İstanbul Üniversitesi
Su Ürünleri Dergisi
(2014) 29-1: 101-116

Istanbul University
Journal of Fisheries & Aquatic Sciences
(2014) 29-1: 101-116

GÖKÇEADA BALIK TÜKETİM ALIŞKANLIĞININ BELİRLENMESİ VE SOSYO-EKONOMİK ANALİZİ

Kadir DOĞAN[1] ve Onur GÖNÜLAL

ÖZ

Bu araştırma, Gökçeada İlçesi'nde sürekli ikamet eden farklı sosyo-ekonomik yapı ve gelir grubuna sahip kişilerin balık tüketim alışkanlıkları ve tercihlerini ortaya koymak ve analiz etmek için yapılmıştır. Çanakkale ili sınırları içinde kalan Gökçeada, 289 km² yüzölçümü ve 92 km kıyı uzunluğuna sahip Türkiye'nin en büyük adasıdır. Çalışmanın materyalini, 2012 yılında Gökçeada merkez ve köylerinde yaz kış ikamet eden farklı sosyo-ekonomik yapıya sahip toplam 452 kişiyle yapılan anket verileri oluşturmaktadır. Elde edilen bulgulara göre, Gökçeada'da yaşayanlar tarafından en çok beğenilen et türleri sırasıyla kümes hayvanları (% 38,8), balık (% 34,4) ve kırmızı et (% 26,8) olarak bulunmuştur. En fazla tüketilen et türleri ise; kümes hayvanları (% 37,3), balık (% 33,0), kırmızı et (% 25,4) olarak tespit edilmiştir. Balık tüketimi ve alışkanlığı konusunda merkezde ve deniz kenarında ikamet edenler arasında farklılıklar bulunmaktadır. Ayrıca, balık tüketim alışkanlığı konusunda yaş, cinsiyet, meslek, gelir ve eğitim düzeyine göre farklılıklar bulunduğu belirlenmiştir. Değişik yaş gruplarındaki kişilerle yapılan çalışmada, haftada 2-3 kez balık tüketenler en yüksek (% 49,6) grubu oluşturmaktadır. Yapılan çalışmada en beğenilen balık türünün lüfer (% 30,3), en fazla tüketilen türün ise sardalya (% 22,4) olduğu saptanmıştır. Balıklar kızartma (% 31,9), ızgara (% 14,8), buğulama (% 12,6) şeklinde pişirilerek tüketilmektedir. Yapılan çalışma sonucunda, Gökçeada'da balık tüketiminin ülke ortalamasının üstünde olduğu belirlenmiştir. Bu durumun, çalışmanın yapıldığı yerin ada olması, amatör balıkçılığın yapılması ve her zaman balığa bireysel olarak ulaşma şansının olmasından kaynaklandığı düşünülmektedir.

Anahtar Kelimeler: Gökçeada, balık tüketimi, tüketici tercihleri, anket, sosyo-ekonomik analiz.

[1] İstanbul Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, kadogan@istanbul.edu.tr

DETERMINATION OF FISH CONSUMPTION HABIT AND SOCIO-ECONOMIC ANALYSIS IN GÖKÇEADA

ABSTRACT

This study was conducted in order to determine the fish consumption habits and preferences of people from different socio-economic backgrounds and income brackets, who reside permanently in the District of Gökçeada. Gökçeada is the largest island in Turkey with a surface area of 289 km² and 92 km of coastal length. The principal material of the study is the data collected from the questionnaires that were completed by 452 permanent residents of the central and rural villages on the island with varying socio-economic backgrounds in 2012. The data reveals that the most preferred type of meat by the Imbros residents are poultry (38.8 %), fish (34.4 %) and red meat (26.8 %). The type of meat that was consumed the most was determined as poultry (37.3 %), fish (33.0%) and red meat (25.4 %). Differences could be observed in terms of fish consumption habits among the coastal residents and the inland residents. Additionally, differences could be identified in the age, sex, occupation, income bracket and educational level of the residents who consume or do not prefer fish. In the study conducted by employing subjects from various age groups revealed that the largest group comprised of people who consume fish 2-3 times a week (49.6 %). The conducted study revealed that the most preferred fish was bluefish (30.3 %) and the most frequently consumed species was sardines (22.4 %). The fish are consumed following frying (31.9 %), grilling (14.8 %) or steam cooking (12.6 %). The fish consumption in Gökçeada was determined to be well above the national average. The reason for this outcome is thought to stem from the co-occurrence of several geographical and anthropological conditions including the study area being an island, the presence of amateur fishing and the ease of access to fish by individuals upon demand at any time.

Key words: Gökçeada, fish consumption, consumption habit, questionnaire, socio-economic analysis

GİRİŞ

Bir ülkenin ekonomik ve sosyal yönden kalkınmasında en önemli etki sahip olunan insan potansiyelidir. Her canlının yaşamını sürdürmesi için beslenmesi zorunludur (Yılmaz ve Özkan, 2007). Çünkü beslenme insanın en temel ihtiyaçlarından biridir ve bu ihtiyacın en iyi şekilde karşılanması, diğer ihtiyaçların yerine getirilmesinde güven yaratıcı bir unsur oluşturur (Arslan ve Akça, 2012). Son yıllarda artan nüfusa paralel olarak hayvansal protein ihtiyacı da artmaktadır. Eksik olan hayvansal protein açığının giderilmesinde su ürünleri önemli bir kaynak oluşturmaktadır.

Su ürünleri yüksek protein, zengin vitamin ve mineral madde içeriği ve çabuk sindirilebilirlik açısından üstün özelliklere sahip bir gıdadır. Başta balık olmak üzere su ürünlerinin tümü insan beslenmesinde, protein ihtiyacının karşılanmasında vazgeçilemeyecek değere sahip ekonomik bir kaynaktır (Doğan, 2002).

Beslenme açısından önemli bir hayvansal protein kaynağı olan su ürünlerinin Türkiye'deki üretimi ve tüketimi yıllar itibariyle değişiklik göstermektedir. TUİK (2013)'e göre toplam su ürünleri üretimi 607 515,2 ton olarak gerçekleşmiştir. Üretimin % 48,6'sı deniz balıklarından, % 7,2'si diğer deniz ürünlerinden, % 5,8'i iç su ürünlerinden ve % 38,4'ü yetiştiricilikten elde edilmiştir (TUİK, 2014). Su ürünleri üretimin yıllar itibariyle artış göstermesine rağmen kişi başına düşen su ürünleri tüketim miktarı oldukça düşük seviyelerdedir. Kişi başına düşen ortalama su ürünleri tüketimi 2013 yılında sadece 6,3 kg düzeyinde gerçekleşmiştir (TUİK, 2014). Bu oran, Avrupa Birliğinde 22 kg/yıl, dünya ortalamasına bakıldığında ise 18,9 kg/yıl'dır (FAO, 2012). Türkiye'nin su ürünleri tüketiminde dünya ortalamasına ulaşması için mevcut üretimini artırması gerekmektedir. Söz konusu olan bu tüketim daha çok taze olarak yapılmakta olup; bunu soğutulmuş ve dondurulmuş balıklar izlemekte; işlenmiş su ürünlerinden ise konserve en tercih edilenler arasında yer almaktadır (Mol ve Ulusoy, 2010).

Türkiye genelinde (Aydın vd., 2011, Dilek vd., 2011) ve farklı yerleşim yerlerinde balık tüketimine yönelik çeşitli çalışmalar yapılmıştır. Yapılan çalışmalar coğrafi konum bakımından farklı illerde balık tüketim alışkan-

lıklarının belirlenmesi ve tercihlerinin analizi üzerine yoğunlaşmıştır. (Öztürk vd., 1991, Elbek, vd., 1997, Sayılı vd., 1999, Şenol ve Saygı, 2001, Hatırlı vd., 2004, Çolakoğlu vd., 2006, Saygı vd., 2006, Şen vd., 2008, Adıgüzel vd., 2009, Oğuzhan vd., 2009, Yavuzcan vd., 2010, Erdoğan vd, 2011, Hecer, 2012, Yüksel vd., 2012, Aydın ve Karadurmuş, 2012, Aydın ve Karadurmuş, 2013, Balık, vd., 2013, Çiçek, vd., 2014). Ancak mevcut çalışma ada konumunda olan bir yerleşim yerinde yapılmış olmasıyla bir ilktir ve bu özelliğiyle ayrı bir önem taşımaktadır.

Bu araştırmada coğrafi ve sosyo-politik konumu bakımından farklı özelliğe sahip Gökçeada halkının su ürünleri tüketim alışkanlığının belirlenmesi ve sosyo-ekonomik analizinin ortaya konulması amacıyla yapılmıştır. Bu araştırma için seçilen bölge yerleşim yerinin ada olması, kara bağlantısının meteorolojik şartlara göre değişiklik göstermesi, adanın yaz döneminde turizme ve kültür turlarına açık olması açısından farklılıklar göstermektedir. Ayrıca deniz sahilinin uygun ve denizle iç içe olması sebebiyle bireysel su ürünleri avcılığının olması bu konuda yapılan balık tüketim alışkanlıklarıyla ilgili benzer çalışmalardan farklılık göstermekte ve araştırma sonuçlarının önemini ortaya koymaktadır.

Bu araştırma, Gökçeada İlçesi'nde sürekli ikamet eden farklı sosyo-ekonomik yapı ve gelir grubuna sahip kişilerin balık tüketim alışkanlıkları ve tercihlerini ortaya koymak ve analiz etmek için yapılmıştır. Yapılan bu çalışmada elde edilen bilgiler balık tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi konusunda çalışan araştırıcılara da kaynak teşkil edecektir.

MATERYAL VE YÖNTEM

Çalışma alanı

Gökçeada; 289 km² yüzölçümü ve 92 km kıyı uzunluğuna sahip Türkiye'nin en büyük adasıdır. Çanakkale ili sınırları içinde kalan Gökçeada, Çanakkale'ye 32 mil, Kabatepe'ye 14 mil ve Yunan adalarından Limni adasına 16 mil Semadirek adasına ise 14 mil mesafede bulunmaktadır (Şekil 1). Gökçeada 8.830 toplam nüfusa sahip bir ilçe merkezi ve farklı sosyo-kültürel özelliklere sahip on tane (Eşelek, Dereköy, Şahinkaya, Şirinköy, Zeytinli, Tepeköy, Kaleköy, Bademli, Yeni Bademli, Uğurlu) köyden ve mevsimlik yerleşenlerden oluşmaktadır. Gökçeada balıkçılık

açısından önemli bir merkez olması sebebiyle ülke ekonomisine önemli katkılar sağlamaktadır. Adada balıkçılıkla uğraşan 2000 yılında kurulmuş bir su ürünleri kooperatifi bulunmaktadır (Doğan ve Gönülal, 2011). Avlanan su ürünlerinin bir bölümü Gökçeada'da iç tüketime diğer kısmı da Çanakkale, Ankara ve İstanbul'da tüketime sunulmaktadır.



Şekil 1. Çalışmanın yapıldığı Gökçeada
Figure 1. District of Gökçeada

Çalışma verileri

Çalışmanın verilerini 2012 yılı içerisinde Gökçeada ilçesinde merkez ve köylerinde sürekli ikamet eden, farklı sosyo-ekonomik yapıya sahip tesadüfî örnekleme ile seçilen 452 kişiyle birebir soru-cevap şeklindeki anket verileri oluşturmaktadır. Amaca uygun olarak hazırlanmış olan açık uçlu 27 adet soru tüketicilere sorulmuş ve cevaplar alınmıştır. Ankette, en fazla beğenilen ve tercih edilen et türü, balık türü, tüketim miktarları, tercih sebepleri ve ürünleri pişirme şekilleri gibi konularda sorular yöneltilmiştir. Özellikle sosyo-ekonomik yapı içerisinde değerlendirilen yaş, cinsiyet, eğitim düzeyi ele alınmış ve balık tüketiminde en büyük etken olan ekonomik seviyeleri ve gelir düzeyleri yönünden analiz edilmiştir. Ayrıca, konu ile ilgili yapılan diğer araştırmalardan ve istatistiklerden yararlanılmıştır. İstatistiksel değerlendirmelerde "Microsoft Excel" bilgisayar programı kullanılmış ve tablolar halinde verilmiştir.

BULGULAR

Gökçeada'da yaz-kış yaşayan bireylerin sosyo-demografik bulgularına göre, tüketicilerin % 52'si erkek, % 48'i kadınlardan oluşmaktadır. Yaş dağılımları 18-70 yaş arasında olup % 29,4'lük oranla 31-40 yaş arasındakiler çoğunluğu oluşturmaktadır. Yapılan araştırmada ankete katılanların % 35,6'lık en yüksek oranda ilköğretim mezunları bunu % 33,4 ile lise mezunları izlemektedir. Meslek dağılımlarına bakıldığında % 36,6'lık en yüksek oranda serbest meslek sahipleri ve % 20,6'lık oranla kamu çalışanları oluşturmaktadır (Tablo 1).

Tablo 1. Tüketicilerin sosyo-demografik özellikleri
Table 1. Socio-demographic characteristics of consumers

	Adet	**Yüzde (%)**
Cinsiyet		
Kadın	217	48,0
Erkek	235	52,0
Yaş durumu		
20 Yaş altı	40	8,8
21-30 Yaş arası	92	20,4
31-40 Arası	133	29,4
41-50 Arası	112	24,8
51-60 Arası	49	10,8
61 ve Yukarısı	26	5,8
Eğitim durumu		
Okuma-yazma bilmeyen	7	1,5
İlköğretim	151	33,4
Lise	161	35,6
Üniversite	133	29,5
Meslek durumu		
Emekli	52	11,5
Ev Hanımı	43	9,5
İşçi	67	14,8
Memur	93	20,6
Öğrenci	45	10,0
Serbest	152	33,6

Tüketicilerin et tüketimini ve balık tüketimini önemli ölçüde etkileyen özelliklerinden biri olan gelir düzeyi dikkate alındığında, büyük çoğunluğun (% 27,9) 1.000-1.500 TL arasında aylık gelire sahip olduğu tespit edilmiştir. Tüketicilerin aylık gelirlerinin % 8,8'i 500 TL'den az, % 26,3 500-900 TL, % 27,9'u 1000-1500 TL, % 14,2'si 1600-1900 TL ve % 22,8'i 2000 TL'nin üzerinde gelire sahip oldukları yapılan anketlerle ortaya konulmuştur. Araştırmada, tüketicilerin et türü tercihleri sorgulanmış elde edilen bulgulara göre, Gökçeada'da yaşayanlar tarafından en çok beğenilen et türlerinin sırasıyla kümes hayvanları (% 38,8), balık (% 34,4) ve kırmızı et (% 26,8) olduğu bulunmuştur. En fazla tüketilen et türlerinin ise; sırasıyla kümes hayvanları (% 37,3), balık (% 33,0), kırmızı et (% 25,4) olduğu tespit edilmiştir (Tablo 2).

Tablo 2. Tüketicilerin gelir düzeyi ve et tüketim tercihleri
Table 2. Consumers' level of income and meat consumption preferences

	Adet	**Yüzde (%)**
Gelir düzeyi (TL)		
≤ 500	40	8,8
500-900	119	26,3
1000-1500	126	27,9
1600-1900	64	14,2
2000-≥	103	22,8
En sevilen et türü		
Balık	149	34,4
Kümes hayvanları	168	38,8
Kırmızı	116	26,8
En çok tüketilen et türü		
Balık	149	33,0
Kümes hayvanları	168	37,3
Kırmızı	115	25,4
Hiç tüketmeyen	20	4,3

Değişik yaş gruplarındaki kişilerin balık tüketim alışkanlıklarını belirlemek üzere yapılan anket çalışmasına göre, haftada 2-3 kez balık tüketenlerin % 49,6'lık oranla en yüksek grubu oluşturduğu belirlenmiştir. Geriye kalan oranın % 19,2'sini on beş günde bir, % 20,2'sini ayda bir, %

4,4'ünü yılda bir balık tüketenlerin oluşturduğu; % 6,6'sının ise beslenme alışkanlığı yüzünden (vejetaryen olduklarından) hiç balık tüketmedikleri tespit edilmiştir. Balık tüketiminde ayda % 36,7'lik oranla ilk sırada 1-3 kg balık tüketenler, % 14,2'lik oranla 6-10 kg, % 14,2'lik oranla 11 kg ve üstünde balık tüketenler sıralanmaktadır.

Elde edilen bulgulara göre Gökçeada'da kişi başına yıllık balık tüketimi 54,2 kg/yıl olarak hesaplanmıştır. Tüketicilerin 41,4'ü balığın sağlık üzerine etkisi nedeniyle, % 27,7'si lezzetli bir gıda olması sebebiyle, geriye kalan % 30,9'u ise alışkanlık, çeşitlilik, ekonomik, pratik ve taze olduğu için balık tükettiklerini ifade etmişlerdir. Tüketicilerin % 59,5'i balığı halden, % 15,2'si seyyar satıcıdan, % 13,1'i bireysel avcılıkla, % 12,2'si de oltacıdan temin ettiklerini bildirmişlerdir. Tüketicilerin yıl boyunca balık tüketim eğilimlerinin % 49,3'lük oranda kış mevsiminde gerçekleştiğini ifade etmişlerdir. Tüketicilerin balık fiyatlarına ilişkin değerlendirmelerinde ise; % 38,1'i pahalı, % 48,0'i normal, % 9,5'i ucuz, % 4,4'ü ise bir fikire sahip olmadıklarını ifade etmişlerdir (Tablo 3).

Tablo 3. Tüketicilerin balık tüketim tercihleri
Table 3. Fish consumption preferences of consumers

	Adet	**Yüzde (%)**
Aylık su ürünleri tüketimi		
1-3 kg	166	36,7
4-6 kg	128	28,3
6-10 kg	64	14,2
11 kg ve üstü	64	14,2
Hiç tüketmeyen	30	6,6
Balık tüketim sıklığı		
Haftada birden fazla (2-3)	224	49,6
On beş günde bir	87	19,2
Ayda bir	91	20,2
Yılda bir	20	4,4
Hiç tüketmiyor	30	6,6
Balık satın alınan yer		
Balık Hali	269	59,5
Seyyar satıcı	69	15,2

Oltacıdan	55	12,2
Kendisi yakalıyor	59	13,1
Balığı tercih etme nedenleri		
Ekonomik olması	39	8,6
Pratik olması	19	4,2
Sağlıklı olması	187	41,4
Lezzetli olması	125	27,7
Taze olması	29	6,4
Çeşitlilik	21	4,6
Alışkanlık	32	7,1
Mevsime göre balık tüketim tercihi		
İlkbahar	26	5,8
Yaz	63	13,9
Sonbahar	93	20,6
Kış	223	49,3
Her mevsim	47	10,4
Balık fiyatları hakkında görüş		
Ucuz	43	9,5
Normal	217	48,0
Pahalı	172	38.1
Bilmiyorum	20	4,4

Gökçeada'da yaşayan tüketicilerle yapılan anket çalışmasına göre en beğenilen balık türünün lüfer (% 30,3), en fazla tüketilen türün ise sardalya (% 22,4) balığı olduğu geriye kalan tüketimin ise diğer balıklar olduğu saptanmıştır. Araştırmada tüketilen su ürünleri arasında en sevilen balık türünün sırasıyla lüfer (% 30,3), hamsi, (% 16,6), istavrit (% 10,9), levrek (% 8,6), çipura (% 8,6) balıkları olduğu, % 25'lik oranın ise diğer su ürünlerinden oluştuğu tespit edilmiştir. En çok tüketilen balık türünün ise sırasıyla sardalya (% 22,4), istavrit (% 13,9), hamsi (% 11,8), levrek (% 8,6), çipura (% 8,6), kupes (% 7,8), lüfer (% 6,9) balıkları takip etmektedir. Tüketicilerin balık pişirme yöntemleri arasında % 31,9'u kızartma, % 14,8'inin ızgarada % 12,6'sının buğulama yöntemi ile balıkları pişirip tükettikleri belirlenmiştir. Gökçeada'da yaşayan halkın % 57,1'i amatör ve profesyonel balıkçılıkla iç içe olduğu yapılan anket çalışması ile ortaya konmuştur (Tablo 4).

Tablo 4. Balık tüketim alışkanlıkları
Table 4. Fish consumption habits

	Adet	Yüzde (%)
Balık avlayıp avlamadıkları		
Amatör	215	47,6
Profesyonelce	43	9,5
Hiç biri	194	42,9
En çok tüketilen balık*		
Çipura	42	8,6
Hamsi	58	11,8
İstavrit	68	13,9
Kupes	38	7,8
Levrek	42	8,6
Lüfer	36	6,9
Sardalya	110	22,4
Diğer	99	20,0
En sevilen balık*		
Çipura	45	8,6
Hamsi	87	16,6
İstavrit	57	10,9
Levrek	45	8,6
Lüfer	159	30,3
Sardalya	42	8,0
Diğer	90	17,0
Balık pişirme yöntemleri		
Kızartma	144	31,9
Buğulama	57	12,6
Izgara	67	14,8
Diğer (Kızartma, Buğulama, Izgara)	154	34,1
Hiç	30	6,6

* En sevilen ve en beğenilen balık tercihinde tüketiciler birden çok tercihte bulunmuşlardır.

TARTIŞMA VE SONUÇ

Su ürünleri tüketimi ve alışkanlığı ülkemizin coğrafi konum ve ekonomik yapısına göre farklılıklar göstermektedir. Denize sınırı olan yerlerle, iç kesimlerde balık tüketim alışkanlıkları farklılık göstermektedir (Köprücü, 2007). İç kesimlerde ucuz, daha küçük ve bol bulunan balıklar yoğun bir şekilde tüketilmektedir. Ayrıca, tüketim alışkanlığında; göreceli olarak yaş, cinsiyet, meslek, gelir ve eğitim düzeyi de etkilidir. Su canlıları tüketim miktarı denize kıyısı olan bölgelerde kişi başına 25 kg/yıl'a kadar çıkarken, Doğu ve Güneydoğu Anadolu bölgesindeki şehirlerde bu oran 1 kg/yıl'a kadar düşmektedir (Atay vd., 2000, Şen vd., 2008). Kentlerde su ürünleri tüketim oranları kırsal yerleşim yerlerine göre % 5 oranında daha fazladır (Aydın vd, 2011). Su ürünleri tüketenlerin oranı ve tüketim sıklığı, tüketicilerin yaşı ile orantılı olarak artmaktadır (Erdoğan vd., 2011). Tüketimdeki bölgesel farklılıklarda, beslenme alışkanlığının yanı sıra ülkemizde daha çok taze olarak tüketilen su ürünlerinin her mevsim temin edilememesi, fiyatının yüksek oluşu ve halkın alım gücü gibi birçok faktörler etkilidir.

Türkiye'de su ürünleri tüketim alışkanlıklarıyla ilgili yapılan çalışmalarda katılımcıların bölgelere göre sosyo-demografik durumları farklılık göstermektedir. Bu konuda yapılan farklı çalışmalarda su ürünleri tüketiminin % 67,79'unu erkek, % 32,21'ini kadın (Çolakoğlu vd., 2006), % 60.00 erkek, % 40.00 kadın (Saygı vd., 2006), % 85,58 erkek, % 14.42 kadın (Adıgüzel, vd., 2009) tüketicilerden oluşmaktadır. Yapılan bu çalışmada ise kadın erkek oranı (% 48 ve % 52) birbirine yakın olarak hesaplanmıştır.

Gökçeada'da tüketicilerin hayvansal besin olarak su ürünleri tüketimini diğer et türlerine kıyasla ikinci sırada tercih ettikleri belirlenmiştir. Bunun bölgede yaşayan Rumların yanı sıra, Anadolu'nun çeşitli yörelerinden getirtilen ve farklı beslenme alışkanlığına sahip nüfus yapısından ileri geldiği düşünülmektedir. Hayvansal besin olarak su ürünleri ikinci sırada tercih edilmesine rağmen, su ürünleri tüketimi ülkemiz ortalamasının üzerinde tespit edilmiştir. Yapılan bu araştırma verilerine göre kişi başına yıllık su ürünleri tüketimi 54,2 kg/yıl olarak hesaplanmıştır. Yöre halkı arasında % 49,6'lık bir kesim haftada 2-3, % 19,2'si on beş günde bir, % 20,1'i ayda bir, % 4,4'ü yılda bir kez olmak üzere su ürünleri tüketirken, % 6,6'sının

ise vejetaryenlik durumu nedeniyle hiç su ürünleri tüketmedikleri saptanmıştır. Yapılan bu çalışmada haftada 2-3 kez balık tüketenlerin % 49,6'lık oranla en yüksek grubu oluşturdukları belirlenmiştir. Bu konuda yapılan benzer çalışmalarda, Rize'de haftada % 29'luk oranla 2-3 defa (Erdem, 2009). İzmir de % 17'lik oranla haftada 1 defa (Saygı vd., 2006) balık tükettikleri bildirilmektedir. Yapılan çalışma sonuçları ile ülkemizde yapılan diğer çalışmalar kıyaslandığında Gökçeada'da tüketicilerin ülke ortalamasının (6 kg/yıl) üzerinde su ürünleri tükettikleri belirlenmiştir.

Aynı bölgede balık tüketim alışkanlıklarıyla ilgili Çanakkale'de yapılan bir çalışmada tüketim 18 kg/yıl olarak rapor edilmiştir (Çolakoğlu vd., 2006) Türkiye'nin farklı bölgelerinde yapılan çalışmalarda, Konya'da 5,5 kg/yıl (Öztürk vd., 1991), İzmir'de 36,7 kg/yıl (Elbek vd., 1997), Adana'da 2,03 kg/yıl (Şengül ve Emeksiz, 1999) Isparta'da 12,36 kg/yıl (Hatırlı vd., 2004), Tokat'da 13 kg/yıl (Erdal ve Esengün, 2008), Tunceli'de 4.1 kg/yıl (Yüksel vd., 2011), Ordu'da 26.3 kg/yıl (Aydın ve Karadurmuş, 2012), Trabzon ve Giresun bölgelerinde yapılan çalışmada Bulancak ilçesinde 43,8 kg/yıl, Giresun İlinde 28,08 kg/yıl, Akçaabat ilçesinde 28,08 kg/yıl, Trabzon ilinde kişi başına balık tüketiminin 22,56 kg/yıl (Aydın ve Karadurmuş, 2013) olduğunu rapor etmişlerdir. Türkiye'nin farklı bölge ve şehirlerinde yapılan çalışmalarla bu çalışma karşılaştırıldığında Gökçeada'da yıllık su ürünleri tüketimi en yüksek bulunmuştur. Aynı konumda ada ülkesi olan Malta'da yıllık su ürünleri tüketimi 30,8 kg/yıl, Güney Kıbrıs Rum Yönetimi'nde 27,3 kg/yıl, Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti'nde 7,8 kg/yıl ve bir yarım ada olan Yunanistan'da 20,4 kg/yıl olarak tüketilmektedir (FAO, 2012, Erbilen, vd., 2014). Yapılan bu araştırma göstermektedir ki, Gökçeada'da kişi başına balık tüketim oranının ülke ve yapılan diğer çalışmaların ortalamalarının üzerinde çıkması, çalışmanın yapıldığı yerin ada olması, yaygın bir şekilde amatör balıkçılığın yapılması ve her zaman balığa bireysel olarak olta avcılığı ile kolayca ulaşma şansının olması gibi nedenlerden ileri geldiği düşünülmektedir. Ayrıca adanın coğrafi konumu nedeniyle ana karayla bağlantısının meteorolojik şartlar ve zamana bağlı olarak gerçekleşmesi nedeniyle adada bireysel avcılık öne çıkmaktadır. Bu da su ürünleri tüketimine katkı yapmaktadır.

Türkiye'nin farklı bölge ve illerinde su ürünleri tüketim davranışlarıyla ilgili olarak yapılan çalışmalarda, en çok tüketilen balık türünün hamsi

olduğu rapor edilmiştir (Hatırlı vd, 2004, Çolakoğlu, vd, 2006, Erdem, vd., 2009, Orhan ve Yüksel, 2010, Aydın ve Karadurmuş, 2013, Çiçek vd., 2014). Yapılan bu çalışmada ise; en sevilen balık türünün birinci sırada lüfer (% 30,3) olmasına rağmen en çok tüketilen balığın (% 22,4) sardalya olduğu belirlenmiştir (Tablo 4). Bu seçimlerde lüfer ve sardalya balığının Gökçeada ve civarında fazlaca dağılım gösteren balık türleri olması ve sardalya balığının hem bol hem de ucuz olması tercihlerinde etkili olmuştur.

Bölgesel tüketimler dışında, ülkemizdeki balık tüketiminin diğer ülkelerle kıyaslanmayacak kadar az olduğu görülmektedir. Dünya kişi başı ortalama su ürünleri tüketimi 18,9 kg/yıl, Avrupa Birliği ülkelerinde 22,0 kg/yıl olarak gerçekleşmektedir (FAO, 2012). Dünyanın farklı ülkelerinde ise, su ürünleri tüketimi yıllık İspanya'da 42,9 kg, İtalya'da 25,8 kg, Japonya'da 51,7 kg, Mısır'da 22,1 kg, İran'da 9,1 kg, iken; Türkiye'de kişi başı yıllık ortalama su ürünleri 6 kg olarak dünya ve verilen ülke ortalamasının çok altındadır (York and Gossard, 2004, Erkan and Çağıltay, 2011, FAO, 2012).

Sonuç olarak, su ürünleri tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi ile ilgili ülke düzeyinde her bölgeyi kapsayacak detaylı çalışmaların yapılması gereklidir. Sağlıklı bir yaşam için gerekli olan su ürünleri tüketiminin arttırılması için kamu kuruluşlarının, sivil toplum örgütlerinin, özel sektörün ve eğitim kurumlarının tüketicileri bilinçlendirmelerine yönelik ortak çalışmaların her türlü iletişim araçlarıyla kamu spotları şeklinde duyurulmasının tüketim alışkanlığını artıracağı düşünülmektedir.

TEŞEKKÜR

Araştırmanın yürütülmesinde anketlere katılım gösteren ve görüşleriyle destek veren Gökçeada halkına teşekkür ederiz.

KAYNAKÇA

Adıgüzel, F., Civelek, O., Sayılı, M. ve Büyükbay, E. O., (2009). Tokat İli Almus İlçesinde Ailelerin Balık Tüketim Durumu, *GOÜ Ziraat Fakültesi Dergisi* **26**(2): 35-43.

Arslan, R., Akça, P., (2012). Çocukların Eğitiminde Rol Model

Oluşturacak Olan Eğitimci ve Usta Öğretici Adaylarının Beslenme Alışkanlıkları. *Dicle Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, **4** (8): 101-119

Atay, D., Ölmez, M., Korkmaz, A.Ş., (2000). Su Ürünleri Üretimi. TMMOB ZiraatMühendisleri Odası, *Türkiye Ziraat Mühendisliği 5. Teknik Kongresi*, 2 (8): 827-843

Aydın, H., Dilek, K.M., ve Aydın. K., (2011). Trends in Fish and Fishery Products Consumption in Turkey. *Turkish Journal of Fisheries and Aquatic Sciences* **11**: 499-506 (2011). DOI: 10.4194/trjfas.2011.0318

Aydın, M., Karadurmuş, U. (2012). Consumer Behaviours for Seafood in Ordu Province. *Yunus Araştırma Bülteni* 2012 (3):18-23

Aydın, M., Karadurmuş, U., (2013). Trabzon ve Giresun Bölgelerindeki Su Ürünleri Tüketim Alışkanlıkları. *Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi*, **3**(9):57-71, 2013

Balık, İ., Yardımcı, C., ve Turhan, O., (2013). Ordu İli Fatsa ve Aybastı İlçelerinde Balık Tüketim Alışkanlıklarının Karşılaştırmalı Olarak İncelenmesi. *Ordu Üniversitesi Bil. Tek. Dergisi*, **3**(2):18-28

Çiçek, E., Akgün, H., ve İlhan, S., (2014). Elazığ İli Balık Eti Tüketim Alışkanlığı ve Tercihinin Belirlenmesi. *SUMAE Yunus Araştırma Bülteni*. 2014 (1): 3-11

Çolakoğlu, F. A., İşmen, A., Özen, Ö., Çakır, F., Yığın, Ç. ve Ormancı, H. B., (2006). Çanakkale İlindeki Su Ürünleri Tüketim Davranışlarının Değerlendirilmesi, *E.Ü. Su Ürünleri Dergisi* **23**(1/3): 387-392.

Dilek, M.K., Aydın, H., ve Aydın, K. (2011). Red Meat, White Meat and Seafood Consumption Patterns in Turkey. *Journal of Animal and Veterinary Advances* **10** (7): 858-864

Doğan, K., (2002). Su Ürünleri Sektörünün, Tarım Sektörü İçindeki Yeri ve Önemi, *TKB İstanbul İl Müdürlüğü Yayın Organı* **80**, 8-12.

Doğan, K., ve Gönülal, O., (2011). Gökçeada (Ege Denizi) Balıkçılığı ve Balıkçıların Sosyo-Ekonomik Yapısı. *Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi / The Black Sea Journal of Science, FABA 2011 Symposıum Specıal Issues*, 3(2): 57-69

Elbek, A.G., İşgören-Emiroğlu, D. ve Saygı, H., (1997). Balık tüketimi ve tüketime yönelik sörvey. *Akdeniz Balıkçılık Kongresi*, İzmir.

Erbilen, Ü S., Şahin, G. (2014). The Current Sıtuatıon, Issues And

Possıble Solutıons of the Fısherıes in The TRNC. *Zeitschrift für die Welt der Türken. Journal of World of Turks*. Vol. 6, No. 1 (2014): 87-109

Erdal, G. ve Esengün, K., (2008). Tokat İlinde balık tüketimini etkileyen faktörlerin logit model ile analizi. *Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi*, **25**(3): 203-209.

Erdem, M.E., Koral, S., Tufan., A., Yazıcılar, Y.E., (2009). Rize halkı balık tüketim alışkanlığı ve tütsülenmiş alabalığa bakış açıları. *15. Ulusal Su ürünleri Sempozyumu* 01-04 Temmuz 2009. Rize

Erdoğan, B.E., Mol, S. and Coşansu, S., (2011). Factors influencing the consumption of seafood in Istanbul,Turkey, *Turkish Journal of Fisheries and Aquatic Sciences*, **11**:631-639.

Erkan, N., and Çağıltay, F. (2011). The effect of cultural factors and consumer knowledge on fish consumption. *Food Engineering and Ingredients*. May/June 2011, Volume 36, 41-45

FAO, (2012). The State of World Aquaculture and Fisheries. Rome, 2014, 230 pp.

Hatırlı, S.A., Demircan, V., Aktaş, A.R., (2004). Isparta İlinde Ailelerin Balık Tüketiminin Analizi. *Süleyman Demirel Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, **9**(1):245-256

Hecer, C., (2012) . Türkiye'de Balıkçılık Sektörüne ve Türk Halkının Su Ürünleri Tüketim Alışkanlıklarına Genel Bir Bakış. *Uludag Univ. J. Fac. Vet. Med*. **31** (2012), 2: 45-49

Köprücü, K., (2007). Türkiye su ürünleri üretiminin durumu ve değerlendirilmesi, *Türk Tarım Dergisi*, 178, 22-28.

Mol, S., Ulusoy, Ş., (2010). Türkiye'de Su Ürünleri İşleme Sektörünün Sorunları ve Çözüm Önerileri. *Journal of FisheriesSciences.com*. **4**(2): 152-158 (2010) DOI: 10.3153/jfscom.2010015.

Oğuzhan, P., Angiş, S., Atamanalp, M., (2009). Erzurum İlindeki Tüketicilerin Su Ürünleri Tüketim Alışkanlığının Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. www.akuademi.net - *XV. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu*, 01-04 Temmuz 2009, Rize

Orhan, H., Yüksel, O., (2010). Burdur İli Su Ürünleri Tüketimi Anket Uygulaması. *Süleyman Demirel Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, **5** (1):1-7

Öztürk, A., Boztepe, S ve Kara, M.K., (1991). Konya'daki balık tüketimi

üzerine bir araştırma. *Selçuk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, **1**(1): 157-164.

Saygı, H., Saka, Ş., Fırat, K. ve Katağan, T., (2006). İzmir Merkez İlçelerinde Kamuoyunun Balık Tüketimi ve Balık Yetiştiriciliğine Yaklaşımı, *E.Ü. Su Ürünleri Dergisi* **23**(1-2): 133-138.

Sayılı, M., Esengün, K., Kayım, M. ve Akça. H., (1999). The Econometric analysis of the factors affecting fish consumption in Tokat center county. *Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 16: 9-27.

Şen, B., Canpolat, Ö., Sevim, A.F., Sönmez, F., (2008). Elazığ İlinde Balık Eti Tüketimi. *Fırat Üniversitesi Fen ve Mühendislik Bilimleri Dergis*i, **20**(3): 433-437.

Şengül, S. ve Emeksiz, F., (1999). Adana ili kentsel alanda ailelerin balık tüketim ve satın alma davranışlarının analizi. *10. Su Ürünleri Sempozyumu*, Adana.

Şenol, Ş. ve Saygı, H., (2001). Su Ürünleri Tüketimi İçin Bir Ekonometrik Model, *E.Ü. Su Ürünleri Dergisi* **18** (3-4): 383-390.

TÜİK., (2014). Su Ürünleri İstatistikleri. Türkiye İstatistik Kurumu, Ankara.

Yavuzcan, H., Atar, H.H., Alçiçek, Z., (2010). Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Öğrencilerinin Su Ürünleri Tüketim alışkanlıklarının Değerlendirilmesi. *Ziraat Mühendisliği Dergisi*, 354:10-17.

Yılmaz, E., Özkan, S., (2007). Üniversite Öğrencilerinin Beslenme Alışkanlıklarının İncelenmesi. *Fırat Sağlık Hizmetleri Dergisi*, **2** (6), 87-104

York, R., and Gossard, M. H., (2004). Cross-national meat and fish consumption: exploring the effects of modernization and ecological context. *Ecological Economics* **48** (2004) 293– 302

Yüksel, F., Kuzgun, N.K., Özer, E.İ., (2012). Tunceli İli Balık Tüketim Alışkanlığının Belirlenmesi. *Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi*. **3** (2): 28-36.