

Balıkçılık Sektörünün İzmir İli İçindeki İşleyişi ve Güncel Sorunları

Hikmet Hoşsucu, Adnan Tokaç, Tuncay Kınacıgil, Zafer Tosunoğlu,
Okan Akyol, Uğur Özekinci, Vahdet Ünal

*Ege Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Avlama ve İşleme Teknolojisi Bölümü,
35100, Bornova, İzmir, Türkiye*

Abstract: *Fishing sector in İzmir province and its actual problems.* Main fishing centers of İzmir province are Dikili, Çandarlı, Aliağa, Foça, Homa Lagoon and vicinity, Güzelbahçe, Urla, Özbek, Mordoğan, Karaburun, Yeni Liman, Dalyanköy, Çeşme, Sığacık, Gümüldür from north to south, respectively. Total annual catch was obtained as 10841 tonnes in 1995 from İzmir province. In the region, fishing activities were carried out by trawl, purse seine, beach seine nets, gill nets, fishing lines, long lines, traps etc. Most of fish which was obtained from İzmir and vicinity are consumed in regional markets and the remains are send to central fish market of İzmir and Güzelbahçe.

Key words: İzmir Bay, Aquatic Products Cooperatives, Fish Market

Özet: İzmir İli başlıca balıkçılık merkezleri kuzeyden güneye Dikili, Çandarlı, Aliağa, Foça, Homa Dalyanı ve civarı, Güzelbahçe, Urla, Özbek, Mordoğan, Karaburun, Yeni Liman, Dalyanköy, Çeşme, Sığacık, Gümüldür şeklinde sıralanabilir. İzmir İli'nden elde edilen su ürünleri miktarı ise 1995 yılında 10841 ton olarak gerçekleşmiştir. Bölgede balıkçılık faaliyetleri trol, gırgır, kıyı sürütme ağları, kıyı uzatma ağları, kıyı gırgırları, kıyı olta ve paragat takımları ve dalyanlar ile yürütülmektedir. İzmir ili ve civarında üretilen balıkların çoğunun yöresel pazarlarda tüketildiği, geri kalan kısmın İzmir balıkhaline veya alternatif bir balıkhaline gibi görünen Güzelbahçe'ye gönderildiği yapılan çalışmalar sonucu anlaşılmıştır.

Anahtar Kelimeler: İzmir Körfezi, Su Ürünleri Kooperatifleri, Balıkhaline

Giriş

Ege Denizi'nin en verimli alanlarından biri olan İzmir Körfezi ve civarında yıl boyunca yoğun balıkçılık faaliyeti gerçekleşmektedir. Bir çok balık türünün üreme, beslenme ve gelişme alanı olan körfezde balıkçılık, uygun balıkçılık alanları ve çok sayıda teknenin bulunduğu limanlarıyla bölge için çok önemli bir sektör durumuna gelmiştir.

İzmir İli başlıca balıkçılık merkezleri kuzeyden güneye Dikili, Çandarlı, Aliağa, Foça, Homa Dalyanı ve civarı, Güzelbahçe, Urla, Özbek, Mordoğan, Karaburun, Yeni Liman, Dalyanköy,

Çeşme, Sığacık, Gümüldür şeklinde sıralanabilir. Bu bölgelerden elde edilen su ürünleri miktarı ise 10841 ton olarak gerçekleşmiştir. Bu miktar toplamda Türkiye balıkçılığının yaklaşık %2'sini oluşturmaktadır (Anon., 1996).

Bölgede balıkçılık faaliyetleri trol, gırgır, kıyı sürütme ağları, kıyı uzatma ağları, kıyı gırgırları, kıyı olta ve paragat takımları ve dalyanlar ile yürütülmektedir.

Avcılığı yapılan türler pelajik ve ekonomik değeri yüksek olan demersal türlerdir. Başta sardalya (*Sardina pilchardus*) olmak üzere çipura (*Sparus aurata*), mercan (*Pagellus erythrinus*), barbunya (*Mullus barbatus*), tekir (*Mullus*

surmuletus), kefal (*Mugil spp.*), izmarit (*Spicara smarıs*), kupes (*Boops boops*), istavrit (*Trachurus trachurus*), ahtapot (*Octopus vulgaris*) ve kalamar (*Loligo vulgaris*) gibi türlerin avcılığı yaygındır.

İzmir İli ve civarında sürdürülen balıkçılık faaliyetleri sahip olunan pazar hacmi, balıkçılık gücü, üretim miktarı, üretim değeri ve istihdam katkısı açısından oldukça önemli bir görünüm arz ederken, söz konusu potansiyel özellikle pazar yönetimi açısından önemli sorunlarla karşı karşıyadır.

Bu çalışmada, balığın karaya çıkarıldığı limanlarda pazarlama olanakları, türler bazında avcılık miktarları, mevcut balık akışı ve balıkhalinin yeni yerinin il balıkçılığına etkileri üzerinde durulmuştur.

Materyal ve Yöntem

Bu çalışma İzmir İli ve civarında bulunan önemli balıkçılık merkezlerinden Foça,

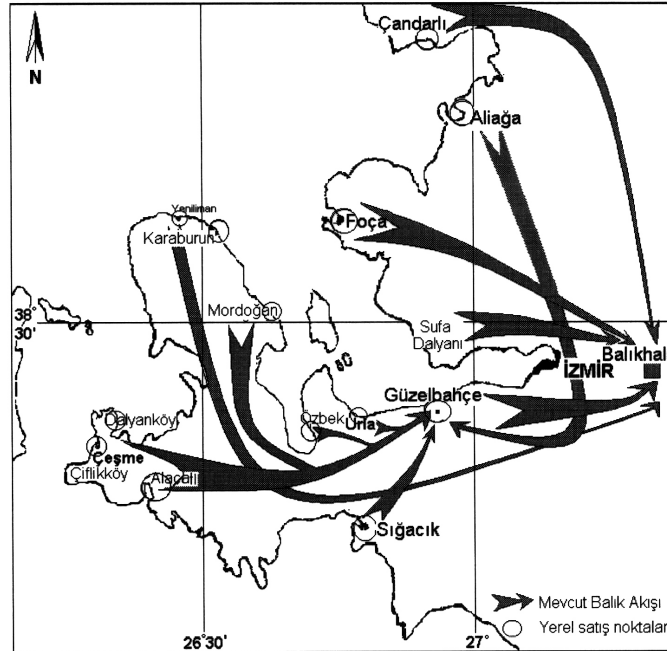
Homa Dalyanı ve civarı, Güzelbahçe, Urla, Özbek, Mordoğan, Karaburun, Yeni Liman, Dalyanköy, Sığacık ve Buca'da üç yıldır faaliyet gösteren yeni balıkhalinde yürütülmüştür.

Güncel balıkçılık durumunu ortaya koymak için yukarıda sözü edilen merkezlerin kooperatif kayıtları, Tarım İlçe Müdürlüklerinin (Foça, Sığacık) su ürünleri kayıtlarından yararlanılmıştır. Ayrıca sözkonusu balıkçılık merkezlerinde kişisel görüşmeler yapılmıştır.

Çalışmada yörede pazarlanan balık ile balıkhaline gönderilen su ürünleri miktarı ayrı ayrı ele alınmıştır.

Bulgular

İzmir İli ve civarında yapılan balıkçılık başlıca 10 merkezde yürütülmekte olup bu merkezlerin mevcut durumları ve balık akışı aşağıdaki şekilde olmaktadır (Şekil 1).



Şekil 1. İzmir İli önemli balıkçılık merkezleri ve mevcut balık akışı (ölçeksiz).

Foça ve Yeni Foça

Foça'da Aslan Burnu ile Deve Boynu arasında kalan 9 mil²'lik alan Akdeniz Foku (*Monachus monachus*) ve deniz koruma alanı olarak her türlü balıkçılığa kapatılmıştır. Bu yasakla birlikte bölgede trata avcılığı uygulanamaz hale gelmiştir. Geçmiş yıllarda bölgede küçük balıkçılık yapılırken, son yıllarda trol balıkçılığı önem kazanmıştır.

Yörede 41 adet trol, çoğu amatör ve sportif amaçlı olmak üzere 187 adet küçük balıkçı teknesi ile Yeni Foça limanına bağlı 6 adet trata, 45 adet küçük balıkçı teknesi ve 10 civarında çökeltme dalıyanı mevcuttur.

Küçük balıkçılar avladıkları balıkları doğrudan anlaştıkları balık lokantalarına, limanda teknelerinden direkt tüketiciye ya da Foça balıkhaline önünde kurulan açık arttırmada alıcılara satmaktadır. Troller ise, yörede pazarlama olanağı sınırlı olduğu için balıkları balıkhaline göndermektedir. Gırgır tekneleri ile avlanan balıkların çok küçük bölümü Foça'da satılırken; büyük bölümü balıkhaline gönderilmektedir.

Foça ve Yeni Foça civarında avlanan ve yörede pazarlanan balığın miktarı 1999 yılı su ürünleri kooperatifleri kayıtlarına göre 196 ton olarak gerçekleşmiştir. Bu miktarın %15'ini sardalya, %11'ini ahtapot ve kalamar, %9'unu hamsi (*Engraulis encrasicolus*), %8'ini kefal, %8'ini barbunya-tekir, %7'sini ısparoz (*Diplodus annularis*), %6'sını kupes oluştururken; %36'sını diğer türler oluşturmuştur.

Güzelbahçe

İzmir Körfezi içerisinde en büyük balıkçı limanı Güzelbahçe'dedir. Dolayısıyla İzmir balıkhalinden sonra en büyük dağıtım merkezidir. Her sabah saat 08.00'de başlayan mezatta civar balık

manavı ve restoranlar dışında liman içinde bulunan ve spot müşteriye balık satışının yapıldığı çok sayıda dükkana balık sağlanmaktadır. Şehir merkezine yakınlığı ve limanı bulunması nedeniyle civardan balıkçıların da karaya balık çıkardıkları veya karayoluyla balık gönderdikleri ilk noktadır. Balık fazlası ve büyük balıkçının balığı buradan karaya çıkarılır ve balıkhaline gönderilir. Küçük balıkçının balığı ise mezatta bu noktada satılır. Limana bağlı 53 gırgır ve 30 trata-ıgırıp teknesi vardır. Limanda bir adet soğuk muhafaza bulunmaktadır.

Güzelbahçe'de 1999 yılı itibariyle avlanan ve yörede pazarlanan balık miktarı 172 ton olarak gerçekleşmiştir. Bu miktarın %29'unu sardalya, %17'sini ahtapot-kalamar-sübye (*Sepia officinalis*), %12'sini kefal, %6'sını hamsi, %36'sını diğer türler oluşturmaktadır.

Urla

Güzelbahçe'den hemen sonraki önemli mezat noktası Urla iskelesidir. Yıl boyunca ve saat 10.00'da mezat yapılmakta, karaya çıkartılan balığın büyük bir bölümü bu noktada işlem görmektedir. Gırgır teknelerinden çıkartılan balık ise balıkhaline gönderilmektedir. Limanda kooperatife bağlı 40 adet uzatma, 13 adet trata-ıgırıp teknesi mevcuttur ve 8 adet alamana teknesi ise Çeşmealtı'nda bulunmaktadır. Çeşmealtı'nda sadece yazın mezat yapılmaktadır. Urla'da bir adet küçük çaplı soğuk muhafaza bulunmaktadır. Balığın fazlası Güzelbahçe'ye gönderilmektedir.

Urla ve civarında avlanıp, yörede pazarlanan balık miktarı ise 1999 yılı itibariyle 63 ton olarak gerçekleşmiştir. Bunun %23'ünü ahtapot-kalamar, %12'sini izmarit, %10'unu sardalya, %9'unu barbunya-tekir, %8'ini istavrit, %5'ini kefal oluştururken; diğer türlerin oranı %33'dür.

Özbek

Urla'dan sonraki mezat noktası saat 12.00'de Özbek'tedir. Kooperatife bağlı 30 adet uzatma ve paragat teknesi vardır. Limanda bir adet soğuk muhafaza mevcut olup, balığın fazlası özellikle kış aylarında Güzelbahçe'ye gönderilmektedir. Yazın çıkan tüm balık yörede tüketilmektedir.

Özbek'te avlanan ve yörede tüketilen balık miktarı yaklaşık 11 ton olarak gerçekleşmiştir. Bu miktarın %39'unu ahtapot-kalamar, %18'ini barbunya-tekir, %10'unu kefal, %10'unu sardalya, %10'unu kupes oluştururken; diğerleri %13 dolayındadır.

Mordoğan

Özellikle yazın gerçekleşen turizme bağlı olarak, su ürünleri tüketimi bu mevsimde artmaktadır. Dolayısıyla mezat yazın olmaktadır. Balık fazlası Güzelbahçe'ye gönderilmektedir. Kooperatife bağlı 20 adet uzatma, 7 adet trata-alamana teknesi bulunmaktadır.

Mordoğan'da yaklaşık 7 tonluk bir üretim yörede pazarlanmıştır. Bunun %42'sini kalamar oluştururken, %26 civarındaki bir oranı barbunya-tekir oluşturmuştur. Diğer türlerin oranı ise %32 dir.

Karaburun

Sadece bölgesel tüketimin olduğu Karaburun'da kooperatife bağlı 10 adet uzatma ağı teknesi bulunmaktadır. 17 adet amatör balıkçı teknesi ile Eğriliman-Karaburun arasında 15 adet çökeltme dalyanı mevcuttur.

Altı tonluk üretimin büyük bir bölümünü kefal (%83) oluştururken, barbunya üretimi 1 ton (%17) civarındadır.

Yeni Liman

Karaburun'a çok yakın noktada bulunan Yeni Liman'da özellikle hafta sonu

tüketim artmaktadır. Kooperatife bağlı 2 trata, 10 adet barbunya uzatma teknesi bulunmaktadır. Gırgır ve troller balığını Yeni Liman çıkış noktasından balıkhaline göndermektedir.

Bölgede yaklaşık 52 tonluk bir üretim gerçekleşmiştir. Bunun %48'i sardalya, %38'i kupes, %9'u kefalden oluşmaktadır. Diğer türlerin oranı %5'dir.

Dalyanköy

Yörede altı ay boyunca mezat yapılmakta; kalan zamanda balık Güzelbahçe ve/veya balık haline gönderilmektedir. Kooperatife bağlı 63 uzatma, 13 trata-ıgırıp teknesi mevcut olup adalar, Eğriliman, Gerence Körfezi ve Ildır civarında avlanan balıklar kooperatif aracılığı ile satılmaktadır. Kooperatif bünyesinde soğuk muhafaza ve taşımacılık da mevcuttur.

Yörede pazarlanan balığın miktarı yılda yaklaşık 70 tonu bulmaktadır. Bu miktarın %35'ini kupes, %22'sini ahtapot-kalamar, %21'ini izmarit, %8'ini barbunya-tekir oluşturmaktadır. Diğer türler %14 civarındadır.

Sığacık

Sığacık'ta her sabah 10.45'te ve gerekli durumlarda öğleden sonra bir-iki mezat gerçekleşmektedir. Balığın fazlası Güzelbahçe'ye gönderilmektedir. Kooperatife ait 52 adet kayıtlı teknenin yalnızca bir adedi trata teknesi olup, geriye kalan tekneler uzatma ağı ve paragatla avcılık yapan küçük ölçekli kıyı balıkçılarıdır. Kooperatifte soğuk muhafaza mevcuttur.

Bölgede avlanan ve pazarlanan balık miktarı 1999 yılı itibariyle 55 ton olarak gerçekleşmiştir. Bunun %14'ünü kupes, %10'unu izmarit, %9'unu palamut (*Sarda sarda*), %9'unu barbunya-tekir, %7'sini kefal, %5'ini ahtapot-kalamar oluşturmuş, diğerlerinin oranı ise, %46'dır.

Homa (SUFA) Dalyanı

1824 ha yüzey alanına sahip Homa Dalyanı, Ege Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesi'ne aittir ve İzmir Körfezi'nin faaliyet gösteren tek dalyanıdır. Dalyan civarında çok sayıda pinterci, uzatmacı ve paragat avcısı bulunmakta ve yörede özellikle kefal, levrek, ahtapot ve sübye avcılığı yapılmaktadır. Homa Dalyanı'nda ise Haziran-Aralık ayları arasında kefal, lidaki (*Sparus aurata*), dil (*Solea solea*) ve levrek (*Dicentrarchus labrax*) avcılığı yapılmaktadır. 1998 verilerine göre tam sayımla elde edilen balık miktarı yaklaşık 22 tondur. Kefallerin oranı %69, lidakilerin oranı ise %28'dir. Kefallerden elde edilmiş kurutulmuş havyar miktarı ise 116 kg dır. Ayrıca dalyandan 7482 adet canlı lidaki yetiştirici çiftlikleri için elde edilmiştir.

Bu noktalardan elde edilen ve yörede satılan yıllık ürün miktarı toplamı yaklaşık 650 ton olarak gerçekleşmiştir (Tablo 1). Bu miktara 10 kooperatif ve 1 dalyan üretimi ile ulaşılmış olup, Çeşme-Çiftlikköy, Alaçatı, Gümüldür-Özdere, Aliağa, Şakran, Çandarlı, Dikili kooperatifleri ve Rağıppaşa Dalyanı üretimleri ile balıkhaline gönderilen miktarlar dahil edilmemiştir. Bunun yanında içsu balıkları ile kültür balıkları da genel toplama dahil değildir.

Yukarıda sözü edilen su ürünleri kooperatiflerinden Güzelbahçe 172 tonluk (%26) işlem hacmiyle ilk sırada gelmektedir. Onu %24'lük payla Foça izlemektedir.

İzmir ili ve civarında üretilen balıklar çoğunlukla yöresel pazarlarda tüketilmekte olup, geri kalan kısım İzmir balıkhaline veya alternatif bir balıkhaline olan Güzelbahçe'ye gönderildiği yapılan çalışmalar sonucu anlaşılmıştır.

İzmir balıkhaline ve Güzelbahçe'ye gönderilen balık genellikle yörede tüketilemeyen ve daha çok gırgır, trata teknelerinden elde edilen ve büyük

miktarlara ulaşan sardalya, hamsi, kupes, izmarit, kefal gibi balıklar ile yine tüketim fazlası barbunya, mercan, dil, karides (*Panaeus spp.*), karagöz (*Diplodus vulgaris*), ahtapot ve kalamar gibi su ürünleridir.

Tablo 1. İzmir İli su ürünleri kooperatiflerinin satış oranları.

| Kooperatif | Kg/yıl | % |
|---------------|---------------|------------|
| Güzelbahçe | 171600 | 26 |
| Foça | 156660 | 24 |
| Dalyanköy | 68344 | 11 |
| Urla | 62755 | 10 |
| Sığacık | 54590 | 8 |
| Y.Liman | 51900 | 8 |
| Y.Foça | 38500 | 6 |
| Homa | 21363 | 3 |
| Özbek | 10500 | 2 |
| Mordoğan | 6400 | 1 |
| Karaburun | 6000 | 1 |
| Toplam | 648612 | 100 |

İzmir Balıkhalinin Yeri, İşleyişi ve Pazarlama Sorunları

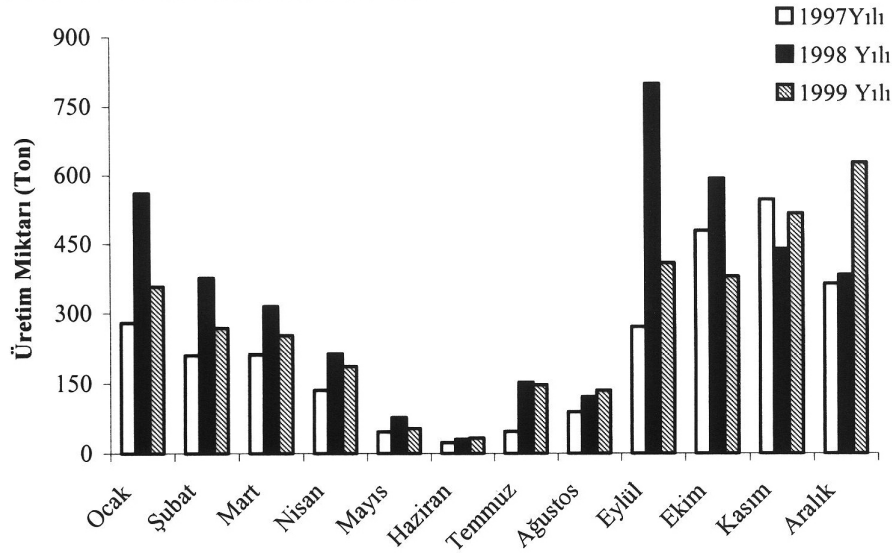
İzmir balık hali, 5 bin m² si kapalı olmak üzere 12 bin m² açık alanda hizmet vermektedir. 44 adet balıkçı dükkanına sahip balıkhalinde 3 adet 0 °C, 2 adet -18 °C, 1 adet -25 °C ve 1 adet -40 °C donmuş muhafaza ve şoklama ünitesi bulunmaktadır. Ancak balıkçılık merkezlerine uzak olması nedeniyle sektöre tatmin edici hizmet veremediği gözlenmektedir.

Balıkhanede satışlar sabah saat 05.00'de başlamaktadır. Bir gece önceden balıkhaneye gönderilen balıklar veteriner tarafından gözle muayene edilir ve satışa uygun olanlar komisyoncular ve kooperatif birlikleri tarafından açık arttırma ile satışa sunulmaktadır. Satış sırasında tespit memurları balıkların cinsi, miktarı ve fiyatını saptamakta; günlük satış kartlarına işlemektedir. Her

komisyoncu için ayrı ayrı işlenen bu satış bilgileri daha sonra günlük balık satış defterlerine işlenir. Günlük satış defterlerine işlenen bilgiler ile günlük hasılat ve satış çizelgeleri oluşturulur. Günlük hasılat çizelgesinin oluşturulması ile her komisyoncunun toplam satış bedelleri belirlenmiş olur. Toplam satış bedellerinin %3'ü alınarak her komisyoncunun ödemesi gereken rüsum kesintileri tahakkuk ettirilir. Bu tahsildar tarafından toplanarak günlük olarak gelir müdürlüğüne teslim edilir. Oluşturulan

günlük satış çizelgeleri istatistik birimine ulaştırılır. Satış fazlası balıklar soğuk muhafazaya alınır (Seyis, 1999).

İzmir balıkhalinde 1997 yılı su ürünleri satış miktarı 2705 ton; 1998 yılı 4061 ton; 1999 yılı ise 3367 ton olarak gerçekleştirilmiştir. 1999 yılı üretimi baz alındığında balıkhalinde gerçekleşen 3367 ton'luk üretim ile 10 kooperatif merkezinde gerçekleşen yaklaşık 650 ton'luk üretim il genelinde kayıtlı toplam işlem gören balık miktarını (yaklaşık 4.000 ton) ifade etmektedir (Şekil 2).



Şekil 2. İzmir balıkhalinde aylara göre son üç yılın balık akış miktarları.

İzmir ilinde işlem gören yaklaşık 4.000 ton'luk balık miktarının %60'ını kooperatif limanlarına gırgır ve trol teknelerinden indirilen ve doğrudan balıkhaline gönderilen su ürünleri, %20'sini diğer illerden gelen balık miktarı ve %20'sini de çıktığı merkezlerde tüketilen balık miktarı oluşturmaktadır (Şekil 3).

Çalışmada tüketici tercihleri ve balıkçının özellikle son yıllarda artan şikayetlerini de dikkate alarak, birbirini etkileyen iki önemli sorun üzerinde durul-

muştur. Bunlar, artan yakıt fiyatları ve balıkhalinin yeridir.

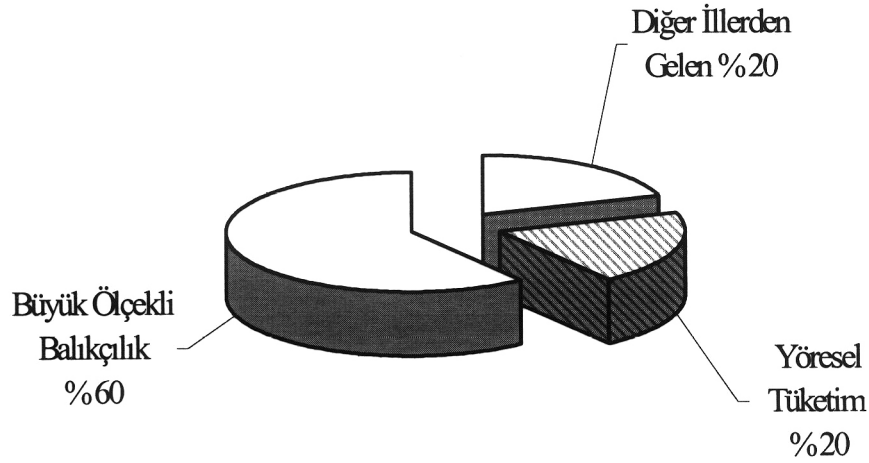
Balıkçılar sürekli, balığın değerini bulmadan satılmasından şikayet etmekte ve bu durumun artan işletme masraflarını karşılamaya olanak tanımadığını ifade etmektedirler. Balıkhalinin yeri, balığın balıkçiyı tatmin edecek fiyata satılmasını sağlayamadığı gibi özellikle nakliye masraflarını da arttırmıştır. Son yıllarda, balıkhalinin yeri üzerine çıkan tartışmalar gücünü buradan almaktadır.

Yeni balıkhalı, konumu gereği balık talebini ve talebi arttıracak alıcı çeşitliliğini düşürmüştür.

Trol ve gırgır balıkçılığında pazarlama kanalının en uzun halini, küçük ölçekli balıkçılıkta (uzatma ağı, paragat vs.) ise en kısa halini (aşamasız pazarlama kanalı üretici-tüketici) görmekteyiz. Bir çok balıkçılık merkezinde, küçük balıkçı yakaladığı balığı ya kooperatifler vasıta-

ısıyla ya da doğrudan tüketiciye ulaştırılmaktadır.

Pazarda, komisyoncu ve kooperatif birlikleri etkin araçlar olarak ön plana çıkmaktadır. Bölge balıkhaline ulaştırılan balıklar ya komisyoncular ya da kooperatif birlikleri tarafından satışa sunulur. Pazara belli dönemlerde ihracatçı şirketlerin dahil olması ya da otel, restoran, manav sahiplerinin bulunması ürünün satışındaki akışı değiştirmez.



Şekil 3. İzmir İli'nde işlem gören su ürünlerinin oransal dağılımı.

Balık ilk olarak, karaya çıkarıldığı limandan nakliye araçlarıyla balıkhaline ulaştırılır ve burada satışa sunulmak üzere sıraya girer. Balıkhalinde balığın iki farklı pazarlayıcısı vardır. Bunlar kabzımallar ve kooperatiflerdir. Balığın satış işlemini gerçekleştiren komisyoncular, bu işlem karşılığında satış tutarından belli oranda kesinti yaparak bir gelir elde eder. Balığı satın alanlar arasında manavlar, pazarcılar, perakendeciler, restoranlar, oteller ve bazı dönemlerde de ihracatçılar bulunur. İhracatçının alıcı olarak pazara girmesi ve ihracatın açılması öncelikle Yunanistan'da her yıl düzenli olarak trol yasağı uygulamasına bağlıdır. Mayıs, Haziran, Temmuz, Ağustos aylarına denk gelen trol yasağının etkisi ile özellikle

barbunya ve bakalyaro fiyatları normalde olduğunun yaklaşık iki misli artış gösterirler. Başat türlerin pazarda daha yüksek fiyat bulduğu bu dönemlerde, balıkçı pusulaları da daha yüksek gelir. Bu durum, İskenderun ve Mersin'in balığını da İzmir balıkhaline çeker ve arzın artmasına yol açar. Ancak ihracat nedeniyle talep de artacağından balıkçı açısından sorun oluşmaz. İhracatçının pazarda bulunduğu dönemlerde ise durum farklıdır. Bölge balıkçı haline dışarıdan gelen balık, sınırlı olan talep karşısındaki arzın, ekstradan artmasına neden olacağından fiyatı önemli ölçüde kırmaktadır (Ünal ve diğ., 1998).

Balığın pazarda düşük fiyat bulduğu bu dönemlerde İzmir'den dışarıya, diğer

illere balık gönderilir. Bununla birlikte, İzmir balıkhaline Mersin ve İskenderun'dan hemen her gün balık gönderilir. Ayrıca Anamur, Taşucu, Samsun ve Bandırmadan da İzmir'e balık gönderilmektedir. İzmir ve civarında hava muhalefeti nedeniyle denizde çalışmanın mümkün olmadığı zamanlarda, dışarıdan hale gönderilen balık miktarı günde 15 tonu bulmaktadır.

Tartışma ve Sonuç

Çalışmada, üretim miktarlarına ilişkin yöresel olarak ortaya konulan sonuçlar, resmi rakamlardan derlenmiş olup kayıt dışı üretimi içermemektedir. Kuşkusuz üretilen balık miktarı ortaya konulandan çok daha fazladır. Örneğin, Ünal ve diğ. (1998), Foça trolleri üzerine yaptıkları bir çalışmada sadece trollerin av sezonu süresince elde ettikleri balık miktarını 1823 ton olarak hesaplamışlardır.

Su ürünlerinin pazarlanması kendisini yaratan dört önemli faktörün (balık, fiyat, talep yaratma ve yer) en uygun biçimde organizasyonu ile oluşur. Bu organizasyon, ürünün balıktan tüketiciye izlediği yolu inceler ve düzenler. Burada, balık pazarlamasını etkileyen “yer” faktörü üzerinde durulmuştur. Yer kavramı, pazarlama konusu içinde talebi, arzı ve dolayısıyla da fiyatı doğrudan etkileyen en önemli unsurlardan biridir. İzmir balıkhalinin bugünkü yeri, pazarlamada bu faktörü sorun haline getirmiştir.

Balıkçılar katıldıkları her toplantıda ve basın açıklamalarında, mevcut halin başka şekilde değerlendirilmesini ve yeni kurulacak halin tekrar deniz kenarına taşınması gerektiğini ısrarla vurgulamaktadırlar. İzmir'de balığın, ilk yoğun çıkış noktasının Güzelbahçe olması nedeniyle balık almaya gelen esnafın ikiye bölündüğü, bazılarının Güzelbahçe'ye gittiği, bazılarının hale geldiğini belirterek her iki taraf esnafının da bundan zarar gördüğü bilinmektedir.

Düzenli bir pazarlama sisteminin kurulabilmesi için, ürünün üreticiden tüketiciye akışında, başta “yer” olmak üzere “arz”, “talep”, “fiyat”, ve “masraf” gibi faktörlere bağlı olarak meydana gelen değişiklikler incelenmelidir.

Pazarlama sisteminin kurulamadığı ve ürün piyasasının kontrol edilemediği ülkelerde (örneğin Türkiye'de) balıkçı “ne kadar çok balık yakalarsam, o kadar çok gelir elde ederim” düşüncesiyle hareket etmekte ve zaman zaman düşük fiyat nedeniyle binlerce kasa balığı pazara sunmak yerine denize dökmektedir.

Türkiye de kişi başına balık tüketiminin yılda 7.5 kg (Anon., 1998) olduğu dikkate alındığında, pazarlama sisteminin düzenlenememesi nedeni ile tonlarca balığın yakalandığı halde satılmayıp imha edilmesinin altında yatan nedenler daha iyi etüd edilmeli ve idari otorite üniversitelerin sunduğu rapor ve yayınları dikkate alma konusunda ikna edilmelidir.

Kaynakça

- Anon., 1996. Total Fish Production of İzmir Province in 1995 (in Turkish). Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, İzmir İl Müdürlüğü, Türkiye, 158 s.
- Anon., 1998. Fisheries Statistics 1997. T.C. Başbakanlık Devlet İstatistik Enstitüsü, Devlet İstatistik Enstitüsü Matbaası, Ankara, 40s.
- Seyis, T., 1999. Fish Market of İzmir (in Turkish). Avlama Teknolojisi ve Balıkçı Gemileri Sempozyumu, 20-22 Ekim, İzmir, 8 s, (unpublished).
- Ünal, V., Özekinci, U. ve Akyol, O. 1998. Current Status of Foca Trawl Fishery (in Turkish). III. Su Ürünleri Sempozyumu. 10-12 Haziran 1998, Erzurum-Türkiye, 221-230 ss.