption Habits of Tunceli Province

### Abstract

This research has been conducted to display the fish consumption habits and preferences of people living in the Tunceli Province. The material of the research made in year 2010 is composed of data obtained from surveys made with total 348 persons residing in Tunceli. According to these data; although the types of meat mostly preferred by the people in Tunceli are respectively fish (48%), red meat (34%) and poultry (18%), the most consumed meats are respectively red meat (40%), poultry (38%) and fish (22%). Moreover, in the fish consumption habits, it has been determined that there are differences among people depending on age, sex, profession, income and education levels. The annual per person fish consumption has been calculated as 4.1 kg. In the province, in general, while the most preferred fish is trout, the most consumed type is European anchovy, and that 10 different types are consumed. These types are consumed as being baked (42%), fried (37%), brazed (18%) and steamed (3%). As a conclusion of the research, the fish consumption in Tunceli has been determined to be below the country's average. It is believed that this situation is the consequence of the facts that the city is not on coast, that fish is not sold during all seasons and that the income levels are low.

**Keywords:** Tunceli, fish consumption, consumption preferences, aquaculture, survey

**Giriş**

Üç yanı denizlerle çevrilmiş olan Türkiye'de, insan beslenmesinde çok önemli bir yeri olan su ürünleri ve özellikle balık tüketimi, son on yılda hem üretim açısından hem de kişi başına balık tüketimi açısından incelendiğinde, inişli çıkışlı bir seyir göstermektedir (Şenol ve Saygı, 2001).

Hayvansal protein gereksinimini karşılamak için daha ucuz ve proteince daha zengin olan su ürünleri, dünya besin gereksiniminin önemli kısmını karşılayan temel bir endüstridir. Özellikle son 50 yılda eğitimler ve teknoloji sayesinde şaşırtıcı bir gelişim göstermiştir (Dağtekin ve Ak, 2007).

Ülkemizde 2010 yılı su ürünleri üretimi yaklaşık 653 bin ton olarak gerçekleşmiştir. Üretimin % 61,20'si deniz balıklarından, % 7,05'i diğer deniz ürünlerinden, % 6,16'sı iç su ürünlerinden ve % 25,59'u yetiştiricilikten elde edilmiştir. Avcılıkla yapılan üretim 485 939 ton, yetiştiricilik üretimi ise 167 141 ton olarak, yetiştiricilik üretiminin % 47'si iç sularda, % 53'ü ise denizlerde gerçekleştirilmiştir. Yetiştirilen en önemli türler iç sularda % 46,77 ile alabalık, denizlerde % 30,39 ile levrek ve % 16,85 ile çipura olmuştur (TUİK, 2011).

Ülkemizde kişi başına düşen su ürünleri tüketimi miktarı çok düşük seviyededir. Su ürünlerinin tüketimi daha çok kıyı bölgelerinde yoğunlaşmıştır. (Dağtekin ve Ak, 2007). Kişi başına düşen yıllık ortalama su ürünleri tüketimi 2009 yılında 7,589 kg olarak gerçekleşmiştir (TUİK, 2011).

Su ürünleri tüketimine ilişkin çalışmalar özellikle son 20 yılda artış göstermiştir. Yapılan çalışmalar daha çok balık tüketimi üzerine yoğunlaşmıştır (Şenol ve Saygı, 2001; Çolakoğlu ve ark., 2006; Saygı ve ark., 2006; Cevger ve ark., 2008; Adıgüzel ve ark., 2009).

Bu araştırmada, kıyı bölgelerine uzak, kendine özgü ve doğal bir iç su ürünleri potansiyeline sahip Tunceli İli'nde yaşayan insanların balık tüketim alışkanlıklarının belirlenerek sorunların ortaya konması amaçlanmıştır.

**Materyal ve Metotlar**

Bu çalışmada, Tunceli İli'nde yaşayan insanların balık tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi amacıyla 2010 yılı içerisinde tesadüfi olarak seçilen 348 kişi ile görüşülerek anket çalışmaları yürütülmüştür. Uygulanan ankette kişilere en fazla beğendikleri ve tercih ettikleri et türü, balık türü, tüketim miktarları, tercih sebepleri ve ürünleri pişirme şekilleri gibi konularda sorular yöneltilmiştir. Bu görüşmeler neticesinde veriler, yaş, cinsiyet, eğitim düzeyi ve gelir düzeylerine göre değerlendirilmiştir. Ayrıca, konu ile ilgili yapılan diğer araştırmalardan ve istatistiklerden yararlanılmıştır. İstatistiksel değerlendirmelerde "Microsoft Excel" bilgisayar programı kullanılmıştır.

**Sonuçlar**

Ankete katılan bireylerin bazı sosyo-ekonomik özellikleri Tablo 1'de verilmiştir. Buna göre, bu bireylerin % 55'i erkek, % 45'i kadındır. Yaş dağılımlarına bakıldığında; % 4,3'ü 21 yaşından küçük, % 42,5'i 21-30, % 35,4'ü 31-40, % 12,6'sı 41-50 yaşları arasında ve % 5,2'si 50 yaşından büyüktür. Ankete katılanların % 55,5'i üniversite eğitimi görmüştür. Bunu % 24,4 ile lise mezunları izlemektedir. Aile içerisindeki birey sayısı ortalaması 3,4 olmakla birlikte 4 bireyli aile çoğunluktadır (% 30,7). Katılımcıların balık tüketimini önemli ölçüde etkileyen özelliklerinden biri olan gelir düzeyi dikkate alındığında, büyük çoğunluğun (% 46) 1000-2000 TL arasında aylık gelire sahip olduğu tespit edilmiştir. 1000 TL den daha az gelire sahip olan kesim sadece yaklaşık % 5'lik bir oranı teşkil etmektedir.

Araştırmada, ankete katılan kişilere en beğendiği et türü ile en fazla tükettiği et türü sorulmuştur. Verilen cevaplar Tablo 2'de görülmektedir. Buna göre, en beğenilen et türü balık (% 48) olmasına rağmen en az tüketilen et türü de balıktır (% 22). Ayrıca, yaş ve cinsiyete göre en fazla beğenilen ve en fazla tüketilen et türü dağılımı Tablo 3'de verilmiştir. Farklı yaş ve cinsiyet gruplarının bu konuya yaklaşımları arasındaki fark istatistikî bakımdan önemli bulunmuştur ( $P<0.05$ ).

**Tablo 1. Ankete katılanların bazı sosyo-ekonomik özellikleri**

Sosyo-ekonomik özellikler		Sayı	%
<b>Cinsiyet</b>	Kadın	156	45
	Erkek	192	55
<b>Yaş aralığı</b>	< 21	15	4,3
	21-30	148	42,5
	31-40	123	35,4
	41-50	44	12,6
	> 50	18	5,2
<b>Eğitim düzeyi</b>	İlköğretim	19	5,5
	Lise	85	24,4
	Üniversite	193	55,5
	Lisansüstü	51	14,6
<b>Gelir düzeyi</b>	0-500	4	1,1
	500-1000	13	3,7
	1000-2000	160	46
	2000-3000	97	27,9
	3000-4000	52	15
	4000-5000	10	2,9
	5000 üzeri	12	3,4

Balık tüketim sıklığı ve bir öğünde tüketilen balık miktarı verileri kullanılarak yıllık ortalama balık tüketim miktarları hesaplanmıştır (Tablo 4). Buna göre, bir yılda tüketilen ortalama balık miktarının eğitim ve gelir düzeyinin artması ile birlikte arttığı belirlenmiştir. Farklı eğitim ve gelir düzeyindeki grupların balık tüketim sıklıkları arasındaki farklar istatistikî bakımdan da önemli bulunmuştur ( $P<0.05$ ). Yapılan hesaplamalarda Tunceli’de kişi başına düşen yıllık balık tüketim miktarı ortalama 4,1 kg olarak tespit edilmiştir.

**Tablo 2. En fazla beğenilen ve en fazla tüketilen et türü dağılımı**

Et türü	En fazla beğenilen		En fazla tüketilen	
	Kişi	%	Kişi	%
Balıketi	166	48	75	22
Tavuk eti	62	18	133	38
Kırmızı et	120	34	140	40
Toplam	348	100	348	100

Deniz ile bağlantılı olmayan ancak, Munzur Nehri, Pülümür Çayı ve Uzunçayır Baraj Gölü gibi özel bir iç su potansiyeline sahip olan Tunceli’de, 4’ü tatlısu, 6’sı deniz balığı olmak üzere 10 farklı balık türü tüketilmektedir. Deniz balıkları sonbahar ve kış mevsimlerinde nispeten yakın olan Doğu Karadeniz’den getirilmektedir. Bölge halkı tarafından Munzur Alabalığı olarak isimlendirilen dağ alası (*Salmo trutta macrostigma* Dumeril, 1858)’nin en beğenilen tür olduğu (%39,8) belirlenmiştir. Ancak ticari avcılığının yasak oluşu sebebiyle tüketimi aynı oranda yüksek değildir (% 14,7). Soğuk mevsimlerde bol bulunan ve nispeten ucuz olan hamsi daha fazla tüketilmektedir (% 33,2). Bunu % 23,5’lik bir oran ile kültür alabalığı izlemektedir (Tablo 5).

**Tablo 3. Yaş ve cinsiyete göre en fazla beğenilen ve en fazla tüketilen et türü dağılımı**

Cinsiyet	Yaş	En fazla beğenilen et türü (%)			En fazla tüketilen et türü (%)		
		Balıketi	Tavuk eti	Kırmızı et	Balıketi	Tavuk eti	Kırmızı et
Kadın	<21	16,7	33,3	50,0	16,7	16,7	66,6
	21-30	38,6	27,3	34,1	19,3	43,2	37,5
	31-40	51,1	10,6	38,3	27,7	25,5	46,8
	41-50	20,0	40,0	40,0	30,0	30,0	40,0
	>50	0	40,0	60,0	20,0	40,0	40,0
Erkek	<21	77,8	22,2	0	33,3	66,7	0
	21-30	48,3	10,0	41,7	13,3	40,0	46,7
	31-40	56,6	14,5	28,9	26,3	39,5	34,2
	41-50	55,9	8,8	35,3	20,6	35,3	44,1
	>50	53,8	23,1	23,1	15,4	38,5	46,1

Tablo 4. Eğitim ve gelir düzeylerine göre yıllık ortalama balık tüketim miktarları

Eğitim ve gelir düzeyi		Yıllık balık tüketimi (kg)
Eğitim düzeyi	İlköğretim	3,2
	Lise	4,0
	Üniversite	4,5
	Lisansüstü	4,2
Gelir düzeyi	0-500	2,9
	500-1000	3,9
	1000-2000	4,0
	2000-3000	4,3
	3000-4000	5,4
	4000-5000	5,2
	5000 üzeri	5,6
Ortalama		4,1

Balık tercihlerindeki sebep sorulduğunda, katılımcıların % 31'i sadece sağlıklı ve dengeli beslenmek için, % 7'si sadece lezzet için, % 62'si ise her iki sebepten dolayı balık tükettiklerini ifade etmişlerdir. Ayrıca araştırmada, balığın fırında (% 42), tavada (% 37), mangalda (% 18) ve buğulama (% 3) şeklinde pişirilerek tüketildiği belirlenmiştir. Tunceli'de yaşayan insanların % 8,6'sı kutu konserve balık tüketmektedir. Bunun dışında herhangi bir şekilde işlenmiş balık tüketimine rastlanmamıştır. Ayrıca balık dışındaki su ürünleri tüketimi de yoktur. Tunceli'de insanların % 7,2'si amatör balıkçılık yapmakta, bu genelde olta ile ve doğal alabalığa yönelik olarak yapılmaktadır.

**Tablo 5. En beğenilen ve en fazla tüketilen balık türleri**

Balık türü	Beğenilen (%)	Tüketilen (%)
Barbun	1,2	0,0
Çinekop	2,7	1,2
Çipura	6,8	5,6
Doğal alabalık	39,8	14,7
Hamsi	19,3	33,2
İstavrit	2,7	2,9
Karabalık	3,2	12,4
Kültür alabalığı	12,7	23,5
Levrek	5,3	2,1
Mezgit	0,9	0,0
Palamut	4,5	1,2
Sazan	0,9	3,2

### **Tartışma**

İnsanların beslenmesinde, çocuklar ile gençlerin bedensel ve zihinsel gelişimlerinde büyük öneme sahip bulunan, hayvansal kaynaklı gıda ürünlerinin, kişi başına düşen tüketim miktarının en azından fizyolojik gereksinimler doğrultusunda yeterli bir düzeye çıkarılması gerekmektedir (Cevger ve ark., 2008).

Son yıllarda giderek artan eğilim, su ürünleri tüketim artışının karasal orijinli hayvan eti tüketiminin aleyhine geliştiği yönündedir (Paquotte, 2004). Günümüzde deli dana, dioksinli tavuk ve kuş gribi gibi hastalıklar nedeniyle hayvansal protein kaynaklarında gözlenen sorunlar, özellikle alternatif protein kaynakları arasındaki balıktenini önemli hale getirmiştir (Girard, 2004). Ayrıca endüstrileşmiş ülkelerdeki insan ölümlerinin % 50'si kardio-vasküler hastalıklardan olmaktadır. Balıklarda bulunan omega-3 asidi ise bu tip rahatsızlıkların önlenmesinde oldukça önemli olarak belirtilmektedir (Combe, 2004; Saygı ve ark., 2006).

Türkiye’de 2009 yılında 545600 ton balık tüketilmiştir. Kişi başına düşen yıllık ortalama 7,589 kg olmaktadır (TUİK, 2011). Ülkemizde kişi başına düşen balık tüketim miktarı, dünya ortalaması (13,8 kg/yıl), ve Avrupa ülkeleri ortalaması (28,3 kg/yıl) göz önünde tutulduğunda oldukça yetersizdir. Bu çalışmada belirlenen Tunceli İli’nin yıllık ortalama balık tüketimi (4,1 kg), Türkiye ortalamasının da altında kalmaktadır. Bu durumun, şehrin deniz kıyısında olmaması, her mevsim balık bulunmaması ve gelir düzeyinin düşük olmasından kaynaklandığı düşünülmektedir.

Tunceli’de balık eti insanlar tarafından beğenilen bir et türü (% 48) olmasına rağmen diğer et türlerine oranla daha az tüketilmektedir (% 22). Bu durumun en önemli sebebi; insanların doğal alabalığı hem lezzetli olmasından hem de şifa olarak görmelerinden dolayı talep etmeleri, ancak bu türün az bulunuşu sebebiyle bu talebin yeterince karşılanamamasıdır. En beğenilen balık türü doğal alabalık (% 39,8) olmasına rağmen, hamsi en fazla tüketilen tür (% 33,2) konumundadır. Hamsinin çok daha ucuz olması ve belli mevsimlerde bol miktarda bulunması bunda etkilidir. Ayrıca, son yıllarda bölgede kültür alabalığı yetiştiriciliğinin artması bu türe olan ilgiyi de artırmıştır.

Tunceli’de balık tüketiminin Türkiye ortalamasının altında olması, deniz kenarında bulunmaması sebebiyle normal olarak görülebilir. Ancak, iç su potansiyeli oldukça yüksek olan bu şehrin insanların, iç su balıklarının tüketimine teşvik edilmesi ve bu konuda gerekli tedbirlerin alınması ile tüketim oranının belli bir oranda yükselmesi sağlanabilir.

## Kaynaklar

- Adıgüzel, F., Civelek, O., Sayılı, M. ve Büyükbay, E. O., 2009. Tokat İli Almus İlçesinde Ailelerin Balık Tüketim Durumu, *GOÜ Ziraat Fakültesi Dergisi* 26(2): 35-43.
- Cevger, Y., Aral, Y., Demir, P. ve Sarıözkan, S., 2008. Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi İntern Öğrencilerinde Hayvansal Ürünlerin Tüketim Durumu ve Tüketici Tercihleri, *Ankara Üniv Vet Fak Derg* 55:189-194.
- Combe, N., 2004. Oméga-3 et athérosclérose. Bordeaux Aquaculture. Programme Journée ENITAB, 23 Septembre 2004: 3p.
- Çolakoğlu, F. A., İşmen, A., Özen, Ö., Çakır, F., Yığın, Ç. ve Ormancı, H. B., 2006. Çanakkale İlindeki Su Ürünleri Tüketim Davranışlarının Değerlendirilmesi, *E.Ü. Su Ürünleri Dergisi* 23(1/3): 387-392.
- Dağtekin, M. ve Ak, O., 2007. Doğu Karadeniz Bölgesinde Su Ürünleri Tüketimi, İhracat ve İthalat Potansiyeli, *SUMAE Yunus Araştırma Bülteni* 7(3): 14-17.
- Girard, S., 2004. Etat de la consommation des produits aquatique en Europe et dans le monde. Bordeaux Aquaculture. Programme Journée ENITAB, 23 Septembre 2004: 3p



- Paquotte, P., 2004. Image et perception des produits d'origine aquatique. Bordeaux Aquaculture. Programme Journée ENITAB, 23 Septembre 2004: 4p.
- Saygı, H., Saka, Ş., Fırat, K. ve Katağan, T, 2006. İzmir Merkez İlçelerinde Kamuoyunun Balık Tüketimi ve Balık Yetiştiriciliğine Yaklaşımı, *E.Ü. Su Ürünleri Dergisi* 23(1-2): 133-138.
- Şenol, Ş. ve Saygı, H., 2001. Su Ürünleri Tüketimi İçin Bir Ekonometrik Model, *E.Ü. Su Ürünleri Dergisi* 18(3-4): 383-390.
- TUİK, 2011. [www.tuik.gov.tr](http://www.tuik.gov.tr) (Erişim tarihi: 01.07.2011).