

Tekirdağ İlinde Balık Tüketim Eğilimlerinin Belirlenmesi*

Derya İlkay ABDİKOĞLU¹

M.Ömer AZABAĞAOĞLU¹

Gökhan UNAKITAN¹

¹Namık Kemal Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Tarım Ekonomisi Bölümü

Özet: İnsan sağlığı üzerindeki faydalarının bilinmesine rağmen Türkiye’de balık tüketimi hala istenilen seviyede değildir. Zengin balıkçılık kaynaklarına sahip Türkiye’de bölgeler arasında tüketim miktarında farklılık olmakla birlikte kişi başına ortalama 6,3 kg olan balık tüketiminin Dünya ve AB ortalamasının altında kaldığı görülmektedir (TÜİK, 2015). Dünya ortalama balık tüketimi kişi başına 18,93 kg; AB ortalaması ise 22,86 kg’dır (FAO, 2015).

Bu çalışmanın amacı Tekirdağ ili Süleymanpaşa ilçesindeki tüketicilerin balık tüketim eğilimlerini belirlenmesidir. Çalışmada Tekirdağ ili Süleymanpaşa ilçesinde yaşayan 48000 haneden tesadüfi örnekleme yöntemi kullanılarak seçilen 270 tüketici ile anket uygulaması yapılarak tüketicilerin balık tüketim alışkanlıkları incelenmiştir.

Araştırma bulgularına göre kişi başı balık tüketimi 14,69 kg/yıl olarak tespit edilmiştir. Ankete katılanlardan balık tüketenlerin %72,35’inin balık tüketmedeki en önemli nedeni balığın sağlıklı olmasıdır. Ortalama tüketim sıklığı ise %60,61 oranında 15 günde bir olarak hesaplanmıştır. Tüketicilerin %88,97’si balığı taze olarak tükettiklerini belirtmişlerdir. Tüketicilerin %54,51’i balık satın almak için öncelikli olarak balıkçıyı tercih etmektedirler. Tüketicilerin kırmızı et tüketim oranı %37,93, tavuk eti tüketim oranı %34,82 ve balık tüketim oranı %27,25 olarak hesaplanmıştır.

Anahtar Kelimeler: balık tüketimi, tüketici eğilimleri, tüketim, hanehalkı

JEL Kodları: D2; Q21; Q22; C21

* Bu çalışma Namık Kemal Üniversitesi Bilimsel Araştırma Fonu tarafından desteklenmiştir. Proje no: NKUBAP.00.24.AR.15.06

Determining The Purchase Preferences of Fish in Tekirdag Province

Abstract: Fish consumption is not at the desired level in Turkey although its health benefits. Average fish consumption of world, EU and Turkey are 18,93, 22,86 and 6,3 kg/capita respectively. Turkey which has rich fishery resources, fish consumption is lower than the EU and World averages. Statistics show that there are differences in the amount of fish consumption among the regions of Turkey.

The aim of this study is to determine the factors effecting fish consumption tendency of consumers in Tekirdağ province Süleymanpaşa district. Conducting polls on 270 selected consumers from 48000 houses residing in Tekirdağ province Süleymanpaşa district via random sampling method, fish consumption habits are analyzed in this study.

According to findings annual fish consumption per capita is determined as 14,69 kg. It is found out that most important reason for 72,35 % of fish consumers who participated in the poll is the healthiness of fish. Average consumption rate is assessed as in once in 15 days in the rate of 60,61 %. 88,97 % of consumers declared they consume fresh fish. Red meat consumption is calculated as 37,93 %, chicken meat consumption is calculated as 34,82 % and fish consumption is calculated as 27,25 %.

Keywords: fish consumption, purchase preferences, consumption, households

JEL Codes: D2; Q21; Q22; C21

1. Giriş

Son yıllarda artan dünya nüfusu, insan beslenmesinde önemli bir yeri olan hayvansal protein kaynaklarının yetersizliğine neden olmaktadır. Hayvansal protein açığını en iyi derecede ve ucuz şekilde giderebilecek kaynakların başında su ürünleri gelmektedir. Su ürünlerinin tüketimi ekonomik faktörler, ürünün piyasaya sunulmuş şekli ve su ürünü tüketme

alışkanlığı gibi çeşitli faktörlere bağlıdır. Özellikle bireylerin gelişme döneminde tüketilmesi ile önemli yararlar sağlayan su ürünleri bölgeden bölgeye farklı şekillerde ve farklı miktarlarda tüketilmektedir. Bunun en önemli sebebi bölgeler arası kültürel farklar ve farklı yeme alışkanlıklarıdır.

Zengin balıkçılık kaynaklarına sahip Türkiye’nin, kişi başına düşen balık tüketiminin Dünya ve AB

ortalamasının gerisinde kaldığı görülmektedir. Türkiye’de balık tüketimi kişi başı 6,3 kg/yıl olarak açıklanmıştır (TÜİK, 2015). Dünya ortalama balık tüketim miktarı kişi başı 18,93 kg/yıl; AB ortalaması ise 22,86 kg/yıldır (FAO, 2015).

Bu çalışmada Tekirdağ ili Süleymanpaşa ilçesindeki tüketicilerin balık tüketim alışkanlıklarının incelenmesi, kişi başı balık tüketim miktarının belirlenmesi ve balık tüketimi ile ilgili mevcut durumun ortaya koyulması amaçlanmıştır. Bu çalışmada balık tüketim nedenleri, balık tüketim yerleri, balık tüketim şekilleri, su ürünleri tüketim miktarı ve şekilleri gibi balık ve su ürünleri ile ilgili birçok konu incelenmiştir.

Su ürünleri ile ilgili çalışmalar son yıllarda artış göstermiştir. Yapılan çalışmalar daha çok balık tüketimi üzerine yoğunlaşmıştır (Şen ve ark., 2008; Adıgüzel ve ark., 2009; Oğuzhan ve ark., 2009; Orhan ve Yüksel, 2010; Şen, 2011; Yüksel ve ark., 2011; Akbay ve ark., 2013; Aydın ve Karadurmuş, 2013; Çaylak, 2013; Nalinci, 2013; McManus ve ark., 2014; Olgunoğlu ve ark., 2014).

2. MATERYAL VE YÖNTEM

Çalışmada, birincil veri olarak Tekirdağ ili Süleymanpaşa ilçesinde yaşayan tüketicilerden elde edilen veriler kullanılmıştır. Çalışmada kullanılan ikincil veriler ise TÜİK, FAO ve konu ile ilgili yapılmış yurtiçi ve yurtdışı çalışmalardan temin edilmiştir.

Tablo 1’de gösterilmiştir.

Anket uygulanan tüketicilerin aile büyüklüklerine bakıldığında %35,19’u 3 kişi, %23,70’i 2 kişidir. Ortalama hane halkı gelirleri incelendiğinde %34,07’sinin 2001 – 3500 TL, %27,04’ünün 3501 – 5000 TL, %22,22’sinin 5001 – 8000 TL ve %12,96’sinin 1000 – 2000 TL arasında gelire sahip oldukları görülmektedir. 1000 TL altı gelire sahip

Tablo 1. Tüketicilerin Demografik Özellikleri

Ailedeki Birey Sayısı	Oran (%)	Ortalama Hanehalkı Aylık Gelir	Oran (%)	Ortalama Aylık Gıda Harcaması	Oran (%)	Ortalama Aylık Balık Harcaması	Oran (%)
1	11,11	<1000	2,96	< 250	4,44	< 50	34,07
2	20,37	1000 - 2000	12,96	250 - 500	22,96	51 - 200	53,7
3	35,19	2001 - 3500	34,07	501 - 750	24,44	201 - 350	10,74
4	23,7	3501 - 5000	27,04	751 - 1000	26,67	350 <	1,48
5	7,41	5001 < 8000	22,22	1000 <	21,48		
6	2,22	8000 <	0,74				

Tekirdağ ili Süleymanpaşa ilçesindeki hanehalklarının balık tüketim eğilimlerinin belirlenmesine yönelik saha çalışmasında örnek hacmi aşağıda formülü verilen oranlar için sınırlı ana kitle formülünden yararlanılarak hesaplanmıştır (Miran, 2002). Tekirdağ ili Süleymanpaşa ilçesinde 48000 hane bulunmaktadır. Formülde %90 güven aralığı, %5 hata payı ve maksimum örnek hacmine ulaşabilmek için $p=q=0,5$ olarak alınmıştır.

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

n = örnek hacmi, N = ana kitle hacmi (48.000), p = (0.5), $q=1-p$, σ_p^2 = oran varyansı (0.001502)

Örnekleme sonucunda Tekirdağ ilinde tesadüfî olarak seçilen 270 farklı haneyi temsil eden tüketiciler ile yüz yüze anket uygulaması yapılmıştır. Örneğe dahil edilen hanelerin mahallelerin hanehalkı sayılarına göre orantılı olmasına dikkat edilmiştir.

3. ARAŞTIRMA BULGULARI

Tekirdağ ili Süleymanpaşa ilçesinde toplam 270 tüketiciye anket uygulanmıştır. Uygulanan anket sonuçlarına göre 270 tüketicinin demografik yapıları

olanlar %2,96 ve 8000 TL üzeri gelire sahip olanlar %0,74 oranındadır. Ortalama aylık gıda harcaması 250 TL’den az olanlar %4,44, 250 – 500 TL arası olanlar %22,96, 501 – 750 TL arası olanlar %24,44, 751 – 1000 TL arası olanlar %26,67 ve 1000 TL üzeri olanlar %21,48 oranındadır.

Tablo 2. Tüketicilerin Balık Tüketmelerindeki Öncelikli Nedenler

	Sayı	Oran (%)
Balığın sağlıklı olması	191	72,35
Balığın lezzetli olması	58	21,97
Aileden gelen balık tüketim alışkanlığı	11	4,17
Balığın kolay temin edilmesi	2	0,76
Balığın diğer etlere göre uygun fiyatlı olması	1	0,38
Pişirme - hazırlama kolaylığı	1	0,38
TOPLAM	264	100,00

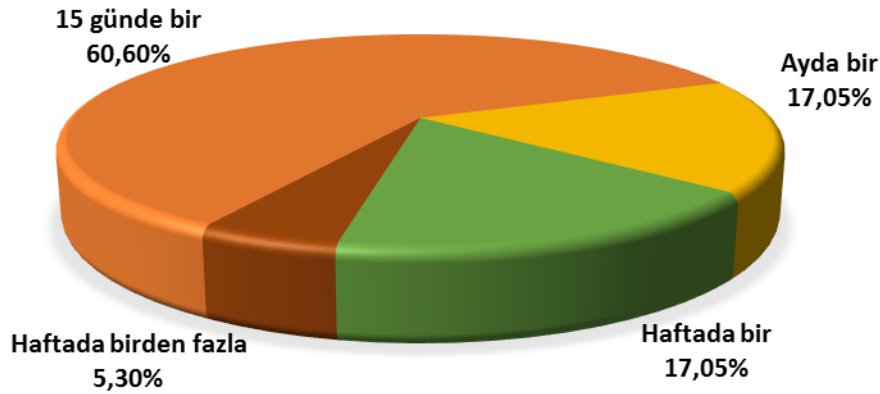
Ortalama aylık balık harcamalarına bakıldığında %53,70'inin 51 – 200 TL arası, %34,07'sinin 50 TL'den az, %10,74'ünün 201 – 350 TL arası ve %1,48'inin 350 TL'den fazla olduğu görülmektedir.

Anket uygulanan tüketicilerin %97,78'inin balık tükettikleri görülmüştür. Balık tüketmeyen %2,22 (6 kişi) tüketim ile ilgili yanıtlara dahil edilmemiştir. Balık tüketen 264 kişinin %72,35'i balık tüketmelerindeki en önemli nedenin balığın sağlıklı olması olduğunu belirtmişlerdir. Daha sonraki nedenler ise sırasıyla balığın lezzetli olması (%21,97) ve aileden gelen tüketim alışkanlığı (%4,17) olarak belirlenmiştir.

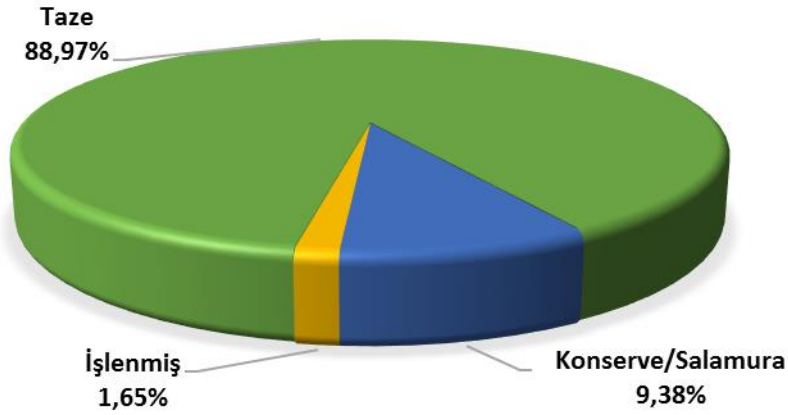
Anket yapılan tüketicilerin %34,78'i balığı en çok kışın tükettiklerini belirtirken, %27,08'i sonbaharda, %20,26'sı ilkbaharda ve %17,88'i yazın tükettiklerini belirtmişlerdir.

Balık tüketim sıklıklarına bakıldığında tüketicilerin %60,61'i 15 günde bir, %5,30'u haftada birden fazla tükettiklerini belirtmişlerdir. Haftada bir ve ayda bir tüketenlerin oranı ise %17,05 olarak hesaplanmıştır (Şekil 1).

Anket uygulanan tüketicilerin %88,97'sinin öncelikli tercihlerinin balığı taze olarak tüketmek olduğu belirlenmiştir. Konserve veya salamura olarak tüketenler %9,38 oranında iken, işlenmiş olarak tüketenler ise %1,65 oranındadır (Şekil 2).



Şekil 1. Tüketicilerin balık tüketim sıklıkları



Şekil 2. Tüketicilerin tüketim şekli oranları

Tekirdağ ili Süleymanpaşa ilçesinde en çok tüketilen deniz balıklarına bakıldığında %25,66 ile hamsi ilk sırayı almaktadır. Hamsinin ardından %18,54 ile istavrit, %14,31 ile çinekop ve %11,77 ile palamut gelmektedir.

En çok tüketilen tatlısu balıklarına bakıldığında ise %46,78 ile alabalık ilk sırada yer almaktadır. Alabalıktan sonra %41,22 ile sazan ve %5,75 ile

yayın en çok tüketilen tatlısu balıklarından olmuştur.

Yapılan hesaplama göre Tekirdağ ili Süleymanpaşa ilçesinde kişi başı balık tüketim miktarı 14,69 kg/yıl olarak hesaplanmıştır (Tablo 5). Bu miktar Türkiye ortalamasının (6,3 kg/yıl) üzerindedir. Kişi başı deniz balığı tüketim miktarı 14,16 kg/yıl olurken, kişi başı Tatlısu balığı tüketim miktarı 0,53 kg/yıl olarak hesaplanmıştır.

Tablo 3. En Çok Tüketilen Deniz Balıkları

Balık	Oran (%)	Balık	Oran (%)	Balık	Oran (%)	Balık	Oran (%)
Hamsi	25,66	Palamut	11,77	Mezgit	4,29	Somon	1,95
İstavrit	18,54	Çipura	7,2	Lüfer	3,37	Uskumru	1,92
Çinekop	14,31	Levrek	6,1	Sardalya	2,86	Barbun	1,9

Tablo 4. En Çok Tüketilen Tatlısu Balıkları

	Alabalık	Sazan	Yayın	Tatlısu Kefali	Gümüş	TOPLAM
Oran (%)	46,78	41,22	5,75	4,75	1,50	100,00

Tablo 5. Kişi Başına Balık Tüketim Miktarları

	Toplam Tüketim Miktarı (kg)	Kişi Başına Tüketim Miktarı (kg)
Deniz Balığı	10.746,50	14,16
Tatlısu Balığı	400,25	0,53
Toplam	11.146,75	14,69

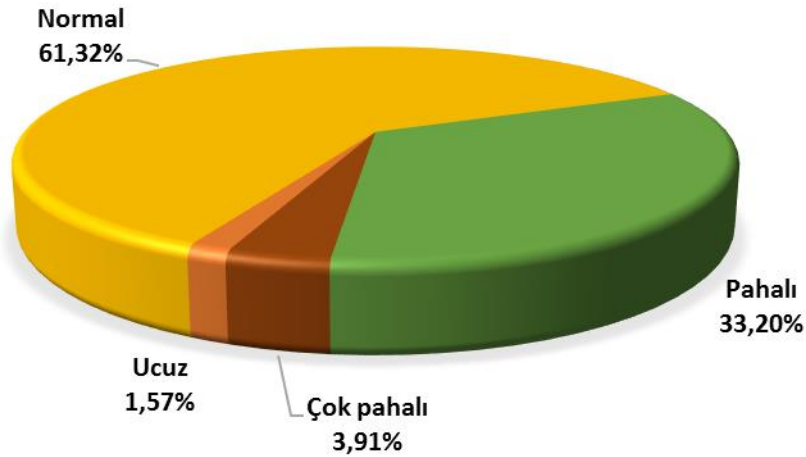
Balık tüketen 264 kişiye balık fiyatlarını nasıl buldukları sorulduğunda %59,47'si fiyatların normal olduğunu belirtirken %32,20'si pahalı, %3,79'u çok pahalı ve %1,52'si ucuz olduğunu belirtmiştir. Fiyatları çok ucuz bulan kimse yokken soruyu yanıtsız bırakan 8 kişi bulunmaktadır (Şekil 3).

Balık satın alma yerleri incelendiğinde tüketicilerin %54,51'inin balık satın almak için öncelikli olarak balıkçıyı tercih ettikleri görülmektedir. Tüketicilerin ikinci tercihleri %13,40 ile seyyar satıcı ve üçüncü tercihleri %11,50 ile balık hali / mezat olmuştur.

Tüketicilere hangi et türünü ne oranda tükettikleri sorulduğunda balık tüketen 264 kişiden biri soruyu

yanıtlamamıştır. Geriye kalan 263 kişi %37,70 oranında kırmızı et, %34,65 oranında tavuk ve %27,65 oranında balık tercih ettiklerini belirtmişlerdir. Balık tüketmeyenlerden de 2 kişi soruyu yanıtlamadığından toplam 267 kişi için kırmızı et, tavuk eti ve balık tüketim oranları sırasıyla %37,93, %34,82 ve %27,25 olarak hesaplanmıştır.

Tüketicilere balık satın alırken tazeliğini anlamak için en çok ve en az dikkat edilen özellikler sorulduğunda tüketicilerin %31,82'si en çok dikkat edilen özelliğe genel görünüş derken, %48,11'i en az dikkat edilen özelliğe pulları yanıtını vermiştir.



Şekil 3. Tüketicilerin Fiyat Hakkında Görüşleri

Tablo 6. Tüketicilerin Öncelikli Balık Satın Alma Yerleri Ve Oranları

Balık Satın Alma Yerleri	Oran (%)
Balıkçı	54,51
Seyyar Satıcı	13,40
Balık hali / Mezat	11,50
Restaurant / Balık market	10,27
Süpermarket	6,92
Kendim Avlarım	3,40

Tablo 7. Tüketicilerin et türlerine göre tüketim yüzdeleri

Kırmızı Et	Tavuk	Balık
%37,93	%34,82	%27,25

Tablo 8. Balığın Tazeliğini Anlamak İçin Dikkat Edilen Özellikler (%)

	En çok dikkat edilen	En az dikkat edilen
Genel Görünüş	31,82	2,27
Göz	31,06	3,41
Solungaç	27,65	7,58
Koku	3,03	4,55
Renk	2,65	3,79
Etinin Sertliği	1,52	19,32
Pullar	0,00	48,11

4. Sonuç Ve Öneriler

Tekirdağ ili Süleymanpaşa ilçesinde kişi başı balık tüketimi 14,69 kg/yıl olarak hesaplanmıştır. Bu rakam Türkiye ortalamasının (6,3 kg/yıl) üzerinde olmasına rağmen halen AB (22 kg/yıl) ve Dünya (19 kg/yıl) ortalamasının altındadır.

Çalışma sonucunda tüketicilerin büyük çoğunluğunun (%88,97) öncelikli tercihinin balığı taze olarak tüketmek olduğu görülmüştür. Konserve veya salamura olarak tüketenler %9,38 oranında iken, işlenmiş olarak tüketenler ise %1,65 oranındadır. Türkiye genelinde de çoğunluk taze balığı tercih etmektedir.

Tüketicilerin öncelikli tercihleri %54,51 balıkçı, %13,40 seyyar satıcı ve %11,50 balık hali / mezat olmuştur. Tüketicilerin balık alma yerlerini tercih etme nedenlerine bakıldığında sıralamaları farklı olsa da ilk üç neden tazelik/kalite, güven/tanıdık olması ve ulaşım kolaylığı olarak belirlenmiştir.

Çalışmada bireylerin balığı en çok kış (%34,78) ve sonbahar (%27,08) aylarında tükettikleri belirlenmiştir. Ayrıca en çok tüketilen balığın %25,66 ile hamsi olduğu görülmüştür. Bu iki sonuç birlikte ele alındığında hamsi sezonunun kışın başlaması ve tüketicilerin en çok hamsi tüketmesi nedeniyle bu durumun normal olduğu görülmüştür. Bu durumun Türkiye genelinde de benzerlik gösterdiği bilinmektedir.

Türkiye’de halkın et tüketim alışkanlığında kırmızı et balığa göre daha ağır basmaktadır. Bununla birlikte tavuk etinin de balığa göre fiyat avantajı vardır. Bu nedenlerle balık tüketimi kırmızı et ve

tavuk etinin gerisinde kalmaktadır. Balığın tüketim miktarını arttırmak için tüketiciler balığın sağlığa faydaları konusunda bilinçlendirilmelidir.

Sağlıklı ve dengeli beslenmede oldukça önemli olan balık tüketiminin Tekirdağ’da ve Türkiye genelinde artırılması gerekmektedir. Bunun için öncelikli olarak tüketicilerin her mevsim balık tüketebilmeleri sağlanmalıdır. Bunun için de balığı uygun fiyatlarla ve işlenmiş, dondurulmuş veya konserve şeklinde piyasaya sunmak önemlidir.

Ayrıca kültür balıkçılığı desteklenmeli, balık üretim çiftliklerine teşvik verilmelidir. Bu sayede gerek iç bölgelerde gerekse de sahil kesimlerinde balık tüketiminin artacağı öngörülmektedir.

Hem doğal kaynakları hem de balıkçıları koruyacak şekilde yasal düzenlemelerin ve kontrollerin artırılması gerekmektedir. Ayrıca pazarlama konusunda başta depolama olmak üzere soğuk zincirin kurulması, taşıma gibi konularda eksikler giderilmeli ve yeni düzenlemeler getirilmelidir.

Türkiye’de balıkçılık kooperatifleri istenilen düzeyde organize olamamışlardır. Kooperatiflerin deniz ve içsu balıkçılığında olduğu gibi su ürünleri yetiştiriciliğinde aktif olması, gerek küçük ölçekli gerekse büyük ölçekli balıkçılığın sürdürülmesinde etkin rol oynaması gerekmektedir. Balıkçılıkta yeni oluşturulacak politikaların uygulanması, iyi işleyen bir kooperatif ile sağlanabilir.

Belirtilen hedeflerin ve politikaların gerçekleştirilmesi ile su ürünleri sektörünün daha sağlıklı bir yapıya kavuşması, tüketicilerin balık

tüketiminin artması, su ürünleri sektöründe istihdam sağlanması beklenmektedir.

Kaynaklar

- Adıgüzel, F., Civelek, O., Sayılı, M., Büyükbay, E.O. (2009). Tokat İli Almus İlçesinde Ailelerin Balık Tüketim Durumu. GOÜ Ziraat Fak Dergisi, 26 (2): 35-43.
- Akbay, C., Meral, Y., Yılmaz, H.İ., Gözek, S. (2013). Türkiye’de Ailelerin Su Ürünleri Tüketiminin Ekonomik Analizi. KSÜ Doğa Bilimleri Dergisi, 16 (3):1-7.
- Aydın, M., Karadurmuş, U. (2013). Trabzon ve Giresun Bölgelerindeki Su Ürünleri Tüketim Alışkanlıkları. Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi, 3(9):57-71.
- Çaylak, B. (2013). İzmir İli Su Ürünleri Tüketimi ve Tüketici Tercihleri Üzerine Bir Araştırma. Yüksek Lisans Tezi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Çanakkale.
- FAO 2015, Fishery Statistical Databases, www.fao.org/fishery/statistics/collections/en (erişim tarihi, 18.03.2015).
- McManus, A., Hunt, W., Storey, J., McManus, J., Hilhorst, S. (2014). Perceptions and preference for fresh seafood in an Australian context. International Journal of Consumer Studies, 38: 146–152.
- Miran, B. (2002). Temel İstatistik. Ege Üniversitesi, 314s, İzmir.
- Nalinci, S. (2013). Amasya İli Merkez İlçedeki Hanehalkının Et Tüketim Alışkanlıkları ve Et Tüketimini Etkileyen Faktörler. Yüksek Lisans Tezi, Gaziosmanpaşa Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Tokat.
- Oğuzhan, P., Angış, S., Atamanalp, M. (2009). Erzurum İlindeki Tüketicilerin Su Ürünleri Tüketim Alışkanlığının Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. 15. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, 01 – 04 Temmuz, Rize.
- Olgunoğlu, İ.A., Bayhan, Y.K., Olgunoğlu, M.P., Artar, E., Ukav, İ. (2014). Adıyaman İlinde Balık Eti Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi. Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, 9(1): 21-25.
- Orhan, H., Yüksel, O. (2010). Burdur İli Su Ürünleri Tüketimi Anket Uygulaması. Süleyman Demirel Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 5(1): 1-7.
- Şen, A. (2011). Konya ve Mersin İl Merkezlerinde Yaşayan Bireylerin Balık Tüketimi Konusundaki Alışkanlık ve Bilgi Düzeylerinin Karşılaştırılması. Yüksek Lisans Tezi, Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya.
- Şen, B., Canpolat, Ö., Sevim, A.F., Sönmez, F. (2008). Elazığ İlinde Balık Tüketimi. Fırat Üniversitesi Fen ve Mühendislik Bilimleri Dergisi, 20(3): 433-437.
- TÜİK, 2015, Su Ürünleri İstatistikleri, tuikapp.tuik.gov.tr/medas/?kn=97&locale=tr (erişim tarihi, 10.01.2015).
- Yüksel, F., Kuzgun, N.A., Özer, E.İ. (2011). Tunceli İli Balık Tüketim Alışkanlığının Belirlenmesi. Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi, 2(5): 28-36.