



T.C.

**ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ**

SU ÜRÜNLERİ YETİŞTİRİCİLİĞİ ANABİLİM DALI

KIRKLARELİ İLİNİN BALIK TÜKETİMİNİN BELİRLENMESİ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

SERKAN TOZAKÇI

TEZ DANIŞMANI

PROF. DR. MUSA BULUT

ÇANAKKALE – 2022



T.C.

ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ

LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ

SU ÜRÜNLERİ YETİŞTİRİCİLİĞİ ANABİLİM DALI

KIRKLARELİ İLİNİN BALIK TÜKETİMİNİN BELİRLENMESİ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

SERKAN TOZAKÇI

TEZ DANIŞMANI

PROF. DR. MUSA BULUT

ÇANAKKALE – 2022

ETİK BEYAN

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Tez Yazım Kuralları'na uygun olarak hazırladığım bu tez çalışmada; tez içinde sunduğum verileri, bilgileri ve dokümanları akademik ve etik kurallar çerçevesinde elde ettiğimi, tüm bilgi, belge, değerlendirme ve sonuçları bilimsel etik ve ahlak kurallarına uygun olarak sunduğumu, tez çalışmada yararlandığım eserlerin tümüne uygun atıfta bulunarak kaynak gösterdiğimi, kullanılan verilerde herhangi bir değişiklik yapmadığımı, bu tezde sunduğum çalışmanın özgün olduğunu, bildirir, aksi bir durumda aleyhime doğabilecek tüm hak kayıplarını kabullendiğimi taahhüt ve beyan ederim.

(İmza)

Serkan TOZAKÇI

11/01/2022

TEŞEKKÜR

Bu tezin gerçekleŐtirilmesinde, çalıŐmam boyunca benden bir an olsun yardımlarını esirgemeyen saygı değer danışman hocam Prof. Dr. Musa BULUT, yardımlarını esirgemeyen Doç. Dr. Semih KALE'ye, çalışma sũresince tũm zorlukları benimle gũęũsleyen saygıdeğer ablam, hocam Prof. Dr. Sevilay KARAMUSTAFAOğLU ve hayatımın her evresinde bana destek olan değerli aileme sonsuz teŐekkũrlerimi sunarım.

Serkan TOZAKÇI
anakkale, Ocak 2022

ÖZET

KIRKLARELİ İLİNİN BALIK TÜKETİMİNİN BELİRLENMESİ

Serkan TOZAKÇI

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi

Lisansüstü Eğitim Enstitüsü

Su Ürünleri Yetiştiriciliği Anabilim Dalı Yüksek Lisans Tezi

Danışman: Prof. Dr. Musa BULUT

11/01/2022, 79

Balık, insan sağlığı açısından çok önemli bir besindir. Üç tarafı denizlerle çevrili olan, tatlı su ve barajlarının bulunduğu ülkemizde balık tüketiminin belirlenmesi önem oluşturmaktadır. Bu bağlamda, bu çalışma, Kırklareli ili ve ilçelerinde yaşayan kişilerin balık tüketim miktarı ve alışkanlıklarının bazı değişkenlere göre belirlenmesi amacıyla yürütülmüştür. Nicel araştırma kökenli çalışmada alan taraması yönteminden yararlanılmıştır. Çalışmaya 1292 kişi katılarak, anketler uygulanmıştır. Uygulanan anket verileri SPSS 25 istatistiki programı ile analiz edilmiş, betimsel analizler ve ki-kare analizi ile tablo ve grafikler halinde sunulmuştur. Elde edilen bulgulara göre, çalışmaya katılanların verdikleri cevapların en yüksek oranları %42,9'u 39-49 yaş aralığında, %75,4'ü erkek, %72,3'ü evli, %33,4'ü lise mezunu, %27,4'ü çiftçi, %26,2'si 2021-3000 TL aylık gelirin sahip, %60,1'i 3-4 kişilik aile, %52,4 bir ayda 1-2 kez balık tüketen, %76,5'i mevsimine göre balık tercih etmektedir. %57,5'i balığı pahalı bulmakta, %85,1'i balığı satın almakta, %53,4'ü pazar tezgâhından temin etmekte, %99,5'i taze olarak tüketmekte, %49,9'u balık almada tazeliğin önemli olduğunu belirtmekte, %39,2'si aile olarak bir öğünde 1001-2000 g balık tüketmekte, %55,7'si kızartma yapmakta, %72,8'i kış mevsiminde ve %25,2'si hamsi tüketmektedir. Ayrıca aylık gelir ile balık tüketim sıklığı ve bir öğünde tüketilen balık miktarı arasında anlamlı bir ilişki varken, aylık gelir ile balık tüketim çeşidi arasında ilişki bulunmamaktadır. Çalışmanın bulguları doğrultusunda, Kırklareli'nin iki ilçesinin Karadeniz'e kıyısının olması, Marmara ve Ege Denizine km olarak uzak olmamasına rağmen balık tüketiminin istenildiği gibi olmadığı sonucuna varılmıştır. Bu doğrultuda, ilgili kurum ve kuruluşların

bu konuda önlem alması ve gerekli bilgilendirilmelerin yapılması, balık tüketimi konusunda farkındalıkların oluşturulması önerilmektedir.

Anahtar Kelimeler: Kırklareli, Balık Tüketimi, Balık Tüketim Tercihi



ABSTRACT

DETERMINATION OF FISH CONSUMPTION IN KIRKLARELİ PROVINCE

Serkan TOZAKÇI

Çanakkale Onsekiz Mart University

School of Graduate Studies

Master of Science Thesis in Aquaculture

Supervisor: Prof. Dr. Musa BULUT

11/01/2022, 79

Fish is a very important food for human health. It is important to determine fish consumption in our country, which is surrounded by seas on three sides and has fresh water and dams. In this context, this study was carried out to determine the fish consumption amount and habits of people living in Kırklareli province and its districts according to some variables. In the quantitative research-based study, the survey method was used. 1292 people participated in the study and questionnaires were applied. The applied survey data were analyzed with the SPSS 25 statistical program and presented in tables and graphics with descriptive analyzes and chi-square analysis. According to the findings, the highest percentage of the answers given by the participants in the study was between the ages of 39-49, 42,9%, 75,4% were male, 72,3% were married, 33,4% were high school graduates, 27,4% were farmers, 26,2 of them have a monthly income of 2021-3000 TL, 60,1% of them are families of 3-4 people, 52,4% of them consume fish 1-2 times a month, 76,5% prefer fish according to the season. 57,5% find the fish expensive, 85,1% buy the fish, 53,4% buy it from the market stall, 99,5% consume it fresh, 49,9% state that freshness is important in buying fish, 39,2% use it as a family. consumes 1001-2000 g fish in one meal, 55,7% of them fry, 72,8% of them in winter season and 25,2% of them consume anchovy. In addition, while there is a significant relationship between monthly income and frequency of fish consumption and the amount of fish consumed in one meal, there is no relationship between monthly income and type of fish consumption. In line with the findings of the study, it was concluded that although the two districts of Kırklareli have a coast to the Black Sea and are not far from the Marmara and Aegean Seas, fish consumption is not as desired. In this direction, it is recommended that the relevant

institutions and organizations take precautions in this regard, provide necessary information and raise awareness about fish consumption.

Keywords: Kırklareli, Fish Consumption, Fish Consumption Preference



İÇİNDEKİLER

Sayfa No

ETİK BEYAN.....	İ
TEŞEKKÜR.....	İi
ÖZET	İii
ABSTRACT	V
İÇİNDEKİLER	Vii
SİMGELER VE KISALTMALAR.....	İx
TABLolar DİZİNİ.....	X
ŞEKİLLER DİZİNİ.....	Xiii

BİRİNCİ BÖLÜM

GİRİŞ

1

İKİNCİ BÖLÜM

ÖNCEKİ ÇALIŞMALAR

4

2.1. Türkiye’de Balık Üretimi ve Tüketimi.....	4
2.2. Yapılan Çalışmalar.....	7

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

MATERYAL YÖNTEM

18

3.1. Araştırma Yöntemi.....	18
3.2. Evren Örneklem.....	18
3.3. Veri Toplama Aracı.....	20
3.4. Verilerin Analizi.....	21

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

ARAŞTIRMA BULGULARI

22

22

4.1. Bulgular.....	22
4.2. Tartışma.....	59

BEŞİNCİ BÖLÜM
SONUÇ ve ÖNERİLER

5.1. Sonuçlar.....	69
5.2. Öneriler.....	71
KAYNAKÇA.....	73
EKLER.....	I
EK 1. ANKET.....	I



SİMGELER VE KISALTMALAR

TÜBİTAK	Türkiye Bilimsel ve Teknolojik Araştırma Kurumu
AB	Avrupa Birliği
Kg	Kilogram
G	Gram
%	Yüzde oranı
FAO	Food and Agriculture Organization (Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü)
vb.	Ve benzeri
BSGM	Balıkçılık ve Su Ürünleri Genel Müdürlüğü
TL	Türk Lirası
DSİ	Devlet Su İşleri
DHA	Dokosahekzaenoik Asit
ABD	Amerika Birleşik Devletleri
f	Frekans

TABLolar DİZİNİ

Tablo No	Tablo Adı	Sayfa No
Tablo 1	Nüfusa Göre Gerekli ve Ulaşılan Örneklem Büyüklüğü	20
Tablo 2	Kırklareli İl Merkezi ve Diğer İlçelerden Katılanların Betimsel Analiz Bulguları	22
Tablo 3	Kırklareli İl Merkezi ve İlçelerden Katılanların Yaşa Yönelik Bulguları	24
Tablo 4	Kırklareli İl Merkezi ve İlçelerden Katılanların Cinsiyete Yönelik Bulguları	25
Tablo 5	Kırklareli İl Merkezi ve İlçelerden Katılanların Medeni Durumuna Yönelik Bulguları	27
Tablo 6	Kırklareli İl Merkezi ve İlçelerden Katılanların Öğrenim Durumuna Yönelik Bulguları	29
Tablo 7	Kırklareli İl Merkezi ve İlçelerden Katılanların Mesleklerine Yönelik Bulguları	30
Tablo 8	Kırklareli İl Merkezi ve İlçelerden Katılanların Aylık Gelir Bulguları	32
Tablo 9	Kırklareli İl Merkezi ve İlçelerden Katılanların Hanedeki Kişi Sayısı Bulguları	33
Tablo 10	Kırklareli İl Merkezi ve İlçelerden Katılanların Bir Ayda Tüketilen Balık Miktarı Bulguları	35
Tablo 11	Kırklareli İl Merkezi ve İlçelerden Katılanların Balık Tercih Şekli Bulguları	36

Tablo 12	Kırklareli İl Merkezi ve İlçelerden Katılanların Balık Fiyatı Konusundaki Düşüncelerine Yönelik Bulguları	38
Tablo 13	Kırklareli İl Merkezi ve İlçelerden Katılanların Balık Alma Konusundaki Tercihlerine Yönelik Bulguları	39
Tablo 14	Kırklareli İl Merkezi ve İlçelerden Katılanların Balık Alma Yeri Konusundaki Tercihlerine Yönelik Bulguları	41
Tablo 15	Kırklareli İl Merkezi ve İlçelerden Katılanların Balık Tüketimi Şekli Konusundaki Tercihlerine Yönelik Bulguları	42
Tablo 16	Kırklareli İl Merkezi ve İlçelerden Katılanların Balık Almadaki Özen Gösterme Şekline Yönelik Bulguları	44
Tablo 17	Kırklareli İl Merkezi ve İlçelerden Katılanların Bir Öğünde Tüketilen Balık Miktarına Yönelik Bulguları	45
Tablo 18	Kırklareli İl Merkezi ve İlçelerden Katılanların Balık Pişirme Tercihlerine Yönelik Bulguları	47
Tablo 19	Kırklareli İl Merkezi ve İlçelerden Katılanların Balık Tüketim Mevsimine Yönelik Bulguları	48
Tablo 20	Kırklareli İl Merkezi ve İlçelerden Katılanların Balık Türü Seçimine Yönelik Bulguları	50
Tablo 21	Kırklareli İl Merkezi ve İlçelerden Katılanların Aylık Gelir ve Balık Tüketim Sıklığına Yönelik Bulguları	52
Tablo 22	Aylık Gelir Seviyesine Göre Balık Tüketim Sıklığı Ki-Kare Testi Sonuçları	54
Tablo 23	Kırklareli İl Merkezi ve İlçelerden Katılanların Aylık Gelir ve Bir Öğündeki Ortalama Balık Tüketim Miktarına Yönelik Bulguları	54

Tablo 24	Aylık Gelir Seviyesine Göre Bir Öğündeki Ortalama Balık Tüketim Miktarı Ki-Kare Testi Sonuçları	56
Tablo 25	Kırklareli İl Merkezi ve İlçelerden Katılanların Aylık Gelir ve Balık Türü Tercihlerine Yönelik Bulguları	57
Tablo 26	Aylık Gelir Seviyesine Göre Bir Öğünde Ortalama Balık Tüketim Çeşidi Ki-Kare Testi Sonuçları	59



ŞEKİLLER DİZİNİ

Şekil No	Şekil Adı	Sayfa No
Şekil 1	Yıllara Göre Su Ürünleri Üretim Miktarı	5
Şekil 2	Yıllara Göre En Çok Avlanan Balık Türleri	6
Şekil 3	Kırklareli İl Merkezi ve İlçelerden Ankete Katılanların Dağılımı	23
Şekil 4	Kırklareli İl Merkezi ve İlçelerden Ankete Katılanların Yaş Dağılımı	24
Şekil 5	Kırklareli İl Merkezi ve İlçelerden Ankete Katılanların Cinsiyet Dağılımı	26
Şekil 6	Kırklareli İl Merkezi ve İlçelerden Ankete Katılanların Medeni Durumunun Dağılımı	28
Şekil 7	Kırklareli İl Merkezi ve İlçelerden Ankete Katılanların Öğrenim Durumu Dağılımı	29
Şekil 8	Kırklareli İl Merkezi ve İlçelerden Ankete Katılanların Mesleki Dağılımı	31
Şekil 9	Kırklareli İl Merkezi ve İlçelerden Ankete Katılanların Aylık Gelir Dağılımı	32
Şekil 10	Kırklareli İl Merkezi ve İlçelerden Ankete Katılanların Hanedeki Sayısı Dağılımı	34
Şekil 11	Kırklareli İl Merkezi ve İlçelerden Ankete Katılanların Bir Ayda Tüketilen Balık Miktarı Dağılımı	35
Şekil 12	Kırklareli İl Merkezi ve İlçelerden Ankete Katılanların Balık Tercih Şekli Dağılımı	37
Şekil 13	Kırklareli İl Merkezi ve İlçelerden Ankete Katılanların Balık Fiyatı Konusundaki Düşüncelerinin Dağılımı	38
Şekil 14	Kırklareli İl Merkezi ve İlçelerden Ankete Katılanların Balık Alma	

	Konusundaki Düşüncelerine Yönelik Dağılımı	40
Şekil 15	Kırklareli İl Merkezi ve İlçelerden Katılanların Balık Alma Yeri Konusundaki Tercihlerine Yönelik Dağılımı	41
Şekil 16	Kırklareli İl Merkezi ve İlçelerden Katılanların Balık Tüketim Şekli Konusundaki Tercihlerine Yönelik Dağılımı	43
Şekil 17	Kırklareli İl Merkezi ve İlçelerden Katılanların Balık Almadaki Özen Gösterme Şekline Yönelik Bulguları	44
Şekil 18	Kırklareli İl Merkezi ve İlçelerden Katılanların Bir Öğünde Tüketilen Balık Miktarına Yönelik Dağılımları	46
Şekil 19	Kırklareli İl Merkezi ve İlçelerden Katılanların Balık Pişirme Tercihlerinin Dağılımları	47
Şekil 20	Kırklareli İl Merkezi ve İlçelerden Katılanların Balık Tüketim Mevsimine Yönelik Tercihlerinin Dağılımları	49
Şekil 21	Kırklareli İl Merkezi ve İlçelerden Katılanların Balık Türü Seçimine Yönelik Tercihlerinin Dağılımı	51
Şekil 22	Kırklareli İl Merkezi ve İlçelerden Katılanların Aylık Gelir ve Balık Tüketim Sıklığına Yönelik Dağılımı	53
Şekil 23	Kırklareli İl Merkezi ve İlçelerden Katılanların Aylık Gelir ve Bir Öğündeki Ortalama Balık Tüketim Miktarına Yönelik Dağılımı	55
Şekil 24	Kırklareli İl Merkezi ve İlçelerden Katılanların Aylık Gelir ve Balık Türü Tercihlerine Yönelik Dağılımı	58

BİRİNCİ BÖLÜM

GİRİŞ

21. yüzyılın devam ettiği bu günlerde dünya genelinde tüm insanların sağlığını tehdit eden birçok faktör olmuştur. Günümüzde bu faktörlerin başında koronavirüs salgını (Covid-19) döneminde ortaya çıkan hastalık tehdidi gelmektedir. Bu hastalığa yakalanmamak ya da hastalığın üstesinden gelebilmek için sağlıklı ve dengeli beslenmek gerekmektedir. Sağlıklı beslenmenin başında özellikle beyaz etin ve balığın tüketimi gelmektedir (Kaya, vd., 2004). Gelişmiş ülkelerin beslenme alışkanlıkları incelendiğinde, beslenmelerine çok dikkat ettikleri, beslenme alışkanlıklarının sağlık açısından uygun gıdaları seçmeye dayalı olduğu görülmektedir. Seçtikleri bu gıdalar arasında doymamış yağ asitleri yönünden zengin olan balık ve diğer su ürünleri yer almaktadır. Doymamış yağ asitleri açısından çok önemli bir besin kaynağı olan balık, yüksek enerji kaynağı olması, yağda çözünen proteinleri bulundurması, lipoproteinlerin oluşmasında katkı sağlaması bakımından da değerli bir besindir (Yücecan ve Baykan, 1981). İnsanların özellikle ileriki yaşlarda kronik rahatsızlıklarının çoğunun besin maddelerinden ve beslenme alışkanlıklarından kaynaklandığı bilinmektedir (Gordon ve Ratliff, 1992). Yüksek kolesterol, yüksek tansiyon, kalp rahatsızlıkları, damar tıkanıklığı, kalp krizi kırmızı et gibi besinlerin çok tüketilmesinden kaynaklanmaktadır. Bunun için insanların doymamış yağ asitleri içeren balık tüketimini arttırmaları gerekmektedir. Omega-3 içeren besinler vücutta önemli fizyolojik ve biyokimyasal aktiviteler sağlamaktadır. Bunun yanında, balık tüketiminin göz ve beyin gibi bazı organların istenilen bir şekilde çalışmasında, fonksiyonlarını yerine getirmesinde, kan konsantrasyonunun düzenlenmesinde önemli görevleri bulunmaktadır (Nettleton, 2000). İnsan anne karnında, büyüme çağında, ergenlik döneminde, hamilelikte, menopoz döneminde, yaşlılıkta kısaca hayatın her evresinde balıkta bulunan omega-3 yağ asitlerine ihtiyaç duyar. Balık eti vücut direncini arttırarak, insan için gerekli kalsiyum, fosfor, iyot, A, B1, B2, D vitamini ihtiyacını karşılar (Şen, vd., 2008). Bunun için balık tüketiminin yaygınlaştırılması gerektiğine inanılmaktadır.

1995 yılında Dünya Sağlık Örgütü'nün bir raporuna göre; büyüme çağındaki bebek ve çocuklara vücut ağırlıklarının her bir kilosu için 40 mg omega-3 yağ asidi olan DHA sağlanmalıdır (DSÖ, 1995). Astım, bağışıklık sistemi zayıflığı, dikkat eksikliği, depresyon, IQ seviyelerinin düşük olması ve hiperaktiflik, damar sertliği gibi rahatsızlıkların DHA

eksikliğinden kaynaklandığı belirtilmektedir. Ayrıca DHA eksikliği, beyin fonksiyonlarının tam çalışmaması ve böylece serotonin seviyesinin düşük olmasıyla birlikte depresyon, intihar ve şiddet olaylarının artmasına sebep olmaktadır (Tanscanen, 2001). Balık ya da su ürünleri tüketiminin tüm bu hastalıkları azalttığı ve üstesinden geldiği birçok çalışmada açıklanmaktadır (Stone, 1996; Hodge, 1996; Broughton, vd., 1997; Norrish, 2000)

Üç tarafı denizlerle çevrili ve birçok nehir ve gölün bulunduğu ülkemizde balık tüketiminin oldukça iyi olması gerektiği düşünülmektedir. 8333 km kıyı uzunluğu bulunan ülkemiz, yaklaşık olarak 25 milyon hektar su ürünleri üretimine uygun alana sahiptir (DPT, 2001). Ülkemizde su ürünleri tüketiminin araştırılmasına yönelik balık tüketim alışkanlıkları, şehirlere, şehirlerin denize kıyısı olup olmamasına, şehir sınırları içerisinde baraj, göl, gölet vb. sulak alanlarda su ürünleri faaliyeti olup olmamasına, balık yetiştiriciliği yapan çiftliklerin olup olmamasına göre farklılık gösterdiği ayrıca sosyo-ekonomik koşullara, mevsimlere, geleneksel damak tadına, kültürel farklılıklara ve beslenme şekillerine göre tüketilen su ürünleri türleri ve miktarları farklılık gösterdiği çalışmaların yürütüldüğü belirlenmiştir (Yiğit, vd., 2020). Ancak büyük önemi olan su ürünlerinin ülkemizde yeterli miktarda tüketilmediği düşünülmektedir. Et ve Balık Kurumu'nun 2019 raporuna göre ABD'de kişi başına ortalama balık tüketimi 20 kg/yıl, Türkiye'de 6,09 kg/yıl, Avrupa Birliği (AB) ülkelerinde 24 kg/yıl olarak belirtilmiştir (Anonim 2021a). Özellikle diğer ülkeler ile kıyaslandığında aradaki açık farkın giderilmesi için mevcut durumun belirlenmesi ve su ürünleri tüketimini arttırmaya yönelik politikaların geliştirilmesi gerekmektedir (Yeşilsu, vd., 2019; Zeng, vd., 2019).

Balık tüketiminin kıyı kesimlerinde daha fazla olması yaygın olan bir görüştür. Nitekim yapılan çalışmaların çoğunda da durumun bu şekilde olduğu bildirilmiştir (Doğan, ve Gönülal, 2014; Balcı, vd., 2016b). Bu duruma rağmen, deniz balıkları yetiştiriciliğinin hiç olmadığı, sadece baraj, göl ve akarsulardaki balık üretimi ile yetiştiricilik çiftliklerinin bulunduğu bölgelerde balık tüketim davranışlarının nasıl olduğu, ayrıca aile geliri, eğitim durumu, meslek gibi demografik özelliklerin balık tüketimine olan yaklaşımı nasıl etkilediği konusunda bazı il ve ilçelerde yapılan çalışmalar bulunmasına rağmen, Kırklareli ilinde bu durumu ortaya koyan bir çalışma bulunmamaktadır. Bu bağlamda yapılan çalışmada, Kırklareli ilinde halkın balık tüketimi ile ilgili tercihlerinin cinsiyet, yaş, eğitim seviyesi ve gelir düzeyi ile ne derece ilişkili olduğunun tespit edilmesi amaçlanmıştır. Bu

bağlamda Kırklareli ili ve ilçelerinde mevsime bağlı olarak hangi balıkların tüketildiği belirlenerek önemli bilgiler sunulmuştur. Bu çalışma, balık tüketiminin günümüz şartlarında sağlık açısından önemli olduğu düşünüldüğünde, ayrıca balık tüketim alışkanlıklarının belirlenmesinde gerek il gerekse ülke düzeyinde balıkçılık sektörüne olumlu katkılar sağlaması bakımından önem taşımaktadır. Bu çalışmada, tesadüfi örnekleme ile katılımcılara birebir soru-cevap biçiminde anket yapılarak Kırklareli ili ve ilçelerindeki tüketicilerin balık tüketim alışkanlıklarının araştırılması, kişi başına balık tüketim miktarının belirlenmesi ve balık tüketimi ile ilgili mevcut durumun ortaya konulması amaçlanmıştır. Ayrıca, bu amaç doğrultusunda yaş, cinsiyet, eğitim durumu, meslek bilgisi, gelir durumu, hanede yaşayan kişi sayısı gibi özelliklerin bilinçli balık tüketimi durumu, balık tüketim miktarı, tüketim sıklığı, tercih edilen balık türleri üzerindeki etkileri belirlenmiştir. Bu özellikler ile tüketilen balık türleri ve tüketim miktarı arasındaki ilişkinin belirlenmesi hedeflenerek bu alanda çalışma yapan bilim insanlarına ışık tutacağı düşünülmektedir. Su ürünleri arasında özellikle balık sağlıklı beslenme öğelerinin başında gelmektedir. Obezite ile mücadelede Dünya Sağlık Örgütü iyi bir hayvansal protein kaynağı olarak balık ve su ürünlerine vurgu yapmaktadır. Ancak kişi başı tüketim verileri incelendiğinde ülkemizde su ürünleri tüketim alışkanlığının gelişmemiş ülkelerin dahi gerisinde olduğu belirtilmektedir (Hecer, 2012). Bu bağlamda tüketimi artırmaya yönelik yayım çalışmaları yapılması gerektiği önerilmektedir (Şengör ve Ceylan, 2018). Tüm bu öneriler doğrultusunda tüm illerde özellikle denize kıyısı olmayan illerde yaşayan kişilerin balık tüketim tercihlerinin, alışkanlıklarının ve miktarlarının belirlenmesi ülkemizdeki durumun ortaya konulması ve yetkililerin balık tüketimine teşvik edici politikalar oluşturabilmeleri açısından ilgili çalışma önemlidir.

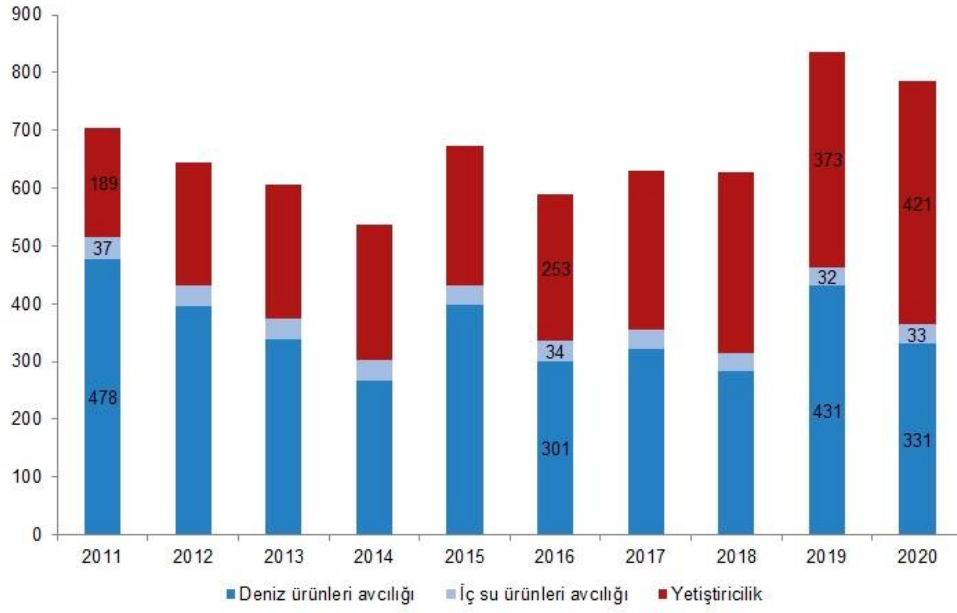
İKİNCİ BÖLÜM

ÖNCEKİ ÇALIŞMALAR

Bu bölümde çalışmanın problemi ve amacı doğrultusunda gerçekleştirilmiş literatür taraması sonucunda elde edilen bilgilere yer verilmiştir. Kırklareli il merkezi ve diğer ilçelerde yaşayan kişilerin balık tüketim tercihleri hakkında yürütülen çalışmanın kuramsal çerçevesi oluşturulurken yurt içi ve yurt dışı araştırmalar, denize kıyısı olan ve olmayan yerleşim yerlerindeki kişilerin balık tüketim tercihleri ve alışkanlıkları araştırılmıştır. Bu bağlamda yapılan araştırmalara yönelik ulaşılan literatür bilgisi aşağıda özetlenerek sunulmuştur.

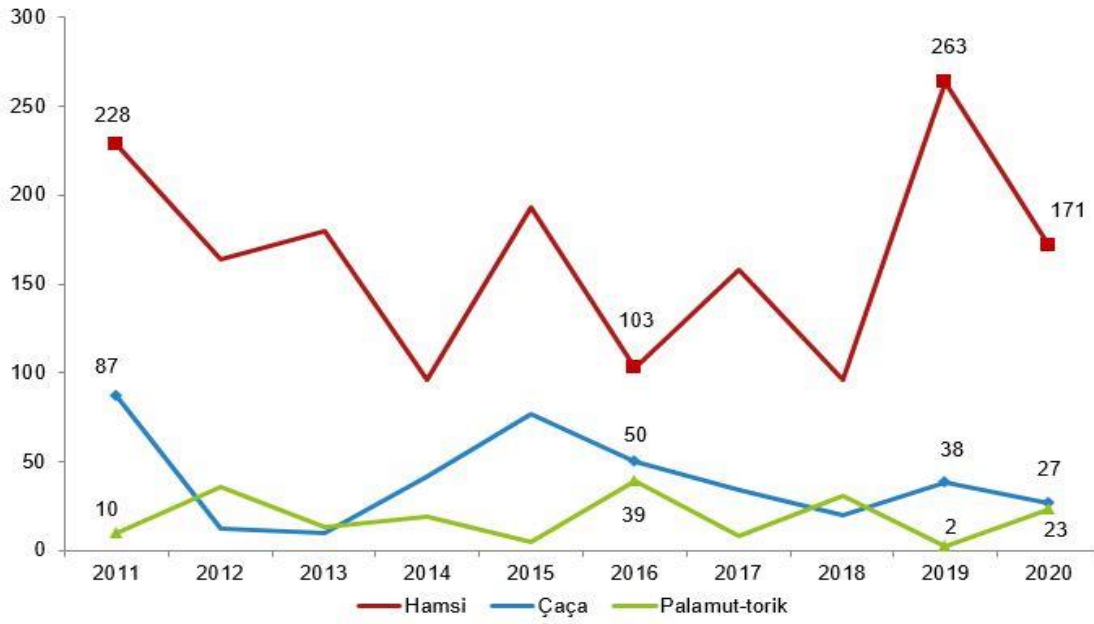
2.1. Türkiye’de Balık Üretimi ve Tüketimi

Ülkemizin üç tarafı denizlerle çevrilidir. Karadeniz, Ege, Akdeniz ve iç deniz olarak Marmara Denizi’ne sahip ülkemizin kıyı uzunluğu 8.333 km olarak belirlenmiştir. Karasularımız Karadeniz ve Akdeniz’de 12, Ege Denizi’nde 6 mil olarak uygulanmaktadır. Marmara Denizi ve boğazlar iç sular olarak kabul edilmektedir. Doğal gölleri 10.000 km², baraj gölleri 3.442 km², akarsular 178.000 km uzunluğundadır (Yaşar, vd., 2004). Denizlerdeki balık türleri açısından Akdeniz 500, Ege Denizi 300, Karadeniz 247, Marmara Denizi 200 balık türü olduğu ortaya çıkmıştır (Yaşar, vd., 2004). Ülkemizdeki denizlerin farklı özelliklerde olması hem balık avcılığına hem de bu denizlerde balık yetiştiriciliğinin yapılmasına da imkan tanımaktadır. Avlanan ve ekonomik değeri olan balık türleri yaklaşık 100 civarındadır. Su ürünleri üretimi 2020 yılında bir önceki yıla göre %6,1 azalarak 785.811 ton olarak gerçekleşmiştir. Üretimin %37,1’ini balık avcılığı yoluyla elde edilen deniz balıkları, %5’ini balık avcılığı yoluyla elde edilen diğer deniz ürünleri, %4,2’sini avcılık yoluyla elde edilen iç su ürünleri ve %53,6’sını yetiştiricilik ürünleri oluşturmaktadır. Avcılık yoluyla yapılan toplam üretim 364.400 ton olurken, yetiştiricilik üretimi 421.411 ton olarak gerçekleşmiştir. Deniz ürünleri avcılığı bir önceki yıla göre %23,2 azalırken, iç su ürünleri avcılığı %4,8 artmıştır (Anonim 2021b). Şekil 1’de 2011-2020 yılları arasında gerçekleştirilen su ürünleri üretimi yıllara göre bin ton üzerinden verilmiştir.



Şekil 1. Yıllara göre su ürünleri üretim miktarı (bin ton)

Avlanan deniz balıkları miktarı 2020 yılı için, 291.910 ton olarak gerçekleşirken, avlanan deniz balıklarının türlerine göre dağılımı incelendiğinde, hamsi balığı 171.253 ton ile en yüksek miktarda avlanan balık olmuştur. Hamsi balığını 26.804 ton ile çaça ve 22.743 ton ile palamut-torik izlemiştir (Anonim 2021b). Şekil 2’de yıllara göre en çok avlanan balık türleri verilmiştir.



Şekil 2. Yıllara göre en çok avlanan balık türleri (bin ton)

Yetiştiricilik yoluyla yapılan üretimin 2020 yılında 293.175 tonu denizlerde, 128.236 tonu iç sularda gerçekleşmiştir. Yetiştirilen en önemli balık türü; iç sularda 127.905 ton ile alabalık, denizlerde ise 148.907 ton ile levrek ve 109.749 ton ile çipura olarak belirlenmiştir (Anonim (2021b)). Tüm bu veriler ışığında genel olarak balık yetiştiriciliğinin arttığı ve bununla birlikte tüketimin de arttığı söylenebilir.

2018 yılında, toplam su ürünleri üretiminin yaklaşık 179 milyon tona ulaştığı, bu üretim miktarının 156 milyon tonu doğrudan gıda temini için kullanılırken, geriye kalan 22 milyon tonu ise, başta balık unu ve balık yağı üretimi olmak üzere gıda dışı ürünlerin üretiminde kullanılmıştır. Dünya genelinde bakıldığında 2017 yılında hayvansal protein ihtiyacının %17'sinin balıktan karşılandığı ve bu rakamın tüketilen tüm proteinlerin %7'sine denk geldiği tespit edilmiştir (BSGM, 2020; FAO, 2020).

Dünyada balık tüketimi, 1961 yılında kişi başına 9 kg iken, 2018'de 20,5 kg'a ulaşmıştır. Bölgeler ve ülkeler arasında balık tüketim miktarı farklılıklar göstermekle beraber belirli eğilimler tespit edilmiştir. 2017 yılı verilerine göre gelişmiş ülkelerde kişi başına balık tüketimi 24,4 kg iken gelişmekte olan ülkelerde kişi başına 19,4 kg, gelişmemiş ülkeler kişi başına 12,6 kg'a ulaşmıştır. Düşük gelirli, gıda açığı bulunan ülkelerde balık tüketimi 2017'de 9,3 kg olarak tespit edilmiştir (BSGM, 2020; FAO, 2020).

Türkiye’de kişi başına su ürünleri tüketimi dünya ortalamasına göre düşüktür. Tüketim miktarı, tüketim alışkanlığı, su ürünlerinin üretim miktarı ve fiyatına, tüketici alım gücü gibi faktörlerle ilişkilidir. Türkiye’de su ürünleri tüketimi bölgelere göre farklılık göstermekle birlikte, 2019 yılında kişi başı yıllık su ürünleri tüketimi 6,3 kg olarak belirlenmiştir (TÜİK, 2020).

Balık tüketiminin az olmasının en önemli sebepleri şöyle sıralanabilir;

- Halkın gelir seviyesinin düşük olması,
- Nüfus miktarı fazla olması ve buna karşın üretimin az olması,
- Balık fiyatlarının farklılık göstermesi,
- Balık tüketim tercihlerinin farklı olması,
- Türkiye’de insanların balığı taze satın almayı tercih etmeleri,
- Yaşanılan bölgede her mevsim balık bulunmaması,
- Balığın tüketim şekillerinin çeşitlilik göstermemesidir.

2.2. Yapılan Çalışmalar

İlgili alan yazın incelemesi sonucu Türkiye’de ve dünyada balık tüketimi ve bunu etkileyen faktörlerin araştırıldığı çalışmalar ve önemli sonuçları son on yıl dikkate alınarak aşağıda sunulmuştur.

Özdemir ve Aras’ın, (2005) Türkiye ve AB su ürünleri sektörünün üretim, tüketim, ihracat ve ithalat yönünden karşılaştırmasını yaptığı çalışmada, 2003 yılı itibariyle AB ve Türkiye’nin toplam su ürünleri istihali sırasıyla 7-8 milyon ton ve 500-600 bin ton, tüketim miktarı 21,83 kg ve 6,8 kg, ihracat miktarı 6,7 milyon ton ve 38 bin ton ve ithalat miktarı 10,4 milyon ton ve 52 bin ton olarak rapor edilmiştir. Ülkemizde su ürünleri üretiminin %78,7’si denizlerden, %13,6’sı yetiştiricilikten, AB’de %78 ve %18 sağlandığı belirlenmiştir. Türkiye su ürünleri ihracatında %25’lik, ithalatta ise %74 oranında bir artış gözlenmiştir. Diğer yandan toplam su ürünleri üretiminde kültür üretiminin payının Türkiye ve AB’de sırasıyla %13 ve %17’ye yükseldiği tespit edilmiştir.

Özkan, vd., (2006) Antalya ilinde yaşayanların balık tüketimi ve satın alma davranışlarını, ailelerin ortalama aylık geliri, harcamaları ve gıda harcamaları, bu

harcamaları içinde balık harcamasının payı, balık tüketim miktarları belirlenmiştir. Araştırılan bu değişkenleri balık alma ve tüketimine etki ettiği anlamlı farklılıklar oluşturduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Adıgüzel, vd., (2009) Tokat Almus'ta 104 hane ile görüşerek yürüttükleri çalışmada, ailelerin %90,43'ü balığı taze olarak tükettiğini ve daha çok alabalık ve sazan balığını tercih ettiklerini belirlemişlerdir. Yıllık kişi başı balık tüketim miktarı 14,71 kg olarak belirlenmiş olup balığın sabit satıcılardan temin edildiği ve daha çok kış mevsiminde balık tüketildiği sonucuna ulaşılmıştır.

Bülent ve Canpolat, (2011)'ın Elazığ'da, Keban, Kovancılar, Sivrice, Palu ve Maden ilçelerinde balık eti tüketimini tespit etmek amacıyla yürüttükleri anket çalışmasında, Keban ve Palu ilçelerinde tatlı su balıklarının, Kovancılar, Sivrice ve Maden ilçelerinde ise deniz balıklarının daha fazla tüketildiği tespit edilmiştir. Tatlı su balıklarından alabalık, deniz balıklarından hamsi en fazla tüketilen balık olmuştur. Balık tüketim şeklinin ise daha çok kızartma olduğu belirlenmiştir.

Hecer, (2012) gerçekleştirdiği çalışmada, Türkiye'de balık tüketimine yönelik literatür taraması yapmıştır. Türk halkının balığı istenildiği kadar tüketmediği ve dünya ortalamasının altında kaldığını vurgulamıştır. Kişisel tercihlerin, ekonomik şartların, alışkanlıkların balık tüketimini etkilediği sonucuna ulaşmış ve yetkililere bu konuda önemli görevler düşeceğini belirtmiştir.

Aydın ve Karadurmuş, (2013) Trabzon ve Giresun bölgesinde su ürünlerinin tüketimine yönelik yürüttükleri çalışmada, su ürünlerinin tüketimi tavuk ve kırmızı ete kıyasla %41 oranında birinci sıradadır. Çalışmaya katılanların %92,5'i balık tüketmekte ve en fazla hamsi tercih edilmekte, %92,5'i taze olarak kızartma veya ızgara olarak tüketmektedir. Kişi başı 29,52 kg yıllık tüketim miktarının olduğu sonucuna varılmıştır.

Balık, vd., (2013), araştırmalarını Ordu ilinin Fatsa ve Aybastı ilçelerinde yürütmüşlerdir. Bu çalışmada, denize kıyısı olan Fatsa ve denize kıyısı olmayan Aybastı'da yaşayan kişilerin balık tüketim tercihlerini ve alışkanlıklarını belirlemeyi amaçlamışlardır. Çalışmada iki ilçede de en çok tüketilen balığın hamsi, daha sonra istavrit ve mezigit olduğu, tüketim tercihlerinin taze balık olduğu, kültür balığı çok tercih etmedikleri

belirlenmiştir. Haftalık balık tüketim miktarının denize kıyısı olan Fatsa'da daha fazla olduğu sonucuna varılmıştır.

Nalinci, (2013) Amasya ilindeki hane halkının et tüketim alışkanlıkları ve bunu etkileyen faktörlerini araştırmıştır. Çalışmanın sonunda kişilerin balık tüketiminin 5,06 kg/yıl olduğunu ve diğer et türleri arasında en düşük orana sahip olduğunu belirtmiştir. Kişilerin %60,61'i balık fiyatlarının normal olduğunu, %30,91'i ise pahalı olduğunu düşündükleri bildirilmiştir. En çok tercih edilen deniz balığı çeşidini hamsi (%77,88) ve tatlı su balığı çeşidinin ise alabalık (%54,73) olduğu sonucuna varılmıştır.

Doğan ve Gönülal, (2014) Gökçeada balık tüketim alışkanlıkları ve sosyo ekonomik açıdan analizini yaptıkları çalışmayı 452 kişiyle yürütmüşlerdir. Farklı sosyo ekonomik özelliklere sahip kişiler arasında en çok tüketilen balığın lüfer (%30,3), en az tüketilen ise sardalye (%22,4) olduğunu belirlemişlerdir. Farklı yaş grupları üzerinde yapılan çalışmada, %49,6'sının 2-3 kez balık tükettiği tespit edilmiştir. Balık tüketiminde pişirme yöntemi olarak, %31,9 kızartma, %14,8 ızgara, %12,6 buğulama olduğu tercih edildiği Gökçeada'da balık tüketiminin ülke ortalamasının üstünde olduğu sonucuna varılmıştır. Bunun nedeninin çalışmanın yürütüldüğü Gökçeada'da balık tüketme alışkanlığının yüksek olması, amatör balıkçılığın olması, balığa bireysel olarak ulaşma şansının olmasından kaynaklandığı olarak açıklanmıştır.

Olgunoğlu, vd., (2014) Adıyaman ilinden 375 kişiyle yürütülen çalışmada katılanların %5 oranında balık eti tükettiği bu oranın %84 'ünde severek tükettiği belirlenmiştir. Öncelikli olarak tatlı su balıklarından sazani tercih ettikleri, deniz balıklarından ise en çok hamsinin tercih edildiği tespit edilmiştir. Adıyaman'da kişi başı balık tüketiminin ülke ortalamasının altında ve 3,01 kg olduğu sonucuna varılmıştır.

Temel ve Uzundumlu, (2014) Rize ilinde balık tüketimine etki eden faktörleri belirlemek amacıyla yürüttükleri çalışmanın sonuçlarında Rize ilinde kişi başına balık tüketimi 20,1 kg olarak rapor edilmiştir. Bu oran Türkiye ortalamasının yaklaşık üç katıdır. Ayrıca 115 kişiyle yapılan bu çalışmada, sosyal, ekonomik ve demografik özellikleri dikkate alınarak tüketicilerin daha fazla önem verdiği değişkenlere yönelik çalışmalar yapılarak tüketici memnuniyetinin artırılacağı önerilmektedir.

Ertürk, vd., (2014), Iğdır ilinde yürüttükleri çalışmada, tavuk ve balık eti tüketimlerinin karşılaştırmasını yapmışlardır. Tüketim alışkanlıkları ve tercihleri ile cinsiyet, yaş, eğitim, ve gelir seviyesi arasındaki ilişkinin belirlenmesi hedeflenmiştir. Balık tüketiminin nedeni olarak katılımcıların %35,5'i sağlıklı olması, %28,2'si lezzetli olması, %21,5'i besleyici olması ve %9,2'si alışkanlıkları nedeniyle balık tüketmeyi tercih ettiklerini belirtmişlerdir.

Abdikoğlu, (2015) Tekirdağ ilinde balık tüketim eğilimleri üzerine gerçekleştirdiği çalışmada 270 katılımcıya anket uygulamıştır. Çalışmada, kişi başı balık tüketimi 14,69 kg/yıl olarak belirlenmiş, katılımcılar balığı sağlıklı buldukları için tükettiklerini, daha çok kış ve sonbahar aylarında taze olarak, %60,61 oranında ise 15 günde bir tükettiklerini ve fiyatları genel olarak normal bulduklarını ifade etmişlerdir. Karides %44,16 ve kalamar %31,59 ile en çok tüketilen türler olarak dikkat çekmektedir.

Saygı, vd., (2015) Türkiye'nin deniz kıyısında bulunan İzmir'de 306 kişi ile deniz kıyısında olmayan Ankara'da 405 kişinin anket yoluyla balık tüketim tercihlerini belirlenmiştir. İzmir'den katılanların %81'i daha çok beyaz et, %19'u kırmızı et tüketmekte iken, haftada en az 1 defa balık tüketenlerin oranı %46 olarak bildirilmiştir. Ankara'dan katılanların %83'ü beyaz et, %17'si kırmızı et tüketmekte iken, haftada en az 1 defa balık tüketenlerin oranının sadece %30 olduğu tespit edilmiştir. Bu bulgulara göre balık tüketiminin istenilen seviyede olmadığı ve balık tüketiminin artırılması için kurum ve kuruluşların vb. buldukları bölgedeki halkın su ürünlerine ilgisini çekecek tanıtıcı ve özendirici faaliyetlerde bulunması önerilmektedir.

Yavuz, vd., (2015) Ankara ilinde tüketicilerin balık tüketim tercih ve tüketim davranışlarını incelemek için 167 kişiyle yüz yüze anketler uygulanmıştır. Eğitim düzeyi azaldıkça tüketicilerin fiyata duyarlılıklarının arttığı, gelir düzeyi arttıkça lezzet faktörünün önem kazandığı sonucuna varılmıştır.

Uzundumlu ve Dinçel, (2015) Trabzon ve Beşikdüzü'nde yürütülen çalışmada, denize kıyısı ve tatlı su kaynağına yakın olan yerlerde balık tüketiminin Türkiye ortalamasından daha yüksek olduğu belirlenmiştir. İşlenmiş balık ve lokantada balık yemeye sıcak bakmayan katılımcılar, daha çok palamut, hamsi ve mezgiti balık sezonunda, alabalığı ise her mevsim tükettiklerini açıklamışlardır. Beşikdüzü'nde ve diğer ilçelerde

balık tüketiminin artırılabilmesi için önlemlerin alınması, konserve balık pazarlayan firmaların ve lokantaların tüketicinin ilgisini çekecek çalışmalar yapması önerilmektedir. Bu bölgede balık satışı yapan firmaların tüketicinin kültürel, sosyal ve demografik özelliklerini dikkate alan bir pazarlama anlayışı ile bu bölgedeki halkın balık tüketimini artırılabilmesi önerilmektedir.

Balcı, vd., (2016a) Tunceli’de balık tüketim analizine yönelik yürüttükleri çalışmada, rastgele seçim yöntemiyle belirlenen 215 kişiye uygulanan anket verilerine göre, balık tüketiminin az olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Daha çok taze olarak aynı gün tüketilen balığın pişirilmesinde fırın ve kızartma tercih edilmektedir.

Balcı, vd., (2016b) Malatya il merkezinde yaşayan kişilerin balık tüketim tercihleri belirlenmeye çalışılmıştır. Toplam 409 kişi ile yapılan çalışmada haftada 1 kere balık tüketenlerin oranı %26, haftada 2-3 kere balık tüketenlerin oranı %10, 15 günde 1 kere balık tüketenlerin oranı ise %28 olduğu ve daha çok deniz balığı satın aldıkları, %23’ünün alabalık ve sazan, %22’sinin de hamsi, istavrit ve diğer deniz balıklarının (levrek, çipura, palamut, lüfer vb.) daha fazla tükettikleri belirtilmiştir.

Arslan ve İzci, (2016) yürüttükleri çalışmaya 663 kadın, 702 erkek toplam 1365 kişi katılmıştır. Çalışmaya katılanların %43,67’sinin 15 günde bir gün balık tükettiklerini ve %80’i taze olmasına dikkat ettiklerini belirtmişlerdir. Katılanların %16,92’si balık etini tükettiğini ancak balık tüketim alışkanlıklarının olmadığını açıklamışlardır.

Gözener, vd., (2016) Ordu Fatsa’da balık tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi amacıyla yürüttükleri çalışmada 272 kişi ile anket uygulaması gerçekleştirmiştir. Çalışmaya katılanların tamamının balık tüketmekte olduğu ve kişi başı yıllık balık tüketiminin 18,40 kg olduğu bildirilmiştir. Doğal alabalık en beğenilen balıkken, hamsi en fazla tüketilmektedir. Kaya balığı en az tüketilirken toplam 16 farklı tür tüketilmektedir. Katılımcıların balık pişirme tercihi ise %95,59’nun tava ve %70,58’inin ızgara şeklinde olduğu belirlenmiştir.

Karakaya ve Kırıcı, (2016) Bingöl kent merkezinde 384 kişi ile yapılan anket sonucu tüketicilerin %83,5’inin balık tükettiğini belirlemiştir. Hane halkının ortalama balık harcamasının 105,52 TL/ay, ortalama balık tüketim miktarının 4,88 kg/ay ve kişi başı

ortalama balık tüketim miktarının ise 12,2 kg/yıl olarak bulunduğu bildirilmiştir. Daha çok hamsinin tüketildiği bunu palamut, alabalık ve dere balığının izlediği belirlenmiştir.

Türkmen, vd., (2016) tesadüfî örnekleme yöntemine göre 433 kişiyle yürüttükleri çalışmada, Giresun ilinde katılımcıların %91'inin deniz balığı tükettiğini, en çok tüketilen balığın %34'lük oranla hamsi olduğunu belirlemiştir. Giresun ilinde kişi başı ortalama balık tüketimi 12,34 kg/yıl olup Türkiye ortalamasının üzerindedir.

Uzundumlu, vd., (2016), Hakkâri'de balık tüketim durumu, eğilimi ve tüketime etki eden faktörlerin tespit edilmesi amacıyla 202 hane halkı yürüttükleri çalışmada tüketim eğilimini yaş, eğitim seviyesi, merkez ilçede bulunma durumu, balık etini kolay temin etme durumu, balık avlama durumu, balık eti tüketim sıklığı ve dengeli-sağlıklı beslenme konusunda balık etinin öneminin farkında olma durumunun etkilediği tespit edilmiştir. Buranın denize yakın olmaması durumundan dolayı halkın bu konudaki mağduriyetinin giderilmesi hususundaki önlemlerin alınması önerilmektedir.

Güngör ve Ceyhun, (2017) Erzurum ve Van illerinde yaşayan kişilerin balık tüketimi ve tercihlerinin belirlenmesi amacıyla yürüttükleri çalışmaya Van ilinde 370, Erzurum ilinde ise 400 olmak üzere toplam 770 kişiyle çalışılmıştır. Erzurum'da kişi başına düşen yıllık balık tüketim miktarı 6,3 kg, Van'da 6,8 kg olarak tespit edilmiştir. Erzurum'da en çok tüketilen balıklar sırasıyla palamut, hamsi, alabalık iken Van'da ise sırasıyla hamsi, alabalık ve inci kefali olduğu belirlenmiştir. Erzurum'da %97,5'inin Van'da %97,6'sının taze balık tükettiği; Erzurum'da %5,3'ünün Van'da ise %8,1'inin konserve balık tükettiği tespit edilmiştir.

Gürel, vd., (2017) yürüttükleri çalışmada Ağrı ilinde yaşayan ve tesadüfî örnekleme ile belirlenen 369 kişiye anket uygulayarak veri toplamışlardır. Çalışmaya katılanların %14'ünün balık tüketmediği, %86'sının balık tükettiği ve balık tüketmeyen bireylerin %71'inin fiyat pahalılığı nedeniyle balık tüketmediği belirlenmiştir. Balık tüketen bireylerin en çok tercih ettikleri balıkların hamsi (%43) ve alabalık (%21) olduğu tespit edilmiştir. Çalışmada Ağrı ilinin balık tüketiminin ülke ve dünya ortalamasının altında olduğu sonucuna varılmıştır. Bunun böyle olmasının nedeni sosyo-ekonomik nedenler ve Ağrı ilinin deniz kıyısına uzak olmasından dolayı her mevsim balık tüketemiyor olmalarından kaynaklanıyor olabileceği sonucuna varılmıştır.

Şen ve Şahin, (2017) Mersin ilinde 410 katılımcı ile yürüttükleri çalışmada balık tüketim alışkanlığında yaş, cinsiyet, eğitim ve gelir düzeyine göre farklılıklar olduğunu belirlemişlerdir. Bu faktörlere göre balık tüketiminin değiştiğini ve balığın beğenilmesine rağmen tüketimin istenilen seviyede olmadığı sonucuna varılmıştır.

Sögüt, (2017) İskenderun'da çocuklu ailelerin balık tüketim alışkanlıklarının tespit edilmesi amacıyla 1250 kişiyle anket uygulamıştır. Anket uygulananların %41,4'ü ayda bir, %29,3'ü 15 günde bir, %21,5'i haftada bir ve %5,4'ü yılda bir balık tüketmektedir. %0,9'u ise balık tüketmeyi tercih etmemektedir. Balık tüketiminde çocukların balık sevdiği, bazı çocukların kılıçık ve kokusundan dolayı balığı sevmedikleri belirlenmiştir. Balık tüketiminde tercih edilen pişirme yöntemlerinin yağda kızartma, ızgara mangal, fırın tepsisi olduğu belirlenmiştir. Konserve şeklindeki balıkların tüketiminin ise en az tercih edildiği tespit edilmiştir. Araştırma sonucunda, su ürünleri tüketim alışkanlıklarının gelir düzeyine göre değiştiği belirlenmiştir.

Sağlam ve Samsun, (2018) Yozgat ilinde balık tüketim tercihlerinin ve alışkanlıklarının belirlenmesi amacıyla 270 kişiyle yürüttükleri çalışmada katılımcıların %1,3'ünün dondurulmuş, %97,7'sinin taze, %1'inin konserve ürünleri tercih ettiklerini ifade etmiştir. Katılımcıların balık tüketme nedenini %60,6 ile en yüksek oranda sağlıklı ve dengeli beslenme oluştururken, tüketmeme nedenini ise %57,1 ile en fazla oranda balığı sevmeme olarak ifade belirtilmiştir. En çok tüketilen su ürününün %94 ile hamsi olduğu belirlenmiştir.

Duman ve Dartay, (2018) 415 aileyle yapılan çalışmada, katılanların %88'inin doğada yakalanan, %12'sinin ise kültür balığını tükettiğini tespit etmişlerdir. Katılımcıların %47'si lezzetli ve %35'i sağlıklı olması ve güvenilir olmasıyla doğada yakalanan balığı tercih etme sebebini açıklamışlardır. Kültür balığını tercih edenler daha taze olmasından (%44) dolayı tercih ettiklerini belirtmişlerdir.

Karakaya, vd., (2018) Siirt ilinde yaşayan, 271 kişi üzerinde gerçekleştirilen çalışmada, katılanların %22,5'inin balık tükettiği ve bunların da balık türlerinden en çok hamsi tükettikleri sonucuna ulaşılmıştır. En çok ayda bir defa ve yaklaşık olarak 4,5 kg olarak tüketilen balığın tüketim sebebini lezzetli olması ve besin değerinin yüksek olmasına inandıkları ifade edilmiştir. Ancak katılımcılar tükettikleri balığı yeterli

bulmadıkları düşüncesindedir. Balığı yeteri kadar tüketememe nedenleri açısından %33,2 oranında balık fiyatlarının pahalı olduğu, %25,8 oranında ise tüketmek istediği balık çeşidini bulamadığı beyan edilmiştir. Damak zevkine uygun her çeşit işlenmiş su ürünlerinin bulunabilirliği ve tüketicilere uygun fiyatlarla sunulması Siirt ilinde balık tüketiminin artması açısından önemli olacağı sonucuna varılmıştır.

Yüksel ve Diler, (2019) 1181 kişiyle yürüttükleri çalışmada, katılımcıların %78,5'i avcılık balıklarını tükettiğini, %64,4'ü en çok kış mevsiminde balık tükettiklerini, %39,9'u balığı dengeli beslenmek için tükettiklerini ve %42,7'si balığı süpermarketten satın aldığını ifade etmiştir. Katılımcıların %26,7'sinin 15 günde bir kez, %23,9'unun ayda bir kez ve %19'unun haftada bir kez balık tükettiği belirlenmiştir. Bunun yanında katılımcıların %61,2'si balık fiyatlarını pahalı bulmaktadır.

Cengiz ve Özoğul, (2019) Adana ve Mersin'de yürütülen çalışmada 1000 kişiyle yapılan yüz yüze görüşülmüştür. Bireylerin ve ailelerin su ürünleri tüketim alışkanlıkları ve su ürünleri tüketimine etki eden sosyal ve ekonomik faktörler belirlenmiştir. Çalışmaya katılanların %92'si balık tüketirken, %8'i balık tüketmemektedir. Balık tüketmeme sebebi alerji, koku ve damak tadından kaynaklanan sebeplerden oluşmaktadır. Tüketicilerin %40'ı levrek, %31'i midye ve %17'si hamsi tercih etmektedir.

Ergün, vd., (2019) Ankara ve Çanakkale illerinde yaşayan kişiler arasından rastgele seçilen 200 kişiye, 20 sorudan oluşan anket çalışması uygulanarak kişilerin su ürünleri tüketim tercihleri ve davranışlarının belirlenmesi amacıyla gerçekleştirdikleri çalışmada sonbaharda %31, ilkbaharda %13, yaz mevsiminde %19 ve kış mevsiminde %37 oranında balık tüketildiğini rapor etmiştir. Katılımcıların %58'inin deniz balığını, %43,5'inin avcılıkla elde edilen balığı ve %47'sinin taze olan balığı tercih ettiği ifade edilmiştir. Ankara'nın balık tüketim miktarının denize uzak olmasından dolayı düşük olması beklenirken, Ankara'da balık tüketiminin beklenenden yüksek olup Çanakkale ile benzer olduğu belirlenmiştir.

Güvenin, (2019) Samsun ve Ordu'da yaşayan 1286 kişi ile yüz yüze görüşme yoluyla yürüttüğü çalışmada, farklı değişkenler dikkate alınarak balık tüketim alışkanlıklarını belirlenmiştir. En çok tüketilen balık türü hamsi olup, Ordu'da %46, Samsun'da %42 oranındadır. Balık fiyatları genel olarak her iki ilde de normal

bulunmaktadır. Balık tüketim sıklığı açısından Ordu'daki katılımcıların %46'sı ayda bir, Samsun'daki katılımcıların %53'ü ayda bir balık yediğini belirtmiştir. Katılımcıların balık hali ve balık marketten balığı temin ettikleri tespit edilmiştir.

Selvi, vd., (2019) Çanakkale'nin Çan ilçesinde yaşayan insanların satın alma tercihlerine ve demografik özelliklerine göre su ürünleri tüketimine yaklaşımlarını belirlemeyi amaçladıkları araştırmalarında, basit tesadüfi örnekleme seçim yöntemiyle 420 kişiye uyguladıkları anket sonuçlarına göre, tüketicilerin %84,29'u balık etini tüketmekte ve deniz balıkları arasında hamsi %23, tatlı su balıklarından alabalık %35 oranında ilk sırada yer almaktadır. Çanakkale'nin Çan ilçesinde kişi başı balık tüketiminin 13,28 kg/yıl olarak hesaplandığı bildirilmiştir.

Yasin, vd., (2020), Çankırı ilinde balık tüketim tercihleri ve etkileyen faktörlerin analizi üzerine yaptıkları çalışmada, tüketicilerin %91,7'sinin deniz balığını tercih ettiği; %46,2'sinin balığı kızartarak tükettiği, %51,9'unun balığı süpermarketten aldığı belirlenmiştir. Katılımcıların balık tüketimine etki eden en önemli faktörlerin hane halkı geliri, eğitim düzeyi, balık satın alım yerleri ve medeni durumu olduğu 156 katılımcıyla belirledikleri sonuçlardır rapor edilmiştir.

Özbay ve Özoğul, (2020) Elazığ ilinde ikamet eden bireylerin cinsiyet, yaş, gelir düzeyi ve eğitim seviyesi gibi demografik özellikler ile su ürünleri tüketim tercihleri arasındaki ilişkiyi belirlemek amacıyla yürüttükleri çalışmada, katılımcılar sırasıyla en çok alabalık (%31,4), hamsi (%31,4), istavrit (%10,8), levrek (%7,8), sazan (%6,9), çipura (%5,2), palamut (%4,6) ve diğer (%2) balık türlerini tüketmektedir. Balık tüketmeyenler bunun sebebini balık etini sevmeme olarak belirtmişlerdir. Bunun sebebini özellikle kokusu (%24,67), kılçıklı oluşu (%21,15), aroması (%10,12) ve temizlenmesi (%8,81) olarak ifade edilirken katılımcıların %19,39'u ise bu faktörlerin hepsinin balık sevmeme gerekçesi olduğunu ifade etmiştir.

Deniz ve Sarıözkan, (2020) Kayseri ilinde balık tüketim tercihleri ve balık tüketimine etki eden kültürel, sosyal, ekonomik faktörlerin belirlenmesi amacıyla 529 kişiyle bire bir görüşme tekniği ile anketler uygulamıştır. Balık etinin tercih edilme sebepleri en çok lezzetli olması (%47,3) ve besin değerinin yüksek olması (%43,5) olarak tespit edilmiştir. Katılımcıların en çok tercih ettiği balık türü hamsi (%61,1) olurken, kişi

başına düşen balık tüketim miktarı $5,56 \pm 4,4$ kg/yıl olarak hesaplanmıştır. Kayseri’de balık tüketim miktarının Türkiye ortalaması oranında olduğu, balık tüketim düzeyinin eğitim, medeni durumu ve gelir seviyesinden etkilendiği bildirilmiştir.

Karakaya, (2020) Erzincan’da yaşayan, oransal örnekleme yöntemi uygulanarak tesadüfi olarak seçilen 274 kişiden elde edilen bulgularda, tüketicilerin sadece %10,9’unun balık tükettiği, en çok kış aylarında, 15 günde bir sıklıkta balık tükettiği belirlenmiştir. En çok besin değerinin yüksek olması nedeniyle balık tükettiklerini belirten katılımcıların en çok tükettiği balık türünün ise hamsi olduğu tespit edilmiştir. En çok tavada pişirme yönteminin tercih edildiği görülmüştür. Katılanların çoğunun balığı ucuz ve taze olarak tüketmek istedikleri sonucuna ulaşılmıştır.

Demirel ve Hatırlı, (2020) tarafından yapılan çalışmada balık tüketiminin Türkiye hane halkları için belirleyicileri analiz edilmiştir. Yapılan araştırmada, hane halkı tipi, gelir düzeyi, hane halkı büyüklüğü, hane halkı ortalama yaşı, hane halkının eğitim düzeyi ile medeni durum değişkenlerinin balık tüketme kararında etkili oldukları sonucuna varılmıştır. Bu sonuçların yanında, logit ve multinomial logit modeli tahmin sonuçlarına göre modele dahil edilen değişkenlerin tamamının hane halklarının balık harcamalarının 60 TL ve üzerinde olma olasılığını pozitif yönde etkilerken, 20 TL’nin altında olma ihtimalini de negatif etkilediği tespit edilmiştir.

Olgunoğlu ve Olgunoğlu, (2020) Güneydoğu Anadolu Bölgesinde balık tüketiminin genel durumu ve bunu etkileyen faktörlerin belirlenmesi açısından mevcut durumu belirleme amaçlı bir çalışma yapmışlardır. Bu çalışmada, beslenme alışkanlıkları, sosyo-ekonomik faktörler, denizden uzaklık, kişisel tercihler, bölge kaynakları gibi çeşitli faktörlerin tüketim miktarlarını etkilediği belirlenmiş ve bunun için ürün çeşitlendirmesi ve etkili politikaların gerektiği sonucuna varılmıştır.

Yücel, vd., (2020a) 240 kişiyle yürüttükleri çalışmada, balık tüketicilerin %89’unun taze tüketimi, %78’inin çeşit olarak deniz balıklarını tercih ettiklerini ifade etmişlerdir. Yaş ve eğitim durumunun balık eti tüketiminde önemli bir faktör olduğu belirlenmiştir. Malatya’da balık tüketiminin Türkiye ortalamasının altında olduğu tespit edilmiştir. Araştırmada coğrafik şartların, sosyo-ekonomik nedenlerin ve taze ürüne ulaşma zorluğunun, tüketici eğilimini etkilediği sonucuna varılmıştır.

Yücel, vd., (2020b) Sinop'ta yaşayan kişiler üzerinde yürüttükleri çalışmada, en çok balık eti tüketenlerin %21 oranında olduğu, balığın daha çok taze (%94) olarak tüketildiğini, en yüksek tüketim sıklığının on beş günde bir (%48) olduğu ve en çok tercih edilen pişirme yöntemi olarak ızgarada pişirmenin (%45) tercih edildiğini belirtmişlerdir. Balık eti tüketenlerin %90'ı deniz balığını tercih ederken katılımcıların %71'i balık satış yerlerinin bir arada olmasını istemektedir. Katılımcıların %49'u balık sakladıklarını ifade etmiş ve bunların en sık tercih ettiği balık muhafaza yönteminin soğuk muhafaza (%82) ve tuzlama (%16) olduğu bildirilmiştir. Soğuk muhafaza yoluyla balık saklayanların %74'ünün geliri 3000 TL ve üzeri olduğu belirlenirken, tuzlama yapanların ise her gelir grubuna dağıldığı tespit edilmiştir. Araştırmacılar bunun sebebini yöredeki kadim kültürden kaynaklandığını ifade etmiştir.

Kuşat ve Şahan, (2021) Uşak il merkezinde yaşayan 1000 birey ile anket yapılarak yürütülmüş olan çalışmada su ürünleri tüketimi alışkanlıklarını belirlemiştir. Balık tüketimi incelendiğinde, katılanların %15,5 oranında balık tükettikleri tespit edilmiştir. Haftada bir tüketim oranı %38,1'dir. Katılanların deniz balıklarının çok tercih etmedikleri ve halk pazarlarından daha çok kış aylarında balık temin ettikleri belirlenmiştir.

Türkiye genelinde su ürünleri tüketiminin belirlenmesine yönelik yapılan çalışmalar değerlendirildiğinde Kırklareli ili ve ilçelerinde yürütülen herhangi bir çalışma bulunmamaktadır. Bu nedenle bu çalışmada Kırklareli ili ve ilçelerinde yaşayan kişilerin balık tüketim tercihleri ve alışkanlıklarının araştırılması amaçlanmıştır. Bu çalışmanın literatürdeki bu eksikliği dolduracak önemli bilgiler sunacağı düşünülmektedir.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

MATERYAL VE YÖNTEM

Bu bölümde verilerin toplanma sürecinde yararlanılan araştırma yöntemi, evren ve örneklem, verilerin analizi ve veri toplama aracı ile ilgili bilgiler sunulmuştur.

3.1. Araştırma Yöntemi

Kırklareli il merkezi ve ilçelerinde yaşayan kişilerin balık tüketiminin bazı değişkenlere göre belirlenmesi amacıyla gerçekleştirilen bu çalışma nicel kökenli alan taraması kapsamında yürütülmüştür. Alan taraması, anket yöntemi olarak da ifade edilen yöntem, mevcut durumun belirlenmesi, müdahale etmeden bağımsız ve bağımlı değişkenlerin betimlenmesi, şuan neredeyiz?, ne durumdayız? gibi sorulara cevap verilmesini amaçlamaktadır (Çepni, 2014; Özmen ve Karamustafaoğlu, 2019). Bu araştırma yönteminde veri toplama aracı olarak anket ve ölçeklerden yararlanılmaktadır. Bu çalışmada Kırklareli ilindeki balık tüketim tercihlerini belirlemek amacıyla anket kullanılmıştır. Geliştirilen anket Kırklareli il merkezi ve ilçelerinde yaşayan kişilere 2021 yılında Ocak ve Haziran ayları arasında uygulanmış ve bazı değişkenler açısından değerlendirmeler yapılmıştır.

3.2. Evren Örneklem

Araştırmanın problem ve alt problemlerine çözüm bulmak için Kırklareli il merkezi ve ilçelerinde yaşayan kişilere ulaşılmaya çalışılmıştır. Evrenden örneklem seçiminde basit rastgele örneklem seçim yöntemiyle ve gönüllülük esas alınarak, literatürde bulunan formüllerden yararlanılarak anket uygulanacak kişi sayısı belirlenmiştir (Çepni, 2014).

Kırklareli il merkezi ve ilçelerinde yaşayan kişilerden çalışmaya katılacak olan kişi sayısının hesaplanmasında Collins, (1986) ve Çepni, (2013) tarafından kullanılan formüllerden yararlanılmıştır.

Olayın görölüş sıklığı incelenecek ise

1. Evrendeki eleman sayısı bilinmiyorsa

$$n = \frac{t^2 p q}{d^2}$$

2. Evrendeki eleman sayısı biliniyorsa

$$e = \frac{Nt^2 p q}{d^2(N-1) + t^2 p q}$$

formülleri uygulanır.

Çalışmada Kırklareli ili merkez ve ilçelerinde yaşayan kişileri sayısı belli olduğu için 2. formül kullanılarak uygun örneklem sayıları belirlenmiştir.

N= Evrendeki birey sayısı

n= Örnekleme alınacak birey

p= İncelenecek olayın görölüş sıklığı (olasılığı) (0,5)

q= İncelenecek olayın görölmeşiş sıklığı (1-p) (0,5)

t= Belirli serbestlik derecesinde ve saptanan yanılma düzeyinde t tablosunda bulunan teorik değeri (1,65)

d= Olayın görölüş sıklığına göre yapılmak istenen \pm sapma olarak simgelenmiştir (0,05)

Buna göre hesaplanan değeri Tablo 1'de verilmiştir.

Tablo 1

Nüfusa göre gerekli ve ulaşılan örneklem büyüklüğü

Yerleşim Yeri	Nüfus	Gerekli Örneklem Sayısı	Minimum Örneklem Sayısı	Ulaşılan Örneklem Sayısı
Kırklareli Merkez	101451	271		267
Babaeski	47065	270		150
Kofçaz	2282	243		100
Demirköy	8829	263		100
Lüleburgaz	152191	272		266
Pehlivanköy	3484	252		150
Pınarhisar	17828	268		126
Vize	28606	269		133
Toplam	361736	2108		1292

Tablo 1’de görüldüğü üzere hesaplanan kişi sayıları ile ulaşılan kişi sayıları farklılık göstermektedir. Bunun nedeni ankete katılma durumu gönüllülük esaslı dikkate alınarak gerçekleştirildiği için ve koronavirüs (Covid-19) pandemi sürecinde çalışmanın uygulama aşaması kısıtlamalara denk geldiği için kişilere ulaşma ve anketleri uygulamadaki sıkıntıların yaşanmasından kaynaklanmaktadır.

3.3. Veri Toplama Aracı

Örnekleme uygulanan anket Kırklareli il merkezi ve ilçelerinde yaşayan kişilerin balık tüketimini belirlemek amacıyla geliştirilmiş olup, toplam 19 maddeden oluşmaktadır. Tüketicilerin cinsiyet, yaş, öğrenim durumu, medeni durum, meslek, aylık gelir durumu, hanedeki kişi sayısı, balık tüketim tercihleri, sebepleri, alışkanlıkları, tüketim şekilleri ve balık çeşitleri gibi soruları içermektedir.

3.4. Verilerin Analizi

Kırkırelil il merkezi ve ilçelerde yaşayan kişilere gönüllülük esasına göre uygulanan anketlerden elde edilen veriler SPSS istatistiki paket programına aktararak betimsel istatistikler yapılmıştır. Kişilerin demografik özelliklerinin belirlenmesi için frekans ve yüzde analizleri gerçekleştirilmiştir. Balık tüketimi, tercihi, miktarı, fiyatı, mevsimi, pişirme şekli, satın alma türü gibi diğer değişkenler için ise parametrik olmayan analizlerden ki-kare testi yapılmıştır. Bu analizler sonucunda ulaşılan bulgular tablo ve şekiller halinde sunulmuştur.



DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

ARAŞTIRMA BULGULARI VE TARTIŞMA

Çalışmanın bu bölümünde araştırmaya katılan kişilerin balık tüketimi açısından demografik özellikleri ve balık tüketim alışkanlıkları için toplanan verilerin analizinden elde edilen bulgular ve bulgulara bağlı olarak literatürdeki çalışmalar ile karşılaştırılması ve tartışması sunulmuştur.

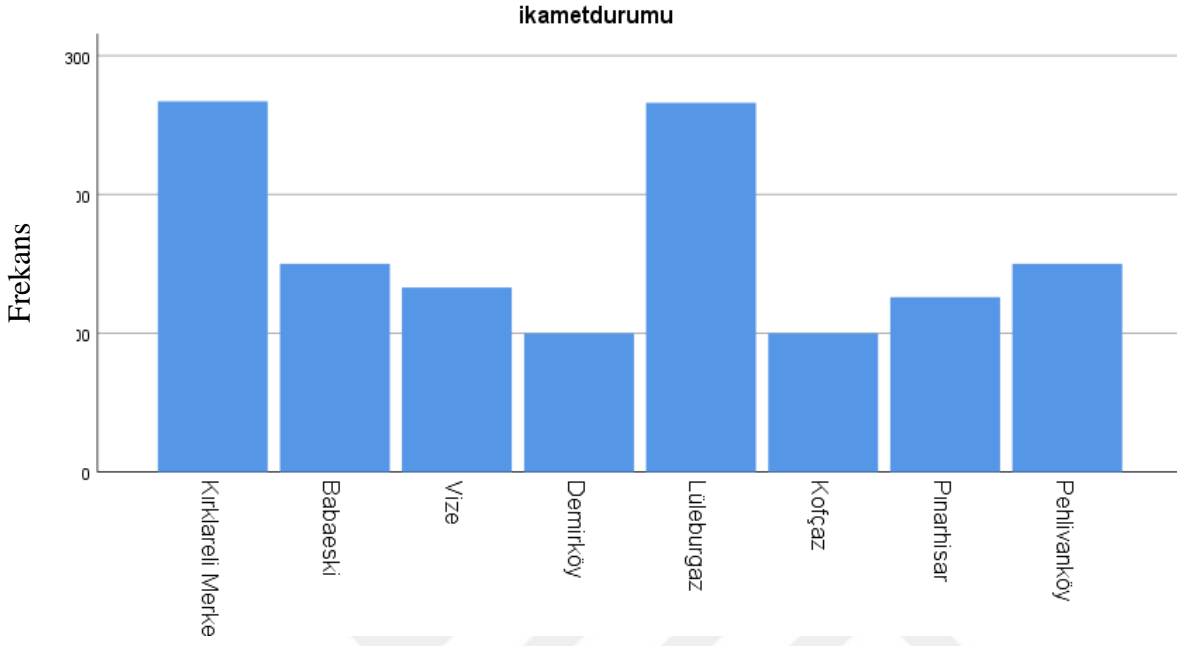
4.1. Bulgular

Kırklareli il merkezi ve ilçelerde yaşayan kişilerle yürütülen bu çalışmada uygulanan ankete katılan kişilerin ikamet durumu Tablo 2’de verilmiştir.

Tablo 2

Kırklareli il merkezi ve diğer ilçelerden katılanların betimsel analiz bulguları

Yerleşim Yeri	Frekans	Yüzde
Merkez	267	20,7
Babaeski	150	11,6
Vize	133	10,3
Demirköy	100	7,7
Lüleburgaz	266	20,6
Kofçaz	100	7,7
Pınarhisar	126	9,8
Pehlivanköy	150	11,6
Toplam	1292	100



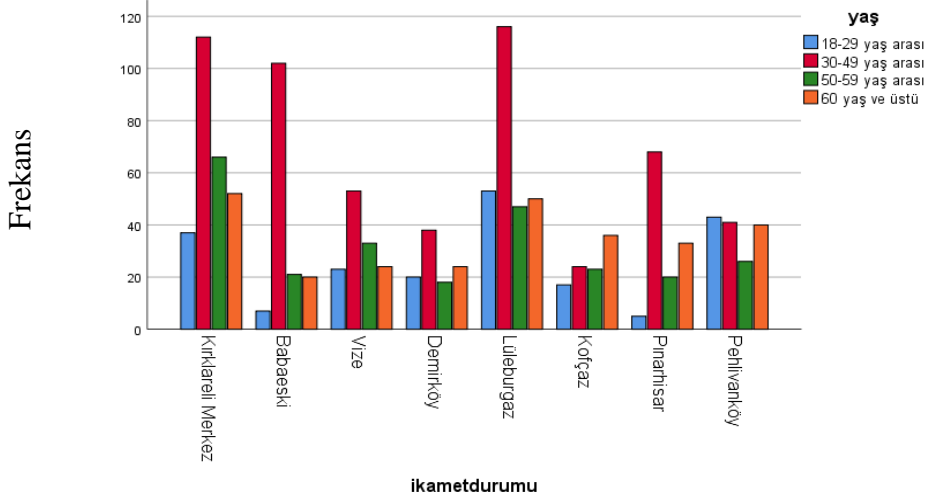
Şekil 3. Kırklareli merkez ve ilçelerden ankete katılanların dağılımı

Kırklareli il merkezi ve ilçelerde yaşayan kişilerle yürütülen çalışmaya katılanların yaş dağılımı Tablo 3'te sunulmuştur.

Tablo 3

Kırklareli il merkezi ve ilçelerden katılanların yaşa yönelik bulguları

İkamet Durumu		18-29 yaş arası	39-49 yaş arası	50-59 yaş arası	60 yaş ve üstü	Toplam
Merkez	f	37	112	66	52	267
	%	13,9	41,9	24,7	19,5	100
Babaeski	f	7	102	21	20	150
	%	4,7	68	14	13,3	100
Vize	f	23	53	33	24	133
	%	17,3	39,8	24,8	18	100
Demirköy	f	20	38	18	24	100
	%	20	38	18	24	100
Lüleburgaz	f	53	116	47	50	266
	%	19,9	43,6	17,7	18,8	100
Kofçaz	f	17	24	23	36	100
	%	17	24	23	36	100
Pınarhisar	f	5	68	20	33	126
	%	4	54	15,9	26,2	100
Pehlivan köyü	f	43	41	26	40	150
	%	28,7	27,3	17,3	26,7	100
Toplam	F	205	554	254	279	1292
	%	15,9	42,9	19,7	21,6	100



Şekil 4. Kırklareli il merkezi ve ilçelerden ankete katılanların yaş dağılımı

Tablo 3'te; Kırklareli il merkezi ve Lüleburgaz'dan katılanların sayısı sırasıyla 267 (%20,7) ile 266 (%20,6) olup toplamın yaklaşık yarısını (533, %41,3) oluşturduğu ve bu katılanların yaşları irdelendiğinde ise 39-49 yaş aralığının hem bu iki ilçede hem de toplamda benzer oranlarda tüm yaş grupları arasında yaklaşık yarısını (%42,9) oluşturduğu görülmektedir. Buna karşın bir tek Kofçaz ilçesinde 60 yaş ve üstü katılımcı sayısının (36,

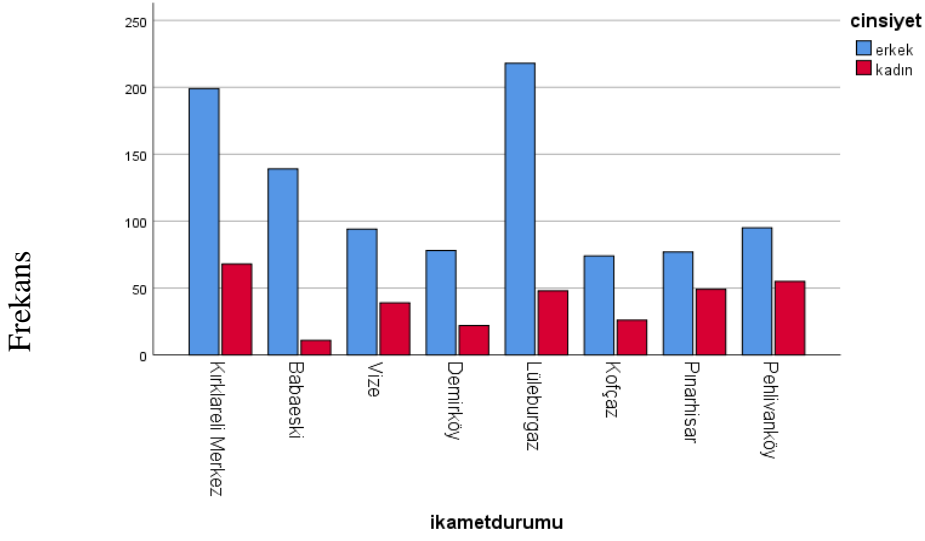
%36) diğ er yerleş im yerlerinden farklı olarak diğ er yaş aralıklarından katılanlara göre fazla olduğu dikkat çekmiştir.

Kırklareli il merkezi ve ilçelerde yaşayan kişilerle yürütölen çalışmaya katılanların cinsiyet durumu Tablo 4'te sunulmuştur.

Tablo 4

Kırklareli il merkezi ve ilçelerden katılanların cinsiyete yönelik bulguları

			Erkek	Kadın	Toplam
İkamet Durumu	Merkez	f	199	68	267
		%	74,5	25,5	100
	Babaeski	f	139	11	150
		%	92,7	7,3	100
	Vize	f	94	39	133
		%	70,7	29,3	100
	Demirköy	f	78	22	100
		%	78	22	100
	Lüleburgaz	f	218	48	266
		%	82	18	100
	Kofçaz	f	74	26	100
		%	74	26	100
	Pınarhisar	f	77	49	126
		%	61,1	38,9	100
	Pehlivanköy	f	95	55	150
		%	63,3	36,7	100
Toplam		f	974	318	1292
		%	75,4	24,6	100



Şekil 5. Kırklareli il merkezi ve ilçelerden ankete katılanların cinsiyet dağılımı

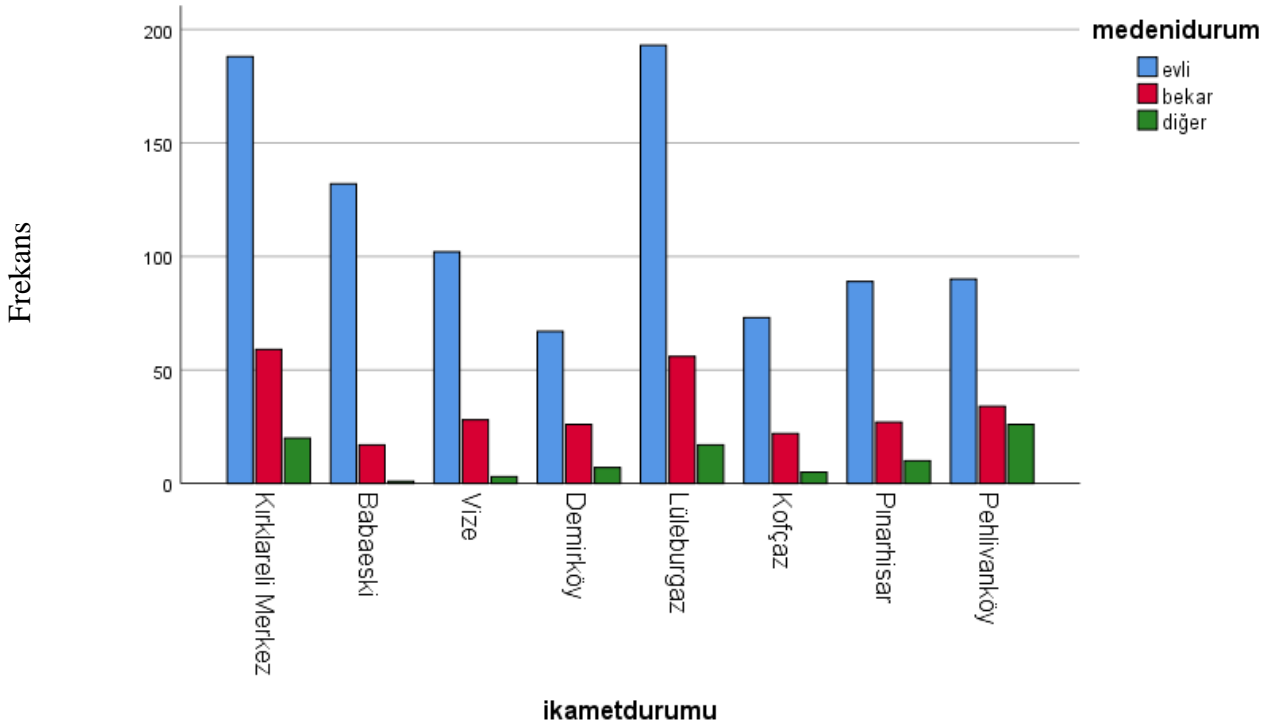
Tablo 4'te; toplamda katılımcıların %75,4'ünün erkek olduğu görülmüştür. Erkek katılımcı oranını Babaeski'de %92,7 ile en yüksek olurken, Pınarhisar ilçesinde %61,1 ile en düşük olmuştur.

Kırklareli il merkezi ve ilçelerde yaşayan kişilerle yürütülen çalışmaya katılanların cinsiyet durumu Tablo 5'te sunulmuştur.

Tablo 5

Kırklareli il merkezi ve ilçelerden katılanların medeni durumuna yönelik bulguları

			Evli	Bekar	Diğer	Toplam
İkamet Durumu	Merkez	f	188	59	20	267
		%	70,4	22,1	7,5	100
	Babaeski	f	132	17	1	150
		%	88	11,3	0,7	100
	Vize	f	102	28	3	133
		%	76,7	21,1	2,3	100
	Demirköy	f	67	26	7	100
		%	67	26	7	100
	Lüleburgaz	f	193	56	17	266
		%	72,6	21,1	6,4	100
	Kofçaz	f	73	22	5	100
		%	73	22	5	100
	Pınarhisar	f	89	27	10	126
		%	70,6	21,4	7,9	100
	Pehlivanköy	f	90	34	26	150
		%	60	22,7	17,3	100
Toplam		f	934	269	89	1292
		%	72,3	20,8	6,9	100



Şekil 6. Kırklareli il merkezi ve ilçelerden ankete katılanların medeni durumunun dağılımı

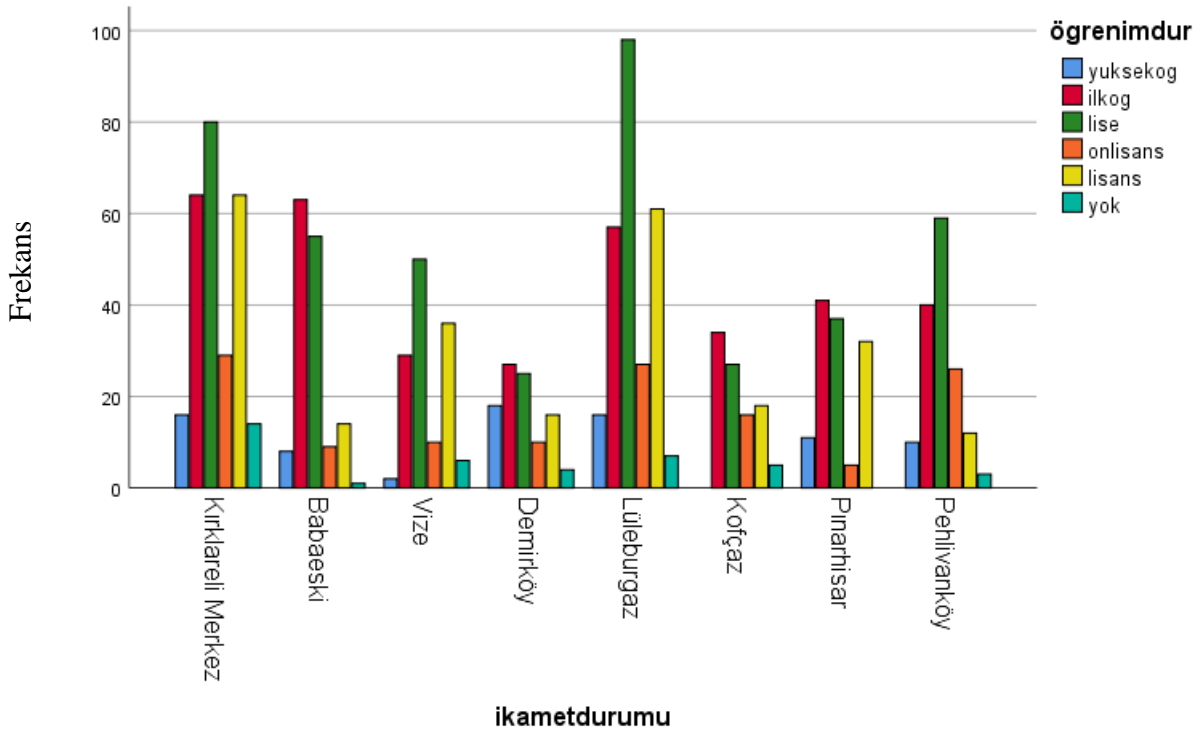
Tablo 5’te görüldüğü üzere, katılanların çoğunluğunun (%72,3) evli olduğu, bu oranın Babaeski ilçesinde %88’lere yükseldiği, Demirköy ilçesinde ise %67 ile en az olduğu anlaşılmıştır.

Kırklareli il merkezi ve ilçelerde yaşayan kişilerle yürütülen çalışmaya katılanların öğrenim durumu Tablo 6’da sunulmuştur.

Tablo 6

Kırklareli il merkezi ve ilçelerden katılanların öğrenim durumuna yönelik bulguları

İkamet Durumu		Yük.öğt.	İlköğ.	Lise	Önlisans	Lisans	Yok	Toplam
Merkez	f	16	64	80	29	64	14	267
	%	6	24	30	10,9	24	5,2	100
Babaeski	f	8	63	55	9	14	1	150
	%	5,3	42	36,7	6	9,3	0,7	100
Vize	f	2	29	50	10	36	6	133
	%	1,5	21,8	37,6	7,5	27,1	4,5	100
Demirköy	f	18	27	25	10	16	4	100
	%	18	27	25	10	16	4	100
Lüleburgaz	f	16	57	98	27	61	7	266
	%	6	21,4	36,8	10,2	22,9	2,6	100
Kofçaz	f	0	34	27	16	18	5	100
	%	0	34	27	16	18	5	100
Pınarhisar	f	11	41	37	5	32	0	126
	%	8,7	32,5	29,4	4	25,4	0	100
Pehlivan köyü	f	10	40	59	26	12	3	150
	%	6,7	26,7	39,3	17,3	8	2	100
Toplam	f	81	355	431	132	253	40	1292
	%	6,3	27,5	33,4	10,2	19,6	3,1	100



Şekil 7. Kırklareli il merkezi ve ilçelerden ankete katılanların öğrenim durumu dağılımı

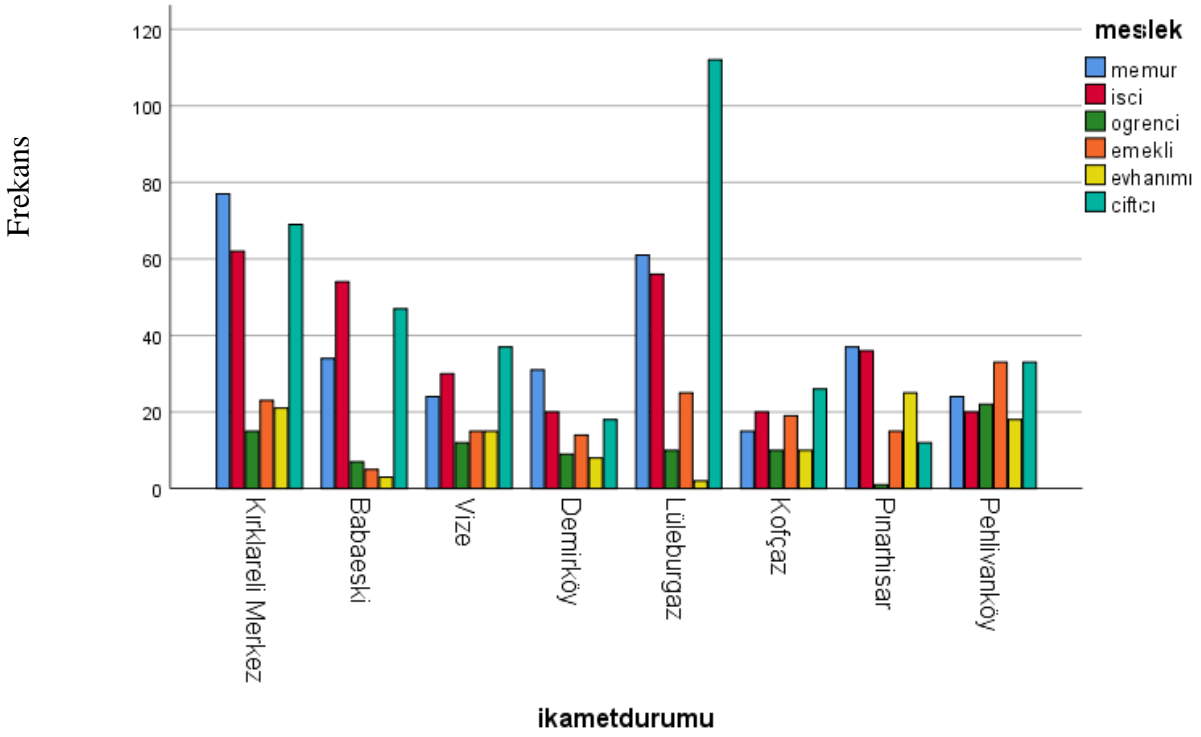
Tablo 6’da katılanların %33,4’ünün öğrenimlerinin lise düzeyinde olduğu görülmüştür. Burada katılanlardan lisans mezunlarının en çok Vize ilçesinde (%27,1) ve hiçbir diplomaya sahip olmayanların da en çok il merkezinde (%5,2) olduğunun tespit edilmesi dikkat çekmektedir.

Kırklareli il merkezi ve ilçelerde yaşayan kişilerle yürütülen çalışmaya katılanların meslekleri Tablo 7’de sunulmuştur.

Tablo 7

Kırklareli il merkezi ve ilçelerden katılanların mesleklerine yönelik bulguları

			Memur	İşçi	Öğrenci	Emekli	Ev hanımı	Çifti	Toplam
İkamet Durumu	Merkez	f	77	62	15	23	21	69	267
		%	28,8	23,2	5,6	8,6	7,9	25,8	100
	Babaeski	f	34	54	7	5	3	47	150
		%	22,7	36	4,7	3,3	2	31,3	100
	Vize	f	24	30	12	15	15	37	133
		%	18	22,6	9	11,3	11,3	27,8	100
	Demirköy	f	31	20	9	14	8	18	100
		%	31	20	9	14	8	18	100
	Lüleburgaz	f	61	56	10	25	2	112	266
		%	22,9	21,1	3,8	9,4	0,8	42,1	100
	Kofçaz	f	15	20	10	19	10	26	100
		%	15	20	10	19	10	26	100
	Pınarhisar	f	37	36	1	15	25	12	126
		%	29,4	28,6	0,8	11,9	19,8	9,5	100
	Pehlivanköy	f	24	20	22	33	18	33	150
		%	16	13,3	14,7	22	12	22	100
Toplam		f	303	298	86	149	102	354	1292
		%	23,5	23,1	6,7	11,5	7,9	27,4	100



Şekil 8. Kırklareli il merkezi ve ilçelerden ankete katılanların mesleki dağılımı

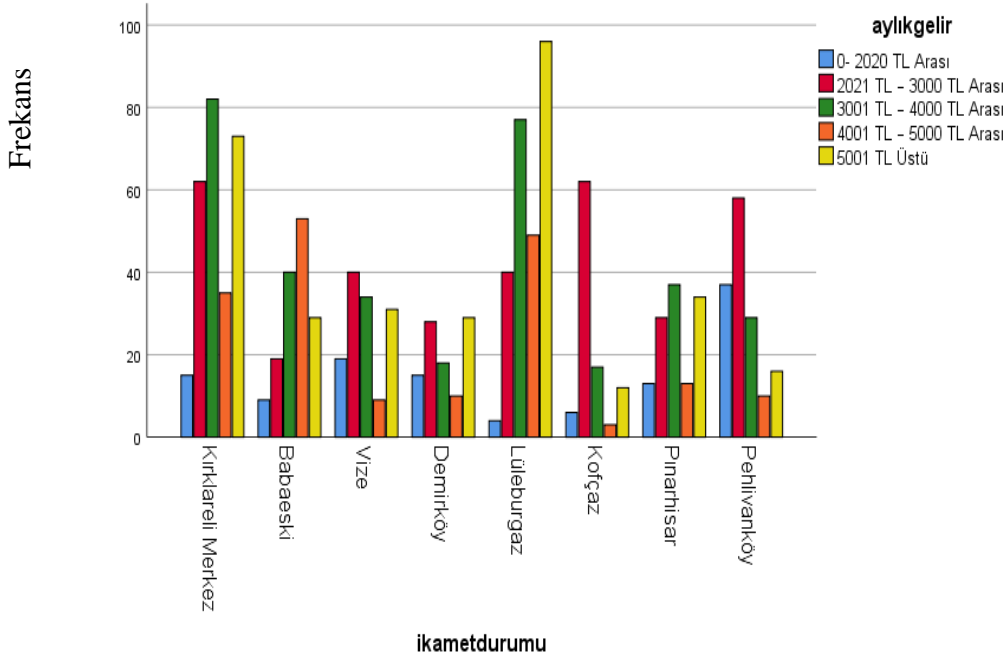
Tablo 7’de görüldüğü üzere, çalışmaya katılanların %27,4’ü çiftçi, %23,5’i memur, %23,1’i işçi, %11,5’i emekli, %7,9’u ev hanımı, %6,7’si öğrencidir.

Kırklareli il merkezi ve ilçelerde yaşayan kişilerle yürütülen çalışmaya katılanların aylık gelir miktarlarına yönelik bulguları Tablo 8’de sunulmuştur.

Tablo 8

Kırklareli il merkezi ve ilçelerden katılanların aylık gelir bulguları

			0-2020 TL arası	2021- 3000 TL arası	3001- 4000 TL arası	4001- 5000 TL arası	5001 TL ve üstü	Toplam
İkamet Durumu	Merkez	f	15	62	82	35	73	267
		%	5,6	23,2	30,7	13,1	27,3	100
	Babaeski	f	9	19	40	53	29	150
		%	6	12,7	26,7	35,3	19,3	100
	Vize	f	19	40	34	9	31	133
		%	14,3	30,1	25,6	6,8	23,3	100
	Demirköy	f	15	28	18	10	29	100
		%	15	28	18	10	29	100
	Lüleburgaz	f	4	40	77	49	96	266
		%	1,5	15	28,9	18,4	36,1	100
	Kofçaz	f	6	62	17	3	12	100
		%	6	62	17	3	12	100
	Pınarhisar	f	13	29	37	13	34	126
		%	10,3	23	29,4	10,3	27	100
	Pehlivan köyü	f	37	58	29	10	16	150
		%	24,7	38,7	19,3	6,7	10,7	100
Toplam		f	118	338	334	182	320	1292
		%	9,1	26,2	25,9	14,1	24,8	100



Şekil 9. Kırklareli il merkezi ve ilçelerden ankete katılanların aylık gelir dağılımı

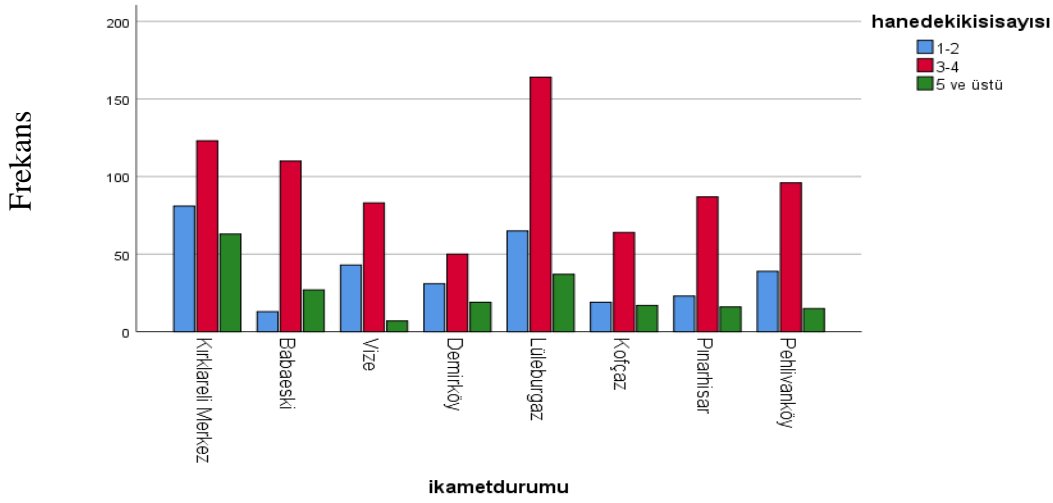
Tablo 8’de görüldüğü üzere, ankete katılanların aylık gelirlerinin Kırklareli il merkezi ve ilçelerde farklılıklar göstermektedir. Katılanların %26,2’sinin aylık gelirlerinin 2021-3000 TL arasında, %25,9’unun 3001-4000 TL arasında, %24,8’inin 5001 TL ve üstü, %14,1’inin 4001-5000 TL arası ve en az ise %9,1’inin 0-2020 TL arası olduğu görülmektedir.

Kırklareli il merkezi ve ilçelerde yaşayan kişilerle yürütülen çalışmaya katılanların hanedeki kişi sayısına yönelik bulguları Tablo 9’da sunulmuştur.

Tablo 9

Kırklareli il merkezi ve ilçelerden katılanların hanedeki kişi sayısı bulguları

	1-2	3-4	5 ve üstü	Toplam		
İkamet Durumu	Merkez	f	81	123	63	267
		%	30,3	46,1	23,6	100
	Babaeski	f	13	110	27	150
		%	8,7	73,3	18	100
	Vize	f	43	83	7	133
		%	32,3	62,4	5,3	100
	Demirköy	f	31	50	19	100
		%	31	50	19	100
	Lüleburgaz	f	65	164	37	266
		%	24,4	61,7	13,9	100
	Kofçaz	f	19	64	17	100
		%	19	64	17	100
	Pınarhisar	f	23	87	16	126
		%	18,3	69	12,7	100
	Pehlivan köyü	f	39	96	15	150
		%	26	64	10	100
Toplam		f	314	777	201	1292
		%	24,3	60,1	15,6	100



Şekil 10. Kırklareli il merkezi ve ilçelerden ankete katılanların hanedeki sayısı dağılımı

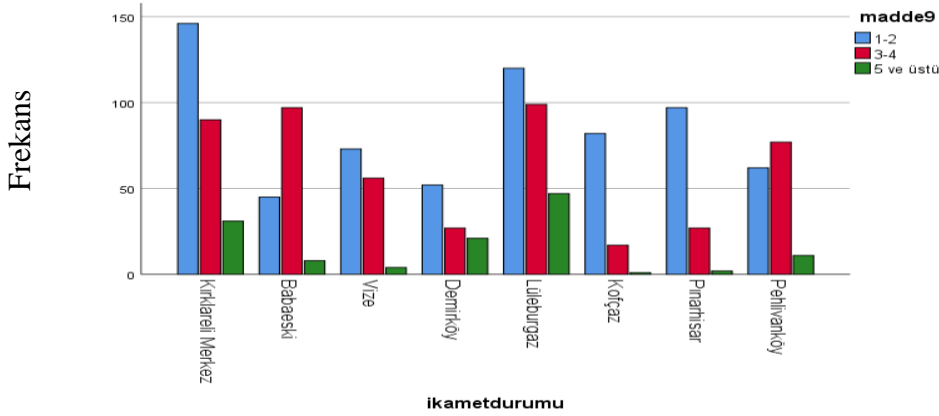
Tablo 9'a görüldüğü üzere çalışmaya katılanların hanedeki kişi sayısı; 3-4 kişinin oranı %60,1, 1-2 kişinin oranı %24,3 ve 5 kişi ve üstünün %15,6 olduğu, bu oran il merkezi ve diğer ilçelere göre de farklılıklar göstermektedir.

Kırklareli il merkezi ve ilçelerde yaşayan kişilerle yürütülen çalışmaya katılanların bir ayda tüketilen balık miktarı bulguları Tablo 10'da sunulmuştur.

Tablo 10

Kırklareli il merkezi ve ilçelerden katılanların bir ayda tüketilen balık miktarı bulguları

			1-2	3-4	5 ve üstü	Toplam
İkamet Durumu	Merkez	f	146	90	31	267
		%	54,7	33,7	11,6	100
	Babaeski	f	45	97	8	150
		%	30	64,7	5,3	100
	Vize	f	73	56	4	133
		%	54,9	42,1	3	100
	Demirköy	f	52	27	21	100
		%	52	27	21	100
	Lüleburgaz	f	120	99	47	266
		%	45,1	37,2	17,7	100
	Kofçaz	f	82	17	1	100
		%	82	17	1	100
	Pınarhisar	f	97	27	2	126
		%	77	21,4	1,6	100
	Pehlivan köyü	f	62	77	11	150
		%	41,3	51,3	7,3	100
Toplam		f	677	490	125	1292
		%	52,4	37,9	9,7	100



Madde 9: Bir Aydaki Tüketim Sıklığı

Şekil 11. Kırklareli il merkezi ve ilçelerden ankete katılanların bir ayda tüketilen balık miktarı dağılımı

Tablo 10'da bir ayda tüketilen balık tüketim sıklığı görüldüğü üzere, toplamda 1-2 kez %52,4, 3-4 kez %37,9 ve 5 ve üstü %9,7 oranındadır. Aylık tüketim sayısı Babaeski'de ayda 3-4 kez %64,7, Pehlivan köyü'nde %51,3 olarak belirlenmiştir. Tüketim sıklığının 5 ve üstü olduğu ilçeler incelendiğinde, %21 Demirköy, %17,7 Lüleburgaz, %11,6 Merkez,

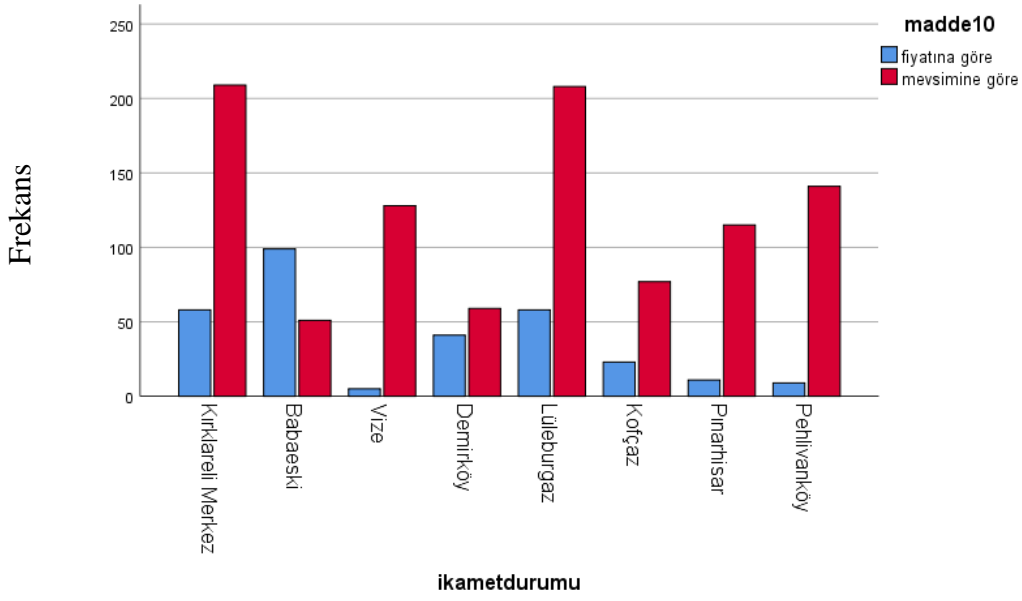
%7,3 Pehlivanköy, %5,3 Babaeski, %3 Vize, %1,6 Pınarhisar, %1 Kofçaz olarak tespit edilmiştir. Dolayısıyla bir aydaki balık tüketim sıklığı il merkezi ve diğer ilçelere göre farklılık göstermektedir.

Kırklareli il merkezi ve ilçelerde yaşayan kişilerle yürütülen çalışmaya katılanların bir balık tercih şekli bulguları Tablo 11’de sunulmuştur.

Tablo 11

Kırklareli il merkezi ve ilçelerden katılanların balık tercih şekli bulguları

			Fiyatına Göre	Mevsimine Göre	Toplam
İkamet Durumu	Merkez	f	58	209	267
		%	21,7	78,3	100
	Babaeski	f	99	51	150
		%	66	34	100
	Vize	f	5	128	133
		%	3,8	96,2	100
	Demirköy	f	41	59	100
		%	41	59	100
	Lüleburgaz	f	58	208	266
		%	21,8	78,2	100
	Kofçaz	f	23	77	100
		%	23	77	100
	Pınarhisar	f	11	115	126
		%	8,7	91,3	100
	Pehlivanköy	f	9	141	150
		%	6	94	100
		f	304	988	1292
Toplam		%	23,5	76,5	100



Madde 10: Fiyatına ve Mevsimine Göre Balık Tüketimi

Şekil 12. Kırklareli il merkezi ve ilçelerden ankete katılanların balık tercih şekli dağılımı

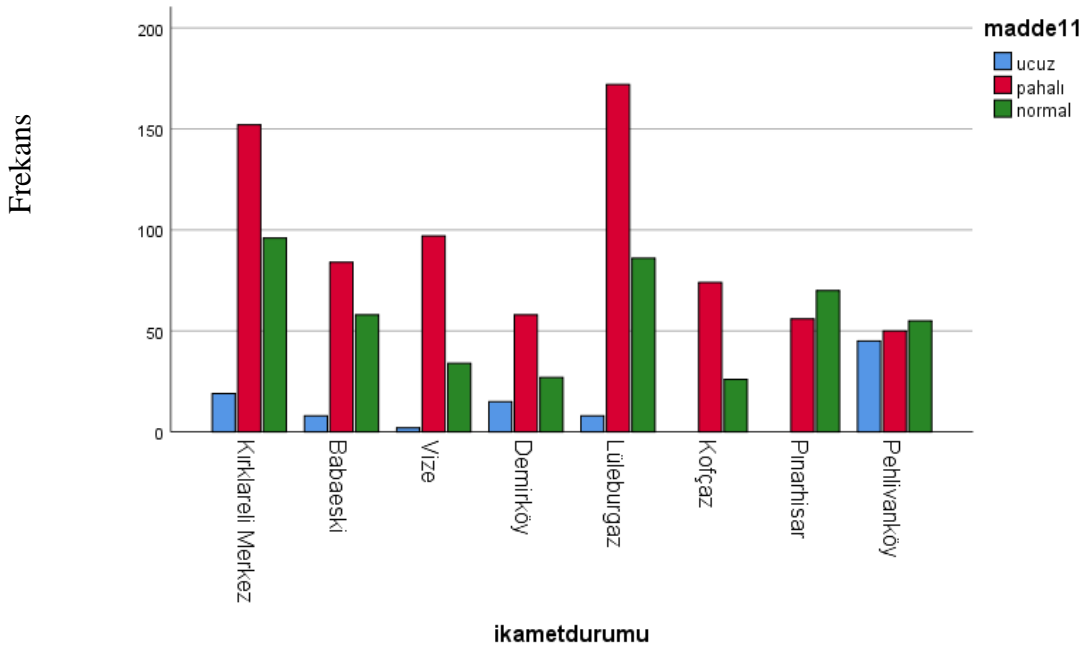
Tablo 11’de Kırklareli il merkezi ve ilçelerden katılan kişilerin balık tercihleri görüldüğü üzere, %76,5’i mevsimine, %23,5’i fiyatına göre balık almayı tercih ettikleri görülmektedir. Merkez ve diğer ilçelerdeki durum incelendiğinde, Babaeski’de fiyatına göre satın alma oranı %66 iken diğer ilçelerdeki ise katılanların büyük çoğunluğu mevsimine göre balık tercih ettiklerini belirtmişlerdir.

Kırklareli il merkezi ve ilçelerde yaşayan kişilerle yürütülen çalışmaya katılanların balık fiyatları konusundaki düşüncelerine yönelik bulguları Tablo 12’de sunulmuştur.

Tablo 12

Kırklareli il merkezi ve ilçelerden katılanların balık fiyatı konusundaki düşüncelerine yönelik bulguları

			Ucuz	Pahalı	Normal	Toplam
İkamet Durumu	Merkez	f	19	152	96	267
		%	7,1	56,9	36	100
	Babaeski	f	8	84	58	150
		%	5,3	56	38,7	100
	Vize	f	2	97	34	133
		%	1,5	72,9	25,6	100
	Demirköy	f	15	58	27	100
		%	15	58	27	100
	Lüleburgaz	f	8	172	86	266
		%	3	64,7	32,3	100
	Kofçaz	f	0	74	26	100
		%	0	74	26	100
	Pınarhisar	f	0	56	70	126
		%	0	44,4	55,6	100
	Pehlivan köyü	f	45	50	55	150
		%	30	33,3	36,7	100
Toplam		f	97	743	452	1292
		%	7,5	57,5	35	100



Madde 11: Balık Fiyatlarına Yönelik

Şekil 13. Kırklareli il merkezi ve ilçelerden ankete katılanların balık fiyatı konusundaki düşüncelerinin dağılımı

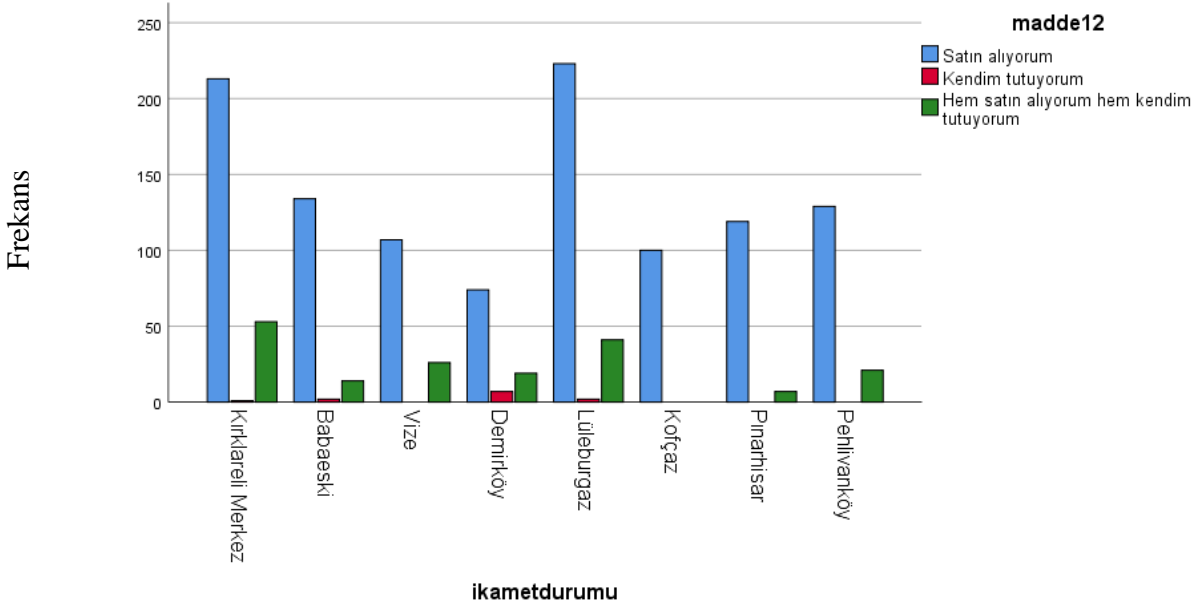
Katılımcıların balık fiyatları konusundaki düşünceleri açısından değerlendirildiğinde %57,5'i fiyatları pahalı, %35'i normal, %7,5'i de ucuz bulmaktadır. Merkez ve ilçelere göre dağılım değerlendirildiğinde, bu durumun değişmediği görülmektedir. Genel olarak katılımcılar balık fiyatlarını yüksek bulmaktadırlar.

Kırklareli il merkezi ve ilçelerde yaşayan kişilerle yürütülen çalışmaya katılanların balık alma konusundaki tercihlerine yönelik bulguları Tablo 13'de sunulmuştur.

Tablo 13

Kırklareli il merkezi ve ilçelerden katılanların balık alma konusundaki tercihlerine yönelik bulguları

			Satın alıyorum	Kendim tutuyorum	Hem satın alıyorum hem kendim tutuyorum	Toplam
İkamet Durumu	Merkez	f	213	1	53	267
		%	79,8	0,4	19,9	100
	Babaeski	f	134	2	14	150
		%	89,3	1,3	9,3	100
	Vize	f	107	0	26	133
		%	80,5	0	19,5	100
	Demirköy	f	74	7	19	100
		%	74	7	19	100
	Lüleburgaz	f	223	2	41	266
		%	83,8	0,8	15,4	100
	Kofçaz	f	100	0	0	100
		%	100	0	0	100
	Pınarhisar	f	119	0	7	126
		%	94,4	0	5,6	100
	Pehlivan köyü	f	129	0	21	150
		%	86	0	14	100
		f	1099	12	181	1292
Toplam		%	85,1	0,9	14	100



Madde 12: Balık Alma Tercihleri

Şekil 14. Kırklareli il merkezi ve ilçelerden ankete katılanların balık alma konusundaki düşüncelerine yönelik dağılımı

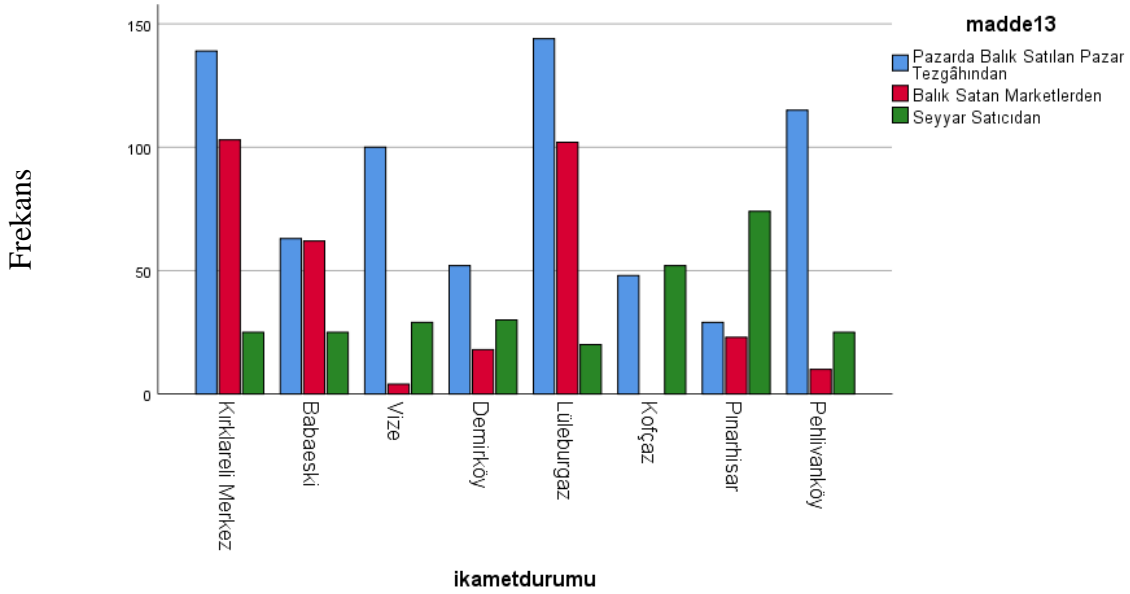
Tablo 13’te görüldüğü gibi, katılımcıların %85,1’inin balık alma konusundaki tercihi “*satin aliyorum*”, %14’ünün “*hem satin aliyorum hem kendim tutuyorum*”, %0,9’unun “*kendim tutuyorum*” şeklindedir. “*kendim tutuyorum*” seçeneğini işaretleyenlerin çoğunun Demirköy (%7) ilçesinde olduğu belirlenmiştir. Katılanların %7’si Demirköy, %1,3’ü Babaeski, %0,8’i Lüleburgaz, %0,4’ü Merkez “*kendim tutuyorum*” seçeneğini işaretlemişlerdir. Koçgaz’ın %100’ü, Pınarhisar’ın %94,4’ü, Babaeski’nin %89,3’ü, Pehlivan köyü’nün %86’sı, Lüleburgaz’ın %83,8’i, Demirköy’ün %74’ü “*satin aliyorum*” seçeneğini tercih etmiştir.

Kırklareli il merkezi ve ilçelerde yaşayan kişilerle yürütülen çalışmaya katılanların balık alma yeri konusundaki tercihlerine yönelik bulguları Tablo 14’te sunulmuştur.

Tablo 14

Kırklareli il merkezi ve ilçelerden katılanların balık alma yeri konusundaki tercihlerine yönelik bulguları

İkamet Durumu			Pazar	Balık	Seyyar	Toplam
			tezgâhından	marketten	saticıdan	
Merkez	f		139	103	25	267
	%		52,1	38,6	9,4	100
Babaeski	f		63	62	25	150
	%		42	41,3	16,7	100
Vize	f		100	4	29	133
	%		75,2	3	21,8	100
Demirköy	f		52	18	30	100
	%		52	18	30	100
Lüleburgaz	f		144	102	20	266
	%		54,1	38,3	7,5	100
Kofçaz	f		48	0	52	100
	%		48	0	52	100
Pınarhisar	f		29	23	74	126
	%		23	18,3	58,7	100
Pehlivan köyü	f		115	10	25	150
	%		76,7	6,7	16,7	100
Toplam	f		690	322	280	1292
	%		53,4	24,9	21,7	100



Madde 13: Satın Alma Tercihleri

Şekil 15. Kırklareli il merkezi ve ilçelerden katılanların balık alma yeri konusundaki tercihlerine yönelik dağılımı

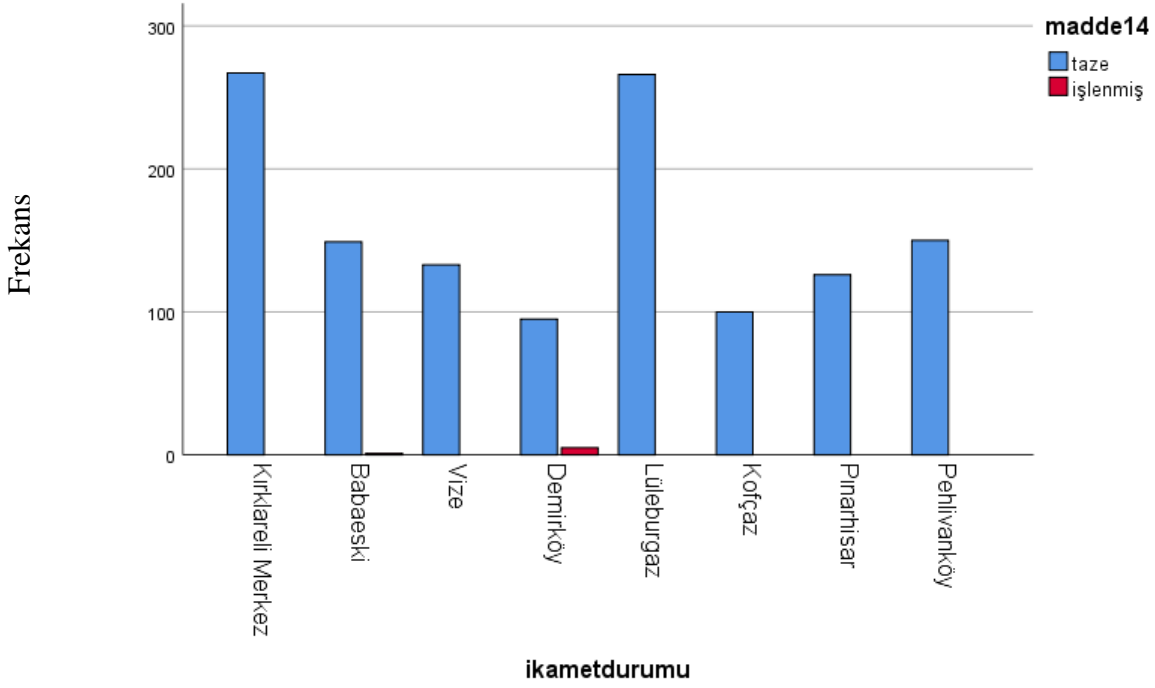
Tablo 14’te; katılımcıların balık alma yeri konusundaki tercihlerinin değişiklik gösterdiği görülmektedir. Çalışmaya katılanların toplamda %53,4’ü pazar tezgâhından, %24,9’u balık marketten, %21,7’si seyyar satıcıdan balık aldıklarını belirtmişlerdir. Merkez ve diğer ilçelere göre dağılım değerlendirildiğinde, durum çok farklılık göstermemektedir. Ancak Kofçaz’da balık marketten satın alma olmamaktadır.

Kırklareli il merkezi ve ilçelerde yaşayan kişilerle yürütülen çalışmaya katılanların balık tüketim şekli konusundaki tercihlerine yönelik bulgular Tablo 15’te sunulmuştur. Denize uzak olan il merkezi ve ilçelerde balık marketten satın alma daha fazla olmaktadır. Seyyar satıcıdan balık alma daha düşük orandadır. Denize yakın ilçelerde ise seyyar satıcıdan balık satın alma oranı daha yüksektir.

Tablo 15

Kırklareli il merkezi ve ilçelerden katılanların balık tüketim şekli konusundaki tercihlerine yönelik bulguları

			Taze	İşlenmiş	Toplam
İkamet Durumu	Merkez	f	267	0	267
		%	100	0	100
	Babaeski	f	149	1	150
		%	99,3	0,7	100
	Vize	f	133	0	133
		%	100	0	100
	Demirköy	f	95	5	100
		%	95	5	100
	Lüleburgaz	f	266	0	266
		%	100	0	100
	Kofçaz	f	100	0	100
		%	100	0	100
	Pınarhisar	f	126	0	126
		%	100	0	100
	Pehlivanköy	f	150	0	150
		%	100	0	100
Toplam		f	1286	6	1292
		%	99,5	0,5	100



Madde 14: Balık Tercihleri

Şekil 16. Kırklareli il merkezi ve ilçelerden katılanların balık tüketim şekli konusundaki tercihlerine yönelik dağılımı

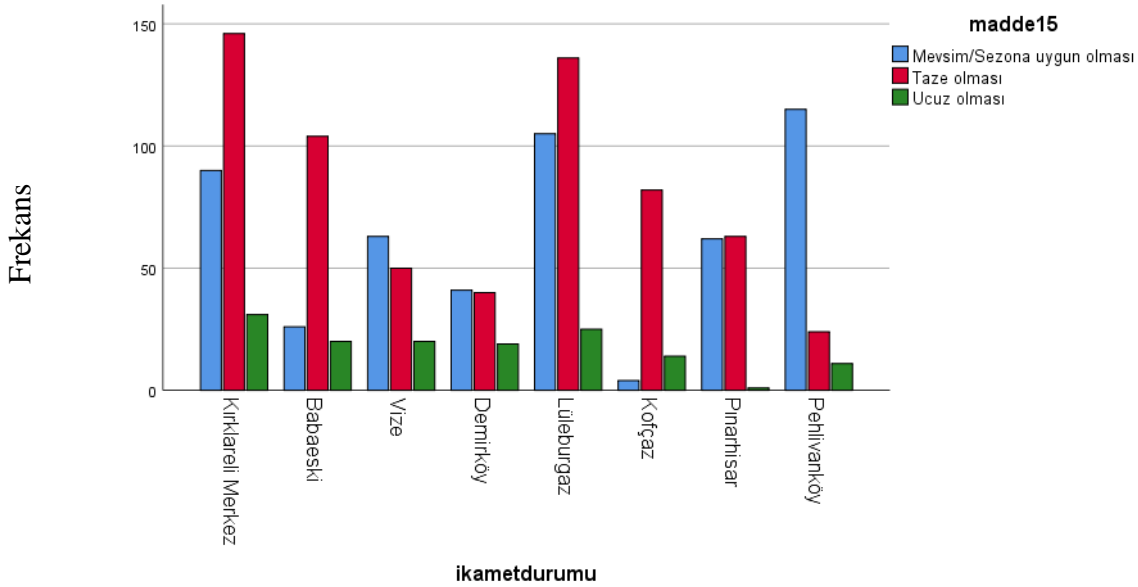
Tablo 15’te; çalışmaya katılanların %99,5’i taze olarak tükettiğini, %0,5’i işlenmiş olarak tükettiğini ifade ettikleri görülmüştür. İşlenmiş olarak tükettiğini belirten ilçelerdeki tüketicilerin oranı ise Babaeski’de %0,7, Demirköy’de %5 oranındadır.

Kırklareli il merkezi ve ilçelerde yaşayan kişilerle yürütülen çalışmaya katılanların balık almadaki özen gösterme şekline yönelik bulguları Tablo 16’da sunulmuştur.

Tablo 16

Kırklareli merkez ve ilçelerden katılanların balık almadaki özen gösterme şekline yönelik bulguları

İkamet Durumu			Mevsim/sezona	Taze	Ucuz	Toplam
			uygun olması	olması	olması	
İkamet Durumu	Merkez	f	90	146	31	267
		%	33,7	54,7	11,6	100
	Babaeski	f	26	104	20	150
		%	17,3	69,3	13,3	100
	Vize	f	63	50	20	133
		%	47,4	37,6	15	100
	Demirköy	f	41	40	19	100
		%	41	40	19	100
	Lüleburgaz	f	105	136	25	266
		%	39,5	51,1	9,4	100
Kofçaz	f	4	82	14	100	
	%	4	82	14	100	
Pınarhisar	f	62	63	1	126	
	%	49,2	50	0,8	100	
Toplam	Pehlivanköy	f	115	24	11	150
		%	76,7	16	7,3	100
		f	506	645	141	1292
		%	39,2	49,9	10,9	100



Madde 15: Balık Tüketimi Tercih Sebepleri

Şekil 17. Kırklareli il merkezi ve ilçelerden katılanların balık almadaki özen gösterme şekline yönelik bulguları

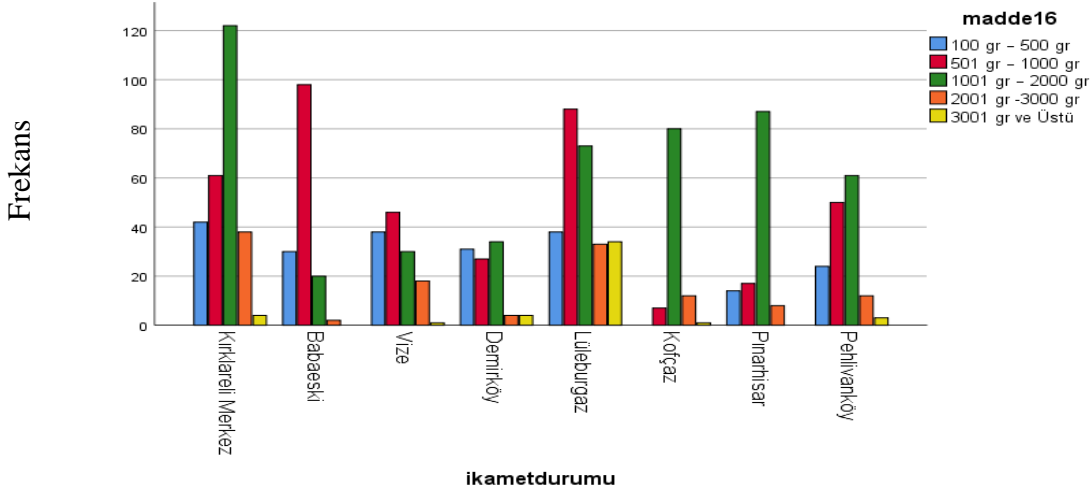
Tablo 16’da; çalışmaya katılanların balık almadaki özen gösterme şekline yönelik tercihleri açısından, taze olması (%49,9) ilk sırada yer alırken, ikinci sırada mevsime uygun olması (%39,2) ve en son sırada ucuz olması (%10,9) yer almaktadır. Vize’deki tüketicilerin katılanların %47,4’ü, Demirköy’den katılanların %41’i, Pehlivan köy’den katılanların %76,7’si mevsime uygun olmasını, taze olmasından daha çok tercih etmektedirler. Demirköy’den katılanların %19’u diğer ilçelerle karşılaştırıldığında en yüksek oranla ucuz olmasına göre balık tercih ettiğini, bunu sırasıyla Vize %15, Kofçaz %14, Babaeski %13,3, Merkez %11,6, Pehlivan köy %7,3, Pınarhisar %0,8 oranında tercih etmektedir.

Kırklareli il merkezi ve ilçelerde yaşayan kişilerle yürütülen çalışmaya katılanların bir öğünde tüketilen balık miktarına yönelik bulguları Tablo 17’de sunulmuştur.

Tablo 17

Kırklareli il merkezi ve ilçelerden katılanların bir öğünde tüketilen balık miktarına yönelik bulguları

			100- 500 g	500- 1000 g	1001- 2000 g	2001- 3000 g	3001 ve üstü	Toplam
İkamet Durumu	Merkez	f	42	61	122	38	4	267
		%	15,7	22,8	45,7	14,2	1,5	100
	Babaeski	f	30	98	20	2	0	150
		%	20	65,3	13,3	1,3	0	100
	Vize	f	38	46	30	18	1	133
		%	28,6	34,6	22,6	13,5	0,8	100
	Demirköy	f	31	27	34	4	4	100
		%	31	27	34	4	4	100
	Lüleburgaz	f	38	88	73	33	34	266
		%	14,3	33,1	27,4	12,4	12,8	100
	Kofçaz	f	0	7	80	12	1	100
		%	0	7	80	12	1	100
	Pınarhisar	f	14	17	87	8	0	126
		%	11,1	13,5	69	6,3	0	100
	Pehlivan köy	f	24	50	61	12	3	150
		%	16	33,3	40,7	8	2	100
Toplam		f	217	394	507	127	47	1292
		%	16,8	30,5	39,2	9,8	3,6	100



Madde 16: Bir Öğünde Tüketilen Balık Miktarı

Şekil 18. Kırklareli il merkezi ve ilçelerden katılanların bir öğünde tüketilen balık miktarına yönelik dağılımları

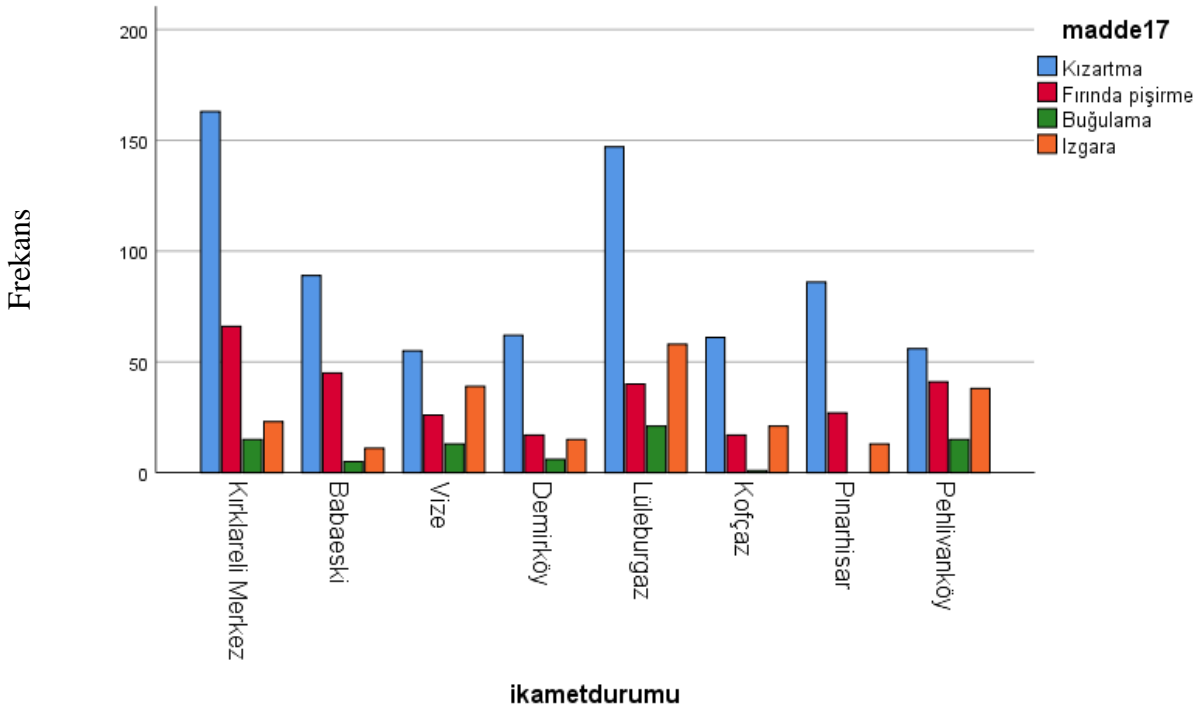
Tablo 17’de, bir öğünde tüketilen balık miktarı; 1001-2000 g yiyenlerin oranı %39,2 en yüksek miktarda iken, sırasıyla 500-1000 g %30,5’i, 100-500 g %16,8’i, 2001-3000 g %9,8’i, 3001 ve üstü g %3,6’sı tükettiği görülmektedir. Merkez ve diğer ilçelere göre bakıldığında, en yüksek tüketim miktarları Merkez’de 1001-2000 g %45,7 oranındadır. Babaeski’de bir öğünde 500-1000 g tüketenlerin oranı %65,3, Vize’de 500-1000 g %46, Demirköy’de 1001-2000 g %34, Lüleburgaz’da 500-1000 g %33,1, Kofçaz’da 1001-2000 g %80, Pınarhisar’da 1001-2000 g %69, Pehlivan köyü’de 1001-2000 g %40,7 oranında tüketilmektedir.

Kırklareli il merkezi ve ilçelerde yaşayan kişilerle yürütülen çalışmaya katılanların balık pişirme tercihlerine yönelik bulguları Tablo 18’de sunulmuştur.

Tablo 18

Kırklareli il merkezi ve ilçelerden katılanların balık pişirme tercihlerine yönelik bulguları

			Kızartma	Fırında pişirme	Buğulama	Izgara	Toplam
İkamet Durumu	Merkez	f	163	66	15	23	267
		%	61	24,7	5,6	8,6	100
	Babaeski	f	89	45	5	11	150
		%	59,3	30	3,3	7,3	100
	Vize	f	55	26	13	39	133
		%	41,4	19,5	9,8	29,3	100
	Demirköy	f	62	17	6	15	100
		%	62	17	6	15	100
	Lüleburgaz	f	147	40	21	58	266
		%	55,3	15	7,9	21,8	100
	Kofçaz	f	61	17	1	21	100
		%	61	17	1	21	100
	Pınarhisar	f	86	27	0	13	126
		%	68,3	21,4	0	10,3	100
	Pehlivan köyü	f	56	41	15	38	150
		%	37,3	27,3	10	25,3	100
Toplam		f	719	279	76	218	1292
		%	55,7	21,6	5,9	16,9	100



Madde 17: Pişirme Yöntemleri

Şekil 19. Kırklareli il merkezi ve ilçelerden katılanların balık pişirme tercihlerinin dağılımları

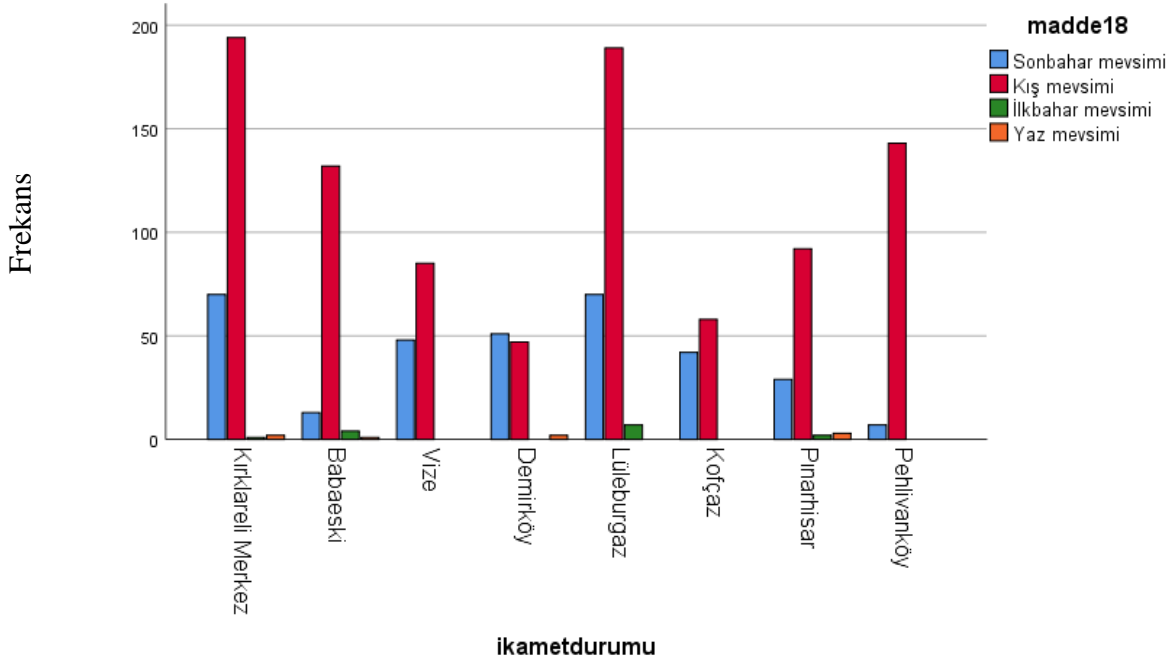
Tablo 18'e göre, çalışmaya katılanların balık pişirme tercihleri, tüm katılımcıların %55,7'si kızartma, %21,6'sı fırında pişirme, %16,9'u ızgara ve %5,9'u buğulama şeklinde pişirerek tüketmektedirler. Merkez ve diğer ilçelerdeki dağılıma bakıldığında, kızartma tüm ilçelerde en çok tercih edilen pişirme yöntemi olurken, fırında ve ızgarada pişirme toplamdakinden farklılık göstermektedir. Izgarada pişirme yöntemi Vize'de %29,3, Lüleburgaz'da %21,8, Kofçaz'da %21 oranında tercih edilirken bu pişirme yöntemini tercih edenlerin oranının, fırında pişirme oranından daha yüksek oranda olduğu görülmüştür.

Kırklareli il merkezi ve ilçelerde yaşayan kişilerle yürütülen çalışmaya katılanların balık tüketim mevsimine yönelik bulguları Tablo 19'da sunulmuştur.

Tablo 19

Kırklareli il merkezi ve ilçelerden katılanların balık tüketim mevsimine yönelik bulguları

			Sonbahar	Kış	İlkbahar	Yaz	Toplam
İkamet Durumu	Merkez	f	70	194	1	2	267
		%	26,7	72,7	0,4	0,7	100
	Babaeski	f	13	132	4	1	150
		%	8,7	88	2,7	0,7	100
	Vize	f	48	85	0	0	133
		%	36,1	63,9	0	0	100
	Demirköy	f	51	47	0	2	100
		%	51	47	0	2	100
	Lüleburgaz	f	70	189	7	0	266
		%	26,3	71,1	2,6	0	100
	Kofçaz	f	42	58	0	0	100
		%	42	58	0	0	100
	Pınarhisar	f	29	92	2	3	126
		%	23	73	1,6	2,4	100
	Pehlivanköy	f	7	143	0	0	150
		%	4,7	95,3	0	0	100
Toplam		f	330	940	14	8	1292
		%	25,5	72,8	1,1	0,6	100



Madde 18: Mevsimsel Olarak Balık Tüketim

Şekil 20. Kırklareli il merkezi ve ilçelerden katılanların balık tüketim mevsimine yönelik tercihlerinin dağılımları

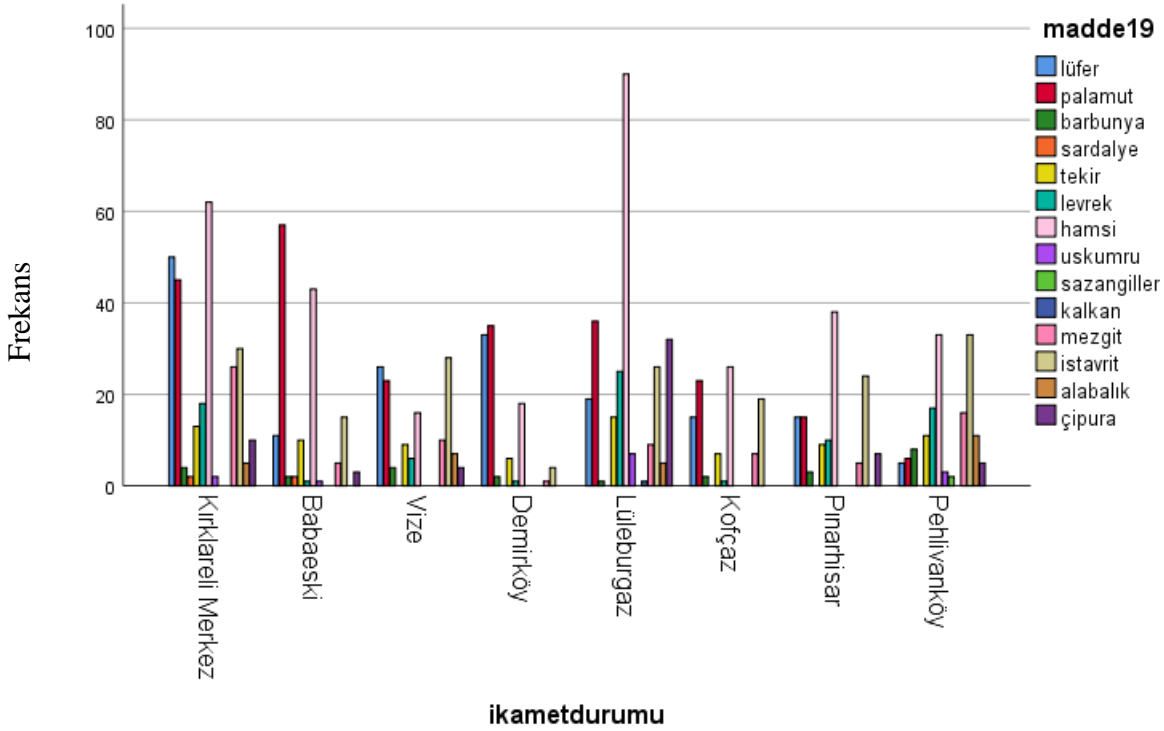
Tablo 19’da balık tüketim mevsimi konusundaki tercihlerin, toplamda %72,8 kış mevsimi, %22,5 sonbahar mevsimi, %1,1 ilkbahar mevsimi, %0,6 yaz mevsiminde balık tüketiminin tercih edildiği tespit edilmiştir. Merkez ve diğer ilçeler değerlendirildiğinde, durum değişmemektedir. Ancak Vize, Lüleburgaz, Kofçaz, Pehlivan köyü’de balık tüketimi yaz mevsiminde tercih edilmemektedir. Yaz mevsiminde balık tüketimi daha çok Merkez, Babaeski, Demirköy ve Pınarhisar’da tercih edilmektedir. İlkbahar mevsiminde de balık tüketimi kış ve sonbahar mevsimine göre daha azdır. Kış mevsiminde balık tüketimi ise Merkez’de %72,7, Babaeski’de %88, Vize’de %63,9, Demirköy’de %47, Lüleburgaz’da %71,1, Kofçaz’da %58, Pınarhisar’da %73, Pehlivan köyü’de %95,3 şeklindedir.

Kırklareli il merkezi ve ilçelerde yaşayan kişilerle yürütülen çalışmaya katılanların balık türü seçimine yönelik bulguları Tablo 20’de sunulmuştur.

Tablo 20

Kırklareli il merkezi ve ilçelerden katılanların balık türü seçimine yönelik bulguları

			Lüfer	Palamut	Barbunya	Sardalye	Tekir	Levrek	Hamsi	Uskumru	Sazangiller	Kalkan	Mezgit	İstavrit	Alabalık	Çipura
İkamet Durumu	Merkez	f	50	45	4	2	13	18	62	2	0	0	26	30	5	10
		%	18,7	16,9	1,5	0,7	4,9	6,7	23,2	0,7	0	0	9,7	11,2	1,9	3,7
	Babaeski	f	11	57	2	2	10	1	43	1	0	0	5	15	0	3
		%	7,3	38	1,3	1,3	6,7	0,7	28,7	0,7	0	0	3,3	10	0	2
	Vize	f	26	23	4	0	9	6	16	0	0	0	10	28	7	4
		%	19,5	17,3	3	0	6,8	4,5	12	0	0	0	28	21,1	5,3	3
	Demirköy	f	33	35	2	0	6	1	18	0	0	0	1	4	0	0
		%	33	35	2	0	6	1	18	0	0	0	1	4	0	0
	Lüleburgaz	f	19	36	1	0	15	25	90	7	0	1	9	26	5	32
		%	7,1	13,5	0,4	0	5,6	9,4	33,8	2,6	0	0,4	3,4	9,8	1,9	12
	Kofçaz	f	15	23	2	0	7	1	26	0	0	0	7	19	0	0
		%	15	23	2	0	7	1	26	0	0	0	7	19	0	0
	Pınarhisar	f	15	15	3	0	9	10	38	0	0	0	5	24	0	7
		%	11,9	11,9	2,4	0	7,1	7,9	30,2	0	0	0	4	19	0	5,6
	Pehlivanköy	f	5	6	8	0	11	17	33	3	2	0	16	33	11	5
		%	3,3	4	5,3	0	7,3	11,3	22	2	1,3	0	10,7	22	7,3	3,3
Toplam		f	174	240	26	4	80	79	326	13	2	1	79	179	28	61
		%	13,5	18,6	2	0,3	6,2	6,1	25,2	1	0,2	0,1	6,1	13,9	2,2	4,7



Madde 19: Balık Türleri/Çeşitleri Tercihi

Şekil 21. Kırklareli il merkezi ve ilçelerden katılanların balık türü seçimine yönelik tercihlerinin dağılımı

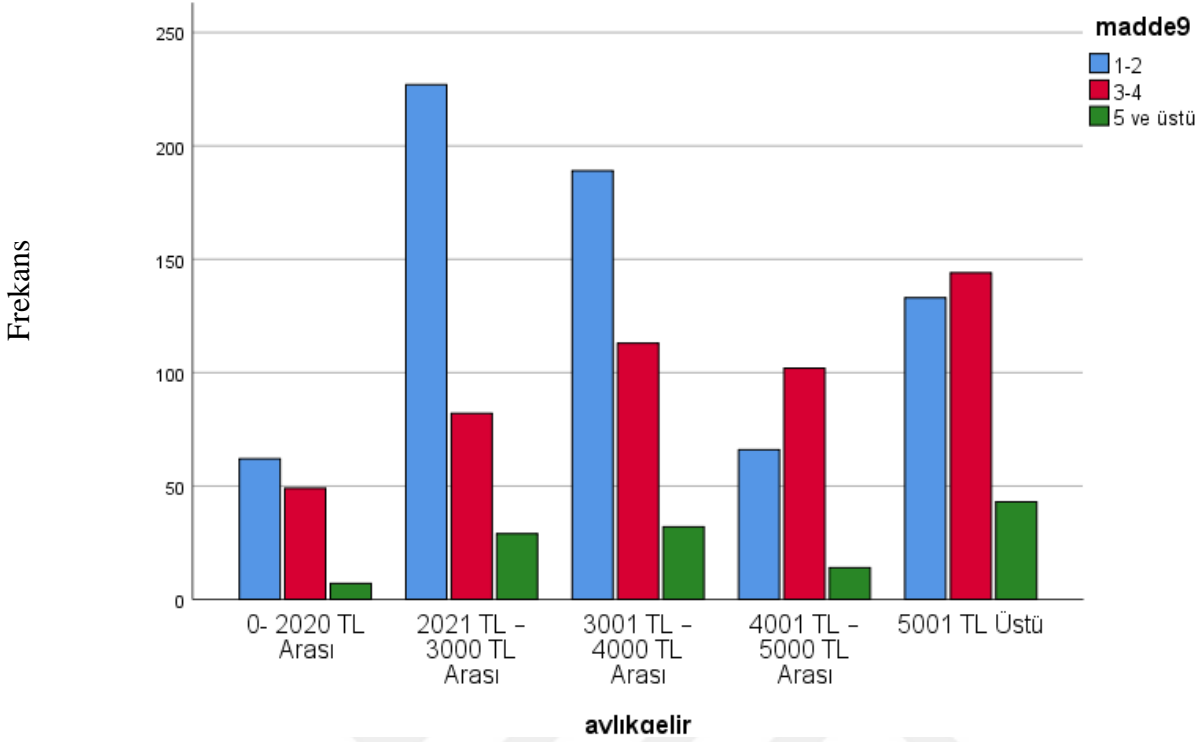
Tablo 20’de görüldüğü üzere, toplamda hamsi %25,2, palamut %18,6, istavrit %13,9, lüfer %13,5, tekir %6,2, levrek %6,1, mezgit %6,1, çipura %4,7, alabalık %2,2, barbunya %2, uskumru %1, sardalye %0,3, sazangiller %0,2, kalkan %0,1 oranında tüketilmektedir. Merkez ve diğer ilçelere göre analiz edildiğinde, sazan ve kalkan balığının tüketiminin ya çok az bir oranda ya da hiç tüketilmediği belirlenmiştir. Merkezde %23,2 hamsi, %18,7 lüfer, %16,9 palamut, %11,2 istavrit, %9,7 mezgit, %6,7 levrek, %4,9 tekir, %3,7 çipura, %1,9 alabalık, %1,5 barbunya, %0,7 uskumru ve sardalye tüketilirken sazangiller ve kalkan türlerinin hiç tüketilmediği tespit edilmiştir. Babaeski’de %38 palamut, %28,7 hamsi, %10 istavrit, %7,3 lüfer, %3,3 mezgit, %1,3 barbunya ve sardalye, %2 çipura, %0,7 levrek ve uskumru tüketilirken alabalık hiç tercih edilmemektedir. Vize’de %28 mezgit, %21,1 istavrit, %19,5 lüfer, %17,3 palamut, %12 hamsi, %6,8 tekir, %5,3 alabalık, %4,5 levrek, %3 barbunya ve çipura tüketilmektedir. Sardalye, uskumru, sazangiller ve kalkan türlerinin ise hiç tercih edilmediği belirlenmiştir. Demirköy’de %35 palamut, %33 lüfer, %18 hamsi, %6 tekir, %4 istavrit, %2 barbunya, %1 levrek

tüketilmektedir. Sardalye, uskumru, sazangiller, kalkan, alabalık ve çipura türlerinin ise hiç tercih edilmediği tespit edilmiştir. Lüleburgaz'da %33,8 hamsi, %13,5 palamut, %12 çipura, %9,8 istavrit, %9,4 levrek, %7,1 lüfer, %5,6 tekir, %3,4 mezgit, %1,9 alabalık, %0,4 barbunya ve kalkan, %2,6 uskumru tüketilmektedir. Sardalye ve sazangillerin ise hiç tercih edildiği görülmüştür. Kofçaz'da %26 hamsi, %23 palamut, %19 istavrit, %15 lüfer, %7 mezgit ve tekir, %2 barbunya, %1 levrek tüketilmektedir. Sardalye, uskumru, sazangiller ve kalkan türlerinin ise hiç tercih edilmediği belirlenmiştir. Pınarhisar'da %38 hamsi, %24 istavrit, %15 lüfer ve palamut, %10 levrek, %9 tekir, %7 çipura, %5 mezgit, %3 barbunya tüketilmektedir. Sardalye, uskumru, sazangiller ve kalkan türlerinin ise hiç tercih edilmediği tespit edilmiştir. Pehlivan köyü'nde %33 hamsi ve istavrit, %17 levrek, %16 mezgit, %11 alabalık ve tekir, %8 barbunya, %6 palamut, %5 lüfer ve çipura, %3 uskumru, %2 sazangiller tercih edilirken kalkan türünün ise hiç tercih edilmediği belirlenmiştir.

Kırklareli il merkezi ve ilçelerde yaşayan kişilerle yürütülen çalışmaya katılanların aylık gelirleri ile bir ayda tüketilen balık sıklığına yönelik bulguları Tablo 21'de sunulmuştur.

Tablo 21
Kırklareli il merkezi ve ilçelerden katılanların aylık gelir ve balık tüketim sıklığına yönelik bulguları

			1-2	3-4	5 ve üstü	Toplam
Aylık gelir	0-2020 TL	f	62	49	7	118
		%	52,5	41,5	5,9	100
	2021-3000 TL	f	227	82	29	338
		%	67,2	24,3	8,6	100
	3001-4000 TL	f	189	113	32	334
		%	56,6	33,8	9,6	100
	4001-5000 TL	f	66	102	14	182
		%	36,3	56	7,7	100
	5001 TL üstü	f	133	144	43	320
		%	41,6	45	13,4	100
Toplam		f	677	490	125	1292
		%	52,4	37,9	9,7	100



Madde 9: Bir Aydaki Balık Tüketim Sıklığı

Şekil 22. Kırklareli il merkezi ve ilçelerden katılanların aylık gelir ve balık tüketim sıklığına yönelik dağılımı

Tablo 21’de görüldüğü üzere aylık gelir ve balık tüketim sıklığı arasındaki ilişki, aylık geliri 0-2020 TL arasında olan kişilerin 5 ve üstü tüketim sıklığının %5,9 en düşük oranda, 1-2 tüketim sıklığının %52,5 en yüksek oranda olduğu, aynı oranın 2021-3000 TL, 3001-4000 TL, 4001-5000 TL’de de olduğu görülmektedir. 5001 TL ve üstü aylık gelirden olanların tüketim sıklığının arttığı görülmektedir. Aylık gelirle tüketim arasında anlamlı ilişkinin belirlenmesi için yapılan analiz bulguları aşağıda verilmiştir.

Kırklareli il merkezi ve ilçelerde yaşayan kişilerle yürütülen çalışmaya katılanların aylık gelirleri ile bir aydaki balık tüketim sıklığının ki kare analiz bulguları Tablo 22’de verilmiştir.

Tablo 22

Aylık gelir seviyesine göre balık tüketim sıklığı ki-kare testi sonuçları

Parametreler	Değer	Serbestlik Derecesi	Önem Derecesi (p)
Pearson Chi-Square (ki-kare testi)	77,436 ^a	8	0,000
Likelihood Ratio (olasılık oranı)	77,979	8	0,000
Linear-by-Linear Association (doğrusal ilişki)	33,940	1	0,000
N of Valid Cases (geçerli durumların sayısı)	1292		

a ki-kare değerini ifade etmektedir. p anlamlılık değerini belirtmektedir.

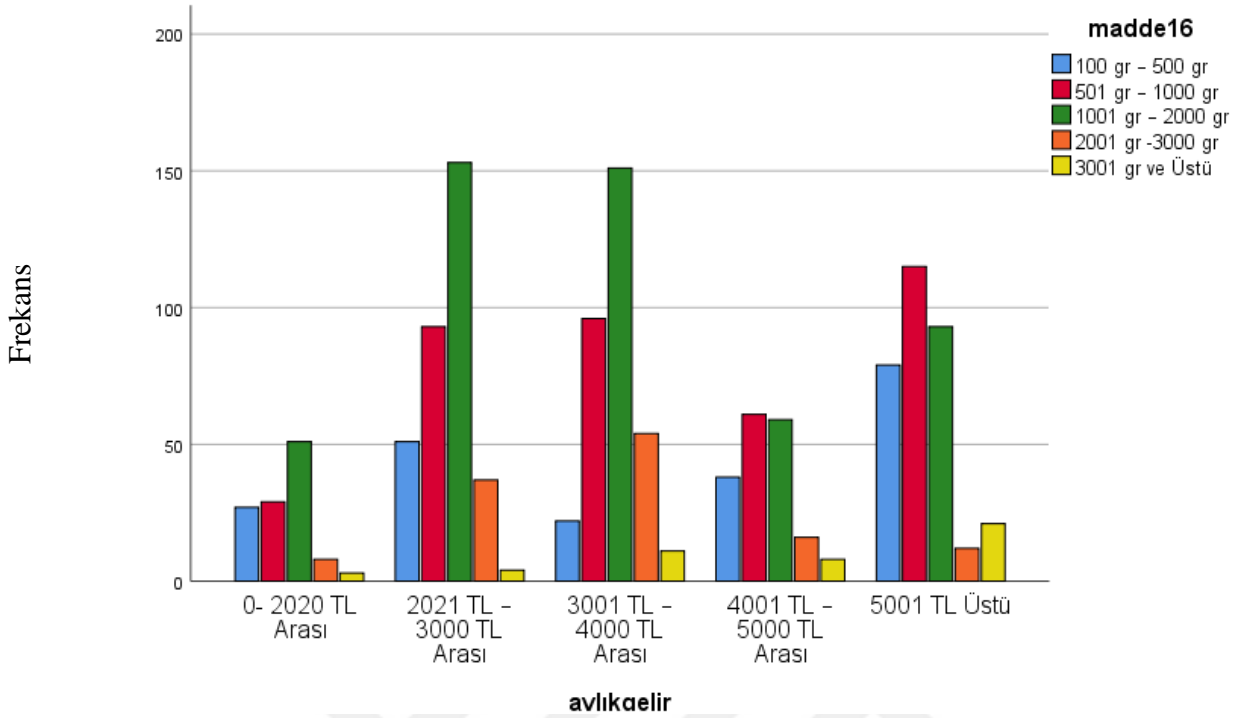
Tablo 22’de; aylık gelir ile tüketim sıklığı arasındaki ilişkinin istatistiki olarak anlamlı olduğu (p=0.000) görülmektedir.

Kırklareli il merkezi ve ilçelerde yaşayan kişilerle yürütülen çalışmaya katılanların aylık gelirleri ile bir öğündeki ortalama balık tüketim miktarı yönelik bulguları Tablo 23’te sunulmuştur.

Tablo 23

Kırklareli il merkezi ve ilçelerden katılanların aylık gelir ve bir öğündeki ortalama balık tüketim miktarına yönelik bulguları

			100- 500 g	501- 1000 g	1001- 2000 g	2001- 3000 g	3001 g ve üstü	Toplam
Aylık gelir	0-2020 TL	f	27	29	51	8	3	118
		%	22,9	24,6	43,2	6,8	2,5	100
	2021-3000 TL	f	51	93	153	37	4	338
		%	15,1	27,5	45,3	10,9	1,2	100
	3001-4000 TL	f	22	96	151	54	11	334
		%	6,6	28,7	45,2	16,2	3,3	100
	4001-5000 TL	f	38	61	59	16	8	182
		%	20,9	33,5	32,4	8,8	4,4	100
5001 TL üstü	f	79	115	93	12	21	320	
	%	24,7	35,9	29,1	3,8	6,6	100	
Toplam	f	217	394	507	127	47	1292	
	%	16,8	30,5	39,2	9,8	3,6	100	



Madde 16: Bir Öğünde Tüketilen Balık Miktarı

Şekil 23. Kırklareli il merkezi ve ilçelerden katılanların aylık gelir ve bir öğündeki ortalama balık tüketim miktarına yönelik dağılımı

Tablo 23'te, aylık gelir ve bir öğünde tüketilen balık miktarı açısından değerlendirildiğinde aylık gelir arttıkça bir öğünde tüketilen ortalama balık miktarının da arttığı görülmektedir. 0-2020 TL geliri olanlar %43,2 oranında 1001-2000 g balık tüketmektedirler. 2021-3000 TL geliri olanların %45,3'ü 1001-2000 g balık tüketmektedir. 3001-4000 TL aylık geliri olanların %45,2'i 1001-2000 g balık tüketmektedir. 4001-5000 TL aylık geliri olanların %33,5'i 501-1000 g tüketmektedir. 5001 TL üstü aylık geliri olanların %35,9'u 501-1000 g balık tüketmektedirler. Aylık gelir ile bir öğünde tüketilen balık miktarı arasındaki ilişkinin analizi gerçekleştirilmiş ve analiz bulguları aşağıda sunulmuştur.

Kırklareli il merkezi ve ilçelerde yaşayan kişilerle yürütülen çalışmaya katılanların aylık gelirleri ile bir öğündeki ortalama balık tüketim miktarı ki kare analiz bulguları Tablo 24'te verilmiştir.

Tablo 24

Aylık gelir seviyesine göre bir öğündeki ortalama balık tüketim miktarı ki-kare testi sonuçları

Parametreler	Değer	Serbestlik Derecesi	Önem Derecesi (<i>p</i>)
Pearson Chi-Square (ki-kare testi)	109,494 ^a	16	0,000
Likelihood Ratio (olasılık oranı)	109,721	16	0,000
Linear-by-Linear Association (doğrusal ilişki)	8,616	1	0,003
N of Valid Cases (geçerli durumların sayısı)	1292		

a ki-kare değerini ifade etmektedir. p anlamlılık değerini belirtmektedir.

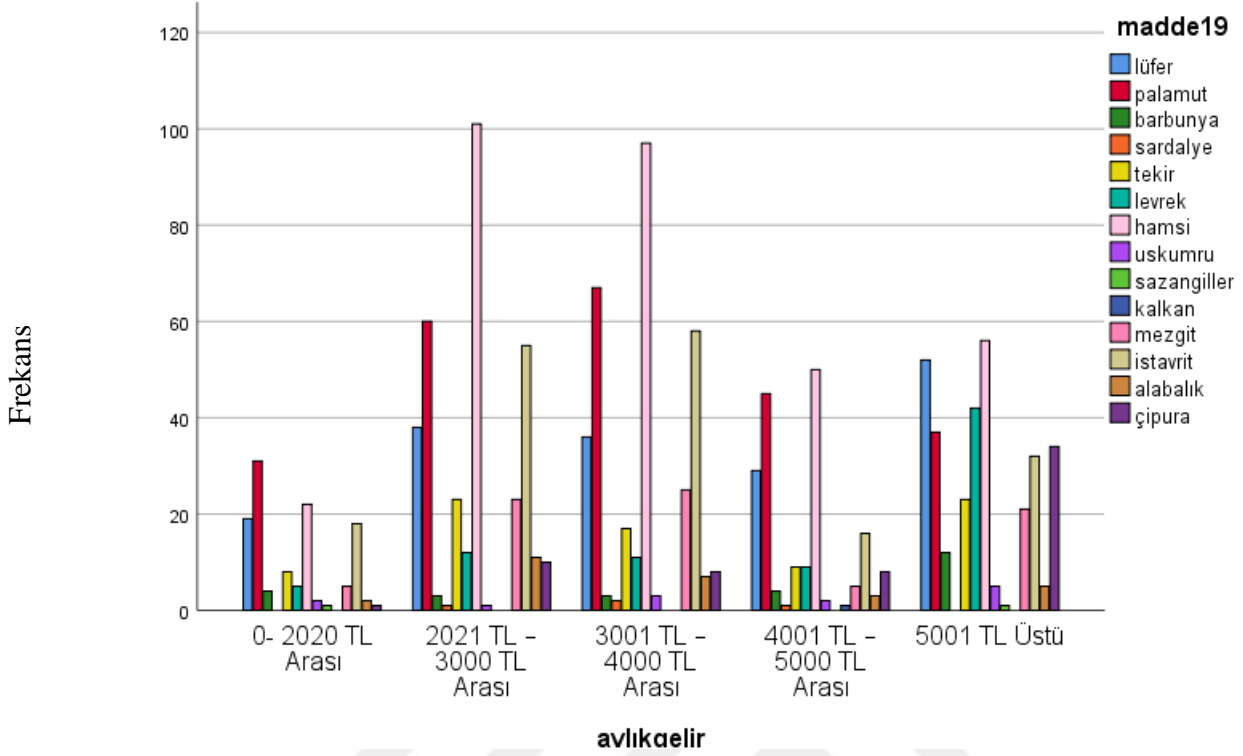
Tablo 24'te; aylık gelir seviyesi ve bir öğündeki tüketilen balık miktarı arasında istatistiki olarak anlamlı fark olduğu görülmektedir.

Kırklareli il merkezi ve ilçelerde yaşayan kişilerle yürütülen çalışmaya katılanların aylık gelirleri ile balık tercihlerine yönelik bulguları Tablo 25'te sunulmuştur.

Tablo 25

Kırklareli il merkezi ve ilçelerden katılanların aylık gelir ve balık türü tercihlerine yönelik bulguları

			Lüfer	Palamut	Barbun	Sardalye	Tekir	Levrek	Hamsi	Uskumru	Sazangil	Kalkan	Mezgit	İstavrit	Alabalık	Çipura
Aylık gelir	0-2020 TL	f	19	31	4	0	8	5	22	2	1	0	5	18	2	1
		%	16,1	26,3	3,4	0	6,8	4,2	18,6	1,7	0,8	0	4,2	15,3	1,7	0,8
	2021-3000 TL	f	38	60	3	1	23	12	101	1	0	0	23	55	11	10
		%	11,2	17,8	0,9	0,3	6,8	3,6	29,9	0,3	0	0	6,8	16,3	3,3	3
	3001-4000 TL	f	36	67	3	2	17	11	97	3	0	0	25	58	7	8
		%	10,8	20,1	0,9	0,6	5,1	3,3	29	0,9	0	0	7,5	17,4	2,1	2,4
	4001-5000 TL	f	29	45	4	1	9	9	50	2	0	1	5	16	3	8
		%	15,9	24,7	2,2	0,5	4,9	4,9	27,5	1,1	0	0,5	2,7	8,8	1,6	4,4
	5001 TL üstü	f	52	37	12	0	23	42	56	5	1	0	21	32	5	34
		%	16,3	11,6	3,8	0	7,2	13,1	17,5	1,6	0,3	0	6,6	10	1,6	10,6
Toplam	f	174	240	26	4	80	79	326	13	2	1	79	179	28	61	
	%	13,5	18,6	2	0,3	6,2	6,1	25,2	1	0,2	0,1	6,1	13,9	2,2	4,7	



Madde 19: Balık Türleri/Çeşitleri Tercihi

Şekil 24. Kırklareli il merkezi ve ilçelerden katılanların aylık gelir ve balık türü tercihlerine yönelik dağılımı

Tablo 25’te, genel olarak aylık gelir arttıkça balık türü tercihinin değişmediği görülmektedir. Aylık geliri yüksek ya da düşük olsa da tüketilen balık çeşidinin buna bağlı olmadığı, her türlü gelir düzeyinde balık tüketimi yapıldığı belirlenmiştir. Lüfer ve palamut tüketimi incelendiğinde belirlenen kategoride gelire sahip olan her kesim bu balıkları tüketmektedir. Lüfer tüketimi değerlendirildiğinde, 0-2020 TL aylık gelirden %16,1, 2021-3000 TL aylık gelirden %11,2, 3001-4000 TL aylık gelirden %10,8, 4001-5000 TL aylık gelirden %15,9, 5001 TL ve üstü aylık gelirden %16,3 oranındadır. Palamut tüketimi değerlendirildiğinde, 0-2020 TL aylık gelirden %26,3, 2021-3000 TL aylık gelirden %17,8, 3001-4000 TL aylık gelirden %20,1, 4001-5000 TL aylık gelirden %24,7, 5001 TL ve üstü aylık gelirden %11,6 oranındadır. Hamsi tüketimi değerlendirildiğinde, 0-2020 TL aylık gelirden %18,6, 2021-3000 TL aylık gelirden %29,9, 3001-4000 TL aylık gelirden %29, 4001-5000 TL aylık gelirden %27,5, 5001 TL ve üstü aylık gelirden %17,5 oranındadır. İstavrit tüketimi değerlendirildiğinde, 0-2020 TL aylık gelirden %15,3, 2021-3000 TL aylık gelirden %16,3, 3001-4000 TL aylık gelirden %17,4, 4001-5000 TL aylık gelirden %4,8, 5001 TL ve

üstü aylık gelir de %10 oranındadır. Aylık gelir ile balık türü tercihi arasında ilişki olup olmadığını belirlemek için yapılan analiz bulguları aşağıda sunulmuştur.

Kırklareli il merkezi ve ilçelerde yaşayan kişilerle yürütülen çalışmaya katılanların aylık gelirleri ile balık türü tercihi için ki kare analiz bulguları Tablo 26’da verilmiştir.

Tablo 26

Aylık gelir seviyesine göre bir öğünde ortalama balık tüketim çeşidi ki-kare testi sonuçları

Parametreler	Değer	Serbestlik Derecesi	Önem Derecesi (p)
Pearson Chi-Square (ki-kare testi)	154,870 ^a	52	,000
Likelihood Ratio (olasılık oranı)	148,331	52	,000
Linear-by-Linear Association (doğrusal ilişki)	0,245	1	0,620
N of Valid Cases (geçerli durumların sayısı)	1292		

a ki-kare değerini ifade etmektedir. p anlamlılık değerini belirtmektedir.

Tablo 26’da görüldüğü üzere, aylık gelirle balık türü tercihi arasındaki ilişkinin anlamlı olmadığı belirlenmiştir ($p>0,05$). Balık tüketim çeşidi aylık gelire bağlı değildir.

4.2. Tartışma

Araştırmaya katılan kişilerin Kırklareli merkez ve ilçelere göre dağılımı incelendiğinde, literatürde bulunan formülle (Collins, 1986; Çepni, 2013) gerekli örneklem sayısı belirlenmiş ve ulaşılan örneklem ile karşılaştırılmıştır. Gerekli minimum örneklem sayısında bazı ilçelerde bu sayıya ulaşılamamıştır. Bunun en önemli sebebi araştırmanın 2021 yılı koronavirüs salgının olduğu döneme denk gelmesidir. Bu araştırmanın sınırlılığı olarak kabul edilmiş ve veriler buna göre yorumlanmıştır. Kırklareli il merkezi ve diğer 7 ilçenin katılımcıları değerlendirildiğinde, en fazla katılım Merkez ilçe ve Lüleburgaz’dır. Merkezin ve Lüleburgaz’ın denize kıyısı bulunmamaktadır. En düşük katılım oranı Demirköy ve Kofçaz’dır. Demirköy’ün denize kıyısı bulunmakta, Kofçaz’ın ise denize kıyısı bulunmamaktadır. Daha sonra Pınarhisar, Vize, Babaeski ve Pehlivan köy gelmekte ve bu ilçelerden sadece Vize’nin denize kıyısı bulunmakta, diğerlerinin denize kıyısı bulunmamaktadır. İlgili literatürde balık tüketimine etki eden faktörlerden biri de yerleşim yerinin denize kıyısının olup olmamasıdır (Karakaya, vd., 2018; Ergün, vd., 2019). Bu çalışmada da denize kıyısı olan ve olmayan ilçelerde yaşayanların balık

tüketimlerinde farklılıklar bulunmuştur. Bu farklılıklar daha çok denize kıyısı olan ilçelerin lehinedir.

Çalışmaya katılanların yaş aralığı değerlendirildiğinde, Merkez ve diğer ilçelerden katılanların katılım yaşının en fazla olduğu yaş aralığı 39-49 yaş aralığıdır. Katılımcıların bu yaş aralığında birleşmesi çalışmaya katılanların daha çok yetişkin ve orta yaşlı olduğunu göstermektedir. Balık tüketenler üzerinde çalışma gerçekleştirildiği için balık tüketenlerin daha çok bu yaş gruplarında olduğu söylenebilir. Aslında yaş ilerledikçe balık tüketiminin daha çok artması sağlık açısından önemli olduğu vurgulanmaktadır (Stone, 1996; Hodge, 1996; Broughton, vd., 1997; Norrish, 2000). Balık yağının zenginlikleri araştırıldığında tüm yaşlarda vücudun gereksinimlerini karşılayacak özellikte olduğu bulunmuştur (Tanscanen, 2001). Dolayısıyla tüm bu araştırmalardan hareketle sadece 39-49 yaş aralığında değil tüm yaş aralıklarında balık tüketiminin artırılması gerektiği düşünülmektedir.

Kırklareli il merkezi ve ilçelerindeki balık tüketen kişilerin cinsiyet durumları değerlendirildiğinde, erkeklerin oranının kadınlara göre daha yüksek olduğu belirlenmiştir. Erkek katılımcı sayısının fazla olmasının nedeni belki katılımın gönüllülük esasından kaynaklanmış olabilir. Erkek ve kadın katılımcılarının cinsiyet ayırt etmeksizin balık tüketiminin yakın olması gereklidir. Çünkü balık tüketiminin hem erkek hem de kadınların tüketmeleri sağlık açısından çok önemlidir. Bu tür çalışmalar incelendiğinde benzer çalışmalarla karşılaşılmıştır. Saka, (2020) Çanakkale ve ilçelerinde balık tüketiminin belirlenmesine yönelik gerçekleştirdiği çalışmada da katılımcıların çoğu erkektir. Medeni durumları incelendiğinde tüm il ve ilçelerden katılanların çoğunun (%72,3) evli oldukları belirlenmiştir. Çalışmaya katılanların evli olması ve balık tüketmeleri hane sahibi kişilerin olması anlamlıdır. Bekâr kişilerin balık tüketim tercihlerinin az olması balığın temizlenmesinin ve pişirilmesinin zor olması gibi nedenlerden dolayı olduğu düşünülmektedir. Araştırmaya katılanların öğrenim durumları değerlendirildiğinde, lise mezunlarının sayısının fazla olduğu bulunmuştur.

Çalışmaya katılanların mesleklerine bakıldığında, il merkezinde ve ilçelerde meslek dağılımının benzer olduğu belirlenmiştir. Kırklareli'nde çalışmaya katılanların çoğunluğu sırasıyla çiftçi, memur ve işçidir. Emekli, ev hanımı ve öğrencilerin oranı daha azdır. Genellikle bu bölgede yapılan çalışmalar incelendiğinde, Saka ve Bulut, (2020) Çanakkale'de balık tüketimi üzerine yürüttükleri çalışmada katılımcıların çoğunluğunun

meslekleri ve Abdikoğlu, (2015)'nun Tekirdağ'da yürüttükleri çalışmada katılımcıların meslekleri benzer orandadır. Katılımcıların aylık gelirleri değerlendirildiğinde, Lüleburgaz'dan katılanların aylık geliri 5001 TL ve üstü olanlar (%36,1) en yüksek orana sahiptir. Bu ilçede fabrika sayısının fazla olması ve buralarda çalışanların olmasından dolayı aylık gelirlerinin fazla olduğu söylenebilir. Çalışmaya katılan Merkez ve diğer ilçelerde yaşayanların aylık gelirleri 2021-4000 TL arasında yoğunlaşmaktadır. Aylık gelirleri bu seviyeden katılanların sayısı daha fazladır. Ülkemizin şartları düşünüldüğünde aylık gelirin bu şekilde çıkması beklenen bir durumdur.

Hanede yaşayan kişi sayısının il ve ilçelere göre dağılımını incelendiğinde, 3-4 kişi yüzdesinin fazla olduğu belirlenmiştir. Tüm katılım yerlerinde durum böyledir. Kırklareli il ve ilçelerinden katılanların hanelerindeki kişi sayısının benzer sayıda olduğu söylenebilir. Bir ayda tüketilen balık miktarı sayısının araştırılmasında, merkezde en fazla 1-2 kez (%54,7), Babaeski'de en fazla 3-4 kez (%64,7), Vize'de 1-2 kez (%54,9), 3-4 kez (%42,1), Demirköy'de 1-2 kez (%52), 3-4 kez (%27), Lüleburgaz'da 1-2 kez (%45,1), 3-4 kez (%37,2), Kofçaz'da 1-2 kez %82, Pınarhisar'da 1-2 kez (%77), Pehlivan­köy'e 1-2 kez (41,3), 3-4 kez ise (%51,3) olduğu belirlenmiştir. Her ne kadar ayda 1-2 kez balık tüketenlerin sayısı genel olarak fazla olduğu belirlenmiş olsa da İl ve ilçelerde ayda 5 ve üstü tüketim yüzdeleri değerlendirildiğinde, Demirköy %21, Lüleburgaz %17,7, Merkez %11,6, Pehlivan­köy %7,3, Babaeski %5,3, Vize %3, Pınarhisar %1,6, Kofçaz %1 oranındadır. Burada görüldüğü gibi denize kıyısı olan Demirköy'de aylık balık tüketim miktarı diğer denize kıyısı olmayan ilçelere göre daha yüksektir. Bu alanda yapılan birçok çalışmada, denize kıyısı olan il ve ilçelerde balık tüketiminin kıyısı olmayan iç kesimlerde yaşayanlara göre daha yüksek orandadır. Bu çalışmanın sonuçlarıyla benzerlik göstermektedir. Genç, vd., (2020) denize kıyısı olmayan ankırı ilinde yürüttükleri çalışmada balık tüketim sıklığını haftada bir %36,6, haftada 2-3 %19,9, 15 günde bir %28,8, ayda bir %14,7 olarak belirlemişlerdir. Gerçekleştirdikleri çalışmada hane halkındaki kişi sayısı ile balık tüketim miktarının ilişkili olduğunu belirlenmiştir.

Özbay ve zoğul, (2020) denize kıyısı olmaya Elziğ ilinde balık tüketiminin belirlenmesi amacıyla gerçekleştirdikleri çalışmada, katılanların balık tüketim sıklığını, ayda bir %28,4, on beş günde bir %25,2, yılda bir/birkaç kez %25,2, haftada bir %16,3, haftada iki-üç %3,3, hiç %1,6 olarak belirlemişlerdir. Bu çalışmada da balık tüketiminin oldukça az olduğu sonucuna varılmıştır. Kaplan, vd., (2019) Mardin ili balık tüketiminin

belirlenmesi amacıyla yaptıkları araştırmada tüketicilerin %46,62'si ayda bir, %21,22'si yılda bir, %29,58'i 15 günde bir, %18,97'si haftada bir balık tükettiğini ve %13,18'i balık almadığı belirtmişlerdir. Bu çalışmaların tamamında denize kıyısı olmayan iç kesimlerde balık tüketiminin az olduğu söylenebilir. Bunun yanında denize kıyısı olan ve olmayan Ordu ili Fatsa ve Aybastı ilçelerinde balık tüketimini araştıran Balık, vd., (2013) çalışmalarında, Aybastı ilçesi'nde hiç balık tüketmeyenlerin oranının Fatsa ilçesi'nin iki katından daha fazla olduğu belirlenmiştir. Balık tüketim sıklığı incelendiğinde, haftada birden fazla balık tüketenlerin oranı Fatsa İlçesi'nde %17,4 iken, Aybastı ilçesi'nde %10,4, haftada bir ya da 15 günde bir balık tüketenlerin oranları toplamı ise her iki ilçede de yaklaşık %70 olarak belirlenmiş ve iki ilçe arasında belirgin farklılıklar olduğu sonucuna varılmıştır. Bunun yanında, denize kıyısı olan illerde balık tüketim durumu farklılıklar göstermektedir. Çolakoğlu, vd., (2006) Çanakkale'deki balık tüketimini inceledikleri araştırmada, tüketicilerin %43-46 arasında yaklaşık yarısı haftada en az bir kez balık tükettiklerini belirlemişlerdir. Saka ve Bulut (2020) Çanakkale merkez ve ilçelerde balık tüketimi üzerine yürüttükleri çalışmada, en çok tüketilen ve en sevilen balık türünün palamut olduğu, en yüksek haftada bir %33,3 (352 kişi), ardından iki ayda bir (%21,9, 231 kişi) ve aylık (%21,5, 227 kişi) oranında balık tükettiklerini tespit etmişlerdir. Ayrıca katılımcıların sosyo-ekonomik ve demografik özelliklerinin balık tüketim alışkanlıklarını etkilediği sonuçlarına ulaşmışlardır. Selvi (2019) kırsal bölgelerde su ürünleri tüketim alışkanlığına etki eden faktörlerin belirlenmesi üzerine Çan (Çanakkale) ilçesinde yürüttüğü çalışmada, tüketicilerin %84,29'unun balık etini tükettiği; en fazla tüketilen et ürünlerinin beyaz et (%48,42), kırmızı et (%36,83) ve balık eti (%12,27) olduğu belirlenmiştir. Deniz balıkları arasında hamsinin (%23), tatlı su balıklarında ise alabalığın (%35) ilk sırada yer aldığı görülmüştür. Ayrıca, Çanakkale'nin Çan İlçesinde kişi başı balık tüketiminin 13,28 kg/yıl olduğu tespit edilmiştir. Balçık, vd., (2015) Trabzon'da yürüttükleri araştırmada kişi başına balık tüketim miktarını 23 kg/yıl olarak hesaplamışlardır. Görüldüğü gibi yaşanan yerin denize kıyısının olup olmaması balık tüketim sıklığına etki etmektedir.

Kırklareli il ve ilçelerinde balık tercih şekli araştırıldığında, çalışmaya katılanların %76,5 mevsimine göre, %23,5 fiyatına göre tercih şeklinin olduğu belirlenmiştir. Sadece Babaeski ilçesinde durum farklıdır. Katılanların %66'sı fiyatına göre, %34'ü mevsimine göre balık tercih ettiklerini belirtmişlerdir. Babaeski'den katılanların aylık gelirlerine

bakıldığında aslında %35,3 oranında 4001-5000 TL aylık gelire sahiptirler. 5001 TL ve üstü gelire sahip olma yüzdesi %19,3 olup, diğer ilçelerle karşılaştırıldığında sadece Pehlivanköy ilçesi %10,7 oranla daha az gelire sahiptir. Pehlivanköy’de aylık geliri en yüksek oran 2021-3000 TL arası %38,7 olarak belirlenmiştir. Aslında aylık geliri Pehlivanköy’ün de çok yüksek değildir. Ancak mevsimine göre balık tercih ettiklerini belirtmişlerdir. Balık tüketimine etki eden faktörlerden birinin ailenin aylık geliri olduğu için ve bu birçok çalışmada tespit edildiği için burada ortaya çıkan durumun aylık gelirden kaynaklanabileceği düşünülmektedir. Nitekim Gürel, vd., (2017) Ağrı’da yürüttükleri çalışmada balık satın almada balık fiyatlarının önemli olduğunu ve %71’inin balık fiyatlarını yüksek bulduğunu tespit etmişlerdir. Bu çalışmada Kırklareli il ve ilçelerden katılan kişilerin balık fiyatları konusundaki düşünceleri %57,5’i pahalı, %35’i normal ve %7,5’i ucuz şeklindedir. Balık alma tercihinde fiyatına göre daha yüksek yüzdeye sahip Babaeski ilçesinden katılanların %56’sı pahalı, %38,7’si normal olarak bulduklarını açıklamışlardır. Ancak çalışmaya katılan diğer ilçelerde de durum aynıdır. Babaeski dışındaki ilçelerden katılanlar her ne kadar mevsime göre balık tercihinde bulunsalar da genel olarak tüm ilçeler ve merkezden katılanlar balık fiyatlarını pahalı bulmaktadır. Benzer şekilde Balık, vd., (2013) çalışmalarında balık fiyatlarını yüksek bulanların oranı, Aybastı ilçesinde %58,1, Fatsa İlçesinde %53,1 olarak belirlenmiştir. Karakaya, vd., (2018) Siirt’te yürüttükleri çalışmada bireylerin yeteri kadar balık tüketmemelerine neden olarak %33,2 oranında balık fiyatlarının pahalı olduğunu, Güngör ve Ceyhun, (2017) Erzurum’da balık fiyatlarının %48,8 pahalı, %50 normal, %1,2 ucuz; Van’da balık fiyatlarının %41 pahalı, %54,9 normal, %4,1 ise ucuz olduğu düşünülmektedir. Yüksel, vd., (2011) Tunceli’de yürüttükleri çalışmada hamsi aldıklarını bunun diğerlerinden daha ucuz olduğunu bunun için hamsiyi daha çok tükettiklerini açıklamışlardır.

Çalışmaya katılanların balığı temin etme durumu araştırıldığında %85,1 oranında satın alma, %14 oranında hem satın alma hem de tutma, %0,9 oranında kendim tutuyorum seçeneğini işaretlemişlerdir. Balık tutanların oranının fazla olduğu ilçe denize kıyısı olan Demirköy ilçesidir. Bu durumun denize kıyısı olmaktan kaynaklandığı düşünülmektedir. Denize kıyısı olmayan ilçelerde balık tutarak balık ihtiyacını karşılayanların Babaeski, Lüleburgaz ve merkez ilçededir. Bu oranlar yüksek değildir. Bu durum tüketicilerin balık tutma yeteneklerinin iyi olmamasından ya da zamanlarının olmamasından kaynaklanıyor olabilir. Balık satın alma yerleri konusunda düşüncelerinin araştırıldığı soruya verilen

cevaplar değerlendirildiğinde, %53,4'ü pazar tezgâhından, %24,9'u balık marketten, %21,7'si seyyar satıcıdan balık temin ettiklerini belirtmişlerdir. Vize ve Demirköy ilçelerinde daha çok pazar yerinden, daha sonra seyyar satıcıdan balık aldıklarını söylemişlerdir. Vize ve Demirköy'de balık marketlerin sayısının az olmasından dolayı çalışmaya katılanların balık alma konusunda daha çok pazar tezgâhı ve seyyar satıcılardan aldıkları söylenebilir. Kofçaz ilçesinde ise balık marketi tercih eden hiç kimse olmamıştır. Bunun sebebinin Kofçaz ilçesinin küçük bir yerleşim yeri olması ve bu tür marketlerin olmamasından dolayı olduğu söylenebilir. Orhan ve Yüksel, (2010) Burdur'da yürüttükleri çalışmada tüketicilerin balık satın alma yerinin daha çok balık marketler, balık hali ve pazar tezgâhı olduğunu tespit etmişlerdir. Kaplan, vd., (2019) Mardin ilinde balık tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi isimli çalışmalarında, tüketicilerin, %53,05'inin marketten, %34,08' inin balık hali, %31,51'inin pazar yerinden, %8,36'sının seyyar satıcı ve %2,25'inin olta balıkçısından satın aldıkları belirlenmiş ve bu çalışmanın bulgularıyla benzerlik göstermektedir. Benzer şekilde, Gürel, vd., (2017) Ağrı'da merkezde yaşayan bireylerin balık tüketimlerinde %35,77'sinin pazaryerinden, %25,75'inin marketten, %21,14'ünün seyyar satıcı, %15,45'inin balık hali ve %1,90'ının olta balıkçısından satın aldıkları belirlenmiştir.

Balık tüketim şekli konusunda düşünceler değerlendirildiğinde, il merkezi ve ilçelerden katılanların %99,5'i taze olarak, %0,5'i işlenmiş olarak tükettiği belirlenmiştir. Denize kıyısı olan Demirköy'den katılanların %5 ve denize kıyısı olmayan Babaeski'den katılanların %0,7'si işlenmiş olarak da tükettiğini belirtmişlerdir. Burada balık sevenlerin kış mevsiminde çıkan balıkları derin dondurucuya atarak ya da salamura yaparak tüketmiş olabilecekleri düşünülmektedir. Nitekim Kaplan, vd., (2019) tüketilen balıkların, %96,78 taze olarak, %6,11 tuzlanmış olarak, %2,89 konserve olarak, %2,57 salamura olarak tüketim sağlandığını belirlemişlerdir. Yavuzcan, vd., (2010) Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi öğrencileri üzerinde yürüttükleri çalışmada, 100 öğrencinin balık temin etme yeri konusunda, %16'sı balık halinden, %57'si balıkçıdan, %17'si süpermarketlerin balık reyonlarından aldıklarını belirtmişlerdir. Aynı zamanda, tüketicilerin %93'ü ızgara veya kızartarak, %3'ü konserve olarak ve %4'ü ise dondurulmuş ürünler şeklinde tükettiklerini açıklamışlardır. Bu çalışmada da görüldüğü gibi balık tüketim tercihi daha çok taze olarak tercih edilmektedir. Aynı şekilde balık almada neye özen gösterdikleri konusundaki fikirleri değerlendirildiğinde, katılanların tamamının %49,9'u taze olması, %39,2'si

mevsime/sezona uygun olması, %10,9'u ucuz olmasına özen gösterdiklerini belirtmişlerdir. Bazı ilçelerde mevsime uygunluğu, taze olmaya tercih ederken, bazılarında ise ucuz olmasına da dikkat ettiklerini belirtmişlerdir. Bu farklılıkların olması balık almaya etki eden faktörlerin çok olduğunu düşündürmektedir. Bu durumun sebebinin belki de kişisel tercihler de olabileceği düşünülmektedir. İlgili literatürde bununla ilgili birçok çalışmada bazen mevsim ve sezona göre, bazen fiyatına göre, bazen de mevsime göre tercihlerin değiştiği görülmektedir.

Bir öğünde tüketilen balığın gram cinsinden miktarı değerlendirildiğinde, bu farklılık göstermektedir. En az tüketim miktarı %3,6 oranla 3001 ve üstü g, en fazla olan tüketim miktarı %39,2 oranla 1001-2000 g'dır. 3001 ve üstü g tüketimde en fazla %12,8 oranla Lüleburgaz gelmektedir. Diğer ilçelerle karşılaştırıldığında, balık avlama, satın alma, aylık gelir bu ilçede daha fazladır. Bu oranın yüksek olmasının sebebinin bu faktörlerden kaynaklandığı düşünülmektedir. Lüleburgaz'ın diğer ilçelere göre balık tüketim miktarları incelendiğinde her miktarda tüketim yayılmıştır. Buna karşın Kofçaz'ın %80'i, Pınarhisar'ın %69'u, Pehlivan köy'ün %40,7'si, il merkezinin %45,7'si, Demirköy'ün %34'ü 1001-2000 g arasında balık tüketmektedir. Pınarhisar'da ve Babaeski'de 3001g ve üstü balık tüketiminin olmadığı görülmüştür. Babaeski ve Vize'den katılanların sırayla %65,3'ü 500-1000 g arasında en fazla oranda balık tüketmektedir. Görüldüğü gibi balık tüketim miktarları farklılık göstermektedir. Tüketicilerin yıllık balık tüketim miktarı incelendiğinde, %66,88'inin 1-3 kg, %28,29'unun 4-6 kg, %17,68'inin 6-10 kg ve %15,75'inin 10 kg'dan fazla tükettiği belirlenmiştir. Kaplan, vd., (2019) çalışmalarında, tüketicilerin yıllık balık tüketim miktarı incelendiğinde, %66,88'inin 1-3 kg, %28,29'unun 4-6 kg, %17,68'inin 6-10 kg ve %15,75'inin 10 kg'dan fazla tükettiği belirlenmiştir. Ercan ve Şahin, (2016) yaptıkları araştırmada, ankete katılanların %45'i aylık 0,250 kg'dan daha az tüketim yaptıklarını belirlemişlerdir. Ercan ve Şahin, (2016) tüketicilerin %84,6'sının balık eti tükettiği ve bireyin ortalama balık eti tüketim miktarı ise 0,344 kg/ay olduğu tespit edilmiştir. Terin, vd., (2016) Van ilinde hane halkı ve kişi başına düşen ortalama aylık balık tüketim miktarı sırasıyla 6,3 kg ve 1,4 kg olarak, %30,6'sı on beş günde bir balık tüketirken, %30,2'si haftada bir, %25,4'ü ayda bir ve %13,8'i haftada birden fazla balık tüketmektedir. Bashimov, (2017) Niğde'de yürüttüğü çalışmada, tüketicilerin %36'sı on beş günde bir, %31,33'ü ayda bir, %16,67'si haftada bir, %12,67'si yılda birkaç kez ve %3,33'ü haftada birden fazla balık tükettiklerini belirtmişlerdir. Yıllık

kişi başına balık eti tüketim miktarını ise ortalama 3,8 kg olarak hesaplamıştır. Anlaşıldığı gibi balık tüketim miktarları farklılıklar göstermektedir. Ancak genel olarak balık tüketimi istenilir düzeyde değildir.

Ankete katılanların balık tüketim şekline yönelik bulguları değerlendirildiğinde, Kırklareli merkez ve ilçelerin tamamında kızartma şeklinde tüketim yüzdesi (%55,6); fırında pişirme (%21,6), buğulama (%5,9) ve ızgara (%16,9) yüzdesinden fazladır. İkinci sırada ise balık tüketim şekli ilçelere göre değişiklik göstermektedir. Kırklareli Merkez, Babaeski, Demirköy, Pınarhisar ve Pehlivan köy’de fırında pişirme ikinci sırada gelirken, Vize, Lüleburgaz ve Kofçaz’da ızgarada pişirme ikinci sırada yer almaktadır. Buğulama olarak pişirme şekli il ve ilçelerde düşük oranda (%5,9) tercih edilmektedir. Bu alanda yapılan çalışmalar incelendiğinde, Bashimov, (2017) balık tüketim şeklinin katılanların %42’sinin balığı kızartma, %22’sinin fırında pişirme, %12’sinin buğulama-kızartma, %12’sinin ızgara, %10,67’sinin haşlama-buğulama ve %1,33’nün diğer balık tüketim şekillerinin izlediğini belirlemişlerdir. Şen (2011) Konya ve Mersin’den katılan balık tüketicilerinin sırasıyla %43 ve %44’ünün balığı kızartma yöntemini kullandıkları, Arslan ve İzci, (2016) Antalya ilinde %37,80 oranla tavada pişirme yöntemini, %8,94 ile tava ve buğulamanın ise en az tercih edilen balık tüketim şekli olduğu belirlemiştir. Yiğit, vd., (2020), Afyonkarahisar ilinde lise öğrencileri ile yürüttükleri çalışmada ilk tercihin kızartma (%86,41) ve ikinci tercihin ise ızgara (%31,84) olduğu tespit etmişlerdir. Bu çalışmalarda olduğu gibi ilgili çalışmada da pişirme şeklinin daha çok kızartma olduğu söylenebilir. Bu pişirme şeklinin ızgara ve diğer pişirme şekline göre daha kolay olmasından kaynaklandığı düşünülmektedir.

Mevsime göre balık tüketimine yönelik düşünceler değerlendirildiğinde, Kırklareli merkez ve ilçelerde kış (%72,8), sonbahar (%25,5), ilkbahar (%1,1) ve yaz (%0,6) mevsimi sıralamasına göre balık tüketiminin gerçekleştirildiği belirlenmiştir. Balık av sezonunun ve balık satış miktarının daha çok kış ve sonbahar mevsiminde olması balık tüketimini etkilediği düşünülmektedir. İlgili literatür incelendiğinde, birçok çalışmanın sonuçları ile bu çalışmanın sonuçlarının benzerlik gösterdiği söylenebilir. Bashimov, (2017) çalışmaya katılanların %73,33’ü balığı en çok kış mevsiminde tükettiklerini belirtirken, %12’si sonbahar, %10’u ilkbahar ve %4,67’si ise yaz mevsiminde tükettiklerini belirtmişlerdir. Yaz mevsiminde denize kıyısı olan Demirköy ilçesinde balık tüketim oranının diğer ilçelerden daha yüksek (%2) oranda olduğu görülmüş, bunun sebebinin

denize yakınlıktan, derin dondurucuda kışın saklanan balığın yazın tüketilebileceğinden ya da balığı kendilerinin avlanmasından kaynaklanıyor olabileceği düşünülmektedir. Çadır ve Duman, (2013) Keban Baraj Gölü ova bölgesi halkının balık tüketim mevsimi konusundaki düşüncelerinde %76,26'sının kış mevsiminde, Çolakoğlu, vd., (2006) balığın tüketim mevsimi genelde sonbahar-kış ve yaz mevsimlerine yoğunlaşmış, ilkbahar mevsiminde balığa pek rağbet edilmediği belirlemiştir.

Balık tüketim çeşidi incelendiğinde, Kırklareli merkez ve ilçelerden çalışmaya katılanların en çok tercih ettikleri balık çeşidinin sırasıyla hamsi (%25,2), palamut (%18,6), istavrit (%13,9), lüfer (%13,5) olduğu belirlenmiştir. Bu durumun kış aylarında bol miktarda hamsinin Karadeniz'de avlanması ve ucuz olmasından kaynaklandığı düşünülmektedir. İlgili literatür incelendiğinde hamsinin tüketiminin en fazla olduğu çalışmalar bulunmakta, bu çalışmanın bulgularıyla örtüşmektedir. Güvenin, (2019) Karadeniz bölgesinde bulunan Samsun ve Ordu'da balık tüketimi üzerine yaptıkları çalışmada Samsun ilinde %42, Ordu ilinde ise %46 ile hamsinin ilk sırayı aldığını tespit etmişlerdir. Bunun yanında bazı çalışmalarda en çok tercih edilen balık türünde farklılıklar da bulunmaktadır. Çaylak, (2013) İzmir'de yürüttüğü çalışmada, katılımcıların en çok tükettikleri balık %40,4 ile çipura, %34,2 ile levrek, %32,4 ile istavrit, %31,8 ile hamsi, %30,4 ile de sardalye olarak belirlemiştir. Dereli, vd., (2016) Manisa'da en çok tüketilen tatlı su balığı alabalık (%48), deniz balığı ise hamsi (%44) olarak bulmuşlardır.

Aylık gelir ile balık tüketim sıklığı arasında ilişkinin belirlenmesine yönelik yapılan analiz sonucuna göre aylık gelir miktarı arttıkça balık tüketim sıklığının arttığı belirlenmiştir. Aylık gelir ile tüketim sıklığı arasında ilişki olduğu tespit edilmiştir. Aylık gelir ile bir öğünde tüketilen balık miktarı arasındaki ilişkinin belirlenmesine yönelik yapılan analizde de aylık gelir arttıkça bir öğünde tüketilen balık miktarı artmaktadır. Katılımcıların aylık gelirleri arttıkça hem balık satın alma sıklığı hem de miktarı artmaktadır. Balık tüketimine etki eden en önemli faktörlerden birinin aylık gelir olduğu söylenebilir.

Aylık gelir ile balık tüketim çeşidi arasındaki ilişkinin belirlenmesine yönelik yapılan analiz sonuçlarına göre ise, burada anlamlı bir ilişki olmadığı görülmüştür. Aylık gelir ve balık tüketim çeşidinin değiştiği belirlenmiştir. Sivri, (2018) Mersin ilinde balık tüketimi üzerine yaptığı çalışmasında, gelir gruplarının balık türü tercihi ise sırasıyla 1000-1500 TL

hamsi (%41,7), 2000-2500 TL hamsi ve ipura (%24,3) iken 3000 TL st bireyler levrek (%32,2) tükettiklerini belirlemiştir. Güngör ve Ceyhun, (2017) yürüttükleri çalışmada, Erzurum'da balık tüketim sıklığının gelir düzeyine göre dağılımı, 2-3 ayda bir balık tüketen grubun %70,4'n 0-3000TL gelire sahip olanların, haftada bir balık tüketenlerin %57'sinin 3000 TL ve üzeri gelire sahip kesimin olduğu belirlemiştir. Van'da tüketim sıklığının gelir düzeyine göre dağılımı, 2-3 ayda bir balık tüketen grubun %66'sının 0-3000TL gelire sahip olanların, haftada bir balık tüketenlerin %45'inin 3000 TL ve üzeri gelire sahip olduğu tespit edilmiştir. Görüldüğü gibi balık tüketim sıklığı ve miktarına etki eden önemli faktörlerden biri aylık gelirdir. Aylık gelirin artması ile birlikte aile daha refah bir seviyeye ulaştığında balık tüketim sıklığı ve miktarının artacağı söylenebilir.



BEŞİNCİ BÖLÜM

SONUÇ VE ÖNERİLER

5.1. Sonuçlar

Araştırmada katılımcılara uygulanan anket verilerinin analizi sonucu elde edilen bulgular, tartışma bölümünde tartışılıp yorumlanmış ve ulaşılan sonuçlar aşağıda maddeler halinde sunulmuştur.

✓ Balık tüketim miktarı ve balık tüketim alışkanlıklarına etki eden en önemli faktörlerden biri, yaşanan bölgenin denize kıyısının olup olmamasıdır. Denize kıyısı olan yerleşim yerlerinde balık tüketim miktarı ve çeşidi daha fazladır. Kırklareli merkez ve ilçelerde yaşayan kişilerin aylık balık tüketim miktarlarının denize kıyısı olan yerleşim yerlerinde daha fazla olduğu sonucuna varılmıştır. Denize kıyısı olmayan bazı ilçelerde de (Lüleburgaz) aylık balık tüketim miktarının fazla olduğu belirlenmiştir. Bu durum aylık gelirle ilişkilendirilmiş ve aylık gelirin yüksek olmasının balık tüketimini etkilediği sonucuna varılmıştır.

✓ Balık tüketen katılımcıların yaş aralığının 39-49 yaş aralığında olduğu belirlenmiştir. Kırklareli il ve ilçelerde en çok balık tüketenlerin yaş aralığının 39-49 yaş aralığında olduğu sonucuna varılmıştır.

✓ Balık tüketenlerin cinsiyet ve medeni durumlarının incelenmesinde erkek katılımcıların ve evli olan katılımcıların oranının daha yüksek olduğu sonucuna varılmıştır. Meslek durumlarına yönelik yapılan incelemede, çiftçi, memur ve işçi oranının yüksek olduğu emekli, ev hanımı ve öğrencilerin oranının daha az olduğu sonucuna varılmıştır. Bu oran merkez ve ilçelerde aynıdır, dağılım homojendir. Balık tüketim miktarını tüm ilçelerden katılanların mesleklerinin etkilemediği ya da eşit oranda etkilediği sonucuna varılmıştır.

✓ Kırklareli il ve ilçelerden katılan tüketicilerin balık alma tecihleri Babaeski dışında merkez ve ilçelerde mevsime göre, Babaeski de ise fiyatına göre olduğu sonucuna varılmıştır. Balık almada hem mevsimin hem de fiyatının tüketicileri etkilediği sonucuna ulaşılmıştır.

✓ Kırklareli'nden çalışmaya katılan tüketicilerin büyük bir çoğunluğu balık ihtiyacını satın alarak karşılamaktadırlar. Balık tutarak balık ihtiyacını karşılayanların sayısı oldukça azdır. Dolayısıyla tüketiciler daha çok balık satın almayı tercih etmektedirler sonucuna ulaşılmıştır.

✓ Çalışmaya katılan tüketicilerin büyük bir çoğunluğu balık satın alma yeri olarak öncelik sırasına göre, pazar tezgahı, balık market ve seyyar satıcıyı tercih etmektedirler. Ancak Demirköy ve Vize'de bu sıra Pazar tezgahı, seyyar satıcı ve balık market olduğu belirlenmiştir. Kofçaz'da ise balık marketlerin bulunmamasından dolayı bu seçeneğin işaretlenmediği sonucuna ulaşılmıştır. Tüketiciler içinde buldukları yerleşim yerlerindeki olanaklara göre balık alma tercihinde bulunmaktadırlar.

✓ Kırklareli il ve ilçelerinde yürütülen bu çalışmanın sonuçlarından biri de; tüketicilerin büyük çoğunluğunun balığı taze olarak tüketmeleridir. Sadece denize kıyısı olan ve balığın bol olduğu düşünülen Demirköy'de işlenmiş olarak balık tüketiminin de olduğu belirlemiş ve bunun denize kıyısının olmasından ve insanların bol miktarda balık bulabilmesinden olduğu sonucuna varılmıştır. Balık almada özen gösterme tercihlerinde mevsime/sezona uygunluk, taze olması, ucuz olması gibi faktörlerin etki ettiği, insanlar sadece bir sebepten dolayı balık tercihinde bulunmadıkları sonucuna varılmıştır. Balık almaya etki eden birçok faktör vardır, bu il ve ilçelere göre de bazı farklılıklar gösterdiği sonucuna ulaşılmıştır.

✓ Çalışmaya katılan il merkezi ve ilçedeki bir öğüdeki tüketim miktarları değerlendirildiğinde balık tüketiminin istenilir düzeyde olmadığı sonucuna varılmıştır. Araştırma bulguları ışığında, balık tüketiminde tercih edilen pişirme şeklinin kızartma olduğu ve tüm il ve ilçelerde aynı durum olduğuna karar verilmiştir. İkinci sırada fırında pişirme ve ızgaranın tercih edildiği sonucuna varılmıştır. Buğulama şeklinde balık pişirmenin ise en az tercih edilen balık pişirme şekli olduğu tespit edilmiştir.

✓ Balık tüketiminin en çok hangi mevsimde olduğunun araştırıldığı soruya verilen cevapların değerlendirilmesi sonucunda Kırklareli merkez ve ilçelerinden katılanların balık tüketimini daha çok kış mevsiminde tercih ettikleri sonucuna varılmıştır.

✓ En çok tüketilen balık çeşidinin hamsi ve bununla birlikte palamut, istavrit, lüfer tercih edildiği sonucuna varılmıştır. Kış mevsiminde balık tüketiminin fazla olması özellikle bu balıkların tercih edildiği anlamına gelmektedir. Kırklareli'nden çalışmaya katılanların kış mevsimiyle birlikte bu balıkları daha çok tükettikleri söylenebilir.

✓ Çalışmaya katılanların aylık gelirleri ile balık tüketim sıklığının ve miktarının orantılı olarak değiştiği sonucuna ulaşılmıştır. Aylık gelir ile tüketim sıklığı ve miktarı arasında anlamlı ilişki vardır. Ancak aylık gelir ile balık tüketim çeşidi arasında anlamlı bir ilişki olmadığı sonucuna varılmıştır. Aylık gelir miktarı arttıkça balık tüketim çeşidi değişmektedir.

5.2. Öneriler

Bu bölümde araştırma sonuçlarına bağlı olarak bazı önerilerde bulunulmuş ve maddeler halinde sunulmuştur.

✓ Denize kıyısı olmayan yerlerde yaşayan kişilerin balık tüketimlerinin artırılması için yetkililerin bu konuda önlemler almaları önerilmektedir. Taze balık alabilecekleri imkânlar sunulmalıdır.

✓ Tüm yaş gruplarının balık tüketiminin artırılması için, balığı faydalı olduğu ve bu yararları konusunda halk bilgilendirilmeli, balığın sevdirmesi için çalışmalar yapılmalıdır.

✓ Cinsiyet ve medeni duruma göre balık tüketiminde erkek katılımcıların fazla olması dikkat çekmiştir. Bu tür çalışmalara kadınların da katılması ve balık tüketiminin kadınlar tarafından da daha fazla tüketilmesi için çalışmaların yürütülmesi önerilmektedir. Medeni durum değişkeninde ise evli olanların balık tüketiminin fazla olması dikkat çekmiştir. Bekârların da balık tüketim oranının artırılması için balık satıcılarının cazip çalışmalar yapması (örneğin; balık temizleme ücretsiz yapılabilir) önerilmektedir.

✓ Kırklareli il ve ilçelerde balık tüketiminin artırılması için fiyatların halkın gelir seviyesi dikkate alınarak gözden geçirilmesi önerilmektedir.

✓ Balık tutarak balık ihtiyacının tercih edilmediği Kırklareli ili ve ilçelerinde balık tutma becerisinin kazandırılması için özellikle denize kıyısı olan ilçelerde ya da baraj göllerinin olduğu ilçelerde balık tutma kursları düzenlenebilir, balık tutmanın zevkli ve rahatlatıcı özellikleri hakkında bilgiler verilerek, cazip hale getirilebilir.

✓ Balık satın alma konusunda tercihin ve ilginin artırılabilmesi için il ve ilçelere, mahallelere balık marketler açılıp, insanların balık tüketim miktarı ve sıklığı artırılabilir. Balığın her mevsimde tüketilebilmesi için balığın derin donduruculara kışın konup, yazın tüketilebileceği konusunda insanlara bilgiler verilebilir. Balığın ucuz olduğu dönemde insanların balık alıp bunu saklayabilecekleri ve uygun olduğu zamanda tüketebilecekleri konusunda insanlar bilinçlendirilebilir.

✓ Balık almaya etki eden birçok faktör vardır, kişisel tercihler, ekonomik şartlar, mevsim şartları gibi. Önemli olan kişilerin balık tüketim tercihleri ve sebeplerinin belirlenmesi ve ona göre uzmanların ve yetkililerin önlem almasıdır. Bu çalışmadaki sonuçlara bağlı olarak nitel çalışmalarla balık tüketim tercihlerini etkileyen faktörlerin sebepleri araştırılabilir.

✓ Balık tüketimi Kırklareli ve ilçelerinde düşük oranda olmasından dolayı, Kırklareli’nde balık tüketiminin artırılması için gerekli önlemlerin, balık tüketiminde farkındalık oluşturacak tedbirlerin alınması önerilmektedir. Tüketiciler balık pişirmede en çok kızartma türünü tercih etmektedirler. Kızartmanın sağlığa zararlı olduğu düşünüldüğünde fırında pişirme, buğulama ve ızgarada pişirme konusunda tüketicilerin bilinçlendirilmesi gerektiği önerilmektedir.

✓ Kırklareli merkez ve ilçelerinde balık tüketim mevsiminin tüm mevsimlere yayılabilmesi için tüm mevsimlerde hem deniz hem de kültür balıklarının tüketicilere sunulması özellikle yaz ve ilkbahar mevsiminde buna dikkat edilmesi gerektiği düşünülmektedir.

✓ Balık tüketim sıklığı ve miktarının aylık gelirle ilişkili olmasından dolayı kişilerin aylık gelirlerinin artırılması ya da balık fiyatlarının düşürülmesi önerilmektedir. Bununla birlikte kültür balıklarının üretiminin artırılması da balık tüketim sıklığının ve miktarının arttıracakını düşündürmektedir. Böylelikle balık tüketimi için farkındalıklar oluşturup, balık tüketimi istenilen seviyelere ulaşılabilir.

KAYNAKÇA

- Abdikoğlu, D. İ. (2015). Tekirdağ ilinde balık tüketim eğilimlerinin belirlenmesi. Yüksek Lisans Tezi. Namık Kemal Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Tekirdağ.
- Adıgüzel, F., Civelek, O., Sayılı, M., & Büyükbay, E. O. (2009). “Tokat ili Almus ilçesinde ailelerin balık tüketim durumu”. *GOÜ. Ziraat Fakültesi Dergisi*, 26(2), 35-43.
- Anonim (2021a). 2019 sektör değerlendirme raporu. https://www.esk.gov.tr/upload/Node/10255/files/Et_ve_Sut_Kurumu_2019_Sektor_Degerlendirme_Raporu.pdf. (Erişim tarihi: 01.08.2021)
- Anonim (2021b). <https://data.tuik.gov.tr/Bulten/Index?p=Su-Urunleri-2020> adresinden 01.08.2021 tarihinde erişilmiştir.
- Arslan, M., & İzci, L. (2016). “Antalya ili su ürünleri tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi”. *Süleyman Demirel Üniversitesi Eğirdir Su Ürünleri Fakültesi Dergisi*, 12(1), 75-85.
- Aydın, M., & Karadurmuş, U. (2013). “Trabzon ve Giresun bölgelerindeki su ürünleri tüketim alışkanlıkları”. *Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi*, 3(9), 57-71.
- Balcı, M., Birici, N., Şeker, T., Akgün, H., Sesli, A., & Arısoy, G. (2016a). “Tunceli ili balık tüketim analizi”. *Erzincan Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 9(2 ÖZEL SAYI 1), 73-85.
- Balcı, M., Birici, N., Şeker, T., Demir, T., & Arısoy, G. (2016b). “Malatya il merkezinde yaşayan kişilerin su ürünleri tüketim davranışlarının değerlendirilmesi”. *Adıyaman University Journal of Science*, 6 (2), 132-155.
- Balçık Mısır, G., & Kutlu, S. (2015). “Fish consumption preferences of consumers in Trabzon, Turkey”. *Yunus Araştırma Bülteni*, 15(2), 45-57.
- Balık, İ., Yardımcı, C., & Turhan, O. (2013). “Ordu ili Fatsa ve Aybastı ilçelerinde balık tüketim alışkanlıklarının karşılaştırmalı olarak incelenmesi”. *Ordu Üniversitesi Bilim ve Teknoloji Dergisi*, 3(2), 18-28.
- Bashimov, G. (2017). “Niğde ilinde balık eti tüketim alışkanlığının belirlenmesi”. *Türk Tarım ve Doğa Bilimleri Dergisi*, 4(2), 196-204.
- Bayraktar, S., Ergün, S., & Ayvaz, Z. (2019). “Ankara ve Çanakkale’de su ürünleri tüketim tercihleri ve alışkanlıklarının karşılaştırılması”. *Acta Aquatica Turcica*, 15(2), 213-226.

- Broughton, K. S., Johnson C. S., Pace B. K, Liebman, M., & Kleppingerat, K. M. (1997). "Reduced asthma symptoms with n-3 fatty acid ingestion are related to 5-series leukotrience production", *American Journal of Clinical Nutrition*, vol. 65, 1011-1017.
- BSGM (2020). Balıkçılık ve Su Ürünleri Genel Müdürlüğü.
- Bülent, Ş., & Canpolat, Ö. (2011). "Elazığ ilinin bazı ilçelerinde balık eti tüketimi". *Ecological Life Sciences*, 6(2), 43-52.
- Çadır, F., Duman, M. 2013. "Keban baraj gölü ova bölgesi halkının balık tüketim alışkanlıklarının araştırılması". *Fırat Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi*, 25(1): 61-70.
- Çaylak, B. (2013). İzmir ili su ürünleri tüketimi ve tüketici tercihleri üzerine bir araştırma. Yüksek Lisans Tezi. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Su Ürünleri Anabilim Dalı, Çanakkale.
- Cengiz, D., & Özoğul, F. (2019). "Adana Ve Mersin İllerinde Su Ürünleri Tüketimi Anket Çalışması". *Ç.Ü Fen ve Mühendislik Bilimleri Dergisi*, 37 (1), 159-168.
- Çolakoğlu, F. A., İşmen, A., Özen, Ö., Çakır, F., Yığın, Ç., & Ormancı, H. B. (2006). "Çanakkale İlindeki Su Ürünleri Tüketim Davranışlarının Değerlendirilmesi". *Su Ürünleri Dergisi*, 23(3), 387-392.
- Demirel, O., & Hatırlı, S. A. (2020). "Türkiye’de hane halklarının balık tüketim harcamaları: logit ve multinominal logit yaklaşımları". *Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 7(Özel Sayı-Special Issue), 1022-1045. <https://doi.org/10.30798/makuiibf.804060>
- Deniz, B., & Sarıözkan, S. (2020). "Kayseri İlinde Balık Tüketimi ve Tüketici Tercihlerinin Belirlenmesi". *Erciyes Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi*, 17(3), 200-208.
- Dereli, H., Çelik, R., Saygı, H., & Tekinay, A.A. (2016). "Manisa ili su ürünleri tüketim ve tercihleri üzerine bir çalışma". *Yunus Araştırma Bülteni*, 16 (2), 115-128.
- Doğan, K., & Gönülal, O. (2014). "Gökçeada Balık Tüketim Alışkanlığının Belirlenmesi Ve Sosyo-Ekonomik Analizi". *Su Ürünleri Dergisi*, 29(1), 101-116.
- DPT (2001). VIII. Beş Yıllık Kalkınma Planı, Su Ürünleri ve Su Ürünleri Sanayi Özel İhtisas Komisyonu Raporu. Su ve Su Ürünleri Sanayi Alt Komisyon Raporu, 2575-ÖİK: 588, Ankara.

- DSÖ (1995). World Health Organization: The World Health Report 1995- Bridging the gaps. Geneva 1995.
- Duman, M., & Dartay, M. (2018).” Avcılık ve kültür yoluyla elde edilen balıkların tüketim tercihleri: Elazığ İli örneği, Türkiye”. *Su Ürünleri Dergisi*, 35(3), 305-310.
- Ercan, O., & Şahin, A. (2016). “Kahramanmaraş kent merkezinde balık eti tüketim analizi”. *KSÜ Doğa Bilimleri Dergisi*, 19(1), 51-65.
- Ergün, S., Bayraktar, S., & Ayvaz, Z. (2019). “Ankara ve Çanakkale’de su ürünleri tüketim tercihleri ve alışkanlıkları”. *Acta Aquatica Turcica*, 15(2), 213-226.
- Ertürk, Y. E., Karadaş, K., & Şahin, K. (2014). “İğdır ilinde tüketicilerin tavuk eti ve balık tercihlerini belirleyen faktörler”. *Tarım Ekonomisi Kongresi*, 3-5.
- FAO (2020). FishStat Plus-Universal software for fishery statistical time series <http://www.fao.org/fishery/statistics/software/fishstat/en>
- Genç, Y., Albayrak, M., & Güldal, H. T. (2020). “Balık tüketiminde tüketim tercihlerini etkileyen faktörlerin analizi: Çankırı İli örneği”. *Su Ürünleri Dergisi*, 37(1), 93-101.
- Gordon, D. T., & Ratliff, V. (1992). The implications of omega-3fatty acids in human health, *Advances in Seafood Biochemistry Composition and Quality*, Ed. By George L. Flick, 406 pp
- Gözener, B., Sayılı, M., & Antar, Ş. (2016). “Ordu ili Fatsa ilçesinde hanelerin balık tüketim alışkanlıklarının tespiti”. *Gaziosmanpaşa Bilimsel Araştırma Dergisi*, (12), 31-43.
- Güngör, E. S., & Ceyhun, S. (2017). “Erzurum ve Van illerindeki balık tüketimi ve tüketici tercihleri üzerine bir araştırma”. *Alinteri Journal of Agriculture Science*, 32(2), 1-10.
- Gürel, E., Doğan, H. G., Polat, S., Yeşilayer, N., & Buhan, E. (2017). “Ağrı ili Merkez ilçede yaşayan bireylerin balık tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi”. *Gaziosmanpaşa Bilimsel Araştırma Dergisi*, 6(3), 27-35.
- Güvenin, O. (2019). Samsun ve Ordu İlleri Su Ürünleri Tüketimi ve Tüketici Tercihlerinin Karşılaştırılması. Master's thesis, Ordu Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü.
- Hecer, C. (2012). “Türkiye’de balıkçılık sektörüne ve Türk halkının su ürünleri tüketim alışkanlıklarına genel bir bakış”. *Uludağ Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi*, 31(2), 45-49.
- Hodge, L. (1996). Consumption of oily fish and childhood asthma risk, *Medical Journal of Australia*, 164, 137-140.

- Kaplan, E., Buhan, E., & Yeşilayer, N. (2019). “Mardin ilinde balık tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi: Kızıltepe ilçesi örneği”. *Gaziosmanpaşa Bilimsel Araştırma Dergisi*, 8(1), 59-73.
- Karakaya, E. (2020). “Erzincan ili balık tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi”. *Menba Kastamonu Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesi Dergisi*, 6(1), 18-29.
- Karakaya, E., & Kırıcı, M. (2016). “Bingöl ili kent merkezinde balık eti tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi”. *International Journal of Social and Economic Sciences*, 6(1), 74-85.
- Karakaya, E., Kırıcı, M., & Oğuzhan, Ç. A. M. (2018). “Siirt ili kent merkezinde balık eti tüketim yapısı ve tüketicilerin satın alma eğilimlerinin belirlenmesi”. *Akademik Ziraat Dergisi*, 7(2), 227-236.
- Kaya, Y., Duyar, H. A., & Erdem, M. E. (2004). “Balık yağ asitlerinin insan sağlığı için önemi”. *E.Ü. Su Ürünleri Dergisi*, 21, (3-4), 365-370.
- Kuşat, M., & Şahan, M. (2021). “Su ürünleri tüketim tercihleri üzerine uşak ilinde bir anket çalışması”. *Acta Aquatica Turcica*, 17(3), 376-385.
- Nalinci, S. (2013). Amasya ili merkez ilçedeki hanehalkının et tüketim alışkanlıkları ve et tüketimini etkileyen faktörler (Master's thesis, Gaziosmanpaşa Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü).
- Nettleton, J. A. (2000). Seafood nutrition in the 1990's issues for the consumer, *Seafood Science and Technology*, chepter 4, Ed. By Graham Bligh Canadian. Inst. of Fish Tech., 32-39 pp.
- Norrish, A. E. (2000). Prostate canser risc and consupction of fish oil, a dietary biomarker based case-control study, *British Journal of Canser*, 81 (7), 1238- 1240.
- Olgunoğlu, İ. A., & Olgunoğlu, M. P. (2020). “Türkiye'nin Güneydoğu Anadolu Bölgesinde Balık Tüketimine Genel Bir Bakış”. *ADYUTAYAM Dergisi*, 8(1), 17-23.
- Olgunoğlu, İ. A., Bayhan, Y. K., Olgunoğlu, M. P., Artar, E., & Ukav, İ. (2014). “Adıyaman ilinde balık eti tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi”. *Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi*, 9(1), 21-25.
- Orhan, H., & Yüksel, O. (2010). “Burdur ili su ürünleri tüketimi anket uygulaması”. *Ziraat Fakültesi Dergisi*, 5(1), 1-7.
- Özbay, Ö., & Özogul, F. (2020). “Elâzığ İli Su Ürünleri Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi”. *Ç.Ü Fen ve Mühendislik Bilimleri Dergisi*, 39 (2), 114-123.

- Özdemir, N., & Aras, N. M. (2005). "Türkiye ve Avrupa Birliği (AB) su ürünleri sektörünün üretim, tüketim, ihracat ve ithalat yönünden karşılaştırılması". *Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 36(1), 109-116.
- Özkan, B., Hatırlı, S. A., Yılmaz, İ., Öztürk, E., & Aktaş, A. R. (2006). "Antalya İlinde Tüketicilerin Balık Tüketimi ve Satımına Tercihlerinin Analizi". *Türkiye vü Tarım Ekonomisi Kongresi, Antalya*.
- Özmen, H., & Karamustafaoğlu, O. (2019). "Eğitimde araştırma yöntemleri". *Ankara: Pegem Akademi*.
- Sağlam, N. E., & Samsun, S. (2018). "Yozgat ili su ürünleri tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi". *Süleyman Demirel Üniversitesi Eğirdir Su Ürünleri Fakültesi Dergisi*, 14(1), 9-16.
- Sağlam, N. E., & Samsun, S. (2018). "Yozgat ili su ürünleri tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi". *Süleyman Demirel Üniversitesi Eğirdir Su Ürünleri Fakültesi Dergisi*, 14(1), 9-16.
- Saka, F. (2020). Çanakkale ilindeki balık tüketiminin belirlenmesi. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü.
- Saka, F., & Bulut, M. (2020). Determination of fish consumption in Çanakkale. *Marine Science and Technology Bulletin*, 9(1), 7-14. <https://doi.org/10.33714/masteb.658093>
- Saygı, H., Bayhan, B., & Hekimoğlu, M. A. (2015). Fishery products consumption in the cities of Ankara and Izmir in Turkey. *Turkish Journal of Agriculture-Food Science and Technology*, 3(5), 248-254.
- Selvi, K., Kandemir, G., & Tepeli, S. Ö. (2019). "Kırsal bölgelerde su ürünleri tüketim alışkanlığına etki eden faktörlerin belirlenmesi: Çan (Çanakkale) Örneği". *Çanakkale Onsekiz Mart University Journal of Marine Sciences and Fisheries*, 2(2), 132-141.
- Sivri, B. H., (2018). Su ürünleri tüketimi yönünden tüketici davranışlarının araştırılması: Mersin ili örneği. Yüksek Lisans Tezi. Mersin Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Su Ürünleri Anabilim Dalı, Mersin.
- Sögüt, Y. G. (2017). İskenderun'da çocuklu ailelerin su ürünleri tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi. Master's thesis. İskenderun Teknik Üniversitesi/Mühendislik ve Fen Bilimleri Enstitüsü/Su Ürünleri Anabilim Dalı.
- Stone, J. N., (1996). Fish consumption, fish oil, lipids and coronary hearty disease, *America Heart Association*, 94, 2337-234.

- Şen, B., Canpolat, Ö., Sevim, A. F. ve Sönmez, F. (2008). “Elazığ ilinde balık tüketimi”, *F.Ü. Fen ve Müh. Bil. Dergisi*, 20 (3), 433-437.
- Şen, A. (2011). Konya ve Mersin il merkezlerinde yaşayan bireylerin balık tüketimi konusundaki alışkanlık ve bilgi düzeylerinin karşılaştırılması. Yüksek Lisans Tezi (Yayınlanmamış). Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya.
- Şen, İ., & Şahin, A. (2017). “Mersin’de yaşayan tüketicilerin balık tüketim tercihlerini demografik faktörler açısından ele alan bir araştırma”. *Journal of Economics & Administrative Sciences/Afyon Kocatepe Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 19(1).
- Şengör, G. F. Ü., & Ceylan, Z. (2018). “Türk Mutfağında Su Ürünleri Kültürü ve Önemi”. *Süleyman Demirel Üniversitesi Eğirdir Su Ürünleri Fakültesi Dergisi*, 14(4), 386-398.
- Tanscanen, A. (2001). Fish consumption, depression, and suicidality in a general population, *Archives of General Psychiatry*, 58, 512-513.
- Temel, T., & Uzundumlu, A. S. (2014). “Rize ilinde hanelerin balık tüketimi üzerine etkili olan faktörlerin belirlenmesi”. *Menba Kastamonu Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesi Dergisi*, 2(1), 14-22.
- Terin, M., Hamamcı, G., Gül, T., & Terin, S. (2016). “Van ili kentsel alanda hanelerin balık tüketim yapısı ve satın alma davranışlarının belirlenmesi Determination of households fish consumption structure and purchase behaviors in urban areas of Van”. *Ege Journal of Fisheries and Aquatic Sciences*, 33(3), 241-249.
- TÜİK (2020). Su Ürünleri İstatistikleri <https://biruni.tuik.gov.tr/medas/?kn=97&locale=tr> adresinden 01.08.2021 tarihinde erişilmiştir.
- Türkmen, M., Türkmen, A., & Duran, K. (2016). “Investigation of Fish Consumption in Giresun City”. *Turkish Journal of Agriculture-Food Science and Technology*, 4(8), 712-718.
- Uzundumlu, A. S., & Dinçel, E. (2015). “Trabzon ili Beşikdüzü ilçesinde balık eti tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi”. *Alinteri Journal of Agriculture Science*, 29(2), 1-11.
- Uzundumlu, A. S., Sezgin, A., & Tekin, M. H. (2016). “Balık eti tüketim eğilimini etkileyen faktörlerin analizi: Hakkari ili örneği”. *Alinteri Ziraat Bilimler Dergisi*, 31(2), 9-17.
- Yaşar, O. (2004). “Türkiye’de Su Ürünleri Sanayii ve Çanakkale İli ‘ne Yönelik Bir Değerlendirme”. *Marmara Coğrafya Dergisi*, 9, 1-32.

- Yavuz, G., Ataseven, Z., Umut, G. Ü. L., & Gülaç, Z. N. (2015). “Su ürünleri tüketiminde tüketiciler tercihlerini etkileyen faktörler: Ankara ili örneği”. *Aquaculture Studies*, 15(1), 73-82.
- Yavuzcan, H., Hasan, H. A., & Alçiçek, Z. (2010). “Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi öğrencilerinin su ürünleri tüketim alışkanlıklarının değerlendirilmesi”. *Ziraat Mühendisliği*, (354), 10-17.
- Yeşilsu, A. F., Özyurt, G., Dağtekin, M., & Alp-Erbay, E. (2019). “Wild Fish vs. Farmed Fish: Consumer Perception in Turkey”. *Aquaculture Studies*, 19(1), 37-43.
- Yiğit, H., Baygar, T., Alparslan, Y., & Özgür, E. G. (2020). “Afyonkarahisar İlinde Eğitim Gören Lise Öğrencilerinin Balık Tüketim Davranışlarının Belirlenmesi Üzerine Bir Çalışma”. *Anadolu Çev. ve Hay. Dergisi*, 5(2), 205-211.
- Yücecan, S., & Baykan, S. (1981) “Food Chemistry, Food control and Analyses (in Turkish)”, *M.E.B. Temel Ders Kitabı*, 5: 51-53, İstanbul.
- Yücel, Ş., Birol, B., & Tomgışı, S. (2020a). “Balık Tüketim Eğilimleri, Malatya İli Örneği”. *Gaziosmanpaşa Bilimsel Araştırma Dergisi*, 9(2), 54-62.
- Yücel, Ş., Baki, B., & Küçükkoşker, B. (2020b). “Balık Tüketim Eğilimleri, Sinop İli Örneği”. *Turkish Journal of Agriculture-Food Science and Technology*, 8(5), 1053-1057.
- Yüksel, E., & Diler, A. (2019). “Ankara ilinde su ürünleri tüketim tercihlerinin belirlenmesi”. *Aydın Gastronomy*, 3(1), 11-21.
- Yüksel, F., Kuzgun, N. K., & Özer, E. İ. (2011). “Tunceli ili balık tüketim alışkanlığının belirlenmesi”. *Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi*, 2(3), 28-36.
- Zeng, L., Ruan, M., Liu, J., Wilde, P., Naumova, E. N., Mozaffarian, D., & Zhang, F. F. (2019). “Trends in processed meat, unprocessed red meat, poultry, and fish consumption in the United States, 1999-2016”. *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics*, 119(7), 1085-1098.

EKLER

EK 1

T.C.

ÇANAĞKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ
FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ
SU ÜRÜNLERİ YETİŞTİRİCİLİĞİ ANABİLİM DALI
KIRKLARELİ İLİNİN BALIK TÜKETİMİNİN BELİRLENMESİ
ANKET FORMU

Bu anket formu “Kırklareli İlindeki Balık Tüketiminin Belirlenmesi” hakkında araştırma yapılarak bilgi edinmek amacıyla hazırlanmıştır. Anket formuna kendi isteğiniz ve arzunuzla katılıp cevapladığınız için teşekkür ederim.

- 1.) Yaşınız nedir?
 1. 18-29 yaş arası 3. 50-59 yaş arası
 2. 30-49 yaş arası 4. 60 yaş ve üstü
- 2.) Cinsiyetiniz nedir?
 1. Erkek 2. Kadın
- 3.) Medeni Durumunuz nedir?
 1. Evli 2. Bekâr 3) Diğer
- 4.) Öğrenim durumunuz nedir?
 1. Yüksek Öğretim 4. Ön Lisans
 2. İlköğretim 5. Lisans
 3. Lise 6. Yok
- 5.) Mesleğiniz nedir?
 1. Memur 4. Emekli
 2. İşçi 5. Ev Hanımı
 3. Öğrenci 6. Çiftçi
- 6.) Aylık gelir durumunuz nedir?
 1. 0- 2020 TL Arası 4. 2001 gr -3000 gr
 2. 2021 TL – 3000 TL arası 5. 3001 gr ve Üstü
 3. 3001 TL – 4000 TL arası
 4. 4001 TL – 5000 TL arası
 5. 5001 TL üstü
- 7.) Nerede ikamet ediyorsunuz?
 1. Kırklareli Merkez 5. Lüleburgaz
 2. Babaeski 6. Kofçaz
 3. Vize 7. Pınarhisar
 4. Demirköy 8. Pehlivan köyü
- 8.) Hanenizde kaç kişi bulunmaktadır?
 1. 1-2
 2. 2-4
 3. 5 ve Üstü
- 9.) Bir ayda kaç kez balık tüketiyorsunuz, ne sıklıkla balık tüketmektedirsiniz?
 1. 1-2 3. 5 ve üstü
 2. 3-5 4. Tüketmiyorum
- 10.) Balık alırken fiyatına göre mi yoksa mevsime göre mi tercih yapıyorsunuz?
 1. Fiyatına göre 2. Mevsime göre
- 11.) Balık fiyatlarını nasıl buluyorsunuz?
 1. Ucuz 2. Pahalı 3. Normal
- 12.) Balığı kendiniz mi tutuyorsunuz yoksa satın mı alıyorsunuz?
 1. Satın alıyorum 2. Kendim tutuyorum
 3. Hem satın alıyorum hem kendim tutuyorum
- 13.) Balığınızı nereden satın almayı tercih edersiniz?
 1. Pazarda balık satılan pazar tezgâhından
 2. Balık satan marketlerden
 3. Seyyar satıcıdan
- 14.) Balık alırken nasıl olmasını tercih ediyorsunuz?
 1. Taze 2. İşlenmiş
- 15.) Balık alırken neye özen gösterirsiniz?
 1. Mevsim/Sezona uygun olması
 2. Taze olması
 3. Ucuz olması
- 16.) Ailenizin bir öğünde ortalama balık tüketim miktarınız ne kadardır?
 1. 100 gr – 500 gr 4. 2001 gr -3000 gr
 2. 501 gr – 1000 gr 5. 3001 gr ve Üstü
 3. 1001 gr – 2000 gr
- 17.) Balık tüketiminde en çok (pişirmek) hangi yöntemi tercih ediyorsunuz?
 1. Kızartma 3. Buğulama
 2. Fırında pişirme 4. Izgara
- 18.) Hangi mevsimde daha çok balık tüketiyorsunuz?
 1. Sonbahar mevsimi 3. İlkbahar mevsimi
 2. Kış mevsimi 4. Yaz mevsimi
- 19.) Tükettiğiniz balık türleri / çeşitleri içinde en çok hangisini tercih ediyorsunuz?
 1. Lüfer 8. Uskumru
 2. Palamut 9. Sazangiller
 3. Barbunya 10. Kalkan
 4. Sardalye 11. Mezgıt
 5. Tekir 12. İstavrit
 6. Levrek 13. Alabalık
 7. Hamsi 14. Çipura
- Sizlerden temin edilecek bilgiler tamamen bilimsel amaçlı kullanılacaktır. Katkılarınız benim için önemlidir. Şimdiden değerli katkılarınızdan dolayı teşekkür ederim.**

