

Ordu ve Samsun'da su ürünleri tüketim tercihleri ve alışkanlıklarının karşılaştırılması

The comparison of seafood consumption preferences and habits in Ordu and Samsun (Turkey)

Onur Güvenin¹ • Naciye Erdoğan Sağlam^{2*}

¹ Ordu Üniversitesi, Fatsa Deniz Bilimleri Fakültesi, Ordu, Türkiye

 <https://orcid.org/0000-0003-3343-7973>

² Ordu Üniversitesi, Fatsa Deniz Bilimleri Fakültesi, Ordu, Türkiye

 <https://orcid.org/0000-0003-3259-0175>

Corresponding author: nes-34@hotmail.com

Received date: 08.01.2020

Accepted date: 20.02.2020

How to cite this paper:

Güvenin, O. & Erdoğan-Sağlam, N. (2020). The comparison of seafood consumption preferences and habits in Ordu and Samsun (Turkey). *Ege Journal of Fisheries and Aquatic Sciences*, 37(3), 259-265. DOI: [10.12714/egejfas.37.3.08](https://doi.org/10.12714/egejfas.37.3.08)

Öz: Bu çalışma, Ordu ve Samsun illerinde yaşayan kişiler arasından rastgele seçilen 1287 kişiye, 17 sorudan oluşan anket çalışması uygulanarak, kişilerin su ürünleri tüketim tercihleri ve davranışlarının belirlenmesi amacıyla hazırlanmıştır. Anketten doğru sonuçlar elde edebilmesi amacıyla ankete katılan kişilerin yaş, cinsiyet, meslek, bölge dağılımı, eğitim seviyesi ve gelir düzeyi gibi sosyo-demografik kriterlere dikkat edilmiştir.

Ankete katılanların %37,1'inin su ürünleri tüketimi 1-3 kg arasında olup, %4,4'ü kanatlı eti, %17'si ise balık etini tercih ederek kanatlı eti balık etine göre daha çok tükettiklerini belirtmektedirler. Mevsimsel olarak balık tüketim oranları incelendiğinde en fazla kışın %39 ve sonbaharda %33,7 oranında olup, ilkbahardan kışa doğru balık tüketiminde artış olduğu görülmektedir. Ayrıca, tüketici tercihleri incelendiğinde %94,4'ünün taze balık tercih ettiği, %19'unun haftada bir, %48,7'sinin ayda bir balık tükettiği belirlenmiştir. En çok tüketilen su ürünü %43,7 ile hamsi olup, %47,6 ile kızartma şeklinde tüketim yaygındır. Her iki ilinde balık potansiyeli göz önünde bulundurularak anket sonuçları değerlendirildiğinde, potansiyelin çok altında kaldıkları görülmektedir.

Anahtar kelimeler: Su ürünleri, tüketici tercihleri, Ordu, Samsun

Abstract: This study aims to determine the consumption behavior of seafood of people in Ordu and Samsun by a questionnaire composed of 17 questions. The questionnaire was randomly applied on 1287 people. Some characteristics such as age, gender, profession, educational status and income level of people were also considered to correct results.

37.1% of the respondents who consumed seafood products between 1-3 kg stated that they chose more poultry meat (44.4%) than fish meat (17%). Searching consumption of seafood due to seasons; 39% in winter and 33.7% in fall. And also, from spring to winter, consumption of seafood has increased. According to the consumer preferences, 94.4% of preferred fresh fish and that 19% preferred weekly, 48.7% preferred fish once a month. Anchovy (43.7%) is the most commonly consumed seafood, and its consumption is common as frying (47.6%). When the consumer preferences were examined, it was determined that 94.4% preferred fresh fish, 19% preferred weekly, 48.7% preferred fish once a month. When the survey results are evaluated considering the fish potential of Ordu and Samsun provinces, we see that it is well below the potential.

Keywords: Seafood, consumer preference, Ordu, Samsun

GİRİŞ

Dünya'nın $\frac{3}{4}$ 'ünün sularla kaplı olması, barındırdığı organizmalar açısından oldukça zengin olan su kaynakları, su ürünlerinin ucuz ve kaliteli protein kaynağı olması gün geçtikçe su ürünlerinin önemini daha da arttırmaktadır (Çiçek vd., 2014). Kırmızı et ve tavuk eti üretiminde kullanılan kimyasal, hormon ve çeşitli hastalıkları taşıma endişesiyle insanlar su ürünleri tüketimine yönelmektedir (Temel, 2014).

Ekonomik sınırlandırıcılar, ürünün sunuş şekli ve yeme alışkanlığı gibi farklı etmenlere bağlı olan su ürünleri tüketimi, ülkemizde bölgeler arasında da tüketim şekli ve oranı olarak da farklılık göstermektedir (Atay vd., 2002).

Dünya su ürünleri üretimi yaklaşık 171 milyon ton olup bunun %53'ü avcılık yoluyla elde edilmiştir (FAO, 2017). Kişi başı su ürünleri tüketimi 1961-2015 yılları arasında yıllık ortalama yaklaşık %1,5'lik bir yükseliş göstererek 9 kg'dan, 20,2 kg'a ulaşmıştır (FAO, 2018). Türkiye su ürünleri üretim miktarı yüksek olup, protein ihtiyacının karşılanabileceği en zengin kaynak balık olmasına rağmen, 2017 yılında 5,5 kg olan kişi başı ortalama su ürünleri tüketimi dünya ortalamasının oldukça altındadır (TÜİK, 2019). Su ürünleri tüketim miktarımızın düşük olma nedenleri üzerinde durularak çözümler üretilmesi gerekmektedir (Çaylak, 2013).

Balıkçılığın yoğun olarak yapıldığı Karadeniz bölgesi için tüketicilerin %73,2'si günlük taze balık tüketimini tercih etmektedir (Aydın ve Karadurmuş, 2012). Karadeniz Bölgesi'nde, su ürünleri tüketim alışkanlıkları ile ilgili yapılmış çalışma çok az sayıdadır.

Bu çalışmada, Türkiye'nin önemli balıkçılık kaynaklarından olan Ordu ve Samsun bölgelerinde yaşayan ve rastgele seçilen kişilerin su ürünleri tüketim tercihleri ve alışkanlıkları ortaya konulmaya çalışılmıştır.

MATERYAL VE METOT

Bu çalışma 2018 yılı içerisinde Ordu İli Fatsa, Ünye, Perşembe, Altınordu, Gülyalı, Kumru, Korgan ilçelerinde ve Samsun İli Çarşamba, Terme, Tekkeköy, Atakum, İlkadım ilçelerinde tesadüfi olarak seçilen 1287 kişi ile yüz yüze görüşülerek 17 adet çoktan seçmeli sorudan oluşan anket çalışması ile gerçekleştirilmiştir. Anket çalışmasında kişilerin bazı sosyo-demografik özelliklerini belirleyici ve balık tüketimi ile ilgili sorular sorulmuştur. Ayrıca TÜİK ve FAO balıkçılık istatistiklerinden faydalanılmış ve veriler MS-Excel

programında değerlendirilmiştir. Bağımsız değişkenler arasındaki ilişkilerin karşılaştırılmasında ki kare analizinden yararlanılmıştır.

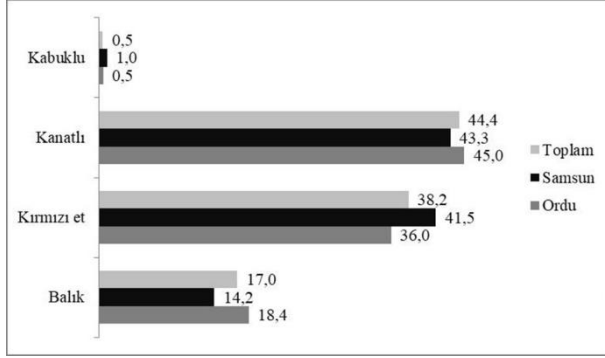
BULGULAR

Anket taramasına katılan kişilerin bazı sosyo-ekonomik ve demografik özelliklerine göre dağılımları Tablo 1'de verilmiştir. Ordu ve Samsun Bölgesi'nde katılımcıların %39,16'sı kadın, %60,84'ü erkektir. Ankete katılanların yaş ortalaması çoğunlukla 21-30 yaş arasında (%33,33) olup, 30 yaş üzerinde olan kişi sayısı Ordu Bölgesi'nde 455/786, Samsun Bölgesi'nde 170/501'dir. Her iki ilde de en yüksek oranda katılımcıların toplam %36,76'sı lise mezunudur. Yaptıkları meslek değerlendirildiğinde (Ordu ilinde %35,75, Samsun ilinde %22,75) her iki ilde de memur kesimi ilk sırayı almakta, bunu işçi olarak çalışanlar takip etmektedir. Balık tüketiminde en önemli faktörlerden olan gelir düzeyi değerlendirildiğinde Ordu ilinde katılımcıların büyük çoğunluğunun (%45,29) 900-1200 TL, Samsun ilinde (%35,92) ise 1200 TL'de fazla gelir düzeyine sahip oldukları tespit edilmiştir.

Tablo 1. Anket katılımcılarına ait sosyo-ekonomik ve demografik veriler
Table 1. Socio-economic and demographic data of the survey participants

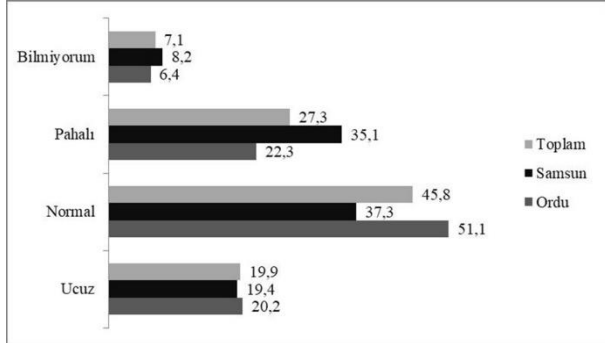
Cinsiyet	Kadın	Erkek				
Ordu	294	492				
Samsun	210	291				
Toplam (%)	%39,16	%60,84				
Yaş	<20	21-30	31-40	41-50	>51	
Ordu	75	256	195	190	70	
Samsun	58	173	151	92	27	
Toplam (%)	%10,33	%33,33	%26,88	%21,91	%7,54	
Öğrenim Durumu	İlköğretim	Lise	Ön Lisans	Lisans	Lisansüstü	Hiçbiri
Ordu	232	318	93	91	7	45
Samsun	134	155	52	97	10	53
Toplam (%)	%28,44	%36,76	%11,27	%14,60	%1,32	%7,61
Meslek	Serbest	Memur	İşçi	Emekli	Öğrenci	Ev hanımı
Ordu	185	281	202	100	80	38
Samsun	94	114	98	66	54	75
Toplam (%)	%21,68	%30,70	39%	%12,90	%10,41	%8,78
Gelir Düzeyi	<500	500-700	700-900	900-1200	>1200	
Ordu	75	86	102	356	176	
Samsun	123	38	64	96	180	
Toplam (%)	%15,38	%9,63	%12,89	%35,12	%27,66	

Her iki ilde de ankete katılanların %45'i kanatlı eti tükettiğini bildirirken, balık tüketimi kırmızı et tüketiminden sonra %18,4 ile üçüncü sırada yer almaktadır (Şekil 1).



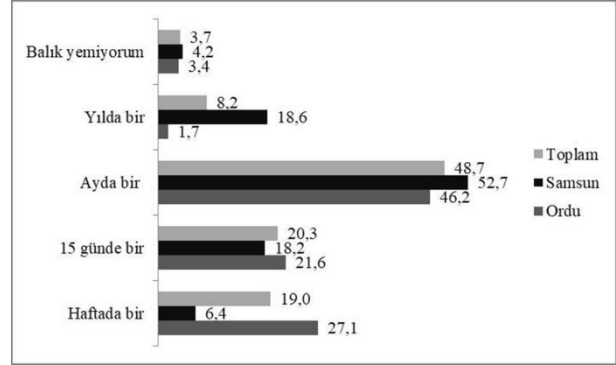
Şekil 1. Tüketim tercihleri
Figure 1. Consumption preferences

Araştırmada ankete katılanlara et ve balık fiyatları hakkındaki görüşleri sorulduğunda ise katılımcıların %22,3'ü balık fiyatlarını pahalı bulurken, %20,2'si ucuz bulunduğunu, %51,1'i ise balık fiyatlarının normal olduğunu belirtmiştir (Şekil 2).



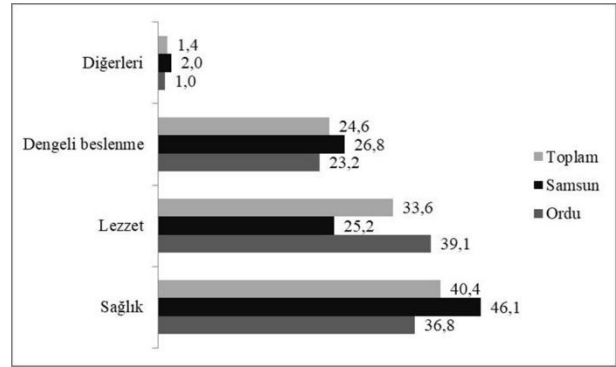
Şekil 2. Balık fiyat dağılımı
Figure 2. Fish price distribution

Ordu ve Samsun illerinde balık tüketim aralığına bakıldığında Ordu'da katılımcıların %46,2'si ayda bir, %27,1'i haftada bir, %21,6'sı on beş günde bir, %1,7'si yılda bir ve %3,4'ü balık tüketmediğini belirtirken, Samsun ilinde ise katılımcıların %52,7'si ayda bir, %18,6'sı yılda bir, %18,2'si on beş günde bir, %6,4'ü haftada bir ve %4,2'si balık yemediğini bildirmiştir. Her iki ilde de genel balık tüketimi değerlendirildiğinde %48,7'si ayda bir, %20,3'ü on beş günde bir, %19'u haftada bir, %8,2'si yılda bir balık tüketirken ve %3,7'sinin hiç balık tüketmediği belirlenmiştir (Şekil 3).



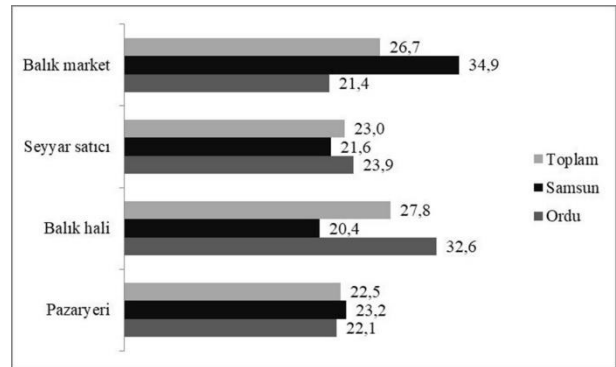
Şekil 3. Balık tüketimi
Figure 3. Fish consumption

Katılımcıların %40,4'ü sağlıklı olduğu için, %33,6'sı lezzetli olduğundan, %24,6'sı dengeli beslenmek amacıyla ve %1,4'ü diğer nedenlerle balık tüketmeyi tercih ettiklerini bildirmişlerdir (Şekil 4).



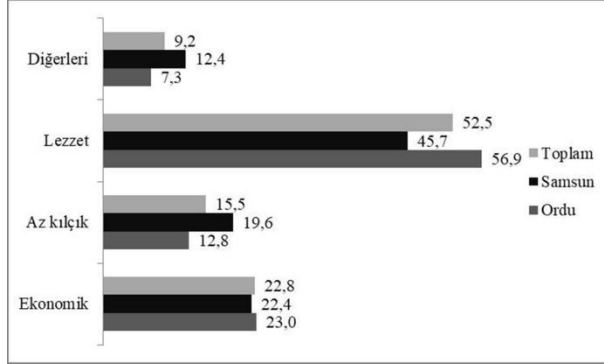
Şekil 4. Balık tercihi
Figure 4. Fish preference

Tüketicilerin balığı satın aldığı yerler değerlendirildiğinde; Ordu'da %32,6 ile en yüksek oranda balık halinden, %21,4 ile en düşük oranda balık marketten, buna karşılık Samsun'da ise %34,9 ile en yüksek oranda balık marketten, %20,4 ile en düşük oranda balık halinden satın alındığı görülmüştür (Şekil 5).



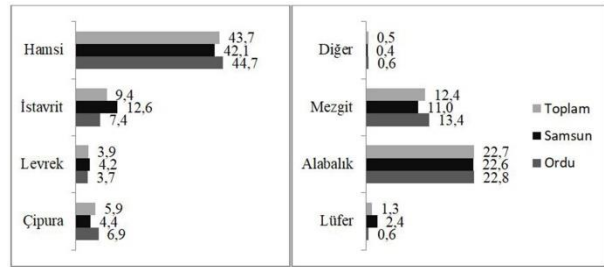
Şekil 5. Balık temin yerleri
Figure 5. Fish supply places

Balık satın alırken dikkat edilen noktalar sorulduğunda katılımcıların Ordu'da %56'sı, Samsun'da %45,7'si lezzetli; Ordu'da %23'ü, Samsun'da %22'si ekonomik bulduğu için aldıklarını bildirmişlerdir (Şekil 6).



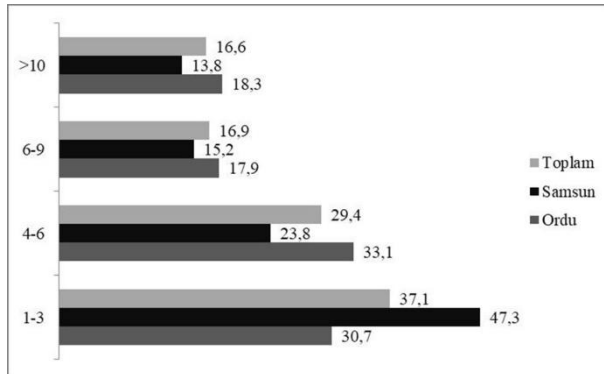
Şekil 6. Balık alırken dikkat edilen hususlar
Figure 6. Considerations on buying fish

Tüketicilerin en fazla tercih ettikleri balık türleri sorulduğunda Ordu ve Samsun il'lerinde sırasıyla; %44,7, %42,1 hamsi, %22,8, %22,6 alabalık, %13,3, %11 mezgit, %7,4, %12,6 istavrit, %6,9, %4,4 çipura, %3,7, %4,2 levrek tükettikleri belirlenmiştir (Şekil 7).



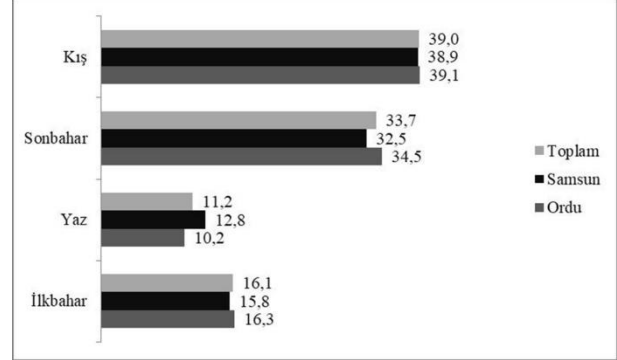
Şekil 7. En çok tüketilen balık
Figure 7. Most consumed fish

Katılımcıların aylık balık tüketim miktarı değerlendirildiğinde Ordu'da %33,1'i 4-6 kg, %30,7'si 1-3 kg; Samsun'da ise %47,3'ü 1-3 kg, %23,8'i 4-6 kg arasında balık tüketmektedir (Şekil 8).



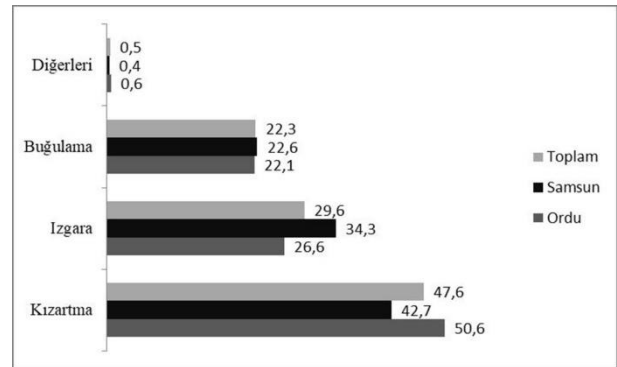
Şekil 8. Aylık su ürünleri tüketimi (kg)
Figure 8. Monthly consumption of seafood (kg)

Tüketicilerin balık tüketiminde mevsim tercihlerine bakıldığında Ordu ve Samsun'da sırasıyla en fazla %39,1, %38,9 kışın ve %34,5, %32,5 sonbaharda balık tükettikleri belirlenmiştir (Şekil 9).



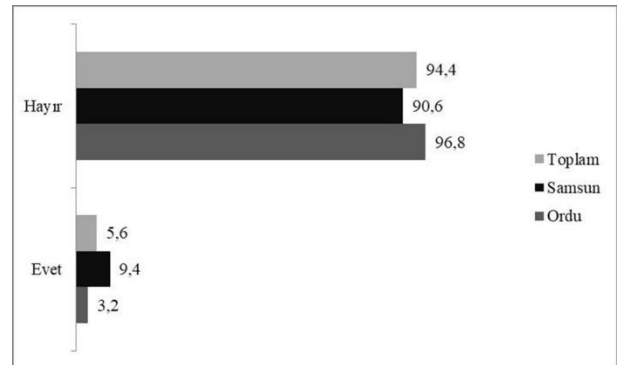
Şekil 9. Mevsim tercihi
Figure 9. Season choice

Katılımcılar su ürünlerini pişirirken kızartma, ızgara, buğulama gibi çeşitli yöntemler kullandıklarını ifade etmişlerdir. Ordu ve Samsun'da sırasıyla %50,6, %42,7 ile kızartma ilk sırayı alırken onu en sağlıklı pişirme yöntemi olduğu düşünülen ızgara (%26,6, 34,3) ve buğulama (%22,21, %22,6) takip etmektedir. Genel toplam bakıldığında %47,6 kızartma, %29,6 ızgara ve %22,3 buğulama balık tercih edilmektedir (Şekil 10).



Şekil 10. Pişirme yöntemleri
Figure 10. Cooking methods

Katılımcıların Ordu'da %96,8'i, Samsun'da %90,6'sı işlenmiş balık tüketmediğini bildirmiştir (Şekil 11).



Şekil 11. İşlenmiş balık tüketimi
Figure 11. Processed fish consumption

Tablo 2. Anket soruları ile Ordu ve Samsun illeri için khi-kare analizi testi
Table 2. Chi-square analysis test for Ordu and Samsun provinces with survey questions

	X ²	Sd	P	Değer	
Ordu-Samsun	Tüketim tercihleri	5,152	3	0,161	Önemsiz
	Balık fiyat dağılımı	32,890	3	0,001<	Önemli
	Balık tüketimi	180,110	4	0,001<	Önemli
	Balık tercihi	27,899	3	0,001<	Önemli
	Balık temin yerleri	38,381	3	0,001<	Önemli
	Balık alırken dikkat edilen hususlar	24,916	3	0,001<	Önemli
	En çok tüketilen balık	24,643	8	0,002	Önemli
	Aylık su ürünleri tüketimi	37,075	3	0,001<	Önemli
	Mevsim tercihi	2,238	3	0,526	Önemsiz
	Pişirme yöntemleri	10,571	3	0,014	Önemli
	İşlenmiş balık tüketimi	22,274	1	0,001<	Önemli

Anket çalışması sonucunda elde edilen cevaplara göre tüketim tercihleri ve mevsim tercihlerine göre Ordu ve Samsun arasında istatistiksel bir ilişki olmadığı görülürken ($P>0,005$) diğer anket soruları için Ordu ve Samsun arasında bir ilişki bulunmaktadır ($P<0,005$) (Tablo 2).

TARTIŞMA VE SONUÇ

Ülkemizde en fazla tüketilen su ürünü olan balık en önemli protein kaynaklarından. Balık tüketim alışkanlıkları denize sınırı olan yerlerle, iç kesimlerde farklılık göstermektedir (Köprücü, 2007).

Bu çalışmada katılımcıların %60,84'ü erkek, %39,16'sı kadın olarak hesaplanmıştır. Ülkemizde su ürünleri tüketim tercihleri ile ilgili çalışmalarda katılımcılar arasında bölgelere göre sosyo-demografik farklılıklar mevcuttur. Farklı çalışmalarda su ürünleri tüketiminin %53 erkek, %47 kadın (Bayraktar vd., 2019), %56 erkek, %44 kadın (Şen ve Şahin, 2017), %73,5 erkek, %26,5 kadın (Aydın ve Karadurmuş, 2013), % 67,79 erkek, % 32,21 kadın (Çolakoğlu vd., 2006), %60 erkek, %40 kadın (Saygı vd., 2006), %85,58 erkek, %14,42 kadın (Adıgüzel vd., 2009) tüketicilerden oluşmaktadır. Sivri (2018) yaş yoğunluğunu 36-45 arası bildirirken, Çadır (2012) 46 ve üstü yaş şeklinde bildirmiştir. Çalışmada Ordu ve Samsun illerinde katılımcıların yaşları 20-60 arasında değişim gösterirken, Ordu ilinde en yoğun yaş aralığı 31-40, Samsun ilinde ise 21-30 aralığındadır. Samsun ilinde bulunan genç nüfusun Ordu iline göre daha çok balık tercih ettiği görülmektedir. Mevcut çalışmada katılımcıların, Ordu ilinde %40, Samsun ilinde %31 ile en yüksek oranda lise mezunlarından oluştuğu tespit edilirken, Ankara ve Çanakkale bölgelerindeki çalışmada katılımcıların %38'inin lise mezunu (Bayraktar vd., 2019), Mersin'de yapılan çalışmada

%45,9'unun lisans mezunu olduğu (Sivri, 2018) bildirilmiştir. Bu çalışmada her iki ilde de katılımcıların büyük bir kısmı kamu çalışanlarından oluşmakta olup, bu oran Ordu ilinde %32, Samsun ilinde %23'tür. Aydın ve Karadurmuş (2013) (Giresun ve Trabzon bölgeleri) katılımcıların çoğunluğunun %37 ile öğrencilerden, Sivri (2018) (Mersin bölgesi) çoğunluğun %32 ile kamu çalışanlarından oluştuğunu bildirmişlerdir. Çalışmada çoğunluğu oluşturan yaş, cinsiyet, eğitim ve mesleki durumlarındaki farklılıklar, katılımcı tercihinin tesadüfi olmasından kaynaklanmaktadır.

Araştırmada katılımcıların Ordu ilinde %45 ile 900-1200 TL, Samsun ilinde %36 ile 1200 TL'den fazla gelire sahip oldukları belirlenmiştir. Bayraktar vd., (2019) katılımcıların %32,5'inin 500-1000 TL arasında, Şen ve Şahin (2017) %36'sının < 1000 TL olduğunu bildirmiştir. Samsun ili balıkçılık faaliyetleri yönünden daha yoğun olmasına ve gelir düzeyinin daha yüksek olmasına rağmen, balık tüketim oranının daha düşük olması diğer hayvansal protein kaynaklarının tercih edilmesinden kaynaklanabilir. Bölge halkının et ürünleri tercihi kıyaslandığında kanatlı et %44,4, kırmızı et %38,2 ve balık %17 olarak belirlenmiştir. Karadeniz kıyısında yer alan ve su ürünlerinin bol bulunduğu bu bölgelerde balık tüketim tercihinin daha yüksek oranda olması gerektiği düşünülmektedir.

Mevcut çalışmada balık fiyatlarını Ordu'da %51,1, Samsun'da %37,3 katılımcı normal bulmasına rağmen tüketim açısından kanatlı eti tercih etmeleri dikkat çekmektedir. Ayrıca katılımcıların Ordu ilinde %46,2'si, Samsun ilinde ise %52,7'si ayda bir kez balık tükettiğini bildirmiştir. Gökçeada'da %49,6'lık oranla haftada 2-3 kez (Doğan ve Gönülal, 2014), Rize'de % 29'luk oranla haftada 2-3 defa (Erdem, 2009), İzmir de % 17'lik oranla haftada 1 defa (Saygı vd., 2006) balık tükettikleri bildirilmektedir. Türkiye'de kişi başı yıllık balık tüketim miktarı dünya ortalamasının altındadır. Karadeniz Bölgesi balıkçılığın

en yaygın olduğu ve toplam balık üretiminin büyük bir kısmının sağlandığı bölge olması nedeniyle balık tüketim oranının daha yüksek olması gerektiği düşünülmektedir.

Mevcut çalışmada katılımcılar Ordu'da %36,8 sağlıklı, %39,1 lezzetli, Samsun'da ise %46,1 sağlıklı, %25,2 lezzetli olması nedeniyle balık tükettiklerini bildirmişlerdir. Bayraktar vd. (2019) balık etini tüketme sebebi olarak %29 sağlıklı olması; Sivri (2018), %61 sağlıklı, %19,7 lezzetli olması; Aydın ve Karadurmuş (2013), %45,95 sağlıklı olması; Çaylak (2013), %43,94 lezzetli olması nedeniyle tercih ettiklerini bildirmiştir. Çalışmaların genelinde balık tüketim tercihlerinin başında sağlıklı ve lezzetli olmasının geldiği, balık etinin sağlık açısından önemi konusunda bilinçli oldukları görüşünü oluşturmuştur. Ancak doğru şekilde pişirilmediği zaman besin değeri azalacağı bilinmesine rağmen Ordu ve Samsun bölgelerinde en sağlıklı olduğu düşünülen ızgara ve buğulama pişirme yöntemleri yerine kızartma (%47,6) yönteminin tercih edilmesi de dikkat çekicidir. Yapılan çalışmalar benzerlik göstermekte olup ilk sırada kızartma yönteminin tercih edilmesi tamamen tüketim alışkanlığından kaynaklanmaktadır.

Anket katılımcılarının su ürünü temini için verdikleri cevaplar değerlendirildiğinde; Ordu'da %32,6, Samsun'da %20,4 balık hali iken, Ordu'da %21,4, Samsun'da %34,9 balık marketleri tercih ettikleri görülmektedir. Samsun ilinin Ordu'ya göre daha büyük bir il olması balığın temin yerleri konusundaki tercihlerde farklılıklar yaratmıştır. Benzer çalışmalar ile bulgular uyum içinde olup, Bolat ve Cevher (2018) %53 balık halinden, Temel ve Uzundumlu (2014) %80 balık halinden, Aydın ve Karadurmuş (2013) %57,3 balık satış yerlerinden, Bayraktar vd. (2019) %29 pazar yerinden, Abdikoğlu vd. (2015) %54,51 balıkçıdan, Bashimov (2017) %62 sabit balık satıcılarından tercih edildiğini bildirmişlerdir. Halkımızın hijyenin önemi ve sağlık konusunda bilinçli davranış göstermesi, seyyar satıcı ve pazar yerlerini daha az tercih etmesi de dikkat çekmektedir. Hayati öneme sahip olan, kişilerin bireysel ve çevresel hijyen bilinci, besin sanitasyonu, beslenme ve sağlık gibi konularda okullarda yeterli eğitim verilmesi toplumu olumlu yönde etkileyecektir. İtalya ve İngiltere'de bu durumun önemini vurgulayan çalışmalar mevcuttur (Altekruse vd., 1999; Angelio vd., 2001).

Çalışmamızda ankete katılan katılımcılara balık satın alırken dikkat edilen hususlar sorulduğunda genel toplamda lezzetli (%52,5) ve ekonomik (%22,4) olduğunu için tükettiklerini belirtmişlerdir. İşlenmiş balık tüketimi tercihleri sorulduğunda katılımcıların genel toplamda %94,4'ü hayır derken, %5,6'sı evet cevabı vermiştir. Tüketicilerin sağlıklı, lezzetli, taze ve kaliteli ürün tüketimi konusunda bilinçlendiği dikkat çekmektedir. Gelişmiş ülkelerde pratik ve hızlı tüketim olarak düşünülen işlenmiş su ürünleri tüketimi (konserve, salamura, tütsülenmiş vb.) ülkemizde fazla tercih edilmemekte,

su ürünleri genellikle taze tüketim şeklinde tercih edilmektedir. Damak tadına göre tercih sebeplerinin bölgesel olarak farklılıklar gösterdiği görülmektedir. Özellikle Karadeniz Bölgesi'nde işleme fabrikalarının az olmasının da tercihlerde etkili olduğu düşünülmektedir.

Çalışmada bireylerin en çok balığı kış (Ordu %39,1, Samsun %39,9) ve sonbahar (Ordu %34,5, Samsun %32,5) aylarında tükettikleri, en çok hamsi tüketimi yapıldığı, bunun yanı sıra alabalık, mezgit, istavrit, çipura ve levrek gibi deniz ve kültür balığı türlerinin de tüketildiği görülmüştür. Ülke genelinde hamsi en fazla tüketilen türdür. Yüksel vd., (2011), Tunceli ilinde % 33, Orhan ve Yüksel (2010), Burdur ilinde % 77, Erdal ve Esengun (2008), Tokat ilinde % 65 olduğunu belirtmişlerdir. Bu durum Türkiye genelinde yapılan çalışmalarla benzerlik göstermektedir. Balık tüketiminin daha çok kış aylarında olmasının nedeni av sezonuna denk gelmesi ve tüketicilerin yetiştiricilikten çok avcılık yoluyla elde edilen balıkları tercih etmesi olabilir. Dengeli beslenme ve özellikle balıkta çokça bulunan omega3'ün önemi konusunda diğer mevsimlerde de balık tüketimini teşvik edecek çalışmalara ağırlık verilmesi faydalı olacaktır.

Anket katılımcılarının ailelerinin aylık su ürünleri tüketim miktarları Ordu ilinde ortalama 5,53 kg, (%33'ü 4-6 kg, %31'i 1-3 kg); Samsun ilinde ortalama 4,72 kg (%47'si 1-3 kg, %24'ü 4-6 kg) olarak tespit edilmiştir. Mersin ilinde yapılan çalışmada katılımcıların aylık su ürünleri tüketimleri, % 63,2'sinin 1-3 kg, % 27,2'si 4-6 kg, % 5,6'sı ise 6-10 kg olduğu şeklindedir (Sivri, 2018). Rize ilinde tüketicilerin yıllık balık tüketim miktarları incelendiğinde hanelerin % 13'ü 130 kg, % 26'sı 80-130 kg arası, % 21,7'si 50-80 kg arası, % 39,1'i ise 50 kg altında balık tükettikleri bildirilmiştir (Temel, 2014). Keban Baraj Gölü Ova Bölgesi'ndeki çalışmada katılımcıların % 27,4'ünün 4-6 kg balık tükettiğini belirtmiştir (Çadır, 2012). Ordu'da 26,3 kg/yıl (Aydın ve Karadurmuş, 2012), Trabzon ve Giresun bölgelerinde yapılan çalışmada Bulancak ilçesinde 43,8 kg/yıl, Giresun ilinde 28,08 kg/yıl, Akçaabat ilçesinde 28,08 kg/yıl, Trabzon ilinde kişi başına balık tüketiminin 22,56 kg/yıl (Aydın ve Karadurmuş, 2013), Rize ilinde kişi başı balık tüketiminin 20,07 kg/yıl (Temel ve Uzundumlu, 2014) olduğu bildirilmiştir.

Sonuç olarak; Ülkemizin balık tüketimine olan ilgisi ve alışkanlıkları Ordu ve Samsun illeri örneği ile ortaya konulmuştur. Ancak bölgesel tüketimler dışında ülkemizin balık tüketiminin diğer ülkelerden oldukça az olması dikkat çekicidir. Gelişim ve beslenmede önemi büyük olan hayvansal kaynaklı proteinlerin kişi başına tüketim miktarları fizyolojik gereksinimleri karşılayacak nitelikte alınmalıdır (Cevger vd., 2008). Sağlıklı yaşamının vazgeçilmezlerinden olan balıkla beslenmenin desteklenmesi ve halkın daha fazla tüketime teşvik edilmesi, toplum olarak hayat kalitemizin yükselmesine de katkı sağlayacaktır.

KAYNAKÇA

Abdikoğlu, D.İ., Azabağaoğlu, M.Ö. & Unakitan, G. (2015). Determining The Purchase Preferences of Fish in Tekirdag Province (in Turkish with English abstract). *Balkan and Near Eastern Journal of Social Sciences*, 1(1), 69-75.

Adıgüzel, F., Civelek, O., Sayılı, M. & Büyükbay, E.O. (2009). Fish Consumption of Households in Almus County of Tokat Province (in Turkish with English abstract). *Journal of Agricultural Faculty of Gaziosmanpaşa University (JAFAG)*, 26(2), 35-43.

- Altekrose S.F., Yang, S., Timbo, B.B. & Angulo, F.J. (1999). A multi-state survey of consumer food-handling and food-consumption practices. *American Journal of Preventive Medicine*, 16(3), 216-21. DOI: [10.1016/s0749-3797\(98\)00099-3](https://doi.org/10.1016/s0749-3797(98)00099-3)
- Angelio I.F., Foresta M.R., Scozzafava C. & Pavia M. (2001). Consumers and foodborne diseases: knowledge, attitudes and reported behavior in one region of Italy. *International Journal of Food Microbiology*, 28; 64 (1-2), 161-6. DOI: [10.1016/s0168-1605\(00\)00451-7](https://doi.org/10.1016/s0168-1605(00)00451-7)
- Atay, D., Aydın, F., & Yavuzcan-Yıldız, H. (2002). Su ürünleri yetiştirme ilkeleri. Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları, 270s, Ankara
- Aydın, M & Karadurmuş, U. (2012). Consumer behaviors for seafood in Ordu province. *SUMAE Yunus Araştırma Bülteni*, (3),18-23. DOI:10.17693/yunusae.v2012i21908.235434
- Aydın, M. & Karadurmuş, U. (2013). Consumer Behaviors for Seafood in Giresun and Trabzon Province (in Turkish with English abstract). *The Black Sea Journal of Sciences*, 3(9), 57-71.
- Bashimov, G. (2017). Determining Fish Meat Consumption Habits in Niğde Province (in Turkish with English abstract). *Turkish Journal of Agricultural And Natural Sciences*, 4 (2), 196–204.
- Bayraktar, S., Ergün, S. & Ayvaz, Z. (2019). Comparison of Seafood Consumption Preferences and Habits in Ankara and Çanakkale (Turkey) (in Turkish with English abstract). *Acta Aquatica Turcica*, 15(2), 213-226. DOI: [10.22392/actaquatr.489281](https://doi.org/10.22392/actaquatr.489281)
- Bolat, Y. & Cevher, H. (2018). A Survey Study on Habits of Fish Consumption in Konya Province (Turkey) (in Turkish with English abstract). *Journal of Eğirdir Fisheries Faculty*, 14(3), 241-252. DOI: [10.22392/egirdir.398151](https://doi.org/10.22392/egirdir.398151)
- Cevger, Y., Aral, Y., Demir, P. & Sarıözkan, S. (2008). The situation of animal products consumption and consumer preferences among intern students at the Ankara University Faculty of Veterinary Medicine (in Turkish with English abstract). *Veterinary Journal of Ankara University*, (55), 189-194.
- Çadır, F. (2012). Keban baraj gölü ova bölgesi su ürünleri tüketiminin araştırılması. Fırat Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, 35 s. Elazığ.
- Çaylak, B. (2013). Fishery Product Consumption and Consumer Preferences Survey in izmir Province (in Turkish with English abstract). Çanakkale Onsekiz Mart University Graduate School of Natural and Applied Sciences Chair for Fisheries Thesis of Master of Science, 48s, Çanakkale.
- Çolakoğlu, A. F., İşmen, A., Özen, Ö., Çakır, F., Yiğın, Ç. & Ormanci, B.H. (2006). The evaluation of fish consumption in Çanakkale (in Turkish with English abstract). *Ege Journal of Fisheries & Aquatic Sciences*, 23(1/3), 387-392.
- Çiçek, E., Akgün, H. & İlhan, S. (2014). Elazığ ili balık eti tüketim alışkanlığı ve tercihinin belirlenmesi. *Yunus Araştırma Bülteni* (1), 3-11. DOI: [10.17693/yunus.21364](https://doi.org/10.17693/yunus.21364)
- Doğan, K. & Gönülal, O. (2014). Determination of Fish Consumption Habit and Socio-economic Analysis in Gökçeada (in Turkish with English abstract). *Istanbul University Journal of Fisheries & Aquatic Sciences*, (29-1), 101-116.
- Erdal, G. & Esengül, K. (2008). The analysis of the factors affecting fish consumption in Tokat province by logit model (in Turkish with English abstract). *Ege Journal of Fisheries & Aquatic Sciences*, 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
- FAO (2017). FAO Yearbook of Fisheries and Aquaculture Statistics, Rome.
- FAO (2018). FAO Yearbook of Fisheries and Aquaculture Statistics, Rome.
- Köprücü, K. (2007). Türkiye su ürünleri üretiminin durumu ve değerlendirilmesi, *Türk Tarım Dergisi*, (178), 22-28.
- Orhan, H. & Yüksel, O., (2010). Fishery Product Consumption Survey in Burdur Province (in Turkish with English abstract). *Journal of The Faculty of Agriculture*, 5 (1), 1-7.
- Saygı, H., Saka, Ş., Fırat, K. & Katağan, T. (2006). The consumption of fish and approach to fish culture of public opinion in Izmir Central Districts (in Turkish with English abstract). *Ege. Journal of Fisheries & Aquatic Sciences*, 23(1-2), 133-138.
- Sivri, B.H. (2018). Survey of Consumer Behavior in Respect to Aquatic Product Consumption: Mersin City Example (in Turkish with English abstract). Mersin University Fisheries Thesis of Master of Science, 126s, Mersin.
- Şen, İ. & Şahin, A. (2017) A Survey on Fish Consumption Preferences by Demographic Factors of The Consumers Living in Mersin (in Turkish with English abstract). *Afyon Kocatepe University Journal of Economics and Administrative Sciences*, 19(1), 33-46. DOI: [10.5578/jeas.48561](https://doi.org/10.5578/jeas.48561)
- Temel, T. (2014). To Determine The Factors That Affect The Fish Consumption of Families in Rize (in Turkish with English abstract). Atatürk University Graduate School of Natural and Applied Sciences Department of Agricultural Economics Department of Agribusiness, Master Thesis, 73s, Erzurum.
- Temel, T. & Uzundumlu, A.S. (2014). Rize ilinde hanelerin balık tüketimi üzerine etkili olan faktörlerin belirlenmesi (in Turkish with English abstract). *Menba Journal of Fisheries Faculty*, (3), 14-22.
- TÜİK (2019). Su Ürünleri İstatistikleri (Fisheries Statistics). <http://www.tuik.gov.tr>, Erişim tarihi: 05.06.2019.
- Yüksel, F., Karaton-Kuzgun, N. & Özer, E.İ. (2011). Determination of the Fish Consumption Habits of Tunceli Province (in Turkish with English abstract). *The Black Sea Journal of Science*, 2(5), 28-36.