T.C.
MUNZUR ÜNİVERSİTESİ
FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ

ŞANLIURFA İLİ MERKEZ İLÇESİNDE YAŞAYANLARIN SU ÜRÜNLERİNE YAKLAŞIMLARININ İNCELENMESİ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Adnan KARADAĞ

Anabilim Dalı: Su Ürünleri

DANIŞMAN
Doç. Dr. Durali DANABAŞ

TUNCELİ – 2017

T.C.
MUNZUR ÜNİVERSİTESİ
FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ

ŞANLIURFA İLİ MERKEZ İLÇESİNDE YAŞAYANLARIN SU ÜRÜNLERİNE YAKLAŞIMLARININ İNCELENMESİ

YÜKSEK LİSANS TEZİ
Adnan KARADAĞ
(12876607)

Anabilim Dalı: Su Ürünleri

DANIŞMAN
Doç. Dr. Durali DANABAŞ

TUNCELİ – 2017

T.C.
MUNZUR ÜNİVERSİTESİ
FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ

ŞANLIURFA İLİ MERKEZ İLÇESİNDE YAŞAYANLARIN SU ÜRÜNLERİNE YAKLAŞIMLARININ İNCELENMESİ

Adnan KARADAĞ
YÜKSEK LİSANS TEZİ
SU ÜRÜNLERİ ANABİLİM DALI

Bu tez 13/07/2017 tarihinde aşağıdaki jüri üyeleri tarafından **oybirliği** ile kabul edilmiştir.

İmza:.....	**İmza:.....**	**İmza:.....**
Doç. Dr. Durali DANABAŞ (Munzur Üniversitesi)	Doç. Dr. Mehmet Zülfü ÇOBAN (Fırat Üniversitesi)	Yrd. Doç. Dr. Gülderen KURT KAYA (Munzur Üniversitesi)
DANIŞMAN	**ÜYE**	**ÜYE**

Bu tez, Enstitümüz Su Ürünleri Anabilim Dalı'nda hazırlanmıştır.

Doç. Dr. Numan YILDIRIM
Enstitü Müdürü
İmza ve Mühür

NOT: Bu tezde kullanılan özgün ve başka kaynaktan yapılan bildirişlerin, çizelge, şekil ve fotoğrafların kaynak gösterilmeden kullanımı, 5846 sayılı "Fikir ve Sanat Eserleri Kanunu"'ndaki hükümlere tabidir.

ÖZET

Bu çalışma, Şanlıurfa İli Merkez İlçesinde yaşayan kişilerin su ürünlerine olan yaklaşımlarını, tüketim tercihlerini ve etkileyen faktörleri tespit etmek amacı ile yapılmıştır. Daha önceki çalışmalara ek olarak bu çalışmada, yetişkinler ile birlikte daha düşük yaş gruplarındaki kişilerin konuya eğilimlerini belirlemek amacıyla, Ülkemizdeki "eğitim sistemi modeli (4+4+4)" dikkate alınarak her eğitim kademesindeki (ilkokul, ortaokul ve lise) kişiler dikkate alınmıştır. Her aşamada 350 olmak üzere toplam 1400 kişi değerlendirilmiştir.

Çalışmaya katılan bireylerin % 62 bay olmakla birlikte, genel yaş aralığı 31-40 arasında (% 28) yüksek bulunmuştur. Et türlerinin tüketim miktarlarına bakıldığında ilk sırayı tavuk etinin (% 61) aldığı, balık etinin ise % 15 ile 3. sırada kaldığı, en fazla tüketilen balık türlerinin % 31 ile sazan, % 29 ile hamsi ve % 15 ile alabalık olduğu, ilk tercih edilen türlerin sazan (% 31) ve hamsi (% 29) olduğu görülmüştür. Balık sevme oranı ise % 74'tür. Balık alırken dikkat ettikleri en önemli noktanın tazelik (% 42) olduğu, alırken fiyat endeksine (% 77) dikkat ettikleri, tüketim sıklığına bakıldığında çoğunluğun ayda bir defa balık tükettikleri (% 40), su ürünlerini en çok (% 51) kış mevsiminde tükettikleri ve insan sağlığı açısından balık tüketiminin yararlarının orta derecede bilindiği (% 29) gözlenmiştir. Balık pişirme yöntemleri incelendiğinde ise çoğunluğun kızartmayı tercih ettiği (% 58) ve bunu ızgara yaparak tüketmenin (% 34) izlediği belirlenmiştir. İşlenmiş ürünleri tercih etmeyenlerin (% 69) oranı da oldukça yüksektir. Araştırmaya katılan öğrenci gruplarının farkındalıklarının eğitim düzeyine göre arttığı görülmüştür.

Şanlıurfa İli Merkez İlçesinde yapılan çalışmada yıllık ortalama hane başına balık tüketim miktarlarının çoğunlukla 5-10 kg arasında (% 27) ve yıllık ortalama kişi başına balık tüketim miktarlarının 3,2 kg olduğu belirlenmiştir.

Balık tüketim alışkanlığın kazandırılması için ise okul çağlarından itibaren tüm halkın ilgili kurum/kuruluşlar, sivil toplum kuruluşları, eğitim kurumları ile işbirliği içerisinde gerekli eğitim, seminer, panel ve eğlencelerin düzenlenmesinin etkili olacağı kanaatine varılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Şanlıurfa, balık tüketimi, tüketim tercihleri.

ABSTRACT

Investigation of Approaches to the Fisheries Products of People Living in Central District of Şanlıurfa Province

This study was conducted to investigate the approaches to the fisheries products, the fish consumption behaviours and effecting factors of people living in Central District of Şanlıurfa Province. In this study in addition to previous studies, to determine the disposition of the people in lower age groups together with adult people, it was concerned the people in every education levels (first, middle and high schools) by concerning "the education system model (4+4+4)" in our country. It was utilized totally 1400 and 350 people in every level.

As well as 62 % of individuals attending the study was man, general age range was found higher in 31-40 range (28 %). It was seen that when the consumption amounts of meat kinds were investigated, the chicken meat is in the first place (61 %); fish meat is only in the third place (15 %); the most consumed fish species were common carp (31 %), anchovy (29 %), and rainbow trout (15 %), but, the first species preferred to consume were common carp (31 %) and anchovy (29 %). The fish like rate was 74 %.

It was observed that the most important point in the fish buying was fish freshness (42 %); price index (77 %) was concerning while buying; the most part of the attending people consume fish one times in a month (40 %), when the consuming frequency was investigated; fish consuming was the mostly in winter (51 %); and the benefits of fish consuming for the human health were learned a middle level (29 %). When fish cooking methods were investigated, it was determined that the greater part of people preferred frying (58 %), and the grill (34 %) followed it. The rate of people, who prefer not processed products, was high (69 %). The differences of student groups attending the study were raised to their education levels.

In the study, conducted in Central District of Şanlıurfa Province, it was determined that the average fish consumption amount per house in a year was mostly 5-10 kg range (27 %), and the average fish consumption amount per person in a year was 3.2 kg.

It was concluded that education, organization of seminars, workshops, and entertainments by the related agencies and institutes, nongovernmental organizations will be effective for all folk onwards the school ages to gain fish consumption habits.

Key Words: Şanlıurfa, Fish consumption, Consumption behaviours.

TEŞEKKÜRLER

Çalışmalarıma katkılarından dolayı, başta tez danışmanım Sayın Doç. Dr. Durali DANABAŞ olmak üzere, hayatımın her safhasında maddi ve manevi desteklerini esirgemeyen değerli aile üyelerime ve tez hazırlama ve yazım aşamalarında büyük yardımları olan Sayın Kadir YILMAZ ve Tuba ALAN'a teşekkürü bir borç bilirim.

Adnan KARADAĞ

Tunceli-2017

İÇİNDEKİLER **Sayfa No**

ÖZET……..……..……. IV

ABSTRACT…….…… V

TEŞEKKÜRLER…….…… VI

İÇİNDEKİLER ……... VII

ŞEKİLLER LİSTESİ…….……. IX

TABLOLAR LİSTESİ……..…….. X

1. GİRİŞ ……..……. 1

2. MATERYAL VE METOT……. 4

2.1. Materyal…….. **4**

2.1.1. Araştırma Alanı...…….. **4**

2.1.2. Uygulama Alanı……. **4**

2.2. Metot……. **6**

2.3. Verilerin Analizi……...……..... **6**

3. BULGULAR…… **7**

3.1. İlkokul……... **7**

3.1.1. Su Ürünleri Konusundaki Genel Bilgilerinin Ölçülmesi……... **7**

3.1.2. Balık Tüketim Durumunun Değerlendirilmesi…….……. 8

3.1.3. Sportif Balıkçılığa Yaklaşımın Ölçülmesi……..……... 9

3.1.4. Süs Balıkçılığı Hakkındaki Genel Yaklaşımın Ölçülmesi……. 9

3.1.5. Yerel Değerler Hakkındaki Genel Yaklaşımın Değerlendirilmesi…… 10

3.1.6. Su Ürünlerinin Meslek Edinilmesi Konusunun Değerlendirilmesi……... 10

3.2. Ortaokul…… 11

3.2.1. Su Ürünleri Konusunda Genel Bilginin Ölçülmesi……... 11

3.2.2. Balık Tüketim Durumunun Değerlendirilmesi…….……. 12

3.2.3. Sportif Balıkçılığa Yaklaşımın Ölçülmesi……..……... 14

3.2.4. Süs Balıkçılığı Hakkındaki Genel Yaklaşımın Ölçülmesi…….…… 15

3.2.5. Su-Çevre Etkileşiminin Belirlenmesi……..…….. 15

3.2.6.Yerel Değerler Hakkındaki Genel Yaklaşımın Değerlendirilmesi……. 16

3.2.7. Su Ürünlerinin Meslek Edinilmesi Konusunun Değerlendirilmesi……... 16

3.3. Lise……... 17

3.3.1. Su Ürünleri Konusunda Genel Bilginin Ölçülmesi……... 17

3.3.2. Balık Tüketim Durumunun Değerlendirilmesi……. 18
3.3.3. Sportif Balıkçılığa Yaklaşımın Ölçülmesi……..……... 20
3.3.4. Süs Balıkçılığı Hakkındaki Genel Yaklaşımın Ölçülmesi……. 21
3.3.5. Su-Çevre Etkileşiminin Belirlenmesi……..…….. 21
3.3.6. Avcılık ve Av Yasağı Konusunda Genel Bilginin Ölçülmesi……..……. 22
3.3.7. Yerel Değerler Hakkındaki Genel Yaklaşımın Değerlendirilmesi…… 23
3.3.8. Su Ürünlerinin Meslek Edinilmesi Konusunun Değerlendirilmesi……... 23
3.4. Yetişkinler……. 24
3.4.1. Katılımcıların Demografik Profillerinin Değerlendirilmesi……..…… 24
3.4.2. Su Ürünleri Konusundaki Genel Bilgilerinin Ölçülmesi……... 27
3.4.3. Balık Tüketim Durumunun Değerlendirilmesi……. 28
3.4.4. Su Ürünleri Tüketim Biçiminin Tespiti……. 32
3.4.5. Sportif Balıkçılığa Yaklaşımın Ölçülmesi……..……... 33
3.4.6. Su-Çevre Etkileşiminin Belirlenmesi……..…….. 34
3.4.7. Avcılık ve Av Yasağı Konusunda Genel Bilginin Ölçülmesi…..……. 35
3.4.8. Yerel Değerler Hakkındaki Genel Yaklaşımın Değerlendirilmesi…… 37
3.4.9. Su Ürünlerinin Meslek Edinilmesi Konusunun Değerlendirilmesi……... 38
3.4.10. Kişi Başına Yıllık Ortalama Balık Tüketiminin Belirlenmesi…...…….. 39
4. TARTIŞMA…….. 40
5. SONUÇ ve ÖNERİLER..…. 46
6. KAYNAKLAR…. 47
EKLER (1, 2, 3, 4 ve 5)..... 50
ÖZGEÇMİŞ …… 57

ŞEKİLLER LİSTESİ

	Sayfa No
Şekil 3.1. Su ürünleri konusundaki genel bilginin değerlendirilmesi……..	7
Şekil 3.2. Balık tüketim durumunun değerlendirilmesi……	8
Şekil 3.3. Sportif balıkçılığa yaklaşımın ölçülmesi……..	9
Şekil 3.4. Süs balıkçılığı hakkındaki genel yaklaşımın ölçülmesi……	9
Şekil 3.5. Yerel değerler hakkındaki genel yaklaşımın değerlendirilmesi……....	10
Şekil 3.6. Su ürünlerinin meslek edinilmesi konusunun değerlendirilmesi…….	11
Şekil 3.7. Su ürünleri konusunda genel bilginin ölçülmesi……..	12
Şekil 3.8. Balık tüketim durumunun değerlendirilmesi……...	13
Şekil 3.9. Sportif balıkçılığa yaklaşımın ölçülmesi…….	14
Şekil 3.10. Süs balıkçılığı hakkındaki genel yaklaşımın ölçülmesi…….	15
Şekil 3.11. Su-çevre etkileşiminin belirlenmesi……...	15
Şekil 3.12. Yerel değerler hakkındaki genel yaklaşımın değerlendirilmesi……..	16
Şekil 3.13. Su ürünlerinin meslek edinilmesi konusunun değerlendirilmesi……	17
Şekil 3.14. Su ürünleri konusunda genel bilginin ölçülmesi…….	18
Şekil 3.15. Balık tüketim durumunun değerlendirilmesi……..	19
Şekil 3.16. Sportif balıkçılığa yaklaşımın ölçülmesi……	20
Şekil 3.17. Süs balıkçılığı hakkındaki genel yaklaşımın ölçülmesi……..	21
Şekil 3.18. Su-çevre etkileşiminin belirlenmesi……	22
Şekil 3.19. Avcılık ve av yasağı konusunda genel bilginin ölçülmesi……..	23
Şekil 3.20. Yerel değerler hakkındaki genel yaklaşımın değerlendirilmesi…….	23
Şekil 3.21. Su ürünlerinin meslek edinilmesi konusunun değerlendirilmesi……	24
Şekil 3.22. Katılımcıların demografik profillerinin değerlendirilmesi…….	26
Şekil 3.23. Balık tüketim durumunun değerlendirilmesi……..	31
Şekil 3.24. Su ürünleri tüketim biçiminin tespiti……..	33
Şekil 3.25. Su-çevre etkileşiminin belirlenmesi……	35
Şekil 3.26. Avcılık ve av yasağı konusunda genel bilginin ölçülmesi……..	37
Şekil 3.27. Su ürünlerinin meslek edinilmesi konusunun değerlendirilmesi….....	39

TABLOLAR LİSTESİ

	Sayfa No
Tablo 3.1. Katılımcıların demografik profillerinin değerlendirilmesi……..	25
Tablo 3.2. Su ürünleri konusunda genel bilginin ölçülmesi…….	27
Tablo 3.3. Balık tüketim durumunun değerlendirilmesi……...	28
Tablo 3.4. Su ürünleri tüketim biçiminin tespiti……...	32
Tablo 3.5. Sportif balıkçılığa yaklaşımın ölçülmesi…….	34
Tablo 3.6. Su-çevre etkileşiminin belirlenmesi……	34
Tablo 3.7. Avcılık ve av yasağı konusunda genel bilginin ölçülmesi……..	36
Tablo 3.8. Yerel değerler hakkındaki genel yaklaşımın değerlendirilmesi……..	37
Tablo 3.9. Su ürünlerinin meslek edinilmesi konusunun değerlendirilmesi……	38

1. GİRİŞ

Dünya Sağlık Örgütü (WHO) verilerine göre, sağlıklı bir insanın vücut ağırlığının her kilogramı için günde 1 gr protein tüketmesi ve bunun da % 42'sinin hayvansal kökenli olması gerektiği belirtilmiştir. Gelişmiş ülkelerde, gelişmekte olan ülkelere göre kişi başına günlük protein tüketim miktarı iki kat artarken, gelişmekte olan ülkelerde % 20 civarında olan proteinlerin hayvansal kökenli ürünlerden karşılanma oranları, gelişmiş ülkelerde % 65'lere kadar çıkmaktadır (Anonim, 2013). İnsan populasyonundaki hızlı artış, beslenmede önemli bir yeri olan hayvansal protein kaynaklarının yetersizliğine neden olmaktadır. Hayvansal protein açığını en iyi derecede, en kaliteli ve ucuz şekilde giderebilecek kaynakların başında da su ürünleri gelmektedir. Buna karşın, Türkiye'de balık, protein ihtiyacının giderilmesinde sadece % 3'lük paya sahiptir (Ergün, 2009).

Türkiye, dünyadaki konumu ve üç tarafının denizlerle çevrili bir yarımada olması nedeniyle farklı ekolojik özellikteki adalar dahil toplam 8333 km'lik bir deniz kıyı şeridine, doğal göletlerle birlikte, sayıları her gün artan baraj ve göllere sahiptir (Dağtekin ve Ak, 2007). Türkiye'deki toplam su ürünleri üretimi 2014 yılı itibariyle 537.345 ton olup, yaklaşık % 50'si deniz ürünlerinden, % 44'ü yetiştiricilik ürünleri ve % 7'si tatlı su ürünlerinden elde edilmiştir. Deniz balıklarının türleri arasında hamsi en yüksek avlanan balık türü olarak görülmektedir. Bu üretim, avlanan deniz balıklarının % 42'sini oluşturmaktadır. Kültür balıklarında ise en yüksek yetiştiriciliği yapılan balık alabalık olmuştur. Bu üretim toplam su ürünleri yetiştiriciliğinin % 46'sını oluşturmaktadır (TÜİK, 2015). Aynı dönem içerisinde dünyada bu miktar 164,3 milyon ton olmuş ve bu üretimin yaklaşık % 0,45 gibi oldukça düşük bir kısmı Türkiye tarafından karşılanmıştır (Anonim, 2015a).

Mevcut kıyı şeridiyle İngiltere, Fransa ve Norveç gibi Avrupa ülkelerini uzak ara geride bırakan, Yunanistan'ı ise ikiye katlayan Türkiye için balık ve tüketimi yeterli öneme sahip olamamıştır (Ergün, 2009). Dünya ortalama balık tüketim miktarı kişi başı 18,93 kg/yıl ve AB ortalaması ise 22,86 kg/yıldır (FAO, 2015). Dünyada, en fazla su ürünleri tüketen ülke olarak kişi başına yıllık su ürünleri tüketimi 153 kg olan Maldiv Adaları gösterilmektedir. Avrupa Ülkeleri arasında İzlanda 91 kilogramla balık tutkunu bir ülke görünümü çizerken, Uzakdoğu'da Kiribati adasında 78 kilogram, Japonya'da kişi başına 70,6 kilogram su ürünleri tüketilmektedir. İlk üç ülke nüfus bakımından küçük

olduklarından (250.000 kişiden daha az) bu tüketimler pek önemli sayılmayabilir. Fakat 120 milyonu aşan nüfusu ile Japonya'da, bir kişinin ortalama kendi ağırlığı kadar su ürünü tükettiği görülmektedir. Türkiye'de ise kişi başına düşen yıllık ortalama su ürünleri tüketimi 2014 yılında 5,4 kg olarak gerçekleşmiştir (Anonim, 2015b). Bu miktar potansiyeline göre ne kadar az bir tüketim yaptığımızı açıkça ortaya koymaktadır. Hatta Dünya Gıda Örgütü (FAO) kayıtlarında Türkiye halkı çok az veya hiç balık tüketmeyen ülkeler arasında sayılmaktadır. Türkiye'de kişi başına düşen balık tüketimi daha çok kıyı bölgelerinde yoğunlaşmış olup Karadeniz Bölgesi dışında gelişmiş ülkelere göre oldukça düşük düzeylerdedir (Çolakoğlu ve ark., 2006; Gürgün, 2006; Saygı ve ark., 2006; Dağtekin ve Ak, 2007; Erdal ve Esengün, 2008; Şen ve ark., 2008; Saygi ve Hekimoglu, 2011; Yüksel ve ark., 2011; Uzundumlu ve ark., 2013).

Su ürünlerinin içerdiği bileşenler ve besin kompozisyonundan dolayı, yapılan çalışmalar ile tüketiminin, günümüzde özellikle beslenme rejiminin de kaynakları arasında olan birçok hastalığın giderilmesinde önem arz ettiğini ortaya koyulmuştur (Turan ve ark., 2006; Atar ve Alçiçek, 2009). Yukarıda da değinildiği gibi bazı dünya ülkelerinde su ürünleri, gıda zincirinde çok önemli bir yere sahipken, su ürünleri üretimi her geçen yıl artan ve bu konuda özellikle Avrupa ülkeleri arasında söz sahibi olan Ülkemizde yeterince tüketilmemektedir. Su ürünleri tüketimi; ekonomik faktörler, ürünün yıllık miktarı ve piyasaya sunuluş şekli, piyasada bulunan ürün çeşitliliği, fiyat istikrarsızlığı, kültürel farklar, toplumun beslenme ve su ürünü tüketme alışkanlığı gibi birçok faktörden etkilenmektedir (TÜİK, 2015). Ülkemizde genellikle taze olarak tüketilen su ürünleri, işleme ve muhafazaya yönelik teknolojik imkanların gelişimi ve yaygınlaşmasıyla birlikte dondurma ve soğutma, konserve, füme, tuzlama, kurutma, salamura ve değişik ürün elde etmeye yönelik uygulamalar ile işlenmiş ürün olarak da tüketilmektedir. Ancak yine ülkenin bölgeleri arasında tüketim miktarları oldukça farklılıklar göstermektedir.

Denize kıyısı olan bölgelerde av sezonu ürünü olup, yüksek miktarlarda avlanan ürünlerin tüketimi yaygınken, iç bölgelerde genellikle bölgesel olan içsu balıkları, Karadeniz Bölgesinden gelen av ürünleri ve işlenmiş ürünler tüketimde olup, nispeten ucuz türler tercih edilmektedir. Fiyatı yüksek ürünler ise sadece toplumun belirli kesimleri tarafından tüketilebilmektedir (Çelikkale ve ark., 1999). Tüketim miktarı, Karadeniz Bölgesi gibi üretimin yüksek olduğu bölgelerde yüksek iken, iç bölgelere gidildikçe düşmektedir (Çelikkale ve ark., 1999; Ergün, 2009). Örneğin; Doğu Karadeniz Bölgesinde 20-25 kg civarında olan kişi başına tüketim miktarı, Doğu ve Güneydoğu Anadolu

Bölgelerinde 1 kg'ın altına düşmektedir (Ergün, 2009). Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde bulunan Şanlıurfa ili ve ilçelerinde su ürünleri avcılığı ve yetiştiriciliği için uygun göl ve akarsu kaynaklarının yeterliliğine rağmen tüketimin yeterli olmadığı düşünülmektedir.

Hızla artan insan populasyonuna, toplumun ekonomik ve sosyal gelişmelerine bağlı olarak beslenme anlayışı ve alışkanlıkları da hızlı bir değişim göstermektedir. Bu değişim, tüm et türlerinde olduğu gibi balık eti tercihi ve tüketimini etkileyen faktörleri de zamanla değiştirmektedir (Cankurt ve ark., 2010). Bu konuda, Ülkemizde geçtiğimiz yıllarda yaşanan bazı sorun ve görüşlerin (kırmızı etteki deli dana krizi ve kaçak et veya farklı kaynaklı etler, tavuk etindeki kuş gribi, kanatlı üretiminde insan sağlığına zararlı bazı ürünlerin kullanılmasıyla çok kısa sürede büyüme algısı, vb.) tüketicilerin kırmızı et ve tavuk etine olan ilgisini giderek azalttığı düşünülmektedir. Hayvansal protein kaynaklarında gözlenen bu gibi sorunların, özellikle en önemli alternatif protein kaynağı durumundaki su ürünlerine olan talebi artıracağı düşünülmektedir (Ercan ve Şahin, 2016). Ancak, su ürünlerinin üretim potansiyelinin sınırsız olmaması ve talep arttıkça üretimin de sürekli olarak arttırılması mümkün görülmediğinden dolayı, zaten yetersiz olan kişi başına düşen su ürünü tüketim miktarının belirli bir seviyeden sonra azalmaya başlayacağı ve talebin üretim miktarıyla sınırlı kalacağı düşünülmektedir (Ergün, 2009).

Tüm bu detayların ışığı altında önemli hayvansal protein kaynaklarının tüketilmesine yönelik çalışmaların güncel tutulmasının ve teşvike yönelik çalışmaların yapılmasının önemli olacağı vurgulanmıştır.

Şanlıurfa İlinde daha önceden gerçekleştirilmiş olan bu tür bir çalışmanın bulunmamasından dolayı özgün değerinin yüksek olması ve literatüre önemli katkı yapacağı düşünülerek çalışma yapılmıştır.

2. MATERYAL VE METOT

2.1. Materyal

2.1.1. Araştırma Alanı

Şanlıurfa, eski ve halk arasındaki kısa adıyla Urfa, Türkiye'nin önemli illerinden birisi ve en kalabalık dokuzuncu şehridir. 2014 sonu itibarıyla 1,845,667 nüfusa sahiptir. Doğuda Mardin, batıda Gaziantep, kuzeyde Adıyaman, kuzeydoğuda Diyarbakır illeri ve güneyde Suriye ile sınırı vardır. Şehrin eski isimleri Ur, Urhoy, Urhei, Orhei, Orhayi, Ruhai, Ruhha, Ar-Ruha, Reha ve Edessa'dır. Kurtuluş Savaşında gösterdiği başarının hatırasından dolayı 1984 yılında "Şanlı" unvanını almıştır. Ortalama yükseltisi 518 m olan Şanlıurfa, 19.451 km^2'lik yüz ölçümü ile Türkiye'nin en büyük yedinci ilidir.

Türkiye İstatistik Kurumu'nun açıkladığı 2011 yılına ilişkin "Adrese Dayalı Nüfus Kayıt Sistemi Sonuçları" dikkate alınarak Şanlıurfa, 12 Kasım 2012 tarihli ve 6360 sayılı kanun ile büyükşehir olmuştur.

2.1.2. Uygulama Alanı

Literatür taraması ile ulaşılabilmiş olan benzer içerikli mevcut çalışmalarda yetişkinler üzerine (18+) yoğunlaşıldığı görülmüştür. Bu çalışmada ise, yetişkinlere yöneltilen anket uygulamasının dışında daha düşük yaş gruplarındaki kişilerin konuya eğilimlerini belirlemek amacıyla, T.C. Milli Eğitim Bakanlığı'nın yürüttüğü "eğitim sistemi modeli (4+4+4)" dikkate alınarak her eğitim kademesindeki kişilere kendi seviyelerine hitap edeceğini düşündüğümüz şekilde hazırladığımız soru içeriği arttırılmış olan anket soruları uygulanmıştır. Kendilerini daha rahat ifade edebilecekleri düşüncesiyle ilk kademedeki öğrencilerden sadece 3. ve 4. sınıf öğrencilerine anket uygulanmış ve ankette "su ürünleri konusunda genel bilgilerinin, balık tüketim durumlarının, sportif balıkçılığa ve süs balıkçılığına genel yaklaşımları ile yerel değerler hakkındaki ve su ürünlerinin meslek edinilmesi konusundaki düşüncelerinin değerlendirilmesi" amacıyla toplam 18 adet soru (EK-1) yöneltilmiştir. İkinci kademedeki öğrencilere uygulanan

ankette ise, "su-çevre etkileşimi hakkındaki görüşleri de" eklenerek toplam 25 adet soruya (EK-2) yer verilmiştir. Üçüncü kademede ise ankete "avcılık ve av yasağı hakkındaki görüşleri" eklenmiş ve anket toplam 35 adet sorudan (EK-3) oluşmuştur. Yetişkinlere yönelik hazırlanan ankette ise, "katılımcıların demografik profillerinin belirlenmesi için bazı sorular da eklenerek" toplam 45 adet sorudan (EK-4) oluşan bir anket oluşturulmuştur. Değerlendirilmiş olan eğitim sistemi kademelerinde ise aşağıdaki okullardan yararlanılmıştır.

Şanlıurfa İl Milli Eğitim Müdürlüğü'nden alınan özel izin doğrultusunda (EK-5) her birisinde 7'şer denek olmak üzere ilkokullarda **(***100.Yh, 11 Nisan Kurtuluş, 2002 Vakıflar, Açıkyazı, Ahmet Erseven, Ahmet Hamdi Akseki, Alparslan, Atatürk, Bağlarbaşı, Bahçelievler, Bilim, Cengiz Topel, Cumhuriyet, Çamlıdere, Dr. Cavit Özyeğin, Ertuğrul Gazi, Eyyübiye, Fatih Sultan Mehmet, Fevzi Çakmak, Gazi, Hatice Gelener, İbrahim Tatlıses, İsmet Paşa, Kanuni Sultan Süleyman, Karaköprü, Karaköprü İMKB, M. Aziz Parmaksız, Mehmet Akif Ersoy, Mehmet Akif İnan, Merkez, Mimar Sinan, Mithat Paşa, Osmangazi, Prof. Dr. Abdülkadir Karahan, Profilo, Rasime Polat, Sağlık, Sırrın, Süleymaniye, Süleyman Şah, Şair Nabi, Şanlıurfa, Şehitlik, Vatan, Göbeklitepe, Yakubiye, Yavuz Selim, Yenice, Yenişehir, ve Ziyaeddin Akbulut İlköğretim Okulları*) toplam 350 denek üzerinde; her birinde 10'ar denek olmak üzere Ortaokullarda (*Bahçelievler, Fevzi Çakmak, Hatice Gelener, İpekyolu, İsmet Paşa, Özel Çağlayan, Özel Fırat, Profilo, Şair Nabi*, *Şanlıurfa, Şehitlik, Süleymaniye, Vatan, Yakubiye ve Veysel Karani İmam Hatip*; *Yenişehir, Atatürk, Eyyübiye, Fatih Sultan Mehmet, Kanuni Sultan Süleyman, Mehmet Akif Ersoy*, *Mevlana*, *Mimar Sinan, Mithat Paşa, Sağlık, Şehit Onbaşı Kasım Aksoy, Selahaddin Eyyubi, Yakubiye, Yavuz Selim, Karaköprü, Özel Çapa, Özel Doğa, Özel Şanlıurfa Bahçeşehir, Türk Telekom ve Şenevler Ortaokulları*) toplam 350 denek üzerinde ve her birinde 10'ar denek olmak üzere Liselerde **(***Şanlıurfa Fen Lisesi; Gazi, Abdulkadir Göncü, Osmangazi, Karaköprü, Şanlıurfa, Şair Nabi, GAP, Urfa, Yahya Kemal Beyatlı, Ayşegül Kaman ve Atatürk Anadolu Liseleri; Karaköprü Anadolu Sağlık Meslek Lisesi; Mehmet Güneş Anadolu Öğretmen Lisesi; Şanlıurfa Sosyal Bilimler Lisesi; Eyyübiye, Karaköprü, Süleymaniye, Şanlıurfa ve Şair Nabi Anadolu İmam Hatip Liseleri; Eyyübiye ve Haliliye Kız Anadolu İmam Hatip Liseleri; Ayhan Şahenk Kız Teknik ve Meslek Lisesi; Ayhan Şahenk Teknik ve Endüstri Meslek Lisesi; Merkez Ticaret Meslek Lisesi; Merkez Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi; Şanlıurfa Güzel Sanatlar Lisesi; Şanlıurfa Güzel Sanatlar ve Spor Lisesi, Şanlıurfa Spor Lisesi; Yenişehir ve Orhangazi Liseleri ve İMKB, Ayhan Şahenk,*

Karaköprü ve Çamlıdere Çok Programlı Liseleri) toplam 350 denek üzerinde anket çalışması yapılmıştır. Yetişkin bireylerde ise 350 kişiyle anket çalışması yapılmış ve toplamda ise birebir olmak üzere 1400 kişiye anket uygulaması gerçekleştirilmiştir.

2.2. Metot

Bu çalışmada, Şanlıurfa İli ve Merkez İlçede yaşayan insanların balık ve su ürünlerini tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi amacıyla ve Mayıs 2016 yılı içerisinde yukarıda belirtilen okullardaki yeter sayılarda ve haricen tesadüfî olarak seçilen kişilere önceden hazırlanmış olan sorular yöneltilmiştir. Şanlıurfa ili ve merkez ilçede toplam 1400 kişi ile görüşülerek anket çalışmaları yürütülmüştür. Uygulanan ankette kişilere en çok sevdiği balık, beğendikleri ve tercih ettikleri et türü, balık türü, tüketim miktarları, tercih sebepleri, ürünleri pişirme şekilleri gibi konularda ve bazı genel konularda sorular yöneltilmiştir. Bu görüşmeler neticesinde veriler, yaş, cinsiyet, eğitim düzeyi ve gelir düzeylerine göre değerlendirilmiştir. Ayrıca, konu ile ilgili yapılan diğer araştırmalardan ve istatistiklerden de yararlanılmıştır.

2.3. Verilerin Analizi

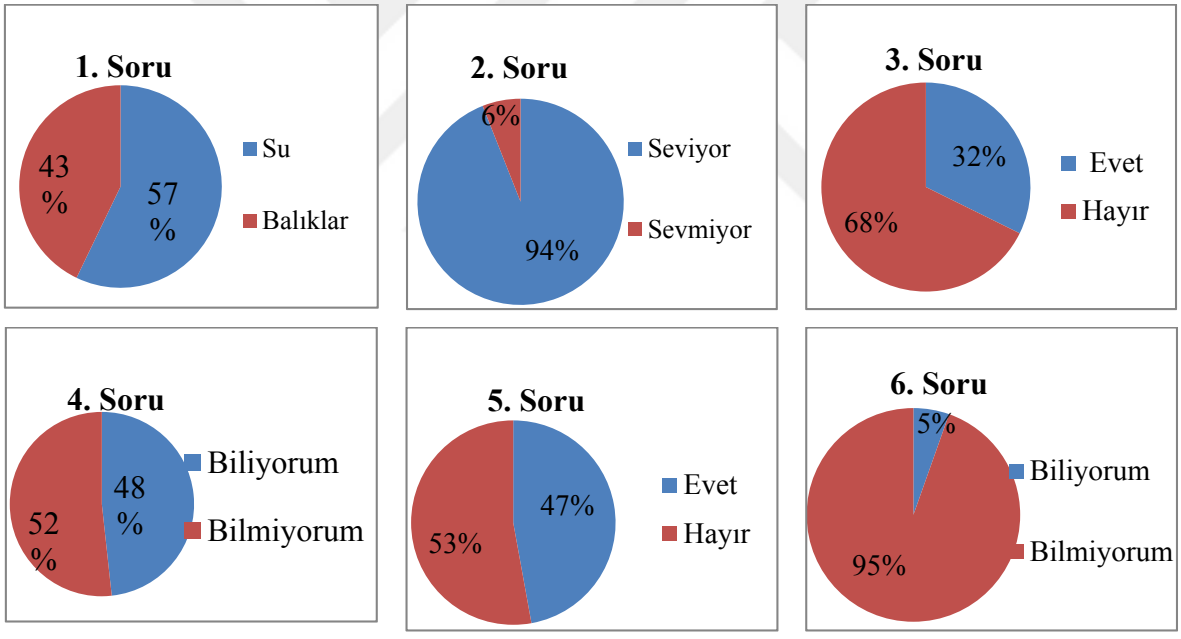
Anket çalışması sonucunda elde edilmiş olan tüm veriler üzerindeki karşılaştırmalar "Microsoft Office Excel 2010" bilgisayar programı kullanılarak değerlendirilmiş ve analiz edilmiştir.

3. BULGULAR

3.1. İlkokul

3.1.1. Su Ürünleri Konusundaki Genel Bilgilerinin Ölçülmesi

Çalışmada araştırma grubunun su ürünleri konusundaki genel bilgilerinin ölçülmesi için araştırma grubuna "balık denince akıllarına gelen ilk şeyin ne olduğu (1)", "balıkları sevip sevmedikleri (2)", "bildikleri balık isimleri (3), "balıkların su ürünleri içerisinde yer aldığı hakkındaki bilgileri (4)", "balık dışında bildikleri su ürünleri olup olmadığı (5)" ve "balıkların besinsel değerlerinin önemi (6)" hakkında sorular yöneltilmiştir (Şekil 3.1.).



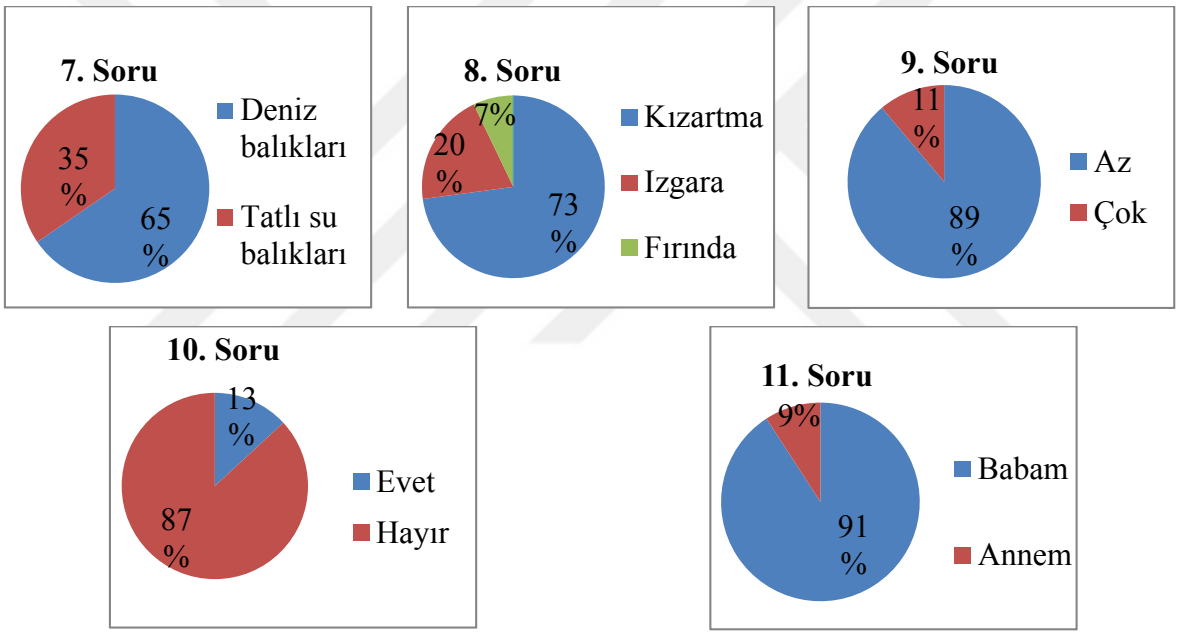
Şekil 3.1. Su ürünleri konusundaki genel bilginin değerlendirilmesi

Araştırma grubu, balık denince ilk akla gelen şeyin % 57 oranında balık, % 43 oranında su olduğunu ve % 94 oranında balıkları sevdiklerini belirtmişlerdir. Herhangi bir balık ismi bilmeyenlerin oranı % 68 iken, geri kalan araştırma grubunun en çok bildiği balık isimlerinin hamsi, sazan ve alabalık olduğu tespit edilmiştir. Balıkların su ürünleri içerisinde yer aldığı çoğunluk tarafından bilinmezken (% 52), % 53'lük bir kısım ise balık

dışında bir su ürünü bilmemektedir. Ayrıca balığın besinsel yararlarını araştırma grubunun neredeyse tamamına yakınının bilmediği (% 95) belirlenmiştir.

3.1.2. Balık Tüketim Durumunun Değerlendirilmesi

Çalışmada araştırma grubunun balık tüketim durumunun değerlendirilmesi için araştırma grubuna "hangi tür balıkları tükettikleri (7)", "balığı nasıl tükettikleri (8)", "ailelerinde ne kadar sıklıkla balık tükettikleri (9)'', "daha fazla tüketmek isteyip istemedikleri (10)" ve "evde balık alınmasına kimin karar verdiği (11)" hakkında sorular yöneltilmiştir (Şekil 3.2.).

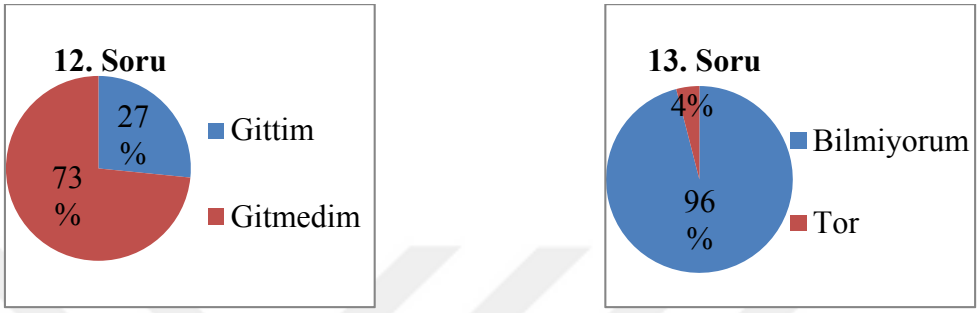


Şekil 3.2. Balık tüketim durumunun değerlendirilmesi

Araştırma grubunun büyük çoğunluğunun deniz balıklarını tükettiği (% 65), balık tüketme şekillerinin çoğunlukla kızartma (% 70) olmasına rağmen, ızgara (% 20) ve fırında pişirmeyi (% 10) de tercih ettiklerini belirtmişlerdir. Büyük bir çoğunluk az balık tüketmelerine (% 89) rağmen, daha fazla balık tüketmek istemediklerini (% 87) bildirmişleridir. Eve balık alınmasında babanın daha etkin bir rol oynadığı (% 91) saptanmıştır.

3.1.3. Sportif Balıkçılığa Yaklaşımın Ölçülmesi

Çalışmada araştırma grubunun sportif balıkçılığa yaklaşımın ölçülmesi için araştırma grubuna "babaları ile balık avlamaya gidip gitmedikleri (11)" ve "gitmişler ise, hangi av aletlerini kullandıkları (12)" hakkında sorular yöneltilmiştir (Şekil 3.3.).

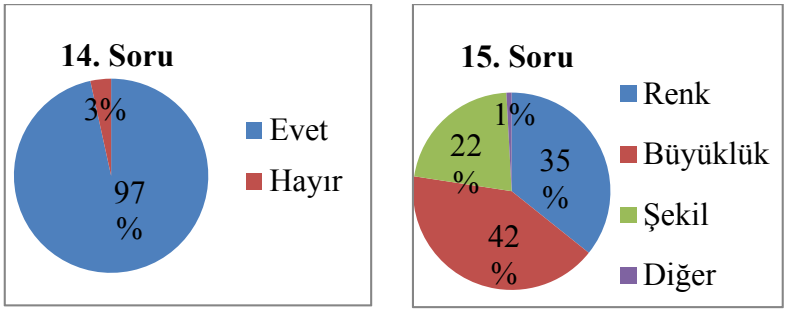


Şekil 3.3. Sportif balıkçılığa yaklaşımın ölçülmesi

Yapılan anket çalışmasında araştırma grubunun büyük bir çoğunluğunun ailenin herhangi bir üyesiyle (baba) balık avlamaya gitmediği (% 73) ve balık avlamaya gidenlerin de, genel balık av araçlarını bilmemekle birlikte avda hangi av aletini kullandıklarını bilmedikleri (% 96) görülmüştür.

3.1.4. Süs Balıkçılığı Hakkındaki Genel Yaklaşımın Ölçülmesi

Çalışmada araştırma grubunun süs balıkçılığı hakkındaki genel yaklaşımın ölçülmesi için araştırma grubuna "evinizde balık besleme talepleri (14)" ve "isterlerse hangi özelliğe göre talep ettikleri (15)" hakkında sorular yöneltilmiştir (Şekil 3.4.).



Şekil 3.4. Süs balıkçılığı hakkındaki genel yaklaşımın ölçülmesi

Araştırma grubunun büyük bir çoğunluğu evlerinde akvaryumda balık beslemek istediklerini (% 97) belirtmişlerdir. Akvaryumda beslemek isteyenlerin büyük bir çoğunluğu balık büyüklüğünden (% 42), bir kısmının renklerinden (% 35) ve bazılarının da şekillerinden dolayı (% 22) beslemek istediklerini ifade etmişlerdir.

3.1.5. Yerel Değerler Hakkındaki Genel Yaklaşımın Değerlendirilmesi

Çalışmada araştırma grubunun yerel değerler hakkındaki genel yaklaşımın değerlendirilmesi için araştırma grubuna "Balıklı Göl'deki balıklar hakkındaki fikirleri (16)" ve "Balıklı Göl'deki balıkların kutsallığına inanıp inanmadıkları (17)" hakkında sorular yöneltilmiştir (Şekil 3.5.).

Şekil 3.5. Yerel değerler hakkındaki genel yaklaşımın değerlendirilmesi

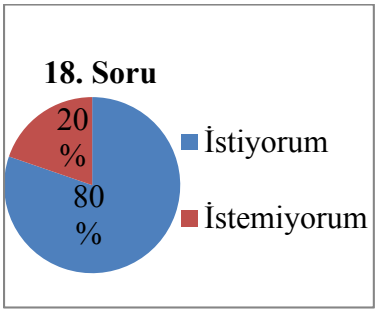
Araştırma grubunun Balıklı Göl'deki balıkları çoğunlukla bildikleri (% 89) ve büyük bir çoğunluğun bu balıkların kutsallığına inandıkları (% 95) gözlenmiştir.

3.1.6. Su Ürünlerinin Meslek Edinilmesi Konusunun Değerlendirilmesi

Çalışmada araştırma grubunun su ürünlerinin meslek edinilmesi konusunun değerlendirilmesi için araştırma grubuna "büyüyünce su ürünleri alanında bir iş sahibi olmak isteyip istemeyecekleri (18)" sorusu sorulmuştur (Şekil 3.6.).

Araştırma grubunun büyük bir çoğunluğu su ürünleri alanında bir iş sahibi olmak isteyebileceklerini (% 80) belirtmişlerdir. Bu yüksek oranın nedeninin ise araştırma

grubunun genellikle denizde bulunmak istemeleri ve büyüdüklerinde gemi kaptanı olma fikri olarak gözlenmiştir.



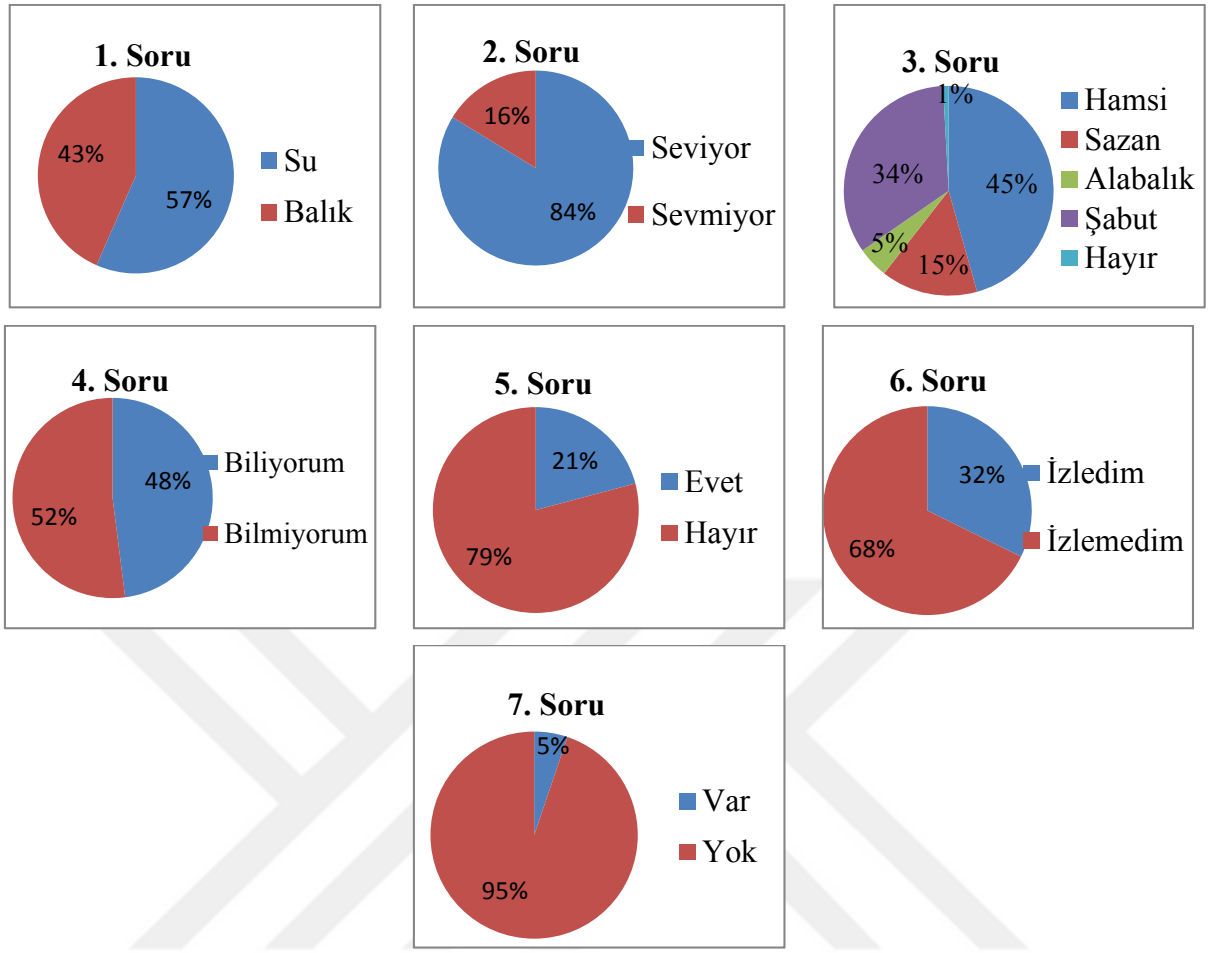
Şekil 3.6. Su ürünlerinin meslek edinilmesi konusunun değerlendirilmesi

3.2. Ortaokul

3.2.1. Su Ürünleri Konusunda Genel Bilginin Ölçülmesi

Çalışmada araştırma grubunun su ürünleri konusundaki genel bilgilerinin ölçülmesi için araştırma grubuna "balık veya su ürünleri denince akıllarına gelen ilk şeyin ne olduğu (1)", "balıkları sevip sevmedikleri (2)", "bildikleri balık isimleri (3), "balıkların su ürünleri içerisinde yer aldığı hakkındaki bilgileri (4)", "balık dışında bildikleri su ürünleri olup olmadığı (5)", "su ürünleri ile ilgili belgesel izleyip izlemedikleri (6)" ve "su ürünlerine ilişkin bildikleri diğer özellikler (7)" hakkında sorular yöneltilmiştir (Şekil 3.7.).

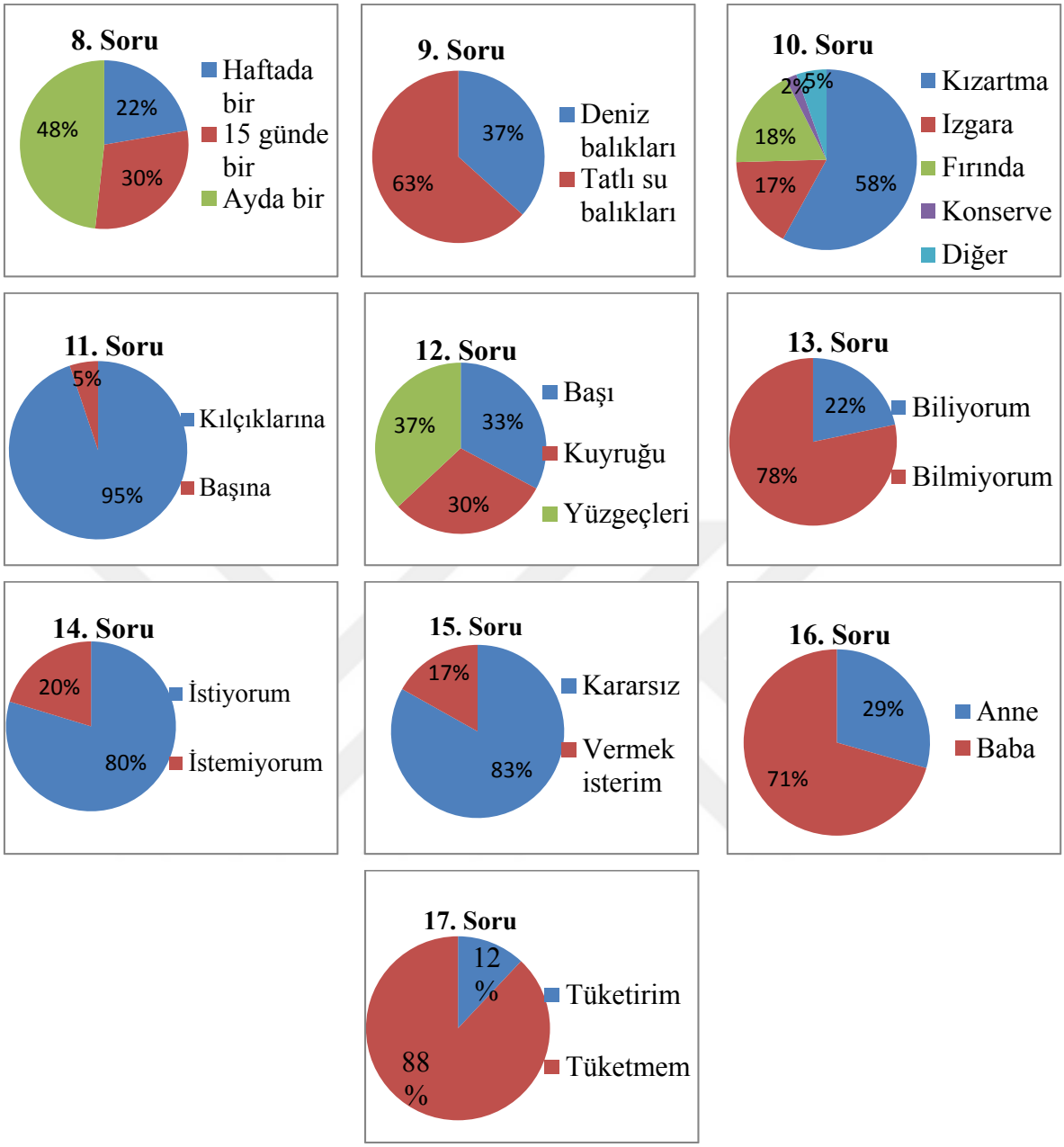
Araştırma grubu, balık denince ilk akla gelen şeyin % 43 oranında balık, % 57 oranında su olduğunu ve % 84 oranında balıkları sevdiklerini belirtmişlerdir. Herhangi bir balık ismi bilmeyenlerin oranı % 1 iken, geri kalan araştırma grubunun en çok bildiği balık isimlerinin hamsi (% 45), şabut (% 34), sazan (% 15) ve alabalık (% 5) olduğu tespit edilmiştir. Balıkların su ürünleri içerisinde yer aldığı çoğunluk tarafından bilinmezken (% 52), % 79'luk bir kısım ise balık dışında bir su ürünü bilmemektedir. Ayrıca, % 68'lik kısım ise su ürünleri hakkında herhangi bir belgesel izlemediklerini ve yine büyük bir çoğunlukta (% 95) sorular dışında bildikleri özellikler olmadığını belirtmişlerdir.



Şekil 3.7. Su ürünleri konusunda genel bilginin ölçülmesi

3.2.2. Balık Tüketim Durumunun Değerlendirilmesi

Çalışmada araştırma grubunun balık tüketim durumunun değerlendirilmesi için araştırma grubuna "ailelerinde ne kadar sıklıkla balık tükettikleri (8)", "hangi tür balıkları tükettikleri (9)", "balığı nasıl tükettikleri (10)", "balık yerken nelere dikkat ettikleri (11)'', "balıkta sevilmeyen kısımların nereleri olduğu (12)", "balıkların besinsel değerleri hakkında bildikleri (13)", "daha fazla tüketmek isteyip istemedikleri (14)", "balık tüketmeyenlere önerileri (15)", "evde balık alınmasına kimim karar verdiği (16)" ve "çiftlikte yetiştirilen balıklar hakkındaki düşünceleri ve tüketme talepleri (17)" hakkında sorular yöneltilmiştir (Şekil 3.8.).



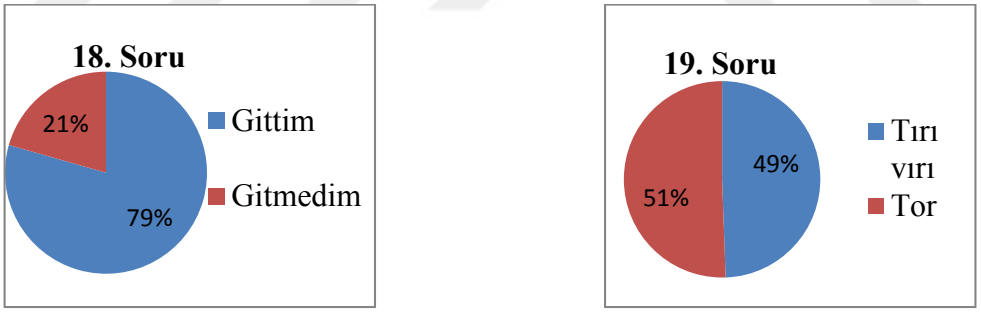
Şekil 3.8. Balık tüketim durumunun değerlendirilmesi

Araştırma grubunun tamamının balık tükettiği ve balık tüketim sıklığının; en çok ayda bir (% 48) olduğu, on beş günde bir (% 30) ve hafta bir balık tüketenlerin (% 22) ise daha düşük oranlarda olduğu belirlenmiştir. Tüketilen balıklarda büyük oranda (% 63) tatlısu türlerinin tercih edildiği ve % 58'lik kısmın balığı kızartarak tükettiği, takip eden fırında (% 18) ve ızgarada (% 17) tüketim seçeneklerinin birbirine yakın değerlerde olduğu bulunmuştur. Balığı yerken; (% 95) oranında kılçıklarına dikkat ettiklerini ve balıkta sevmedikleri kısımların; yüzgeç (% 37), baş (% 33) ve kuyruk (% 30) olduğunu

belirtmişlerdir. Bu grup, balığın besinsel yararları hakkında yeterli bilgiye sahip olmamasına (% 78) rağmen, daha fazla balık tüketmek istediklerini (% 80) ifade etmiştir. Ayrıca, balık tüketmeyenlere öneride bulunmak isteyen kısım ise çok küçük bir oranda kalmıştır (% 17). Eve balık alınmasında babanın daha etkin olduğunu (% 71) ifade etmişlerdir. Büyük bir çoğunluğun (% 88) çiftlikte yetiştirilen balıkları tüketmek istemedikleri görülmüştür. Bunun nedenleri olarak ta, çiftliklerde yetişen balıkların doğal yemlerle beslenmediği için sağlıklı olmadığı ve çiftlikte yetişen balıkların içinde kimyasal maddelerin de yer aldığı yapay yemlerle beslenilmesinden dolayı doğadan avlanan balıklara göre sağlık ve lezzet açısından daha iyi olmadığı düşüncesinin yer aldığı görülmüştür.

3.2.3. Sportif Balıkçılığa Yaklaşımın Ölçülmesi

Çalışmada araştırma grubunun sportif balıkçılığa yaklaşımın ölçülmesi için araştırma grubuna "babaları ile balık avlamaya gidip gitmedikleri (18)" ve "hangi av aletlerini kullandıkları (19)" hakkında sorular yöneltilmiştir (Şekil 3.9.).

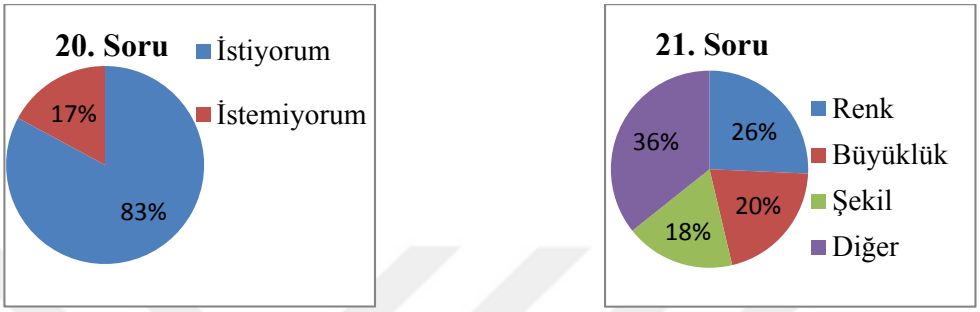


Şekil 3.9. Sportif balıkçılığa yaklaşımın ölçülmesi

Yapılan anket çalışmasında araştırma grubunun büyük bir çoğunluğunun ailenin herhangi bir üyesiyle (çoğunlukla baba) birlikte balık avlamaya gittikleri (% 79) ve gidenlerinde av aracı olarak, tor (% 51) ve diğer av aletleri (% 49-tırı vırı) kullandıkları belirlenmiştir.

3.2.4. Süs Balıkçılığı Hakkındaki Genel Yaklaşımın Ölçülmesi

Çalışmada araştırma grubunun süs balıkçılığı hakkındaki genel yaklaşımının ölçülmesi için araştırma grubuna "evlerinde balık besleme talepleri (20)" ve "isterlerse, hangi özelliğe göre talep ettikleri (21)" hakkında sorular yöneltilmiştir (Şekil 3.10.).

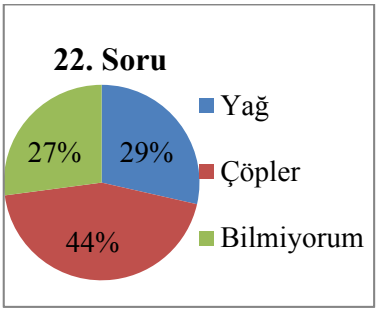


Şekil 3.10. Süs balıkçılığı hakkındaki genel yaklaşımın ölçülmesi

Araştırma grubunun büyük bir çoğunluğu (% 83) evlerinde akvaryumda balık beslemek istediklerini belirtmişlerdir. Beslemek isteyenler balıkları; renk (% 26), büyüklük (% 20) ve şekil (% 18) özelliklerine göre tercih ettiklerini, geri kalan kısım ise bunların dışındaki diğer özelliklerinden dolayı tercih ettiklerini belirtmişledir.

3.2.5. Su-Çevre Etkileşiminin Belirlenmesi

Çalışmada araştırma grubunun su-çevre etkileşimi hakkındaki bilgisinin belirlenmesi için araştırma grubuna, "su ortamına zarar veren atıklar hakkındaki düşünceleri (22)" sorulmuştur (Şekil 3.11.).

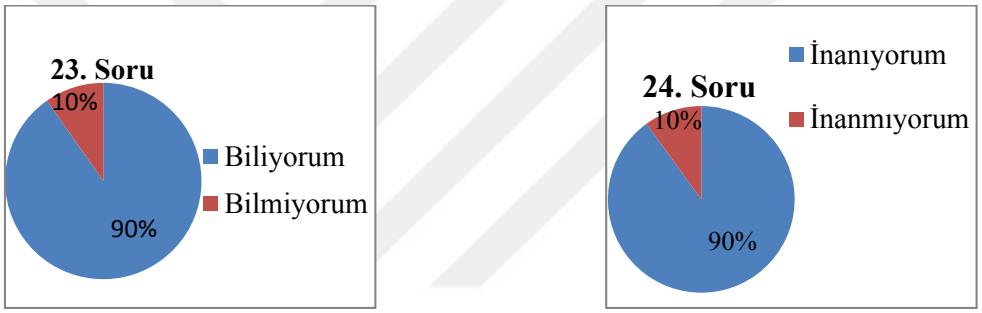


Şekil 3.11. Su-çevre etkileşiminin belirlenmesi

Araştırma grubunun büyük bir çoğunluğunun su ortamındaki zararlı maddeleri çöpler (% 44) ve yağ (% 29) olarak sınıflandırdığı ve geri kalan kısmın (% 27) bu konu hakkında bilgi sahibi olmadığı belirlenmiştir.

3.2.6. Yerel Değerler Hakkındaki Genel Yaklaşımın Değerlendirilmesi

Çalışmada araştırma grubunun yerel değerler hakkındaki genel yaklaşımın değerlendirilmesi için araştırma grubuna "Balıklı Göl'deki balıklar hakkındaki fikirleri (23)" ve "Balıklı Göl'deki balıkların kutsallığına inanıp inanmadıkları (24)" hakkında sorular yöneltilmiştir (Şekil 3.12.).

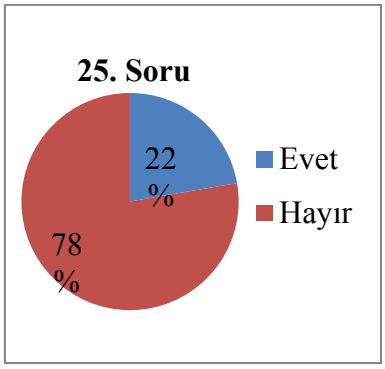


Şekil 3.12. Yerel değerler hakkındaki genel yaklaşımın değerlendirilmesi

Araştırma grubunun, Balıklı Göl'de yaşayan balıkları % 90 oranında bildikleri ve büyük bir çoğunluğunda bu balıkların kutsal olduğuna inandıkları (% 90) görülmüştür.

3.2.7. Su Ürünlerinin Meslek Edinilmesi Konusunun Değerlendirilmesi

Çalışmada araştırma grubunun su ürünlerini meslek edinmeleri konusunun değerlendirilmesi için "büyüyünce su ürünleri alanında bir iş sahibi olmak isteyip istemeyecekleri (25)" sorulmuştur (Şekil 3.13.).



Şekil. 3.13. Su ürünlerinin meslek edinilmesi konusunun değerlendirilmesi

Araştırma grubunun büyük bir çoğunluğu su ürünleri alanında bir iş sahibi olmak istemediklerini (% 78) belirtmişlerdir. İsteyenlerin ise, çoğunlukla gemi kaptanı ve bazılarının da dalgıç olmak istedikleri görülmüştür.

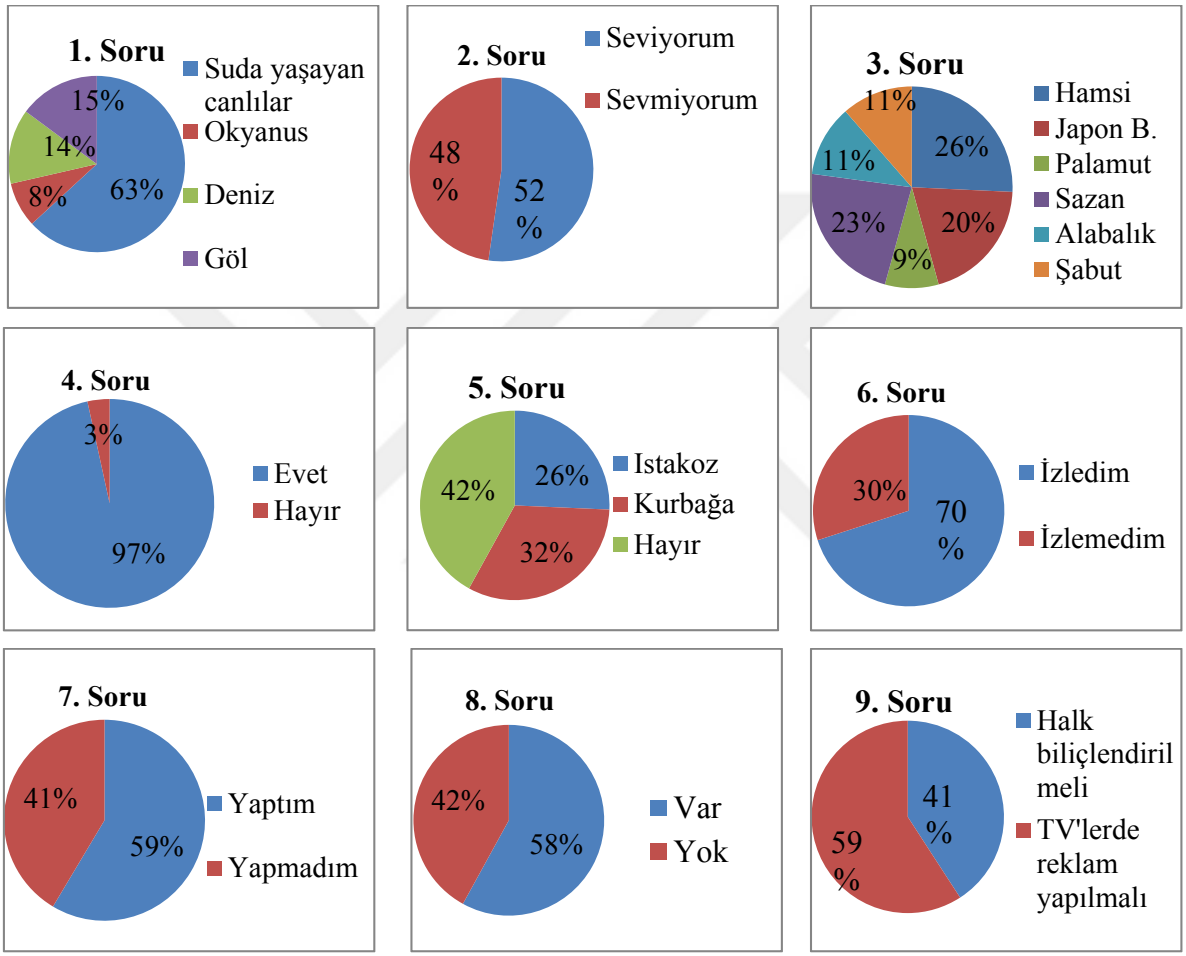
3.3. Lise

3.3.1. Su Ürünleri Konusunda Genel Bilginin Ölçülmesi

Çalışmada araştırma grubunun su ürünleri konusundaki genel bilgilerinin ölçülmesi için araştırma grubuna "balık veya su ürünleri denilince akla gelen ilk şeyin ne olduğu (1)", "balıkları sevip sevmedikleri (2)", "bildikleri balık isimleri (3), "balıkların su ürünleri içerisinde yer aldığı hakkındaki bilgileri (4)", "balık dışında bildikleri diğer su ürünleri (5)" "su ürünleri ile ilgili belgesel izleyip izlemedikleri (6)", "su ürünleri ile ilgili araştırma yapıp yapmadıkları (7)", "bölgeleri veya şehrinde yer alan tatlısu kaynaklarındaki (akarsu ve göl) balık türlerinden bildikleri (8)" ve "su ürünlerine ilişkin bildikleri diğer özellikleri ve su ürünlerinin tüketiminin artırılmasındaki düşünceleri (9)" hakkında sorular yöneltilmiştir (Şekil 3.14).

Araştırma grubunun % 63'lük kısmı, su ürünleri veya balık denilince ilk akla gelen şeyin suda yaşayan canlılar olduğunu, % 15'i göl, % 14'ü deniz ve geri kalan % 8'i ise okyanus olduğunu belirtmiştir. Araştırma grubunun % 52'si balıkları sevdiklerini ifade ederken, en çok bilinen balığın hamsi (% 26) olduğu, sazan (% 23) ve japon balığının (% 20) en çok bilinen diğer balık türleri olduğu tespit edilmiştir. Balıkların su ürünleri içerisinde yer aldığı çoğunluk tarafından bilinmektedir (% 97). Balık dışında bir su ürünü bilmeyenler % 42 olarak bulunurken, bildirilen diğer türlerin ise kurbağa (% 32) ve ıstakoz

(% 26) olduğu görülmüştür. Araştırma grubunun % 70'lik kısmı su ürünleri hakkında belgesel izlediklerini ve % 59'luk kısmı ise konu ile ilgili bir araştırma yaptığını belirtmiştir. Bölgelerinde yer alan tatlısu kaynaklarında ki göl ve barajlarda balık çeşitlerinin olduğunu bildikleri (% 58) bulunmuştur. Araştırma grubu su ürünleri tüketiminin arttırılması için ise reklam yapılmasının (% 59) ve halkın bilinçlendirilmesinin gerektiğini (% 41) belirtmişlerdir.

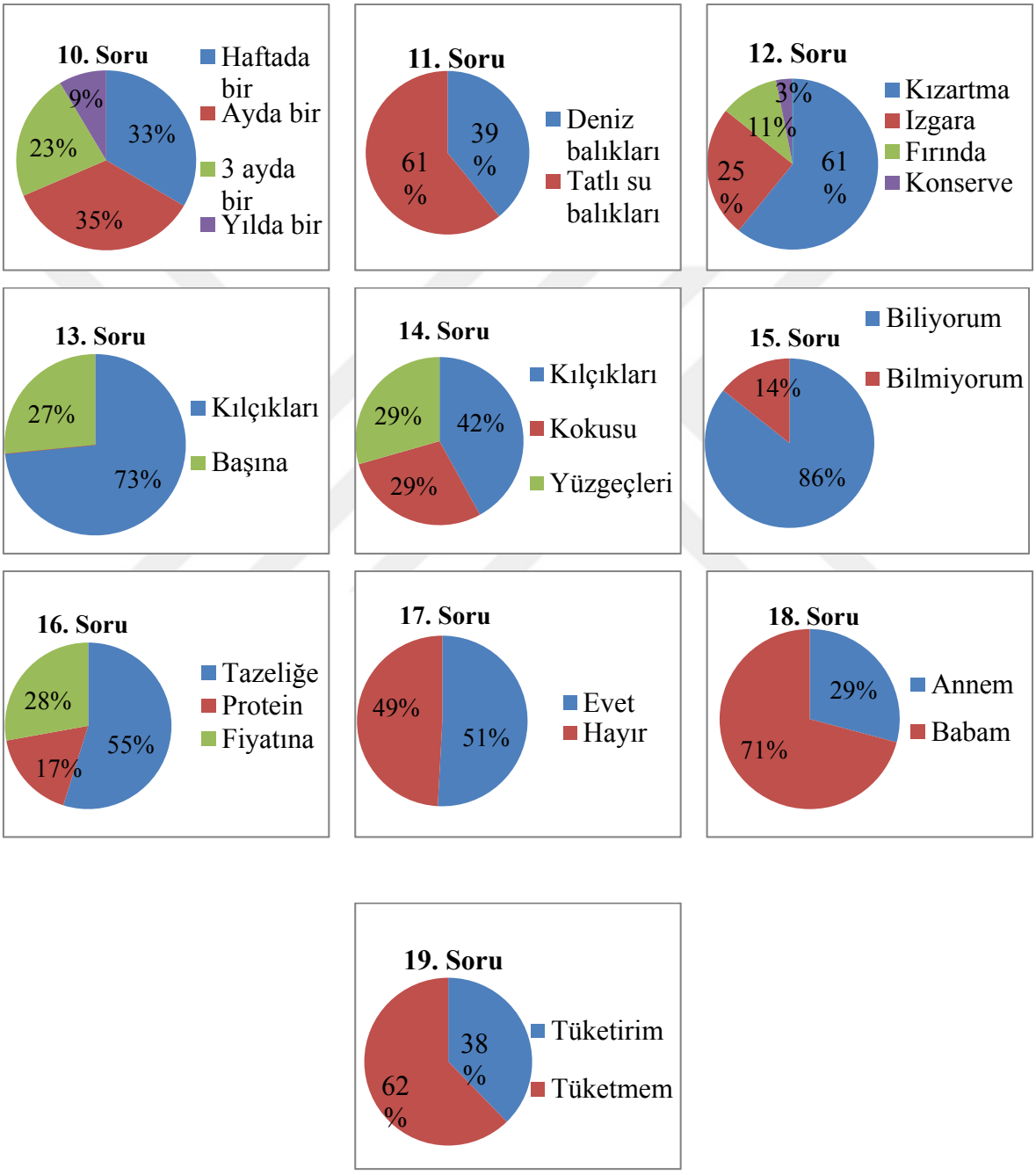


Şekil 3.14. Su ürünleri konusunda genel bilginin ölçülmesi

3.3.2. Balık Tüketim Durumunun Değerlendirilmesi

Çalışmada araştırma grubunun balık tüketim durumunun değerlendirilmesi için, "ailelerinde ne kadar sıklıkla balık tükettikleri (10)", "hangi tür balıkları tükettikleri (11)", "balığı nasıl tükettikleri (12)", "balık yerken neye dikkat ettikleri (13)'', "balıkta sevilmeyen kısımların nereleri olduğu (14)", "balıkların besinsel değerleri hakkında

bildikleri (15)", "balık alırken ve tüketirken nelere dikkat ettikleri (16)", "daha fazla tüketmek isteyip istemedikleri ve tüketimin nasıl arttırılabileceği (17)", "evde balık alınmasına kimim karar verdiği (18)" ve "çiftlikte yetiştirilen balıklar hakkındaki düşünceleri ve tüketme talepleri (19)" hakkında sorular yöneltilmiştir (Şekil 3.15).



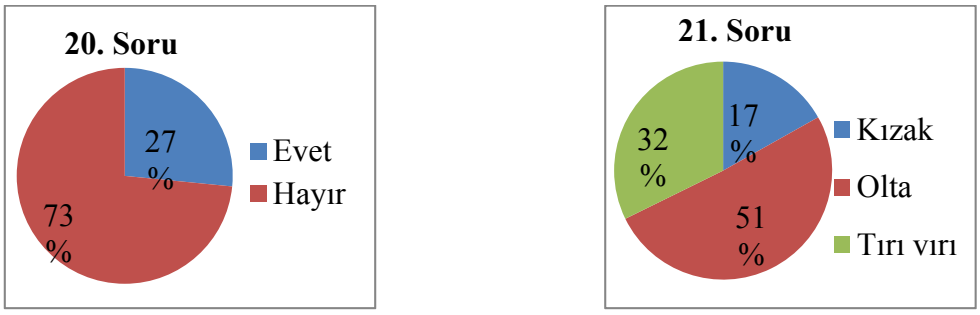
Şekil 3.15. Balık tüketim durumunun değerlendirilmesi

Araştırma grubunun tamamının balık tükettiği ve balık tüketim sıklığının; en çok ayda bir (% 35) olduğu, haftada bir (% 33), üç ayda bir (% 23) ve yılda bir (% 9) balık tüketenlerin oranının ise daha düşük olduğu belirtilmiştir. Tüketim için büyük oranda (% 61) tatlı su balıklarının tercih edildiği ve % 61'lik kısmın balığı kızartarak tükettiği tespit edilmiştir. Balığın ızgarada (% 25) ve fırında (% 11) tüketiminin ise daha düşük oranlar gösterdiği ve işlenmiş ürünlerden konservenin de araştırma grubunun çok az bir kısmı tarafından tercih edildiği görülmüştür. Balığı yerken; büyük bir kısım (% 73) kılçıklara dikkat ettiklerini ve balıkta sevilmeyen kısımların; kılçıkları (% 42), kokusu (% 29) ve yüzgeç (% 29) olduğunu belirtmişlerdir.

Bu grup, balığın omega-3, omega-6 vb. yağ asitlerince zengin bir besin kaynağı olduğunu, canlılarda sinir ve zeka gelişimini desteklediğini ve düzenli tüketilmesi gereken bir besin olduğunu % 86 oranında bildiklerini ve balığın eve alınmasında tazeliğine (% 55), fiyatına (% 28) ve proteinine (% 17) dikkat ettiklerini ifade etmişlerdir. Ankete katılanların % 51'lik kısmı daha fazla balık tüketmek istediklerini ve eve balık almada babanın (% 71) etkin rol oynadığını bildirmişlerdir. Fakat çoğunluk çiftlik balıklarını tüketmek istemediklerini de (% 62) ifade etmişlerdir.

3.3.3. Sportif Balıkçılığa Yaklaşımın Ölçülmesi

Çalışmada araştırma grubunun sportif balıkçılığa yaklaşımın ölçülmesi için araştırma grubuna "babaları ile balık avlamaya gidip gitmedikleri (20)", "hangi av aletlerini kullandıkları (21)" hakkında sorular yöneltilmiştir (Şekil 3.16.).



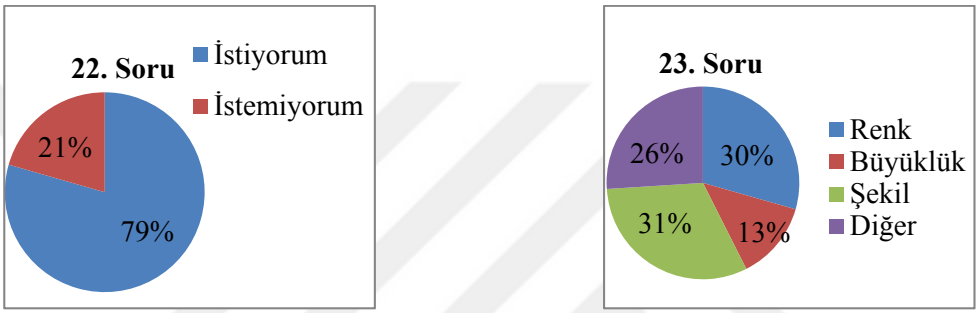
Şekil 3.16. Sportif balıkçılığa yaklaşımın ölçülmesi

Yapılan anket çalışmasında araştırma grubunun büyük bir çoğunluğunun ailenin herhangi bir üyesiyle (baba) balık avlamaya gitmedikleri (% 73) ve gidenlerin de av aracı

olarak; olta (% 51), tırı vırı (% 32) ve kızak (% 17) gibi av aletlerini kullandıkları belirlenmiştir.

3.3.4. Süs Balıkçılığı Hakkındaki Genel Yaklaşımın Ölçülmesi

Çalışmada araştırma grubunun süs balıkçılığı hakkındaki genel yaklaşımın ölçülmesi için araştırma grubuna "evlerinde balık besleme talepleri (22)", "isterlerse hangi özelliğe göre talep ettikleri (23)" hakkında sorular yöneltilmiştir (Şekil 3.17.).



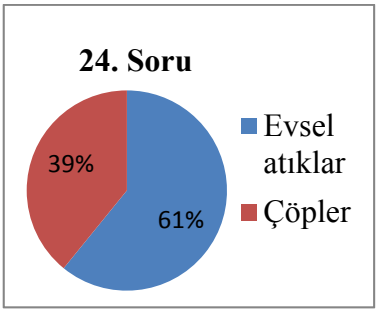
Şekil 3.17. Süs balıkçılığı hakkındaki genel yaklaşımın ölçülmesi

Araştırma grubunun büyük bir çoğunluğu (% 79) evlerinde akvaryumda balık beslemek istediklerini belirtmişlerdir. Beslemek isteyenler balıkları; şekil (% 31), renk (% 30) ve büyüklük (% 18) özelliklerine göre tercih ettiklerini, geri kalan kısım ise bunların dışındaki diğer özeliklerinden dolayı tercih ettiklerini ifade etmişledir.

3.3.5. Su-Çevre Etkileşiminin Belirlenmesi

Çalışmada araştırma grubunun su-çevre etkileşimi hakkındaki bilgilerinin belirlenmesi için araştırma grubuna "su ortamına zarar veren atıklar hakkında ki düşünceleri (24)" sorulmuştur (Şekil 3.18.).

Araştırma grubunun büyük bir çoğunluğunun su ortamındaki zararlı maddeleri; evsel atıklar (% 61) ve çöpler (% 39) olarak sınıflandırdığı görülmüştür.

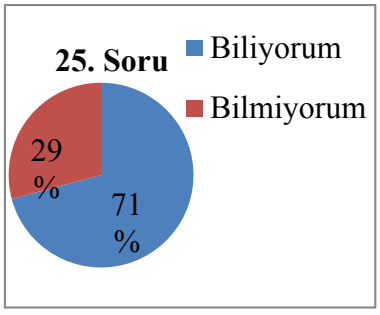


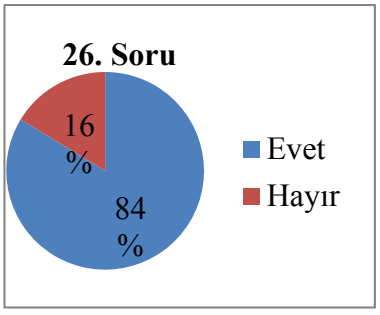
Şekil 3.18. Su-çevre etkileşiminin belirlenmesi

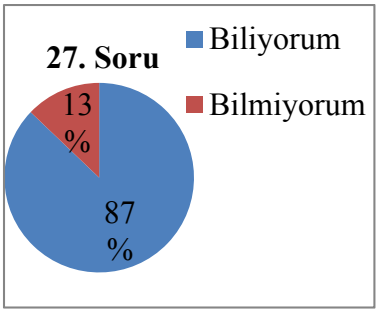
3.3.6. Avcılık ve Av Yasağı Konusunda Genel Bilginin Ölçülmesi

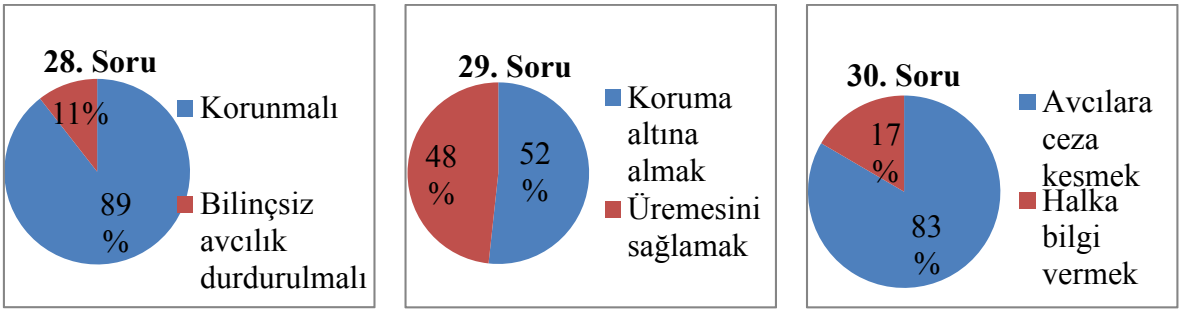
Çalışmada araştırma grubunun avcılık ve av yasağı konusundaki genel bilgilerinin ölçülmesi için, "balıkların üreme mevsimleri ve bu zamanlardaki av yasakları (25)", "bilinçsiz olarak yapılan avcılığın balıklar ve balık türlerinin tükenmesi üzerine etkileri hakkındaki bilgileri (26)", "yasak mevsimlerde yapılan avcılığa yönelik olan para cezaları (27)", "gelecekte de balık yemek için her balığın bir defa üreme şansı olması gerektiği hakkındaki düşündükleri (28)", "nesli tükenme tehlikesi altındaki balık türleri için nelerin yapılabileceği (29)" ve "öğrendikleri bilgiler dahilinde bilinçsizce yapılan işlemleri engellemek için olası önerileri (30)" hakkında sorular yöneltilmiştir (Şekil 3.19.).

Araştırma grubunun büyük bir çoğunluğu; balıkların üreme mevsiminde, avcılığın yasak olduğunu (% 71), bilinçsiz olarak yapılan avcılığın balıklar üzerinde zararlı olduğu (% 84) ve yasak dönemde yapılan avcılığın, maddi ceza gerektirdiğini (% 87) bildiklerini ifade etmişlerdir. Ayrıca, araştırma grubunun büyük çoğunluğu (% 89) balıkların korunmasının; nesli tükenmeyle karşı karşıya olan balık türlerinin ise koruma altına alınmasının (% 52) ve üremesinin sağlanmasının (% 48) ve bilinçsizce av yapmaya devam eden avcılara yüksek cezaların verilmesinin (% 83) gerektiğini ifade etmişlerdir.





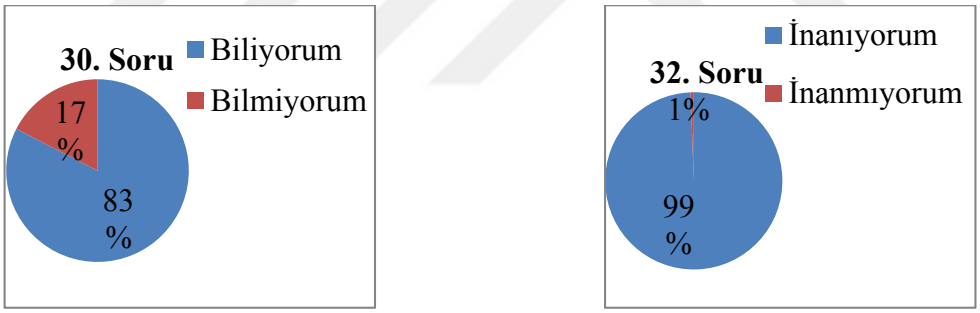




Şekil 3.19. Avcılık ve av yasağı konusunda genel bilginin ölçülmesi

3.3.7. Yerel Değerler Hakkındaki Genel Yaklaşımın Değerlendirilmesi

Çalışmada araştırma grubunun yerel değerler hakkındaki genel yaklaşımının değerlendirilmesi için, "Balıklı Göl'deki balıklar hakkındaki fikirleri (31)" ve "Balıklı Göl'deki balıkların kutsallığına inanıp inanmadıkları (32)" hakkında sorular yöneltilmiştir (Şekil 3.20.).



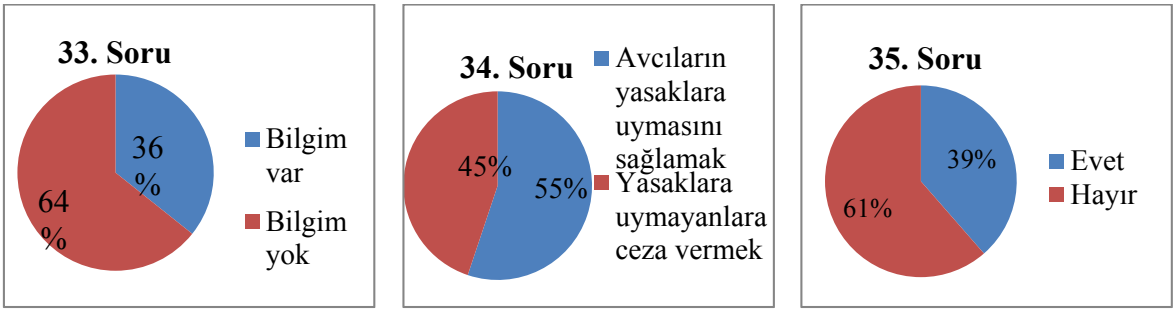
Şekil 3.20. Yerel değerler hakkındaki genel yaklaşımın değerlendirilmesi

Araştırma grubunun, Balıklı Göl'de yaşayan balıkları (% 83) bildikleri ve büyük bir çoğunluğun bu balıkların kutsal olduğuna (% 99) inandıkları görülmüştür.

3.3.8. Su Ürünlerinin Meslek Edinilmesi Konusunun Değerlendirilmesi

Çalışmada araştırma grubunun su ürünlerini meslek edinmeleri konusunun değerlendirilmesi için "su ürünleri ile ilgili mesleklerin geleceğin mesleği olarak görüldüğü, üretim yapan kişilere ve tercih eden öğrencilere verilen teşvikler (33)", "denetleme yetkisinde sahip olunması durumunda yapılabilecek çalışmalar (34)" ve

“büyüyünce su ürünleri alanında bir iş sahibi olmak isteyip, istemeyecekleri (35)” hakkında sorular yöneltilmiştir (Şekil 3.21.).



Şekil 3.21. Su ürünlerinin meslek edinilmesi konusunun değerlendirilmesi

Araştırma grubunun % 64’lük kısmı su ürünlerinin geleceğin mesleği olmayacağını, su ürünlerinin denetleyicisi olmaları durumunda ise % 55 oranında avcıların yasaklara uymalarını sağlayacaklarını ve % 39’luk kısmı da su ürünleri alanında bir iş sahibi olmayı düşündüklerini ifade etmişlerdir.

3.4. Yetişkinler

Bu bölüm altında 18 yaş ve üstü olan kişiler araştırma grubuna dahil edilmiştir. Anket uygulanan toplam 350 kişiye demografik profilleri, su ürünleri konusundaki genel bilgileri, balık eti tüketim durumları, su ürünleri tüketim biçimleri, sportif balıkçılığa yaklaşımları, su-çevre etkileşimi hakkındaki düşünceleri, avcılık ve av yasağı konusundaki genel bilgileri, yerel değerler hakkındaki genel yaklaşımları ve su ürünlerinin meslek edinilmesi konusunun değerlendirilmesi hakkında sorular yöneltilmiştir.

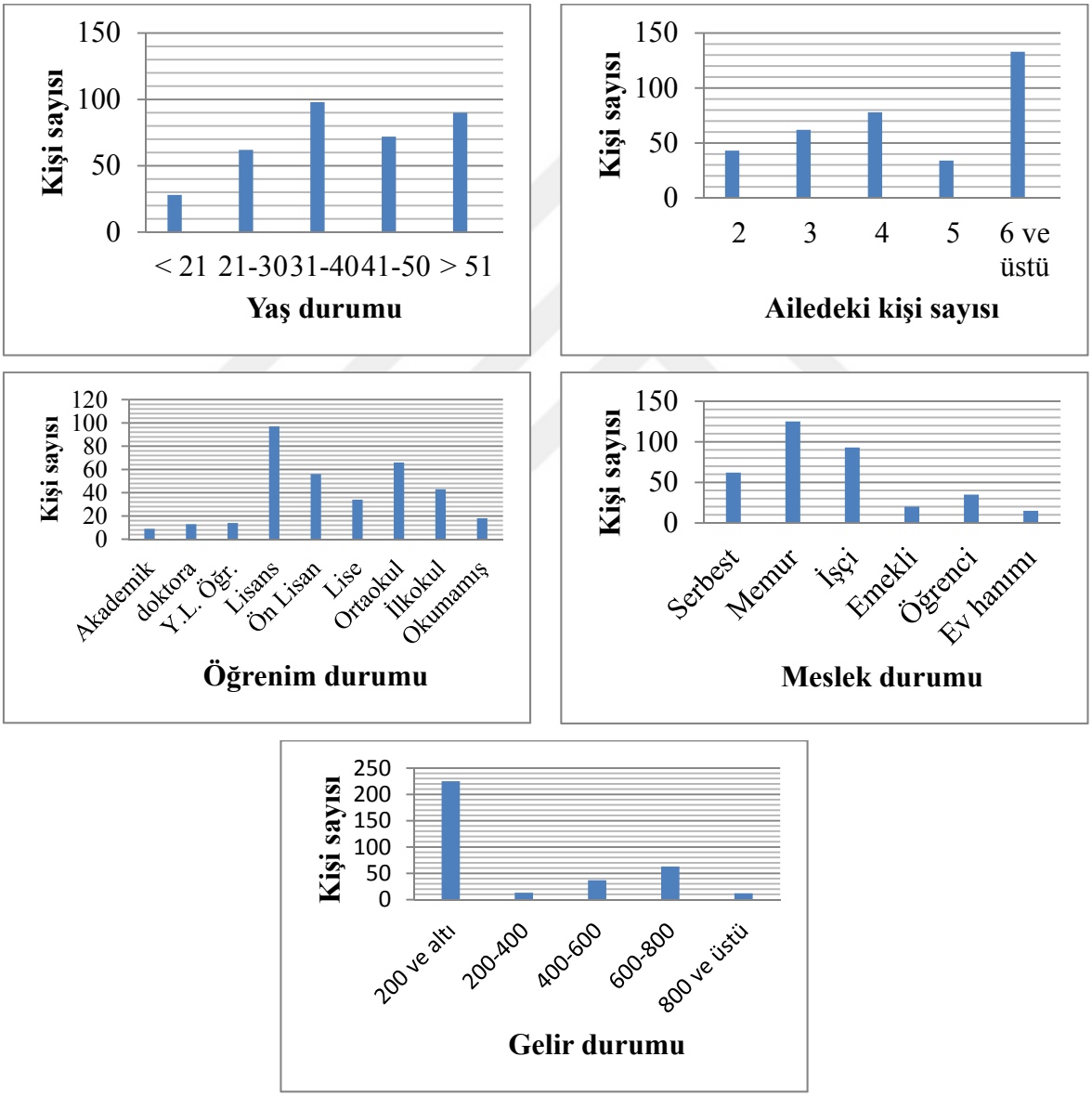
3.4.1. Katılımcıların Demografik Profillerinin Değerlendirilmesi

Çalışmada katılımcıların demografik profillerinin değerlendirilmesi için “cinsiyet (1)”, “yaş (2)”, “kaç kişilik bir ailede yaşadıkları (3)”, “öğrenim durumları (4)", “meslek durumları (5)” ve “gelir durumları (6)” hakkında sorular yöneltilmiştir (Tablo 3.1. ve Şekil 2.22.).

Tablo 3.1. Katılımcıların demografik profillerinin değerlendirilmesi

No	Değişkenler		N	%
1	Cinsiyet	Bay	218	62
		Bayan	132	38
2	Yaş	< 21	28	8
		21-30	62	18
		31-40	98	28
		41-50	72	20
		>51	90	26
3	Ailedeki kişi sayısı	İki	43	12
		Üç	62	18
		Dört	78	22
		Beş	34	10
		Altı ve üstü	133	38
4	Öğrenim durumu	Okumamış	18	5
		İlkokul	43	12
		Ortaokul	66	19
		Lise	34	10
		Önlisans	56	16
		Lisans	97	28
		Yüksek lisans	14	4
		Doktora	13	4
		Akademisyen	9	2
5	Meslek	Ev hanımı	15	4
		İşçi	93	26
		Memur	125	36
		Öğrenci	35	10
		Serbest	62	18
		Emekli	20	6
6	Gelir	200 ve altı	12	3
		200-400	13	4
		400-600	37	11
		600-800	63	18
		800 ve üstü	225	64

Şanlıurfa'da ankete katılanların % 62'sinin bay olduğu, yaş ortalaması olarak ise çoğunluğu (% 28), 31-40 arasındaki yaş grubunun oluşturduğu ve öğrenim durumları incelendiğinde en yüksek oranı lisans eğitimini tamamlamış veya okumakta olanların (% 28) oluşturduğu belirlenmiştir. Araştırma grubunun meslekleri değerlendirildiğinde ise % 36'lık oran ile memurların önde ve gelirlerinin büyük bir çoğunlukla (% 64) 800 TL ve üstü ve ailede yaşayan kişi sayısının ise çoğunlukla 6 ve üstü (% 38) olduğu belirlenmiştir.



Şekil 3.22. Katılımcıların demografik profillerinin değerlendirilmesi

3.4.2. Su Ürünleri Konusundaki Genel Bilgilerinin Ölçülmesi

Çalışmada araştırma grubuna su ürünleri konusundaki genel bilgilerinin ölçülmesi için "balık türleri hakkında sahip oldukları bilgi (7)", "balık eti sevip sevmedikleri (8)", "balık alırken, av yasağı zamanlarına ve balık boyuna dikkat edip, etmedikleri (9)" ve "su ürünlerine ait bildikleri diğer özellikler (10)" hakkında sorular sorulmuştur (Tablo 3.2.).

Tablo 3.2. Su ürünleri konusunda genel bilginin ölçülmesi

No	Değişkenler		N	%
7	Balık türleri hakkında herhangi bir bilgiye sahip misiniz?	Sahibim	179	51
		Sahip değilim	171	49
8	Balık eti sever misiniz?	Seviyorum	260	74
		Sevmiyorum	90	26
9	Balık alırken, av yasağı zamanlarına ve balık boyuna dikkat ediyor musunuz?	Ediyorum	181	52
		Etmiyorum	169	48
10	Su ürünlerine ait bildiğiniz başka özellikler var mıdır?	Var	55	16
		Yok	295	84

Araştırmaya katılan grubun balık türleri hakkında çoğunlukla (% 51) bilgi sahibi oldukları, % 74 oranında balıketini sevdikleri, aynı zamanda balık alacakları zaman av yasağına uydukları (% 52) ve buna karşın, büyük bir çoğunluğun (% 84) su ürünlerine ait başka bir özellik bilmedikleri gözlemlenmiştir.

3.4.3. Balık Tüketim Durumunun Değerlendirilmesi

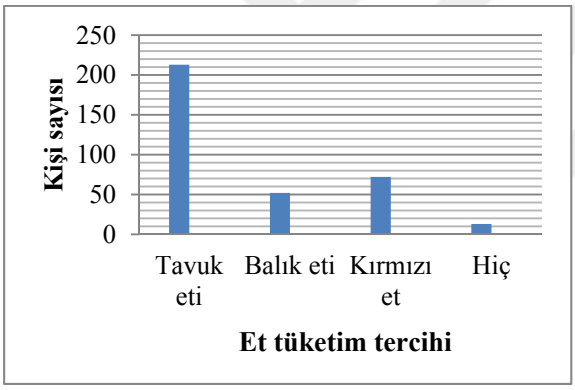
Çalışmada araştırma grubuna balık tüketim durumunun değerlendirilmesi için "hangi hayvansal ürün türünü daha çok tükettikleri (11)", "hangi balıkları daha çok tükettikleri (12)", "balık alırken nelere dikkat ettikleri (13)", "balık satın alımında fiyatının önemi (14)", "ne kadar sıklıkta balık tükettikleri (15)", "yıllık ortalama balık tüketimlerinin ne kadar olduğu (16)", "neden balığı tercih ettikleri (17)", "balığı nerden satın aldıkları (18)", "balık aldıktan ne kadar süre sonra tükettikleri (19)", "insan sağlığı açısından balık tüketiminin önemi hakkında ne kadar bilgiye sahip oldukları (20)", "balık dışında tükettikleri diğer su ürünleri (21)", "tüketmek için hangi tür balıkları tercih ettikleri (22)" ve "hangi mevsimde daha çok su ürünleri tükettikleri (23)" hakkında sorular sorulmuştur (Tablo 3.3. ve Şekil 3.23.).

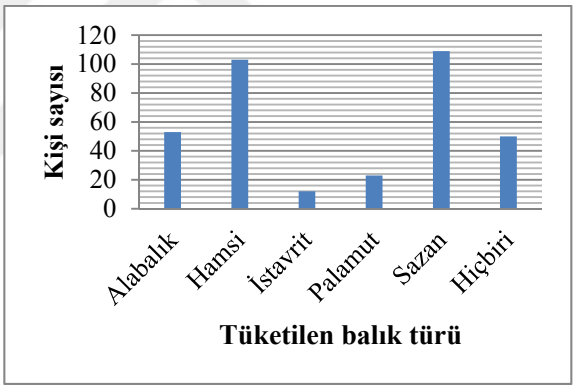
Tablo 3.3. Balık tüketim durumunun değerlendirilmesi

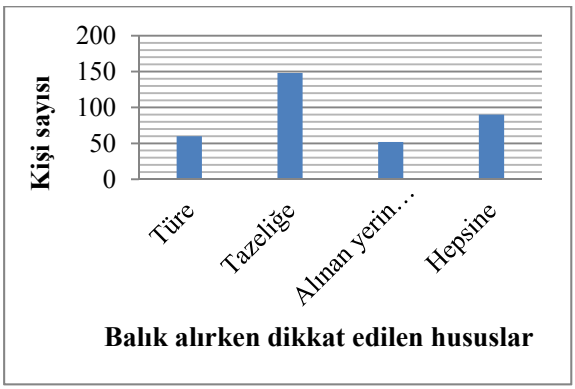
No	Değişkenler		N	%
11	Et tüketim tercihi	Tavuk eti	213	61
		Balık eti	52	15
		Kırmızı et	72	20
		Hiç	13	4
12	Tüketilen balık türü	Alabalık	53	15
		Hamsi	103	29
		İstavrit	12	4
		Palamut	23	7
		Sazan	109	31
		Diğerleri	50	14
13	Balık alırken dikkat edilen hususlar	Türe	60	17
		Tazeliğe	148	42
		Alınan yerin temizliğine	52	15
		Hepsine	90	26
14	Balık satın alımında fiyat etkisi	Evet	270	77
		Hayır	80	23
15	Balık tüketim sıklığı	Haftada bir	60	17
		Ayda bir	141	40

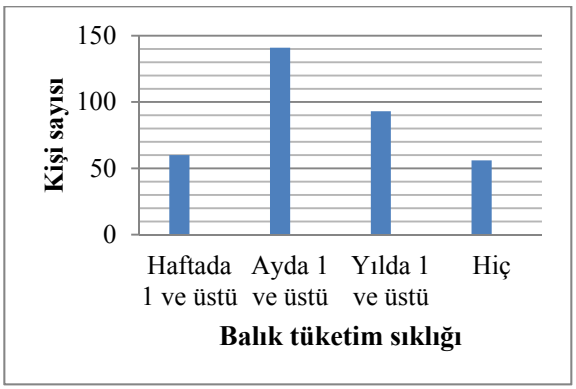
		Üç ayda bir	93	27
		Yılda bir	56	16
16	Yıllık ortalama balık tüketimi	5 kg'dan az	55	16
		5- 10 kg	95	27
		10-15 kg	88	25
		15-25 kg	47	13
		25 kg üstü	65	19
17	Balık tercih sebebi	Sağlık	223	64
		Lezzet	67	19
		Dengeli beslenme	37	10
		Diğerleri	23	7
18	Balığın satın alındığı yer	Pazar yeri	123	35
		Balık hali	58	17
		Balık market	34	10
		Seyyar satıcı	135	38
19	Balık aldıktan ne kadar süre sonra tüketildiği	Hemen	211	60
		Ertesi gün	90	26
		Bir hafta içinde	38	11
		Bir ay içinde	11	3
20	İnsan sağlığı açısından balık tüketiminin önemi hakkında bilgi düzeyi	Sınırlı	98	28
		Orta	102	29
		Çok	74	21
		Hiç	76	22
21	Balık dışında tükettiğiniz diğer su ürünleri	Karides	30	8
		Kalamar	13	4
		Midye	11	3
		Istakoz	21	6
		Diğerleri	51	15
		Hiçbiri	224	64
22	Genel su ürünleri tüketim tercihi	Avlanan su ürünleri	178	51
		Yetiştiriciliği yapılan (kültür) ürünler	172	49
23	Su ürünleri tüketiminde mevsim tercihi	İlkbahar	72	21
		Yaz	37	10
		Sonbahar	63	18
		Kış	178	51

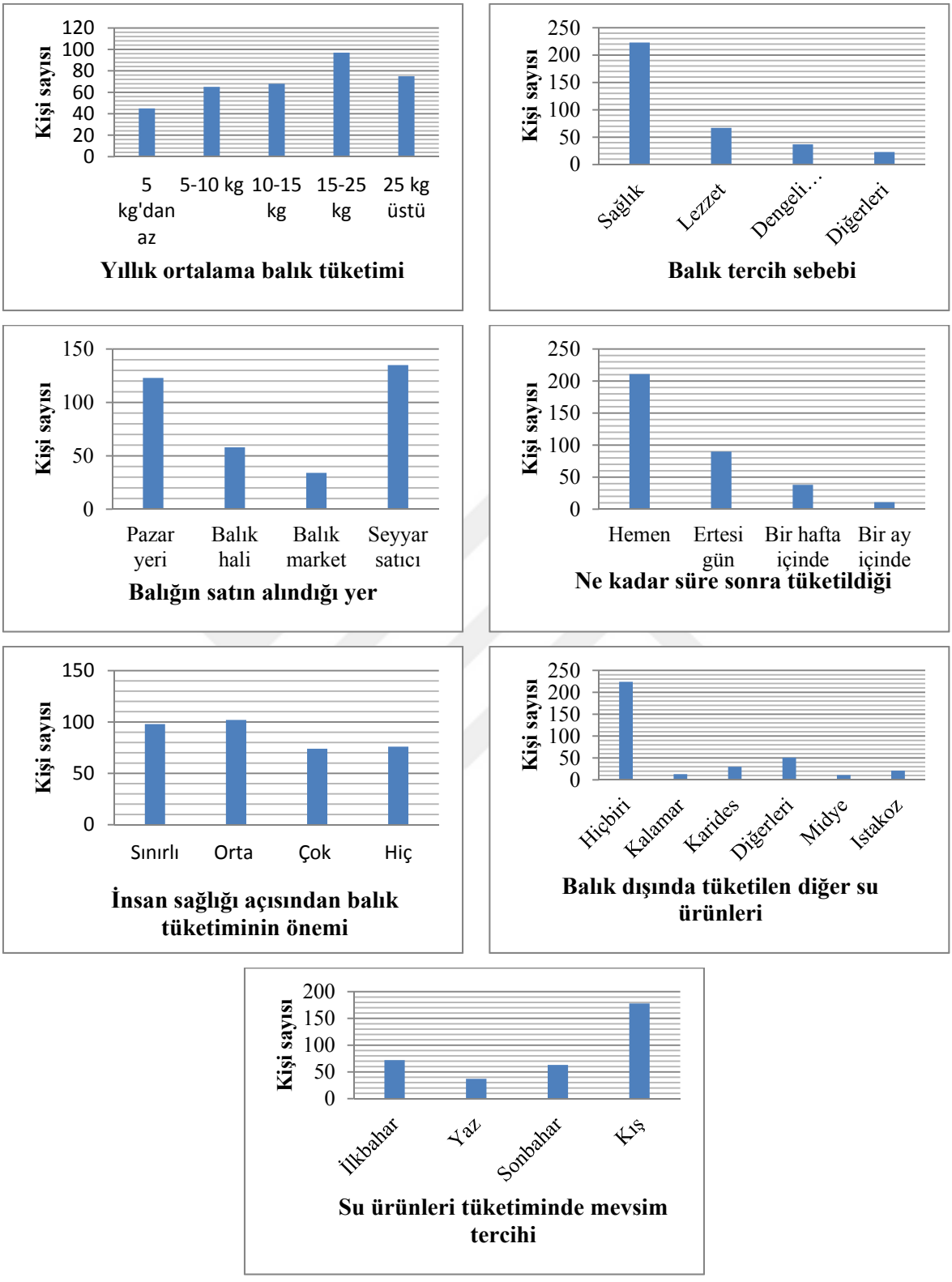
Bu araştırmada ulaşılan sonuçlara göre, katılımcıların et türlerinin tüketim miktarlarına bakıldığında ilk sırayı tavuk etinin (% 61) aldığı, en fazla tüketilen balık türünün sazan balığı (% 31) olduğu ve bunu hamsinin (% 29) takip ettiği belirlenmiştir. Balık alırken dikkat ettikleri en önemli noktanın tazelik (% 42) olduğu, alırken fiyat endeksine (% 77) dikkat ettikleri, tüketim sıklığına bakıldığında çoğunluğun ayda bir defa balık tükettikleri (% 40), yıllık ortalama tüketim miktarlarının 5-10 kg arasında (% 27) olduğu ve balığı tercih etmelerinin en önemli sebebinin ise sağlık olduğu (% 64) ifade edilmiştir. Balığın çoğunlukla seyyar satıcıdan (% 38) alındığı, balık alındıktan sonra büyük çoğunluğun balığı hemen tükettikleri (% 60), büyük bir kısmın balık dışında herhangi bir su ürünü tüketmedikleri (% 64), tükettim için tercih edilen su ürünlerinin ise avlanan türlerden (% 51) oluştuğu belirlenmiştir. Su ürünlerini en çok (% 51) kış mevsiminde tükettikleri ve insan sağlığı açısından balık tüketiminin yararlarının orta derecede bilindiği (% 29) gözlenmiştir.











Şekil 3.23. Balık tüketim durumunun değerlendirilmesi

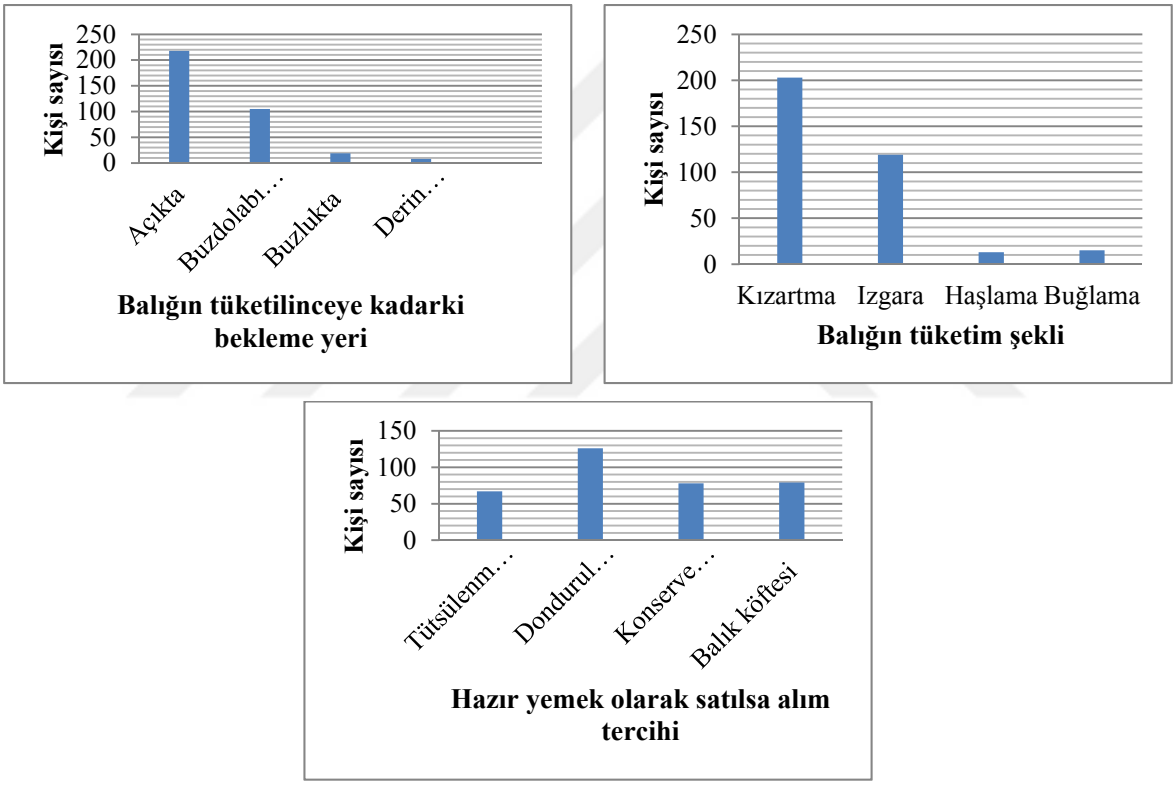
3.4.4. Su Ürünleri Tüketim Biçiminin Tespiti

Çalışmada araştırma grubuna su ürünleri tüketim biçiminin tespiti için "balığı tüketene kadar nerede beklettikleri (24)", "balığı bekletme şekli (25)", "hangi şekliyle balığı tükettikleri (26)", "tütsülenmiş balık hakkında ki bilgi durumları (27)", "farklı bir aroma denemek isteyip istemedikleri (28)", "işlenmiş balık ürünleri (konserve, dondurulmuş, tütsülenmiş, vb.) tüketim durumları (29)" ve "hazır yemek olarak satılsa tercihleri (30)" hakkında sorular sorulmuştur (Tablo 3.4. ve Şekil 3.24.).

Tablo 3.4. Su ürünleri tüketim biçiminin tespiti

No	Değişkenler		N	%
24	Balığın tüketilinceye kadarki bekleme yeri	Açıkta	218	62
		Buzdolabında	105	30
		Buzlukta	19	6
		Derin dondurucuda	8	2
25	Balığın bekleme şekli	Temizlenmiş	292	83
		Temizlenmemiş	58	17
26	Balığın tüketim şekli	Kızartma	203	58
		Izgara	119	34
		Haşlama	13	4
		Buğlama	15	4
27	Tütsülenmiş balık hakkında herhangi bir bilgiye sahip misiniz?	Evet	113	32
		Hayır	237	68
28	Farklı bir aroma deneme tercihi	Denemek isterim	97	28
		Denemem	253	72
29	İşlenmiş ürünleri (konserve, dondurulmuş, tütsülenmiş, vb.) tercih	Yönelirim	108	31
		Yönelmem	242	69
30	Hazır yemek olarak satılsa alım tercihi	Tütsülenmiş balık	67	19
		Dondurulmuş balık	126	36
		Konserve balık	78	22
		Balık köftesi	79	23

Araştırmada, ankette katılan bireylerin su ürünlerini tüketime kadar açıkta beklettikleri (% 62), temizlenmiş olarak sakladıkları (% 83) ve damak tadı ve sosyo-ekonomik faktörler gibi değişkenler ile farklılık gösteren balık pişirme yöntemleri incelendiğinde ise çoğunluğun kızartmayı tercih ettiği (% 58) ve bunu ızgara yaparak tüketmenin (% 34) izlediği belirlenmiştir. Araştırma grubunun çoğunluğu tütsülenmiş balık hakkında bilgi sahibi değilken (% 68), farklı bir aroma denemek istemeyenlerin oranı da (% 72) oldukça yüksektir. Bununla birlikte işlenmiş ürünleri tercih etmeyenlerin (% 69) oranı da oldukça yüksektir. Su ürünlerinin hazır yemek olarak temin edilebilmesi durumunda ise en yüksek tercih oranı dondurulmuş balık (% 36) olarak tespit edilmiştir.



Şekil 3.24. Su ürünleri tüketim biçiminin tespiti

3.4.5. Sportif Balıkçılığa Yaklaşımın Ölçülmesi

Çalışmada araştırma grubunun sportif balıkçılığa yaklaşımın ölçülmesi için araştırmaya katılanlara "balık avlayıp avlamadıkları (31)" ve "avlama şekilleri (32)" hakkında sorular sorulmuştur (Tablo 3.5.).

Tablo 3.5. Sportif balıkçılığa yaklaşımın ölçülmesi

No	Değişkenler		N	%
31	Balık avlama durumu	Avlıyorum	132	38
		Avlamıyorum	218	62
32	Avlama şekli*	Amatör	79	60
		Profesyonel	53	40

*Sadece balık avlayanlara sorulmuştur.

Şanlıurfa'da yapılan anket çalışmasına katılan bireylerin çoğunlukla balık avcılığı yapmadıkları (% 62), balık avlayanların da büyük çoğunluğunun (% 60) amatör olarak avcılık yaptıkları belirlenmiştir.

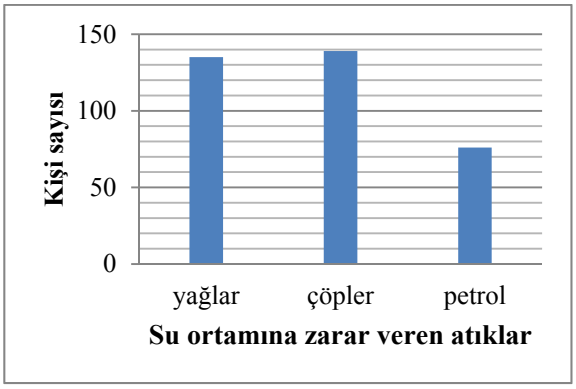
3.4.6. Su-Çevre Etkileşiminin Belirlenmesi

Çalışmada araştırma grubuna su-çevre etkileşiminin belirlenmesi için "su ortamına zarar veren atıklar hakkındaki bildikleri (33)" sorusu sorulmuştur (Tablo 3.6. ve Şekil 3.25.).

Tablo 3.6. Su-çevre etkileşiminin belirlenmesi

No	Değişkenler		N	%
33	Su ortamına zarar veren atıklar hakkında neler biliyorsunuz	Yağlar	135	38
		Çöpler	139	40
		Petrol	76	22

Çalışmada ankette katılan bireylerin çoğunluğu su ortamına zarar veren maddeler içerisinde çöplerin olduğunu (% 40), bunu takiben % 38 ile yağlar ve petrol ve petrol atıklarının (% 22) olduğunu belirtmişlerdir.



Şekil 3.25. Su-çevre etkileşiminin belirlenmesi

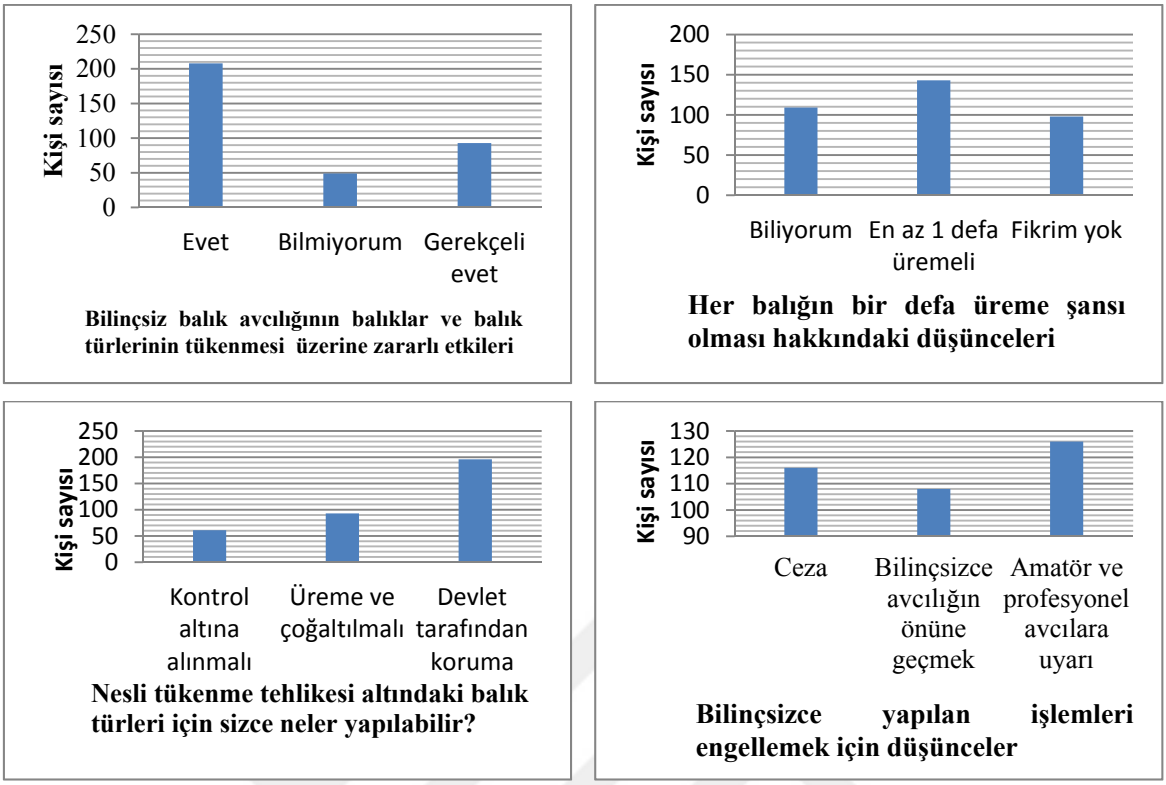
3.4.7. Avcılık ve Av Yasağı Konusunda Genel Bilginin Ölçülmesi

Çalışmada araştırma grubuna avcılık ve av yasağı konusunda genel bilginin ölçülmesi için "bilinçsiz olarak yapılan avcılığın balıklar ve balık türlerinin tükenmesi üzerine etkileri hakkındaki bilgileri (34)", "yasak mevsimlerde yapılan avcılığın büyük para cezası gerektirdiği (35)", "gelecekte de balık yemek için her balığın bir defa üreme şansı olması gerektiği hakkındaki düşündükleri (36)", "nesli tükenme tehlikesi altındaki balık türleri için neler yapılabileceği (37)" ve "öğrendiklerinizin ışığı altında bilinçsizce yapılan işlemleri engellemek için neler önerebilecekleri (38)" hakkında soruları yöneltilmiştir (Tablo 3.7. ve Şekil 3.26).

Şanlıurfa'da çalışmaya katılanların büyük çoğunluğu (% 81) bilinçsiz olarak yapılan balık avcılığının balıklar üzerinde zararlı olduğunu ve yasak mevsimlerde yapılan avcılığın para cezası gerektirdiğini (% 77) bildiklerini ifade etmişlerdir. Gelecekte de balık yiyebilmek için her balığın en az bir defa üreme şansının olması gerektiğini düşünenlerin oranı (% 72) oldukça yüksek iken, araştırma grubunun tamamı bu tür balıklar için bir kontrol mekanizmasının oluşturulması gerektiğini savunarak, devlet tarafından koruma altına alınmalarının gerektiğini (% 56) belirtmişlerdir. Bilinçsizce yapılan balık avcılığın önüne geçmek için ise, amatör ve profesyonel balık avcılarının uyarılmasının (% 36) ve ağır para cezasına çarptırılmalarının (% 33) gerektiği belirtilmiştir.

Tablo 3.7. Avcılık ve av yasağı konusunda genel bilginin ölçülmesi

No	Değişkenler		N	%
34	Bilinçsiz olarak yapılan balık avcılığının balıklar üzerinde zararlı olduğunu ve balık türlerinin tükenmesine neden olduğunu biliyor musunuz?	Gerekçeli evet (Bilinçsiz olarak yapılan balık avcılığının balıklar üzerinde çok büyük bir etkisi vardır. Balıkların av boyuna gelmeden avlanmaları, neslinin tükenmesine sebep olmaktadır. Gelecek nesillerin daha sağlıklı olması için balıkların av boyuna geldiğinde avlanmaları büyük bir önem taşımaktadır.)	93	25
		Evet	208	56
		Bilmiyorum	49	19
35	Yasak mevsimlerde yapılan avcılığın büyük para cezası gerektirdiğini biliyor musunuz?	Evet	271	77
		Hayır	79	23
36	Gelecekte de balık yemek için her balığın bir defa üreme şansı olması gerektiği fikri hakkında neler düşünüyorsunuz?	Biliyorum	109	31
		Fikrim yok	98	28
		Bir defa üremeli	143	41
37	Nesli tükenme tehlikesi altındaki balık türleri için sizce neler yapılabilir?	Devlet tarafından koruma altına alınması	196	56
		Üreme ve çoğalmaları için uygun bir ortamın olması	93	27
		Kontrol altında tutulması	61	17
38	Öğrendiklerinizin ışığı altında bilinçsizce yapılan işlemleri engellemek için neler önerirsiniz?	Bilinçsizce yapılan avcılığın önüne geçmek	108	31
		Amatör ve profesyonel avcılara uyarı	126	36
		Para cezası	116	33



Şekil 3.26. Avcılık ve av yasağı konusunda genel bilginin ölçülmesi

3.4.8. Yerel Değerler Hakkındaki Genel Yaklaşımın Değerlendirilmesi

Çalışmada araştırma grubuna yerel değerler hakkındaki genel yaklaşımın değerlendirilmesi için "Balıklı Göl'deki balıklar hakkında ki düşünceleri (39)" ve "bu balıkların kutsallığına inanıp, inanmadıkları (40)" hakkında sorular sorulmuştur (Tablo 3.8.).

Tablo 3.8. Yerel değerler hakkındaki genel yaklaşımın değerlendirilmesi

No	Değişkenler		N	%
39	Balıklı Göl'deki balıkları biliyor musunuz? Türleri nedir?	Biliyorum	346	99
		Bilmiyorum	4	1
40	Balıklı Göl'deki balıkların kutsallığına inanıyor musunuz?	Evet	346	99
		Hayır	4	1

Çalışmaya katılanların büyük çoğunluğunun Balıklı Göl'deki balıkları bildikleri (% 99) ve kutsallığına inandıkları belirlenmiştir.

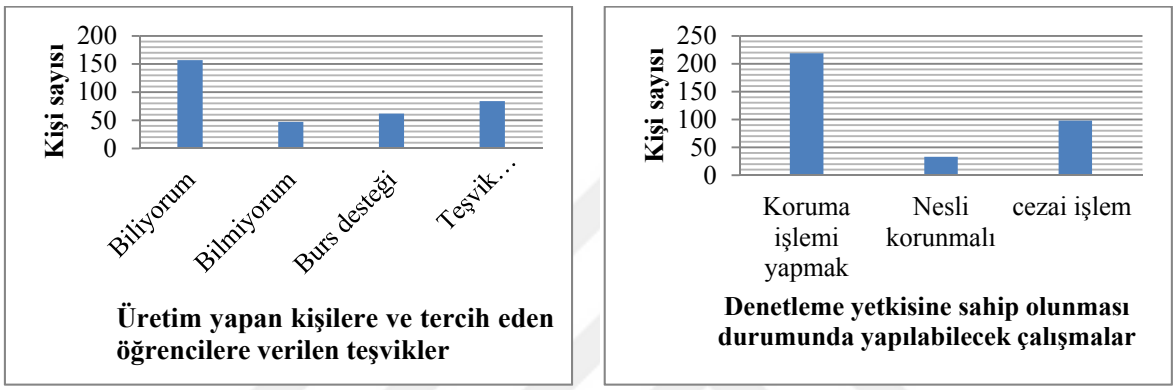
3.4.9. Su Ürünlerinin Meslek Edinilmesi Konusunun Değerlendirilmesi

Çalışmada araştırma grubuna, su ürünlerinin meslek edinilmesi konusunun değerlendirilmesi için "su ürünleri ile ilgili mesleklerin geleceğin mesleği olacağı hakkındaki düşünceleri (41)", "su ürünleri ile ilgili mesleklerin geleceğin mesleği olarak görüldüğü, üretim yapan kişilere ve tercih eden öğrencilere verilen teşvikler (42)" ve "denetleme yetkisinde sahip olunması durumunda yapılabilecek çalışmalar (43)" hakkında sorular yöneltilmiştir (Tablo 3.9. ve Şekil 27).

Tablo 3.9. Su ürünlerinin meslek edinilmesi konusunun değerlendirilmesi

No	Değişkenler		N	%
41	Su ürünlerinin geleceğin mesleği olduğunu düşünüyor musunuz?	Düşünüyorum	178	51
		Düşünmüyorum	172	49
42	Su ürünleri ile ilgili mesleklerin geleceğin mesleği olarak görüldüğü, üretim yapanlara devlet tarafından üretim teşviki verildiğini ve tercih eden üniversite öğrencilerine teşvik verileceğini biliyor musunuz?	Biliyorum	157	45
		Burs desteği	62	18
		Teşvik desteği	84	24
		Bilmiyorum	47	13
43	Su ürünleri ile ilgili bir alanda denetleme yetkisinde ki birisi olsanız ne çeşit çalışmalarda bulunurdunuz?	Cezai işlem yapmak	98	28
		Koruma işlemi yapmak	219	63
		Nesli korunmalı	33	9

Çalışmaya katılan bireylerin çoğunluğunun (% 51) su ürünleri ile ilgili mesleklerin gelecekte önemlerinin artacağını düşündüğü, su ürünleri alanında üretim yapanlara ve su ürünlerini tercih eden üniversite öğrencilerine bazı teşvikler verileceğini bilmeyenlerin oranı ise oldukça düşük olduğu (% 13) görülmüştür. Su ürünleri alanında denetleyici yetkisine sahip olunması durumunda ise büyük çoğunluğun (% 63) koruma işlemi yapacağı ve geri kalan kısmın ise cezai işlem uygulayacağı (% 28) ve neslin korunması için uğraşacağı (% 9) belirlenmiştir.



Şekil. 27. Su ürünlerinin meslek edinilmesi konusunun değerlendirilmesi

3.4.10. Kişi Başına Yıllık Ortalama Balık Tüketiminin Belirlenmesi

Yapılan anket çalışmasına katılan bireylerin bildirmiş olduğu balık tüketim miktarı ve hanelerinde bulunan kişi sayısı baz alınarak yıllık ortalama kişi başı balık tüketim miktarı hesaplanmıştır. Buna göre Şanlıurfa ili merkez ilçelerinde yapılan anket çalışmasına katılan kişilerin ortalama yıllık kişi başına balık tüketimleri 3,2 kg olarak belirlenmiştir.

4. TARTIŞMA

Bu çalışmada, Şanlıurfa İli ve Merkez İlçesinde su ürünleri tüketimi tercihlerinin ve etkileyen faktörlerin belirlenmesi amacıyla gerçekleştirilmiştir. Literatür taraması ile ulaşılabilmiş olan benzer içerikli mevcut çalışmaların aksine, yetişkinlere yöneltilen anket uygulamasının dışında daha düşük yaş gruplarındaki kişilerin konuya eğilimlerini belirlemek amacıyla, T.C. Milli Eğitim Bakanlığı'nın yürüttüğü "eğitim sistemi modeli (4+4+4)" dikkate alınarak her eğitim kademesindeki kişilere kendi seviyelerine hitap edeceğini düşündüğümüz şekilde hazırladığımız soru içeriğine sahip anket soruları uygulanmıştır.

Literatürde elde edilmiş olan bilgilere göre; Uzundumlu ve ark. (2011) tarafından İstanbul İli Küçük Çekmece İlçesinde yapılan araştırmada, tüketicilerin % 59,75'ini bayanlar ve % 40,25'ini baylar oluşturmuştur. Mevcut çalışmada ise, çalışmaya katılan bireylerin % 62'sini bayların ve % 38'ini bayanların oluşturduğu tespit edilmiş olup, Uzundumlu ve ark. (2011) ile paralellik göstermediği görülmüştür. Ayrıca, çalışmada araştırmaya katılmayı kabul edenlerin yaş aralığı 31-40 arasında (% 28) yüksek bulunmuştur.

Sarı ve ark. (2000) Van'da yaptıkları çalışmada, ankete katılanların % 88,2'sinin balıketini sevdiğini % 10,8'inin ise sevmediğini belirtmişlerdir. En çok sevilen balığın sırasıyla hamsi, alabalık, inci kefali ve sazan olduğu, ancak; en çok tüketilen balığın sırasıyla inci kefali, sazan, alabalık ve hamsi olduğu tespit edilmiştir. Tüketim şekli olarak % 46,5 oranında kızartmanın tercih edildiği ve ailelerin ayda en az 1-6 kg balık tükettiklerini bulmuşlardır. Anket sonuçlarına göre en lezzetli etin birinci sırada tavuk eti, ikinci sırada balıketi ve üçüncü sırada kırmızı et olduğunu belirtmişlerdir. Yapılan bir diğer çalışmada Gürgün (2006) tarafından en çok tüketilen balığın inci kefali olduğu belirlenmiştir. Yapılan başka bir çalışma ise Çolakoğlu ve ark. (2006) Çanakkale'de katılanların beyaz eti birinci sırada (% 47,5), balıketini ikinci sırada (% 29,85) ve kırmızı eti ise üçüncü sırada (% 22,05) tükettiklerini tespit etmişlerdir. En çok sevilen balığın lüfer, en çok tüketilen balıkların ise sırasıyla istavrit, hamsi, sardalya ve çipura olduğunu saptamışlardır. Tüketim şekli olarak da kızartma (% 45,73) ve ızgarayı (% 39,08) tercih etmişlerdir. Saygı ve ark. (2006) İzmir'de yaptıkları çalışmada; ankette katılan bireylerin 25-45 yaş grubunda yoğunlaştığını, % 70 oranında ağırlıklı olarak beyaz et, % 19 oranında

ağırlıklı olarak kırmızı et tükettiklerini belirlemişlerdir. Bu bireylerin % 72'sinin en az ayda 2 defa balık tükettiğini tespit etmişlerdir. Oğuzhan ve ark. (2009) tarafından Erzurum'da yapılan çalışmada ailelerin kırmızı eti birinci sırada (% 56), tavuk etini ikinci sırada (% 37,33), balıketini ise üçüncü sırada (% 6,66) tükettikleri tespit edilmiştir. En çok tüketilen balığın hamsi (% 48) olduğu saptanmıştır. Katılımcıların tüketim şekli olarak da daha çok kızartma (% 40) veya ızgarayı (% 40) tercih ettikleri belirlenmiştir. Orhan ve Yüksel (2010) tarafından Burdur'da yapılan çalışmada, katılımcıların % 88,3'ünün balık tükettiğini tespit etmişlerdir. Balık tüketenlerin öncelikli tercihlerinin, deniz balıklarından hamsi balığı (% 91), tatlı su balıklarından alabalık (% 98,1) olduğunu belirlemişlerdir. Çadır (2012) Keban Baraj Gölü'ne kıyısı bulunan İçme, Şeyhhacı, Uzunova, Koçkale, Güzelyalı, Yolüstü, Örencik Köylerinde yaptıkları anket çalışmasında katılımcıların % 61,15'i balık etini, % 7,19'u kırmızı eti, % 2,88'i tavuk eti ve % 28,78'inin ise hepsini severek tükettikleri belirlemişlerdir. Bireylerin balığı tercih etmelerindeki en büyük nedeninin % 59,71 ile lezzet olduğunu tespit edilmiştir. Katılımcıların % 80,58'inin tatlı su balıklarını, % 3,60'ın da deniz balıklarını tercih ettiği saptanmıştır. Balık tüketenlerin öncelikle tatlı su balıklarından % 71,22 ile aynalı sazan, deniz balıklarından ise % 72,66 ile hamsiyi tükettikleri belirlenmiştir. Katılımcıların % 96,40'ının balığı taze olarak tükettiği, tüketim şekli olarak ta % 66,19'un kızartmayı tercih ettiği saptanmıştır. Çaylak (2013) tarafından İzmir'de yapılan çalışmada, ankete katılanların, % 33,8'inin beyaz et, % 19,6'sının kırmızı et, % 8,8'inin ise balık eti tükettikleri tespit edilmiştir. Katılımcıların en çok tükettikleri balıklar ise % 40,4 ile çipura, % 34,2 ile levrek, % 32,4 ile istavrit, % 31,8 ile hamsi, % 30,4 ile de sardalya olarak belirlenmiştir. Katılımcıların % 90,4'ünün balığı taze olarak tükettiği, tüketim şekli olarak da kızartma (% 51,6) veya ızgara (% 33) tercih ettiği saptanmıştır. Kızılaslan ve Nalinci (2013) Amasya'da yaptıkları çalışmada, en çok tercih edilen deniz balığı çeşidinin hamsi (% 77,88), en çok tercih edilen tatlı su balığı çeşidinin ise alabalık (% 54,73) olduğunu bulmuşlardır. Çalışmada balıketi tüketenlerin % 60,61'inin fiyatları normal bulduğu, % 30,91'inin ise pahalı bulduğu tespit edilmiştir. Yüksel ve ark. (2011) ise, Tunceli'de en beğenilen et türlerinin sırasıyla balık eti (% 48), kırmızı et (% 34) ve tavuk eti (% 18) olduğunu, ancak en fazla tüketilenlerin ise sırasıyla kırmızı et (% 40), tavuk eti (% 38) ve balıketi (% 22) olduğunu tespit etmişlerdir. Aydın ve Karadurmuş (2013) Giresun ve Trabzon İllerinde yaptıkları çalışmada ankete katılanların su ürünlerini birinci sırada (% 41), tavuk etini ikinci sırada (% 33), kırmızı eti ise üçüncü sırada (% 26) tükettiklerini tespit etmişlerdir. Katılımcıların % 7,5'i su ürünlerini

tüketmediğini, % 92,5'i tükettiklerini belirtmişlerdir. En çok tüketilen su ürününü % 17,75 ile hamsi olarak saptamışlardır. Olgunoğlu ve ark. (2014) ise Adıyaman İlinde yürüttükleri bir çalışmada bireylerin % 84'ünün balıketini severek tükettiği, buna karşın en fazla tüketilen et ürünlerinin sırasıyla tavuk eti (% 56), kırmızı et (% 38) ve balık eti (% 5) olduğunu tespit etmişlerdir. Balık eti tüketenlerin öncelikli tercihlerinin (% 70) tatlı su türlerinden yana olduğu, bu türler içerisinde ise % 36 ile en fazla sazanın tercih edildiği belirlenmiştir. Deniz balıkları içerisinde ise % 19 ile hamsinin ilk sırada yer aldığı tespit edilmiştir. Sayılı ve ark. (1999) tarafından yapılan çalışmada Tokat'taki hanelerin balık tüketimleri incelenmiştir. Balık tüketiminin, türler itibariyle, en fazla deniz balıklarında hamsinin (% 70,09) ve tatlı su balıklarından alabalığın (% 61,69) tüketildiği belirlenmiştir.

Mevcut çalışmada ise katılımcıların et türlerinin tüketim miktarlarına bakıldığında ilk sırayı tavuk etinin (% 61) aldığı, balık etinin ise % 15 ile 3. sırada kaldığı, en fazla tüketilen balık türlerinin % 31 ile sazan, % 29 ile hamsi ve % 15 ile alabalık olduğu ancak, ilk tercih edilen türlerin sazan (% 31) ve hamsi (% 29) olduğu görülmüştür. Her yörede tüketilen balıkların türü arasında genelde farklılık olmaktadır. Çalışma yapılan Şanlıurfa İlinde, balığı sevme oranı % 74'tür. Balık alırken dikkat ettikleri en önemli noktanın tazelik (% 42) olduğu, alırken fiyat endeksine (% 77) dikkat ettikleri, tüketim sıklığına bakıldığında çoğunluğun ayda bir defa balık tükettikleri (% 40), su ürünlerini en çok (% 51) kış mevsiminde tükettikleri ve insan sağlığı açısından balık tüketiminin yararlarının orta derecede bilindiği (% 29) gözlenmiştir. Araştırmada, ankete katılan bireylerin su ürünlerini tüketime kadar açıkta beklettikleri (% 62) ve bekletenlerin çoğunun ise temizlenmiş olarak sakladıkları (% 83) belirlenmiştir. Şanlıurfa'da yapılan anket çalışmasına katılan bireylerin çoğunlukla balık avcılığı yapmadıkları (% 62), balık avlayanların da büyük çoğunluğunun (% 60) amatör olarak avcılık yaptıkları belirlenmiştir. Balık pişirme yöntemleri incelendiğinde ise çoğunluğun kızartmayı tercih ettiği (% 58) ve bunu ızgara yaparak tüketmenin (% 34) izlediği belirlenmiştir. Araştırma grubunun çoğunluğu tütsülenmiş balık hakkında bilgi sahibi değilken (% 68), farklı bir aroma denemek istemeyenlerin oranı da (% 72) oldukça yüksektir. Bununla birlikte işlenmiş ürünleri tercih etmeyenlerin (% 69) oranı da oldukça yüksektir. Su ürünlerinin hazır yemek olarak temin edilebilmesi durumunda ise en yüksek tercih oranı dondurulmuş balık (% 36) olarak tespit edilmiştir.

Gürgün (2006) tarafından yapılan bir çalışmada, katılan tüketicilerin % 4,2'sinin hiç balık tüketmediği tespit edilmiş olup, bu sonuç mevcut çalışma (% 4) ile uyumlu

bulunmuştur. Yine bu çalışmada, bireylerin sadece % 31,8'i su ürünleri ile ilgili fikir sahibi olduklarını ancak, balık dışında bir su ürünü tüketmediklerini bildirmişlerdir. Ayrıca, tüketicilerin % 82,2'sinin balığı taze olarak tükettiği belirlenmiştir. Yapılan diğer çalışmalarda ise, Adıgüzel ve ark. (2009), ailelerin büyük çoğunluğunun (% 90,43) ve Çolakoğlu ve ark. (2006) Çanakkale'de çalışmaya katılanların % 65"inin balığı taze olarak tükettiklerini ifade etmişlerdir. Mevcut çalışmada ise, bireylerin su ürünleri ile ilgili meslekleri geleceğin mesleği olarak gördükleri (% 51) ve balık dışında hiçbir su ürünlerini tüketmedikleri (% 64) ve bireylerin büyük çoğunluğunun yukarıdaki çalışmalarla uyumlu olarak balığı taze tükettikleri (% 86) tespit edilmiştir.

Şengül ve Emeksiz (1999) tarafından Adana'da yapılan bir çalışmada bireylerin balık tüketimi ve satın alma davranışlarını bazı değişkenler yardımıyla, Tobit Modeli ve Satın Alma Seyrekliği Modelini beraber uygulayarak analiz etmişlerdir. Analiz sonuçlarına göre, balık satın alan ailelerden % 59'unun semt pazarından, % 31'inin süpermarketten, % 6'sının şarküteriden ve % 4'ünün ise diğer alışveriş birimlerinden balık satın aldıklarını belirlemişlerdir. Mevcut çalışmada ailelerin balık satın aldığı yerler çoğunlukla seyyar satıcı (% 38) ve pazar yeri (% 35) olarak belirtilmiş olup, en yoğun alımların gerçekleştiği alanlar açısından Şengül ve Emeksiz (1999) ile uyumlu bulunmuştur.

Şen ve ark. (2008) yapmış oldukları anket çalışmasında, Elazığ il merkezinde 2004 yılında av yasağının olmadığı 8 ay süresince 164,155 kg deniz balığı ve 45,145 kg tatlı su balığı olmak üzere toplam 209,300 kg balık tüketildiği belirlenmiştir. Bu rakam il merkezi nüfusuna (266.495) oranlandığında kişi başına düşen yıllık balık eti tüketiminin 0,785 kg/yıl olarak ortaya çıkmaktadır. Elazığ'da ailelerin % 60'nın balık fiyatlarını yüksek bulduğu, % 80 gibi büyük çoğunluğun ise kalitesi düşük balıkların sağlıklı olmayan ortamlarda satıldığı belirlenmiştir. Araştırıcılar bu çalışmada ayrıca, tüketilen balıkların % 62'sinin kızartma yöntemiyle tüketildiğini, buğulamanın ise en az tercih edilen (% 2) tüketim şekli olduğunu tespit etmişlerdir. Adıgüzel ve ark. (2009) Tokat-Almus İlçesinde hanelerin balık tüketim durumları incelemişlerdir. Araştırma bulgularına göre kişi başına yıllık balık tüketim miktarının 14,71 kg olduğunu belirlemişlerdir. Uzundumlu ve ark (2011) İstanbul İli Küçük Çekmece İlçesinde yapılan araştırmada kişi başına balık eti tüketiminin ortalama 4,50 kg olduğunu belirlemişlerdir. Olgunoğlu ve ark. (2014) Adıyaman'daki kişi başı balık tüketiminin 3,01 kg olduğunu; Aydın ve Karadurmuş (2013) yaptıkları çalışmada Giresun ve Trabzon'da 29,52 kg olduğunu; Yüksel ve ark. (2013) Tunceli'de 4,1 kg olduğunu; Çadır (2012) Keban Baraj Gölü'ne kıyısı olan bazı köylerde

ailenin % 27,34'ünün ayda 4-6 kg arasında balık tükettiklerini; Çaylak (2013) İzmir'de 15 kg olduğunu; Kızılaslan ve Nalinci (2013) Amasya'da 5,06 kg/yıl olduğunu ve Sayılı ve ark. (1999) ise, Tokat'taki balık tüketiminin; hane başına 33,71 kg/yıl ve kişi başına 9,31 kg/yıl olduğunu belirlemişlerdir. Şanlıurfa İli Merkez İlçesinde yapılan çalışmada yıllık ortalama hane başına balık tüketim miktarlarının çoğunlukla 5-10 kg arasında (% 27) olduğu ve yıllık ortalama kişi başına balık tüketim miktarlarının 3,2 kg ile denize kıyısı olan bölgelerde yapılan çalışmalar hariç olmak üzere diğer sonuçlarla uyumlu olduğu ve ülke ortalamasının altında olduğu belirlenmiştir.

Yapılan mevcut çalışmada, tüketicilerin aylık ortalama hane gelirlerinin 800 TL ve üzerinde olduğu belirlenmiştir. Ortalama hanede yaşayanlar 6 ve üstü kişiden oluşturmaktır. Aile reislerinin mesleklerinin % 66'sını memurlar, % 26'sını işçiler, % 18'ini serbest meslek sahiplerinin oluşturduğu belirlenmiştir. Ankette katılanların eğitim durumları ise, % 28 ile lisans mezunları, % 19 ile ortaokul mezunları ve % 16 da önlisans mezunları olarak tespit edilmiştir. Tüketicilerin satın almada ailede yaşayan bireyler önemli bir yere sahiptir. Bu nedenle ürün pazarlamacıları hangi ürünü ailede yaşayan fertlerin hangisi daha çok satın almayı yapıyorsa ona göre plan yapmaktadırlar. Ailedeki fertlerin bazı kısımları da birtakım ürünlerin alış verişini sürekli olarak kendileri de yapmaktadırlar. Balık almada babanın etkin olduğu görülmektedir.

Çalışmaya katılan bireylerin çoğunluğu su ortamına zarar veren maddeler içerisinde çöplerin olduğunu (% 40), bunu takiben % 38 ile yağlar ve petrol ve petrol atıklarının (% 22) olduğunu belirtmişlerdir. Şanlıurfa'da çalışmaya katılanların büyük çoğunluğu (% 81) bilinçsiz olarak yapılan balık avcılığının balıklar üzerinde zararlı olduğunu ve yasak mevsimlerde yapılan avcılığın para cezası gerektirdiğini (% 77) bildiklerini ifade etmişlerdir. Gelecekte de balık yiyebilmek için her balığın en az bir defa üreme şansının olması gerektiğini düşünenlerin oranı (% 72) oldukça yüksek iken, araştırma grubunun tamamı bu tür balıklar için bir kontrol mekanizmasının oluşturulması gerektiğini savunarak, devlet tarafından koruma altına alınmalarının gerektiğini (% 56) belirtmişlerdir. Bilinçsizce yapılan balık avcılığın önüne geçmek için ise, amatör ve profesyonel balık avcılarının uyarılmasının (% 36) ve ağır para cezasına çarptırılmalarının (% 33) gerektiği belirtilmiştir.

Bölgesel olarak büyük çoğunluğunun Balıklı Göl'deki balıkları bildikleri (% 99) ve kutsallığına inandıkları belirlenmiştir. Çalışmaya katılan bireylerin çoğunluğunun (% 51) su ürünleri ile ilgili mesleklerin gelecekte önemlerinin artacağını düşündüğü, su ürünleri

alanında üretim yapanlara ve su ürünlerini tercih eden üniversite öğrencilerine bazı teşvikler verileceğini bilmeyenlerin oranı ise oldukça düşük olduğu (% 13) görülmüştür. Su ürünleri alanında denetleyici yetkisine sahip olunması durumunda ise büyük çoğunluğun (% 63) koruma işlemi yapacağı ve geri kalan kısmın ise cezai işlem uygulayacağı (% 28) ve neslin korunması için uğraşacağı (% 9) belirlenmiştir.

Araştırmaya katılan öğrenci gruplarının farkındalıklarının eğitim düzeyine göre arttığı görülmüştür. İlkokul öğrencileri büyük oranda evlerinde balık beslemeyi isterken (% 97), oranın gittikçe düştüğü gözlenmiştir. Araştırma grubunun büyük bir çoğunluğunun ailenin herhangi bir üyesiyle (baba) balık avlamaya gitme durumu sadece ortaokul öğrencilerinde gözlenmiştir. Su ürünleri ile ilgili meslek gruplarının gelecek için önemli olduğu biliniyor olmasına rağmen, ilgi çekmesi düşen oranlar göstermiştir. Ancak, ilgi çeken mesleklerden bazıları (dalgıçlık ve gemi kaptanlığı) ilkokul ve ortaokul öğrencilerine cazip görünmüştür. Lise öğrencilerinin ise avcılık ve av yasakları açısından daha bilgili oldukları ve balık neslinin devamlılığı açısından korunmanın gerekliliği ve üretimin devlet koruması altında sağlanarak yasaklara uymayanlara verilecek cezai işlemlerde daha bilinçli oldukları görülmüştür. Su ürünleri hakkında genel olarak daha fazla şey bilirken, bildikleri tür sayıları, çeşitlilik ve konu üzerine farkındalık oluşturan hususlarda daha aktif oldukları görülmüştür. Ayrıca, araştırma grubunda yer alan lise öğrencileri su ürünleri tüketiminin arttırılması için ise reklam yapılmasının (% 59) ve halkın bilinçlendirilmesinin gerektiğini (% 41) belirtmişlerdir.

5. SONUÇ ve ÖNERİLER

Sonuç olarak ise, öğrencilerde eğitim seviyesi arttıkça bilincin arttığı ancak genel araştırma grubunda yüksek bir balık tüketim alışkanlığının olmadığı belirlenmiştir. Bu alışkanlığın kazandırılması için ise okul çağlarından itibaren tüm halkın ilgili kurum/kuruluşlar, sivil toplum kuruluşları, eğitim kurumları ile işbirliği içerisinde gerekli eğitim, seminer, panel ve eğlencelerin düzenlenmesinin etkili olacağı kanaatine varılmıştır. Ayrıca, gelecekte tüketilecek olan balık bulmak içinde av yasağı dönemlerinde bilinçsiz avcılığın önüne geçilmesi için çalışmalar ve eğitimler yapılmalı ve her balığın en az bir defa üremesi gerekliliği göz ardı edilmemelidir.

6. KAYNAKLAR

Adıgüzel, F., Civelek, O., Sayılı, M. ve Büyükbay, E. O., 2009. Tokat İli Almus İlçesinde ailelerin balık tüketim durumu. *Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 26 (2):35-43.

Anonim, 2013. Su ürünleri sektör raporu, 2013. http://kudaka.org.tr/apb/ tarım raporları/tra1 bölgesi su ürünleri sektörü strateji dokümanı.Pdf. (25.04.2014).

Anonim, 2015a. http://tuik.gov.tr/balikcilikdagitimapp/balikcilik.zul.

Anonim, 2015b. http://www.globefish.org/world-fish-market-at-a-glance.html.

Atar, H.H., Alcicek, Z., 2009. Seafood consumption and health. *TAF Preventive Medical Bulletin,* 8(2):173-176.

Aydın, M. ve Karadurmuş U., 2013. Trabzon ve Giresun Bölgelerindeki su ürünleri tüketim alışkanlıkları. *Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi,* 3(9): 57-71.

Cankurt, M., Miran, B., Şahin A., 2010. Sığır eti tercihlerini etkileyen faktörlerin belirlenmesi üzerine bir araştırma: *İzmir ili örneği. Hayvansal üretim*, 51(2): 16-22.

Çadır, F., 2012. Keban Baraj Gölü Ova Bölgesi su ürünleri tüketiminin araştırılması. *Yüksek Lisans Tezi,* Fırat Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Elazığ.

Çaylak, B., 2013. İzmir İli su ürünleri tüketimi ve tüketici tercihleri üzerine bir araştırma. *Yüksek Lisans Tezi,* Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Çanakkale.

Çelikkale, M.S., Düzgüneş, E., Okumuş, İ., 1999. Türkiye su ürünleri sektörü; potansiyeli, mevcut durumu, sorunları ve çözüm önerileri, İTO Yayınları, No: 1999-2, İstanbul, 414 s.

Çolakoğlu F. A., İğmen A., Özen Ö., Çakır F., Yığın Ç., Ormancı H.B., 2006. Çanakkale İlindeki su ürünleri tüketim davranışlarının değerlendirilmesi. *Ege Üniversitesi Su Ürünleri Derg*., 23(1/3): 387-392.

Dağtekin, M., Ak, O., 2007. Doğu Karadeniz Bölgesinde su ürünleri tüketimi, ihracat ve ithalat potansiyeli. *Yunus Araştırma Bülteni,* 7(3): 14-17.

Ercan, O., Şahin, A., 2016. Kahramanmaraş kent merkezinde balık eti tüketim analizi. *KSÜ Doğa Bilimleri Dergisi,* 19(1): 51-65.

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

Ergün, H., 2009. Su ürünleri tüketimi ve tanıtımı. *SÜMAE Yunus Araştırma Bülteni,* 9 (2): 1-16.

FAO, 2015, Fishery statistical databases, www.fao.org/fishery/statistics/collections/en (erişim tarihi, 18.03.2015).

Gürgün H., 2006. Van Gölü'ne kıyısı bulunan bazı ilçelerdeki balık tüketimine yönelik bir araştırma. *Yüksek Lisans Tezi*, E.Ü. Fen Bilimleri Enstitüsü, Su Ürünleri Avlama ve İşleme Teknolojisi Anabilim Dalı, Bornova, İzmir.

Kızılaslan H., Nalinci S., 2013. Amasya İli Merkez İlçelerdeki hane halkının balık eti tüketim alışkanlıkları ve balık eti tüketimini etkileyen faktörler. *Gaziosmanpaşa Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Gaziosmanpaşa Bilimsel Araştırma Derg.,* 5: 61-75.

Oğuzhan, P., Angiş, S., Atamanalp, M., 2009. Erzurum İlindeki tüketicilerin su ürünleri tüketim alışkanlığının belirlenmesi üzerine bir araştırma. *XV. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu*. 01-04 Temmuz, Rize, 1-6.

Olgunoğlu, İ.A., Bayhan, Y.K., Olgunoğlu, M.P., Artar, E. , Ukav, İ., 2014. Adıyaman İlinde balık eti tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi. *Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi,* 9(1): 21-25.

Orhan H., Yüksel O., 2010. Burdur İli su ürünleri tüketimi anket uygulaması. *Süleyman Demirel Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi,* 5 (1): 1-7.

Sarı M., Demirulus H., Söğüt B., 2000. Van İlinde öğrencilerin balık eti tüketim alışkanlığının belirlenmesi üzerine bir araştırma. *Doğu Anadolu Bölgesi Su Ürünleri Sempozyumu,* 28-30 Haziran, Erzurum.

Saygı, H., Saka Ş., Fırat, K., Katağan, T., 2006. İzmir Merkez İlçelerinde kamuoyunun balık tüketimi ve balık yetiştiriciliğine yaklaşımı. *E.Ü. Su Ürünleri Dergisi,* 23 (1-2): 133–138.

Saygi, H., Hekimoglu, M.A., 2011. Affecting the choice factors of fishery products consumption in Turkey. *J. Anim. Vet. Adv.*, 10(1): 87-91.

Sayılı, M., Esengun K., Kayım M., Akça H., 1999. Tokat Merkez İlçede balık tüketimini etkileyen faktörlerin ekonometrik analizi. *GOPÜ. Ziraat Fakültesi Dergisi,* 16(1): 9-27.

Şen B., Canpolat Ö., Sevim A.F., Sönmez F., 2008. Elazığ İlinde balık tüketimi. *Fırat Üniversitesi Fen ve Müh. Bil. Derg.,* 20(3): 433-437.

Şengül S., Emeksiz, F., 1999. Adana İli kentsel alanda ailelerin balık tüketim ve satın alma davranışlarının analizi. *X. Su Ürünleri Sempozyumu*, 22-24 Eylül, Adana.

Turan, H., Kaya, Y., Sönmez, G., 2006. Balık etinin besin değeri ve insan sağlığındaki yeri. *Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi,* 23 (1): 505-508.

TÜİK, 2015. Su ürünleri istatistikleri 2015. Balıkçılık ve Su Ürünleri Genel Müdürlüğü, Ankara.

Uzundumlu, A.S., Işık, H.B., Kırlı, M.H., 2011. İstanbul İli Küçük Çekmece İlçesinde en uygun et tipinin belirlenmesi. *Alınteri Zirai Bilimler Dergisi*, 21(2): 40-48.

Uzundumlu, A.S., Topcu, Y., Baran, D., 2013. Tüketicilerin balıketi tüketimini etkileyen faktörlerin belirlenmesi: Erzurum İli örneği. *İç Anadolu Bölgesi 1. Tarım ve Gıda Kongresi*, 74-82, 2-4 Ekim 2013, Niğde.

Yüksel F., Kuzgun N.A., Özer E.İ., 2011. Tunceli İli balık tüketim alışkanlığının belirlenmesi. *Karadeniz Fen Bilimleri Derg.,* 2(5): 28-36.

EK-1

ANKET SORULARI (İLKOKUL)

1. Balık denilince akla gelen ilk şey nedir?
2. Balıkları seviyor musunuz?
3. Bildiğiniz balık ismi var mı?
4. Balıkların su ürünleri içerisinde yer aldığını biliyor musunuz?
5. Balık dışında bildiğiniz su ürünleri var mı?
6. Ailenizde ne kadar sıklıkla balık tüketilir?
7. Hangi tür balıkları tüketiyorsunuz?
a) Deniz balıkları b) Tatlı su balıkları
8. Balığı nasıl tüketiyor musunuz?
a) Kızartma b) Izgara c) Fırında d) Konserve e) Diğer
9. Balığın besinsel yaralarını biliyor musunuz?
10. Daha fazla tüketmek ister misiniz? Sizce tüketim nasıl artırılabilir?
11. Evde balık alınmasına kim karar veriyor?
12. Hiç babanızla balık avlamaya gittiniz mi?
13. Hangi av aletini kullandınız?
14. Evinizde balık beslemek ister misiniz?
15. İsterseniz hangi özeliğe göre alırsınız?
a)Renk b) Büyüklük c) Şekil d) Diğer
16. Balıklı Gölde ki balıkları biliyor musunuz? Türü nedir acaba?
17. Balıklı göldeki balıkların kutsallığına inanıyor musunuz?
18. Büyüyünce su ürünleri alanında bir iş sahibi olmak ister misiniz?

EK-2

ANKET SORULARI (ORTAOKUL)

1. Balık veya su ürünleri denilince akla gelen ilk şey nedir?
2. Balıkları seviyor musunuz?
3. Bildiğiniz balık isimleri var mı?
4. Balıkların su ürünleri içerisinde yer aldığını biliyor musunuz?
5. Balık dışında bildiğiniz su ürünleri var mı?
6. Ailenizde ne kadar sıklıkla balık tüketilir?
7. Hangi tür balıkları tüketiyorsunuz?
a) Deniz balıkları b) Tatlı su balıkları
8. Balığı nasıl tüketiyor musunuz?
a) Kızartma b) Izgara c) Fırında d) Konserve e) Diğer
9. Balık yerken nelere dikkat edersiniz?
10. Balıkta sevmediğiniz kısımlar nelerdir?
11. Balığın besinsel yararını biliyor musunuz?
12. Daha fazla tüketmek ister misiniz? Sizce tüketim nasıl artırılabilir?
13. Balık tüketmeyenlere bir mesaj vermek ister misiniz?
14. Evde balık alınmasına kim karar veriyor?
15. Hiç babanızla balık avlamaya gittiniz mi?
16. Hangi av aletini kullandınız?
17. Evinizde balık beslemek ister misiniz?
18. İsterseniz hangi özeliğe göre alırsınız?
a) Renk b) Büyüklük c) Şekil d) Diğer
19. Su ürünleri ile ilgili hiç belgesel izlediniz mi?
a) Evet b) Hayır
20. Su ürünlerine ilişkin bildiğiniz başka özelikleri var mı?
21. Su ortamına zarar veren atıklar hakkında neler biliyor sunuz?
22. Çiftlikte yetiştirilen balıklar hakkında neler düşünüyorsunuz ve tüketir misiniz?
23. Balıklı Gölde ki balıkları biliyor musunuz? Türü nedir acaba?
24. Balıklı göldeki balıkların kutsallığına inanıyor musunuz?
25. Büyüyünce su ürünleri alanında bir iş sahibi olmak ister misiniz?

EK-3

ANKET SORULARI (LİSE)

1. Balık veya su ürünleri denilince akla gelen ilk şey nedir?
2. Balıkları seviyor musunuz?
3. Bildiğiniz balık isimleri var mı?
4. Balıkların su ürünleri içerisinde yer aldığını biliyor musunuz?
5. Balık dışında bildiğiniz su ürünleri var mı?
6. Ailenizde ne kadar sıklıkla balık tüketilir?
7. Hangi tür balıkları tüketiyorsunuz?
   a) Deniz balıkları b) Tatlısu balıkları
8. Balığı nasıl tüketiyor musunuz?
   a) Kızartma b) ızgara c) fırında d) konserve e) diğer
9. Balık yerken nelere dikkat edersiniz?
10. Balıkta sevmediğiniz kısımlar nelerdir?
11. Balığın omega-3, omega-6 vb. yağ asitlerince zengin iyi bir protein kaynağı, olduğunu canlılarda sinir ve zeka gelişimini desteklediğini, düzenli tüketilmesini gereken bir besin olduğunu biliyor musunuz?
12. Sizce balık alırken ve tüketirken nelere dikkat edilmelidir?
13. Daha fazla tüketmek ister misiniz? Sizce tüketim nasıl artırılabilir?
14. Evde balık alınmasına kim karar veriyor?
15. Hiç babanızla balık avlamaya gittiniz mi?
16. Hangi av aletini kullandınız?
17. Evinizde balık beslemek ister misiniz?
18. İsterseniz hangi özeliğe göre alırsınız?
    a) Renk b) büyüklük c) şekil d) diğer
19. Su ürünleri ile ilgili hiç belgesel izlediniz mi? a) evet b)hayır
20. Su ürünleri ile ilgili hiç araştırma yaptınız mı? a) evet b)hayır
21. Bölgeniz veya şehrinizde ki tatlı su kaynaklarındaki (akarsu ve göl) balık türlerinden bildiğiniz var mı?
22. Su ortamına zarar veren atıklar hakkında neler biliyorsunuz?
23. Çiftlikte yetiştirilen balıklar hakkında neler düşünüyorsunuz ve tüketir misiniz?
24. Balıkların bir üreme mevsiminin olduğunun ve bu zamanlarda avcılığın yasak olduğunu biliyor musunuz?
25. Bilinçsiz olarak yapılan başlık avcılığı balıklar üzerinde zararlı olduğunu ve balık türlerinin tükenmesine neden olduğunu biliyor musunuz?
26. Yasak mevsimlerde yapılan avcılığın büyük para cezası gerektirdiğini biliyor musunuz?
27. Gelecekte de balık yemek için her balığın bir defa üreme şansı olması gerektiği fikri hakkında neler düşünüyorsunuz?
28. Nesli tükenme tehlikesi altında ki balık türleri için sizce neler yapılabilir?
29. Su ürünleri ile ilgili mesleklerin geleceğin mesleği olarak görüldüğü, üretim yapanlara devlet tarafından üretim teşvikinin verildiğini ve tercih eden üniversite öğrencilerine teşvik verileceğini biliyor musunuz?

EK-3

30. Su ürünleri ile ilgili bir alanda denetleme yetkisinde ki birisi olsanız ne çeşit çalışmalarda bulunurdunuz?
31. Öğrendiklerinizin ışığı altında bilinçsizce yapılan işlemleri engellemek için neler önerirsiniz?
32. Su ürünlerine ait bildiğiniz başka özellikler var mıdır? Ve su ürünlerinin tüketiminin artırılması için neler önerebilirsiniz?
33. Balıklı Gölde ki balıkları biliyor musunuz? Türü nedir acaba?
34. Balıklı göldeki balıkların kutsallığına inanıyor musunuz?
35. Büyüyünce su ürünleri alanında bir iş sahibi olmak ister misiniz?

EK-4

ANKET SORULARI (YETİŞKİNLER)

1.Öğrenim durumunuz
a) Akademik b) Doktora Öğrencisi c) Yüksek Lisans Öğrencisi d) Lisans Öğrencisi e) Ön Lisans Öğrencisi f) Lise g) Ortaokul ğ) İlkokul h) okumamış
2. Cinsiyetiniz? a) Bay b) Bayan
3. Kaç kişilik bir ailede yaşıyorsunuz ? a) 2 b) 3 c) 4 d) 5 e) 6 ve üstü
4. Kaç yaşındasınız ?
a) <21 b) 21-30 c) 31-40 d) 41-50 e) 51-60
5. Mesleğiniz nedir?
a) Serbest b)Memur c)İşçi d) Emekli e)Öğrenci f)Ev Hanımı
6. Geliriniz ne düzeydedir?
a)<200 b)200-400 c) 400-600 d)600-800 e) >800
7. Hangi hayvansal ürün türünü daha çok tüketiyorsunuz?
a) Tavuk eti b) Balık eti c) Kırmızı et d) Hiç
8. Balık avlıyor musunuz?
a) evet b) hayır
9. Cevabınız evet ise?
a)Amatör b) Profesyonel
10. Balık türleri hakkında herhangi bir bilgiye sahip misiniz? a)Evet b) Hayır
11. Balık eti sever misiniz? a) Evet b) Hayır
12. Balık alırken, av yasağı zamanlarına ve balık boyuna dikkat ediyor musunuz?
a) Evet b) Hayır
13. Cevabınız hayır ise sebebiniz nedir?
a) Kokusu b) Aroma c) Temizlenme güçlüğü d) Hepsi
14. Aşağıdaki balıklardan hangisini daha çok tüketiyorsunuz?
a) Alabalık b) Hamsi c) İstavrit d) Palamut e) Diğerleri f) Hiçbiri
15. Balık alırken nelere dikkat ediyorsunuz?
a) Türe b) Tazeliğe c) Alınan yerin temizliğine d) Hepsine
16. Balık satın almanızda fiyatı sizin için önemli bir etken midir?
a) Evet b) Hayır
17. Ne kadar sıklıkta balık tüketiyorsunuz?
a) Haftada bir veya daha fazla b) Ayda bir veya daha fazla c) Yılda bir veya daha fazla d) Hiç
18. Yıllık ortalama balık tüketiminiz ne kadardır?
a) 5 kg dan az b) 5-10 kg c) 10-15 kg d) 15- 25 kg e) 25 kg dan fazla
19. Neden balığı tercih ediyorsunuz?
a) Sağlık b) Lezzet c)Dengeli Beslenme d) Diğerleri
20. Balığı nerden satın alıyorsunuz?
a)Pazar yeri b) Balık Hali c)Balık Market d) Seyyar Satıcı
21. Balık aldıktan ne kadar süre sonra tüketiyorsunuz?
a) Hemen b) Ertesi gün c) Bir hafta içinde d) Bir ay içinde
22. Balığı tüketene kadar nerede bekletiyorsunuz?
a) Açıkta b) Buzdolabında c) Buzlukta d) Derin dondurucuda
23. Balığı bekletiyorsanız bekleme şeklini nasıl yapıyorsunuz?
a) Temizlenmiş b) Temizlenmemiş
24. İnsan sağlığı açısından balık tüketiminin önemi hakkında ne kadar bilgiye sahipsiniz?
a) Sınırlı b) Orta c) Çok d) Hiç
25. Hangi şekliyle balığı tüketirsiniz?
a) Kızartma b) Izgara c) Haşlama d) Buğlama
26. Tütsülenmiş balık hakkında herhangi bir bilgiye sahip misiniz?

EK-4

27. Farklı bir aroma denemek ister miydiniz?
a) Evet b) Hayır
28. Pratiklik açısından işlenmiş balık ürünlerine (konserve, dondurulmuş, tütsülenmiş) yönelir misiniz? a) Evet b) Hayır
29. Aşağıdakilerden hangisi hazır yemek olarak satılsa alırdınız?
a) Tütsülenmiş balık b) Dondurulmuş balık c) Konserve balık d) Balık köftesi
30. Balık dışında tükettiğiniz diğer su ürünleri?
a) Karides b) Kalamar c) Midye d) Istakoz e) Diğerleri f)Hiçbiri
31. Su ürünlerinin geleceğin mesleği olduğunu düşünüyor musunuz?
a) Düşünüyorum b) Düşünmüyorum
32. Yediğiniz su ürünlerinde tercihiniz hangisidir?
a) Doğadan toplanan doğal su ürünleri mi b) Yetiştiriciliği yapılan (kültür) ürünler mi
33. Hangi mevsimde daha çok su ürünleri tüketiyorsunuz?
a) İlkbahar b) Yaz c) Sonbahar d) Kış
34.Su ortamına zarar veren atıklar hakkında neler biliyorsunuz?
35. Bilinçsiz olarak yapılan balık avcılığı balıklar üzerinde zararlı olduğunu ve balık türlerinin tükenmesine neden olduğunu biliyor musunuz?
36.Yasak mevsimlerde yapılan avcılığın büyük para cezası gerektirdiğini biliyor musunuz?
37.Gelecekte de balık yemek için her balığın bir defa üreme şansı olması gerektiği fikri hakkında neler düşünüyorsunuz?
38.Nesli tükenme tehlikesi altında ki balık türleri için sizce neler yapılabilir?
39.Su ürünleri ile ilgili mesleklerin geleceğin mesleği olarak görüldüğü, üretim yapanlara devlet tarafından üretim teşviğini verildiğini ve tercih eden üniversite öğrencilerine teşvik verileceğini biliyor musunuz?
40.Su ürünleri ile ilgili bir alanda denetleme yetkisinde ki birisi olsanız ne çeşit çalışmalarda bulunurdunuz?
41.Öğrendiklerinizin ışığı altında bilinçsizce yapılan işlemleri engellemek için neler önerirsiniz?
42.Su ürünlerine ait bildiğiniz başka özellikler var mıdır? Ve su ürünleri tüketiminin artırılması için neler önerebilirsiniz?
43.Balıklı Gölde ki balıkları biliyor musunuz? Türü nedir acaba?
44.Balıklı göldeki balıkların kutsallığına inanıyor musunuz?
45.Büyüyünce su ürünleri alanında bir iş sahibi olmak ister misiniz?

T.C.
ŞANLIURFA VALİLİĞİ
İl Millî Eğitim Müdürlüğü

Sayı :84999939-44-E.5952271 30.05.2016
Konu :Adnan KARADAĞ'ın Araştırma İzni

VALİLİK MAKAMINA
ŞANLIURFA

İlgi: Tunceli Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Müdürlüğünün 26.05.2016 tarihli ve 2217 sayılı yazısı. İlgi yazı ile; Tunceli Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Su Ürünleri Dalı Yüksek Lisans öğrencisi Adnan KARADAĞ'ın Şanlıurfa İli Merkez İlçelerindeki " **Su Ürünleri Tüketimi Davranışlarının ve Etkileyen Faktörlerin Belirlenmesi** " konulu tez çalışmasına veri toplayabilmesi için İlimiz Eyyübiye-Haliliye-karaköprü ilçelerindeki 18 yaş üzeri bireyler ile İlkokullar ve ortaokullar ve Lise ve dengi okullarda öğrenim gören öğrencilere yönelik anket çalışması yapma isteği ile ilgili belgeleri ekte sunulmuştur.

Söz konusu araştırmanın eğitim ve öğretimi aksatmayacak şekilde **gönüllülük esasına** dayalı olarak uygulanması Müdürlüğümüzce uygun görülmektedir.

Makamlarınızca da uygun görüldüğü takdirde olurlarınıza arz ederim.

Mahmut AKSOY
Müdür a.
İl Milli Eğitim Müdür Yard.

OLUR
30.05.2016

Metin İLCİ
Vali a.
İl Milli Eğitim Müdürü

Adres:
Elektronik Ağ:
e-posta: temelegitim63@meb.gov.tr.
Faks:

Detaylı bilgi için:Hüseyin SEMAH-Memur
Tel: 0543 667 90 12

Bu evrak güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır. http://evraksorgu.meb.gov.tr adresinden 42b8-09ab-398b-a201-b93a kodu ile teyit edilebilir.

ÖZGEÇMİŞ

Şanlıurfa ili Siverek ilçesinde 1986 yılında doğdu. İlk, orta ve lise öğrenimini burada tamamlayarak, 2009 yılında Bingöl Üniversitesi Genç Meslek Yüksekokulu Su Ürünleri Bölümüne girdi. Dikey geçiş ile 2012 yılında Munzur Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesini kazanarak 2014 yılında mezun oldu ve Aynı yıl Munzur Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Su Ürünleri Anabilim Dalında yüksek lisans eğitimine başladı.