

Konya İlinde Organik Balıkçılık Bilincinin Belirlenmesi

Öznur ÖRNEK

Ayhan ÖZTÜRK

Selçuk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Zootečni Bölümü, 42000 Konya
oznur_ornek@hotmail.com

Öz

Bu araştırma, tüketicilerin organik balık üretimi ve tüketimine olan düşüncelerini öğrenmek amacıyla yapılmıştır. Bu amaçla, Konya ili merkez ilçelerinde 18 yaş üstü 166'ı kadın 239'u erkek toplam 405 kişi ile yüz yüze görüşülerek bir anket çalışması gerçekleştirilmiştir. Örneklem yöntemi olarak Basit Rasgele Örneklem Yöntemi kullanılmıştır. Ankete katılanların %29.18'inin deniz balığını, %11.22'sinin tatlı su balığını, %59.60'ının ise hem deniz hem tatlı su balığını tükettiği belirlenmiştir. Konya'da yaşayan tüketicilerin %85.68'i organik tarım kavramından haberdar iken, organik balık yetiştiriciliğini duyanların oranı %52.10 olarak tespit edilmiştir. Organik balık yetiştiriciliği hakkında bilgi sahibi olanların %61.61'i üniversite ve daha üzeri, %21.80'i lise, %8.06'sı ortaokul ve %8.53'ü ilkököl mezunudur. Katılımcıların çoğunluğu organik balığın doğal, sağlıklı ve lezzetli olduğunu düşünmekte ve bu sebeple organik balık tüketimine olumlu baktıklarını ifade etmekte ve organik balık yetiştiriciliğinin daha yaygın hale getirilmesini istemektedir. Elde edilen bulgulara göre, organik balık üretim ve tüketiminin artırılması için gerekli alt yapının oluşturulması ve tüketicilerin organik balık konusunda daha fazla bilinçlendirilmesi önerilmektedir.

Anahtar Kelimeler: Konya, organik balık, su ürünleri

Determination of Organic Fisheries Awareness in Konya

Abstract

This research was conducted to learn consumers' thoughts on organic fish production and consumption. For this purpose, a questionnaire was conducted face to face with a total of 405 people, 166 female and 239 male, over 18 years of age in Konya central districts. Random Sampling Method was used as sampling method. It was determined that 29.18% of the respondents consumed sea fish, 11.22% consumed fresh water fish and 59.60% consumed both sea and fresh water fish. While 85.68% of the consumers living in Konya are aware of the concept of organic agriculture, the rate of those who have heard of organic fish farming has been determined as 52.10%. 61.61% of those who have knowledge about organic fish farming are university and above, 21.80% high school, 8.06% secondary school and 8.53% primary school graduates. The majority of the participants think that organic fish is natural, healthy and delicious and therefore express their positive views on organic fish consumption and wish to make organic fish farming more widespread. According to the findings, it is recommended to create the necessary infrastructure for increasing the production and consumption of organic fish and to make consumers more conscious about organic fish.

Keywords: Konya, organic fish, aquaculture

Giriş

İnsanoğlu doğal ekosistemi yanlış ve bilinçsiz uygulamalar sonucu yüzyıllardır tahrip etmektedir. Son yıllarda önemi daha fazla anlaşılan doğal kaynakların durumu, enerji sorunu, nüfus artışı, göç, kentleşme sorunları, tarım alanlarındaki sorunlar, sağlıklı-yeterli gıda üretimi sorunu, çevre kirliliği ve doğal dengenin bozulması gibi sorunlar üzerine organik-ekolojik-biyolojik tarım daha önemli hale gelmiştir. Bu amaçla doğa ile uyumlu, kaynakları doğru kullanan, sürdürülebilir kalkınmayı hedefleyen, hayvan refahını gözetken yeni tarımsal yaklaşımlar tüm dünyada yayılmaya başlamıştır. Organik tarım; ekolojik dengenin korunması, her türlü bitkisel, hayvansal ve su ürünleri üretimi ile kullanılacak

girdilerin organik tarım metoduna uygun olarak üretilmesi veya temini, orman ve doğal alanlardan organik tarım ilkelerine uygun olarak ürün toplanması, bu ürünlerin işlenmesi, ambalajlanması, etiketlenmesi, depolanması, taşınması, pazarlanması, kontrolü, sertifikalandırılması ve denetimini amaçlayan, çevreye ve insan sağlığına zarar vermeyen modern tarımsal üretim tekniklerini kullanmayı kabul eden, her aşaması kontrollü, kayıtlı ve sertifikalı bir üretim şeklidir (Anonim, 2018).

Organik tarım gelişim göstererek kollara ayrılmış ve bunun sonucunda tarımsal üretimin bir kolu olan organik balıkçılık doğmuştur. Organik balıkçılık kriterleri, organik tarım prensiplerinden yola çıkılarak oluşturulmuş ve uygulanmıştır. Diğer hayvancılık faaliyetlerinden farklı olarak sucul çevre canlıları olmaları sebebiyle farklı problemlere temel prensipler göz önünde bulundurularak yeni çözümler üretilmiştir.

Öztürk ve Atar (2016), organik su ürünleri üretimini su kaynaklarında ve çiftliklerde organik tarım metoduyla yetiştirilen balık ve diğer su canlılarını her aşaması organik tarım ile ilgili yönetmeliğin ilgili maddelerine göre bir kontrol ve/veya sertifikasyon kuruluşunun denetiminde kontrol edilen ve sertifikalandırılan üretim faaliyetleri şeklinde tanımlamışlardır.

Organik balık yetiştiriciliği, yem ve yem hammaddesi teminindeki zorluklar, pazar eksikliği ve tüketici bilinci gibi sebeplerle yavaş bir ilerleme göstermektedir. İlk organik balık üretimi, 1990'lı yılların ortalarında bir grup balık yetiştiricisi tarafından, Avusturya'da bir sertifikalama kuruluşu olan Bio Ernte tarafından, sazan balığının "organik" olarak sertifikalanması ile başlamıştır. Bu ilk girişimi, somon ve gökkuşuğu alabalığının pazara girişi izlemiştir. İlk organik alabalık ise, 1998 yılında İngiltere'de satışa sunulmuştur (Tacon ve Brister, 2002). 2010'lu yılların başından itibaren Dünya'da en çok üretilen organik sertifikalı su ürünleri arasında, somon balığı, alabalık, sazan, ot sazanı, çipura, deniz levreği, tilapya, midye, mersin balığı ve mikro algler sayılmaktadır (Çavdar, 2011). Türkiye'de 2006 yılında organik balıkçılık için teşvik projeleri başlatılmış ve önemli adımlar atılmıştır. Bu proje sayesinde organik su ürünleri yetiştiriciliği kapsamında ilk organik balık olarak alabalık, Rize'de yetiştirilmiş ve sertifikalandırılmıştır (Anonim, 2010).

Türkiye'de 2010 yılında Rize'de altı firmaya "müteşebbis sertifikası" bir firmaya da "ürün sertifikası" verilmiş ve organik alabalık üretimine başlanmıştır (Çekiç, 2011). Bu işletmelerin toplam kapasitesi 456 ton/yıl'dır. Bu kapasitenin önemli bir kısmı (431 ton/yıl) gökkuşuğu alabalığı (*Oncorhynchus mykiss*), 25 ton/yıl kısmı ise Karadeniz alabalığı (*Salmo trutta labrax*)'dır. Balık yetiştiriciliği yapan firmaların, geleneksel balık üretim metodlarından organik balık üretim metodlarına doğru geçiş yapmasının, su ürünleri sektörümüzün gelişmesine önemli bir katkı sağlayacağı düşünülmektedir (Tekinay ve ark., 2006). Türkiye'de birçok su kaynağı ve birçok işletmenin yapısal olarak organik balıkçılığa uygunluk gösterdiği, diğer işletmelerin ise alt yapısal olarak dönüştürüldüğü takdirde organik balıkçılığa uyum sağlayabileceği yapılan birçok çalışma ile de ortaya konulmuştur (Yılmaz ve ark., 2004; Çavdar ve ark., 2006; Ural ve Yılmaz, 2009).

İnsan gıdası olarak su ürünlerinin değeri her geçen gün daha fazla ortaya çıkmakta ve buna bağlı olarak tüketimde artış ve farklı gereksinimler kendini hissettirmektedir. Bu gereksinimler sonucunda kültür balıkçılığı artsa da, Türkiye'de kültür balığına karşı bir önyargı mevcuttur. Su ürünleri tüketiminde deniz balıkları daha çok tercih edilirken, buna sebep olarak halk arasında deniz balıklarının kültür balıklarına göre doğal oldukları düşüncesi gösterilmektedir. Ancak doğadan her yakalanan ve doğal balık olarak adlandırılan balıklar, organik balıkta olan özellikleri taşımayabilir. Doğal balıkla organik balık arasındaki fark, organik olanın yumurtasından, yetiştirildiği suya, hasat edilmesine ve paketlenmesine kadar her aşamasının denetlenip sertifika verilmesi, yani sertifikalı olmasıdır. Bu sebeple son zamanlarda, kontrollü ve sertifikalı ürünlere olan talep artmıştır.

Buna ilâve olarak organik standartlar, üretim ve işleme sırasında genetik değişime uğramış canlı veya ürün kullanılmasına izin vermediği için organik balık üretimi, organik ürünlere duyarlı müşterilerin talebini de karşılamaktadır (Güner, 2011).

Geleneksel tarım metotlarının yoğun olarak uygulandığı ve sanayileşmenin ileri düzeyde gerçekleştirildiği Avrupa ülkelerine nazaran daha az kirletilmiş olan doğal su kaynakları Türkiye için büyük bir avantaj olurken, organik üretim açısından da büyük bir imkân sağlamaktadır. Bu vesile ile organik balıkçılık üzerine yapısal olarak birçok araştırma yapılmış ve değişik bakış açıları ortaya konulmaya çalışılmıştır (Çavdar ve ark., 2006; Ural ve Yılmaz, 2009).

Organik balıkçılık sektörünün gelişmesi tüketicilerin organik balık üretimi ve tüketimi konusunda yeterince bilinçli olup olmadığı ile yakından ilişkilidir. Türkiye’de tüketicinin konuyla ilgili bilinç düzeyini değerlendirmek amacıyla kapsamlı araştırmalara ihtiyaç vardır.

Bu araştırma, Türkiye’de gelişmekte olan organik balık üretim sektörüne katkı sağlayabilmek ve tüketicinin organik balık bilincini belirleyebilmek düşüncesiyle Konya il merkezindeki tüketiciler üzerinde bir anket çalışmasının sonuçlarını kapsamaktadır. Bu araştırmayla, Konya ilinin su ürünlerine olan ilgisi ve organik tarım bilincini öğrenmek amaçlanmıştır.

Materyal ve Metot

Konya ilinin 32 ilçesi bulunmakla beraber bunlardan üç tanesi merkez ilçedir. 2018 yılı adrese dayalı nüfus kayıt sistemine göre Konya’nın nüfusu 2.205.609 kişidir. Yıllık nüfus artış hızı %11.6 ve kilometrekare başına düşen kişi sayısı 57’dir. İl merkezi nüfusu ise 1.278.195 kişidir (TÜİK, 2019). Şehir denize uzak olmasına rağmen göller yöresindedir. Balıkçılık faaliyetleri ilçelerinde gelişim göstermiş ve bu gelişimle oluşan altı adet su ürünleri kooperatifi mevcuttur (Anonim, 2017).

2017-2018 yıllarında yaklaşık altı aylık sürede eşit olasılıklı basit rastgele örnekleme yöntemi uygulanarak seçilen 166’i kadın ve 239’sı erkek olmak üzere toplam 405 birey ile amaca uygun olarak hazırlanmıştır. 27 adet soru içeren anket, Konya merkez ilçeleri nüfusu ve %95 güven aralığı dikkate alınarak, merkez ilçeleri içerisinde rastgele seçilen 405 kişiye yüz yüze, soru cevap şeklinde gerçekleştirilmiştir.

Anket formunun ilk bölümünde ankete katılanların cinsiyet, yaş, medeni durum, çocuk sahibi olup olmama, eğitim düzeyi, mesleği, gelir düzeyi gibi demografik özellikleri içeren sorular, ikinci bölümünde; katılımcıların su ürünleri tüketim tercihlerini belirlemek amacıyla, hangi sıklıkta ve hangi kaynaktan (deniz veya tatlı su) su ürünlerini tercih ettikleri ve kültür balığı tüketip tüketmedikleri, hangi kültür balıklarını seçtikleri ve hakkındaki düşüncelerinin sorulduğu sorular yer almıştır. Anketin son bölümünde ise, ankete katılanların organik balık yetiştiriciliği hakkındaki farkındalıklarını ölçmeye yönelik sorulara yer verilmiştir.

Örneklem hacmi eşit olasılıklı basit rastgele örnekleme yöntemi ile uygulanmış ve popülasyonun 10.000’in üzerinde olduğu durumlarda önerilen, Yazıcıoğlu ve Erdoğan’ın

(2014) bildirdiği eşitlik $n = \frac{P \cdot Q \cdot Z_{\alpha}^2}{d^2}$ kullanılarak hesaplanmıştır. Eşitlik kullanılarak

hesaplanan örnek sayısı 385 çıkmasına rağmen araştırma 405 örnekle yapılmıştır. Elde edilen veriler, MS-Excel dosyalarına aktarılarak değerlendirilmiş, ayrıca Örneklem yoluyla elde edilen rakamların, anakütle rakamlarına uygun olup olmadığı; bir başka ifadeyle gözlenen değerlerin teorik (beklenen) değerlere uygunluk gösterip göstermediği Ki-kare (χ^2) testi ile tespit edilmiştir. Analiz kapsamında, frekans tabloları, pasta ve çubuk grafiklerden faydalanılmıştır.

Araştırma Sonuçları ve Tartışma

Ankete katılanların %40.99'u kadın, %59.01'i erkektir ve çoğunluğu %51.60'la 18-30 yaş aralığındakiler oluşturmaktadır. Altmışbir yaşın üzerinde olanların oranı sadece %5.92'dir. Katılımcıların %47.90'ı evli, %46.67'si bekâr ve %5.43'ü duldur.

Ankete katılanların eğitim düzeyleri incelendiğinde çoğunluğun (%54.81) üniversite ve üzeri eğitim aldıkları görülürken, %22.96'lık kesim ise lise, %11.36'lık kesim ortaokul mezunu ve %10.86'lık kesim ilkokul mezunudur. Ankete katılan kişilerin bazı sosyo-demografik özelliklerine göre dağılımları Çizelge 1'de verilmiştir.

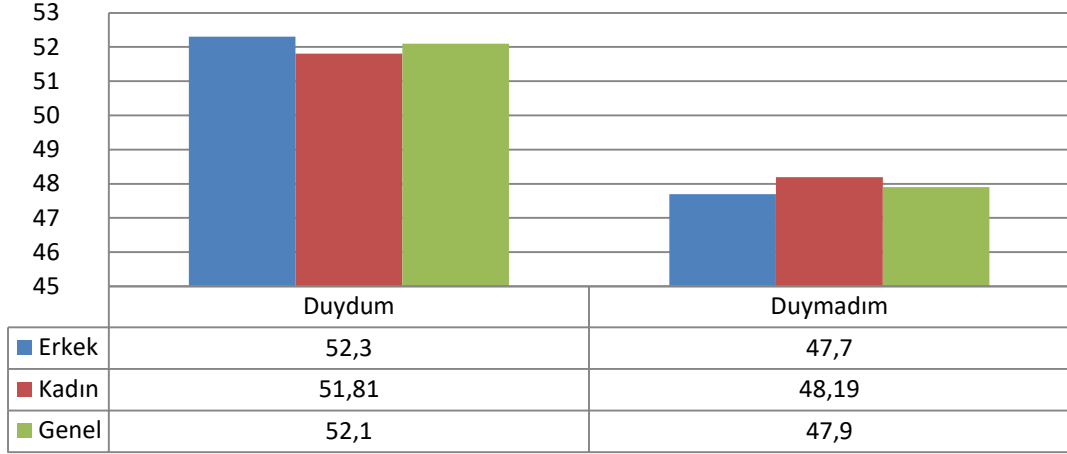
Çizelge 1. Ankete katılanların sosyo-demografik özelliklerine göre dağılımı

Özellikler		Sayı	%
Cinsiyet	Kadın	166	40.99
	Erkek	239	59.01
Yaş	18-30	209	51.60
	31-45	120	29.62
	46-60	52	12.83
	61 ve üzeri	24	5.92
Medeni Durum	Evli	194	47.90
	Bekâr	189	46.67
	Dul	22	5.43
Eğitim Düzeyi	İlkokul	44	10.86
	Ortaokul	46	11.36
	Lise	93	22.96
	Üniversite ve üzeri	222	54.81
Meslek	İşçi	166	40.99
	Esnaf	34	8.40
	Memur	32	7.90
	Diğer	173	42.71
Gelir Düzeyi	Düşük (1400TL ve altı)	49	12.41
	Düşük-Orta (1401-2999 TL)	185	46.83
	Yüksek-Orta (3000-4999 TL)	122	30.89
	Yüksek (5000 TL ve üzeri)	39	9.87

Konya ilinin İç Anadolu Bölgesi'nde bulunması insanların yeme alışkanlıklarının şekillenmesinde önemli bir etken olmuştur. Yeme alışkanlıkları bakımından hayvansal gıdalara ağırlık veren Konya halkının, balık tüketimine diğer hayvansal gıdalara olduğu kadar önem vermediği bilinmektedir. Bu araştırmada katılımcıların %64.84'ü balık tüketiminin sağlık için gerekli olduğunu ifade ederken, dengeli beslenmek için balığın gerekliliğini söyleyenlerin oranı ancak %27.18'dir. Konya'daki tüketiciler, balık tüketiminin büyük ölçüde sağlık için gerekli olduğunu, buna karşılık dengeli beslenmek için çok gerekli olmadığını düşünmektedir.

Bu araştırmada "Ailede herkes balık sever mi?" sorusuna %69.38'lik bir kısım evet cevabı vermiştir. Bununla birlikte, balık tüketim sıklığına bakıldığında ankete katılanların sadece %29.21'i haftada bir ya da birkaç kez balık tüketirken, ayda bir ya da birkaç kez tüketenlerin oranı %51.24'dir. Bu sonuçlar, balığın Konya halkı tarafından sevilen bir gıda olmakla birlikte, yeterince tüketilmediğini göstermektedir.

Bu araştırmaya katılanların %85.68'i organik tarım kavramını duyduğunu söylerken, organik balıkçılığı duyanların oranı %52.10'dur. Şekil 1'de organik balıkçılıktan haberdar olma oranlarının cinsiyetlere göre dağılımı verilmiştir.

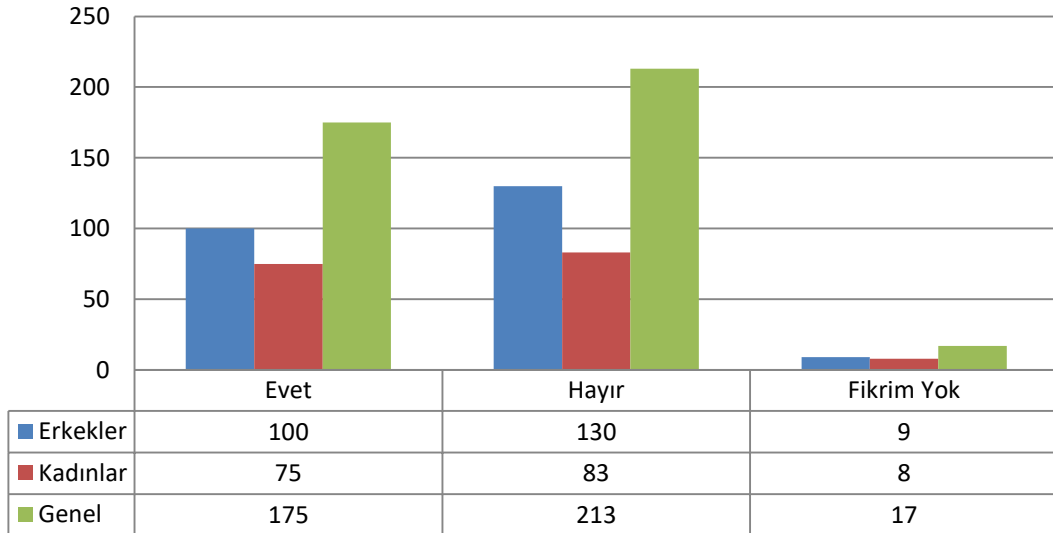


Şekil 1. Cinsiyete göre organik balıkçılıktan haberdar olma oranları (%)

Şekil 1'den görülebileceği gibi, organik balık kavramından haberdar olma bakımından erkek ve kadın katılımcılar arasındaki fark önemsizdir ($P>0.05$).

Anket sonuçlarından Konya'da kültür balığı tüketiminin de az olduğu anlaşılmaktadır. Katılımcıların çoğunluğu (%57'si) kültür balığı tüketmediklerini beyan etmiştir. Buna sebep olarak da lezzet farklılığını göstermişlerdir.

Ankete katılanların %73.57'si kendisi veya ailesinden biri hastalandığında tedavi amaçlı olarak bitkisel ürünlerden faydalanmaktadır. İnsan sağlığında kullanılan bitkisel tedavi yöntemleri balıklar için sorulduğunda; cevaplarda farklılıklar gözlenmiştir. Ankete katılanların %53'ü hayır demiş, %4.2'si ise fikir beyan etmemiştir. "Doğal ürünlerle tedavi edilmiş kültür balığı tüketir misiniz?" sorusuna verilen cevapların dağılımı Şekil 2'de gösterilmiştir.



Şekil 2. Cinsiyete göre bitkisel ürünlerle tedavi edilmiş kültür balığının tüketme durumu ($P<0.01$)

Bitkisel ürünlerle tedavi edilmiş kültür balığı tüketme tercihlerine göre yapılan Ki-kare bağımsızlık analizlerinde çıkan sonuca bakıldığında anlamlı bir ilişki bulunamamıştır ($\chi^2=0,85$ $P<0.01$). Ankete katılanların %73.09'u yetiştiriciliği yapılan balıkların tedavisinde kullanılan ilaçların tüketicinin sağlığına zarar verdiğini düşünmektedir. İlaç kullanımı dünyanın birçok ülkesinde belirli standartlar çerçevesinde olmasına rağmen,

insan sağlığına olan etkilerinin hala araştırılıyor olması, tüketicilerin kafasında soru işaretleri oluşturmaktadır (Doğan ve ark., 2015).

Konya’da her zaman taze balık bulunabileceği söylenebilir. Çünkü, “İstedığınız zaman taze balık bulabiliyor musunuz” sorusuna katılımcılar %58.52’lik bir oranla evet cevabı vermiştir. Tüketicilerin balık satın aldıkları yerlerin başında balık hali ve marketler ilk sıralarda gelmektedir.

Konya’daki balık tüketicileri Türkiye’de organik balık üretiminin yeterli olmadığını düşünmektedir. Bu konuda sorulan soruya katılımcıların %10.12’si yeterli derken, %43.70’i fikrinin olmadığını beyan etmiştir. Organik balığın pazarda az yer bulabilmesi ve tanıtımının az olması nedeni ile insanların bu konuda fikir üretmedikleri düşünülmektedir.

Organik balığın fiyatı sorulduğunda katılımcıların %31.85’i organik balığın fiyatının “pahalı” olduğunu söylerken, önemli bir kısım (%50.12) “fikrim yok” demiştir.

Organik balık yetiştiriciliği hakkında bilgi sahibi olanların %61.61’i üniversite ve daha üzeri, %21.80’i lise, %8.06’sı ortaokul ve %8.53’ü ilkokul mezunudur. Anketi cevaplayanların eğitim düzeyleri ile göre organik balık yetiştiriciliğinden haberdar olma düzeyleri arasındaki ilişki önemsiz çıkmıştır. Yapılan Ki-kare analizine göre, eğitim düzeyi ile organik balık yetiştiriciliği hakkında bilgi sahibi olma düzeyi arasında anlamlı bir ilişki bulunamamıştır ($\chi^2=9.814$, $P<0.01$).

Ankete katılanların gelir seviyesine ile organik balık yetiştiriciliğinden haberdar olmaları arasında bir ilişki bulunamamıştır. Yapılan Ki-kare analizine göre 0.01 anlamlılık düzeyinde gelir seviyesi ile organik balık yetiştiriciliği hakkında bilgi sahibi olma birbirinden bağımsız değişkenlerdir ($\chi^2=3.86$, $P < 0,01$). Bu sonuç, Konya ilinde organik balık yetiştiriciliğinin gelir seviyesinden bağımsız bir konu olduğunu göstermiştir.

Sonuç

Konya ilinde 405 kişi ile yüz yüze anket tekniği ile yapılan görüşmelerden elde edilen sonuçlar ve öneriler aşağıda sıralanmıştır.

1. Ankete katılanların %85.68’lik bir bölümü organik tarım hakkında bilgilidir. Bu sonuç, organik tarım ile ilgili yapılan tanıtım, haber, seminer gibi etkinliklerin iyi sonuç verdiğini göstermektedir.
2. Organik balıkçılık konusunda bilgi sahibi olanların oranı %52.10’dur ve organik tarım hakkındaki orandan düşüktür. Bu oran organik balıkçılık konusunda daha çok bilgilendirme çalışmasına ihtiyaç olduğunu, mevcut etkinliklerin yeterli olmadığını göstermektedir.
3. Katılımcıların beyanlarına göre, Konya’da haftada bir ya da birkaç kez balık tüketenlerin oranı %29.21, ayda bir ya da birkaç kez tüketenlerinki ise, %51.24’dur. Yüzde 19.55’lik bir kısım ise yılda sadece bir ya da birkaç kez balık tüketmektedir. Bu sonuçlar, Konya halkının balık tüketimi konusunda yeterli bilince sahip olmadığı şeklinde değerlendirilebilir.
4. Balık tüketiminde sadece deniz balıklarını tercih edenlerin oranı %29.18, sadece tatlı su balığı tüketenlerinki ise %11.22 olarak hesaplanmıştır. Her iki kaynaktan balıkları yemeyi tercih edenlerin oranı ise %59.60 çıkmıştır. Bu oranlar Konya halkının tüketim açısından deniz ve tatlısu balıkları arasında genel olarak seçici olmadığını göstermektedir.
5. “Kültür balığı tüketiyor musunuz?” sorusuna %57’lik bir çoğunluk “hayır” cevabı vermiştir. Bu oran Konya halkının kültür balıklarına fazla itibar etmediği şeklinde yorumlanabilir.

6. Anket sonuçlarından Konya’da yaşayan insanların balık dışındaki su ürünlerini çok az tükettikleri anlaşılmaktadır. Çünkü; “Balık dışında hangi su ürünlerini tüketiyorsunuz?” sorusuna %7.65’lik kesim sadece kabuklu, %2.47’lik kesim ise sadece yumuşakça cevabını vermiştir. Her ikisini de tüketenlerin oranı %8.15 iken, hiçbiri cevabını verenlerin oranı %81.73’tür.
7. Katılımcıların önemli bölümü (%64.84) balık tüketiminin sağlık için gerekli olduğuna inanırken, yine önemli bir kısmı da (%78.77) balık etinin zararsız olduğuna inanmaktadır
8. “Yetiştiricilikte kullanılan ilaçlar ve kimyasallar sizce insana zarar verir mi?” sorusuna %73.09’luk kesim “evet” cevabı verirken, %21.98’lik kesim “fikrim yok” cevabını vermiştir. 296 kişilik kesimin “evet” cevabını vermesi organik balıkçılığa Konya halkının sıcak bakabileceğini düşündürmektedir. Bununla birlikte, “Doğal ürünler ile tedavisi yapılmış kültür balığı tercih eder misiniz?” sorusuna verilen %54.9’luk “hayır” cevabı Konya halkının organik balıkçılık hakkında yeterli bilgi ve bilince sahip olmadıkları şeklinde değerlendirilebilir.
9. Konya halkının yaklaşık yarısının (%46.17) Türkiye’de organik balık yetiştiriciliğinin yeterli olup olmadığı konusunda fikri yoktur. Yüzde 43.70’lik bir kesim yetersiz olduğunu, buna karşılık, %10.13’lük bir kesim yeterli olduğunu düşünmektedir. Bu cevaplardan Konya halkının organik balık yetiştiriciliği hakkında daha fazla bilgilendirilmesi gerekliliği çıkarılabilir.
10. “Organik balıkların fiyatları hakkında düşünceleriniz nedir?” sorusuna cevap verenlerin %50.12’sinin “fikrim yok” cevabı vermesine karşılık, %31.85’lik bir kesim “pahalı” cevabını vermiştir. Katılımcıların yarısının konu hakkında fikir sahibi olmaması organik balık ve balıkçılık konusunda ilgi ve bilgi düzeylerinin yetersiz olduğu sonucunu göstermektedir.

Son yıllarda tüketicilerin gıda kalitesi ve güvenliğine olan inancı, gıda skandalları ve çevre ile ilgili artan duyarlılıkları nedeniyle büyük ölçüde azalmıştır. Üretilen gıdanın besleyiciliği ve toksikolojik yönden içeriği ile ilgili üretim tekniklerinin insan ve hayvan sağlığına yönelik potansiyel etkilerine ilişkin sorular giderek artmaktadır. Bitkisel ve hayvansal gıdaların üretim ve işleme aşamalarında zorunlu sıkı kurallara bağlı, sertifikalı stratejiler geliştirmiş olmasına karşın, gelecek nesilleri korumak, toprak erozyonunu önlemek, su kalitesini korumak, kimyasal ilaç kalıntılarında arınmak ve biyolojik çeşitliliği sağlamak gibi sebeplerle organik tarım tercih edilmelidir. Kırsal kalkınma, pazar alanlarının gelişmesi, doğa ve canlı sağlığının önemsenmesi gibi çoğu alanda katkı sağlayan organik tarım sisteminin (Doğan ve ark., 2015) yaygınlaştırılması ve tüketicinin bu konuda bilinçlendirilmesi gerekmektedir. Desteklenen üretim ve artan tanıtımlar tüketimi de artıracaktır. Gelecek nesilleri ve doğayı korumak için organik balıkçılık desteklenmeli, teşvik edilmelidir.

Bu araştırmadan elde edilen veriler ışığında; organik balık yetiştiriciliğinin yazılı ve görsel yayınlar, sosyal medya, seminer ve konferanslar gibi etkinlikler aracılığıyla insanlara daha çok anlatılması, organik su ürünleri hakkında tüketicinin bilgilendirilmesi ve bilinçlendirilerek organik su ürünleri satışının daha cazip kılınması gerekliliği sonucuna varılmıştır.

Kaynaklar

- Anonim, (2010). Organik alabalığa yoğun talep. Hürriyet, <http://www.hurriyet.com.tr/organikalabaligayoguntalep14961098> [Ziyaret Tarihi: 08 Aralık 2016].
- Anonim, 2017, Konya Valiliği, <http://www.konya.gov.tr/genel-cografya-ve-yeryuzu-sekilleri> [Ziyaret Tarihi: 01.11.2017].
- Anonim, (2018). Ecas Belgelendirme. <http://www.ecas.com.tr/organik-tarim-nedir> [Ziyaret Tarihi: 23 Aralık 2018].
- Çavdar, Y., Serdar, S., Aydın, İ., Aksungur, M., Çakmak, E., Alkan, A., Zengin, B., Şahin, T., Ulupınar, M., Okumuş, İ. (2006). Doğu Karadeniz bölgesinde organik balık yetiştiriciliği imkânlarının araştırılması projesi. Yunus Araştırma Bülteni, 3, 12.
- Çavdar, Y. (2011). Türkiye güncel mevzuatı ışığında organik su ürünleri yetiştiriciliği. Yunus Araştırma Bülteni, 11 (1), 2-7.
- Çekiç, A. (2011). Türkiye'nin ilk organik alabalığı Rize'de üretildi. Ekoloji Magazin Dergisi, 29, 18.
- Doğan, G., Keskin, Y. S., Hayat, A. E., Karataş, E., Bircan, R. (2015). Sinop ilinde organik balık bilincinin belirlenmesi. Yüzüncü Yıl Üniversitesi Tarım Bilimleri Dergisi, 25(2), 174-179.
- Güner, Y. (2011). Doğal balık ile organik balık arasında ne fark var? Ekoloji Magazin Dergisi, 29, 14-17.
- Öztürk, A., Atar, H. H. (2016). Organik Tarım. Editör: Yorgancılar, M., Atlas Akademi, Konya, 72 - 97.
- Tacon, A. G. J., Brister, D. J. (2002). Organic aquaculture: Current status and future prospects. Editors: Scialabbaand, N. E. and Hatam, C., FAO, Rome, 163-175.
- Tekinay, A., A, Güroy, D., Çevik, N. (2006). Organik balık üretiminin mevcut durumu. Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi, 23 : 299-300.
- TÜİK, (2019). Türkiye İstatistik Kurumu. <http://www.tuik.gov.tr/UstMenu.do?metod=kategorist> [Ziyaret Tarihi: 26.08.2019].
- Ural, M., Yılmaz, C. (2009). GAP Bölgesindeki su kaynakları ve mevcut yetiştiricilik tesislerinin organik balık yetiştiriciliği bakımından incelenmesi. Ulusal Su Günleri Sempozyumu, 29 Eylül-1 Ekim, Elazığ.
- Yazıcıoğlu, Y., Erdoğan, S. (2014). SPSS uygulamalı bilimsel araştırma yöntemleri. Detay Yayıncılık, Ankara, 433.
- Yılmaz, C., Ural, M., Memişoğlu, E., Şeker, T., Birici, N., Yüce, S. (2004). GAP Bölgesi mevcut su kaynakları ve tesislerinin organik balık yetiştiriciliği bakımından incelenmesi projesi. Organik Tarım Araştırma Sonuçları 2005- 2010. T.C. Tarım ve Köyşleri Bakanlığı, 295-303, Ankara.