

# Avcılık ve kültür yoluyla elde edilen balıkların tüketim tercihleri: Elazığ İli örneği, Türkiye

## Consumption preferences of wild fish and farmed fish: The case of Elazığ Province, Turkey

Muhsine Duman<sup>1\*</sup>  • Mürşide Dartay<sup>1</sup> 

<sup>1</sup> Fırat Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Su Ürünleri Avlama ve İşleme Teknolojisi Bölümü, 23119 Elazığ

\* Corresponding author: [mduman@firat.edu.tr](mailto:mduman@firat.edu.tr)

Received date: 12.03.2018

Accepted date: 20.05.2018

### How to cite this paper:

Duman, M. & Dartay, M. (2018). Consumption preferences of wild fish and farmed fish: The case of Elazığ Province, Turkey. *Ege Journal of Fisheries and Aquatic Sciences*, 35(3), 305-310. DOI:10.12714/egejfas.2018.35.3.10

**Öz:** Bu çalışma, Elazığ il merkezinde yaşayan hane halkının doğadan yakalanan balık ile kültür (çiftlik) balığının tüketim tercih ve davranışlarının belirlenmesi amacıyla yapılmıştır. Elazığ ilinde hane-halkı temel kabul edilerek yapılan bu araştırmada, veriler anket yolu ile toplanmıştır. Hazırlanan "tüketici anket formu", Elazığ ili içinde farklı gelir gruplarını temsil eden 415 aile ile yüz yüze görüşme yoluyla uygulanmıştır. Ankete katılanların %96'sının balık tükettiği ve bunların %88'inin doğada yakalanan, %12'sinin ise kültür balığını tükettiği belirlenmiştir. Doğada yakalanan balığı tercih edenlerin %47'sinin lezzetli ve %35'nin ise daha sağlıklı olması ve güvenilirliği nedeniyle tercih ettikleri belirlenmiştir. Kültür balığını tercih edenlerin %44'ünün daha taze olduğu için tercih ettiklerini ifade etmişlerdir. Ayrıca tüketiciler doğadan yakalanan balıklara ekstra para ödeme söz konusu olduğunda, %70'i daha fazla para ödemeye hazır olduklarını bildirmişlerdir.

**Anahtar kelimeler:** Doğal balık, kültür balık, tüketim tercihi, Elazığ

**Abstract:** This study was conducted to determine the preferences of consumers towards culture and wild fish production and their consumption in Elazığ. The results are based on data collected by surveys considering households as a basis. It was determined that 96% of the consumers consume fish; 88% prefer wild fish whilst 12% prefer culture fish. Of all, 47% of the consumers who prefer wild fish stated that they prefer wild fish because they are delicious (35%) and healthy and safety (35%) to consume. Those who prefer culture fish (44%) stated that they prefer culture fish as they are always fresh. Although the price is higher than that of culture fish the consumers (70%) are ready to pay extra money to buy wild fish.

**Keywords:** Wild fish, culture fish, consumption preference, Elazığ

## GİRİŞ

Günümüzde, özellikle gelişmiş ülkelerde insanlar, beslenmelerine çok dikkat etmekte ve beslenme rejimlerinde sağlık açısından uygun gıdaları seçmeye özen göstermektedirler (Kaya vd., 2004; Turan vd., 2006; Kearney, 2010). İnsanların yeterli ve dengeli beslenmeleri için gereksinimleri olan enerji; protein, vitamin ve mineral madde ihtiyaçlarının karşılanmasında hayvansal ürünler birinci sırada gelmektedir. Bu konuda önemli bir hayvansal gıda kaynağı olan balık, dünyanın her tarafında geçmişten günümüze insan beslenmesinde kıymetli bir hayvansal protein kaynağı olarak yerini korumaktadır (Brown, 2007; Besler, 2008). İnsan vücudunun gereksinim duyduğu hemen hemen tüm besin maddelerini en uygun miktar ve oranda içeren balık, dengesiz beslenme sorununun çözülmesinde üzerinde önemle durulması gereken hayvansal gıda kaynaklarından birisidir. Balık eti, yüksek protein ve düşük karbonhidrat içeriğinin yanı sıra vücut için gerekli esansiyel amino asitleri, omega-3 yağ

asitlerini, vitamin ve mineral maddelerini içermesi ve buna karşı düşük kolesterol ve düşük kalori değerine sahip olması nedeniyle mükemmel bir gıda portresi çizmekte; üstelik birçok hastalığa karşı da direnç sağladığı bilinmektedir (Varlık vd., 2004).

Su ürünleri üretimimiz, avcılık ve yetiştiricilik yoluyla gerçekleştirilmektedir. 2000 yılında 582 bin ton olan üretimimiz, 2016 yılında 588.715 ton olmuştur. 2016 yılındaki üretimin %43'ü yetiştiricilik, %57'si avcılık yoluyla gerçekleştirilmiştir. 2016 yılında su ürünleri yetiştiricilik üretiminin %40'ı iç sularda, %60'ı denizlerde gerçekleştirilmiştir (TUIK, 2017). Alabalık, levrek ve çipura yetiştiriciliği yapılan en önemli türlerdir. Denizlerden yetiştiricilik yoluyla üretilen balıkların %53'ünü levrek, %38'ini çipura, %4'ünü alabalık oluşturmaktadır. İç sulardan yetiştiricilik yoluyla üretilen balıkların ise tamamına yakını denebilecek kısmını alabalıklar

oluşturmaktadır. Su ürünleri yetiştiricilik üretimimiz hızla artmasına rağmen, kişi başına düşen su ürünleri tüketimimiz her geçen yıl düşmektedir. Bu rakam 2000 yılında 8 kg iken 2016 yılında 5,4 kg'a düşmüştür (TÜİK, 2017). 2014 yılında kişi başı su ürünleri tüketimi dünyada 20 kg, Avrupa'da 25 kg'dır (FAO, 2016). Diğer taraftan Türkiye'de su ürünleri tüketim miktarı bölgelerarası değişim göstermektedir. Türkiye'de kişi başına balık tüketimi Doğu Anadolu, Güneydoğu Anadolu ve İç Anadolu Bölgesinde çok düşükken, Karadeniz ve diğer kıyı bölgelerinde oldukça yüksektir (Çolakoğlu vd., 2006; Dağtekin vd., 2007; Erdal ve Esengül, 2008; Çadır ve Duman, 2013; Saygı vd., 2015).

Elazığ ili Doğu Anadolu Bölgesi'nin güneybatısında, Yukarı Fırat Bölümünde yer almaktadır (Öztürk, 2011). Üç tarafı sularla çevrili olan Elazığ ili su kaynakları yönünden oldukça zengin bir potansiyele sahiptir. Doğal göl, baraj gölleri ve nehirleri ile toplam 50 697 hektar yüzey alanı, su ürünleri üretimi açısından önemli bir doğal sermayedir (Gökhan, 2010). İlde iç su avcılığı ve yetiştiricilik faaliyetleri ile balık üretimi gerçekleştirilmektedir. Elazığ'da 162 alabalık yetiştiricilik işletmesi bulunmaktadır (Sağlam vd., 2014). Türkiye'de iç sularda alabalık üretiminde yıllık 13-14 bin tonluk üretim ile Elazığ birinci sırada yer almaktadır (Anonim, 2017).

Toplumların sosyo-ekonomik yapılarındaki değişim, tüketim alışkanlıklarına da yansımaktadır (Baysal, 2002; Kearney, 2010). Tüketicilerin satın alma davranışını etkileyen faktörler arasında o ürüne duydukları ihtiyaç kadar alışveriş alışkanlıkları da önemlidir (Erkmen ve Yüksel, 2008). Bu alışkanlıkların bölgesel ve özellikle lokal olarak belirlenmesi, tüketicilerin tercihlerinin belirlenmesi açısından önem arz etmektedir. Bu çalışma ile alabalık yetiştiriciliğinde öne çıkan illerin başında gelen Elazığ ili Merkez ilçede yaşayan tüketicilerin avcılık ve yetiştiricilik yoluyla elde edilen balık tüketim alışkanlıklarının karşılaştırılması ve bu tüketimlere etki eden faktörler ortaya koymaya çalışılmıştır.

## MATERYAL VE METOT

Araştırmanın ana kitle, Elazığ ili Merkez ilçede ikamet eden ailelerden oluşmaktadır. Çalışmanın verileri balık tüketimi konusunda bilgi düzeylerini ve tercihlerinin belirlenmesi amacıyla ile Basit Tesadüfi (Simple Random Sampling) örnekleme yöntemiyle yüz yüze yapılan anket uygulamasından elde edilen verileri içermektedir. Anket, 3-21 Nisan 2017 tarihleri arasında rastgele seçilen ve gönüllülük esasına uygun olarak ankete katılmayı kabul eden aileler arasında yapılmıştır. Anketin birinci bölümünde bağımsız değişkenlerin (evdeki hane halkı sayısı, hane halkı reisinin mesleği, eğitimi ve aylık ortalama hane geliri) belirlenmesi amacıyla dört adet; ikinci bölümünde katılımcıların tüketim davranışlarını belirlemeye yönelik 11 adet soru kullanılmıştır. Aylık ortalama hane geliri alt

grupları, 2016-Temmuz ayı TÜİK verilerine göre 16 yaş üzeri çalışanların net asgari ücretleri, Türkiye'deki açlık ve yoksulluk sınırları dikkate alınarak oluşturulmuştur. Araştırmada öncelikle elde edilen verilere ait % dağılımlar ve frekans dağılımları belirlenmiştir. Sonra tüketici tercihleri ile ilgili görüşlerine aylık ortalama hane geliri ve öğrenim durumu faktörlerinin etkilerini belirlemek amacıyla ki-kare (Pearson's Chisquare) analizi yapılmıştır. Bu analizler, SPSS Windows 22.0 paket programı kullanılarak gerçekleştirilmiştir.

## BULGULAR

Elazığ ilinde yaşayan ailelerin balık tüketimleri ile ilgili tercihlerini gösteren sosyo-demografik ve sosyo-ekonomik özellikleri Tablo 1' de verilmiştir.

Eğitim düzeyi açısından dağılıma baktığımızda, % 15'lik bölümünün ilkökul, %29'unun lise, %33'ünün ise üniversite mezunu olduğu görülmektedir. Hane halkı reisinin meslek grubu değerlendirildiğinde, katılımcıların %28'i serbest meslek, %25'i memur, %17'si işçi, %16 işsiz ve %15'i emekli olduğu belirlenmiştir. Ayrıca, evdeki hane halkı sayısı incelendiğinde katılımcıların %25'inin dört kişilik hanede yaşadıkları, iki kişilik hane halkı sayısına sahip katılımcıların ise sadece %10'luk bir orana sahip oldukları tespit edilmiştir. Ankete katılanların aylık ortalama hane gelirleri %47 oranda 1501 TL - 3000 TL arasında iken, 1500 TL ve altı geliri oranı %26 olarak saptanmıştır (Tablo1).

**Tablo 1** Katılımcıların sosyo-demografik ve sosyo-ekonomik özellikleri

**Table 1.** The socio-demographic and socio-economic proportion of participant

İncelenen Faktörler	Tanımlar	Frekans	Oran (%)
Hane halkı reisinin eğitimi	Okur-Yazar	24	6
	İlkökul	63	15
	Ortaokul	69	17
	Lise	121	29
	Üniversite	138	33
Hane halkı reisinin mesleği	Memur	103	25
	İşçi	69	17
	Serbest meslek	115	28
	Emekli	62	15
	İşsiz	66	16
Ailedeki birey sayısı	2	40	10
	3	70	17
	4	103	25
	5	93	22
	6	49	12
	7 ve daha fazla	60	14
	Aylık ortalama hane geliri	1500 TL ve altı	107
1501-3000TL		193	47
3001-5000TL		71	17
5000-7000 TL		24	6
7000TL ve üzeri		20	5

Araştırma sonucunda elde edilen veriler genel olarak Tablo 2'de verilmiştir. Araştırma sonucunda elde edilen veriler öğrenim düzeyi ve aylık ortalama hane geliri dikkate alınmadan genel olarak incelendiğinde; hanelerin kişi başına yıllık balık eti tüketimi %52,28'i 0-5 kg ve %4,33 ise hiç balık tüketmedikleri belirlenmiştir. Katılımcıların %88'i avcılık yoluyla elde edilen balığı, %12'si sınıın ise kültür balığını tercih ettiklerini bildirmişlerdir. Avcılık yoluyla elde edilen balığı tercih edenler %55,89'u lezzetli, %41,91'inin ise daha sağlıklı olduğunu ifade

etmişlerdir. Kültür balığını tercih edenler ise %43,75'i daha taze ve %20,83'ü ise daha ucuz olduğu için tercih ettiklerini söylemişlerdir. Katılımcıların %72,05'i kültür balıklarının insanı sağlığını tehdit eden katkı maddeli yemlerle beslendiğini ifade etmişlerdir. Balık satın almadaki öncelikli kriterler ise tazelik(%86,98) olmuştur. Katılımcıların %70'i avcılık yoluyla elde edilen balıklar için fazlada ücret ödeyebileceklerini ifade etmişlerdir. Ankete katılan tüketicilerin öğrenim durumlarına göre tüketim alışkanlıkları Tablo 3'te verilmiştir.

**Tablo 2.** Balık tüketim alışkanlıkları ve tüketici davranışları  
**Table 2.** Fish consumption habits and consumer behaviour

İncelenen Faktörler	Tanımlar	Frekans	Oran (%)
Kişi başına balık tüketimi	0	18	4,33
	0-5	217	52,28
	6-10	93	22,40
	11-15	40	9,63
	≥16	37	8,91
Ailenin balık tercihi	Doğal	365	88,00
	Kültür	50	12,00
Cevabınız doğal balık ise	Albenisi	7	1,90
	Lezzetli	204	55,89
	Sağlıklı	153	41,91
Cevabınız kültür balığı ise	Daha iyi	7	14,58
	Daha lezzetli	3	6,25
	Daha sağlıklı	7	14,58
	Daha taze	21	43,75
	Daha ucuz	10	20,83
Kültür balığının insan sağlığını tehdit eden yemlerle beslendiğini düşünüyor musunuz?	Evet	299	72,05
	Hayır	116	27,95
Balık satın almada öncelik tercihiniz	Fiyatı	38	9,16
	Tazeligi	361	86,98
	Fikrim yok	16	3,86
Doğal balık için fazladan para öder misiniz	Evet	290	70,00
	Hayır	125	30,30

**Tablo 3.** Katılımcıların öğrenim durumlarına göre tüketim alışkanlıkları  
**Table 3.** The consumption habits according to education level of participant

Anket Soruları		Öğrenim Durumu									
		Okur-Yazar		İlkokul		Ortaokul		Lise		Üniversite	
		n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Kişi başına balık tüketim miktarı (kg/yıl)	0 kg	3	12,5 <sup>a</sup>	2	3,17 <sup>b</sup>	4	5,79 <sup>b</sup>	4	3,30 <sup>b</sup>	5	3,62 <sup>b</sup>
	0-5 kg	21	87,5 <sup>a</sup>	55	87,30 <sup>a</sup>	28	40,57 <sup>b</sup>	60	49,58 <sup>b</sup>	63	45,65 <sup>b</sup>
	5-10 kg	-	-	3	4,76 <sup>a</sup>	20	2,89 <sup>a</sup>	30	24,79 <sup>b</sup>	40	28,98 <sup>b</sup>
	11-15 kg	-	-	-	-	9	13,04	15	12,39	16	11,59
	16 kg	-	-	3	4,76 <sup>a</sup>	8	11,59 <sup>b</sup>	12	9,91 <sup>ab</sup>	14	10,14 <sup>b</sup>
Ailenin balık tercihi	Doğal	15	62,25 <sup>a</sup>	53	84,12 <sup>b</sup>	60	86,95 <sup>b</sup>	118	97,52 <sup>b</sup>	128	92,75 <sup>b</sup>
	Kültür	9	37,5 <sup>a</sup>	10	15,87 <sup>b</sup>	9	13,04 <sup>b</sup>	3	2,47 <sup>c</sup>	10	7,24 <sup>bc</sup>
Cevabınız doğal balık ise	Albenisi	3	20,00 <sup>a</sup>	7	13,20 <sup>b</sup>	3	5,00 <sup>c</sup>	2	1,69 <sup>c</sup>	2	1,56 <sup>c</sup>
	Lezzetli	8	53,30 <sup>a</sup>	31	58,49 <sup>a</sup>	35	58,33 <sup>a</sup>	89	75,42 <sup>b</sup>	37	28,90 <sup>c</sup>
	Sağlıklı	4	26,26 <sup>a</sup>	15	28,3 <sup>a</sup>	22	36,66 <sup>a</sup>	27	22,88 <sup>a</sup>	89	69,53 <sup>b</sup>
Cevabınız kültür balığı ise	Daha lezzetli	1	11,11 <sup>a</sup>	1	10,00 <sup>a</sup>	-	--	-	-	2	20,00 <sup>b</sup>
	Daha sağlıklı	1	11,11 <sup>a</sup>	3	30,00 <sup>b</sup>	-	-	-	-	4	40,00 <sup>b</sup>
	Daha taze	5	55,55 <sup>a</sup>	-	-	5	55,55 <sup>a</sup>	3	100 <sup>b</sup>	4	40,00 <sup>c</sup>

Ürün satın almada öncelikli tercihler	Daha ucuz	2	22,22 <sup>a</sup>	6	60,00 <sup>c</sup>	4	44,44 <sup>b</sup>	-	-	-	-
	Fiyatı	9	37,50 <sup>a</sup>	21	33,34 <sup>a</sup>	7	10,14 <sup>b</sup>	-	-	2	1,44 <sup>c</sup>
	Tazeligi	3	12,50 <sup>a</sup>	38	60,32 <sup>b</sup>	62	89,85 <sup>c</sup>	121	100 <sup>c</sup>	135	97,80 <sup>c</sup>
	Fikrim yok	12	50,00 <sup>a</sup>	4	6,34 <sup>b</sup>	-	-	-	-	1	0,72 <sup>c</sup>
Doğal balıklar için fazladan ücret öder misiniz?	Evet	10	41,67 <sup>a</sup>	23	36,50 <sup>a</sup>	37	53,62 <sup>ab</sup>	87	71,90 <sup>b</sup>	112	81,15 <sup>b</sup>
	Hayır	14	58,33 <sup>a</sup>	40	63,49 <sup>a</sup>	32	46,37 <sup>ab</sup>	34	28,09 <sup>b</sup>	26	18,84 <sup>b</sup>

a, b, c: Her bir özellik için faktörlere ait alt gruplardan farklı harfleri taşıyanlar arasındaki farklılıklar önemlidir

Tablo 3'te ankete cevap veren okur-yazar (%12,5), ilkokul (%3,17), ortaokul (5,79), lise (%3,3) ve üniversite (%3,62) mezunlarının hiç balık tüketmedikleri belirlenmiştir. İlkokul mezunlarının %87,30'u kişi başına yıllık balık tüketim miktarı 0-5 kg olarak belirlenmiştir. Okur-yazar olanların %62,25'i, ilkokul mezunlarının %84,12'si, ortaokul mezunlarının %86,95'i, lise mezunlarının %97,25'i ve üniversite mezunlarının %92,75'inin doğada avlanan balığı tercih ettikleri saptanmıştır. Öğrenim durumu dikkate alındığında okur-yazar olan grup ile diğer gruplar arasında fark istatistiksel bakımda önemli bulunmuştur ( $\chi^2 = 31,871$ ;  $p=0,001$ ).

Avcılık yoluyla elde edilen balığı tercih eden ilkokul mezunlarının %58,49'ü lezzetli, üniversite mezunlarının %69,23'ü sağlıklı olduğu için tercih ettiler belirlenmiştir. Kültür balığını tercih eden lise mezunlarının %100 daha taze olduğu için tercih ettikleri tespit edilmiştir. Eğitim durumuna göre gruplar arasında önemli ( $p<0,05$ ) farklılıklar belirlenmiştir.

Doğada yakalanan balıklar için ekstra para ödeme sözü konusu olduğunda, ilkokul mezunlarının %36,5'i, üniversite mezunlarının ise %81,15'i fazladan para ödemeye hazır oldukları belirlenmiştir. Aylık ortalama hane gelirine göre balık tüketimine ilişkin bilgiler Tablo 4'te verilmiştir.

Tablo 4. Katılımcıların aylık gelirlerine göre tüketim alışkanlıkları  
Table 4. The consumption habits according to monthly income of participant

Anket Soruları	Aylık Gelir (TL)										
	≤1500		1501-3000		3001-5000		5001-7000		≥7001		
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	
Kişi başına balık tüketim miktarı (kg/yıl)	0 kg	30	28,04 <sup>a</sup>	40	20,72 <sup>b</sup>	8	11,27 <sup>c</sup>	-	-	-	-
	0-5 kg	65	60,74 <sup>a</sup>	97	50,25 <sup>b</sup>	34	47,89 <sup>b</sup>	12	50,00	6	30,00
	5-10 kg	12	11,21 <sup>a</sup>	56	29,02 <sup>b</sup>	22	30,99 <sup>b</sup>	9	37,50 <sup>c</sup>	7	35,00 <sup>cb</sup>
	11-15 kg	-	-	-	-	7	9,86 <sup>a</sup>	2	8,33 <sup>a</sup>	4	20,00 <sup>b</sup>
	16 kg	-	-	-	-	-	-	1	4,17	3	15,00
Ailenin balık tercihi	Avcılık	92	85,98	171	88,60	64	90,14	21	87,75	17	85,00
	Kültür	15	14,02	22	11,40	7	9,86	3	12,50	3	15,00
Cevabınız doğal balık ise	Albenisi	7	7,60 <sup>a</sup>	20	11,70 <sup>b</sup>	8	12,50 <sup>b</sup>	-	-	-	-
	Lezzetli	46	50,00 <sup>a</sup>	92	53,80 <sup>a</sup>	31	48,44 <sup>ab</sup>	7	33,33 <sup>b</sup>	6	35,29 <sup>b</sup>
	Sağlıklı	39	42,39 <sup>a</sup>	59	34,50 <sup>b</sup>	25	39,06 <sup>ab</sup>	14	66,66 <sup>c</sup>	11	64,70 <sup>c</sup>
Cevabınız kültür balığı ise	Lezzetli	1	6,66 <sup>a</sup>	3	13,64 <sup>b</sup>	1	14,29 <sup>b</sup>	-	-	-	-
	Sağlıklı	1	6,60 <sup>a</sup>	2	9,09 <sup>ab</sup>	1	14,29 <sup>b</sup>	-	-	-	-
	Daha taze	5	33,33 <sup>b</sup>	12	54,54 <sup>b</sup>	3	42,86 <sup>ab</sup>	2	66,66 <sup>c</sup>	3	100 <sup>d</sup>
	Daha ucuz	8	53,33 <sup>a</sup>	5	22,73 <sup>b</sup>	2	28,57 <sup>cb</sup>	1	33,33 <sup>c</sup>	-	-
Ürün satın almada öncelikli tercihler	Fiyatı	44	41,12 <sup>a</sup>	114	59,07 <sup>b</sup>	13	18,31 <sup>c</sup>	5	20,84 <sup>c</sup>	-	-
	Tazeligi	35	32,71 <sup>a</sup>	77	39,90 <sup>a</sup>	42	60,56 <sup>b</sup>	16	66,66 <sup>b</sup>	20	100 <sup>c</sup>
	Fikrim yok	28	26,17 <sup>a</sup>	2	1,03 <sup>b</sup>	16	22,53 <sup>a</sup>	3	12,50 <sup>c</sup>	-	-
Doğal balıklar için fazladan ücret öder misiniz?	Evet	24	22,43 <sup>a</sup>	123	63,73 <sup>b</sup>	54	76,06 <sup>c</sup>	21	87,50 <sup>d</sup>	20	100 <sup>e</sup>
	Hayır	83	77,57 <sup>a</sup>	70	36,27 <sup>b</sup>	17	23,94 <sup>c</sup>	3	12,50 <sup>d</sup>	-	-

a, b, c: Her bir özellik için faktörlere ait alt gruplardan farklı harfleri taşıyanlar arasındaki farklılıklar önemlidir

## TARTIŞMA VE SONUÇ

Kültür balıkçılığı ile dikkat çeken Elazığ ilinde, halkın balık tüketim davranışlarının incelenmesi düşünülmüş ve bu amaçla anket yapılmıştır. Elazığ Merkez ilçede yaşayan insanların severek en çok tükettikleri balık türü, satın almadaki öncelikli kriterleri aylık ortalama hane gelir düzeyleri ve öğrenim durumları değişkenleri etkili faktörler olmuştur.

İnsanların sağlıklı ve lezzetli ürün konusundaki hassasiyetlerinin olduğu yapılan benzer çalışmalarda da bunun vurgulandığı görülmektedir (Çolakoğlu vd., 2006; Gaviglio ve Dermartini, 2009; Claret vd., 2014; Doğan vd., 2012; Saygı vd., 2015; Terin vd., 2016; Tomić, vd., 2017).

Dağıstan vd. (2009) Hatay ilinde tüketicilerin organik balık ürünleri satın alma davranışlarını incelemiştir. Çalışma

sonucunda, tüketici tercihleri ile ilgili önemli olan faktörler satın alma yeri, kalite, sağlık ve fiyat olarak belirlenmiştir. Tüketicilerin yarısından fazlasının organik balıklar için %10-30 daha fazla ödemeye istekli olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Musa vd. (2012), Kenya'nın Nyanza bölgesindeki tüketicilerin çiftlik ve deniz balıkları satın alırken sergiledikleri davranışları ve ödeme istekliliğini ölçmeyi amaçlamıştır. Çalışma sonucunda balık tüketiminin gelir ve hane halkı büyüklüğüyle önemli derecede ilişkili olduğu görülmüştür. Tüketicilerin deniz balıklarını çiftlik balıklarına tercih etmelerinde lezzetin büyük önemi olduğu ve tüketicilerin deniz balığına daha yüksek fiyat ödemeye razı oldukları görülmüştür. Elazığ ili baz alınarak yapılan bu çalışmada kişilerin balık hakkındaki görüşleri, gelir grubuna göre değiştiği görülmektedir. Öğrenim düzeyi ve gelir düzeyi arttıkça kişilerin lezzetli ve sağlıklı diye nitelendirdikleri avcılık yoluyla elde edilen balıkları tercih ettikleri belirlenmiştir. Avcılık yoluyla elde edilen balıklara katılımcıların %69,88'i fazladan para ödeyebilecekleri ortaya çıkmıştır.

Bu çalışmada Elazığ ili balık tüketimi genel olarak incelendiğinde; (elde edilen veriler öğrenim düzeyi ve aylık

ortalama hane geliri dikkate alınmadan) balık tüketenlerin oranı %95,67 (397 kişi), balık tüketmeyenlerin oranı ise %4,33 (18 kişi) olarak hesaplanmıştır. Ankete katılan hanelerin kişi başına yıllık balık tüketimi sıklığına bakıldığında ise çoğunlukla (%52,28) 0-5 kg balık tüketildiği görülmektedir. Konu ile ilgili yapılan çalışmalarda tüketicilerin balık tüketim oranı %93 (Şen vd., 2008), %88,3 (Orhan ve Yüksel, 2010), %98,8 (Onurlubaş, 2013), %96,0 (Balcı vd., 2016), %89,2 (Terin vd., 2016), %83,5 (Karakaya ve Kircin, 2016) ve %84,6 (Ercan ve Şahin, 2016) olarak tespit edilmiştir.

Sonuç olarak; Elazığ ili sahip olduğu akarsu, göl ve barajları ile avcılık ve kültür balıkçılığında kayda değer miktarda balık üretimi gerçekleştirmektedir. Tatlı su balıklarının yanı sıra denizlerde avlanan balıklarda pazarda satışa sunulmasına karşı, balık tüketimine yeterince yansımadağı görülmektedir. Özellikle tüketicilerin balık tercihi avcılık yolu ile yakalanan balıklar olmuştur. Doğada yakalanan balıkların daha lezzetli ve daha sağlıklı olduğuna inandıkları sonucuna varılmıştır. Bu sonuçlar dikkate alındığında, sağlıklı ve kaliteli protein kaynağı olan balık tüketiminin artırılması için tüketicilerin balığın beslenmede ki önemi hakkında bilinçlendirmek gerekmektedir.

## KAYNAKÇA

- Anonim (2017). Elazığ İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü, Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Verileri, Elazığ.
- Balcı, M., Birici, N., Şeker, T., Akgün, H., Demir, T. & Arısoy, G. (2016). Malatya İl Merkezinde Yaşayan Kişilerin Su Ürünleri Tüketim Davranışlarının Değerlendirilmesi. *Adıyaman University Journal of Science*, 6(2), 132-155.
- Baysal, A. (2002). *Beslenme kültürümüz*. Ankara: T.C. Kültür Bakanlığı.
- Besler, H.T. (2008). Balık tüketimi ve sağlık etkileşimi, [http://danoneenstitusu.org.tr/newsfiles/32\\_balik\\_ve\\_sagliketkilesimi\\_HTB.pdf](http://danoneenstitusu.org.tr/newsfiles/32_balik_ve_sagliketkilesimi_HTB.pdf) ( erişim tarihi 14.11.2012).
- Brown, A. (2007). *Understanding Food: principles and preparation*. United States, Wadsworth/Thomson.
- Claret, A., Guerrero, L., Ginés, R., Grau, A., Hernández, M. D., Aguirre, E., Peleteiro, J. B., Fernández-Pato, C. & Rodríguez-Rodríguez, C. (2014). Consumer beliefs regarding farmed versus wild fish. *Appetite*, 79, 25–31. DOI:10.1016/j.appet.2014.03.031
- Çadır, F. & Duman, M. (2013). Keban Baraj Gölü ova bölgesi halkının balık tüketim alışkanlıklarının araştırılması. *Fırat Üniversitesi. Fen Bilimleri Dergisi*, 25(1), 61-70.
- Çolakoğlu, F.A., İşmen, A., Özen, Ö., Çakır, F., Yiğın, Ç. & Ormanci, H.B. (2006). Çanakkale ilindeki su ürünleri tüketim davranışlarının değerlendirilmesi. *Ege Journal of Fisheries and Aquatic Sciences*, 23(3), 387-392.
- Dagistan, E., Demirtas, B., Akpınar, M.G., Yılmaz, Y., Gul, M. & Koc, B. (2009). Determination of organic fish purchase tendency of consumers: a case study for Hatay province, Turkey. *Journal of Animal and Veterinary Advances*, 8(9), 1784-1789.
- Dağtekin, M. & Ak, O. (2007). Doğu Karadeniz Bölgesi'nde su ürünleri tüketimi, ihracat ve ithalat potansiyeli. *Yunus Araştırma Bülteni*, 7(3), 14-17.
- Doğan, G., Keskin, S. Y., Hayat, E. A., Karataş, E. & Bircan, R. (2015). Sinop ilinde organik balık bilincinin belirlenmesi. *Yüzüncü Yıl Üniversitesi Tarım Bilimleri Dergisi*, 25(2), 174-179. DOI: 10.29133/yyutbd.236397
- Ercan, O. & Şahin, A. (2016). Kahramanmaraş kent merkezinde balık eti tüketim analizi. *Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Doğa Bilimleri Dergisi*, 19(1), 51-65. DOI: 10.18016/ksujns.57816
- Erdal, G. & Esengün, K. (2008). Tokat ilinde balık tüketimini etkileyen faktörlerin logit model ile analizi. *Ege Journal of Fisheries and Aquatic Sciences*, 25(3), 203-209.
- Erkmen, T. & Yüksel, A. (2008). Tüketicilerin alışveriş davranış biçimleri ile demografik ve sosyo kültürel özelliklerinin incelenmesine yönelik bir araştırma. *Ege Akademik Bakış*, 8(2), 683-727.
- FAO, The State of World Fisheries and Aquaculture (2016). *Contributing to food security and nutrition for all*, Rome: Food and Agriculture Organization, pp. 200.
- Gaviglio, A. & Demartini, E. (2009). Consumer attitudes towards farm-raised and wild caught fish: variables of product perception. *New Medit*, 8, 34–40.
- Gökhan, E.E. (2010). Elazığ ili alabalık yetiştiriciliğinde üretim ve pazarlamanın sürdürülebilirliği. *Veteriner Hekimler Derneği Dergisi*, 81(2), 3-8.
- Karakaya, E. & Kircin, M. (2016). Bingöl ili kent merkezinde balık eti tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 6(1), 74-85.
- Kaya, Y., Duyar, H.A. & Erdem M.E (2004). Balık yağ asitlerinin insan sağlığı için önemi. *Ege Journal of Fisheries and Aquatic Sciences*, 21(3-4), 365-370
- Kearney, J. (2010). Food consumption trends and drivers. *Philosophical Transactions of the Royal Society B*, 365(1554), 2793-2807. DOI:10.1098/rstb.2010.0149
- Musa, S.M., Aura, C.M. & Kundu, R. (2012). Wild-Caught fish versus aquaculture fish products: A fish marketing concept for aquaculture quality improvement, a case study of Nyanza Region, Kenya. *International Journal of Science and Research*, 3(9), 1972-1978–7064.
- Onurlubaş, E. (2013). The factors affecting fish consumption of the consumers in Kesan Township in Edirne. *Bulgarian Journal of Agricultural Science*, 19(6), 1346-1350.
- Orhan, H. & Yüksel, O. (2010). Burdur ili su ürünleri tüketimi anket uygulaması. *Süleyman Demirel Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 5(1), 1-7.
- Öztürk, E. (2011). Keban Baraj Gölü'nde Kafeste Alabalık Yetiştiriciliği İşletmelerin Ekonomik Analizi, Selçuk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Konya, 98s.

- Sağlam, N., Çalta, M., Gürel, İ.A., Duman, E., Saler, S., Ural, M.Ş., Canpolat, Ö., Köprücü, K. (2014). Elazığ Kalkınma Kurultayı Su Ürünleri Sektör Raporu, Elazığ Valiliği, 77
- Saygı, H., Bayhan, B. & Hekimoğlu, M.A. (2015). Türkiye'nin İzmir ve Ankara illerinde su ürünleri tüketimi. *Türk Tarım-Gıda Bilim ve Teknoloji Dergisi*, 3(5), 248-254.
- Şen, B., Canpolat, Ö., Sevim, A.F., Sönmez F. (2008). Elazığ ilinde balık eti tüketimi. *Fırat Üniversitesi Fen ve Mühendislik Bilimleri Dergisi*, 20(3), 433-437.
- Terin, M., Hamamcı, G., Gül, T. & Terin, S. (2016). Van ili kentsel alanda hanelerin balık tüketim yapısı ve satın alma davranışlarının belirlenmesi. *Ege Journal of Fisheries and Aquatic Sciences*, 33(3), 241-249. DOI: [10.12714/egejfas.2016.33.3.08](https://doi.org/10.12714/egejfas.2016.33.3.08)
- Tomić, M., Lucević, Z., Tomljanović, T. & Matulić, D. (2017): Wild caught versus farmed fish consumer perception. *Croatian Journal of Fisheries*, 75(2), 41-50. DOI: [10.1515/cjf-2017-0007](https://doi.org/10.1515/cjf-2017-0007)
- Turan, H., Kaya, Y. & Sönmez, G. (2006). Balık etinin besin değeri ve insan sağlığındaki yeri. *Ege Üniversitesi. Su Ürünleri Dergisi*, 23(1/3), 505-508.
- TÜİK, (2017). Su Ürünleri İstatistikleri [http://www.tuik.gov.tr/PreTablo.do?alt\\_id=1005](http://www.tuik.gov.tr/PreTablo.do?alt_id=1005)
- Varlık, C., Erkan, N. & Baygar, T. (2004) Su Ürünleri Besin Bileşimi. In: Varlık C (ed) Su Ürünleri İşleme Teknolojisi (pp 1-43). İstanbul Üniversitesi Yayın No: 4465. İstanbul.