

TOKAT İL MERKEZİNDE YAŞAYAN HANEHALKLARININ KIRMIZI ET TÜKETİM DURUMU ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA

Prof. Dr. Halil ÇIVI

*Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Ekonomisi Bölümü Tokat
Yard. Doç. Dr. A. Zafer GÜRLER*

*Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Ekonomisi Bölümü Tokat
Yard. Doç. Dr. Kemal ESENGÜN*

*Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Ekonomisi Bölümü Tokat
Dr. Osman KARKACIER*

Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Ekonomisi Bölümü Tokat

ÖZET

Hayvansal protein açısından önemli gıda maddelerinden biri de kırmızı ettir.

Tokat ilinde kırmızı et tüketimi kişi başına yıllık 18.36 kg. olarak bulunmuştur. Bu değer Türkiye ortalaması olan 22. kg. ın altındadır.

Araştırmada, en fazla tüketilen kırmızı etin koyun eti olduğu saptanmıştır. Ayrıca, kırmızı et tüketiminin önemli düzeyde hnehalkının gelir ve eğitimi ile de ilişkili olduğu gözlenmiştir.

SUMMARY

A RESEARCH ON THE COMSUMPTION OF RED MEAT IN TOKAT PROVINCE

The red-meat is one of the most important food from the viewppoint of animal based protein. It has been found out that the red-meat consumption per capita is 18.36 kg per year. This is lower than the Turkish avarage of 22 kg. We have also found out that the red-meat which is consumed most is of lambs. The red-meat consumption is very closely related with the income and education level of the household.

1. GİRİŞ

1.1. Araştırmanın Önemi ve Amacı

Bugün dünyada, mevcut nüfusu besleyebilecek kadar gıda maddeleri üretilmektedir.

Çizelge 1: Bazı ülkelerde kişi başına yıllık kırmızı et tüketimi.

ÜLKELER	KİŞİ BAŞINA YILLIK KIRMIZI ET TÜKET.
Av. Ekonomik Top.	90 kg
Belçika-Lüksenburg	98 kg
Danimarka	86 kg
Batı Almanya	100 kg
Yunanistan	67 kg
Fransa	117 kg
İtalya	78 kg
Hollanda	77 kg
İngiltere	75 kg
Portekiz	46 kg
Türkiye	22 kg
ABD	115 kg
Japonya	31 kg

Kaynak: FAO, Production Yearbook, 1988 Rome

Buna karşın bu maddelerin ülkeler ve bölgeler arasındaki dağılımı son derece dengesizdir. Az gelişmiş ülkelerde ve bölgelerde gelir dağılımındaki çarpıklıklar, üretim yetersizliği yanında dengesiz beslenmenin daha da ileri boyutlara varmasına neden olmaktadır. Dünyadaki besinsel ürünler üretim ve tüketimindeki bu dengesizliklere karşın, acaba gelecekte, artan nüfusu beslemek mümkün olacaktır.

Türkiye mutlak bir açlık sorunu ile karşı karşıya değildir. Türkiye'de günlük beslenme ihtiyacının yaklaşık % 60'ı bitkisel kökenli ürünlerden sağlanmakta ve bu şekilde dengeli beslenme değil, ancak mutlak açlık önlenmiş olmaktadır. Son 25 yıl içinde nüfus % 100 artarken et tüketimi % 50-60 oranlarında artış göstermiştir. Türkiye'deki bir tüketici gelişmiş bir ülkedeki tüketicinin yıllık et tüketiminin ancak % 25'ini tüketebilmektedir. Nüfusun yüksek gelirli belli bir yüzdesi ise, tüketim alışkanlıkları ve bilgisizlikten dolayı eksik değil aşırı ve yanlış beslenmektedir.

Dengeli bir beslenme ve bunun sonucu sağlıklı bir toplum için son derece önemli olan kırmızı etin üretim ve tüketiminin artırılması, tüketim düşüklüğünün sebeplerinin ortaya konulması ve toplumun beslenme alışkanlıklarının belirlenerek yeni alışkanlıkların kazandırılmaya çalışılması konunun önemini artırmaktadır.

Çizelge 1'de görülebileceği kadarıyla en düşük kırmızı et tüketimi Türkiye'dedir. Japonya; ikinci sırayı almakla beraber bu farkı beyaz et tüketimiyle kapatmaktadır. En yüksek et tüketimi ABD, Fransa, Batı Almanya'da görülmektedir.

Bilindiği gibi et; kırmızı et ve beyaz et olarak ikiye ayrılmaktadır. 1989 verilerine göre Türkiye'de yıllık kişi başına toplam kırmızı et tüketimi 24.5 kg, bunun yanında beyaz et tüketimi 5.5 kg'dır. Buradan Türkiye'de toplam et tüketimini yaklaşık % 80'inin kırmızı et, % 22'sinin ise beyaz et olduğu söylenebilir. Ancak son yıllarda Türkiye'de beyaz et üretim ve

tüketiminde önemli gelişmeler olmaktadır.

Dünyada büyük ve küçük baş hayvan varlığının yaklaşık olarak 3.7 milyar olduğu bilinmektedir. Türkiye'de ise yaklaşık büyük ve küçük baş hayvan varlığı 80 milyondur. Bu popülasyon ile Türkiye OECD ülkelerinde üçüncü, kendi bölgesinde ise Bağımsız Devletler Topluluğu'ndan sonra ikinci sıradadır. Ancak Türkiye'nin et üretimi ve verimi bu ülkelere göre düşük düzeydedir. Karkas ağırlığı olarak dünya ortalaması; sığırlarda 205 kg/baş, koyunlarda 15 kg/baş, keçilerde 11 kg/baş iken Türkiye'de bu rakamlar; sığırlarda 150 kg/baş, koyunlarda 11 kg/baş, keçilerde 15 kg/baş'dır. Karkas ağırlıkları gelişmiş ülkelerde sığırlarda 280 kg, koyunlarda 16 kg keçilerde 13 kg'dır. Türkiye'de hayvan başına karkas ağırlığı keçi dışında dünya ortalaması gelişmiş ülkeler ve gelişmekte olan ülkelere göre daha düşüktür. Bu açıdan hayvan ırklarının ıslahı ve birim hayvan başına verim artışı sağlanması büyük önem taşır.

Kırmızı et üretimi yönünden durum değerlendirilecek olunursa; dünyadaki toplam kırmızı et üretimi 1990 yılı verilerine göre 192.960.869 tondur. Aynı yılda Türkiye'de kırmızı et üretimi 1.213.000 tondur. Türkiye'nin dünya kırmızı et üretimindeki payı % 0.6'dır. Türkiye'de üretilen kırmızı etin % 47'si sığır, % 39'u koyun ve geriye kalan % 14'ü keçi ve manda etidir.

Bazı ülkelerde kişi başına yıllık kırmızı et tüketimindeki belirgin farklılıklar çizelge 1'de gösterilmiştir.

Türkiye'de değişik faktörlerden kaynaklanan beslenme alışkanlıkları ve gıda maddesi tercihleri üretimi ve tüketimi yeterli kabul edilen bazı temel gıda maddelerinin aslında yeterli bir düzeyde olmadığını göstermektedir. Çizelgede Türkiye ile diğer ülkeler arasındaki et tüketiminde büyük farklar olduğu görülmektedir.

Türkiye'nin toplam yıllık ortalama kırmızı et üretimi 1.2 milyonton civarındadır. Toplam ihracat 200 bin tondur. Kişi başına yıllık tüketim 22 kg'dır. Böylece üretimin çok az bir kısmının ihracat edilebilir olmasına rağmen Türkiye'de kırmızı et üretiminin yeterli düzeyde bulunduğu ve kırmızı et üretimi, tüketim dengesinin sağlanabildiği iddia edilemez. Dünya standartlarına göre gelişmiş ülkelerde kişi başına yıllık tüketimin 90 kiloyu bulduğu; Türkiye'de ise bunun 22 kiloda kaldığı dikkate alındığında gerçekte Türkiye'de önemli bir gıda maddesi olarak et üretiminin yetersiz olduğu söylenebilir.

1.2. Veri Kaynakları ve Yöntem

Araştırmaya konu olan evren; Tokat ili şehir merkezinde yaşayan hanelerin tamamıdır. Dolayısıyla araştırmanın veri kaynağı Tokat il merkezinin tüm mahallelerinde yaşayan aile birimleridir.

Ancak, 1990 nüfus sayımında; Tokat il merkezi nüfusunun 83 611 kişi olduğu göz önüne alınırsa tüm hanelere ulaşmak mevcut koşullarda olanaksızdır. Örnekleme alanını belirlemek için il merkezindeki tüm mahallelerin kapsandığı bir örnekleme çalışmasına gidilmiştir.

Örnekleme çalışmasında; Tokat Belediyesi Fen işleri Müdürlüğünden sağlanan Tokat Haritası üzerinde yeralan 48 mahalle araştırma kapsamına alınmıştır. Tokat Nüfus Müdürlüğü kayıtlarından ise toplam 21 587 hane belirlenmiştir. (1) (2).

Buna göre % 99 olasılık ve % 10 hata payına göre hesaplanan örnek hacmi $N = 319$ olarak bulunmuştur (3). Örnek hacmine ilişkin bilgiler, "Tokat il Merkezinde Yaşayan hanehalklarının sosyo-ekonomik Durumu Üzerine Bir Araştırma" isimli araştırmamızın 1 nolu çizelgesinde verilmiştir.

Araştırmanın yapılacağı mahallelerdeki sokak ve hanelerin belirlenmesinde ise tesadüfi örnekleme kullanılmıştır.

Örnekleme çalışması için Tokat Belediyesi'nden sağlanan "Numaralandırma Yönetmeliği Madde 31'e Göre Düzenlenmiş Form Nüfus 1, 1990 Binalar Cetveli"nden her mahalledeki örnek hacmi kadar hane tesadüfi olarak seçilmiştir (4). hanehalkıyla yapılacak olan anketler 105 sorudan ibaret olup, araştırmanın sonraki aşamalarında yapılacak gıda maddeleri tüketim paternini oluşturmada yardımcı olacak bilgileri de kapsamaktadır.

2. ARAŞTIRMA BULGULARI

İncelenen hanehalklarından elde edilen et tüketimine ilişkin veriler Çizelge 2'de verilmiştir.

Tokat'ta hanelerde kişi başına yıllık et tüketimi 18.36 kg olup bu miktar Türkiye ortalaması olan 22 kg dan yaklaşık 3.5 kg daha düşüktür.

İncelenen hanelerde kırmızı et tüketiminde en fazla tercih edilen et türü olarak en büyük payı % 46 ile koyun almakta, bunu % 35'le sığır eti ve % 30'la dana eti izlemektedir. Manda eti talebi ise % 0.5 ile en düşük düzeyde kalmıştır (Çizelge 3)

Etin tüketim biçimi olarak kıyma % 46 lık bir kullanım payına sahip iken kuşbaşı % 33.8 biftek % 5.2 pizola % 13.2 lik bir paya sahiptir (Çizelge 4).

İncelenen hanelerde eğitim düzeyi ile kırmızı et tüketimi arasındaki ilişki incelenmiş ve Çizelge 5'de verilmiştir. Tüketiciler eğitim düzeylerine göre ilkökul, lise ve yüksek öğretim mezunu olmak üzere 3 gruba ayrılmışlardır. Birinci grubun toplam hane sayısı içerisindeki payı % 21.2, ikinci grubun % 51.9, üçüncü grubun % 26.9'dur. Toplam et tüketimi içerisindeki birinci grubun payı % 17.9, ikinci grubun % 48.6, üçüncü grubun % 33.5'dir. Gruplar

Çizelge 2: İncelenen Hanelerde Ortalama Et Tüketimi

Hane başına Ort. Aylık Et Tüketimi (kg/ay)	Kişi Başına Ort. Et Tüketimi (kg/ay)	Kişi Başına Ort. Et Tüketimi (kg/yıl)	Türkiye'de Kişi Başına Ort. Et. Tüketimi (kg/yıl)
7.16	1.53	18.36	22.0

Tokat İl Merkezinde Yaşayan Hanehalklarının Kırmızı Et Tüketim Durumu Üzerine Bir Araştırma

Çizelge 3: Tüketimin et türlerine göre dağılımı

ET TÜRÜ	%
Dana	30
Sığır	35
Koyun	46
Keçi	3
Kuzu	36
Manda	0.5
Diğer	2

Çizelge 4: Etin Tüketim Biçimi

TÜKETİM BİÇİMİ	%
Kıyma	46.0
Kuşbaşı	33.8
Biftek	5.2
Pirzola	13.2
Diğer	1.7
TOPLAM	100.0

İtibariyle kişi başına aylık ortalama et tüketimi birinci grupta 6.2 kg, ikinci grupta 6.9 kg üçüncü grupta 9.2'dir. Tokat için ağırlıklı olarak hane başına ortalama et tüketimi ise 7.53 kg'dır. Eğitim düzeyi yükseldikçe et tüketim düzeyinin de arttığı söylenebilir. Bu yükseliş hem gelir ve hem de bilgi düzeyinin yükselmesiyle açıklanabilir.

Çizelge 6'da et tüketimi ile gelir düzeyi arasındaki ilişki verilmiştir. Gelir dilimi 2.000.000 dan az 2.000.000-4.000.000 ve dört milyondan fazla olmak üzere üç gruba ayrılmıştır. Birinci gruptaki hane oranı % 45.2, ikinci gruptaki hane oranı % 35.4, üçüncü gruptaki hane oranı ise % 19.4'dür. Aile başına aylık ortalama et tüketimi birinci grupta 5.2 ikinci grupta 7.9 ve üçüncü grupta 11.7 kg'dır. Kişi başına aylık et tüketimi ise birinci grupta 1.1, ikinci grupta 1.6 üçüncü grupta 2.5 kg'dır. Gelir arttıkça et tüketiminin arttığı, istatistiksel analizlere gerek kalmadan rahatlıkla söylenebilir.

İncelenen hanelerin 1991 yılı sığır vebaşından, et tüketim düzeylerinin etkilenme durumu incelenmiş ve Çizelge 7'de verilmiştir. İncelenen hanelerin % 55.2'sinin sığır vebaşının kırmızı et tüketim düzeylerini etkilemediğini belirtmişlerdir.

Çizelge 5: Et Tüketimi ile Eğitim Düzeyi Arasındaki İlişki

Eğitim Düzeyleri (*)	Hane Oranı (%)	Et Tüketim Payı (%)	Hane Başına Aylık Et Tüketim (kg)
1. Grup İlkokul Mezunu	21.2	17.9	6.2
2. Grup İlkokul Mezunu	51.9	48.6	6.9
3. Grup İlkokul Mezunu	26.9	33.5	9.2
Toplam	100.0	-	-

* Eğitim düzeyi esas alınırken aile reisinin eğitim seviyesi baz alınmıştır.

Çizelge 6: Et tüketimi ile gelir düzeyi Arasındaki İlişki

Gelir Dilimi (TL)	Hane Oranı (%)	Hane Başına Ort. Aylık Et Tüketimi (kg)	Kişi Başına Ort. Aylık Et Tüketimi (kg)
2 milyon < az	45.2	5.2	1.1
2 - 4 milyon	35.4	7.8	1.6
4 milyon > fazla	19.4	11.7	2.5

Çizelge 7: Sığır vebasının et tüketimini etkileme durumu

ETKİLENME ŞEKLİ	% Dağılımı
Etkilenen	43.5
Etkilenmeyen	55.2
Fikri Olmayan	1.3
TOPLAM	100.0

Çizelge 8: Etin Satın Alındığı Yere göre dağılımı

SATIN ALINDIĞI YER	%
Kasap	98
Diğer	2
TOPLAM	10

Çizelge 8'de görüldüğü gibi hanelerin % 98'i eti kasaplardan, % 2'si de kasap dışındaki çeşitli yerlerden (kaçak kesim) sağlamaktadır.

İncelenen hanelerin % 83'ü eti istediği şekilde beğenerek satın alabildiklerini, % 17'si ise istediği özellikte eti bulamadığını, ancak satın almak zorunda kaldıklarını belirtmişlerdir (Çizelge 9).

İncelenen hanelerde istediği özellikte et satın alamayan % 17'lik grubun incelenen ailelerin % 25'i etin temiz olmamasından % 17'si taze olmamasından, % 29'u yağlı olmasından, % 3'ü yağsız ve % 25.5'i de sakatlı olmasından dolayı istedikleri şekilde et alamadıklarını belirtmişlerdir (Çizelge 10).

Besin değeri yüksek olduğundan dolayı et tükettiğini ifade edenlerin % 39'unun etin içerisinde protein bulunduğunun bilincinde olduklarını belirlenmiştir.

Şikayetler açısından incelenen hanelerin % 21'i etin ambalajlı olmasını, % 7'si sınıflandırılmasını, % 22'si fiyatlarının daha ucuz olmasını, % 20'si kasapların denetlenmesini ve

Çizelge 9: Tüketicinin istediği özellikte et satın alabilme durumu

	EVET %	HAYIR %
Hane Oranı	83.0	17.0

Tokat II Merkezinde Yaşayan Hanehalklarının Kırmızı Et Tüketim Durumu Üzerine Bir Araştırma

Çizelge 10: Tüketicinin istediği şekilde et alamama nedenlerinin dağılımı

ET ALAMAMA NEDENİ	%
Temiz Olmaması	25.5
Taze Olmaması	17.0
Yağsız Olmaması	29.0
Yağlı Olmaması	3.0
Sakatath Olması	25.5
TOPLAM	100.0

Çizelge 11: Hanelerin Eti Tüketme Sebepleri

TÜKETİM NEDENİ	%
Besin değeri yüksek	57
Damak zevki	30
Alışkanlık	13
TOPLAM	100

Çizelge 12: Hane isteklerine göre etin pazarlanma ve muhafaza şekilleri

İSTEK	%
Ambalajlı olmalı	21
Sınıflandırılmalı	7
Fiyatlar ucuz olmalı	22
Kasaplar denetlenmeli	20
Sakatatsız sade olmalı	30
TOPLAM	100.0

Çizelge 13: Kırmızı Et ürünlerinin kahvaltıda tüketilme durumu

ET ÜRÜNÜ	%
Sucuk	39.0
Pastırma	31.0
Salam	6.2
Sosis	5.7
Hiçbirini Tüketmeyen	18.1
TOPLAM	100.0

% 30'unda etlerin sakatatsız olmasını istemişlerdir. Ayrıca hanelerin tamamı etin soğuk zincir içerisinde pazarlanması şeklinde isteklerde bulunmuşlardır (Çizelge 12).

Hanelerin, kahvaltıda % 39'u sucuk, % 31'i pastırma, % 5.7'si sosis tüketmektedir. Geriye kalan % 18.1'i ise, kahvaltıda et mamulleri tüketiminde bulunmamaktadırlar (Çizelge 13).

3. SONUÇ

Hayvansal protein açısından önemli bir diğer gıda maddesi ettir. Yapılan bu çalışmada yıllık kişi başına kırmızı et tüketimi 18.36 kg olarak bulunmuştur. Bu rakam Türkiye genel ortalamasında 22.0 kg'dır. Görüldüğü gibi Tokat Merkezde kırmızı et tüketimi Türkiye ortalamasının yaklaşık 3.5 kg altındadır. En fazla tercih edilen et türünün koyun eti ve en çok kullanılan tüketim şeklinin ise kıyma olduğu saptanmıştır. Hanelerde kişi başına et tüketim miktarı ile gelir ve eğitim düzeyleri arasındaki ilişki incelenmiş, bu ilişkinin pozitif yönde olduğu saptanmıştır. Ayrıca kaçak et tüketiminin % 2 gibi düşük bir oranda kaldığı da saptanmıştır.

LİTERATÜR

1. Tokat Belediyesi, Fen işleri Müdürlüğü Kayıtları, Tokat 1991.
2. Tokat Nüfus Müdürlüğü., Tokat ili Konut ve Nüfus Kayıtları Çizelgesi, Tokat, 1990.
3. W.J. Dixon and J. massey., Introduction to Statistical Ed, Mc. Growhill company, Kosakoska, 1969, s. 80.
4. Tokat Belediyesi., "Numaralandırma Yönetmeliği Formu, 1990 Binalar Cetveli", Tokat, 1991.