

GIDA OLARAK ASLAN BALIĞI: TEMEL SORUNLAR VE ÇÖZÜM ÖNERİLERİ

Dr. Öğr. Üyesi Yağmur KARA¹

ÖZET

Denizsel istilacı türlerden biri olan aslan balığı, Türkiye karasularında ilk kez raporlandığı 2014 yılından bu yana oldukça hızlı bir yayılım göstermiştir. Yerli türleri baskılayan aslan balığı ile mücadelede ilk yöntem bu balıkların deniz ekosisteminden uzaklaştırılmalarıdır. Ancak yenilebilir bir tür olan aslan balığı aynı zamanda ‘gıda’ kaynağıdır. Bu çalışmada yerelde Akdeniz Koruma Derneği (AKD) tarafından yürütölen ‘Yeni Balıklar Projesi’nin Gökova Körfezi ayağı, gıda egemenliğı bakış açısı ile incelenmiştir. Çalışmanın amacı, yerelde aslan balığı ile mücadelenin yanı sıra aslan balığının balıkçılık ekonomisine kazandırılmasında karşılaşılan temel sorunları tespit etmek ve bu sorunları gidermeye dönük çözüm önerilerini ortaya koymaktır. Bu amaçla proje yürütöcöleri ile yarı yapılandırılmış yüz yüze görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Elde edilen verilerin analizi sonucu temel problemler; tedarik sorunları, yaygın kanının aksine maliyetli oluşu, temizleme sorunu ve balığa karşı olumsuz algılardır. Bu problemlere çözüm önerileri olarak; farkındalık çalışmalarının arttırılması, balığın restoranların menülerine girmesi, tanıtım çalışmalarının çeşitlendirilmesi ve istilacı balıkların isimlerinin ‘yeni balıklar’ olarak değiştirilmesi olarak tespit edilmiştir.

Anahtar Kelimeler: İstilacı Tür, Aslan Balığı, Gıda, Gıda Egemenliğı

¹ Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, İİBF, Uluslararası Ticaret ve Finansman Bölümü, ykara@mu.edu.tr

LIONFISH AS FOOD: MAIN PROBLEMS AND SOLUTIONS

ABSTRACT

Lionfish, one of the marine invasive species, has spread since it was first reported in Turkish territorial waters in 2014. The first method to combat lionfish, which suppresses native species, is to remove these fish from the marine ecosystem. However, lionfish, an edible species, is also a source of 'food'. In this study, the Gökova Bay leg of the 'New Fish Project' carried out locally by the Mediterranean Conservation Society (AKD) was examined from a food sovereignty perspective. The study aimed to identify the main problems encountered in combating lionfish locally, as well as in introducing them to the fisheries' economy, and to present solutions and proposals to eliminate these problems. For this purpose, semi-structured face-to-face interviews were conducted with the project managers. As a result of the analysis of the obtained data, the main problems were identified as supply problems, contrary to popular belief, cost, cleaning problems, and negative perceptions towards fish. As solution proposals for those; awareness studies, the inclusion of fish in restaurant menus, diversification of promotional activities, and changing the names of invasive fish to 'new fish' have been identified.

Keywords: Invasive Species, Lionfish, Food, Food Sovereignty

GİRİŞ

Dünya nüfusu küresel bir gıda krizi ile karşı karşıyadır. Bu kriz 2023 yılında 48 ülkede 238 milyon insanı doğrudan etkilemiştir (FSIN, 2023). Oxfam, Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) tarafından yayınlanan “Dünyada Gıda Güvenliği ve Beslenmenin Durumu 2022” raporu, 2019 yılından sonra küresel açlığın hızla artmasının ve yıkıcı seviyelere gelmesinin nedenlerinin yalnızca gıda kıtlığı, çatışmalar, Covid-19 salgınının etkileri ve iklim değişikliğinin kötüleşen sonuçları nedeniyle oluşmadığının altını çizmektedir. Bu sorunun aynı zamanda bozulmuş bir gıda sisteminden kaynaklandığı vurgulanır (Oxfam, 2022). Bozulmuş gıda sistemlerinin yeniden yapılandırılması söz konusu olduğunda karşımıza yerel paydaşları öne çıkaran bir küresel hareket ve bu hareketin temelini oluşturan “gıda egemenliği” kavramı çıkmaktadır. Gıda egemenliği hareketi, 1993 yılında hemen her kıtadan bir araya gelmiş çiftçi organizasyonları ile başlayan ve tabandan gelen bir harekettir. Gıda egemenliği kavramı her ülkenin kendi tarım politikasını, ülkenin çıkarlarına göre, köylü ve yerel örgütlerin katılımı ile işbirliği içinde tanımlama hakkı üzerine kurulmuştur. Böylelikle gıda egemenliği, Birleşmiş Milletlerin yanı sıra 2002 yılında FAO tarafından düzenlenen Dünya Gıda Zirvesi’nde de kendisine yer bulan bir kavram haline gelmiştir.

Gıda üzerine yapılan çalışmalar, birincil olarak tarımsal üretime odaklanmış olsa da balıkçılık gıda egemenliğinin teori ve uygulamada merkezinde yer alan konulardan birisidir (Charles, Lowitt, & Nelson, 2017, s. 67). Gıda egemenliğinin tanımlandığı ve sınırlarının çizildiği Nyeleni Deklarasyonu'nda küçük ölçekli balıkçıların karşı karşıya kaldıkları sorunların yanı sıra, balık popülasyonlarının korunması ve rehabilitasyonu ve balıkçı topluluklarının balık ekosistemi üzerinde doğrudan kontrolünün sağlanabilmesi için atılması gereken adımlar için 80'den fazla ülkenin temsilcileri çalışmışlardır. Gıda egemenliği kavramının balıkçılık ekonomisi üzerindeki en belirgin vurgusu, karşılaşılan sorunların yerelden gelen organizasyonlar ile çözümlenmesidir.

Giderek daha görünür hale gelen iklim değişikliği, yaratılan çevresel tahribat ve doğal kaynakların aşırı kullanımı sonucu biyolojik çeşitlilik giderek azaltılmaktadır. Çevresel bozulmanın sonuçları da yine gıda egemenliği kavramı çerçevesinde küresel platformda tartışılmaktadır. Özellikle son yirmi yılda, tüm bu faktörlerin bir sonucu olarak karşı karşıya kaldığımız ve ekosistemi baskı altına alan diğer problem ise istilacı yabancı türlerdir. İstilacı yabancı türler çeşitli nedenlerle habitatlarını değiştirerek, geldikleri bölgelerdeki yerli türleri hızla baskılamakta ve bu türlerin sayılarının dramatik olarak azalmalarına ya da yok olmalarına neden olmaktadır. İstilacı yabancı türler yalnızca karasal alanlarda değil aynı zamanda deniz ekosistemlerinde de önemli etkiler yaratmaktadır. Denizsel istilacı türlerin yerleştikleri habitatlarda yerli türlerin sayısını azaltması ve çoğu zaman da yok etmesinin yalnızca biyolojik değil sosyoekonomik sonuçları da doğmaktadır.

Pek çok ülkede olduğu gibi Türkiye denizleri de ekosistemin değişmesinin yarattığı sonuçlardan etkilenmektedir. 2020 yılı itibariyle yapılan bir araştırmada 539 denizsel yabancı tür bulunmakta iken bu türlerin 105'inin istilacı tür olduğu tespit edilmiştir (Çınar vd., 2021). İstilacı türlerle mücadele kapsamında gerek ulusal ölçekte Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından gerekse yerelde organize edilen çeşitli çalışmalar yürütülmektedir. Yereldeki organizasyonlardan biri olan Akdeniz Koruma Derneği (AKD), istilacı türlerin ekosistem üzerinde yarattığı baskıyı azaltmak ve yarattığı ekonomik zararı en aza indirebilmek için bu türlerin avlanarak denizden uzaklaştırılması ve yenilebilir olanlarının satışının sağlanması, böylelikle balıkçılığın desteklenmesini öne sürmektedir (AKD, 2024). Yenilebilir istilacı türlerin birer gıda olduğu gerçeği göz ardı edilmemelidir. Bu nedenle, istilacı balıkların denizlerden uzaklaştırılırken, sofralarda yer almasını sağlamak, bu balıkların gıda (kaynak) olarak değerlendirilmelerini de sağlayacaktır.

Bu çalışmanın amacı yenilebilir bir istilacı balık türü olan aslan balığının bir gıda kaynağı olarak değerlendirilebilmesi ve böylelikle ekosistemden uzaklaştırılırken balıkçılık ekonomisine kazandırılabilmesi için yerelde atılan adımların, karşılaşılan sorunların ve çözüm önerilerinin gıda egemenliği çerçevesinde incelenmesidir. Bu amaçla AKD tarafından yürütülen 'Yeni Balıklar Projesi'nin Gökova Körfezi ayağı incelenmiş, belirlenen dört tema çerçevesinde proje yürütücüleri ile yarı yapılandırılmış yüz yüze görüşme gerçekleştirilmiştir. Çalışmanın bölümleri sırası ile literatür taraması, çalışmanın yöntemi, araştırma modeli ve veri toplama aracı, verilerin analizi ve sonuç olacak şekilde sıralanmaktadır.

LİTERATÜR TARAMASI

Akdeniz’de aslan balığı ilk olarak 1991 senesinde görülürken, Türkiye karasularında ilk olarak 2014 yılında İskenderun Körfezi’nde raporlanmıştır. Dolayısıyla aslan balığının habitat üzerinde yarattığı sonuçlar ve bunların neden olacağı sosyoekonomik değişiklikler literatürde görece yeni karşılaşılan olgulardır. Literatürde aslan balığı ile ilgili çalışmalar balığın biyo-ekolojik özelliklerinin tespitine (Dağhan & Demirhan, 2020) ve egzotik türler ile aslan balığının çaba başına düşen av değerlerinin tespitine (Akyol, Düzbastılar, & Ertosluk, 2022) dönüktür. Odağında aslan balığı olmamasına rağmen, hayalet ağların çıkarılmasına yönelik yapılan çalışmada aslan balığı Edremit Körfezi’nde de tespit edilmiştir (Öztekin, Ayaz, Altınağaç, & vd. , 2023). Bu çalışma, balığın oldukça kısa bir sürede gittikçe daha kuzeye doğru yayıldığını göstermesi açısından önemlidir. Ekosistemi ve balıkçılık ekonomisini olumsuz etkileyen aslan balığının yayılımı yalnızca güney kıyılarıyla sınırlı kalmamaktadır. Bu yayılım hızı ile aslan balığının yakın zamanda tüm denizlerimizi etkisi altına alacak bir sorun haline dönüşeceği açıkça ortadadır.

Aslan balığı ülkemizde tanınan bir balık olmadığı için balığın nasıl tutulması ve temizlenmesi gerektiği de bilinmemektedir. Bu nedenle balığın dikenlerindeki zehre maruz kalınmasına dönük tıbbi çalışmalar da literatürde oldukça yenidir. Tıbbi çalışmalar arasında aslan balığının sokması sonucu oluşan klinik bulgular ve yönetimi (Aktaş & Mirasoğlu, 2017), aslan balığı zehirlenme vakalarının tedavisi ve zehirlenme farkındalığı (Tanrıverdi & Gökoğlu, 2022) konularına odaklanılmaktadır.

Aslan balığının yenilebilir bir tür olması gastronomi çalışmalarına da konu olmasını sağlamış ve uzman şefler ile yapılan görüşmeler ile aslan balığı ile yapılabilecek yemek tarifleri oluşturulmuştur (Yaman, 2022). Yapılan literatür taramasında Türkiye’de aslan balığının bir gıda (kaynak) olarak değerlendirilmesinde karşılaşılan sorunlar ve çözüm önerilerine dönük akademik bir çalışmaya rastlanılmamıştır.

YÖNTEM

Nitel araştırma yöntemi, insanlar ve toplulukların mevcut gerçekliklerini ve yaşanan toplumsal değişimi açıklayabilmek için kullanılan bir analiz yöntemidir (Strauss & Corbin, 1990). Nitel veri analizi ile sosyal gerçekliğin içerisinde yer alan bilginin ortaya çıkartılması amaçlanır. Böylelikle toplumsal yapıların derinlikleri görülebilir ve keşfedilebilir (Özdemir, 2010). Gloser ve Strauss (1967) geliştirdikleri “yerleşik kuram” (grounded theory) ile sosyal gerçekliğin içinde bilginin saklı olduğunu ifade ederler. Bu bilginin ortaya çıkartılması ve örnek olayların çoğaltılması sayesinde bir kavramsal veya kuralsal çerçeve tümevarımsal yöntembilim ile açıklanabilmektedir.

Bu çalışmada amaç denizsel istilacı türler arasında yer alan fakat aynı zamanda yenilebilir bir tür olan aslan balığının ekosisteme olan etkilerinin azaltılması için denizden uzaklaştırılırken aynı zamanda bir gıda (kaynak) olarak değerlendirilebilmesi ve böylelikle gıda krizine karşı bir alternatif olma potansiyelini ortaya koymaktır. Bu amaçla araştırmanın yöntemi olarak nitel araştırma yöntemlerinden biri olan örnek olay çalışması kullanılmıştır. Yöntemin seçilmesinde amaç; örnek olayın incelenmesi ile karşı karşıya kalınan olguya yönelik durum tespiti yapabilmek ve çözüm önerileri sunabilmektir. Örnek olay çalışmasının tercih edilmesinin diğer avantajları arasında; çağdaş olaylara odaklanıyor olması ve temelde “nasıl ve neden” sorularına yanıt aranıyor olmasıdır (Teegavarapu & Summers, 2008).

Örnek olay çalışmasında veri elde etme tekniklerinden birisi de yarı yapılandırılmış derinlemesine görüşme tekniğidir. Yarı yapılandırılmış derinlemesine görüşme modelinde araştırmacı ve katılımcı geleneksel olarak yüz yüze ya da elektronik ortamda olacak şekilde bir araya gelerek karşılıklı etkileşime girerler (Yıkımsı, 2020). İki veya daha fazla kişi arasında gerçekleştirilen mülakata başlamadan önce genel bir çerçeve çizilir ve temel sorular belirlenir. Mülakat ilerledikçe araştırmacı detaylı sorular sorabilir, konunun içeriği geliştikçe daha önce tasarlanmamış olan sorular da eklenebilir. Yöntemin katı bir soru listesi çerçevesinde ilerlememesi, görüşmenin sonucunda olgunun daha derin incelenmesine olanak sağlar.

ARAŞTIRMA MODELİ VE VERİ TOPLAMA ARACI

Çalışmada temel veri toplama yöntemi olarak yarı yapılandırılmış derinlemesine görüşme yöntemi kullanılmıştır. Elde edilen veriler, belirlenen temalara göre sınıflandırılıp yorumlanarak, betimsel analize tabi tutulmuştur. Bu kapsamda katılımcılara belirlenen temalara uygun olarak temel sorular ve görüşme kapsamında elde edilen verilere dayanılarak alt sorular yöneltilmiştir (Tablo 1). Analiz sonucu dikkat çeken, çarpıcı ifadeler ve vurgular doğrudan alıntılanarak aktarılmıştır. Görüşme temalarının hazırlanmasında Akdeniz Koruma Derneği internet sayfasının yanı sıra, sosyal medyada istilacı balıkların sofralara bir gıda olarak kazandırılmasına yönelik paylaşım yapılan hesaplar, blog yazıları ve internet haberleri taranmıştır.

Tablo 1: Belirlenen Temalar, Sorular ve Temel Sonuçlar

Temalar	Sorular	Sonuçlar
Görüşmenin amacının özetlenmesi ve katılımcının kendisini tanıtmayı	Kendinizi kısaca tanıtabilir misiniz? Eğitim ve faaliyet geçmişinizden kısaca bahsedebilir misiniz?	
1. Gökova Körfezi'nin ekosistemi ve denizsel istilacılar açısından genel durumu	Denizsel istilacı türlerin bir gıda (kaynak) olarak görülmesi süreci nasıl başladı?	1.1. Ekosistemdeki bozulmanın görünür hale gelmesi 1.2. Farklı istilacı türlerin yakalanması 1.3. Bu türlerin ekonomiye ve sofralara kazandırılması
2. Yeni balıklar farkındalığı: Aslan balığı	Projenin hayata geçmesi ve sürdürülmesinin temel hedefleri nelerdir?	2.1. Yerel türleri korumak 2.2. Deniz ekosistemini korumak 2.3. Yemek kültürüne dâhil etmek

		2.4. Gıda (kaynak) olarak değerlendirmek 2.5. Restoranlarla su ürünleri kooperatifleri arasında bağ olmak
3. Yaşanan temel sorunlar	Karşılaşılan temel sorunlar nelerdir?	3.1. Tedarik 3.2. Maliyet 3.3. Temizleme 3.4. Algı
4. Çözüm önerileri	Vurguladığınız sorunların giderilmesi için ne gibi çözüm önerileri geliştirilebilir?	4.1. Farkındalık yaratmak (festival organizasyonları, tadım etkinlikleri, sosyal medyada görünürlük vb.) 4.2. Restoranların menülerine dâhil etmeleri; yemek programları, yemek kitapları ve ünlü şefler tarafından tanıtımlar 4.3. Balığın ismini değiştirme

VERİLERİN ANALİZİ

Çalışmanın amacı kapsamında, Akdeniz Doğa Koruma Derneği'nin yürüttüğü Yeni Balıklar Projesi'nin yürütücüsü ve aynı zamanda iletişim yöneticisi ile projenin Gökova Körfezi saha asistanı ile yarı yapılandırılmış derinlemesine yüz yüze görüşme gerçekleştirilmiştir. Görüşme yapılan katılımcıların bilgileri Tablo 2'de yer almaktadır. Araştırma kapsamında görüşmenin amacı özetlenerek, katılımcıların kendilerini tanıtmaları istendikten sonra belirlenen dört temel temaya uygun olarak hazırlanan görüşme formundaki sorular yöneltilmiştir.

Tablo 2: Örnek Olay Çalışması için Görüşme Yapılan Katılımcıların Bilgileri

Katılımcı	Meslek	Dernekteki Konumu	Görüşme Yeri
Esra Kartal	Biyolog	Proje Yürütücüsü-İletişim Yöneticisi	AKD Akyaka Ofisi
Yankı Tandırcıoğlu	Biyolog	Gökova Saha Asistanı	AKD Akyaka Ofisi

Görüşme sonrasında elde edilen veriler, temalara göre sınıflandırılmış ve betimsel analize tabi tutulmuştur. Temalar, bu temalara yönelik olarak oluşturulan temel sorular ve elde edilen temel sonuçlar Tablo 1'de özetlenmiştir. Görüşme esnasında dikkat çekici ifadeler doğrudan alıntılanarak paylaşılmıştır. Aşağıda dört ana tema kapsamında elde edilen sonuçlar detaylandırılmıştır.

Tema 1: Gökova Körfezi'nin ekosistemi ve denizsel istilacılar açısından genel durumu

Yapılan görüşmede Gökova Körfezi ekosistemindeki bozulmanın özellikle son on yılda görünür hale geldiği, deniz suyu sıcaklığının yükselmeye başlaması ile ekosistemdeki bozulmanın ilk belirtilerinin ortaya çıktığı görülmektedir. Sıcaklık artışı ile yaşanan bu değişimin belki de en çarpıcı sonuçlarından biri deniz ekosisteminde balıkların avlanmadan önce yavaş yavaş ölmesidir. Bu durumu Kartal şöyle aktarmaktadır;

“...2013 yılında balon balığı ile ilgili başka bir proje yürüttük. Deniz suyu sıcaklığının artmaya başladığını kaydetmeye başladık o yıllarda... Akyaka Su Ürünleri Kooperatifine balık geliyor ama gelen balık kokuyor. Alıcılar da ‘iki günlük kokmuş balık getiriliyor’ diye şikâyet ediyor ama biliyoruz ki balık yeni tutulmuş. Bir oldu, iki oldu, en sonunda fark ettik ki su sıcaklığı arttığı için hayvan su içinde ölmeye başlıyor. Canlı da olsa su içinde ölüm yavaş yavaş başlıyor.”

Deniz suyu sıcaklığının artması ile istilacı balık türlerinin Gökova Körfezi'nde görülmesinin ardından balıkçıların ağlarına da takılmaya başladığı ifade edilmiştir. Bu balıkların altı yıl gibi kısa bir süre içinde balıkçılık ekonomisi için de bir sorun halini almaya başladığı ifade edilmiştir. Durumu Kartal şu şekilde aktarmaktadır;

“Ben 2013 yılından beri balıkçılarla çalışıyorum. Normalde balıkçıya ‘sence denizle ilgili sorun ne?’ denildiğinde ya trol, gırgır tekneleri der, ya zıpkıncıdan şikâyet eder ya da patlıcan avcılığından şikâyet eder. 2019 yılında artık balıkçıların sorun listesinin en başında istilacı türler gelmişti... O kullandığı av aracı pahalı zaten. Balon balığının öyle bir midesi var ki oltayı bile yutabiliyor. Mideden bütün olta çıkıyor ama hayvana hiçbir şey olmamış durumda. Öyle tuhaf bir tür, biyolojik silah gibi. Öte yandan aslan balığı çıkıyor, asker balığı çıkıyor, kılkuyruk çıkıyor, trompet balığı çıkıyor. Bunları tüketici tanımıyor.”

İstilacı türlerin yerel balık türlerini nasıl baskıladığının en çarpıcı sonucunu ise şöyle aktarıyor;

“...Bizim aynı yıl, 2019 Temmuz ayında, tesadüfen o da, Zafer bey dernek başkanı, ağa bakıyor, her balığı tek tek sayıyor, 287 balık çıkıyor. Sadece 3 tanesi yerli tür. Geri kalanları istilacı tür... Dolayısıyla bu bilgilerle biz kendimize bir iş planı koyduk. Bu balıkların tanıtılması gerekiyor ki balıkçılık ekonomisine hem katkısı olsun ama asıl mesele bu hayvanların denizden uzaklaştırılması.”

Denizsel istilacı türlerin baskısı altında olan Gökova Körfezi için ekosistemin değiştiği gerçeğini tek taraflı olarak düzeltmenin ve eskisine döndürmenin mümkün olmadığı ortadadır. Yerel türlerin baskılandığı bu ortamda, istilacı türlerin denizden uzaklaştırılırken yaratabileceği pozitif dışsallıkların önemi öne çıkmaktadır. Bunlar yenilebilir türlerin ekonomik değere dönüştürülmesi ve gıda olarak değerlendirilmesidir.

Tema 2: Yeni balıklar farkındalığı: Aslan balığı

Yapılan görüşmelerin betimsel analizi sonrasında, yenilebilir istilacı türlerin balıkçılık ekonomisine ve sofralara bir gıda olarak kazandırılması için derneğin yerelde ilk olarak farkındalık çalışmalarına başladığı tespit edilmiştir. Bu amaçla farklı tarifler oluşturularak tanıtıcı broşürler hazırlanmış ve festival organizasyonları düzenlenmiştir. Söz konusu farkındalık çalışmalarının ekonomik dönüşünün de hızlı olduğunu belirtilmiştir. Kartal'ın ifadesi ile Akyaka Su Ürünleri Kooperatifinin yıllık gelirinin %24'ünün tek bir istilacı türden geldiğini öğrenmekteyiz.

“Festivalde Akyaka Su Ürünleri Kooperatifi ile beraber, kooperatifin yerinde insanlara balık tadımı yaptırıldı ve bir anket yapıldı, öncesi ve sonrasında görüşler nasıl? Algı artışı var mı? Şu anda mesela Akyaka Su Ürünleri Kooperatifinin yıllık gelirinin %24'ü kalkuyruk mercandan.”

Bu noktada yenilebilir istilacı türlerin ekonomik olarak da oldukça önemli bir kaynağa dönüşme potansiyeline sahip olduğu anlaşılmaktadır. Aslan balığı özelinde yürütülen farkındalık çalışmalarının sonucunda ise dört temel ve bir de dolaylı sonucu ortaya çıkmıştır. Temel sonuçlar; yerel türleri korumak, deniz ekosistemini korumak, aslan balığını gıda (kaynak) olarak yemek kültürüne dâhil etmek ve gıda (kaynak) olarak değerlendirmek tespit edilmiştir. Proje yürütülürken güdülen temel amaçlardan biri olmamasına rağmen, derneğin dolaylı olarak üstlendiği görevin ise su ürünleri kooperatifleri ile restoranlar arasında iletişim ve bağlantıyı sağlamak olduğu ortaya çıkmıştır. Dolaylı olarak üstlenilen görevi Kartal şöyle açıklamıştır:

“...Aslan balığını balıkçılardan biz alıyoruz. Normalde bizim gönlümüzden geçen şu olurdu; bunu balıkçılar satsın. Ama kooperatiflerin böyle bir operasyonu yok... Buradaki bir balıkçı kooperatifi İstanbul'a balığı nasıl götürecektir. Aracı yok donduruculu. Arkada ciddi bir organizasyon dönüyor... Restoranlarla iletişim kısmı var, balığın gönderilmesi var... İletişim çalışmalarımız yavaşlamasın diye buradan dünya yakıt harcıyıp Adana'ya bile balık gönderdik.”

Tema 3: Yaşanan temel sorunlar

Yapılan analiz sonucunda yenilebilir istilacı balıklar özelinde aslan balığının ekonomiye kazandırılması ve gıda (kaynak) olarak değerlendirilmesi sürecinde karşı karşıya kalınan sorunlar dört temel başlık altında toplanmaktadır. Bunlar sırasıyla; tedarik, maliyet, temizleme ve algı olmak üzere sıralanmaktadır.

Tedarik ile ilgili sorunun temelinde balıkçıların geleneksel av donanımlarıyla aslan balığını yeterince avlayamaması yer almaktadır. Dünyada aslan balığının avlanması için ağlar değil mızrak tipi bir aletin kullanıldığını belirten katılımcılar, Türkiye’de bu tipte bir av yöntemi ve bu aletin kullanılması için yeni bir mevzuata ihtiyaç olduğunun, yasadışı avlanmayı önleyebilmek için avlanma yetkisinin de lisansla belirli kişilere verilmesi gerektiğini vurgulamışlardır.

Maliyetler söz konusu olduğunda ise geniş bir coğrafi alandan, farklı zamanlarda farklı miktarlarda çıkartılan balığın toplanarak restoranlar ve marketlere dağıtılmasının maliyetini beklenenden daha fazla yükselttiği belirtilmektedir:

“Her yerden bu balığı farklı fiyata alıyoruz. Her yerdeki balık fiyatları farklı. Yerel türler kadar maliyeti çıkıyor. İnsanlar zannediyor ki bu balık çok fazla çıkartılıyor o nedenle çok ucuzdur. Ama araç birbirine uzak noktalardan çıkan 10 kilo 20 kilo balık için yola çıkıyor. Maliyetler bizim için yüksek... Bir de bu balığın %50’si fire. 1 kilo balık alıyorsun, temizlediğinde yarım kilo balık kalıyor.”

Maliyetleri arttıran tek unsurun lojistik olmadığının, temizleme sonrasında balığın %50’sinin fire olarak kaybedildiğinin de altı çizilmektedir. Bunun yanı sıra aslan balığını temizlemenin tehlikeli olduğu algısının da karşılaşılan önemli bir sorun olduğu belirtilmektedir. Bununla ilgili, aslan balığı tanınana kadar tezgâhlara temizlenmiş olarak konulmasının önemini Kartal şu şekilde aktarmaktadır:

“Antepliğim, hayatımda toplasan 3 defa balık temizledim. Gerçekten abartılacak bir tarafı yok. Kafasından tutuyorsun, bahçe makasıyla alttan üstten kesiyorsun. Bitti, bu kadar... Ama aslan balığının dikenini insanlar evde temizlememeli. Bilen birisi temizlemeli. O riski almamız gerekiyor. Dikeniyse tezgâha koyup, sonra her yerden diken battı vakaları işi geriye çeker. Dolayısıyla bunun tezgâha temizlenmiş ya da fileto yapılmış konulması, markette filetosunun satılması gerekiyor.”

Tandırcıoğlu, basında çıkan abartılı haberlerin de olumsuz algıyı pekiştirdiğini, bu olumsuz algının değiştirilebilmesi için “tür tanımlama kartı” oluşturulduğunu aktarmaktadır:

“...Basında çıkan abartılı haberler de olumsuz algıyı pekiştiriyor. Bizim balıkçılardan birinin eşinin bacağına batmış, bacak şişmiş. Hastaneye gidilmeyince bacakta sorun haline gelmiş. Balıkçılar da diyorlar ki ‘asla dokunmam, tutmam da, temizlemem de’... Dolayısıyla biz kendimize bir iş planı koyduk. Bu balıkların tanıtılması gerekiyor ki balıkçılık ekonomisine hem faydası olsun hem de bu hayvanlar denizden uzaklaşsın.”

Yine karşılaşılan bir başka temel sorun ise aslan balığının çok tehlikeli olduğu ve geri dönülmez sağlık sorunları yaratacağı ile ilgili kamuoyunda oluşan algı olarak karşımıza çıkmaktadır.

Tema 4: Çözüm önerileri

Yarı yapılandırılmış yüz yüze görüşmeler sonrasında, karşılaşılan temel sorunların giderilmesi için, katılımcılar tarafından önerilen çözüm önerileri üç temel başlık altında toplanmaktadır. Bunlardan ilki aslan balığının bir gıda (kaynak) olarak değerlendirilebilecek, yenilebilir ve lezzetli bir tür olduğu ile ilgili farkındalık yaratmaktır. Farkındalık çalışmaları için festival organizasyonları, tadım etkinliklerinin yanı sıra sosyal medyanın daha bilinir olabilmek için kullanıldığı vurgulanmıştır. Yine tanınmış şefler ile podcast çekimlerinin yapıldığını ve dondurulmuş gıda üreticisi ve dağıtıcısı firmaları ile şirket sosyal sorumluluk çalışmaları çerçevesinde görüşmeler yapıldığı belirtilmiştir.

Gerek farkındalığın oluşturulmasında gerekse daha fazla insana ulaşılması konusunda aslan balığının restoran menülerine girmesi bir başka çözüm önerisi olarak sunulmaktadır. Bu noktada katılımcılar Türkiye'nin önemli turizm noktalarından biri olan Kaş'ta dalış turizmi nedeniyle gelen bilinçli turistler ve aslan balığını menülerine eklemeye gönüllü restoranlar yardımıyla insanların aslan balığı yemek için talepte bulunduklarını aktarmışlardır. Projenin yürütüldüğü Gökova Körfezi kapsamında, önemli turizm noktalarından biri olan Akyaka mahallesinde, geçmişte yalnızca bir restoranın aslan balığını menüsüne eklediği ve tanıtımını yapmak için gönüllü olduğu belirtilirken, günümüzde bu restoranın faaliyetini durdurmuş olduğu belirtilmiştir. Dolayısıyla körfez ekosistemini doğrudan etkileyen aslan balığını, günümüz itibarıyla menüsüne dâhil eden bir restoran olmadığı bilinmektedir.

Tanıtım çalışmaları arasında aslan balığının tanınmış şefler tarafından tanıtılmaları, yemek kitaplarına konulmaları ve yemek programlarında yer almasının aslan balığına karşı bir talep oluşturabileceği aktarılmıştır. Ancak en az farkındalık ve tanıtım kadar önemli olan bir başka öneri de istilacı balık türlerinin adının değiştirilmesi olarak ifade edilmiştir. Bunun için tanıtım çalışmalarında ve sosyal medya hesaplarında “yeni balıklar” isminin kullanılmasının insanların “istilacı balık” ismini duyduklarında önyargılı duruşlarının değiştirilmesi adına yapıldığı belirtilmiştir. Tüm bu çözüm önerileri, balığın denizden uzaklaştırılırken, gıda olarak değerlendirilmesine olanak ve balıkçılık ekonomisine katkı sağlayacaktır.

SONUÇ

Gıda krizi, içinde bulunduğumuz yüzyılın en önemli problemlerinden biridir. Gıdanın üretimi ve gıdaya erişim konusunda yaşanan sıkıntılar ekosistemin değişmesi ile giderek büyümektedir. Dönüşen ekolojik sistem, karasal istilacı türlerde olduğu kadar ve denizsel istilacı türlerin de artışına neden olmaktadır. Denizsel istilacı türler arasında yenilebilir bir tür olan aslan balığı Türkiye karasularında ilk kez raporlanmasının ardından on yıl gibi kısa bir süre içinde kuzeye doğru ilerlemiş ve çoğaldığı alanlarda yerli türleri baskılamıştır.

Geldikleri orijin habitatlarının aksine denizlerimizde doğal rakibi olmadığı için de oldukça kısa bir zamanda bu yayılımın artması beklenmektedir. Bu nedenle aslan balığı ile mücadelenin en önemli ayağı bu balıkların denizlerden uzaklaştırılmasıdır. Ancak bunu yaparken, bu balığın yenilebilir bir tür olduğu ve gıda (kaynak) olarak sofralarda değerlendirilebileceği ve balıkçılık ekonomisine kazandırılabilmesi göz ardı edilmemelidir.

Aslan balığı ile mücadelede ve gıda olarak değerlendirilmesinde yerelde balığın sofralara ve yemek kültürüne girmesi ve benimsenmesi gerekmektedir. Böylelikle mücadele kapsamında denizden uzaklaştırmak için toplanmış olan balıklara talep oluşabilecektir. Bu noktada bu mücadelenin gıda egemenliğinin bileşenlerinden olan gıda sistemlerinin kontrolünün doğrudan yereldeki paydaşlara verilmesi, insanların doğanın bir parçası olarak doğa ile birlikte yaşamasını savunan ilkesi, gıdanın üretiminde yaşam alanlarındaki sürdürülebilirliğin desteklenmesi ilkesi ve son olarak gıda sistemlerinin yerleştirilmesi ilkesine hizmet edebileceği görülmektedir. Bu ilkelerin karşılanması ile gıda sistemlerinin merkezine doğa ve insan konulabilecek aynı zamanda gıda egemenliği kavramının öne çıkarttığı ‘geleneksel bilginin oluşturulması ve kuşaklar arasında paylaşılması’ ilkesi de desteklenebilecektir.

Aslan balığı denizlerimizde yeni görülen bir balık olduğu için balığın yayılmasının yarattığı sosyo-ekonomik sonuçlar, ekolojik sonuçlara kıyasla daha yakın zamanda görünür hale gelmektedir. Bu nedenle literatürde sosyo-ekonomik sonuçlarının yarattığı olgulara odaklanan akademik çalışmalar bakımından bir boşluk bulunmaktadır. Çalışmanın amacı, aslan balığı ile yerelde mücadele ederken balığın bir gıda olarak kullanılması amacıyla yürütülen, Akdeniz Koruma Derneği’nin ‘Yeni Balıklar Projesi’nin Gökova Körfezi ayağında karşılaşılan temel sorunlar ve bu sorunlara karşı geliştirilebilecek çözüm önerilerini ortaya koymaktır. Bu amaçla, proje yürütücüleri ile yarı yapılandırılmış yüz yüze görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Toplanan veriler dört tema altında toparlanmış ve verilerin betimsel analizi yapılmıştır. Buna göre; birinci tema çerçevesinde yöneltilen sorulara verilen yanıtlardan yola çıkılarak; Gökova Körfezi’nde ekosistemdeki bozulma görünür hale gelmiş, deniz suyu sıcaklıklarının artması ekosistemi değiştirirken istilacı türlere de açık hale getirmiş ve balıkçılık ekonomisini de etkilemiştir. İstilacı balıklar geleneksel av malzemelerine zarar verirken çarpıcı bir başka sonuç daha ortaya çıkmıştır. Katılımcılar Gökova Körfezi Akyaka Su Ürünleri Kooperatifi’nin yıllık gelirinin %24’ünün istilacı balık türlerinin satışından geldiğini belirtmektedirler. Bu sonuç yenilebilir istilacı türlerin ve bu çalışmanın konusu kapsamında incelenen aslan balığının ekonomik değere dönüşebileceğini göstermektedir.

Çalışmanın ikinci teması çerçevesinde, tespit edilen temel amaçlar; yerel türleri korumak, deniz ekosistemini korumak, aslan balığını gıda (kaynak) olarak değerlendirmek ve böylelikle yemek kültürüne dâhil edilmesini sağlamak şeklinde sıralanabilir. Ancak görüşmeler sonrasında projenin geliştirilmesi aşamasında hedeflenen amaçlardan biri olmamasına karşın, derneğin dolaylı olarak üstlendiği bir başka görev karşımıza çıkmaktadır.

Kooperatiflerin operasyon ve lojistik konusundaki yetersizlikleri, restoranlarla iletişim ve organizasyon kurma kapasitelerinin zayıf olması nedeniyle AKD su ürünleri kooperatifleri ile restoranlar arasında iletişim ve bağlantıyı sağlama rolünü üstlenmiştir.

Aslan balığının deniz ekosisteminden uzaklaştırılırken gıda olarak değerlendirilmesi çalışmalarında karşı karşıya kalınan temel sorunlar üçüncü tema başlığı altında ele alınmıştır. Bunlar; tedarik, maliyet, temizleme ve balık ile ilgili olumsuz algılardır. Bu temel sorunların nasıl giderilebileceğinin tanımlandığı dördüncü temada ise üç temel çözüm önerisi ortaya çıkmaktadır. Bunlardan ilki olan farkındalık çalışmalarının yürütülmesinde aslan balığının tanıtımı için gerçekleştirilen festival organizasyonları, tadım etkinlikleri, el broşürleri, su altında kullanılabilecek tür kartları, sosyal medyada daha görünür olabilmek için oluşturulan hesaplar ve podcast kayıtlarıdır. Bunların yanı sıra aslan balığının tanıtıldığı yemek programları, yemek kitaplarının basılması ve ünlü şefler tarafından yapılan tanıtımlar da kullanılmıştır. Tanıtımlar esnasında istilacı balıkların ‘yeni balıklar’ olarak tanımlanmasının, ismin yarattığı negatif algıyı değiştirebileceği vurgulanmıştır.

Son olarak sunulan çözüm önerisi ise restoran menülerine aslan balığının dâhil edilmesi olarak belirtilmiştir. Bu noktada görüşmeciler tarafından Kaş’ta bulunan ve aslan balığını menülerine dâhil eden restoranların sayısının her yıl giderek arttığı ifade edilmiştir. Ancak Kaş örneğinin aksine derneğin projeyi yürüttüğü Akyaka mahallesinde restoranların bu balığı menülerine dâhil etmedikleri, geçmişte yalnızca bir tek restoranın balığın tanıtımı için gönüllü olarak menüsüne eklediği ancak günümüzde ise bu restoranın kapandığı belirtilmiştir. Dolayısıyla bu çalışma, aslan balığının baskıladığı deniz ekosisteminin sonuçlarından doğrudan etkilenen bir turizm bölgesinde, restoranların neden bu mücadelenin bir paydaşı olmadıkları ve bu motivasyonun nasıl geliştirilebileceği üzerine genişletilebilir.

KAYNAKÇA

- AKD. (2024). Yeni Balıklar Projesi. Akdeniz Koruma Derneği: <https://www.akdenizkoruma.org.tr/tr/calismalarimiz/projeler/b/yeni-baliklar-projesi>, 28.12.2024.
- Aktaş, Ş., & Mirasoğlu, B. (2017). Lionfish envenomation: Clinical aspect and management. *Journal of the Black Sea/Mediterranean Environment*, 23(1), s. 81-87.
- Akyol, O., Düzbastılar, F., & Ertosluk, O. (2022). Güney Ege kıyıları (Türkiye) uzatma ağıları balıkçılığında egzotik türler ve birim çaba başına düşen av (CPUE) miktarları. *Çanakkale Onsekiz Mart University Journal of Marine Sciences and Fisheries*. 5(1), s. 87-93. doi:<https://doi.org/10.46384/jmsf.1122273>
- Charles, Z., Lowitt, K., & Nelson, C. (2017). "Fish as food": Exploring a food sovereignty approach to small-scale fisheries. *Marine Policy*. (85), s. 65-70.
- Çınar, M., Bilecenoglu, M., Yokeş, M., Öztürk, B., Taşkın, E., Bakır, K., . . . Açık, Ş. (2021). Current status (as end of 2020) of marine alien species in Turkey. *PLOS One*. 16(5), s. 1-46.

- Dağhan , H., & Demirhan, S. (2020). İskenderun Körfezi'nde dağılım gösteren aslan balığı *Pterois miles* (Bennett, 1828)'in bazı biyo-ekolojik özellikleri. *Marine and Life Sciences*. 2(1), s. 28-40.
- FSIN, F. (2023). Global report on food crisis 2023 mid-year update. <https://www.fsinplatform.org/global-report-food-crises-2023-mid-year-update>, 10.10.2024.
- Gloser, G., & Strauss, A. (1967). The discovery of grounded theory: Strategies for qualitative research. Chicago: Adline Publishing Company.
- Oxfam. (2022). Oxfam reaction to FAO SOFI report 2022: "A broken food system is perpetuating hunger". <https://www.oxfam.org/en/press-releases/oxfam-reaction-fao-sofi-report-2022-broken-food-system-perpetuating-hunger>, 09.10.2024.
- Özdemir, M. (2010). Nitel veri analizi: Sosyal bilimlerde yöntembilim sorunsalı üzerine bir çalışma. *Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*. 11(1), s. 323-343.
- Öztekin, A., Ayaz, A., Altınağaç, U., & vd. . (2023). Aslan Balığı *Pterois miles* (Bennett, 1828)'nın, Edremit Körfezi'nden ilave kaydı. *Doğanın Sesi*. 6(12), s. 19-28.
- Strauss, A., & Corbin, J. (1990). Basics of qualitative research: Grounded theory procedures and techniques. New Delhi: Sage Publications.
- Tanrıverdi, R., & Gökoğlu, M. (2022). Impacts, awareness and management of lionfish envenomation in Turkey. *Marine and Life Sciences*. 4(1), s. 84-90. doi:<https://doi.org/10.51756/marlife.1103648>
- Teegavarapu, S., & Summers, J. (2008). "Case study method for design research". https://www.researchgate.net/profile/Joshua_Summers/publication/228360044_CAS, 08.05.2024.
- Yaman, F. (2022). Aslan balığının gastronomik unsur olarak kullanılabilirliği üzerine bir araştırma. Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Afyonkarahisar.
- Yıkılmış, M. (2020). Nitel araştırmalarda e-görüşme tekniği. *Trakya Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*. 22(1), s. 183-197.