

TOKAT İL MERKEZİNDE YAŞAYAN HANEHALKLARININ EKMEK 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

EkmeK, insan hayatında önemli bir gıda maddesi ve ucuz bir enerji unsurudur. Öteyan-
dan ekmeK, Türkiye'de büyük ölçüde tüketilmektedir.

Bu çalışmada, 1992 Yılında Tokat il merkezinde ekmeK tüketiminin toplam ve kişi başı-
na miktarı ile tüketimin ekmeK çeşitlerine göre dağılımı incelenmiştir.

Araştırma sonuçlarına göre, incelenen hanehalklarında günde hane başına 4.1 adet ve
kişi başına 1.1 adet ekmeK tüketildiği, artan ekmeKlerin çeşitli şekillerde değerlendirildiği
belirlenmiştir.

SUMMARY

A RESEARCH ON THE BREAD CONSUMPTION OF HOUSEHOLD LIVING IN TOKAT PROVINCE

The bread is important food and a cheap factor of energy in human life. Furthermore,
the bread consumption is abundant in Turkey.

In this study, total consumption amount, consumption per capital, kind of consumption
in Tokat have been analyzed for the year of 1992.

According to the result of this research, 4.1 loaves of bread have been consumed a day
per house and 1.1 per capita, and the remaining part has been evaluated this way or that
way.

1. GİRİŞ

1.1. Araştırmanın önemi ve Amacı

Ekmeğin genelde vazgeçilmez bir gıda maddesi olarak görülmektedir. Ekmeğin ekonomik açıdan ve beslenme yönünden ucuz bir enerji kaynağı olması da, önemini korumaktadır. Türkiye'de ekmeğin tüketimi küçümsenmeyecek miktardadır. Dolayısıyla bu gıda maddesinin tüketiminde kalite ve fiyat bakımından meydana gelen gelişmeler halkı önemli ölçüde etkilemektedir.

Türkiye'de kalori gereksiniminin % 65-70'inin tahıl ürünlerinden sağlandığı tahmin edilmektedir. Bulgur, makarna, bisküvi ve diğer unlu mamüller çıkarıldıktan sonra tahıldan yapılan yiyeceklerin tahminen % 80'i ekmeğin olduğuna göre ekmeğin tek başına beslenmede birinci sırayı almaktadır.

Buğday unununun 100 gramında;

350.380 kalori, 10 mg protein, 10 mg kalsiyum, 1.3 mg demir, 0.15 mg Vitamin B, 0.05 mg riboflavin, 0.77 mg niyasin, 25 gr yağ bulunmakla birlikte ekmeğin pişirme sırasındaki kayıplardan dolayı unun göre farklıdır.

Un randımanı 100 kg buğdaydan elde edilen un miktarını ifade eder. Türkiye'de unlar aşağıdaki şekilde sınıflandırılmıştır:

70	randımanlı un	Extra-extra
70-78	randımanlı un	Extra
78-86	randımanlı un	Birinci nevi
86- +	randımanlı un	İkinci nevi

Ekmeğin katkı maddesi kullanılmadığında katılanlar oranında besin değerinde değişimler olmaktadır. Ekmeğin B grubu vitaminler ve bazı mineraller katılmak suretiyle zenginleştirme yapılmaktadır. Bunlar yanında ekmeğin soya unu, süt tozu, peynir altı suyu, balık unu, patates unu, bitkisel yağlar vb. de katılarak besin değeri yükseltilebilmektedir.

Katkı maddeleri yalnız besin değeri yükseltmek amacıyla değil aynı zamanda kaliteyi düzeltmek, bayatlamayı geciktirmek, bozulmayı önlemek, bazı gıda maddelerinin tüketimini ekmeğin yoluyla fazlaştırmak gibi amaçlar da taşımaktadır.

Ekmeğin Türkiye için önemli bir gıda maddesi olması bakımından, ekmeğin unlu mamüller içerisindeki yerinin açıklanmasında fayda görülmüştür. Ek Çizelge 1 incelendiğinde un ve unlu mamüller arasında ekmeğin talebinin oldukça büyük olduğu görülmektedir.

Gıda sanayi üretiminin en büyük kısmını un ve unlu mamüller üretimi oluşturmaktadır. Nitekim 1989 yılı itibarıyla toplam gıda sanayi üretiminin % 31.8'i un ve unlu mamüller sanayii tarafından gerçekleştirilmiştir.

Araştırmanın amacı, Türk insanının beslenmesinde önemi yadsınamayacak önemli bir gıda maddesi olan ekmeğin Tokat il merkezinde tüketim miktarı, çeşitleri, rakip gıda mad-

deleriyle arasındaki ilişkileri ortaya koymaya çalışmaktadır.

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 İşleri Müdürlüğü'nden sağlanan Tokat Haritası üzerinde yer alan 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

1992 yılı itibariyle Tokat şehir merkezinde 12 adet fırın üretim yapmaktadır. Bu fırınların yıllık üretim kapasitesi 31.209 ton, kullandıkları ham madde 3988 ton, üretim miktarı ise 4908 ton ekmek olduğu belirtilmektedir.

İncelenen hanehalklarında, hane başına 4.1 adet ekmek tüketilmektedir. Bir hanede ortalama 4.7 kişinin yaşadığı düşünüldüğünde kişi başına 1.1 ekmek düşmektedir. Araştırma döneminde bir ekmeğin 420 gram olduğu dikkate alınırsa Tokat'ta kişi başına yaklaşık 462 gram ekmek düştüğü gözlenir. Bu rakam Türkiye ortalaması için 402 gram olarak belirtilmektedir.

Halkın ekmeği ne şekilde sağladığı Çizelge 1'de gösterilmiştir.

Çizelgeden de anlaşılacağı kadarıyla halkın % 86'sı ekmeği çarşıdan almaktadır. Ekmeğini marketten alan hanelerin ne tür ekmek tükettikleri Çizelge 2'de verilmiştir.

Çizelge 2'ye göre, halkın % 82.7'si francala tipi ekmek tüketmektedir. Bunu, % 10'a ya-

Çizelge 1: Tokat'ta Halkın Ekmeği Temin Etme Şekli

TEMİN ETME ŞEKLİ	ORANI (%)
Kendi yapanlar	8
Marketten Alanlar	86
Her iki şekilde temin edenler	6
TOPLAM	100

Çizelge 2: Tokat'ta Halkın Çeşitli Ekmeklere Talebi

TÜKETİLEN EKMEK ÇEŞİTLERİ	HANE ORANI (%)
Francala Tüketenler	82.7
Pide Tüketenler	0.3
Francala ve köy ekmeği tüketenler	9.5
Francala ve kraker tüketenler	0.3
Francala ve tuzsuz ekmeği tüketenler	0.6
Francala ve tost ekmeği tüketenler	0.6
Francala ve pide tüketenler	2.1
Francala ve diğerlerini tüketenler	0.3
Francala, köy ekmeği ve tuzsuz ekmeği tük.	0.9
Francala, köy ekmeği ve pide tüketenler	1.5
Francala, köy, tuzsuz, tost ekmeği ve pide tüketenler	0.3
Francala, tuzsuz ekmeği ve tost ekmeği tük.	0.3
Köy Ekmeği ve pide tüketenler	0.3
Francala, köy ekmeği, tuzsuz, tost ekmeği tük.	0.3
TOPLAM	100.0

kın bir oranla francalayla birlikte köy ekmeği tüketenler takip etmektedir.

Halkın artan ekmekleri değerlendirme şekli ise Çizelge 3'de gösterilmiş. % 37.6'lık grup artan ekmeği bir yiyecek yapımında kullanarak, israfı belli oranda önlemektedir.

Çizelge 3: Halkın Artan Ekmeği Kullanım Şekilleri

TEMİN ETME ŞEKLİ	ORANI (%)
Çöpe Atanlar	3.0
Hayvanlara Verenler	32.7
Başka bir yiyecek yapanlar	37.6
Bunların dışındaki kullanımlar	15.1
Çöpe atan ve hayvanlara verenler	0.5
Başka bir yiy. yap. ve hayvanlara ver.	9.7
Diğer Şek. Kullanan ve Hay. Ver.	0.7
Başka bir Yiy. yap. ve diğerleri	0.7
TOPLAM	100.0

Tokat İl Merkezinde Yaşayan Hanehalklarının Ekmek Tüketim Durumu Üzerine Bir Araştırma

Çizelge 4: İsrafi Önemek Açısından Ekmek Boyutlarının Küçültülmesine Halkın Yaklaşımı

EVET VEYA HAYIR DİYENLER	HANE ORANI (%)
Evet	54
Hayır	46
TOPLAM	100

Çizelge 5: Halkın Makarna, Pilav, Hamur İşleri vb. Yiyecekleri Tüketim durumu

BU YIYECEKLERİN TÜKETİLME DURUMU	HANE ORANI (%)
Tüketenler	76
Tüketmeyenler	24
TOPLAM	100

Ekmek israfını önlemek açısından ekmek boyutlarının küçültülmesinde halkın yaklaşımı da Çizelge 4'de gösterilmiştir.

Halkın makarna, pilav, hamur işleri vb. yiyecekler tüketimi de çizelge 5'de gösterilmiştir. ailelerin % 76'lık bir kesiminin bu yiyecekleri yüksek oranda ve ortalama 4.4 günde bir tükettiği belirlenmiştir.

Halkın hamur işleri vb. tükettiği zamanlardaki ekmek tüketim durumu Çizelge 6'da gösterilmiştir. Buna göre; ailelerin % 89'u hamur işleri ve vb. tükettiklerinde ekmek tüketimlerini azalmaktadırlar.

Çizelge 6: Halkın Hamur İşleri vb. Tükettiği Zamanlardaki Ekmek Tüketimi

BU ZAMANLARDA TÜKETİMİ AZALANLAR VE AYNI KALANLAR	HANE ORANI (%)
Hamur işleri vb. tükettiklerinde Ekmek Tüketimi azalanlar	89
Hamur işleri vb. Tükettiklerinde Ekmek Tüketimi aynı kalanlar	11
TOPLAM	100

Çizelge 7: Çocukların Ekmek Tüketim Durumu

TÜKETİM DURUMU	HANE SAYISI	(%)
Hiç tüketmez	39	11
Az	85	24
Normal	173	49
Yetişkinlerle aynı düzeyde	55	16
TOPLAM	352	100

Çizelge 8: Ailelerin "Çocuklarınıza Yemekle Ekmek Yemesinde Israr Eder misiniz" Sorusuna Cevapları

EYET VEYA HAYIR DİYENLER	HANE ORANI (%)
Evet diyenler	44
Hayır diyenler	56
TOPLAM	100

Çizelge 9: Kahvaltıda Mısır Gevreği, Simit Ve Yağlı Tüketim Durumu

TÜKETİLENLER	HANE ORANI (%)
Mısır Gevreği	0.9
Simit	1.6
Yağlı	1.4

İncelenen çocuklu ailelerde çocukların ekmek tüketim alışkanlıkları Çizelge 7'de gösterilmiştir. Buna göre; çocukların % 49'u ailelerine göre normal düzeyde tüketimde bulunmaktadır.

Ailelerin çocuklarına yemekle birlikte ekmek yemelerini ısrar edip etmedikleri Çizelge 8'de gösterilmiştir. Çocuklu ailelerin % 44'ü çocuklarına ekmek tüketiminde ısrarcı davranmaktadırlar.

Ailelerin kahvaltıda ekmek dışında ekmeğe yakın ürünler tüketimi de Çizelge 9'da gösterilmiştir. Ailelerin % 3.9'unun bu ürünleri kahvaltıda tükettikleri saptanmıştır.

Ek Çizelge 1: Un ve Unlu Mamuller Talebi

Un ve Unlu Mam.	1984 Gerçekleşme		1988 Geçici		1989 Tahmin		1994 Plan Hedefi		Yıllık Ort. Artış (%)	
	Miktar	Değer	Miktar	Değer	Miktar	Değer	Miktar	Değer	V. Plan	VI. Plan
Pirinç	258.4	144704	270	151200	277	115120	308	172480	1.4	2.1
Buğday unu ve irmik	7644	701515	8282	705760	8489	724963	9151	764460	0.7	1.1
Hüubab ve baklagil unları	-	342233	-	38496	-	39650	-	45966	3	3
Bulgur	710	340800	770	369600	787	377760	864	414720	2.1	1.9
Diğerleri	-	4810	-	5804	-	5978	-	6930	4.4	3
Kepek	1530	130050	2079	176715	2092	177820	2327	197795	6.5	2.2
Makama vb.	200	140000	228	159600	235	164500	279	195300	3.3	3.5
Bisküvi	180	216000	220	264000	232	278400	301	361200	5.2	5.3
Ekmek	7128	2851200	7900	3160000	8083	3233000	8707	3482800	2.5	1.5
Diğer unlu Mam.	-	36972	-	41372	-	42530	-	51742	2.8	4

Kaynak: VI. Beş Yıllık Kalkınma Planı, 1989
M: Bin Ton D: Milyon Ton 1988 Fiyatları

3. SONUÇ

Ekmek Türkiye genelinde vazgeçilmez bir gıda maddesi olması açısından önemini korumaktadır. Ortalama olarak günde kişi başına 1.1 adet (462 gram) ekmek tüketildiği belirlenmiştir. Halkın artan ekmekleri yeniden yiyecek yapımı ve hayvanlara vererek değerlendirme yoluyla ısrافی önlemede azami gayreti gösterdiği saptanmıştır. Artan ekmeklerin % 37.6'sı başka bir şekilde yemeklerde, % 32.74'si ise hayvanlara vererek değerlendirilmektedir.

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., 3 Numaralandırma Yönetmeliği Formu, 1990 Binalar Cetveli", Tokat, 1991.