



Consumers Preferences on Pickled Vine Leaves the Case of Tokat Province[#]

Esen Oruç^{1,a,*}, Rüstem Cangı^{1,b}, Aysel Ergün^{1,c}

¹Department of Agricultural Economics, Agricultural Faculty, Tokat Gaziosmanpaşa University, 60250 Tokat, Turkey

²Department of Horticulture, Agricultural Faculty, Tokat Gaziosmanpaşa University, 60250 Tokat, Turkey

³School of Natural and Applied Science, Tokat Gaziosmanpaşa University, 60250 Tokat, Turkey

*Corresponding author

ARTICLE INFO	ABSTRACT
[#]This study was presented as an oral presentation at the 1st International Congress of the Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology (Antalya, TURJAF 2019) <i>Research Article</i> Received : 25/11/2019 Accepted : 13/12/2019 Keywords: Pickled vine leaves Consumer preferences Tokat Erbaa Traditional food	Production and consumption of pickled vine leaves have been on increase in Tokat region of Turkey. A literature review yielded no study on consumption potential, consumer preferences, preferences and complaints about this product in the region. It has been considered that conclusions drawn from experience and ideas of consumers about pickled vine leaves could help the production sector during production processes. Aim of the present study was to find out consumption potential and consumer preferences for pickled vine leaves in Central, Erbaa, Niksar, Zile and Turhal Districts of Tokat Province through a questionnaire survey. Data from a face-to-face questionnaire carried out in Tokat Province constituted the main material of the study. Sample size of the research (383) were calculated using Proportional Sample Size. Data obtained were evaluated using per cent distributions and other descriptive statistics. All of women interviewed and their family members consumed pickled vine leaves. Average yearly consumption was 13.9 kg. Questionnaire data showed that most individuals obtained leaves directly from producers or they produced their pickled leaves from their own vineyards. More than half of consumers interviewed considered the price of pickled vine leaves on the market was fair.

Türk Tarım – Gıda Bilim ve Teknoloji Dergisi, 8(3): 668-677, 2020

Salamuralık Yaprak Konusunda Tüketici Tercihleri: Tokat İli Örneği

MAKALE BİLGİSİ	ÖZ
<i>Araştırma Makalesi</i> Geliş : 25/11/2019 Kabul : 13/12/2019 Anahtar Kelimeler: Salamura asma yaprağı Tüketici tercihleri Tokat Erbaa Geleneksel gıda	Tokat bölgesinde, asma yaprağının üretim ve tüketim açısından önemi giderek artmaktadır. Bölgede, bu ürünün tüketim potansiyeli, ürünle ilgili tüketici tercihleri, memnuniyetler ve rahatsızlık duyulan konular üzerine daha önce yapılmış bir araştırma bulunmadığı görülmüştür. Asma yaprağı konusunda tüketicilerin birikim ve görüşlerinden yola çıkılarak ulaşılan sonuçların, üretim aşamasında sektöre yön verebileceği düşünülmüştür. Bu çalışmada, Tokat İli Merkez Erbaa, Niksar, Zile ve Turhal ilçelerinde salamura asma yaprağı tüketim potansiyelinin ve ürünle ilgili tüketici tercihlerinin anket yoluyla ortaya koyulması amaçlanmıştır. Araştırmanın ana materyalini, Tokat ilinde tüketicilerle yüz yüze yapılan anket çalışmalarından elde edilen veriler oluşturmıştır. Anket çalışması için, Oransal Örnek Hacmi Yöntemi kullanılarak örnek hacmi (383) tespit edilmiştir. Elde edilen veriler, yüzde dağılımlar ve diğer tanımlayıcı istatistikler yoluyla değerlendirilmiştir. Görüşülen kadınların tamamı ve aileleri asma yaprağı tüketmektedir. Ürünün yıllık tüketim miktarı ortalama olarak 13,9 kg'dır. Ulaşılan veriler, bireylerin asma yaprağını büyük oranda doğrudan üreticiden ya da kendi bağlarından temin ettiklerini göstermektedir. Görüşülen tüketiciler piyasada geçerli olan asma yaprağı fiyatını yarıdan fazla bir oranla makul bulmaktadırlar.

^a esen.orucbuyukbay@gop.edu.tr
^c ergun.aysel_22@hotmail.com

^b <https://orcid.org/0000-0002-0147-2742>
^c <https://orcid.org/0000-0003-0784-6298>

^b rustem.cangi@gop.edu.tr ^c <https://orcid.org/0000-0002-8264-9844>



Giriş

Asma yaprakları, bağcılık faaliyetinin iki önemli ürününden biridir. Ancak, tüm dünyada ve Türkiye’de genelde üretim miktarı ve ekonomik potansiyel açısından üzüm ilk sırada yer almaktadır. Asma yaprağının, köklü geçmişine, özel tüketim ve kullanım alanlarına rağmen, literatürde geniş ölçüde ele alınmadığı ifade edilebilir.

Türkiye, Yunanistan, Akdeniz ve bazı Ortadoğu ülkelerinde geleneksel lezzetlerinden birisi de, asma yaprağından yapılan sarma ya da dolmadır (Anonim 2011a,b). Taze ve salamura asma yaprak geleneksel bir lezzet olarak sofralarda yer alırken, bu ürüne ait ulusal ve uluslararası istatistiklerde üretim ve ekonomisi hakkında yeterli bilgi bulunmamaktadır. 2004 yılında Türkiye’nin salamuralık yaprak ihracatı 60.000 ton olup, (Anonim, 2005), Tokat yaklaşık 12.000 tonluk üretimle önemli paya sahiptir (Anonim, 2010) Asma yaprağı, özellikle geleneksel olarak yer ettiği mutfaklar için belki de üzüm kadar önemlidir. Diğer taraftan, çiftçi için ticari getirisi yüksek ve önemli bir üründür. Özellikle Tokat ve Manisa gibi salamuralık yaprak üretiminin önem kazandığı iller için, asma yaprağının ayrı bir değeri olduğu görülmektedir.

Tokat bağcılığın başarılı olarak yapıldığı bir olarak anılmaktadır. İlde 44 üzüm çeşidinin yetiştigi, ancak Narince çeşidinin bölge bağlarında %90 civarında alanda yetiştirildiği bilinmektedir. Literatür bilgilerine göre, Narince, en kaliteli sarmalık yaprağına sahip çeşitlerden biridir ve bu çeşitten elde edilen yaprak, piyasada aranan ve marka olmuş Tokat salamuralık yaprağının üretildiği çeşittir (Göktürk ve ark., 1997). Asma yaprağı, Tokat ilinin gen kaynağı ve üretim merkezi konumunda bulunduğu tarım ürünlerinden biri olarak kabul edilmektedir ve ilden ihraç edilen az sayıda ürün arasında sıralanmaktadır (Hekimoğlu ve Altınöğür, 2014). Asma yaprağının, bölge ekonomisine katkı sağlayan tarım ürünleri içinde önemli yere sahip olduğu açıkça görülmektedir.

Asma yaprağı talebi ve bu taleple ilgili tercihlerin, bazı faktörlerden olumlu ya da olumsuz yönde etkilendiği bilinmektedir. Özellikle, ilaç kalıntısı ve katkı maddelerinin, sanayide işlenmiş asma yaprağı tercihinin olumsuz etkilediği düşünülmektedir. Yapılan bir çalışmada, bağlarda pestisit uygulamalarında, ilaç etki süresinin üzüme göre belirlendiği, bu yüzden asma ya da salamura olarak tüketilecek yaprak için geçmesi gereken sürenin bilinmediği ya da dikkate alınmadığı belirtilmektedir (Cangi ve ark., 2014). Yörede yapılan diğer bazı araştırmalarda da asma yapraklarındaki kalıntı sorunlarına değinilmektedir (Erdem ve ark., 2013; Cangi ve ark., 2013; Yanar ve ark., 2015).

Asma yaprağını, Tokat bölgesindeki ailelerin tüketim miktarları, tüketim tercihleri, ürünle ilgili memnuniyet, şikâyet ve endişeler açısından ele alan bir alan çalışmasının bulunmadığı görülmüştür. Asma yaprağı konusunda tüketici görüşlerinden yola çıkılarak ortaya koyulan kanaatlerin, üretim aşamasında sektöre yön verebileceği düşünülmektedir. Bu araştırmada, Tokat İli Merkez Erbaa, Niksar, Zile ve Turhal ilçelerinde salamura asma yaprağı tüketim potansiyelinin, bu ürünle ilgili tüketici tercihlerinin, memnuniyetlerin, endişelerin, beklentilerin ve özellikle kaliteli yaprak özelliklerinin, anket yoluyla ortaya koyulması amaçlanmıştır.

Materyal ve Yöntem

Araştırmanın ana materyalini, Tokat ilinde tüketicilerle yüz yüze yapılan anket çalışmalarından elde edilen veriler oluşturmıştır. Bunun yanı sıra daha önce yapılmış araştırmalara yer verilmiş, gerekli olduğu noktalarda ilgili yerel kurum ve kuruluşların kayıtlarına ve görüşlerine de başvurulmuştur.

İlde yaşayan tüketicilerin tamamı ile görüşülmesi mümkün olamayacağı için örnekleme çalışması yapılmış, ana popülasyonu temsil edecek bir örneklem büyüklüğü belirlenmeye çalışılmıştır. Tokat İlinin Merkez ilçe dışında 11 ilçesi bulunmaktadır. Bu 11 ilçeden 2015 yılı verilerine göre nüfusu 50 000 üzerinde olan Merkez, Erbaa, Turhal, Niksar ve Zile ilçelerinin araştırma kapsamına alınmasına karar verilmiştir (Anonim, 2015b).

Asma yaprağı tüketiminin, aileye özgü bir tüketim davranışı olarak kabul edilebileceği düşünülerek, ana popülasyonun belirlenmesinde hane sayısı esas alınmıştır. Hanelerde asma yaprağı tüketimi konusunda kadınların ön plana çıkacağı varsayımı ile haneleri temsilen kadın tüketicilerle görüşülmesine karar verilmiştir. Örnek hacminin belirlenmesinde Oransal Örnek Hacmi yöntemi kullanılması uygun bulunmuştur (Çiçek ve Erkan, 1996). Bu şekilde, %95 güven aralığı ve %5 hata payı ile Merkez ilçede 150, Erbaa’da 74, Turhal’da 64, Niksar’da 50 ve Zile’de 45 olmak üzere toplam 383 anket yapılmasına karar verilmiştir. Belirlenen örnek sayısı esas alınarak, tüketicilerle 2016 yılı içerisinde yapılan yüz yüze görüşmeler yoluyla anket çalışması tamamlanmıştır. Elde edilen veriler, dijital ortama aktırılarak, yüzde dağılımlar ve diğer tanımlayıcı istatistikler yoluyla değerlendirilerek yorumlanmaya çalışılmıştır. Parasal değerler, Haziran 2016 ve Ekim 2019 dolar kuru dikkate alınarak bugünkü değerlere dönüştürülmüştür.

Araştırma Bulguları

Temel Sosyo-Ekonomik ve Demografik Özellikler

Araştırmada, öncelikle hedef kitleyi tanımlamayı sağlayan bazı sosyo-demografik ve ekonomik verilerin ortaya konması önemli görülmüş, buna ilişkin bulgular Çizelge 1’de özetlenmiştir.

Yöntem bölümünde de belirtildiği gibi, görüşülen bireylerin tamamı kadındır. Ortalama yaş 41,71’dir ve oransal olarak da 31-45 yaş aralığında ağırlık kazanmaktadır (%38,38). Evli olanlar çoğunluktadır (%79,63) ve aileler ortalama olarak 4 bireyden (3,8) oluşmaktadır.

Eğitim düzeylerine göre dağılım, her eğitim düzeyinden bireyin araştırma kapsamına girdiğini göstermekle birlikte, ilkökul mezunları %29,34 oranıyla öne çıkmaktadır. Bu grubu, lise mezunları (%19,06) takip etmektedir. Lisans mezunları ile okur yazar olmayanlar şeklindeki uç sayılabilecek iki grup ise yaklaşık oranlardadır (%12,01 ve 11,75).

Bulgulara göre, kadınlar arasında ev hanımları önemli bir çoğunluğa (%72,85) sahiptir. Maaşlı ya da ücretli çalışanlar %22,19 oranıyla ev hanımlarını takip etmektedir. Maaşlı ya da ücretli çalışanlar grubunda, kamu sektöründe memur ya da işçi, özel sektörde sekreter, muhasebeci statüsünde çalışanlar bulunmaktadır. Özel iş sahibi kadınlar oldukça düşük bir orandadır (%1,57). Maaş ve emekli maaşı ailelerin gelirinde en yüksek oranlı gelir

kaynaklarıdır. Ortalama gelir bugüne uyarlanmış değerlerle 3.970 TL olarak belirlenmiştir. Ailelerin %30,29'u 2.970 TL veya daha düşük gelire sahiptir. Gelir grupları arasında en yüksek oranı %41,25 ile 2.951-5.900 TL aralığı almıştır. Bu verilerden, ailelerin genellikle aylık periyodik gelirle geçindikleri ve yüksek gelir düzeylerine sahip olmadıkları anlaşılmaktadır.

Asma Yaprağı Tüketim Alışkanlığına İlişkin Bulgular

Bu bölümde ailelerin asma yaprağı tüketimleriyle ilgili bilgiler ortaya konmaya çalışılmıştır. Görüşmelere katılan kadınların tamamı ailelerinde asma yaprağı tüketildiğini belirtmiştir. Katılımcıların hemen hemen yarısı ortalama ayda bir kez asma yaprağı tükettiklerini belirtmişlerdir. 15 Günde bir tüketenler %25,59, haftada bir tüketenler ise %17,49 oranındadır. Ulaşılan veriler asma yaprağının sık tüketildiğini göstermektedir. Görüşülen her iki kadından birinin ailesinde asma yaprağı en az 15 günde bir tüketilmektedir (Çizelge 2).

Çizelge 2'de yer alan sonuçlara göre, asma yaprağının en yaygın kullanıldığı yemek türü zeytinyağlı sarmadır ve görüşülen bireylerin büyük çoğunluğu (%92,95) asma

yaprağını bu şekilde tüketmektedir. Sıralanmış olan yiyecekler genellikle yöreye özgüdür. Oranlar özellikle mercimekli bat, baklalı sarma, etli sarma ve baklalı bat ile yaprak tüketiminin yaygın olduğunu göstermektedir.

Yıllık tüketim miktarı ortalama olarak 13,9 kg'dır. Ailelerin yarısından biraz fazlası (%52,22) bir yılda 10 kg veya daha az asma yaprağı tüketmektedirler. Yarıya yakın bir bölümü ise (%47,78) en az 11 kg yaprak tüketmektedirler. 30 kg'dan daha yüksek yaprak tüketen ailelerin oranı (%3,13) düşüktür.

Asma Yaprağının Teminiyle İlgili Bulgular

Asma yaprağının nereden, hangi formda (taze, salamura vs.), hangi miktarlarda alındığı, tüketiciye göre değişmektedir. Bu durum önemli düzeyde alınan yaprak özelliğinde önemli düzeyde belirleyici olabilmektedir. Örneğin, katılımcılarla yapılan görüşmelerden elde edilen bilgi ve izlenimlere göre, yerel satıcılardan, yani doğrudan üreticiden alınan yapraklarda daha az kimyasal içerik (tarım ilacı, koruyucu vs.) bulunmaktadır. Çizelge 3, görüşülen tüketicilerin asma yaprağı teminiyle ilgili bulguları özetlemektedir.

Çizelge 1. Sosyo-Demografik ve ekonomik kriterlere göre katılımcı profili

Table 1. Participant profile by socio-demographic and economic criteria

Kriterler		Frekans	Oran (%)	
Yaş	18-30	94	24,54	Ortalama yaş 41,71
	31-45	147	38,38	
	46-65	120	31,33	
	65-+	22	5,75	
	Toplam	383	100,00	
Medeni Durum	Evli	305	79,63	Ailede ortalama birey sayısı 3,8
	Bekâr	78	20,36	
	Toplam	383	100,00	
Eğitim	Okur yazar değil	45	11,75	
	Okur yazar	15	3,92	
	İlkokul mezunu	112	29,24	
	Ortaokul-ilköğretim mezunu	53	13,84	
	Lise mezunu	73	19,06	
	Önlisans mezunu	27	7,05	
	Lisans mezunu	46	12,01	
	Lisan üstü eğitim mezunu	12	3,13	
Meslek	Toplam	383	100,00	
	Ev hanımı	279	72,85	
	Maaş ya da ücretli çalışan	85	22,19	
	Öğrenci	7	1,82	
	Emekli	6	1,57	
	Özel iş sahibi	6	1,57	
Ailenin Gelir Kaynakları	Toplam	383	100	
	Maaş	122	31,85	
	Emekli maaşı	115	30,03	
	Özel iş - ticaret kazancı	87	22,72	
	Ücret	80	20,89	
	Kira	16	4,18	
	Tarımsal üretim	14	3,66	
Aylık Gelir Düzeyi (TL)	Genel	383	*	Ortalama Aylık Gelir 3.970 TL
	2.950 TL ve daha düşük	116	30,29	
	2.951-5.900	158	41,25	
	5.901-9.900	63	16,45	
	9.901 ve daha yüksek	46	12,01	
	Toplam	383	100,00	

*Bazı ailelerin birden fazla gelir kaynağı olduğu için toplam yüzü aşmaktadır.

Çizelge 2. Asma yaprağı tüketim sıklığı
Table 2. Vine leaf consumption frequency

Asma Yaprığı Tüketimiyle İlgili Bazı Bulgular		Frekans	Oran (%)	
Tüketim sıklığı	Haftada birkaç kez	27	7,05	
	Haftada bir kez	67	17,49	
	15 günde bir	98	25,59	
	Ayda bir	191	49,87	
	Toplam	383	100,00	
Kullanıldığı yiyecekler	Zeytinyağlı sarma	356	92,95	
	Mercimekli bat	282	73,63	
	Baklalı sarma	248	64,75	
	Etlı sarma	244	63,71	
	Baklalı bat	192	50,13	
	Yavan bat	129	33,68	
	Nohutlu bat	74	19,32	
	Erikli yavan sarma	35	9,14	
	Toplam	383	*	
Hane olarak yıllık tüketim miktarı	10 kg ve daha düşük	200	52,22	Ortalama yıllık tüketim miktarı 13,9 kg
	11-20 kg	123	32,12	
	21-30 kg	48	12,53	
	31 kg ve daha fazla	12	3,13	
	Toplam	383	100,00	

*Birden fazla tercih yapılabilirdi için toplam yüzü aşmaktadır

Çizelge 3. Asma yaprağı teminiyle ilgili bazı bulgular
Table 3. Some findings on vine leaf supply

Asma Yaprığı Teminiyle İlgili Bazı Bulgular		Frekans	Oran (%)	
Temin ettiği yerler ya da kişiler	Bağ sahibi akraba, eş, dost	142	37,08	
	Kendi bağı	103	26,89	
	Tanıdığı yaprak üreticisi	75	19,58	
	Sebze-meyve pazarı	58	15,14	
	Tanımadığı farklı yaprak üreticileri, bağ sahipleri	55	14,36	
	Marketler	13	3,39	
	Yerel ürünler satan dükkânlar	9	2,35	
	Toplam	383	*	
Temin formu	Taze /yeşil olarak	239	62,40	
	Salamura yapılmış olarak	160	41,78	
	Toplam	383	*	
Tercih edilen büyüklük	5 kg'lık ve daha düşük gramajlı ambalaj	198	51,70	
	8 kg'lık ambalaj	142	37,08	
	10 kg'lık ambalaj	43	11,23	
	Toplam	383	100,00	
Taze/Yeşil olarak alanların bu tercih etme nedenleri	Yaprığı görebilmek, seçebilmek	144	60,25	
	Kendi bağından temin ediyor olması	103	26,89	
	Alışkanlık	75	31,38	
	Daha ucuz olması	72	30,13	
	Başka birinin yaptığı salamuraya güvenmemesi	70	29,29	
	Kimyasal açıdan daha güvenilir bulması	29	12,13	
	Toplam	383	*	
Salamura yapılmış olarak alanların ambalaj tercihleri	Plastik bidon ambalaj	115	71,88	
	Ambalajsız alıp plastik bidona kendisi doldurur	35	21,88	
	Cam kavanoz	4	2,50	
	Vakumlu paket	4	2,50	
	Ambalajsız alıp cam kavanoza kendisi doldurur	3	1,88	
	Toplam	383	100,00	

*Birden fazla tercih yapılabilirdi için toplam yüzü aşmaktadır.

Ulaşılan veriler, tüketicilerin yaprağı büyük oranda doğrudan üreticiden ya da (%83,55) kendi bağlarından temin ettiklerini göstermektedir. Yörenin asma yaprağı üreticiliği konusundaki ayrıcalığı, bölgede yaşayan tüketicilere bu olanağı sağlamaktadır. Tüketicilerin dörtte

birinden fazlasının (%26,89) kendine ait bağı bulunmaktadır. Bu gruptakilerin bir bölümü bağının köyde, bir bölümü ise şehir içinde olduğunu belirtmişlerdir. Yine bu grupta bulunan tüketicilerin bir bölümü tükettiği yaprağın tamamını kendi bağından temin

edebilirken, bir bölümü kendi üretimine ek olarak başka yerlerden de asma yaprağı almaktadır. %19,58 Oranıyla üçüncü sıradaki seçenek, tanıdık yaprak üreticisidir. Bu ifadeyi kullanan tüketiciler, yaprak alışverişi nedeniyle tanıdıkları bu üreticilere güvendikleri için, her yıl yaprak aldıklarını belirtmişlerdir. Sonuçlar, market ve dükkânların yaprak satışı konusunda oldukça sınırlı bir oranda kaldıklarını ortaya koymaktadır.

Yaprak tüketiciler tarafından taze ya da salamura yapılmış olarak iki farklı şekilde temin edilmekte, bazı tüketiciler her iki şekilde de almaktadır. Taze olarak daha yüksek oranda tercih edilmekte, tüketiciler bu şekilde temin ettikleri yaprağı kendileri salamura hale getirmektedir. Kendi bağından yaprak temin edenler de bu oranın yüksek olmasında etkilidir. Ancak yaprağı satın alsa bile, kendi tercihleri doğrultusunda salamura yapmayı tercih edenler de önemli orandadır. Yaprığı taze ya da yeşil formda tercih etme nedenleri sorulmuş, bu konuda en yüksek oranlı gerekçe %60,25 ile “yaprığı görebilmek ve daha iyi seçebilmek” olmuştur. %30,13 daha ucuz olduğu için, %31,38 alışkanlık olması nedeniyle, %29,29 ise başkaları tarafından yapılan salamuraya güven duymadığı için yaprağı taze olarak almayı tercih ettiğini belirtmiştir.

Yaprak genellikle küçük miktarlarda değil, yılda belirli dönemlerde uzun süreli kullanım düşünülerek alınmaktadır. Bu şekilde her sefer 5, 8 ya da 10 kilogram olarak alınan yaprak, salamura olarak alındığında söz konusu kilogramlara uygun ambalajları olmaktadır. En yüksek oranda tercih edilen ağırlık 5 kg’dır ve kadınların %51,70’i, yaprağı bu şekilde almaktadır. Bu grupta çok düşük oranda (%0,78) 5 kilogramdan daha küçük (1- 3 kilogramlık) ambalajlarda yaprak alan tüketiciler de bulunmaktadır. Bunu 8 kg alanlar (%37,08) takip etmektedir ki bu miktar tüketici ve üreticiler tarafından “batman” olarak adlandırılmaktadır.

Yaprığı salamura olarak alanlar genellikle ya plastik ambalajda almakta ya da açık olarak alıp plastik bidona doldurarak saklamaktadır. Bunun dışında ambalaj tercihleri çok sınırlıdır. Asma yaprağı ambalajının genellikle çok sağlıklı olmadığı görülmektedir.

Taze olarak yaprak alanların ürünü ne şekilde sakladıklarına ilişkin sonuçlar Çizelge 4’te yer almaktadır. En fazla tercih edilen saklama şekli plastik bidona susuz olarak tuzla salamura şeklindedir. Bunu aynı koşullarda sulu salamura takip etmektedir. Taze yaprak temin eden tüketicilerin %89,54’ü plastik bidonu saklama ortamı olarak kullanmaktadır. Cam kavanoz ya da derin dondurucu tercih eden tüketiciler genellikle az miktarlarda

yaprak tüketenlerdir. Çok düşük oranda birden fazla saklama tercihi kullanan tüketici söz konusudur.

Asma Yaprığı Konusunda Tüketicilerin Tercihleri ve Değerlendirmeleri

Görüşülen kadınlara asma yaprağı konusunda bazı kriterlerle ilgili tercihleri sorulmuştur. İlk olarak Tokat yaprağının tüketiciler için önemli bir tercih kriteri olup olmadığını ortaya koyabilmek amacıyla, yaprağın üretildiği yerle ilgili tercihleri olup olmadığı belirlenmeye çalışılmıştır. Sonuçlar yaprağın Tokat’ta üretilmesinin önemli bir kriteri olduğunu göstermiştir. Bazı tüketiciler Erbaa yaprağını ayrıca öncelikli tercih etmektedirler. Tüketicilerin bu tercihlerine ulaşabilme oranının yüksek olduğu görülmektedir. Kısmen ulaşabildiğini ifade edenler, kimi zaman aldıkları yaprakların içinden farklı yapraklar çıktığını belirtmişlerdir. Böyle bir durumla genellikle tanımadığı kişilerden, market ve dükkânlardan yaprak alanların karşılaştıkları anlaşılmaktadır.

Bu tercihi ulaşabilen tüketicilerin %51,39’u bunun için fiyat farkı ödemediklerini belirtmişlerdir. %11,95’lik bir bölüm farklı fiyat ödediklerini ifade ederken, önemli bir bölüm de (%36,65) ödedikleri fiyatın genel piyasa fiyatından farklı olup olmadığına dikkat etmediklerini söylemişlerdir. Yaprığın yetiştiği yer konusundaki tercihinin kısmen ya da hiç karşılanmadığını ifade eden kadınlar da söz konusudur. Bu gruptakilere, tercihlerinin tam olarak karşılanması durumunda fiyat farkı ödemek isteyip istemeyecekleri sorulmuş, %34,82’si ödemek istemeyeceğini ya da gelir durumu nedeniyle ödeyemeyeceğini belirtmiştir. %43,75’i, %2 ile %15 arasında değişen oranlarda fark ödemeyi kabul edeceklerini ifade etmişlerdir.

Tokat yaprağı tüketicilerin çoğunluğu tarafından tercih edilmektedir. Bu durumda tüketiciler için Tokat yaprağının ayırıcı özellikleri olması beklenir. Tüketicilerin çoğunluğu (%66,32) Tokat yaprağını diğer yapraklardan ayırabileceğini, %18,02’si bunu kolaylıkla yapabileceğini belirtmiştir. Tüketiciler için Tokat yaprağının farklılıkları olduğu anlaşılmaktadır.

Yüzde dağılım, tüketicilerin önemli bir bölümünün (%68,15) değişen sıklıklarda aldıkları Tokat yaprağı paketlerinden farklı yaprak türlerinin çıkması durumuyla karşılaştıklarını göstermektedir. Her yüz kadından yaklaşık 5’i (%4,70) her zaman, %16,45’i çok sık, %33,16’sı ara sıra böyle bir durumla karşılaştığını belirtmiştir. Kadınların bir bölümü (%10,97) ayırt edemediği için böyle bir durumun farkına varmadığını ifade etmiştir.

Çizelge 4. Taze olarak temin edilen yaprağın saklanma biçimi

Table 4. Storage of freshly supplied leaf

Saklama Biçimleri	Frekans	Oran (%)
Plastik bidonda susuz olarak tuzla salamura	124	51,88
Plastik bidonda sulu olarak tuzla salamura	90	37,66
Cam kavanoza sulu olarak tuzla salamura	12	5,02
Cam kavanoza susuz olarak tuzla salamura	10	4,18
Derin dondurucu	7	2,93
Toplam	383	*

*Birden fazla tercih yapılabilirdi için toplam yüzü aşmaktadır.

Çizelge 5. Asma yaprağının üretildiği yerle ilgili tercih
Table 5. Preference relevant to where vine leaf produced

		Frekans	Oran (%)
Üretildiği yer	Tokat yaprağı	244	63,71
	Erbaa yaprağı	124	32,38
	Malatya yaprağı	6	1,57
	Niksar yaprağı	2	0,52
	Zile yaprağı	2	0,52
	Manisa yaprağı	1	0,26
	Amasya	1	0,26
	Antalya	1	0,26
	Tercihim yok	20	5,22
	Toplam	383	*
Üretildiği yerle ilgili tercihinin ulaşabilme	Ulaşabiliyor	251	69,15
	Kısmen ulaşabiliyor	92	25,34
	Ulaşamıyor	20	5,51
	Toplam	383	100,00
Ulaşabiliyorsa bu tercihi için fiyat farkı;	Ödüyor	30	11,95
	Ödemiyor	129	51,40
	Farkında değil	92	36,65
	Toplam	251	100,00
Ulaşamıyorsa, bu tercihinin karşılanması durumunda ödemeyi kabul ettiği fiyat farkı	% 2- % 3	23	20,54
	% 5	11	9,82
	%7- % 8	5	4,46
	% 10	9	8,04
	% 15	1	0,89
	Fiyat farkı ödemek istemiyor	39	34,82
	Kararsız	24	21,43
	Toplam	112	100,00
Tokat yaprağını diğer asma yapraklarından ayırabilir mi?	Ayıramaz	129	33,68
	Ayırabilir	185	48,30
	Kolaylıkla ayırabilir	69	18,02
	Toplam	383	100,00
Tokat yaprağı olarak alınan yaprak içinden farklı yaprak çıkıyor mu?	Ayırt edemiyor	42	10,97
	Her zaman	18	4,70
	Çok sık	63	16,45
	Ara sıra	127	33,16
	Nadiren	53	13,84
	Hiç olmadı	65	16,97
	Kendi ürettiği dışında yaprak almıyor	15	3,92
	Toplam	383	100

*Birden fazla tercih yapılabilirdi için toplam yüzü aşmaktadır.

Çizelge 6. Görüşülen kadınlara göre, asma yaprağında önemli bazı kriterler

Table 6. According to the interviewed women, some important criteria for the vine leaf

Kriterler	1**		2**		3**		4**		5**		Puana göre önem düzeyi
	F*	%	F*	%	F*	%	F*	%	F*	%	
Renk	2	0,52	4	1,04	23	6,01	187	48,83	167	43,60	4,28
Aroma	2	0,52	6	1,57	27	7,05	190	49,61	158	41,25	4,19
Yaprak biçimi	2	0,52	12	3,13	30	7,83	177	46,21	162	42,30	4,17
Damarlanma durumu	2	0,52	7	1,83	37	9,66	179	46,74	158	41,25	4,15
Yaprak büyüklüğü	3	0,78	14	3,66	40	10,44	184	48,04	142	37,08	4,08
Kalınlık-incelik	1	0,26	3	0,78	21	5,48	189	49,35	169	44,13	4,30
Kısa sürede, iyi pişmesi	1	0,26	1	0,26	28	7,31	173	45,17	180	47,00	4,30
Fiyat	4	1,04	9	2,35	54	14,10	178	46,48	138	36,03	4,03
Ambalaj	4	1,04	19	4,96	52	13,58	170	44,39	138	36,03	3,94
Satılan yer-satan kişi	2	0,52	13	3,39	35	9,14	181	47,26	152	39,69	4,14
İlaç kalıntısı olmaması	1	0,26	2	0,52	20	5,22	149	38,90	211	55,09	4,42
Kükürt olmaması	1	0,26	2	0,52	25	6,53	151	39,43	204	53,26	4,36
Bakır kalıntısı olmaması	1	0,26	1	0,26	24	6,27	155	40,47	202	52,74	4,36
Aşırı tuzlu olmaması	1	0,26	27	7,05	15	3,92	175	45,69	176	45,95	4,27
Yırtıksız olması	2	0,52	4	1,04	24	6,27	171	44,65	182	47,52	4,28
Geleneksel olması	4	1,04	8	2,09	25	6,53	167	43,60	179	46,74	4,24
Tokat yaprağı olması	4	1,04	5	1,31	23	6,01	115	30,03	236	61,62	4,41

*F: Frekans, **Önem derecesine göre puan: 1 en düşük 5 en yüksek önemi temsil edecek şekilde önem düzeyleri

Görüşülen kadınlara asma yaprağıyla ilgili bazı kriterleri ne düzeyde önemli buldukları sorulmuş, elde edilen bulgular Çizelge 6'da yansıtılmıştır. Kadınlar genellikle bütün kriterleri, yüksek düzeylerde önemli bulduklarını belirtmişlerdir. Yüzde dağılımların 4 ve 5. derecelerde yoğunluk kazandığı ve likert ölçeği ortalamasının da 4 ile 5 arasında bir değer aldığı görülmektedir. Kriterler arasında diğerlerine göre daha az önemli bulunan kriter ambalaj, en önemli bulunanlar ise ilaç kalıntısı bulunmaması ve Tokat yaprağı olmasıdır.

Asma yaprağında kalıntı sorununun son yıllarda çokça dile getirildiği bilinmektedir. Yapılan bir çalışmada, henüz sadece asma yaprağı üretiminin yapıldığı bir üretim şekli olmadığı için, bağlarda, üzüme yönelik planlanan kimyasal ilaç programının yapraklarda kalıntı sorununa yol açtığı ifade edilmektedir. Çalışmaya göre, bağlarda kullanılan pestisitlerin uygulama/hasat arasında geçmesi gereken süreleriyle ilgili araştırmalar üzüm yetiştiriciliğine göre yapılmakta, uygulama talimatlarındaki bilgiler de üzüm dikkate alınarak hazırlanmaktadır. Pestisit kalıntıları geç hasat ile azalmakta ancak, bu durumda yaprak kalitesi ve verimi düşeceği için bu uygulama çok mümkün olmamaktadır (Cangi ve ark., 2014). Tokat yöresinde, taze toplanmış, salamura ve ticari firma yaprakları üzerinde pestisit kalıntı düzeylerinin belirlenmesi amacıyla yapılan araştırma sonucunda, yaprakların %50'sinde pestisit kalıntı miktarlarının Maksimum Rezüdi Limit değerlerinin üzerinde olduğu saptanmıştır (Yanar ve ark., 2013).

Asmada yörede yaygın olarak kullanılan iki kimyasal olan bakır ve kükürt arasında tüketicilerin bir ayırım yapıp

yapmadıklarını anlayabilmek için, ilaç kalıntısı seçeneği dışında, bu kimyasallar ayrı bir seçenek olarak konmuştur. Sonuçlara göre, kadınların bu kimyasallar arasında bir ayırım gözetmedikleri, ancak hem bu maddeler hem de genel anlamda ilaç kalıntısına aynı şekilde olumsuz yaklaştıkları anlaşılmaktadır. Tokat yöresinde gerçekleştirilmiş olan bir çalışmada asma yaprağında bakır kalıntı düzeyleri araştırılmıştır. Araştırma sonucunda, salamura yapılmış yapraklardan alınan örneklerin yarıdan fazlasında (%56,14) bakır kalıntı miktarının Maksimum Rezüdi Limitlerinin üzerinde olduğu belirlenmiştir (Cangi ve ark., 2013).

Görüşülen tüketicilerin asma yaprağında bazı kriterlerle ilgili tercihleri belirlenmiş ve bu tercihlere ilişkin bulgular Çizelge 7'de verilmiştir. Bu kriterler arasında en fazla önemsenenler yaprağın kalınlığı ve rengidir. Daha çok ince ve çok açık sarı renkte yaprak tercih edilmektedir. Kadınların %61,88'i ince, %60,05'i açık sarı renkte yaprak tercih etmektedir.

Ekşi aroma, her on kadından yaklaşık sekizinin tercihidir. Yaprığın damarsız (%61,10) ve orta büyüklükte olması (%77,80) bu kriterlerin en çok tercih edilen seçeneği olmuştur. Her kriterle ilgili farklı tercihler de söz konusu olmakla beraber, tüketicilerin genel tercihi, açık sarı renkli, ekşi aromaya sahip, damarsız, orta büyüklükte ve ince asma yaprağı şeklindedir. Ancak sonuçlardan görüldüğü gibi, yeşil ya da koyu sarı, ekşi olmayan, az ya da çok damarlı, büyük ya da küçük, orta kalınlıkta yaprak tercih eden kadınlar da olmuştur. Bu tercihler muhtemelen damak tadı ya da yaprağın kullanıldığı yerle ilgili olarak değişmektedir (Çizelge 7).

Çizelge 7. Asma yaprağında önemli olan bazı kriterlerle ilgili tercihler

Table 7. Preferences concerning some important criteria for vine leaf

	Tercih Kriterleri	Frekans	Oran (%)
Renk	Açık sarı	230	60,05
	Yeşil	89	23,24
	Koyu sarı	49	12,79
	Tercih belirtmeyenler	15	3,92
	Toplam	383	100,00
Aroma	Ekşi	305	79,63
	Diğer	78	20,37
	Toplam	383	100,00
Yaprak Biçimi	Damarsız	234	61,10
	Az damarlı	124	32,37
	Çok damarlı	5	1,31
	Tercih belirtmeyenler	20	5,22
	Toplam	383	100,00
Yaprak Büyüklüğü	Büyük	45	11,75
	Orta	298	77,80
	Küçük	24	6,27
	Tercih belirtmeyenler	16	4,18
	Toplam	383	100,00
Yaprak Kalınlığı	İnce	237	61,88
	Orta	123	32,11
	Kalın	9	2,35
	Tercih belirtmeyenler	14	3,66
	Toplam	383	100,00
En iyi asma yaprağının elde edildiği asma çeşidi	Bilmiyor	199	51,96
	Narince	181	47,26
	Diğer	3	0,78
	Toplam	383	100,00

*Birden fazla tercih yapılabildiği için toplam yüzü aşmaktadır.

Çizelge 8. Tercih ettiği özelliklerde asma yaprağı temini

Table 8. Vine leaf supply in preferred properties

		Frekans	Oran (%)
Temin ettiği yaprakta tercih ettiği özelliklere;	Tamamen ulaşabiliyor	225	58,75
	Kısmen ulaşabiliyor, kısmen ulaşamıyor	130	33,94
	Hiç ulaşamıyor	28	7,31
	Toplam	383	100,00
Ulaşabiliyorsa bu tercihi için fiyat farkı;	Ödüyor	118	52,44
	Ödemiyor	26	11,56
	Farklı fiyat ödeyip ödemediğini bilmiyor	81	36,00
	Toplam	225	100,00
Ulaşamıyorsa, bu tercihinin ulaşması durumunda ödemeyi kabul ettiği fiyat farkı	%2- %3	34	21,52
	%5	25	15,82
	%7- %8	13	8,23
	%10	6	3,80
	%15	1	0,63
	“Fark ödemem” diyenler	42	26,58
	Bir fikir belirtmeyenler	37	23,42
	Toplam	158	100,00

Çizelge 9. Yaprığın özelliklerine göre sınıflandırılarak satışa sunulmasına ilişkin düşünceler

Table 9. Thoughts about offering for sale by classification of vine leaf according to its properties

		Frekans	Oran (%)
Sınıflandırılarak satışa sunum, satın alma tercihini;	Etkilemez	194	50,65
	Çok az etkiler	30	7,83
	Etkileyebilir	94	24,54
	Çok etkiler	43	11,23
	Tamamen belirleyici olur	22	5,74
	Toplam	383	100
Sınıflama işlemi için ödemeyi kabul ettiği fiyat farkı	%2- %3	51	26,99
	%5	41	21,69
	%7- %8	17	8,99
	%10	21	11,11
	%20	4	2,12
	Fark ödemek istemiyor	55	29,10
	Toplam	189	100,00

Salamura yaprak konusunda en çok tercih edilen özelliklere sahip olan yaprağın, hangi asma çeşidinden elde edildiği konusunda görüşülen kadınların bir bilgisi ya da fikri olup olmadığı belirlenmeye çalışılmıştır. Kadınların %51,96'sı bu konuda bilgisi ya da bir fikri olmadığını belirtmiştir. Ancak yarıya yakın bir oran (%47,26) bu türde bir yaprağın Narince asma çeşidinden elde edildiğini ifade etmiştir. Çok düşük bir oranda da başka çeşitler söylenmiştir (Çizelge 7).

Yukarıda sıralanan kriterler açısından tam olarak istediği özelliklerde yaprak alabildiğini belirtenler yarıdan fazla bir (%58,75) orandadır. Her üç kişiden biri istediği özelliklere kısmen ulaşabilmektedir. Tercihlerini hiç ulaşamadığını belirtenlerin oranı ise %7,31'dir. Tercih ettiği özelliklerde yaprak alabildiğini belirtenlerin %52,44'ü bunun için fiyat farkı ödemediğini, %11,56'sı ödemediğini ifade etmiştir. Kadınların bir bölümü ise (%36,00) ise ya ödemeyi kendileri yapmadıkları ya da kendileri yaprak ürettikleri için yaprak fiyatı konusunda bir fikir belirtmemişlerdir. İstedikleri özelliklerde yaprak temin edemeyenlerin yarısı, istedikleri gibi yaprak temin etme şansı elde ettiklerinde %2 ile %15 arasında değişen oranlarda fiyat farkı ödeyebileceklerini söylemişlerdir. %26,58'i fiyat farkı ödemek istemediklerini

ya da ödeyemeyeceklerini ifade etmişlerdir (Çizelge 8).

Görüşülen kadınlara ayrıca, salamura yaprağın özelliklerine göre sınıflandırılmış olarak satışa sunulması satın alma tercihinin (nereden ya da kimden satın alacağı konusunda) ne kadar etkileyeceği ve sınıflama yapılmış yaprak için ne kadar fiyat farkı ödemeyi kabul edeceği sorulmuştur. Çizelge 9'da yer alan sonuçlara göre, %50,65 oranındaki grup, bu işlemin tercihlerini etkilemeyeceğini ifade etmiştir. Sınıflamanın tercihinin etkileyeceğini belirtenlerin oranı %24,54'tür. Bunun ardından “çok etkiler” (%11,23) diyenler gelmektedir. Kadınların %5,74'ü sınıflamanın tercihi üzerinde tamamen belirleyici bir etkisi belirtmiştir. Sınıflama işlemini önemli bulan tüketicilerin %29,10'u bu uygulama için fark ödemek istemediğini belirtmiştir. Fark ödemeyi kabul eden kadınların ödemeyi kabul ettikleri fark %2 ile %20 arasında değişmektedir.

Tüketicilerin, asma yaprağı fiyatı ile ilgili görüşleri Çizelge 10'daki gibidir. En yüksek oranı %56,92 ile, fiyatın makul olduğunu düşünenler almıştır. Bunu fiyatın yüksek olduğunu düşününler (%36,29) takip etmiştir. Çok yüksek bulanlar da (%4,18) eklendiğinde, fiyatı yüksek bulanların oranı %40'ı aşmaktadır.

Çizelge 10. Asma yaprağı fiyatı konusunda tüketicilerin düşünceleri
Table 10. Consumer opinions about the price of vine leaf

Düşünceler	Frekans	Oran (%)
Çok düşük	2	0,52
Düşük	8	2,09
Ne düşük ne yüksek, makul	218	56,92
Yüksek	139	36,29
Çok yüksek	16	4,18
Toplam	383	100,00

Çizelge 11. Asma yapraklarıyla ilgili tüketicilerin rahatsızlık duyduğu konular
Table 11. Problems concerning vine leaves for the consumer

Rahatsızlık duyulan olumsuz durumlar	Frekans	Oran (%)
Yırtık yaprak	221	57,70
Kükürt kalıntısı	212	55,35
Kimyasal ilaç kalıntısı	210	54,83
Kaba ya da kalın yaprak	196	51,17
Çürük yaprak	177	46,21
Çürümeye yatkınlık	173	45,17
Rahatsız edici koku	159	41,51
Aşırı tuzluluk	123	32,11
Bakır kalıntısı	111	28,98
Herhangi bir rahatsızlık duymayanlar	46	12,01
Toplam	383	*

*Birden fazla tercih yapılabilirdi için toplam yüzü aşmaktadır.

Satın Alınan Asma Yapraklarıyla İlgili Memnuniyetsizlik Oluşturan Durumlar

Görüşülen tüketicilerin taze ya da salamura olarak satın aldıkları yapraklarda rastladıkları ve memnuniyetlerini olumsuz etkileyen durumlar belirlenmeye çalışılmıştır. Tüketicilerin çok sayıda problemden rahatsızlık duydukları ortaya çıkmıştır. Yırtık yaprak olması durumu görüşülen kadınların %57,70'ini rahatsız eden bir sorundur. Kükürt kalıntısı (%55,35), kimyasal ilaç kalıntısı (%54,83) ve kaba ya da kalın yaprak bulunması, ilk seçeneğe yakın oranlarda kadınların yarısından fazlasının rahatsız oldukları durumlardır (Çizelge 11). Kükürt, kimyasal ilaç ve bakır kalıntısı seçeneklerinin birlikte, kimyasal kalıntısı olarak değerlendirilmesinin daha uygun olacağı düşünülebilir. Ancak tüketicilerin kükürt kalıntısından özellikle rahatsızlık duyması, bu kimyasalla ilgili ayrı bir durumun ayrıca ortaya konmasını önemli kılmıştır. Bu üç seçenek ortak olarak değerlendirildiğinde, büyük çoğunluk tarafından kimyasal kalıntısı sorununun dile getirildiği anlaşılmaktadır. Tokat ili ve ilçelerinde yetiştirilen asma yaprakları üzerinde (Narince üzüm çeşidi) yapılan bir araştırmada yaprak örneklerinin % 54,16'sında bakır kalıntı miktarları Maksimum Rezidü Limit değerinin üzerinde bulunmuştur (Cangi, 2016).

Çürük (%46,21) ya da çürümeye yatkın (%45,17) yaprak, rahatsız edici koku yine önemli oranlarda rastlandığı belirtilen olumsuz durumlardır. Aşırı tuzluluk %32,11 oranıyla görüşülen kadınların yaklaşık üçte biri tarafından dile getirilmiştir. Kullandıkları yapraklarda herhangi bir problem yaşamadığını ve rahatsızlık duymadığını belirtenlerin oranı %12,01 gibi düşük bir orandır. Tüketicilerin büyük çoğunluğu (%87,09) bu sorunların en az birinden rahatsızlık duymaktadır.

Sonuç ve Öneriler

Tokat İlinde salamura asma yaprağı tüketim potansiyeli, ürünle ilgili tüketici tercihleri, beklentiler ve kaliteli yaprak özelliklerinin ortaya konulmaya çalışıldığı bu araştırmada, belirlenen amaç doğrultusunda ulaşılan sonuçlar aşağıda özetlenmiştir.

Görüşülen kadınların tamamı ve aileleri asma yaprağı tüketmektedir. Görüşülen her iki kadından birinin ailesinde asma yaprağı en az 15 günde bir tüketilmektedir. Asma yaprağının en yaygın kullanıldığı yemek türü zeytinyağı sarmadır. Yıllık tüketim miktarı ortalama olarak 13,9 kg'dır. Ailelerin yarısından biraz fazlası (%52,22) bir yılda 10 kg veya daha az, yarıya yakın bir bölümü ise (%47,78) en az 11 kg yaprak tüketmektedirler. Görüşülen tüketiciler piyasada geçerli olan asma yaprağı fiyatını, yarısından fazla bir oranla makul bulmaktadırlar.

Tüketiciler asma yaprağını büyük oranda doğrudan üreticiden ya da (%83,55) kendi bağlarından temin etmektedir. Sonuçlar, market ve dükkânların İl içindeki tüketime yönelik fazla yaprak satışı yapamadıklarını ortaya koymaktadır. Görüşmelerde edinilen izlenime göre, tüketiciler genellikle endüstriyel ürün olarak satışa sunulan yaprağa oldukça soğuk bakmakta, hem kalite özellikleri hem sağlık açısından güvensiz bulmaktadır.

Tüketiciler yaprağı taze ya da salamura yapılmış olarak iki farklı şekilde temin etmekte, bazı tüketiciler her iki şekilde de yaprak almaktadır. Taze asma yaprağı salamura yapılmış olana göre daha fazla tercih edilmektedir. Bu tercihin en yüksek oranlı gerekçesi yaprağın görebilme ve daha iyi seçebilme olanağıdır.

Birim olarak en yüksek oranda tercih edilen ağırlık 5 kg'dır. Yaprağı salamura olarak alanlar genellikle ya

plastik ambalajda almakta ya da açık olarak alıp plastik bidonda saklamaktadır. Bunun dışında ambalaj tercihleri çok sınırlıdır. Asma yaprağı ambalajının genellikle çok sağlıklı olmadığı görülmektedir. En fazla tercih edilen saklama şekli plastik bidona susuz olarak tuzla salamura şeklindedir. Cam kavanoz ya da derin dondurucu tercih eden tüketiciler genellikle az miktarlarda yaprak tüketenlerdir.

Araştırma kapsamında görüşülen kadınlar, Tokat'ta üretilen asma yaprağını, ardından da Erbaa yaprağını öncelikle tercih etmektedir ve önemli bölümü bu tercihiine ulaşabilmektedir. Yaprığın üretildiği yer konusundaki tercihiine ulaşamayan kadınların bir bölümü, tercihlerinin tam olarak karşılandığının garanti edilmesi durumunda, %2 ile %15 arasında değişen oranlarda fark ödemeyi kabul edeceklerini belirtmişlerdir.

Tüketicilerin önemli bir bölümü Tokat yaprağı olarak satın aldıkları yaprağın içinden farklı yapraklar çıkabildiğini ifade etmişlerdir. Tüketicilerin beyanlarına göre, Tokat yaprağı içinde farklı yaprakların yer alması önemli düzeyde karşılaşılan ve Tokat yaprağı pazarı açısından çözüm getirilmesi gereken bir sorundur.

Kadınlar genellikle, yaprağın özellikleriyle ilgili birçok kritere (renk, aroma, damarlılık, büyüklüğü, ilaç kalıntısı olmaması vs.) yüksek düzeyde önem vermektedir. Kriterler arasında diğerlerine göre daha az önemli bulunan kriter ambalaj, en fazla önemli bulunanlar ise ilaç kalıntısı bulunmaması ve Tokat yaprağı olmasıdır. Bunun yanı sıra, tüketiciler genellikle, çok ince, açık sarı, ekşi aromaya sahip, damarsız, orta büyüklükte yaprakları tercih etmektedir. Ancak damak tadı ya da yaprağın kullanıldığı besinle ilgili olarak farklı tercihler de söz konusudur.

Kadınlar arasında tercih ettiği özelliklere tam olarak ulaşabildiğini belirtenler yarından fazla (%58,75) bir orandadır. Geri kalanlar tercihlerine tam anlamıyla ulaşamadıklarını ifade etmişlerdir. İstedikleri özelliklerde yaprak satın alabilenlerden %52,44'ü bunun için fiyat farkı ödediklerini belirtmiştir. Tercih ettiği özelliklerde yaprak alamayanların yarısı, istedikleri gibi yaprak temin etme şansı elde ettikleri durumda %2 ile %15 arasında değişen oranlarda fiyat farkı ödeyebileceklerini söylemişlerdir.

Kadınların %24,54'ü yaprakta sınıflama işlemi yapılmasının tercihlerini etkileyeceğini ifade etmiştir. Kadınların %5,74'ü ise bu işlemin tercihi üzerinde tamamen belirleyici bir etkiye sahip olacağını belirtmiştir. Bu oran düşük olmakla birlikte, her 100 kadından yaklaşık 6'sı için sınıflama işleminin bu derece önemli olması göz ardı edilmemelidir. Genel olarak değerlendirilirse, sınıflama işlemi görüşülen tüketicilerin yarısı için önemli değilken, yarıya yakın bir bölümü için az ya da çok etkili bir faktördür. Bu sonuca göre, sınıflama işleminin pazarlama açısından değerlendirilmesinin doğru olacağı ifade edilebilir.

Tüketicilerin büyük çoğunluğu için kimyasal kalıntı sorunu salamura yaprakta rahatsızlık duyulan konuların başında gelmektedir. Tüketicilerin kullandıkları yapraklarda rastladıkları ve rahatsızlık duydukları diğer problemler, yurtık, çürük ya da çürümeye yatkın yaprak, rahatsız edici koku, aşırı tuzluluk olarak sıralanabilir.

Araştırma sonuçları, Tokat ili için önemli bir yerel ürün olan asma yaprağının geleneksel ve endüstriyel üretimi ve pazarlanması konusunda çözüm gerektiren sorunlar olduğunu göstermektedir. Geleneksel ürün pazarı sistemsiz bir şekilde işlemekte, yaprağın üretim aşamasında

kimyasal kullanımının kontrolsüzlüğü güvensizlik oluşturmakta, ürünün salamurası sağlıklı materyaller içine yapılmakta, ürün kalitesi ve salamura şeklinde belirli bir standart garanti edilememektedir. Endüstriyel salamura ve ambalaj sürecinde ise, kalıntı sorunu daha fazla hissedilmekte, tüketiciler tarafından bu tür yaprak beğenilmemekte ve kabul görmemektedir.

Geleneksel yaprağa özgü üretim ve salamura özellikleri bozulmadan ve Narince asma çeşidinin en uygun yapraklarıyla hazırlanmış salamura ürünlerin yurt içi ve yurt dışı pazara ulaştırılması, özgün karakterlerin tanımlanması ve tanıtılması, Tokat ya da Erbaa yaprağı olarak satılan ürünlerde gerçekten, bu yöreye özgü iyi nitelikleri taşıyan ürün olduğunun mümkün olduğunca garanti edilmesi, büyük önem taşımakta ve bunların sağlanması özveriyle çaba gerektirmektedir.

Kaynaklar

- Anonim. 2005. İGEME kayıtları. İhracatı Geliştirme Merkezi. Ankara
- Anonim. 2010. Tokat İlının Tarımsal Yapısı ve Potansiyeli. TC Tokat Valiliği. Tokat
- Anonim. 2011a. Müthiş Bir Proje. Haber Yazısı. Manisa Olay Gazetesi. <http://manisaolay.com/haber-150-Muthis-birproje!.html> (ilk erişim 05 01 2012).
- Anonim. 2011b. Yerel Dolma Çeşitleri. Taze yaprak firma web sayfası. <http://www.tazeyaprak.com/index.php?do=dynamic/view&pid=7> (ilk erişim 05 01 2012).
- Anonim. 2015. Adrese Dayalı Nüfus Kayıt Sistemi Sonuçları. Türkiye İstatistik Kurumu. Ankara <https://biruni.tuik.gov.tr/medas/?kn=95&locale=tr> Erişim : 12.05.2016
- Cangi R. 2016. Tokat Yöresinde Üretilen Salamuralık Asma Yapraklarında Bakır Kalıntı Düzeylerinin Belirlenmesi. Selçuk Journal of Agriculture and Food Sciences. Cilt 27, Özel Sayı. <http://sjafs.selcuk.edu.tr/sjafs/issue/view/41>
- Cangi R, Yanar Y, Özata K. 2013. Tokat Yöresinde Üretilen Salamuralık Asma Yapraklarında Bakır Kalıntı Düzeylerinin Belirlenmesi. 8. Bağcılık ve Teknolojileri Sempozyumu. 25-28 Eylül Konya, Selçuk Tarım Ve Gıda Bilimleri Dergisi A, Cilt 27, ss: 261-266.
- Cangi R, Yanar Y, Yağcı A, Topçu N, Sucu S, Dülgeroğlu Y. 2014. Narince Üzüm Çeşidinin Yapraklarında Farklı Fungusit Uygulamaları ve Salamura Yöntemlerine Bağlı Olarak Fungusit Kalıntı Düzeylerinin Belirlenmesi. JAFAG (2014) 31 (2), ISSN: 1300-2910 E-ISSN: 2147-8848, ss.23-30. doi:10.13002/jafag724
- Çiçek A, Erkan O. 1996. Tarım Ekonomisinde Araştırma Örneklem Yöntemleri. Gaziosmanpaşa Üniv. Ziraat Fakültesi Yayın No:12, Ders Notları Serisi No: 6, Tokat.
- Erdem H, Acar İ, Cangi R, Yağcı A, Topçu N, Sucu S. 2013. Tokat Yöresinde Üretilen Salamuralık Asma Yapraklarında Nitrat Kalıntı Düzeylerinin Belirlenmesi, 8. Bağcılık ve Teknolojileri Sempozyumu, 25-28 Eylül KONYA, Selçuk Tarım Ve Gıda Bilimleri Dergisi A, Cilt 27, 276-280.
- Göktürk N, Artık N, Yavaş İ, Fidan Y. 1997. Bazı Üzüm Çeşitleri ve Asma Anacı Yapraklarının Yaprak Konservesi Olarak Değerlendirme Olanakları. Gıda (1997) 22 (1): 15-23.
- Hekimoğlu B, Altındöğür M. 2014. TR83 İllerinin (Samsun Tokat Amasya Çorum) Tarım/Sanayi ve Tarımsal Sanayi Potansiyelinin Kıyaslanması. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Samsun İl Müdürlüğü, Strateji Geliştirme Birimi. Samsun.
- Yanar Y, Cangi R, Özata K. 2013. Tokat Yöresinde Üretilen Salamuralık Asma Yapraklarında Pestisit Kalıntı Düzeylerinin Belirlenmesi, 8. Bağcılık ve Teknolojileri Sempozyumu, 25-28 Eylül KONYA, Selçuk Tarım Ve Gıda Bilimleri Dergisi A, Cilt 27, ss:267-277.