

Tunceli İli Balık Tüketim Analizi

Mustafa BALCI^{1*}, Nevim BİRİCİ¹, Tunay ŞEKER¹, Hakan AKGÜN², Ahmet SESLİ¹
Güliden ARISOY¹

¹Elazığ Su ürünleri Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü

²Elazığ Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü

(Geliş Tarihi/Received: 12.01.2016, Kabul Tarihi/Accepted: 09.02.2016)

ÖZET

Araştırma kapsamında Tunceli İl merkezinde yaşayan kişilerin balık tüketim durumlarının tespit edilmesi amaçlanmıştır. Bu amaçla rastgele örnekleme yöntemi kullanılarak seçilen 215 kişiye anket uygulanmıştır. Anket uygulanan bireylerin yaş aralığı 15-55 arasında değişmekte olup %72'si beslenmelerinde hayvansal ve bitkisel ürünleri birlikte tüketenlerden oluşmuştur. İlde balık tüketiminin genellikle taze olarak (%92) yapıldığı belirtilirken, balığı aldığı gün tüketenlerin oranı %82'dir. Haftada bir balık tüketenlerin oranı %33 olurken, %36 oranla deniz balıklarının daha fazla tüketildiği saptanmıştır. En fazla tüketim şekli fırında (%34) ve kızartma (%27) şeklindedir. Yaptığımız çalışmada İlde balık tüketiminin düşük olduğu belirlenirken, eğitim kurumları başta olmak üzere toplumun her kesimini içine alan kampanyalarla balık eti tüketiminin önemini halka duyurulması gerektiği kanaatine varılmıştır.

Anahtar kelimeler: Su Ürünleri, Tunceli, Tüketim Analizi

Fish Consumption Analysis of Tunceli

ABSTRACT

Within this research it is aimed to determine the status of fish consumption of people living in the center of Tunceli. For this purpose, survey was applied to 215 person selected using random sampling method. The surveyed person's age ranged between 15-55 and 72% of them consumed animal and vegetable products together. When fresh fish were consumed usually (92%) in the province, the rate of consuming fish at the same day of getting, was 82%. The rate of consuming fish once a week was 33% while marine fishes were consumed more than others with 36% rate. The most consumption mode of fish were in the oven (34%) and frying (27%). In our study, it was determined that fish consumption was low in the province and the reached conclusion was the importance of fish meat consumption should be publicized with campaigns involving all sections of society especially in educational institutions..

Keywords: Fisheries, Tunceli, Consumption Analysis

1. Giriş

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. FAO tarafından dünyada en hızlı büyüyen gıda sektörü olarak belirlenmiştir (Dağtekin ve Ak 2007; Erdal ve Esengün, 2008).

Dünya su ürünleri üretimi 157 milyon tondur. Bunun 94 milyon tonu avcılıktan, 63 milyon tonu yetiştiricilikten elde edilmektedir. Yetiştiriciliğin toplam üretimdeki payı % 40,2, avcılığın toplam üretimdeki payı % 59,8'dir (Coşkun ve ark, 2014).

Stratejik konumu, iç-dış pazarlardaki büyüme potansiyeli gibi etmenler, Türkiye'yi global akuakültür pazarında büyük bir güç haline getirmektedir. 2001-2013 yılları arasındaki on yıl içerisinde Türkiye'nin kültür balığı üretiminin 67.244 ton'dan 233.394 ton seviyesine

ulaşmış olması bu gelişmeyi net olarak ifade etmektedir (Yazıcıoğlu, 2015).

Üç tarafı denizlerle çevrili olması nedeniyle balık çeşitleriyle zengin olan Türkiye'de, balık tüketimi dünya ortalamasının yarısı düzeyindedir. Türkiye'de kişi başına balık tüketimi yılda 7 kg seviyesinde bulunmaktadır. Dünyada yılda kişi başına ortalama 16 kg balık tüketilirken, Avrupa Birliğinde (AB) yıllık tüketim kişi başına 22 kg düzeyindedir. AB ülkeleri ile kıyaslandığında üretim yönünden yedinci sırada bulunan Türkiye, tüketimde son sırada yer almaktadır. Türkiye'nin tüketimde dünya ortalamasına ulaşması için mevcut üretimini 2 kat, AB seviyesine ulaşması için ise 3 kat artırması gerekmektedir (Dağtekin ve Ak, 2007; Erdal ve Esengün, 2008; Şenol ve Saygı, 2001).

Tunceli ili, sahip olduğu akarsular bakımından oldukça zengindir. İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü'nün 2005-2014 yılları arasındaki su ürünleri üretim miktarları incelendiğinde tamamı alabalık

yetiştiriciliği olan üretimin, 2005 yılında 1 ton/yıl iken 2013 yılında 4131,5 ton/yıl'a ulaştığı ve üretimin %8,53'lük (352,5 ton/yıl) kısmının avcılıktan, %91,46'lık kısmı (3.779 ton/yıl) ise yetiştiricilik yolu ile elde edilen üretimden sağlandığı görülmüştür (Anonim, 2015).

Bu çalışma su ürünleri üretiminin yıllar itibariyle olumlu bir gelişme kaydettiği Tunceli ili'nde su ürünleri tüketim davranışlarının nasıl gerçekleştiğinin ortaya konması amaçlanmıştır.

2. Materyal ve Metot

Çalışmada, 2015 yılında Tunceli ili'nde rastgele örnekleme yöntemi kullanılarak 215 kişiye doğrudan görüşme şeklinde anket uygulanmıştır. Örneklem büyüklüğü araştırmanın amaçlarını karşılayacak doğrultuda belirlenmiştir. 144 erkek ve 71 kadının, anket formlarında yer alan; eğitim durumları, beslenme şekilleri, tüketim tercihleri ve şekilleri, tüketim tercihlerini belirleyen nedenler, tüketimi arttırmak için yapılması gereken şeylerin neler olması gibi konuları içeren 29 soruya cevap vermeleri istenmiştir.

Anket sorularına verilen cevapların, SPSS analiz programına veri girişi yapılarak elde edilen bulgular değerlendirilmiştir.

3. Bulgular

Anket Yapılan Kişilerin Genel Durumları

Çalışmada anket uygulanan 215 kişinin %67'si erkek ve %33'ü kadınlardan oluşmaktadır. Anket uygulanan kişilerden 15-

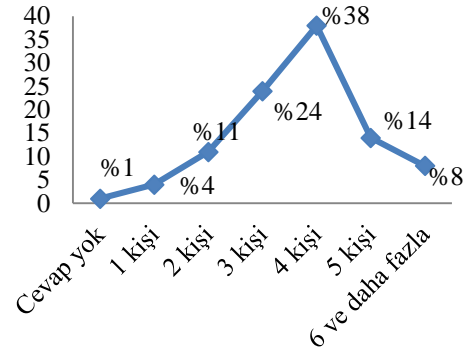
19 yaş grubunu oluşturan bireylerin, hane halkını temsilen ankete katıldıkları ve bu grubun toplam bireylerin % 45,1'ini oluşturduğu saptanmış olup 30-45 yaş grubunda olan bireylerin toplam içerisindeki oranının %32,5 olduğu görülmüştür. Diğer yaş gruplarının dağılımı Tablo 1'de belirtilmiştir.

Tablo 1. Yaş Grupları

Yaş Grupları (yıl)	Frekans	Oran (%)
15-19	97	45,1
20-29	32	14,9
30-45	70	32,5
46-55	12	5,6
55 ve üzeri	4	1,9
TOPLAM	215	100,0

Anket yapılan bireylerin öğrenim durumları incelendiğinde; %41,4'ünün üniversite mezunu, %31,2'nin lise ve dengi okul mezunu, %24,7'sinin ortaokul ve %1,9'unun ise ilkokul mezunu olduğu belirlenmiştir. Herhangi eğitimi tamamlamayıp kendini sadece okuryazar olarak ifade edenlerin oranı %0,8'dir.

Anket yapılan bireylerin %34'ünün devlet memuru ve %25'inin öğrenci olduğu ve %17'sinin ise herhangi bir işte çalışmayan kişilerden oluştuğu belirlenmiştir. Diğer grupların dağılımı Tablo 2' de görülmekte olup anket yapılan kişilerden %12'si bu soruya cevap vermemiştir.



Şekil 1. Aile Birey Sayıları

Tablo 2. Ankete Katılan Kişilerin Mesleki Dağılımı

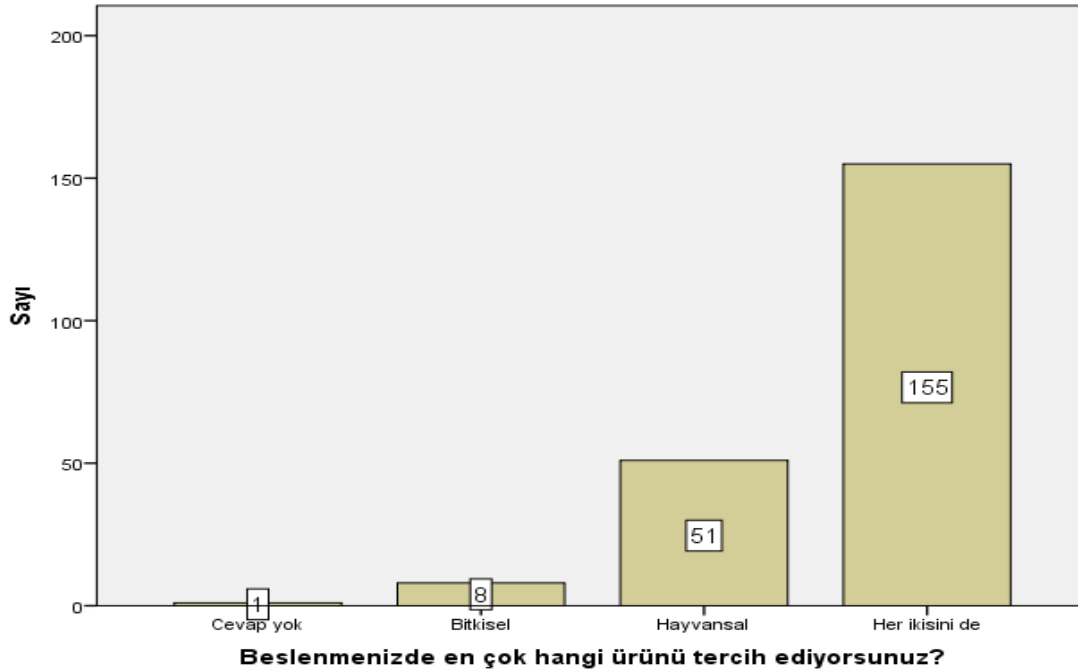
Yaptığı İş	Frekans	Oran (%)
Çalışmıyorum, işsizim	37	17
Çalışmıyorum, emekliyim	1	1
İşçi	7	3
Serbest meslek, esnaf	16	8
Devlet memuru	74	34
Öğrenci	54	25
Cevap yok	25	12
Toplam	215	100

Ailedeki birey sayılarına bakıldığında, ana kitleyi oluşturan en büyük grubun 4 kişilik aile bireyinden oluştuğu görülmüştür. %24'lük oran 3 kişiden oluşan aile bireyini temsil ederken, %14'lük grup 5 kişiden oluşan aile bireyini temsil etmektedir (Şekil 1).

Anket uygulanan bireylerin özellikle tüketimde en önemli etken olan gelir düzeyleri incelendiğinde, aylık gelirini 1000 TL'nin altında olarak ifade edenlerin oranı %13,5 olurken, 1001-2000 TL arasında gelire sahip olanların oranı %22,8 olmuştur. %17,47'lik kesim aylık gelirinin 2001-3000

TL arasında olduğunu belirtirken, 3001-4000 TL arası geliri olanların oranı %16,14 olmuştur. En yüksek oran gelirinin 4000 TL'den fazla olduğunu ifade eden %23,7'lik kesimdir. Bu soruyu cevaplamayanların oranı %6,39'dur.

Ankete Katılan Kişilerin Beslenme Tercihleri ve Balık Tüketimine Yaklaşımları



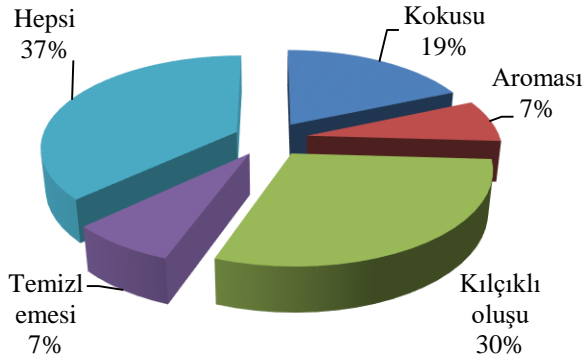
Şekil 2. Beslenmede Tercih Edilen Ürün Grubu

Ankete katılan bireylerden %87'si balık etini severek tüketenlerden oluşurken balık etini sevmeyenlerin oranı %13 olmuştur.

İncelenen bireylerin %30'u kılçıklı olması nedeniyle balık etini sevmediklerini belirtirken, %19'u kokusu nedeniyle balık tüketmek istemediklerini belirtmiştir. Balık etini tüketmeme nedeni olarak belirtilen diğer gerekçeler Şekil 3'te belirtilmiştir.

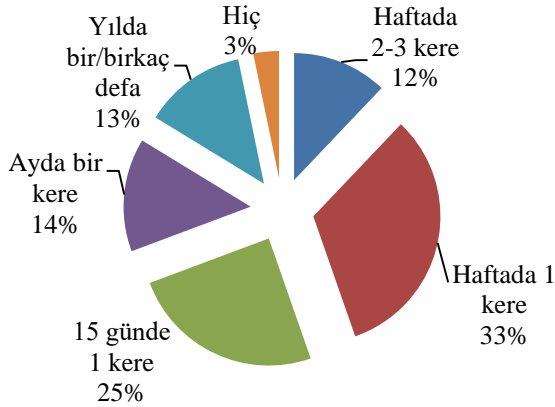
Çalışmada incelenen bireylerden beslenmelerinde hayvansal ve bitkisel ürünleri birlikte kullanmayı tercih edenlerin oranı %72 (155 kişi) olurken, yalnız hayvansal ürün tüketenlerin oranı %24 (51 kişi), yalnız bitkisel ürün tercih edenlerin oranı ise %4 (8 kişi) olmuştur. 1 kişi ise bu soruyu cevaplamamıştır.

Anket uygulanan kişilerin balık tüketim sıklığı incelendiğinde, %33'ünün haftada 1 kere balık tüketenlerden oluştuğu tespit edilmiştir. Haftada 2-3 kere balık tüketenlerin oranının %12, on beş günde bir balık tüketenlerin oranının ise %25 olduğu görülmüştür. Hiç balık tüketmeyenlerin oranı %3 olurken, yılda bir ya da birkaç defa balık tüketenlerin oranı %13'tür.



Şekil 3. Balık eti tüketmeme nedeni

Anket uygulanan kişilerin balık tüketim sıklığı incelendiğinde, %33'ünün haftada 1 kere balık tüketenlerden oluştuğu tespit edilmiştir. Haftada 2-3 kere balık tüketenlerin oranının %12, on beş günde bir balık tüketenlerin oranının ise %25 olduğu görülmüştür. Hiç balık tüketmeyenlerin oranı %3 olurken, yılda bir ya da birkaç defa balık tüketenlerin oranı %13'tür.



Şekil 4. Balık Tüketim Sıklığı

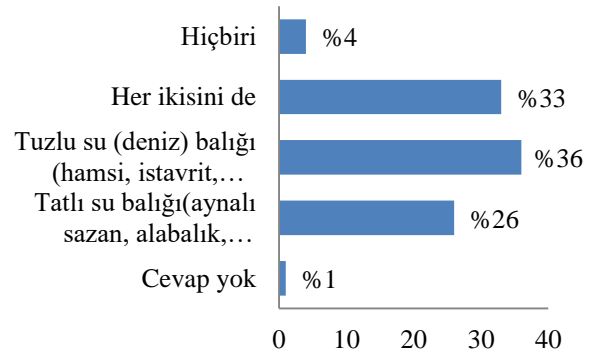
Anket yapılan kişilerin %92'sinin (198 kişi) sağlıklı ve dengeli beslenmede balığın önemini bildikleri, %8'inin (17 kişi) ise bu konuda bilgisi olmadığı görülmüştür.

İncelenen kişilerin %38'lik kısmı mevsim ayrımı yapmadan balığı her mevsimde tükettiğini belirtirken, sadece kış mevsiminde balık tükettiğini belirtenlerin oranı %34 olmuştur. Sadece sonbahar ve kış mevsimlerinde balık yemeyi tercih edenler %11 oranında belirlenirken ankete katılanların mevsimlere göre balık tüketimine ilişkin dağılım Tablo 3'te gösterilmiştir.

Tablo 3. Balık Tüketim Mevsimi

Mevsim	Frekans	Oran (%)
İlkbahar	4	2
Yaz	14	7
Sonbahar	7	3
Kış	73	34
İlkbahar-Sonbahar	2	1
Sonbahar-Kış	24	11
Hepsi	84	39
Hiç	7	3
Toplam	215	100

Anket yapılan kişilerin %36'sının deniz (tuzlu su) balıklarını yemeyi tercih ettikleri belirtilirken, %26'sının tatlı su balığı tercih ettikleri, fark gözetmeyip hepsini tüketenlerin oranı %33 olurken, hiçbiri diyenler ise %4 olmuştur.



Şekil 5. Tüketilen Deniz ve İç Su Balıkları

Beslenmede Etkili Olan Unsurlar

İncelenen kişilerin % 28'i sağlıklı-dengeli beslenme, kalite, tazelik ve damak zevkinin beslenmelerinde belirleyici unsurlar olduğunu belirtmiştir. %22'lik bir oran beslenmedeki bütün unsurların kendileri için belirleyici olduğunu dile getirmiş ve hepsi cevabını vermiştir. Sağlıklı-dengeli beslenme diyenler %19, damak zevki diyenler %12 ve beslenmelerini ekonominin belirlediğini söyleyen kişilerin oranı ise %4 olmuştur. Diğer unsurların dağılımı Tablo 4'te belirtilmiştir.

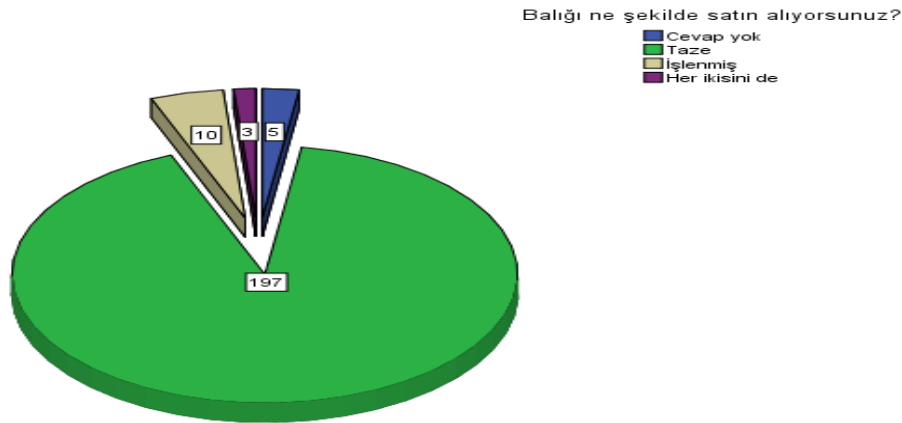
Balığın Temin Edilme ve Tüketilme Şekli

Balığı temin etme şekilleri incelendiğinde, anket uygulanan kişilerin %92'sinin satın alırken balığı taze almayı tercih ettiği, %5'inin işlenmiş balık satın aldığı belirlenmiştir. Her iki şekilde temin etmeyi tercih edenlerin oranı

%1 olurken, bu soruya cevap vermeyenlerin oranı %2 olmuştur.

Tablo 4. Beslenmede Etkili Olan Unsurlar

BESLENMEYİ BELİRLEYEN UNSURLAR	Frekans	Oran (%)
Cevap yok	6	3
Örf-gelenek (alışkanlık)	6	3
Sağlıklı dengeli beslenme	41	19
Tazelik, hijyen	9	4
Damak zevki	26	12
Ekonomi	8	4
Örf gelenek-damak zevki	11	5
Sağlıklı dengeli beslenme, kalite, tazelik, damak zevki	60	28
Hepsi	48	22
TOPLAM	215	100



Şekil 6. Beslenmede Etkili Olan Unsurlar

Anket yapılan kişilerin balığı tüketme şekilleri incelendiğinde, balığı fırında

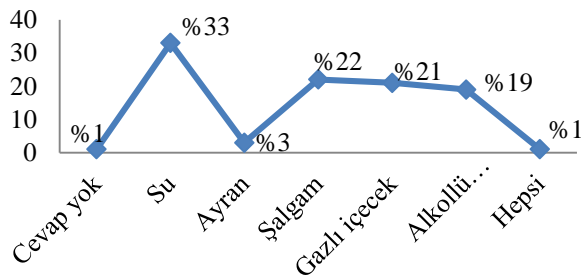
pişirmek suretiyle tüketenlerin %34'lük bir oranla daha fazla olduğunu sonucuna

ulaşmıştır. Kızartma şeklinde tüketenler %27, ızgara yapanlar %13 oranındadır. Anket yapılan kişilerin damak tadına önem verdikleri görülürken diğer pişirme şekillerine ait oranların dağılımı Tablo 5'te verilmiştir.

Tablo 5. Balık Tüketim Şekli

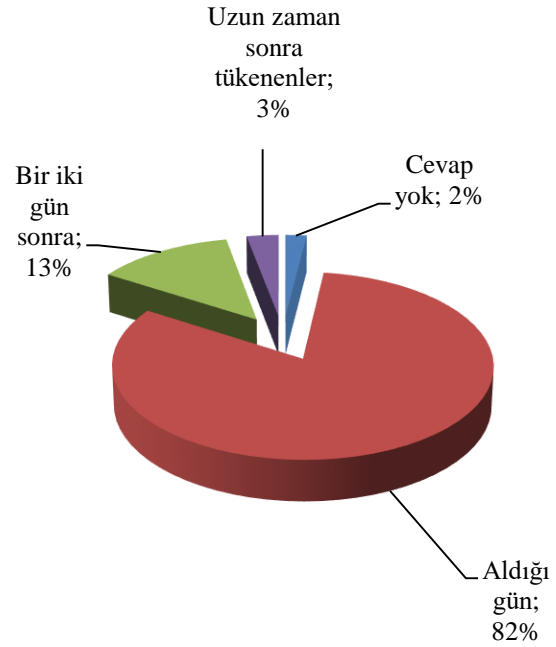
BALIĞIN TÜKETİLME ŞEKLİ	Frekans	Oran (%)
Cevap yok	5	2
Kızartma	57	27
Fırında	74	34
Izgara	27	13
Kızartma, fırında	11	5
Fırında, haşlama, buğulama	8	4
Kızartma, Fırında, Izgara	20	9
Hepsi	13	6
TOPLAM	215	100

İncelenen kişilerin %33'ü balığın yanında daha çok su içtiklerini belirtmiştir. Balığın yanında şalgam tükettiğini belirtenlerin oranı %22, gazlı içecek tüketenlerin oranı ise %21 olmuştur. Ankete katılanların %19'unun balığın yanında alkol tükettiği, %3'lük bir oranın ise ayran içtiği belirlenmiştir.



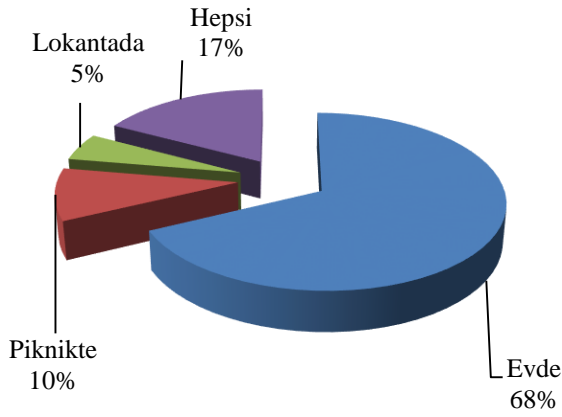
Şekil 7. Balığın Yanında Tüketilen İçeceğin Türü

Tunceli ilinde anket yapılan kişilerin balığı satın aldıktan sonra ne kadar sürede tükettikleri konusunda verilen cevaplar incelendiğinde, balığı aldığı gün tüketenlerin oranının %82 olduğu saptanmıştır. Satın aldıktan bir iki gün sonra tüketenlerin oranının %13 olduğu belirlenirken, balığı aldıktan sonra dondurucuda bekletip uzun zaman sonra tüketenlerin oranı %3 olarak belirlenmiştir.



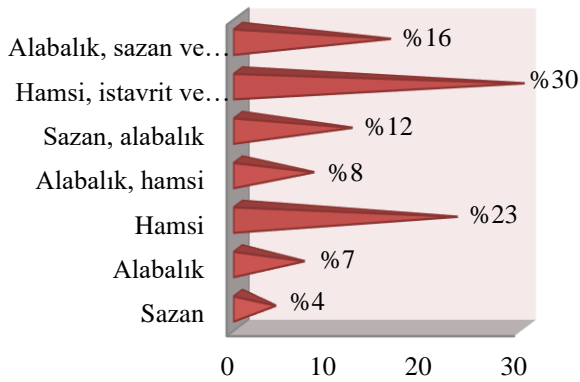
Şekil 8. Satın Alınan Balığın Tüketilme Süresi

Araştırma alanında anket uygulanan kişilerin %68'inin balığı genellikle evlerinde pişirip tükettikleri, %10'unun piknikte, %5'inin ise lokantada yemeyi tercih ettikleri sonucuna ulaşılmıştır. Bütün tüketim şekillerini uygulayan ve hepsi diyenlerin oranı ise %17 olmuştur.



Şekil 9. Balık Tüketim Yerleri

Çalışmada, “kişilerin severek tükettikleri, tercih ettikleri balık türlerinin hangileri olduğu?” sorusuna verilen cevaplar incelendiğinde, %30 hamsi, istavrit ve diğer deniz balıkları (levrek, çipura, palamut, lüfer vd.), %23 hamsi, %16 alabalık, sazan ve diğer iç su balıkları, %12 sazan, alabalık ve %7 oranında da sadece alabalık cevaplarının verildiği saptanmıştır (Şekil 10).



Şekil 10. Tercih Edilen Balık Türleri

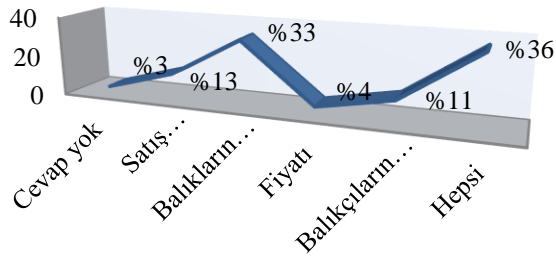
Tunceli ilinde, tüketicilerin balık satın alırken dikkat ettikleri hususları sıralamaları istenmiş, bunların başında %29 oranla, balıkların tazeliği, satış yerinin temizliği,

fiyatı ve balığın türü belirtilmiştir. İkinci sırada %28 oranla balığın tazeliği en önemli husus olarak belirtilmiştir. Balığın tazeliği, satış yerinin temiz olması ve fiyatı %15 oranında belirtilirken, %12 oranla da tazelik, satış yerinin temizliği, türü ve hijyen sıralanmıştır. Tazelik ve fiyatı önemlidir diyenlerin oranı %5 olarak saptanmıştır. Tüketicilerin balık satın alırken dikkat ettikleri hususlar Tablo 13'te belirtilmiştir.

Tablo 13. Balık Satın Alırken Dikkat Edilen Hususlar

BALIK SATIN ALIRKEN DİKKAT EDİLEN HUSUSLAR	Frekans	Oran (%)
Tazelik	61	28
Tazelik, satış yerinin temizliği, türü, hijyen	26	12
Tazeliğine, fiyatına, temizliğine	32	15
Tazeliğine, türüne	23	11
Tazeliğine, fiyatına	11	5
Hepsi	62	29
TOPLAM	215	100

Anket yapılan kişilerin, balık satın almasını olumsuz etkileyen sebeplerin başında %36 oranla, balıkların taze olmaması, satış yerlerinin temiz olmaması, balıkçıların davranış şekli ve fiyatı gelmektedir. İkinci sırada %33 oranla balıkların taze olmaması gösterilmektedir. %13 oranla satış yerlerinin temiz olmaması, %11 oranla da balıkçıların davranış şekilleri olumsuz sebepler olarak sıralanmaktadır. Fiyatından dolayı balık satın almak istemeyenlerin oranı %4'tür.

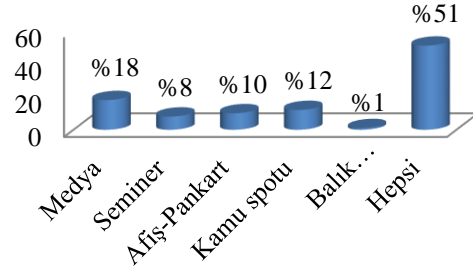


Şekil 11. Balık Satın Almayı Olumsuz Etkileyen Sebepler

Araştırma sahasında incelenen bireylerin balık dışında herhangi bir su ürünleri tüketim alışkanlıkları veya kültürlerinin olup olmadığı sorulmuş ve anket yapılan kişilerden %70'inin böyle bir tüketim alışkanlığının olmadığı tespit edilmiştir. Balık dışında da su ürünleri tükettiğini ifade edenlerin oranı %28 olarak belirlenmiştir. Bu kişilerin daha çok midye tükettikleri, bunun yanında karides, kalamar, kerevit, istakoz gibi su ürünleri tüketiminin de olduğu belirtilmiştir. Anket yapılan bireylerin %2'si bu soruya cevap vermemiştir.

Yapılan çalışmada anket uygulanan kişilere, balık etinin beslenme açısından önemini halka nasıl duyurabiliriz konusunda fikirleri sorulduğunda bireylerin %51'i medya, seminer, afiş-pankart, kamu spotu ve halka balık dağıtımının yapılarak dikkatin balık tüketiminin önemine çekilebileceği şeklinde görüş bildirmişlerdir. %18 oranla medya organlarını kullanarak halka daha iyi duyurulabilenlerden oluşmuştur. Sadece kamu spotu yaparak da konunun gündeme taşınabileceğini söyleyenler %12 olurken, afiş ve pankartlar vasıtasıyla kamuoyunun

dikkatinin çekilebileceği görüşünde olanlar %10 oranında olmuştur (Şekil 12).



Şekil 12. Balık Etinin Öneminin Halka Duyurulma Yöntemi

4. Sonuçlar ve Tartışma

Yapılan çalışmada, Türkiye'nin diğer illerinde olduğu gibi Tunceli ilinde de ankete katılanların %72 gibi büyük çoğunluğu hayvansal ve bitkisel ürünleri birlikte kullanmayı tercih eden tüketicilerden oluşmaktadır. Yalnızca hayvansal ürün tüketenlerin oranı %24 olup, yalnız bitkisel ürün tüketenlere (%4) göre oldukça yüksektir. Halkımızın tüketim alışkanlığında kırmızı etin ağırlıklı olarak tercih edildiği görülürken, tavuk etinin kırmızı etten ucuz olması nedeniyle en çok tüketilen hayvansal ürün olduğu, balık etinin ise daha çok sağlıklı ve dengeli beslenmek amacıyla tüketildiği belirlenmiştir.

Erzurum ilinde yapılan bir çalışmada, hangi hayvansal ürünü daha çok tüketiyorsunuz sorusuna katılımcılardan 840 kişi kırmızı eti, 560 kişi tavuk eti ve 100 kişi de balık eti tükettiklerini beyan etmişlerdir. Balık eti, kırmızı ve beyaz etten sonra üçüncü sırada tercih edilmektedir. Doğu ve G. Doğu Anadolu Bölgelerinde kırmızı et tüketimi balık eti tüketimine göre daha fazladır. Balık

etinin insan sağlığına faydasının yeterince bilinmemesi, bölgede hayvancılığın yaygın olmasından dolayı kırmızı et tüketiminin çok olması, bu sonucun ortaya çıkmasının en büyük sebeplerindendir (Oğuzhan ve ark. 2009).

Tunceli ilinde, tuzlu su balıkları %36, tatlı su balıkları da %26 oranında tüketilmektedir. Hamsi, istavrit, palamut, lüfer, çinekop vb. balıklar en çok tüketilen tuzlu su (deniz) balıklarıdır. Alabalık en fazla tüketimi yapılan tatlı su balığıdır. İncelenen bireylerin en çok tükettikleri balıklar, %30 oranla hamsi, istavrit ve diğer deniz balıkları (levrek, çipura, palamut, lüfer, çinekop vd.), %23 oranla hamsi ve %16 oranla da alabalık, sazan ve diğer iç su balıklarıdır. Tunceli ilinde alabalık yetiştiriciliği ve sazangillerin avcılığı yapılıyor olmakla birlikte gelir dağılımının düşük olması, halkın fiyatı düşük olan hamsi, istavrit gibi deniz orijinli balıkları tercih etmesine neden olmaktadır. Balık dışında da su ürünleri tükettiğini ifade eden %28 oranında kişinin daha çok midye tükettikleri, bunun yanında karides, kalamar, kerevit, istakoz gibi su ürünleri tüketiminin de olduğu belirtilmiştir. Ancak İlde daha önce yapılan benzer bir çalışmada balık tüketimi dışında başka bir su ürünleri tüketiminin olmadığı belirtilmiştir. Tüketimdeki bu değişim, aradan geçen yıllar ve Tunceli ilinde yaşayan fakat yaşamının bazı dönemlerini başka illerde veya başka ülkelerde geçirmekte olan tüketicilerden kaynaklanmaktadır.

Türkiye’de su ürünleri tüketim davranışları ile ilgili yapılan çalışmaların tamamında, en

çok tercih edilen tür hamsi olarak verilmektedir. Aydın ve Karadurmuş (2012), Ordu ilinde yapmış oldukları çalışmada hamsiyi ilk sırada tercih edenlerin oranı %86,21 olarak, Yüksel ve ark.,(2010). Tunceli ilinde %33,2 olarak, Orhan ve Yüksel,(2010). Burdur ilinde %77,3 olarak, Oğuzhan ve ark.,(2009). Erzurum ilinde %48 olarak, Erdal ve Esengün (2008). Tokat ilinde %65 olarak bildirmişlerdir.

Tunceli ilinde, kış mevsimi %34 oranla balığın en çok tüketildiği mevsimdir. Bütün mevsimlerde de balık tüketimi yapılmaktadır (%39). İlde balık tüketimi, taze olarak (% 92), daha çok haftada bir (%33) ve 15 günde bir (%25) tüketim şeklinde olmaktadır.

Tüketicilerin yarısından çoğu (%68) balığı genellikle evlerinde pişirip tüketenlerden oluşmaktadır. Balığı lokantada yemeyi veya piknik yaparak açık havada tüketmek isteyenler, balığı pişirirken kokusundan rahatsız olduklarını dile getiren tüketicilerdir. Bütün tüketim şekillerini uygulayan ve hepsi diyenlerin oranı ise %17 olmuştur.

Anket yapılan kişilerin balığı tüketme şekilleri incelendiğinde, balığı fırında pişirmek suretiyle tüketenlerin %34’lük bir oranla ilk sırada yer aldıkları sonucuna ulaşılmıştır. Sağlık açısından insanlarda bilinç artışı, kızartmanın zararlı olduğu bilgisinin çeşitli şekil ve yollarla insanlara duyurulması pişirme şekillerini etkilemektedir ancak incelenen kişilerin daha çok damak tadına önem verdikleri saptanmıştır.

Giresun ve Trabzon Bölgelerinde yapılan tüketim şekillerine bakıldığında katılımcıların % 95,14'ü günlük taze olarak su ürünlerini tükettikleri belirlenmiştir (Aydın ve Karadurmuş, 2013). Ordu ilinde yapılmış bir çalışmada bu oran %73,2 (Aydın ve Karadurmuş, 2012) olarak, Ankara'da yapılan çalışmada %93 (Yavuzcan ve ark., 2010) olarak, Burdur'da yapılan çalışmada ise % 99,2 (Orhan ve Yüksel, 2010) olarak verilmiştir. Bu oranlara bakıldığında ülkemiz genelinde halkın günlük taze olarak tüketim tercihlerinin çok fazla olduğu görülmektedir.

Şen ve ark.(2008)'nin Elazığ'da yaptığı çalışmaya göre, her ay belli miktarda balık tüketen ailelerin büyük bir kısmının (%49) sadece evinde balık yemeyi tercih ettiği, evde ve piknikte balık yemeyi tercih eden ailelerin (%20) ise ikinci sırada yer aldığı tespit edilmiştir. Bunun yanı sıra bazı ailelerin sadece lokantada (%10) ve sadece piknikte (%18) balık yemeyi tercih ettikleri belirlenmiştir.

Giresun ve Trabzon Bölgelerinde bölge halkının yarısından fazlası (%52.97), çok sağlıklı bir yöntem olmamakla birlikte, yağda kızarmış şeklinde su ürünlerini tükettiklerini belirtmişlerdir (Aydın ve Karadurmuş, 2013). Tunceli'de yapılan çalışmada satın alınan balıklar fırında (%42), tavada (%37), mangalda (%18) ve buğulama (%3) şeklinde pişirilerek tüketilmektedir (Yüksel ve ark. 2010).

Yapılan diğer çalışmalarda da benzer sonuçlar verilmiştir (Çolakoğlu ve ark, 2006; Erdal ve Esengün, 2008; Oğuzhan ve ark. 2009; Yavuzcan ve ark. 2010; Aydın ve

Karadurmuş, 2012). Ülke halkının daha sağlıklı olan pişirme yöntemlerine yönlendirilmesi ve bu kapsamda eğitilmesi gerektiği düşünülmektedir

Tunceli ilinde yapılan bu çalışmada, tüketiciler balık alırken, tazeliğine, satış yerinin temizliğine, fiyatına ve türüne dikkat ettiklerini (%29) belirlenmiştir. Balığın taze olmaması, satış yerlerinin temiz olmaması ve fiyatın yüksek oluşunun balık satın almayı olumsuz etkilediği belirtilmiştir. Tüketicilerin %82'si balığı satın aldığı gün taze tüketmektedir.

Elazığ ilindeki benzer çalışmada ise, ailelerin büyük çoğunluğu (%37) balık pazarının yeterince temiz olmamasından şikâyet etmektedir. Balıkların taze olmadığını ifade eden aile sayısı da azımsanmayacak oranda (%26)'dır. Az oranda da olsa, arzu ettikleri balık çeşitlerinin balık pazarına gelmemesi ve balıkçıların hizmet anlayışlarındaki eksiklikte ailelerin şikâyet ettikleri hususlar arasında yer almaktadır.

Aydın ve Karadurmuş (2013)'un Trabzon ve Giresun Bölgelerindeki su ürünleri tüketim alışkanlıkları çalışmasında, balık seçiminde tüketicilerin göz önünde bulundurduğu kriterlerde, ilk sırayı sağlıklı besin olması (%45,95) ve ikinci sırayı (%34,05) da lezzetli olması almaktadır. Ordu ilinde yapılan başka bir çalışmada ise sağlıklı olması ve tazelik (% 54,7) ilk sırayı almaktadır (Aydın ve Karadurmuş, 2012). Burdur ilinde yapılan çalışmada ise tercihini sağlıklı bir besin olmasından yana kullananların oranı %39,8 olarak verilmiştir (Orhan ve Yüksel, 2010). Bu sonuçlar halkımızın, özellikle Karadeniz

Bölgesi'nde yaşayanların, sağlıklı, taze ve lezzetli besin tüketmek istediğini göstermektedir.

Tunceli'de anket uygulanan kişilerin balık tüketimini etkileyen en önemli kriterlerden olan gelir düzeyleri dikkate alındığında %46,3'ünün aylık 2000 TL'den daha az gelire sahip oldukları belirlenirken 1000 TL'nin altında olanlar %13,5'dir.

Trabzon ve Giresun Bölgelerindeki su ürünleri tüketim alışkanlıkları çalışmasında, ankete katılan katılımcıların ortalama aylık gelirleri 1737 TL olarak belirlenmiştir. Katılımcıların ülke standartlarına göre orta gelirli olmalarına rağmen, Türkiye standartlarının çok üzerinde su ürünleri tüketim oranına sahip olmasının nedeni bölgede bol miktarda ve ucuz su ürünü (hamsi, istavrit vb.) bulma şansına sahip olmalarıdır (Aydın ve Karadurmuş, 2013). Isparta İlinde yapılan, ailelerin balık tüketiminin analizi çalışmasında, ailelerin aylık ortalama gelirleri 837 643 TL, aylık ortalama gıda harcamasının (185 568 TL.) toplam harcama içindeki payı %32,35 ve balık harcamasının (11 575 TL.) gıda harcaması içindeki payı %6,24 olarak belirlenmiştir. (Hatırlı ve ark., 2004).

Tunceli İli, su ürünleri üretim ve yetiştiriciliğine uygun su kaynakları bakımından oldukça zengin durumdadır. Ancak mevcut kaynakların, su ürünleri üretim ve yetiştiriciliği amacıyla yeterince kullanıldığından bahsedilemez. İlde su ürünleri tüketimi düşüktür. Sağlıklı beslenme için su ürünleri tüketiminin arttırılması

gerekmektedir. Balık etinin tüketimini teşvik etmek amacıyla yazılı ve görsel basının ilgili kurumlar, sivil toplum kuruluşları ve eğitim kurumlarınca kullanılarak balık etinin sağlık ve besin değeri açısından önemi vurgulanmalıdır. Taze tüketimin yanında özellikle işlenmiş ürünlerin de benimsenmesi ve tüketiminin artırılması sağlanmalı, ayrıca bölgede üretim yapan işletmelerin devlet tarafından yapılacak teşviklerle desteklenerek ilin ekonomik refah düzeyinin artırılmasına katkı sağlanmalıdır.

5. Kaynaklar

- Anonim, 2015. Tunceli Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü, Tunceli.
- Aydın, M., Karadurmuş, U. 2012. Consumer behaviors for seafood in Ordu province. SUMAE Yunus Araştırma Bülteni, 3: 18-23.
- Aydın, M., Karadurmuş, U. 2013. Trabzon ve Giresun Bölgelerindeki Su Ürünleri Tüketim Alışkanlıkları. Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi / The Black Sea Journal of Sciences 3(9):57-71, 2013 ISSN: 1309-4726. Ordu.
- Coşkun, F., Patrona, K., Metin, A. 2014. Su Ürünleri Yetiştiriciliği Sektör Raporu. Su Ürünleri Yetiştiricileri Üretici Merkez Birliği, s.8, Ankara.
- Çolakoğlu, F., İşmen, A., Özen, Ö., Çakır, F., Yiğın, Ç., Ormancı, H.B. 2006. Çanakkale İlindeki Su Ürünleri Tüketim Davranışlarının Değerlendirilmesi. E.Ü. Su Ürünleri

- Dergisi 2006, Cilt/Volume 23, Ek/Suppl. 1(3): 387-392. Alışkanlıklarının Değerlendirilmesi. Ziraat Mühendisliği, 354: 10-17.
- Dağtekin, M., Ak, O. 2007. Doğu Karadeniz Bölgesinde Su Ürünleri Tüketimi, İhracat ve İthalat Potansiyeli, SUMAE Yunus Araştırma Bülteni, 7(3):14-17
- Erdal, G., Esengün, K. 2008. Tokat İlinde Balık Tüketimini Etkileyen Faktörlerin Logit Model İle Analizi. Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi, 25(3): 203-209.
- Oğuzhan, P., Angiş, S., Atamanalp, M. 2009. Erzurum İlindeki Tüketicilerin Su Ürünleri Tüketim Alışkanlığının Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. XV. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, 01-04 Temmuz, Rize.
- Orhan, H., Yüksel, O. 2010. Burdur İli Su Ürünleri Tüketimi Anket Uygulaması. Süleyman Demirel Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi 5 (1):1-7, 2010 ISSN 1304-9984, Araştırma Makalesi. Isparta.
- Şen, B., Canpolat, Ö., Sevim, A.F., Sönmez, F. 2008. Elazığ İlinde Balık Eti Tüketimi. F.Ü. Fen ve Müh. Bil. Dergisi, 20 (3): 433-437
- Şenol, Ş., Saygı, H. 2001. Su Ürünleri Tüketimi İçin Bir Ekonometrik Model, E.Ü. Su Ürünleri Dergisi, 18 (3-4): 383-390
- Yavuzcan, H., Atar, H. H., Alçiçek, Z. 2010. Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Öğrencilerinin Su Ürünleri Tüketim Yazıcıoğlu, N. 2015. Su Ürünleri Sektörüne Genel Bakış, Tüketici Davranışları ve Su Ürünlerinin Sağlık Açısından Faydaları, Gediz Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü İşletme Bölümü (Yüksek Lisans Tezi), İzmir.
- Yüksel, F., Kuzgun, N., Özer, E.İ. 2011. Tunceli İli Balık Tüketim Alışkanlığının Belirlenmesi. G.Ü. Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi, 3(2-5): 28-36.