Journal of Marine Medicine
Autumn 2023, Volume 5, Issue 3
Pages: 172-179
10.30491/5.3.172

Studying the pattern and per capita consumption of fish in the urban households of Chabahar Port

Ruholah Zare [1*], Salim Sharifian [2]

[1] *Department of Marine Biology, Chabahar University of Maritime and Marine Sciences, Chabahar, Iran*
[2] *Department of Fisheries, Chabahar University of Maritime and Marine Sciences, Chabahar, Iran*

Received: 31 December 2022 **Accepted:** 10 September 2023

Abstract

Background and Aim: In the group of animal proteins, the use of aquatic animals has always been considered as one of the most important protein sources, because nutritionally, they have significant amounts of long-chain unsaturated fatty acids, low cholesterol, some types of vitamins and minerals, and proteins with high nutritional value. In the present study, the pattern and per capita of fish consumption in the urban households of Chabahar Port in 2019 was investigated.

Methods: In this study, according to the population of Chabahar city, 383 questionnaires were prepared and completed in person by the respondents. A standard formula was used to estimate the average amount of fish consumption. 52.22% of the interviewed people were women and 47.78% were women. The highest age category of the interviewed people belonged to the age group of 36-45 years. In terms of the number of people in the household and the type of job, families with 3 or 4 children and government jobs had the highest frequency, respectively.

Results: The priority of meat consumption among Chabahari households was chicken, red meat and fish respectively. More than 34% of households consumed fish more than 6 times a month. Wild fish (including barracuda, narrow-barred Spanish mackerel and black pomfret) was the main priority for purchasing fish in more than 94% of Chabahar households. The results also showed that "freshness" and "usefulness" of fish were respectively the main priority and criteria for choosing fish among the respondents.

Conclusion: In the present study, the per capita of fish consumption in urban households of Chabahar was equal to 27.13 kg/person/year, which indicates the good status of fish consumption as a valuable protein source in Chabahar city.

Keywords: Fish, Per Capita Consumption, Purchasing Pattern, Chabahar Port

[*]**Corresponding author:** Ruholah Zare, **Email**: rzare59@gmail.com
Address: Department of Marine Biology, Chabahar University of Maritime and Marine Sciences, Chabahar, Iran.

مجله طب دریا
دوره ۵، شماره ۳، پاییز ۱۴۰۲
صفحات: ۱۷۹-۱۷۲
10.30491/5.3.172

بررسی الگو و سرانه مصرف ماهی در خانوارهای شهری بندر چابهار

روح اله زارع [*1]، سلیم شریفیان [2]

[1] گروه زیست شناسی دریا، دانشگاه دریانوردی و علوم دریایی چابهار، چابهار، ایران
[2] گروه شیلات، دانشگاه دریانوردی و علوم دریایی چابهار، چابهار، ایران

دریافت مقاله: ۱۴۰۱/۱۰/۱۰ **پذیرش مقاله:** ۱۴۰۲/۰۶/۱۹

چکیده

زمینه و هدف: در گروه پروتئین‌های حیوانی، استفاده از آبزیان همواره به عنوان یکی از مهم‌ترین منابع پروتئینی مطرح بوده است، چرا که از لحاظ تغذیه‌ای دارای مقادیر قابل توجّهی از اسیدهای چرب غیر اشباع بلند زنجیره، کلسترول کم، برخی از انواع ویتامینها و مواد معدنی و نیز پروتئینهایی با ارزش غذایی بالا می‌باشند. در مطالعه حاضر الگو و سرانه مصرف ماهی در خانوارهای شهری بندر چابهار در سال ۱۳۹۹ بررسی گردید.

روش‌ها: در این مطالعه، با توجه به جمعیت شهر چابهار، تعداد ۳۸۳ پرسشنامه تهیه و به صورت حضوری توسط پرسش‌شوندگان تکمیل شد. برای برآورد متوسط میزان مصرف ماهی از فرمول استاندارد استفاده شد. از کل افراد مصاحبه شده ۵۲/۲۲ درصد خانم و ۴۷/۷۸ درصد بودند. بیش‌ترین رده سنی افراد مصاحبه شده متعلق به گروه سنی ۴۵-۳۶ سال بود. از لحاظ تعداد افراد خانوار و نوع شغل، به ترتیب خانوارهای با ۳ یا ۴ فرزند و شغل دولتی، بالاترین فراوانی را داشتند.

یافته‌ها: اولویت مصرف گوشت در بین خانوارهای چابهاری به ترتیب گوشت مرغ، گوشت قرمز و ماهی بود. بیش از ۳۴ درصد از خانوارها مصرف ماهی بیش از ۶ بار در ماه داشتند. ماهیان دریایی (شامل کوتر، شیر و حلوا) اولویت اصلی خرید ماهی در بیش از ۹۴ درصد از خانوارهای چابهار بود. نتایج هم‌چنین نشان داد که "تازگی" و "مفید بودن" ماهی به ترتیب اولویت اصلی و معیار انتخاب ماهی در بین پرسش‌شوندگان بوده است.

نتیجه‌گیری: در مطالعه حاضر سرانه مصرف آبزیان در خانوارهای شهری چابهار برابر با ۲۷/۱۳ کیلوگرم/ فرد/ سال به دست آمد که نشان‌دهنده وضعیت مناسب مصرف ماهی به عنوان یک منبع پروتئینی باارزش در شهر چابهار است.

کلیدواژه‌ها: ماهی، سرانه مصرف، الگوی خرید، بندر چابهار

*نویسنده مسئول: **روح اله زارع**. پست الکترونیک: rzare59@gmail.com
آدرس: گروه زیست شناسی دریا، دانشگاه دریانوردی و علوم دریایی چابهار، چابهار، ایران.

مقدمه

استفاده از گوشت به عنوان منبع اصلی تأمین پروتئین بدن همواره در جوامع مختلف وجود داشته است. پروتئین موجود در گوشت یکی از چهار ماده ضروری رژیم غذایی انسان و تأمین کننده اسیدهای آمینه ضروری بدن می‌باشد. در میان انواع مختلف منابع پروتئینی غذایی، گرایش نسبی خانوارهای ایرانی به مصرف پروتئین حیوانی نسبت به پروتئین‌های گیاهی اولویت داشته است. در گروه پروتئین‌های جانوری، استفاده از آبزیان همواره به عنوان یکی از مهم‌ترین منابع پروتئینی حیوانی مطرح بوده است، چرا که آنها از لحاظ تغذیه‌ای دارای مقادیر قابل توجّهی از اسیدهای چرب غیراشباع بلند زنجیره، کلسترول کم، برخی از انواع ویتامین‌ها و مواد معدنی و نیز پروتئینهایی با ارزش غذایی بالا می‌باشند. از این رو، مصرف آبزیان در سال‌های اخیر به دلیل رویکرد عمومی به مصرف غذاهای حاصل از منابع آبزی، در پی آشکارشدن اهمیت طبّی و نقش آنها در پیشگیری و درمان بسیاری از بیماری‌ها و نیز به دلیل افزایش جمعیت، در بسیاری از کشورها در حال افزایش بوده است (۶-۱).

غذاهای دریایی به عنوان یک بخش رایج از رژیم غذایی در مناطق زیادی از جهان و همچنین در بعضی از کشورها به ویژه در شهرهای ساحلی به عنوان منبع اصلی تأمین پروتئین‌های حیوانی محسوب می‌شوند. بر اساس آخرین آمار منتشر شده از سوی سازمان خواربار و کشاورزی ملل متحد (FAO) تولید جهانی ماهی و دیگر آبزیان تا انتهای سال ۲۰۱۸، ۱۷۹ میلیون تن بوده است (۷) و از این مقدار تولید، سهم بخش صید و آبزی‌پروری به ترتیب برابر با ۹۷ و ۸۲ میلیون تن گزارش شده است. در میان گونه‌های مختلف، ماهی‌های سطحزی کوچک شامل آنچوی و هرینگ با مقدار صید بیش از ۱۶ میلیون تن، از مهم‌ترین گونه‌های دریایی صید شده بوده‌اند (۷). در سال ۲۰۱۸، ۸۷٪ یا بیش از ۱۵۶ میلیون تن از کل تولید آبزیان به صورت مستقیم توسط انسان به عنوان غذا مصرف شده که از این مقدار حدود ۴۵٪ به شکل تازه و بدون فرآوری بوده است (۷).

با وجود اثبات اثرات سودمند متعدد مصرف غذاهای دریایی بر سلامت انسان، بررسی آمارهای گوناگون نشان می‌دهد که ایران در زمره کشورهایی است که ازلحاظ سرانه مصرف در مقامی پایین قرار دارد. بر اساس اطلاعات آخرین سالنامه شیلات ایران (سازمان شیلات ایران، ۱۴۰۰) سرانه مصرف آبزیان در ایران به طور متوسط برابر با ۱۳/۳۸ کیلوگرم/فرد/سال بوده است (۸)، در حالی میانگین مصرف جهانی ماهی بر اساس آخرین آمار FAO، ۲۰/۵ کیلوگرم/ فرد/ سال گزارش شده است (۷). نتایج مطالعات مختلف نشان داده است که میزان مصرف ماهی میان کشورها و حتی شهرهای هر کشور یکسان نیست و در بسیاری از موارد موانع و عوامل مؤثر بر مصرف آبزیان در میان جمعیت‌ها و گروه‌های مورد بررسی متفاوت می‌باشد (۱۱-۹). بنا بر گزارش سازمان خواروبار جهانی میزان مصرف ماهی در طی دهه‌های اخیر تغییرات عمده ای داشته و از ۹/۹ کیلوگرم در سال ۱۹۶۰ به بیش از ۲۰ کیلوگرم در سال ۲۰۱۸ رسیده است (۷). شهر چابهار شهری ساحلی و مرکز شهرستان چابهار در جنوب استان سیستان و بلوچستان است. این بندر در کرانه دریای مَکُران و اقیانوس هند واقع شده‌است. این شهر تنها بندر اقیانوسی ایران است که کشتی‌های اقیانوس‌پیما می‌توانند در اسکله آن پهلوگیری کنند. این شهرستان مهم‌ترین بندر ماهیگیری ایران بوده و میزان صید در آن حدود ۳۶ درصد صید آبهای جنوب کشور، ۳۱ درصد صید کل کشور، ۲۰ درصد کل تولید آبزیان کشور (صید و آبزی پروری) را به خود اختصاص داده است. بر اساس آخرین سرشماری نفوس و مسکن (۱۳۹۵)، میزان جمعیت این شهر حدود ۱۱۲۴۰۹ هزار نفر شامل ۲۷۲۱۶ خانوار شمارش شده است. با وجود اهمیت بسیار بالای این شهر در فعالیت‌های صیادی، تاکنون تحقیقی در زمینه الگو و میزان مصرف ماهی در خانوارهای شهری این شهر انجام نشده است. از این رو هدف مطالعه حاضر شناخت دلایل و عوامل موثر بر خرید مصرف کنندگان ماهی و همچنین برآورد میزان مصرف ماهی در این شهر بوده است (۱۲).

روش‌ها

برای گردآوری داده ها از پرسشنامه استفاده شد. طراحی پرسشنامه پس از انجام مصاحبه با متخصصین علوم شیلاتی و جستجو در منابع کتابخانه‌ای توسط نویسندگان مقاله انجام و پس از تأیید روایی آن مورد استفاده قرار گرفت. پرسشنامه شامل خصوصیات جامعه‌شناختی افراد از قبیل سن، سطح تحصیلات، تعداد افراد خانوار و سوالات مرتبط با هدف و فرضیات تحقیق بوده است. جامعه آماری این تحقیق کلیه خانوارهای ساکن در شهر چابهار بوده است. طبق آخرین سرشماری نفوس و مسکن در سال ۱۳۹۵ جمعیت شهر چابهار ۱۱۲۴۰۹ نفر در قالب ۲۷۲۱۶ خانوار بوده است. لذا با استفاده از فرمول کوکران، تعداد حجم نمونه لازم ۳۸۳ به دست آمد. پرسشنامه‌ها در سال ۱۳۹۹ به صورت تصادفی و مصاحبه چهره به چهره در سطح شهر چابهار تکمیل گردید. سرانه مصرف ماهی به صورت ذیل محاسبه گردید:

مصرف= متوسط میزان خرید ماهی در هر بار خرید × تعداد دفعات خرید ماهی در سال/ تعداد اعضای خانوار (۱۱).

تجزیه و تحلیل داده‌ها و رسم نمودارها به ترتیب با استفاده از نرم افزار SPSS 22 و Micrpsoft Excell 2013 انجام شد.

نتایج

ویژگی‌های جامعه‌شناختی مصرف کنندگان ماهی در شهر چابهار در جدول ۱ نشان داده شده است. از کل افراد مصاحبه شده ۵۲/۲۲ درصد خانم و ۴۷/۷۸ درصد بودند. بیش‌ترین رده سنی افراد مصاحبه شده یعنی ۴۱/۱۸ درصد متعلق به گروه سنی ۴۵-۳۶ سال

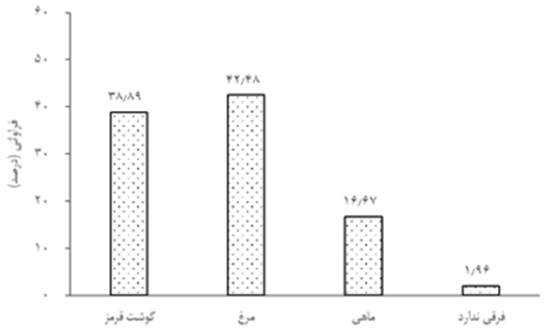
و کمترین آن با ۲/۶۱ درصد متعلق به افراد با سن بیش‌تر از ۵۵ سال بود. بیش‌ترین تعداد افراد خانوار با ۵۵/۲۳ درصد متعلق به خانوارهای با ۳ یا ۴ فرزند و کمترین آن با ۱۶/۳۴ درصد متعلق به خانوارهای با ۱ یا ۲ فرزند بود. از لحاظ شغل، افراد با شغل دولتی با فراوانی برابر با ۴۹/۰۲ درصد بیشترین فراوانی را در بین افراد مصاحبه‌کننده داشتند و کمترین فراوانی متعلق به افراد بیکار با ۱/۶۳ درصد بود. درصد فراوانی افراد با شغل آزاد، بازنشسته، دانشجو و خانه‌دار به ترتیب برابر با ۴۰/۸۵، ۰/۶۵، ۱/۳۱ و ۶/۵۴ درصد بود.

جدول-۱. ویژگی‌های جامعه‌شناختی مصرف‌کنندگان ماهی در چابهار (n=۲۸۳)

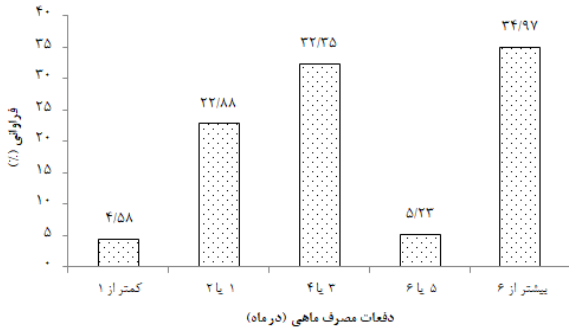
متغیر	وضعیت	فراوانی (٪)
رده سنی	کمتر از ۲۶	۵/۲۳
	۳۵-۲۶	۳۸/۲۴
	۴۵-۳۶	۴۱/۱۸
	۵۵-۴۶	۱۲/۷۵
	بیشتر از ۵۵	۲/۶۱
تعداد افراد خانوار	۱ یا ۲	۱۶/۳۴
	۳ یا ۴	۵۵/۲۳
	بیشتر از ۴	۲۸/۴۳
شغل	دولتی	۴۹/۰۲
	آزاد	۴۰/۸۵
	بازنشسته	۰/۶۵
	دانشجو	۱/۳۱
	خانه‌دار	۶/۵۴
	بیکار	۱/۶۳
جنسیت	زن	۵۲/۲۲
	مرد	۴۷/۷۸

اولویت خرید مواد پروتئینی در میان خانوارهای شهری چابهار در شکل-۱ نشان داده شده است. در میان کل پرسش‌شوندگان، بیش‌ترین درصد یعنی ۴۲/۴۸ درصد، ذکر نمودند که مرغ اولویت اولیه انتخاب مواد پروتئینی آن‌ها می‌باشد. در ادامه، گوشت قرمز و ماهی به ترتیب اولویت اصلی در ۳۸/۸۹ و ۱۶/۶۷ درصد از خانوارهای مصاحبه شده بود. ۱/۹۶ درصد از خانوارها نیز ذکر نمودند که نوع ماده پروتئینی برای آن‌ها تفاوتی ندارد.

تعداد دفعات مصرف ماهی در بین مصرف‌کنندگان در شهر چابهار در شکل-۲ نشان داده شده است. بررسی پرسشنامه‌ها نشان داد که ۳۴/۹۷ درصد مصاحبه‌شونده‌ها میزان مصرف ماهی بیش از ۶ بار در ماه داشته‌اند. در ادامه بیش‌ترین فراوانی به ترتیب در گروه‌های ۳ یا ۴ بار در ماه با فراوانی برابر با ۳۲/۳۵ درصد بود. ۴/۵۸ درصد از افراد مصاحبه‌شونده نیز بیان نمودند که میزان مصرف ماهی کمتر از ۱ بار در ماه دارند. این گروه از مصرف‌کننده‌ها کمترین درصد فراوانی را میان تمامی گروه‌ها داشت. متوسط تعداد دفعات خرید ماهی در بین تمام خانوارها برابر با ۵ بار در ماه به دست آمد.

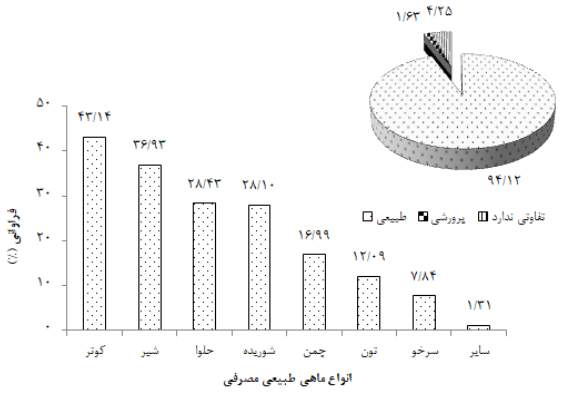


شکل-۱. اولویت خرید مواد پروتئینی در خانوارهای شهری چابهار



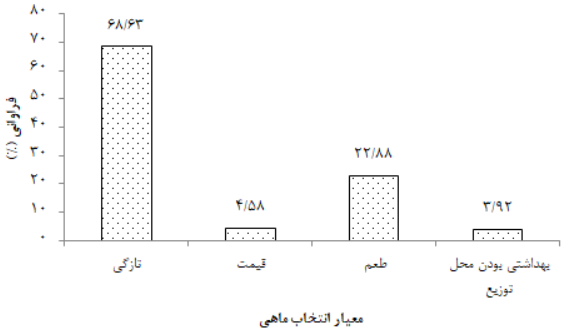
شکل-۲. تعداد دفعات مصرف ماهی در خانوارهای شهری چابهار

پاسخ مصرف‌کنندگان چابهاری به نوع ماهی مصرفی (پرورشی یا طبیعی) و هم‌چنین نام ماهی مورد استفاده آن‌ها در شکل-۳ نشان داده شده است. از کل افراد پرسش‌شونده، ۹۴/۱۲ درصد اظهار داشتند که ماهی مصرفی آنها از نوع طبیعی (وحشی صید شده از دریا) می‌باشد. ۱/۶۳درصد از افراد نیز ذکر نمودند که نوع ماهی مصرفی برای آن‌ها تفاوتی ندارد و از هر دو ماهی وحشی و پرورشی استفاده می‌کنند. نتایج هم‌چنین نشان داد که ماهی دریایی کوتر، شیر، حلوا و شوریده به ترتیب بیش‌ترین ماهی مصرفی در خانوارهای شهری بوده است.



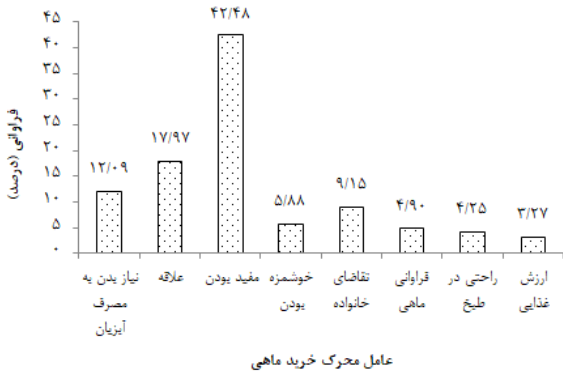
شکل-۳. نوع ماهی مصرفی در خانوارهای شهری چابهار

معیارهای انتخاب ماهی شامل تازگی، قیمت، طعم و بهداشتی بودن محل توزیع یا خرید برای خانوارهای شهری چابهار در شکل ۴ نشان داده شده است. ۶۸/۶۳ درصد از خانوارها بیان داشتند که تازگی ماهی برای آن‌ها اولویت اصلی و اولیه انتخاب ماهی است. بررسی پرسشنامه‌ها هم‌چنین نشان داد که در ۲۲/۸۸ و ۴/۵۸ درصد از خانوارها به ترتیب طعم و قیمت ماهی اولویت اصلی انتخاب ماهی بوده است. در ۳/۹۲ درصد از خانوارها، بهداشتی بودن محل توزیع ماهی (مکان خرید) اولویت اصلی بود.



شکل-۴. معیار انتخاب ماهی در خانوارهای شهری چابهار

عوامل متعدد محرک خرید ماهی در خانوارهای شهری چابهار در شکل (۵) نشان داده شده است. ۴۲/۴۸ درصد از کل خانوارها، "مفید بودن" ماهی را مهم‌ترین دلیل خرید این محصول ذکر نموده‌اند. در ادامه، بیش‌ترین درصد فراوانی با ۱۷/۷۹ درصد متعلق به "علاقه" بود. ۳/۲۷ درصد از خانوارها (کمترین فراوانی) "ارزش غذایی" ماهی را عامل اصلی خرید این غذا برای خود ذکر کردند. کمترین درصد از خانوارها، یعنی ۴/۲۵ درصد از آن‌ها نیز "راحتی در طبخ" را عامل اولیه خرید ماهی بیان نمودند.



شکل-۵. عامل محرک خرید ماهی در خانوارهای شهری چابهار

بحث

مطالعات مختلف نشان داده است که شناخت مصرف‌کنندگان و آگاهی از رفتار، نیازها و سلایق خرید آن‌ها یکی از عوامل مهم در قدرت تصمیم‌گیری شرکت‌ها و توزیع‌کنندگان محصول برای تعیین نوع محصول، بازار هدف، برآوردن انتظارات مصرف‌کننده در نهایت افزایش مصرف ماهی می‌باشد (۱۱). نتایج این مطالعه نشان داد در تمامی خانوارهای پرسش شده درجات مختلفی از مصرف ماهی وجود دارد. دلیل اقبال بیشتر خانوارهای چابهاری به مرغ احتمالاً قیمت مناسب و کمتر آن در مقایسه با سایر گوشت ها، دسترسی راحت، روش‌های مختلف پخت و پز و راحتی مصرف آن می‌باشد. نتایج مطالعه حاضر با مطالعه حسینی و همکاران (۱۰) قابل مقایسه است که نشان دادند اولویت مصرف گوشت در بین خانوارهای ساروی به ترتیب گوشت مرغ (۸۰/۵۰ درصد)، گوسفند (۷/۵۰ درصد)، ماهی (۹ درصد) و گاو (۴/۱۰ درصد) بوده است. در مطالعه‌ای فرشیدی و همکاران (۸) الگوی مصرف ماهی در سفره غذایی خانوارهای استان هرمزگان را بررسی و نشان داد که در برخی از شهرستان‌های استان هرمزگان تا حدود ۳۰ درصد از خانوارها اصلا مصرف ماهی ندارند، در حالی که در شهر بندرعباس عدم مصرف حدود ۱۰ درصد می‌باشد. آن‌ها نتیجه‌گیری نمودند که عدم شناخت کافی جمعیت استان از ماهی به عنوان یک فرآورده غذایی مناسب، تبلیغات ضعیف و ناکافی و عدم شناخت مزیت‌های ماهی، بی تردید نقش عمده ای در انزوای این ماده غذایی مهم و حیات بخش را داشته است. از این رو به نظر می‌رسد که چنین دلایلی احتمالاً در اقبال بیش‌تر مصرف‌کنندگان به مرغ نسبت به ماهی در خانوارهای شهری چابهار نیز مؤثر بوده است. بر اساس آخرین آمار منتشر شده توسط FAO در سال ۲۰۱۷، در سطح جهانی، از کل منابع پروتئینی حیوانی مصرفی، ۱۷٪ از طریق ماهی تأمین شده است و از کل پروتئین دریافتی، ۷٪ متعلق به ماهی بوده است (۷).

شناسایی رفتار خریداران و ماهیت خواسته‌های مصرف‌کنندگان همواره به عنوان یکی از ملزومات در بازاریابی محصولات شیلاتی مطرح بوده است (۱۳،۱۴). نتایج مطالعه حاضر نشان داد که بیش از ۴۰ درصد از خانوارهای چابهاری میزان مصرف ماهی بیش از ۴ بار در ماه (حداقل ۱بار در هفته) داشته‌اند و از این گروه ۳۴/۹۷ درصد دفعات مصرف ماهی خود را بیش از ۶بار در ماه ذکر کرده‌اند. این الگوی خرید نشان‌دهنده مصرف بالای ماهی در شهر چابهار می‌باشد. اصولاً در شهرهای ساحلی جنوب ایران، به دلیل دسترسی راحت به ماهی و تنوع بالای گونه‌ای مصرف ماهی در مقایسه با دیگر شهرها بالاتر می‌باشد. فرشیدی و همکاران (۸) نیز در بررسی الگوی مصرف ماهی در سفره غذایی خانوارهای استان هرمزگان نشان دادند که رابطه معناداری بین مصرف ماهی و منطقه محل سکونت وجود دارد و مصرف ماهی در در استان هرمزگان در شهرهایی که به ساحل نزدیک هستند بسیار بیشتر از شهرهایی است که فاصله بیشتری از دریا دارند. در مطالعه‌ای دیگری ضیائی و همکاران (۲۰) نیز نتایج مشابهی را گزارش نموده و با اتکاء به داده‌های جمع‌آوری شده از خانوارهای ایرانی نشان دادند که منطقه زندگی و نزدیکی به دریا تأثیر مثبت و معناداری در تصمیم به مصرف ماهی تازه در بین مصرف کنندگان دارد. برخلاف این نتایج

حسینی و همکاران (۱۰) گزارش نمودند که برخلاف انتظار مؤلفین، در شهر ساری (شهر ساحلی و نزدیک به دریای خزر) حدود دو سوم از خانوارهای کمتر از یک مرتبه در ماه اقدام به خرید ماهی می کنند و تنها درصد کمی از آنها (۱/۴ درصد) به صورت هفتگی ماهی خریده و مصرف ماهی در این شهر حتی نسبت به شهرهای غیرساحلی از قبیل تهران و اصفهان کمتر می‌باشد. در مطالعه حاضر تنها درصد اندکی از خانوارهای چابهاری (۴/۵۸ درصد) اظهار داشتند که علاقه‌ی زیادی به ماهی نداشته و میزان مصرف ماهی آن‌ها کمتر از یک بار در ماه می‌باشد. این نتایج قابل مقایسه با نتایج حسینی و همکاران (۱۰) است که نشان دادند تنها ۲/۵ درصد از خانوارهای ساروری تمایلی به مصرف ماهی ندارند. ظهیری (۱۹) و علی‌ابادی و همکاران (۴) نیز به ترتیب نشان دادند که تمایل به عدم مصرف ماهی در شهرهای اصفهان و گرگان برابر با ۱/۳ و ۲/۸ درصد بوده است.

پژوهش‌های مختلفی نشان داده است انتخاب غذاهای دریایی در سفره غذایی تحت تأثیر عوامل زیادی از قبیل پایگاه اقتصادی-اجتماعی، الگوی مصرف، وضعیت سلامتی مصرف کنندگان و برخی از ابعاد نگرشی آن‌ها قرار دارد (۱۴). نتایج مطالعه حاضر نشان داد که در بیش از ۹۴ درصد از خانوارهای شهر چابهار ماهیان دریایی اولویت اول انتخاب ماهی در هنگام خرید این ماده غذایی می‌باشد و تنها ۴/۲۵ درصد از خانوارها آبزیان پرورشی را به طبیعی آن ترجیح می‌دهند (شکل ۳). در مطالعه‌ای مشابه حسینی و همکاران (۱۱) نیز در بررسی الگو و سلایق خرید مصرف‌کنندگان ماهی در شهر بندری ساری نشان دادند که ساروی‌ها نیز ماهیان دریایی را بیشتر از پرورشی و ماهیان سردآبی را بیشتر از گرم‌آبی ترجیح میدهند. عکس این نتایج، در در مطالعه‌ای دیگر در تحقیق بر خانوارهای تهرانی آنان را به ترتیب علاقه مند به مصرف ماهیان پرورشی سردآبی، ماهیان شمال، ماهیان پرورشی گرم آبی، میگو و سپس ماهیان جنوب دانستند (۲). در پژوهشی دیگر، در بررسی رفتار مصرف‌کنندگان ماهی در واشنگتن و آیداهو نیز گزارش شد که اقبال مصرف‌کنندگان ماهی در این مناطق نسبت به غذاهای دریایی وحشی بیش‌تر از پرورشی بوده است (۹). بررسی پژوهش‌های منتشرشده نشان می‌دهد نوع انتخاب ماهی وحشی یا پرورشی عمدتاً بستگی به بینش و اطلاعات مصرف‌کنندگان نسبت به ماهی دارد. به عنوان مثال در پژوهش انجام گرفته در بین مصرف‌کنندگان بلژیکی، دلیل ارجحیت ماهیان دریایی نسبت به پرورشی را مزه و کیفیت بهتر و بیش‌تر سالم انگاشتن ماهی دریایی نسب به پرورشی گزارش کرده‌اند (۱۷). با این حال به نظر می‌رسد که نگرانی‌های زیست محیطی ناشی از تأثیرات آبزی‌پروری بر محیط زیست نیز در ایجاد چنین دیدگاه‌هایی مؤثر باشد. از این رو به نظر می‌رسد که دلیل ارجحیت ماهیان دریایی به پرورشی در خانوارهای چابهار، علاوه بر دسترسی راحت به ماهیان دریایی در شهر چابهار، مجموعه‌ای از موارد ذکر شده بوده است. نتایج مطالعه حاضر هم‌چنین نشان داد که خانوارهای شهری چابهاری طیف وسیعی از ماهی دریایی را به عنوان گونه مورد علاقه استفاده می‌کنند. در میان گونه‌های مختلف ماهی ذکر شده، ماهی‌های کوتر، شیر و حلوا بیش‌ترین فراوانی را داشت. دلیل احتمالی این امر، احتمالاً فراوانی این ماهی‌ها در بازار ماهی فروشی چابهار تقریباً در تمامی فصول، طعم و بافت مناسب از نگاه مصرف‌کنندگان بوده است. این نتایج با پژوهش حسینی و همکاران (۱۰) قابل مقایسه است که نشان دادند که در نزدیک به نیمی از پرسش‌شوندگان در شهر ساری، ماهی سفید به عنوان یک ماهی دریایی، اولویت اول در بین گونه‌های مورد علاقه مصرف‌کنندگان بوده است. آن‌ها دلایل ترجیح این ماهی در میان خانوارهای ساروی را عرضه ماهی سفید در تمام طول سال، طعم و بافت مناسب آن، تیغ کم و پرورش آن در آب‌های سرد بالادست و ایجاد ذهنیت کیفیت بالا در ذهن مصرف‌کنندگان ذکر نمودند.

در طول سال‌های اخیر مصرف ماهی در ایران نیز در نتیجهٔ فعالیت‌های ترویجی مختلف و توجه مصرف کنندگان بر اهمیت به یک رژیم غذایی متعادل و سالم روند رو به رشدی را نشان داده است. در نتیجه این فعالیت‌ها متوسط مصرف ماهی از ۸/۵ کیلوگرم در سال ۱۳۹۲ به بیش از ۱۳/۵ کیلوگرم در سال ۱۳۹۹ رسیده است (۱۲). در مطالعه حاضر سرانه مصرف آبزیان در خانوارهای شهری چابهار برابر با ۲۷/۱۳ کیلوگرم/ فرد/ سال به دست آمد. این سرانه تقریباً دو برابر سرانه مصرف ماهی در ایران (۱۳/۵ کیلوگرم) و بالاتر از سرانه مصرف در بسیاری از شهرهای ایران از قبیل گرگان با ۱۳/۶ کیلوگرم (۴)، تهران با ۱۳/۳ کیلوگرم (۱۲)، اصفهان با ۱۰/۶ کیلوگرم (۱۹)، ساری با ۹/۵ کیلوگرم (۱۰)، استان مرکزی با ۵/۸۱ کیلوگرم (۶) و مشهد با ۱/۵۶ کیلوگرم (۱۸) می‌باشد. FAO، در آخرین گزارش سالانه خود ، سرانه مصرف ماهی در جهان را ۲۰/۳ کیلوگرم برآورد نموده، که به ترتیب در آفریقا، آمریکای شمالی، آمریکای لاتین، آسیا، اروپا و اقیانوسه برابر با ۹/۹، ۲۲/۴، ۱۰/۵، ۲۴/۱، ۲۱/۶، ۲۴/۲ کیلوگرم بوده است (۱۶). همانگونه که مشاهده می‌شود، سرانه مصرف در چابهار، قابل مقایسه با کشورهای قاره اقیانوسه می‌باشد. مطالعات پیشین نشان داده است که اختلاف در مصرف آبزیان، به دلیل تفاوت کشورها و منطقه‌ها از لحاظ مقدار و تعداد دفعات مصرف ماهی اتفاق می‌افتد که منعکس‌کنندهٔ سطوح مختلف دسترسی به ماهی و سایر مواد غذایی و همچنین ناهمگونی ترجیحات مصرف‌کنندگان می‌باشد (۱۰). نتایج مطالعه حاضر هم‌چنین نشان داد که "تازگی" مهم‌ترین معیار انتخاب ماهی در خانوارهای شهری چابهار بوده و در بیش از ۶۸ درصد از خانوارهای چابهاری، این معیار، اولویت اول انتخاب ماهی می‌باشد. این نتیجه در تطابق با نتایج Bose و Brown است که عوامل مؤثر در مصرف غذاهای دریایی در استرالیا را بررسی و گزارش نمودند که رفتـار مصرف به شکل قابل توجهی تحت تأثیر مناطق ساحلی و غیرساحلی است. به گونه‌ای که در مناطق

غیرساحلی متغیرهایی مانند قیمت، فاصله، مزه، کیفیت و فصل مهم هستند، ولی در مناطق ساحلی کیفیت غذا، سن و تعداد شاغلان و اندازه خانوار به طور معنی‌داری در رفتار مصرف مواد غذایی دریایی تأثیر دارند (۵). در پژوهشی دیگر، Liu و همکاران در بررسی رفتار مصرف صدف خوراکی در استرالیا، ۶ متغیر کیفیت، سالم بودن، بر چسب یا مارک تجاری، معرفی کالا، خصوصیات روانشناختی، ارزش‌های مرجع در بسته‌بندی و قیمت کالا را در انتخاب و خرید صدف‌های خوراکی مؤثر دانستند (۱۳). لازم به ذکر است در خانوارهای چابهاری، قیمت کمترین اولویت در انتخاب ماهی را در بین پرسش‌شوندگان داشت. این نتایج برخلاف نتایج حسینی و همکاران است که نشان دادند در خانوارهای ساروی در شهر ساری قیمت ماهی مهمترین عامل مؤثر بر مصرف ماهی بوده است (۱۰). این تفاوت می تواند به دلیل مصرف پایین‌تر ماهی و هم‌چنین دسترسی کمتر به ماهی در ساری نسبت به چابهار باشد. از طرف دیگر ۴۲/۴۸ درصد از خانوارهای چابهاری مفید بودن ماهی به عنوان یک ماده غذایی را دلیل خرید و مصرف آن ذکر کرده‌اند. این نشان می‌دهد که بخش زیادی از خانوارهای چابهاری نسبت به فواید ماهی آگاه هستند. پژوهش‌های مختلفی نشان داده است که مصرف ماهی به میزان حداقل دو بار در هفته می‌تواند به عنوان یکی از عوامل مؤثر در پیشگیری از بیماری‌های قلبی‌عروقی، سکته‌ی مغزی و مرگ ناشی از حملات قلبی عروقی مطرح باشد. این پیشگیری عموماً به اسیدهای چرب امگا- ۳ موجود در ماهی نسبت داده می‌شود (۱۶).

نتیجه‌گیری

نتایج مطالعه حاضر نشان داد که میزان مصرف ماهی در خانوارهای شهری چابهار در مقایسه با بسیاری از شهرهای ایران بالاتر و میانگین مصرف ماهی در این شهر در سال ۱۳۹۹برابر با ۲۷/۱۳ کیلوگرم/فرد/سال بوده است. این سرانه مصرف تقریباً دو برابر متوسط سرانه مصرف در ایران می‌باشد. بنابراین وضعیت مصرف ماهی در این شهر مناسب می‌باشد. هم‌چنین نتایج این پژوهش نشان داد که اکثریت مطلق خانوارهای چابهاری به ماهیان دریایی به ویژه کوتر، شیر و حلوا علاقمند بوده و از گونه‌های پرورشی تنها میگو را ترجیح می‌دهند. با این حال، بررسی آمار سرانه مصرف آبزیان در کل کشور رقمی نگران کننده بوده و پیشنهاد می گردد تا با انجام مطالعات جامع در مورد میزان پایین بودن مصرف آبزیان، دلایل این موضوع ریشه یابی شده و تصمیمات لازم در حوزه مدیریتی و همچنین سیاست‌گزاریهای مورد نیاز در حوزه سلامت از جمله افزایش آگاهی عموم و اهمیت مصرق منابع پروتئینی دریایی اتخاذ گردد.

تشکر و قدردانی: از تمامی عزیزانی که ما را در انجام این پژوهش یاری رساندند، به خصوص خانوارهای شهر چابهار صمیمانه تقدیر و تشکر می‌گردد.

نقش نویسندگان: همه نویسندگان در نگارش اولیه مقاله یا بازنگری آن سهیم بودند و همه با تایید نهایی مقاله حاضر، مسئولیت دقت و صحت مطالب مندرج در آن را می پذیرند.

تضاد منافع: نویسندگان تصریح می کنند که هیچ گونه تضاد منافعی در مطالعه حاضر وجود ندارد.

منابع

1. Adebowale BA, Dongo LN, Jayeola CO, Orisajo SB. Comparative quality assessment of fish (Clarias gariepnius) smoked with cocoa pod husk and three other different smoking materials. Journal of Food Technology. 2008; 6: 5-8.
2. Adeli A, Shabanpour B. Investigating the Behavior of Citizens of Tehrani in Fish Consumption. Iranian Journal of Fisheries Science. 2007; 16 (2): 117-126.
3. Adeli A, Hasangholipour T, Hossaini A, Salehi H, Shabanpour B. Status of fish Consumption per capita of Tehran citizens. Iranian Journal of Fisheries Sciences. 2011; 10, 546-556.
4. Aliabadi T, Adeli A, Pourhosaingholi MA. Study of behavior of consumers related to farmed and wild fish in Gorgan city. Journal of Fisheries, Islamic Azad University, Azadshahr Branch. 2015; 9(1): 74-82.
5. Bose S, Brown A. A preliminary investigation of factors affecting seafood consumption behaviour in the inland and coastal regions of Victoria, Australia. J Consumer Stud Home Economics. 2000; 24(4): 257-262 doi:10.1046/j.1365-2737.2000.00157.x
6. Dadgar Sh, Salehi H, Hajimirrahimi SD, Teimoori M. Measuring of per capita fish consumption and assessing barriers and development strategies for consumption in Markazi Province. Iranian Scientific Fisheries Journal. 2014; 23(4): 17-29.
7. FAO. The State of World Fisheries and Aquaculture, Meeting the sustainable development goals. Rome. 2018; Licence: CC BY-NC-SA 3.0. IGO. 227.
8. Farshidi H, Madani A, Ezati Rad R, Montaseri M, Qeshmi IR, Eftekhari TI. Pattern of fish consumption in the food table of households in Hormozgan province. J preventive Med. 2020; 7(1):24-31 doi:10.29252/jpm.7.1.31
9. Hall TE, Amberg SM. Factors influencing

consumption of farmed seafood products in the Pacific Northwest. Appetite. 2013; 66: 1-9 doi:10.1016/j.appet.2013.02.012
10. Hosseini M, Adeli A, Vahedi M. Investigating fish purchase patterns and preferences among the consumers of Sari. Iranian Scientific Fisheries Journal. 2016; 25(3): 103-112.
11. Hosseini, S. M., Adeli, A. and Vahedi, M. Evaluating factors and barriers affecting on per capita fish consumption in Sari. Journal of Fisheries (Iranian Journal of Natural Resources). 2016b; 69(3): 341-350.
12. Iranian Fisheries Organization. Statistical Yearbook of Iran Fisheries Organization 1392-1397. Vice President of Planning and Resource Management, Planning and Budget Office. 2019; 33p.
13. Liu, Y., Kow, F., Grewal, D. and FitzGerald, D. Consumer purchase behaviour for oysters: an empirical study in some state capital cities of Australia. International Journal of Consumer Studies. 2006; 30 (1): 85-94. doi:10.1111/j.1470-6431.2005.00456.x
14. Rahman, M.N. and Islam, A.R.M.T. Consumer fish consumption preferences and contributing factors: empirical evidence from Rangpur city corporation, Bangladesh. Heliyon. 2020; 6: e05864 doi:10.1016/j.heliyon.2020.e05864
15. Sharifian S, Mortazavi M, Zakipour Rahimabadi E, Arshadi A. Shelf-life determination of tiger-toothed Croaker (Otolithes ruber) during flake ice storage. Iran Sci Fisheries J. 2011;19 (4): 87-96.
16. Tahergorabi, R. and Hosseini, S. V. Importance of Fish Consumption in Disease Prevention. Journal of Birjand University of Medical Sciences. 2018; 25(1): 1-9.
17. Verbeke, W., Sioen, I., Brunsø, K., De Henauw, S. and Van Camp, J. Consumer perception versus scientific evidence of farmed and wild fish. Exploratory insights from Belgium. Aquaculture International. 2007; 15: 121-136 doi:10.1007/s10499-007-9072-7
18. Yusefi, A. and Shariati, M. T. Sociological analysis of fish consumption behavior in Mashhad city. Iranian Journal of Social Studies. 2009; 3 (3) :1-27.
19. Zahiri, S. Consumer evaluation of fish quality in Isfahan city. Master's thesis. Gorgan University of Agricultural Sciences and Natural Resources. 2014. 117p.
20. Ziaee S, Samare Hashemi, K. and Samare Hashemim, S. A. Investigation of factors affecting fresh fish consumption in Iran. Iranian Sci Fisheries J. 2017; 26(3): 119-127