

Kik a fogyasztói a különféle halfajoknak Magyarországon?

TEMESI ÁGOSTON – PALOTÁS PÉTER – PLASEK BRIGITTA

Kulcsszavak: halfajok fogyasztói, tengeri és édesvízi halak, halfogyasztás, fogyasztói megkérdezés, fogyasztói ismerethiány.

JEL-kód: Q13.

ÖSSZEFOGLALÓ MEGÁLLAPÍTÁSOK, KÖVETKEZTETÉSEK, JAVASLATOK

A magyar halfogyasztás jelentősen elmarad az uniós átlagtól. Ennek érdekében, hogy megértsük ennek az okait, többek között az is segít minket, ha meg tudjuk állapítani, hogy kik az egyes halfajok vásárlói, fogyasztói.

Kutatásunkban a fogyasztói megkérdezés módszertanát alkalmazva személyes, strukturált interjúk segítségével 1063 fő válaszait ismertük meg 10 halfaj kapcsán, így felmérve azok ismertségét és fogyasztási gyakoriságát. Eredményeink alapján elmondható, hogy a legtöbbször által fogyasztott faj a ponty és a hekk, míg a legkevésbé, a többi fajtól jelentősen lemaradva a barramundi, a népszerűsítésére irányuló jelentős marketingkommunikációs kampányok ellenére.

Eredményeink alapján elmondhatjuk még, hogy a pangáziusz fő fogyasztói a nők, míg a pontyot és a keszeget inkább a férfiak fogyasztják gyakrabban. A lazac és a pisztráng a fiatalabb korosztály által gyakrabban fogyasztott faj, míg a ponty inkább az idősebb korosztály által kedvelt. A lazac és a hekk esetén az ország különböző régiói között is megfigyelhetők eltérések. Míg a két fajt a Nyugat-Dunántúlon és Közép-Magyarországon jellemzően többen fogyasztják, addig az ország keleti felén élők lényegesen kevesebben. Általánosságban elmondható mind a tíz vizsgált halfaj esetében, hogy fogyasztási gyakoriságuk azok körében nagyobb, akik jobb jövedelmi helyzettel rendelkeznek.

Végül még egy szempontból vizsgáltuk az egyes fajok fogyasztói ismeretét: a halfajok feltételezett étletteréről kérdeztük a válaszadókat. Eredményeink több esetben egyértelműen azt támasztják alá, hogy a fogyasztók ismeretei gyakran hiányosak vagy tévesek ilyen téren is.¹

BEVEZETÉS

Az utóbbi években több kutatás is vizsgálta, hogy milyen okokra vezethető vissza a magyar társadalom rendkívül alacsony halfogyasztása (pl. *Temesi, 2016; Törőcsik, 2014*). A rendkívül összetett kérdés

megválaszolásához hozzájárul, ha ismerjük ennek a visszafogott halfogyasztásnak az összetételét, vagyis azt, hogy kik a fogyasztói az egyes halfajoknak, melyik fajokat milyen szociodemográfiai és jövedelmi jellemzőkkel rendelkező társadalmi rétegek fogyasztják.

¹ A kutatás a VKSZ-12-1-2013-0078 számú pályázat támogatásával valósult meg.

A halfogyasztás hazai helyzetképe halfajonként

A FAO 2007-ben és 2008-ban előrejelzést készített az EU országainak, közte Magyarországnak 2030-ra várható halfogyasztásáról. Tanulmányaikban kitérnek egyes halfajokra is. Előrejelzésük szerint a teljes magyar halfogyasztás 7%-át teszi majd ki a hekk és 3%-át a ponty, míg a lazacról csak a tágan értelmezett régiókhöz tartozó 6 országra adnak előrejelzést 1%-kal (Failler et al., 2007, 2008).

Törőcsik (2014) kutatóintézete vezetésével, 1000 fő megkérdezésével megvalósult kutatásában azon résztvevők közül, akik ismerték az egyes halfajokat, a legtöbben pontyot fogyasztottak (89,9%) korábban. Hekket a halfajt ismerő válaszadók 88,6%-a, pangázuszt 84,8%-a, keszeget 72%-a, afrikai harcsát 66,9%-a, (európai) harcsát 61,4%-a, lazacot 60%-a, süllőt/fogassüllőt 57,5%-a, pisztrángot 52,8%-a fogyasztott korábban. Kutatásukban az egyes halfajok vásárlóiról állapítottak meg jellemzőket aszerint, hogy melyek azok a demográfiai és jövedelmi csoportok, „amelyekben átlag feletti arányban kóstolták az egyes fajokat”:

- ponty: 50 évnél idősebbek, „igazi halfogyasztó” vidéken élők;
- hekk: nők, 50 évnél idősebbek, minimum érettségizettek, legalább átlagos jövedelműek;
- keszeg: férfiak, 50 évnél idősebbek, kisebb települések lakói, szakmunkás képzettségűek, igazi halfogyasztó vidéken élők;
- pangázuszt: nők, 30–39 évesek, nagyvárosiak, jól szituáltak, átlagos halfogyasztó vidéken élők;
- lazac: férfiak, 40 évnél fiatalabbak, Budapesten élők, jól szituáltak, igazi halfogyasztó vidéken élők;
- pisztráng: férfiak, 30–39 évesek, megyeszékhelyen élők, jól szituáltak;
- afrikai harcsa: férfiak, 50 évnél idősebbek, nagyvárosban élők, jól szituáltak, átlagos halfogyasztó vidéken élők;

- süllő/fogassüllő: férfiak, 50 évnél idősebbek, jól szituáltak, igazi halfogyasztó vidéken élők;

- (európai) harcsa: férfiak, jól szituáltak.

Sajnálatos, hogy a kutatás eredményeit pontatlanul átvevő grafika készült, amit számos internetes oldal publikált (*hvg.hu, 2014; eletforma.hu, 2014; beol.hu, 2014; egeszseg.napimix.hu, 2014; elelmiszer.hu, 2014* és még számos további kisebb oldal), majd a logikát megtartva értelmező szöveget mellékeltek, ami a számokat továbbra is pontatlanul kezelte. Az infografika ugyanis úgy értelmezte a fenti adatokat, mint Magyarország kedvenc halait, amit a csatlakozó cikkek fogyasztási arányokként vettek át, holott ezek a számok csupán azok arányát mutatják, akik fogyasztották a halfajokat azok közül, akik korábban azt jelezték, ismerik az egyes halfajokat. Így például a keszeget nem a válaszadók 72%-a kóstolta korábban, hanem csupán annak a 705 válaszadónak a 72%-a, akik azt jelezték, ismerik az adott halfajt.

Hasonlóképpen pontatlanul vették át a cikkek az infografika készítőjének (vagy annak alapjaként megjelent szöveg) leegyszerűsítését, aki a hekk fogyasztásánál kapott számot nagyvonalúan a tengeri halak fogyasztási arányaként értelmezte.

Az egyes halfajok fogyasztói megítélése és ismertetése

A hazánkra jellemző rendkívül alacsony halfogyasztási szokásokat és a fogyasztók halfajokról való ismeretét vizsgálta egyebek mellett Szűcs és Tikász (2008). Az 1053 kérdőívet számláló kutatásukban a válaszadók a halfajok húsának egészségesége szerint rangsorolták 6 halfaj húsát: az 1-es jelentette a legegészségesebb és 6-os a legkevésbé egészséges megítélést. Eredményük szerint a vizsgált halfajok húsának egészségesége szerint a válaszadók szerint 1. a pisztráng (2,6), 2. a lazac (2,7), ezeket a legegészségesebb húsúnak tartott fajtákat követik jelentősen lemaradva többek

között a ponty (3,5) és az afrikai harcsa (3,8) (a busa és a lepényhal szerepelt még a kérdéssorban).

Hasonlóképpen a halfajok húsának megítéléséhez az egyes halfajok árának megítélését is a 6 halfaj rangsorolásával vizsgálták, ahol az 1-es a legolcsóbb, a 6-os a legdrágább megítélést jelentette. Eredményeik szerint a „kárász, keszeg” kategóriát tartják a válaszadók a legolcsóbb halaknak (2,1), amit a ponty (és a kutatásunk szempontjából nem releváns busa) követ (2,6). Jelentősen lemarad az afrikai harcsa (3,9), a pisztráng (4,6) és a lazac (5,2), amelyeket a legdrágábbnak tartanak a vizsgált halfajok közül a válaszadók.

Afrikai harcsa

Az afrikai harcsából (*Clarias gariepinus*) 1987-ben kísérleti jelleggel importált a Szarvasi Halkutató Intézet néhány ezer darab táplálkozó lárvát a faj gazdasági hasznosíthatóságának kutatása céljából. A világ legnagyobb afrikaiharcsa-tenyésztő országa Nigéria, azonban említésre méltó mennyiséget tenyészt az európai országok körében ma már Magyarország és Hollandia is (FAO, 2017). Rendkívül jól tűri az intenzív tartástechnológiát, termelése hatékony, ennek köszönhetően 2015-ben a magyarországi intenzív rendszerű haltermelés 90%-a afrikai harcsa volt (AKI, 2016). A faj népszerűségét a hazai halászati ágazat szereplői között az is indokolja, hogy Magyarország gazdag termásvíz készlete az ideális termelési körülmények biztosítását nagymértékben megkönnyíti a temperált vízű intenzív rendszerű haltermeléshez.

Barramundi

A nagytestű ragadozó halfaj (*Lates calcarifer*) a sügéralakúak rendjéhez tartozik, széles körben elterjedt a Csendes-óceáni térségben. A barramundi számos helyen fellelhető, így Észak-Ausztráliában, Délkelet-Ázsiában, valamint ettől nyugat felé a Perzsa-öböl. Gazdasági jelentősé-

gét tenyésztésének nagymértékű terjedése mutatja, a thaiföldi kezdetek óta elterjedt Ázsiában, Ausztráliában, Észak-Amerikában és Európában is (Katersky – Carter, 2007). Népszerű halfaj, hiszen kiváló húsmínőségű, szálkamentes, valamint a piaci méretet, és így a fogyasztói adagokat jelentő méretet viszonylag gyorsan eléri (Matthew, 2009). Hazai tenyésztésbe vonása, illetve volumenének emelése gazdasági érdek, hiszen a barramundi prémiumminősége és szálkamentessége révén szinte korlátlanul exportálható. Ezzel szemben a nagyobb mértékben tenyésztett halak (pl. ponty) hazai és európai piaca nem mutat növekedést, ezáltal a barramundi kiugrást jelenthet a hazai halpiac számára (Fehér et al., 2011).

Harcsa

A lesóharcsa (*Silurus glanis*) természetes vizeink egyik ragadozó faja, de kereskedelmi célú halászata tilos. Jó technológiatűrő képessége miatt az extenzív polikultúrás tógazdasági haltenyésztésben gyakorta telepített faj. Ennek fő célja az invazív haszonhalaink táplálkozási konkurenseit jelentő fajok populációjának visszaszorítása (Horváth et al., 2011). Árát tekintve prémiumkategóriájú termék.

Hekk

A hazai piacon „hekk”-ként ismert termék a valóságban több fajt takar, attól függően, hogy a forgalmazó milyen származási helyről szerezte be a terméket. Az európai hekk helyesen szürke tőkehal (*Merluccius merluccius*), magas piaci értéke és nagymértékű fogyasztása miatt széles körben kutatott halfajnak számít (Guevara-Fletcher et al., 2016). A hazai fogyasztók ezzel találkoznak a legritkábban. Magyarország a legtöbb „hekket” Argentínából és Chiléből importálja, mely vegyesen tartalmazza a különböző tőkehalfajokat (Rácz, 2013). A hazai importőrök a terméket változatlan formában tömbfagyasztva vagy felengedtetve és kisebb kiszerezési egységekbe való

újracsomagolás és fagyasztás után bocsátják kereskedelmi forgalomba.

Keszeg

A köznyelvben használatos keszeg szó a gyakorlatban több halfajt takar. A gyakrabban fogyasztott fajok a következők: dévérkeszeg (*Abramis brama*), karikakeszeg (*Blicca bjoerkna*), vörösszárnyú keszeg (*Scardinius erythrophthalmus*) (Györe, 1995), továbbá a bodorka (*Rutilus rutilus*), a garda (*Pelecus cultratus*) és a jászkeszeg (*Leuciscus idus*). Az ízletes húsu, szinte egész Európában honos dévérkeszeget egykor a Balatonból is nagy tömegben halászták (Darázs, 1987), azonban a 2015. évi XLVIII. törvény a halgazdálkodásról és a hal védelméről szóló 2013. évi CII. törvény módosításáról (mkogy.jogtar.hu) a gyakorlatban beszüntette a legális kereskedelmi célú halászatot a természetes vizeken.

Lazacfélék

Az atlanti lazac (*Salmo salar*) Európában az Észak-Atlanti térségben, valamint az oda torkolló folyókban őshonos. A tenyésztett fajok körében legjelentősebb az atlanti lazac, mely az akvakultúrából származó termelés 93%-át teszi ki (ec.europa.eu, 2012).

A kereskedelmi forgalomba kerülő atlanti lazac legnagyobb arányban Norvégiából származik, de Skóciában és Írországból ugyancsak tenyésztik (FAO, 2006). A tenyésztett lazac egész évben frissen rendelkezésre áll. A vadon halászott atlanti lazac mennyisége szűkre szabott, kizárólag július–augusztus hónapokban fogható, ezért ára többszöröse is lehet a tenyésztett lazacénak.

A lazac iránti igény egyre inkább növekszik, új piacok nyílnak meg a feldolgozott termékek számára. Ára az utóbbi néhány évben ingadozónak mutatkozott, ugyanakkor még mindig a magasabb árkatégória képviselőjeként van jelen a piacon. Ez különösen igaz a Norvégiában termelt lazacra, mely feltehetően a nagyobb piacokon to-

vábbi növekedésre képes. Ezzel szemben a második legnagyobb lazactermelő ország, Chile 2015-ben egyre inkább csökkenő áron értékesítette az atlanti lazacot, ami több okra vezethető vissza (nagy mennyiségű kifogott haltömeg, veszteséges vállalati működések stb.) (FAO, 2016).

Pangáziusz (ázsiai cápaharcsa)

A pangáziusz a *Pangasiide* családhoz tartozó harcsaféle. Az Európai Unióban a *Pangasius hypophthalmus* fajnak van kereskedelmi jelentősége. Ázsiában tenyésztett faj, főként vietnámi és kambodzsai farmerek tenyésztik a Mekong folyó deltájában, innen kerül a külföldön tenyésztett hal importként többek között az európai országok piacaira (Wang – Hsieh, 2016). Napjainkban a pangáziusz legnagyobb exportőr országa Vietnám, mely egyre több országba exportálja ezt a viszonylag olcsó árkatégóriát képviselő fajt. Az iránta mutatózó világszintű stabil kereslet más ázsiai országokban lévő tenyésztőfarmokon is fejlesztést eredményezhet. Jelentős importőr országoknak tekinthető az Egyesült Államok, továbbá ázsiai és latin-amerikai országok, azonban az EU piacain csökken az import mennyisége (FAO, 2016).

Pisztrángfélék

A pisztrángfélék közül a sebespisztráng (*Salmo trutta m. fario*) az őshonos faj Európában, de a jobb tartástechnológia-tűrési tulajdonságai miatt az akvakultúrákban az amerikai kontinensről származó szivárványos pisztráng (*Oncorhynchus mykiss*) az elterjedtebb (Hoitsy, 2002). E fajok a legtisztább folyóvizek lakói, de a kereskedelmi forgalomba kerülő pisztrángok szinte kivétel nélkül haltenyésztő telepekről kerülnek piacra. Legízletesebb halaink közé sorolható. Hazai vizeinkben a 30 centinél nagyobb példányok ritkábbak, azonban alkalmas élőhelyen több kilósra is megnőhetnek (Harka – Sallai, 2004).

Magyarország földrajzi adottságai miatt

kevés pisztrángtenyésztésre alkalmas víz-hozamot biztosító folyóval, patakkal rendelkezik. Az éves összes termelés 2013-ban 52 tonna (MAHAL, 2014), míg az importból származó pisztráng mennyisége megközelítőleg 170 tonna volt.

Ponty

A ponty (*Cyprinus carpio* L.) hazánk elsőrendű haszonhala és a vegyes táplálkozású, békés édesvízi halakhoz sorolható. Külső megjelenésük szerint megkülönböztetjük az őshonos vad pontyot (*Cyprinus carpio morpha hungaricus*) és a nemes pontyot (*Cyprinus carpio morpha acuminatus*) (Antalfi – Tölg, 1971).

Az AKI Statisztikai Osztályának felmérése alapján 2014-ben a vizsgált fajok között a ponty az étkezési haltermelés 67%-át tette ki, ami a magyar fogyasztói szokásokra (AKI, 2015) és a hazai termelési rendszerek jellemzőire vezethető vissza. A Földművelésügyi Minisztérium 2014. december 17-én hatályba lépett rendelete korlátozza az élő hal árusítását (kormany.hu, 2017), így jelentősen megnövekedett a feldolgozott halászati termékek szerepe. Ugyanakkor pontyból feldolgozott termék viszonylag szűk választékban áll rendelkezésre a magyar piacon. Kereskedelmi forgalomba bocsátott feldolgozott pontyterméket jelenleg csak a Hortobágyi Halászati Zrt. és a Győri „Előre” HTSZ állít elő.

Süllő

Magyarország természetes vízi halfajai közül a legnemesebb süllő (*Sander lucioperca*) a sügérfélék (*Percidae*) családjába tartozik. Ez a ragadozó faj természetes vizeinkben ugyan fellelhető, de kereskedelmi célú halászata tilos. Közép- és Kelet-Európában elterjedt faj, hazánkban őshonos (Harka – Sallai, 2004). Indukált szaporítására ugyan van technológia, de a kikelt ivadékok nevelése egyelőre mesterséges körülmények között nem elterjedt. Az ivadékokat a tógazdaságokba kihelyezve, extenzív körülmények

között történik a termelés, melynek hatékonysága gyenge. A polikultúrás tógazdasági haltermelés 90%-át nem ragadozó fajok alkotják. 2015-ben a termelőegységekben összességében a ragadozó halak mennyisége 5,2%-kal mérséklődött az azt megelőző évhez képest, a süllő lehalászása 5,3%-kal csökkent (AKI, 2016), így a korlátozott hozzáférés és a nyugat-európai magas piaci árak (kb. 12-14 EUR/kg) indokolják, hogy ha kerül is a hazai kereskedelembé süllő, annak az ára a prémiumkategóriába tartozik.

A KUTATÁS CÉLKITŰZÉSEI

Kutatásunkban 10 halfaj magyarországi halfogyasztóit mértük fel. Ezek a halfajok a következők: afrikai harcsa, barramundi, harcsa, hekk, keszeg, lazac, pangáziusz, pisztráng, ponty és süllő. A halfajok kiválasztásánál célunk az volt, hogy olyan csoportját állítsuk össze a tesztelt halfajoknak, amelyek a magyar piacon hagyományosan megtalálható és az utóbbi években bekerülő fajokat egyaránt tartalmazza. Az elmúlt évi fogyasztásokat csoportosítottuk és vetettük össze számos demográfiai változóval, továbbá jövedelmi és általános halfogyasztói aktivitási változókkal. Fontosnak tartottuk, hogy a korábbi halfogyasztás mellett az elmúlt évben megvalósult halfogyasztást külön mérjük annak érdekében, hogy a halfajoktól való elpártolás mértékét lássuk. Kutatásunk célja volt, hogy a korábban összegyűjtött ismereteket kibővítsük az egyes halfajok fogyasztóiról. Mértük továbbá egy szempontból a meglévő fogyasztói ismereteket is: arra voltunk kíváncsiak, hogy a válaszadók ismerik-e az egyes halfajok életterét. Kutatásunk feltáró jellegű (exploratív és nem konfirmatív), ami a fogyasztói csoportokat kívánja számszerűsíteni, de alapokat kíván adni a későbbi kutatások hipotéziseinek megfogalmazásához is.

ANYAG ÉS MÓDSZER

A kvantitatív kutatási eszközök közül a fogyasztói megkérdezést alkalmaztuk.

2014. szeptember 15. és 30. között 1063 fő szóbeli megkérdezését végeztük el Magyarországon kérdezőbiztosok segítségével, standardizált kérdőívvel. Az adatok kor és nem tekintetében, valamint régiók szerinti eloszlásban tükrözik az alapsokaság összetételét, reprezentatívnak csak azért nem nevezhetjük, mert az adatgyűjtés statisztikai értelemben vett véletlenszerűsége nem valósult meg: forgalmas pályaudvarokon, közlekedési csomópontokban zajlott a megkérdezés.

A kérdőívben rákérdeztünk a különféle feldolgozottságú haltermékek fogyasztá-

sának gyakoriságára, továbbá az egyes halfajok korábbi kóstolására és vásárlásának gyakoriságára az elmúlt egy évben. A demográfiai változók között a válaszadó nemére, életkorára, legmagasabb iskolai végzettségére, lakóhelyének irányítószámára, továbbá a válaszadó háztartása jövedelmi helyzetének megítélésére kérdeztünk rá.

A minta összetételét az 1. táblázatban mutatjuk be. Minden esetben találoztunk hiányzó válaszokkal.

A kutatás során gyűjtött adatok feldolgozása a megfelelő számítógépes matematikai-statisztikai programok segítségével

I. táblázat
A válaszadók demográfiai, jövedelmi és további jellemzői (N=1063)
(M. e.: százalék)

Változó	A minta összetétele	Az alapsokaság összetétele*
A válaszadó neme	férfi	46,6
	nő	53,2
A válaszadó életkori csoportja	18–25 éves	11,8
	26–35 éves	17,5
	36–45 éves	18,3
	46–55 éves	16,2
	56 éves és idősebb	36,0
A válaszadó legmagasabb iskolai végzettsége	maximum 8 általános iskola	6,6
	szakiskola/ szakmunkásképző	16,3
	érettségi	32,1
	felsőfokú végzettség	42,7
A régió, ahol a válaszadó lakóhelye található	Észak-Magyarország	6,9
	Észak-Alföld	12,5
	Dél-Alföld	14,6
	Közép-Magyarország	32,5
	Közép-Dunántúl	10,1
	Nyugat-Dunántúl	10,5
	Dél-Dunántúl	8,6
A válaszadó háztartásának jövedelmi helyzete	nagyon szűkös	2,5
	szűkös	12,0
	átlagos	58,1
	jó	20,6
	nagyon jó	4,0

Forrás: saját összeállítás, illetve * ksh.hu, 2014

2. táblázat

Melyik halfajokat kóstolták korábban a válaszadók

Halfajok	N	Kóstolta az elmúlt évben vagy korábban	
		fő	%
1 Ponty	1045	984	94,2
2 Hekk	1042	937	89,9
3 Harcsa	1044	898	86,0
4 Keszeg	1035	801	77,4
5 Lazac	1037	698	67,3
6 Süllő	1038	669	64,5
7 Pisztráng	1032	655	63,5
8 Afrikai harcsa	1039	578	55,6
9 Pangáziusz	1025	505	49,3
10 Barramundi	1016	103	10,1

Forrás: saját összeállítás

történt. A kitöltött kérdőíveket az SPSS statisztikai szoftvercsomag segítségével értékeltük ki. Szignifikáns különbségeket kerestünk (Pearson-féle χ^2 -próba) a változókra (szignifikanciaszint: $p < 0,05$) keresztábrák segítségével.

EREDMÉNYEK

Az egyes halfajok fogyasztásának mértéke

Vizsgáltuk, hogy a válaszadók mely halfajokat kóstolták korábban (2. táblázat) és az elmúlt évben milyen gyakorisággal fogyasztották (3. táblázat). A kérdésekre kapott válaszokat vetettük össze számos változóval, hogy lássuk, az egyes halfajok milyen csoportok számára váltak kedvelt fogyasztási cikké.

A 2. táblázatban a ponty került az első helyre, ez az a halfaj, amit a legtöbb válaszadó kóstolt már. Talán az lehet meglepő, hogy a válaszadók 5,8%-a még soha nem kóstolta a pontyot. Kétszer ennyi azoknak a száma, akik kóstolták – saját bevallásuk szerint – a barramundit, ami annak fényében, hogy az elmúlt években marketing-kommunikációs kampányok futottak ennek a halfajnak a megismertetésére, viszonylag

alacsonynak mondható, tekintettel arra, hogy valamennyi vizsgált halfaj esetében legalább majdnem minden második válaszadó arról számolt be, hogy korábban vagy az elmúlt évben kóstolta már.

Az egyes halfajok fogyasztását aszerint vizsgáltuk, hogy milyen gyakorisággal került az elmúlt évben a válaszadók asztalára. Heti gyakorisággal leggyakrabban fogyasztott halfaj a lazac és a ponty. Ez jól mutatja, hogy egy nagyon szűk rés piac alakult ki hazánkban, amely kifejezetten gyakran vásárol lazacot. A ponty a hetinél ritkább gyakoriságokban is kimagasló számokat ért el, ami mutatja különleges és jól ismert fontosságát a magyar halfogyasztásban. Hekket havi és annál ritkább fogyasztási gyakoriságokban fogyasztanak jellemzően a válaszadók. Továbbá azt is megállapítottuk, hogy a harcsa, a keszeg, a lazac, a süllő és a pisztráng minden harmadik válaszadónál az elmúlt évben csak egyszer került a tányérra. Harcsát pedig (elmondásuk szerint) ennél is többen, a válaszadók több mint 40%-a a felmérést megelőző évben csak egyszer fogyasztott.

Külön kíváncsiak voltunk arra is, hogy azok közül, akik kóstolták az egyes halfajokat korábban, milyen arányt ér el azok száma, akik

Halfajok fogyasztása az elmúlt évben és korábban

3. táblázat

(M. e.: százalék)

Halfajok	Kóstolta az elmúlt évben vagy korábban	Fogyasztotta az elmúlt évben	Korábban kóstolta, de az elmúlt évben nem	Azok aránya, akik korábban kóstolták, de az elmúlt évben nem
Ponty	94,2	82,5	11,7	12,4
Hekk	89,9	74,7	15,2	16,9
Harcsa	86,0	71,7	14,3	16,6
Keszeg	77,4	59,1	18,3	23,6
Lazac	67,3	53,0	14,3	21,2
Süllő	64,5	49,0	15,5	24,0
Pisztráng	63,5	47,0	16,5	26,0
Afrikai harcsa	55,6	45,6	10,0	18,0
Pangáziusz	49,3	37,0	12,3	24,9
Barramundi	10,1	5,4	4,7	46,5

Forrás: saját összeállítás

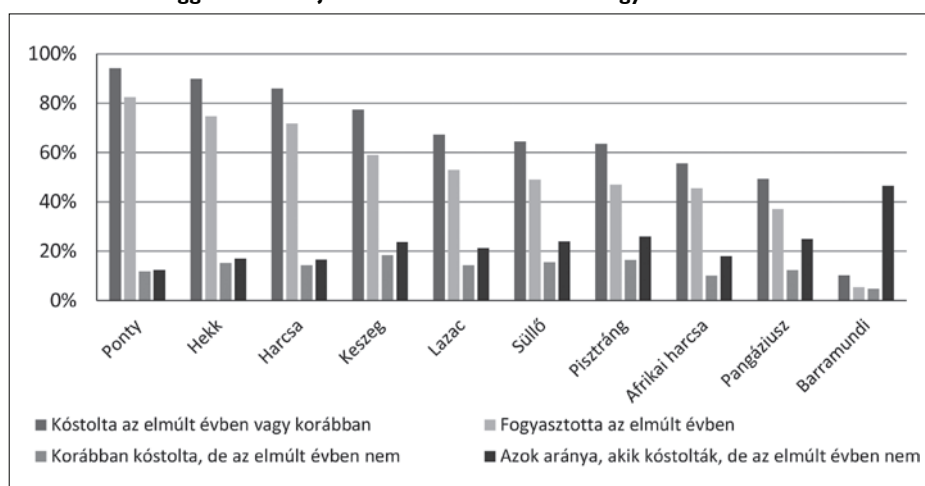
az elmúlt évben ismét fogyasztották azt, valamint mekkora a különbség a két érték között. Végül a csökkenés arányát is mértük, mivel fontosnak tartottuk nem csupán a különbség mértékét, de annak arányát is.

Eredményeink szerint a rendkívül alacsony értékről induló barramundi esetében a legnagyobb azok aránya, akik korábban

kóstolták a halfajt, de az elmúlt évben nem tették asztalukra. A drágább halfajoknál is (lazac, süllő, pisztráng) jelentős ez az arány, de az olcsó halfajnak számító pangáziusszal kapcsolatos fogyasztói távolságtartás is jól látható, mivel azok közül, akik korábban kóstolták a halfajt, minden negyedik válaszadó az elmúlt évben nem evett pangáziuszt.

I. ábra

Összefüggések a halfajok korábbi és elmúlt évbéli fogyasztási adatai között



Forrás: saját összeállítás

A 3. táblázatban bemutatott összefüggéseket az 1. ábrán tesszük még jobban átláthatóvá.

Az 1. ábrán jól látható, hogy ha a fogyasztók egy halfajt korábban minél nagyobb arányban kóstoltak meg, általában annál valószínűbb, hogy az elmúlt évben is bekerült az étrendjükbe. A legkisebb különbségeket a korábban kevesebbek által kóstolt halfajoknál találjuk (pangáziusz és barramundi), ugyanakkor pont ezeknél növekszik meg azok aránya, akiknek nem ragadt meg étrendjükben az adott halfaj. Mindez jól szemlélteti, hogy mennyire nehéz új halfajt bevezetni a magyar halfogyasztó étkezési kultúrájába.

Az adatok alapján lehetőségünk van arra, hogy becslést készítsünk arról, hogy a válaszadók milyen gyakorisággal fogyasztottak az egyes halfajokból az elmúlt évben. A becslés során mindenhol lefele kerekítettük az értékeket: heti 2-4-szeri fogyasztást heti 2-vel, havi 2-4-szeri fogyasztást havi 2-vel, évi 6-8-szeri fogyasztást évi 6-tal, évi 1-2-szeri fogyasztást évi 1-gyel számítottunk. Eredményeink szerint pontyot egy magyar fogyasztó átlagosan legalább 7 alkalommal fogyasztott az elmúlt évben, ezt követi a harcsa, a hekk és a lazac, amit átlagosan 5 alkalommal, majd a keszeg átlagosan 4 alkalommal, az afrikai harcsa, a pangáziusz, a pisztráng és a süllő, amelyeket átlagosan 3 alkalommal fogyasztott a magyar fogyasztó. Jelentősen lemarad mögöttük a barramundi fogyasztása, ami átlagosan 0,2 alkalmat tett ki az elmúlt évben. Ismét hangsúlyozzuk, hogy ezek saját bevallású adatok és valamennyi esetben minimumértékek.

Az egyes halfajok fogyasztóinak jellemzése

Fontos lehet továbbá annak ismerete, hogy az egyes halfajok fogyasztói milyen demográfiai és jövedelmi változókkal írhatók le. Ehhez úgy ítéltük meg, hogy ismét az évi fogyasztás mennyiségét érdemes kiszá-

molnunk és a kapott fogyasztási számokból tudunk több kategóriát meghatározni.

Számításaink során a korábbi gyakorlatot követve ezúttal is a fogyasztási kategóriákat lefelé kerekítve határoztuk meg az évi fogyasztási mennyiségeket, így minden esetben minimum fogyasztási mennyiségekről beszélhetünk. Az összeadott évi fogyasztási mennyiségeket kategóriákba osztottuk, és a következő fogyasztói csoportokat határoztuk meg:

- 0–1 adag/év – az adott halfajt „gyakorlatilag nem fogyasztó” válaszadó;
- 2–11 adag/év – az adott halfajt „ritkábban fogyasztó” válaszadó;
- 12 adag/évtől – az adott halfajt „gyakrabban fogyasztó” válaszadó.

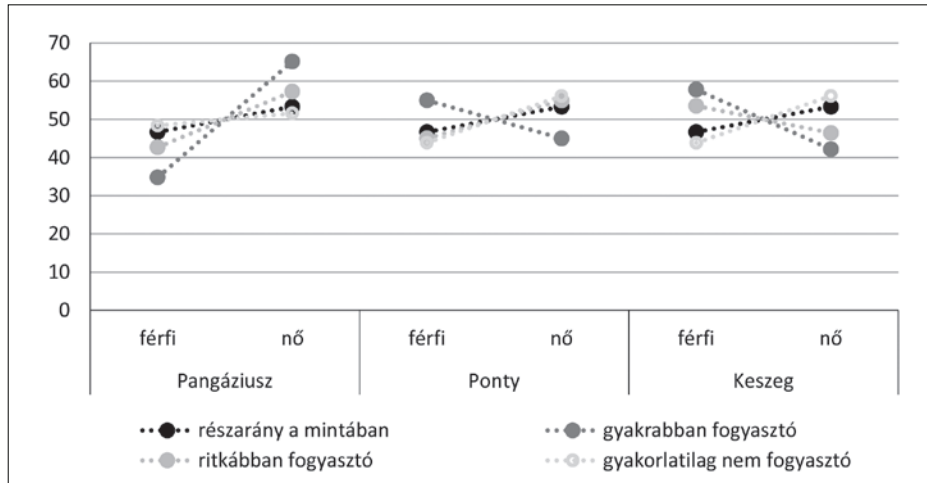
A kategóriákat alkalmazva lehetőségünk nyílik a felsorolásban szereplő valamennyi halfaj fogyasztóinak leírására. A következőkben azokat az összefüggéseket mutatjuk be, ahol statisztikailag kimutatható különbség található halfajok fogyasztási gyakorisága között az egyes változók esetében. Az ábrákon az azonos kategóriákba tartozó értékeket a jobb átláthatóság érdekében összekötöttük.

A pangáziusz, a ponty és a keszeg fogyasztói gyakoriságát a válaszadó nemével összevetve találtunk szignifikáns különbségeket ($p < 0,04$, $p < 0,02$, illetve $p < 0,01$ értékekkel), amit összesítve mutatunk be a 2. ábrán.

A 2. ábra bemutatja, hogy a pangáziusz fogyasztói elsősorban a nők, akik között majdnem kétszer több „gyakrabban fogyasztó” található, mint a férfiak között. Természetesen fontos itt figyelembe venni, hogy hazánkban a háztartások élelmiszerbeszerzői jellemzően a nők (Szakály, 2013) és ők is az ételek készítői, ezért a férfiak talán sokszor nem is tudják, hogy milyen halat fogyasztanak. A ponty esetében a válaszadók nem szerinti megoszlását követi a halfajt gyakorlatilag nem, illetve ritkábban fogyasztók aránya, ugyanakkor a gyakrabban fogyasztók között megfordul

2. ábra

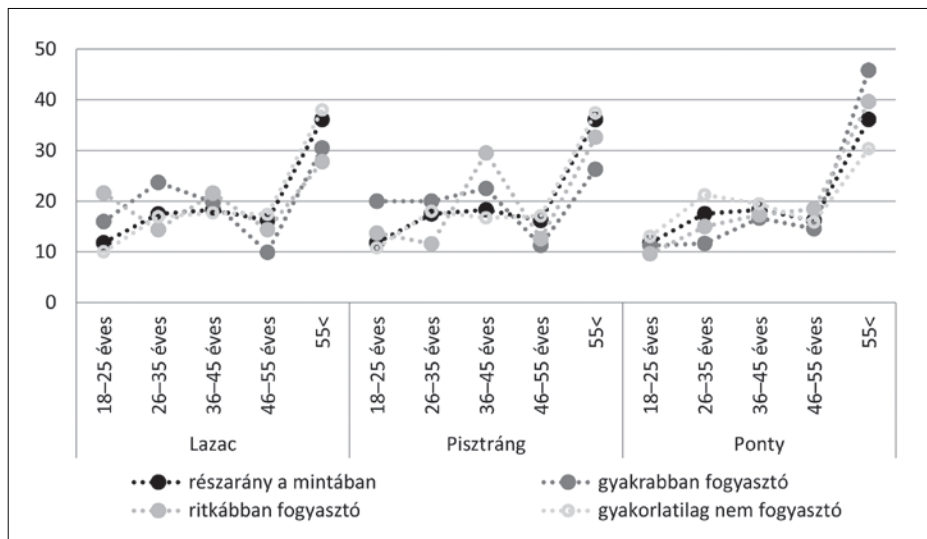
Halfajok fogyasztásának gyakorisága a válaszadók neme szerint, százalék



Forrás: saját összeállítás

3. ábra

Halfajok fogyasztásának gyakorisága az életkori csoportok szerint, százalék



Forrás: saját összeállítás

a nemek közötti arány és látható, hogy a férfiak között jelentősen nagyobb arányban vannak a pontyot gyakrabban fogyasztók. A keszegnél pedig azt láthatjuk, hogy már a halfajt ritkábban fogyasztóknál is megfordul a nemek aránya és a gyakrabban

fogyasztóknál tovább erősödik a férfiak részaránya. Eredményeink tehát azt mutatják, hogy míg a pangáziusz kifejezetten a női fogyasztók halfaja, addig a ponty és a keszeg férfias terméké vált.

A lazac, a pisztráng és a ponty fogyasztási

kategóriái és az életkori csoportok között is találtunk különbségeket ($p < 0,01$), melyeket a 3. ábrán szemléltetünk.

A lazac fogyasztási gyakoriságait az életkori csoportokkal összevetve jól látható, hogy ez a halfaj különösen népszerű a fiatalabbak körében: mind a kifejezetten visszafogott halfogyasztással bíró 18–25 éves korosztályban, mind pedig a fontos 26–35 éves korosztályban jelentősen felülreprezentált a gyakrabban fogyasztók aránya, míg az idősebb korosztályokban az életkori csoportok méretéhez viszonyítva visszafogottabb a gyakrabban fogyasztók aránya. A lazac árával és a fiatalabbak alacsonyabb keresetével lehet magyarázni, hogy a „ritkábban fogyasztók” különösen nagy arányban fordulnak elő a 18–25 éves korosztályban. Ugyanakkor az idősebbek körében ennek a fogyasztói csoportnak az aránya is jelentősen alulreprezentált.

A pisztráng életkori csoportok szerinti fogyasztásánál az látható, hogy a lazachoz

hasonlóan fiatalos a termék fogyasztói köre, ugyanakkor ez a faj még a 36–45 éves korosztályban is népszerű. Itt különösen a „ritkábban fogyasztók” vannak nagy arányban. Az idősebb korosztályokban azonban mind a „gyakrabban fogyasztók”, mind pedig a „ritkábban fogyasztók” aránya elmarad a csoport mintabeli arányához viszonyítva.

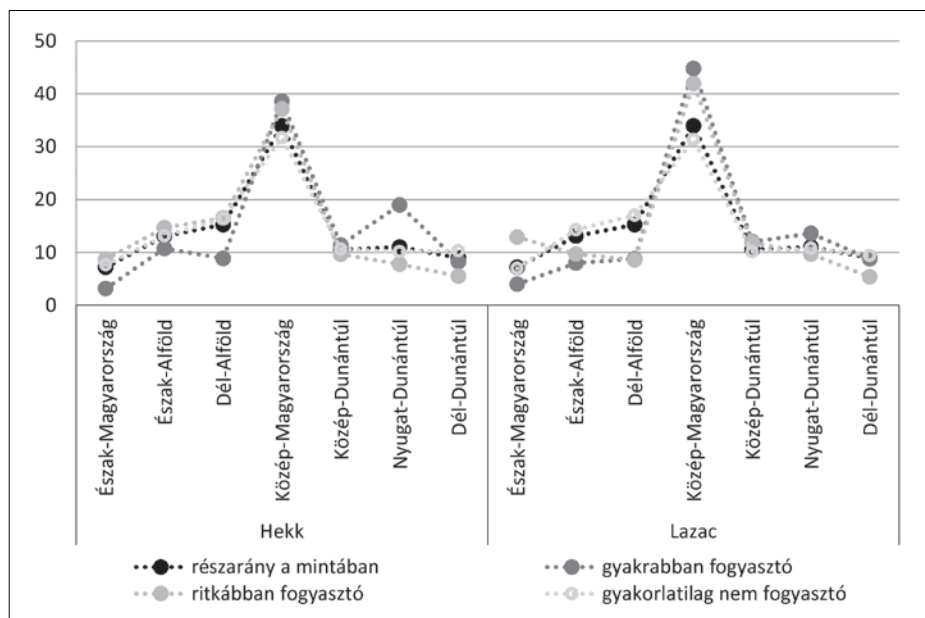
Ellentétben a fiatalabb fogyasztói körrel bíró lazaccal és pisztránggal, a pontyfogyasztói inkább idősebbek. Jól látható a 3. ábrán, hogy elsősorban az 55 évnél idősebb életkori csoportba tartozók fogyasztják gyakran, míg a 26–35 éves korosztályban a csoport méretéhez képest alulreprezentált mind a „gyakrabban”, mind pedig a „ritkábban” fogyasztók aránya, ugyanakkor a „gyakorlatilag nem fogyasztók” aránya felülreprezentált.

A hekk és a lazac fogyasztási kategóriái és a különböző régiók között is találtunk különbségeket ($p < 0,01$). Eredményeinket a 4. ábrán mutatjuk be.

A 4. ábrán látható, hogy a két halfajt a

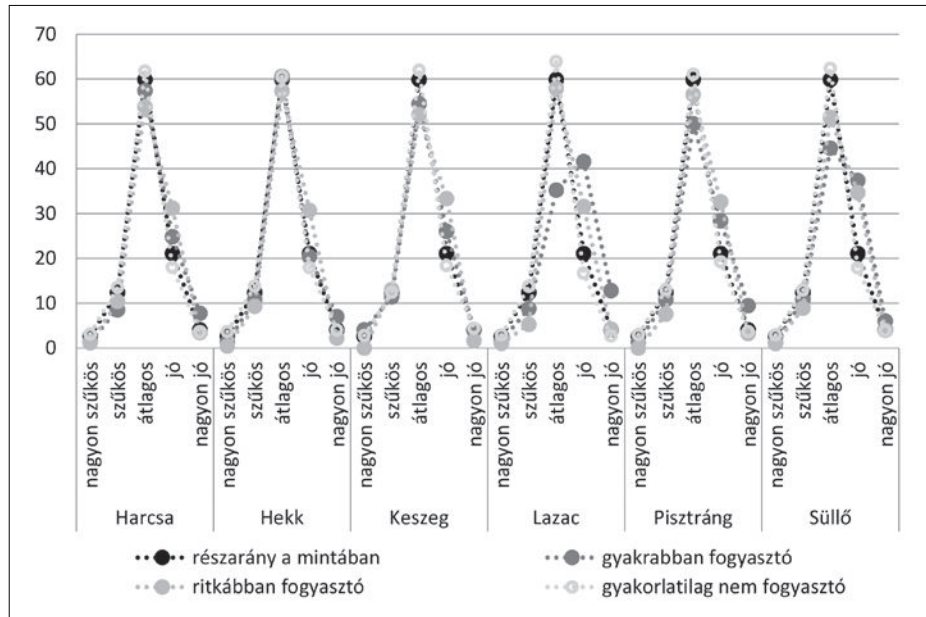
4. ábra

Halfajok fogyasztásának gyakorisága a régiók szerint, százalék



Forrás: saját összeállítás

5. ábra
Halfajok fogyasztásának gyakorisága a háztartás jövedelmi helyzetének megítélése szerint, százalék



Forrás: saját összeállítás

mintában található részarányukhoz képest is többen fogyasztják a Közép-Magyarország és a Nyugat-Dunántúl régióban, míg az ország keleti régióiban különösen kevesen. Mindez összefüggésben lehet a régiók általános halfogyasztási aktivitásával (ezekben a régiókban nagyobb arányban vannak a gyakoribb halfogyasztók).

Vizsgálatainkban a harcsa, hekk, keszeg, lazac, pisztráng és süllő fogyasztási kategóriái és a válaszadó jövedelmi helyzete között találtunk különbségeket ($p < 0,01$). Eredményeinket az 5. ábrán mutatjuk be.

Valamennyi halfaj esetében látható, hogy az átlagosnál jobb jövedelmi helyzettel rendelkező válaszadók körében vannak nagyobb arányban azok, akik az egyes halfajokat nagyobb rendszerességgel fogyasztják.

A jó jövedelmi helyzettel rendelkezők között a harcsánál és hekknél a „ritkábban fogyasztók” vannak nagyobb arányban, hasonlóképpen a keszeghez és a pisztránghoz,

ahol a „gyakrabban fogyasztók” csoportja is nagyobb arányt képvisel. Fontos megállapítani, hogy a keszeg- és pisztrángfogyasztás már az átlagos jövedelmű fogyasztók körében is alulreprezentált, ami mutatja, hogy a keszeg, de még inkább a pisztráng az átlagos jövedelemhez is drága élelmiszer lehet.

Látványos a lazac és a süllő esetében, hogy ezeknek a halfajoknak a fogyasztását már a háztartásuk egy főre eső jövedelmét átlagosnak megítélő válaszadók is csak ritkábban engedhetik meg maguknak. A rendszeres fogyasztók a jó jövedelmű válaszadók közül nagyobb arányban kerülnek ki.

A kutatás során rákérdeztünk a válaszadók halfogyasztási gyakoriságára annak érdekében, hogy Birch és Lawley (2012) kutatásának megfelelően fogyasztás mértéke szerinti szegmentációt alkalmazva megállapítsuk, hogy a válaszadók milyen halfogyasztók. A kategóriákat a következő nevekkel láttuk el: „nagyfogyasztók”, „rendszeres

fogyasztók”, „alkalmi fogyasztók”, „nem/alig fogyasztók”. Fontos hangsúlyozni, hogy a magyarnál jóval jelentősebb halfogyasztást teljesítő ausztrál és más országokból való halfogyasztó nemzeteknél használt felosztást használtuk.

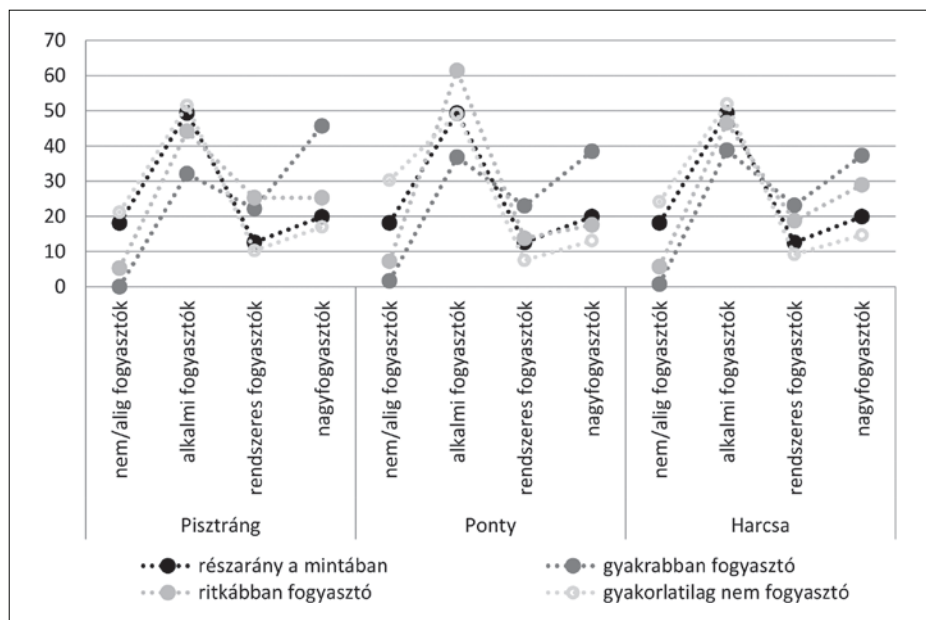
A felosztáshoz az otthon, étteremben/menzán és máshol történő fogyasztások gyakoriságát vontuk össze és számoltuk át „évi adag”-ra. Ismét lefele kerekítettük az értékeket: a heti többszöri fogyasztást legalább heti kettőnek, az évi 6-8-szori fogyasztást 6-nak vettük, majd a nemzetközi meghatározásokat számítottuk a következők szerint:

- 0–5 adag/év: „nem/alig fogyasztó” (a válaszadók 18%-a);
- 6–24 adag/év: „alkalmi fogyasztó” (a válaszadók 49%-a);
- 25–38 adag/év: „rendszeres fogyasztó” (a válaszadók 13%-a);
- 39 adagtól: „nagyfogyasztó” (a válaszadók 20%-a).

A halfajok fogyasztási mértékét használva különbségeket találtunk a ponty, a harcsa és a pisztráng fogyasztási gyakorisága és az általános halfogyasztás mértéke között ($p < 0,00$), amit a 6. ábrán szemléltetünk.

Eredményünk szerint a halfogyasztás gyakoriságának növekedése a vizsgált halfajok fogyasztási növekedését is maga után vonja: mind a „ritkábban”, mind pedig a „gyakrabban” pisztrángot vagy harcsát fogyasztók aránya felülreprezentált a „rendszeres fogyasztók” és a „nagyfogyasztók” körében, de ebben a két csoportban a „gyakrabban fogyasztók” a pontynál is felülreprezentáltak. Mindhárom halfajnál alulreprezentáltak a „ritkábban” és „gyakrabban” fogyasztók a „nem/alig” és az „alkalmi” fogyasztók között. Vagyis egy bizonyos halfogyasztási gyakoriság mellett (legalább 25 adag/év) kerül évente többször a fogyasztók asztalára a pisztráng és a harcsa, míg a ponty már a halat legalább 6-szor

6. ábra
Halfajok fogyasztásának gyakorisága az általános halfogyasztás mértéke alapján számított csoportok szerint, százalék



Forrás: saját összeállítás

fogyasztók asztalán is nagyobb arányban jelenik meg legalább kétszer.

Fontos látni végül, hogy a halat „nem/alig fogyasztók” körében a pontyot „gyakorlatilag nem fogyasztók” aránya különösen nagy: akik alig fogyasztanak halat, azok jellemzően a néhány fogyasztás alkalmával is elkerülik a pontyot! Úgy tűnik, hogy a ponty mára sokak számára a hal elutasításának forrásává vált.

A lazac, a pangázus és a pisztráng fogyasztási mértéke és a válaszadó legmagasabb iskolai végzettsége között találtunk szignifikáns különbségeket (sorrendben $p < 0,01$, $p < 0,02$, illetve $p < 0,01$). Eredményeinket összevontva a 7. ábrán mutatjuk be.

A lazacot, a pangázuszt és a pisztrángot ritkábban fogyasztók legmagasabb iskolai végzettség szerinti megoszlása mutat jelentős eltérést a végzettségek szerinti (a magyar lakosság végzettségét nem arányosan mutató) mintához képest. A felsőfokú

végzettségűek között kimagaslóan sokan tartoznak az ezeket a halfajokat „ritkábban fogyasztók” közé, vagyis azok közé, akik ritkábban, de szívesen fogyasztani. A lazacnál pedig azt láthatjuk, hogy a gyakrabban fogyasztók is felülreprezentáltak a felsőfokú végzettségűek körében.

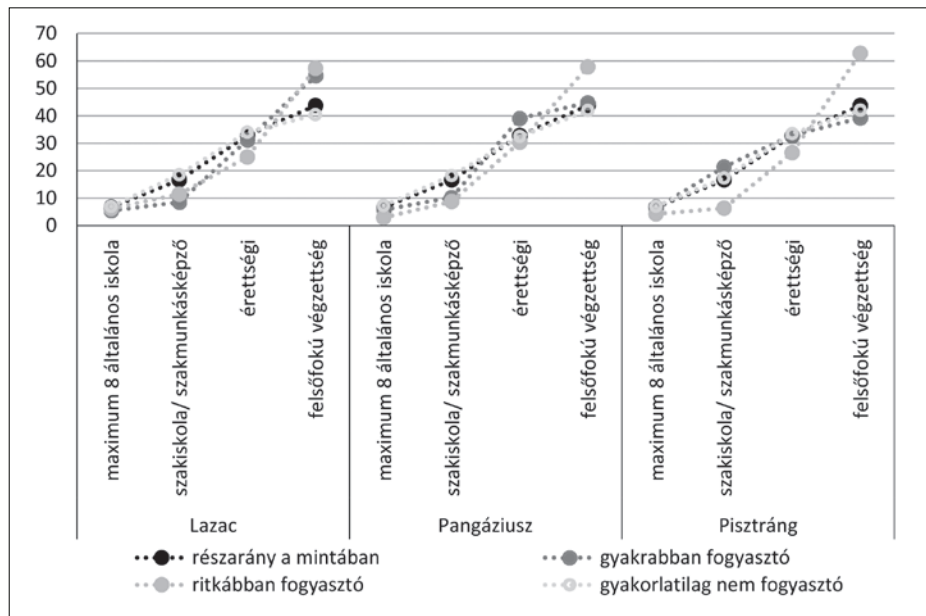
Az egyes halfajok életterének fogyasztói ismerete

A kutatás során egy kérdéssel mértük a fogyasztói ismeretszintet a vizsgált halfajokról: azt kérdeztük, hogy a fogyasztók tudják-e, hogy az egyes halfajok édesvízi és/vagy tengeri halfajok-e. Eredményeinket a 4. táblázatban mutatjuk be.

Várakozásainknak megfelelően jelentős fogyasztói ismerethiányt mértünk. Eredményeink szerint az afrikai harcsát helytelenül, minden negyedik válaszadó tengeri halnak tartja (27,0%), a hekket és a lazacot körülbelül ugyanennyien (28,4%, illetve 25,4%) édesvízinek. A legkevésbé ismert

7. ábra

Halfajok fogyasztási mértéke a legmagasabb iskolai végzettség szerint, százalék



Forrás: saját összeállítás

4. táblázat

Fogyasztói ismeret arról, hogy az egyes halfajok édesvíziek és/vagy tengeriek-e

Halfajok	N	A halfaj élettere valójában	Édesvízinek tartja		Tengerinek tartja		Édesvízinek és tengerinek tartja		Nem tudja	
			fő	%	fő	%	fő	%	fő	%
Afrikai harcsa	993	édesvízi	404	40,7	268	27,0	1	0,1	320	32,2
Barramundi	969	édesvízi (és tengeri)	42	4,3	337	34,8	2	0,2	588	60,7
Harcsa	1010	édesvízi	911	90,2	14	1,4	1	0,1	80	7,9
Hekk	1003	tengeri	285	28,4	595	59,3	3	0,3	120	12,0
Keszeg	996	édesvízi	869	87,2	30	3,0	3	0,3	94	9,4
Lazac	991	tengeri (és édesvízi)	252	25,4	547	55,2	31	3,1	161	16,2
Pangázus	973	édesvízi	100	10,3	514	52,8	0	0,0	359	36,9
Pisztráng	995	édesvízi (és tengeri)	746	75,0	89	8,9	8	0,8	152	15,3
Ponty	1009	édesvízi	936	92,8	10	1,0	3	0,3	60	5,9
Süllő	997	édesvízi	855	85,8	25	2,5	2	0,2	115	11,5

Forrás: saját összeállítás

halfaj, a barramundi esetében a legtöbb válaszadó elismerte, hogy nem tudja, tengeri vagy édesvízi-e a halfaj. Még így is rendkívül alacsony, 4,5% azoknak a válaszadónak az aránya, akik helyesen édesvízinek vagy édesvízinek és tengerinek is tartják a halfajt, míg ennek a válaszadói számnak hétszerese gondolja helytelenül, hogy tengeri a barramundi. A legmeglepőbb választ a pangázusnál kaptuk, ahol minden második válaszadó (52,8%) írta helytelenül, hogy tengeri hal, ami ötszöröse a jó választ adó válaszolók számának.

Eszerint tehát kijelenthetjük, hogy a válaszadók általában tévesen tengerinek tartják a barramundit és a pangázust és sokan az afrikai harcsát is, míg a hekket és a lazacot ismét sokan tévesen édesvízinek.

KÖVETKEZTETÉSEK

Az afrikai harcsáról megállapítottuk, hogy a válaszadók nagy arányban tévesen tengerinek tartják. Minden második válaszadó fogyasztotta korábban a halfajt.

Válaszadóink között egy fogyasztóra évente 3-szori afrikaiharcsa-fogyasztás jut.

Barramundit a válaszadók 10%-a fogyasztott a kutatást megelőzően, de közülük minden második nem fogyasztotta az elmúlt évben. 0,2 alkalommal fogyasztott az elmúlt évben barramundit egy válaszadónk, ami a vizsgált halfajok közül a legkisebb érték.

Harcsát a válaszadók 86%-a kóstolt a kutatást megelőzően. Átlagosan 5 alkalommal fogyasztott az elmúlt évben harcsát egy fogyasztó, de a válaszadók több mint 40%-ának asztalára csak egyszer került a felmérés előtti évben. Megállapítottuk, hogy a harcsa gyakrabban kerül azok asztalára, akik halat rendszeresen fogyasztanak, vagyis a gyakoribb halfogyasztás rendszeres harcsafogyasztást is jelent, míg a ritkább halfogyasztás jellemzően nem harcsából valósul meg.

Hekket a válaszadók 90%-a fogyasztott a kutatást megelőzően. Havi és annál ritkább fogyasztási gyakoriságokban fogyasztotta

a válaszadók háromnegyede, átlagosan 5 alkalommal került hekk az elmúlt évben egy fogyasztó asztalára. A Közép-Magyarország és a Nyugat-Dunántúl régióban nagyobb arányban vannak a hekkfogyasztók, míg az ország keleti régióiban élők között ez az arány jelentősen kisebb. A válaszadók nagy arányban tévesen édesvízinek tartják ezt a halfajt.

Keszeget a válaszadók több mint 74%-a kóstolt korábban, de minden harmadik válaszadónál az elmúlt évben csak egyszer került a tányérra. Átlagosan 4 alkalommal fogyasztott az elmúlt évben keszeget egy magyar fogyasztó. Megállapítottuk, hogy már a halfajt ritkábban fogyasztóknál is a férfiak vannak túlsúlyban, de a gyakrabban fogyasztóknál tovább erősödik a férfiak részaránya. A keszegfogyasztás már az átlagos jövedelmű fogyasztók körében is alulreprezentált, ami azt mutatja, hogy még az átlagos jövedelmű fogyasztók sem férnek hozzá könnyen.

Lazacot a megkérdezettek több mint 67%-a kóstolt korábban. Az elmúlt évben minden harmadik válaszadónak legalább egyszer a tányérjára került. Átlagosan 5 alkalommal fogyasztott az elmúlt évben lazacot egy magyar fogyasztó, de itt látnunk kell, hogy egy szűkebb fogyasztói réteg heti gyakorisággal fogyasztotta a halfajt az elmúlt évben. Különösen népszerű a fiatalabbak körében: mind a kifejezetten visszafogott halfogyasztással bíró 18–25 éves korosztályban, mind pedig a 26–35 éves korosztályban jelentősen felülreprezentált a gyakrabban fogyasztók aránya, míg az idősebb korosztályokban visszafogottabb a gyakrabban fogyasztók aránya. A megkérdezett fogyasztók nagyobb aránya fogyasztja a Közép-Magyarország és a Nyugat-Dunántúl régióban, míg az ország keleti régióiban különösen kis arányban. Megállapítottuk, hogy már a háztartásuk egy főre eső jövedelmét átlagosnak mondó válaszadók is csak ritkábban engedhetik meg maguknak a fogyasztását, a rendszeres

fogyasztók pedig a jó jövedelmű válaszadók közül nagyobb arányban kerülnek ki. A felsőfokú végzettségűek között kimagaslóan sokan tartoznak az ezeket a halfajokat „ritkábban” és „gyakrabban” fogyasztók közé. Végül megállapítottuk, hogy a válaszadók nagy arányban tévesen édesvízinek tartják.

A pangáziuszt a válaszadók általában tévesen tengerinek tartják. Minden második válaszadó fogyasztott korábban, míg az elmúlt évben átlagosan 3 alkalommal került asztalukra. A pangáziusz fogyasztói elsősorban a nők, akik között majdnem kétszer több a „gyakrabban fogyasztó”, mint a férfiaknál. A felsőfokú végzettségűek között kimagaslóan sokan tartoznak a pangáziuszt „ritkábban fogyasztó” válaszadók közé, vagyis azok közé, akik ritkábban, de szokták fogyasztani.

Pisztrángot a válaszadók több mint 63%-a fogyasztott korábban. Minden harmadik válaszadónak az elmúlt évben legalább egyszer a tányérjára került és átlagosan 3 alkalommal fogyasztott az elmúlt évben pisztrángot egy magyar fogyasztó. Fiatalos a termék fogyasztói köre, de megállapítottuk, hogy még a 36–45 éves korosztályban is népszerű. Jövedelmi helyzetüket tekintve az átlagos jövedelmű fogyasztók körében is alulreprezentált a pisztrángfogyasztás, ami mutatja, hogy még az átlagos jövedelemhez is drága ételmiszer lehet. A pisztráng ritkán vagy gyakran jellemzően azok tányérjára kerül, akik rendszeres halfogyasztók. A felsőfokú végzettségűek között kimagaslóan sokan ritkábban, de szokták fogyasztani.

Pontyot kevesebb mint a válaszadók 6%-a nem fogyasztott még. Egy szűk fogyasztói réteg heti egy- vagy többszöri gyakorisággal fogyasztotta az elmúlt évben. Pontyot egy magyar fogyasztó átlagosan legalább 7 alkalommal fogyasztott az elmúlt évben. A férfiak között jelentősen nagyobb arányban vannak a pontyot gyakrabban fogyasztók. Elsősorban az 55 évnél idősebb életkori csoportba tartozók fogyasztják gyakran, míg a 26–35 éves korosztályban alulreprezen-

táltak mind a „gyakrabban”, mind pedig a „ritkábban” fogyasztók, ugyanakkor a „gyakorlatilag nem fogyasztók” felülreprezentáltak. A pontyot ritkábban (de nem csak egyszer) fogyasztók jellemzően az alkalmi halfogyasztók közül kerülnek ki, míg a gyakrabban halat fogyasztóknál a ponty is gyakrabban kerül tányérra. A halat „nem/alig fogyasztók” körében a pontyot „gyakorlatilag nem fogyasztók” aránya különösen nagy.

Süllőt a válaszadók több mint 64%-a fo-

gyasztott korábban, és minden harmadik válaszadónál az elmúlt évben legalább egyszer a tányérra került.

Átlagosan 3 alkalommal fogyasztott az elmúlt évben harcsát a magyar fogyasztó a mintánkban. Megállapítottuk, hogy már a háztartásuk egy főre eső jövedelmét átlagosnak mondó válaszadók is csak ritkábban engedik meg maguknak; a rendszeres fogyasztók a jó jövedelmű válaszadók közül nagyobb arányban kerülnek ki.

FORRÁSMUNKÁK JEGYZÉKE

- (1) AKI (2015): *Lehalászás jelentés (megyesoros bontásban) 2014. év.* Agrárgazdasági Kutató Intézet, 20. évf., Budapest www.aki.gov.hu/publikaciok/publikacio/a:116/Jelentés+a++halászatról (2017.02.25) – (2) AKI (2016): *Lehalászás jelentés (régiós bontásban) 2015. év.* Agrárgazdasági Kutatóintézet, 21. évf., Budapest – (3) ANTALFI A. – TÖLG I. (1971): *Halgazdasági ABC.* Mezőgazdasági Kiadó, Budapest, 53. p. – (4) beol.hu (2014): *A ponty Magyarország kedvenc hala.* beol.hu/bekes/kozelet/a-ponty-magyarorszag-kedvenc-hala-571771 [2014. 09. 11.] – (5) BIRCH, D. – LAWLEY, M. (2012): Buying seafood: Understanding barriers to purchase across consumption segments. *Food Quality of Preference*, 26. évf. 12–21 pp. – (6) DARÁZS S. (1987): A hal, mint nyersanyag, fontosabb halfajok. In Darázs S. – Aczél A. (szerk.): *Édesvízi halak feldolgozása.* Mezőgazdasági Kiadó, Budapest, 17–38. pp. – (7) ec.europa.eu (2012): Lazac. *Halászat és Akvakultúra Európában melléklete.* 58. <https://bookshop.europa.eu/hu/hal-szat-s-akvakult-ra-eur-p-ban-pbKLAG12058/> (2017.02.25.) – (8) egeszseg.napimix.hu (2014): *Kiderült: a ponty a magyarok kedvenc hala.* egeszseg.napimix.hu/kiderult_a_ponty_a_magyarok_kedvenc_hala/1276132/frame [2014. 09. 11.] – (9) elemiszer.hu (2014): *A ponty Magyarország kedvenc hala.* elemiszer.hu/fmcg_szakmai_hirek/cikk/a_ponty_magyarorszag_kedvenc_hala [2014. 09. 11.] – (10) eletforma.hu (2014): *Rákaptunk a pontyira? De nem eléggé!* eletforma.hu/hirek/rakaptunk-a-pontyira-de-nem-elegge/ [2014. 09. 16.] – (11) FAILLER, P. – VAN DE WALLE, G. – LECRIVAIN, N. – HIMBES, A. – LEWINS, R. (2007): *Future prospects for fish and fishery products 4.* Fish consumption in the European Union in 2015 and 2030. Part 1. European overview. FAO, Róma – (12) FAILLER, P. – VAN DE WALLE, G. – LECRIVAIN, N. – HIMBES, A. – LEWINS, R. (2008): *Future prospects for fish and fishery products 4.* Fish consumption in the European Union in 2015 and 2030. Part 2. Country projections. FAO, Róma – (13) FAO (2006): *Salmo salar (Linnaeus, 1758).* Cultured Aquatic Species Information Programme. www.fao.org/fishery/culturedspecies/Salmo_salar/en [2016. 06. 08.] – (14) FAO (2016): *The State of World Fisheries and Aquaculture 2016. Contributing to food security and nutrition for all.* Róma – (15) FAO (2017): *Clarias gariepinus (Burchell, 1822).* Cultured Aquatic Species Information Programme. http://www.fao.org/fishery/culturedspecies/Clarias_gariepinus/en [2017. 02. 25.] – (16) FEHÉR M. – STRÜNDL L. – SZÜCS I. – BORBÉLY GY. – BÁRSONY P. (2011): A Barramundi (*Lates Calcarifer*) mint új halfaj a magyar akvakultúrában. In Harka Á. (szerk.): *Pisces Hungarici 5.* Magyar Haltani Társaság, Debrecen – Tiszafüred, 95–98. pp. – (17) GUEVARA-FLETCHER, C. – ALVAREZ, P. – SANCHEZ, J. – IGLESIAS, J. (2016): Effect of temperature on the development and mortality of European hake (*Merluccius merluccius* L.) eggs from southern stock under laboratory conditions. *Journal of Experimental Marine Biology and Ecology*, 476 50–57. pp. – (18) GYÖRE K. (1995): *Magyarország természetes vízi halai.* Környezetgazdálkodási Intézet, Budapest, 200–209. pp. – (19) HARKA Á. – SALLAI Z. (2004): *Magyarország halfaunája.* Nimfea Természetvédelmi Egyesület, Szarvas – (20) HOITSY GY. (2002): *A pisztráng tenyésztése és horgászata.* Miskolc-Lillafüred. – (21) HORVÁTH L. – URBÁNYI B. – HORVÁTH Á. (2011): *A harcsa biológiája és tenyésztése.* Szent István Egyetemi Kiadó, Budapest, 40. p. – (22) hvg.hu (2014): *A ponty Magyarország kedvenc hala.* http://hvg.hu/gasztronomia/20140916_A_ponty_Magyarorszag_kedvenc_hala [2014. 09. 16.] – (23) KATERSKY, R. S. – CARTER, C. G. (2007): A preliminary study on growth and protein synthesis of juvenile barramundi, *Lates calcarifer* at different temperatures. *Aquaculture*,

267 (1) 157–164. pp. – (24) kormány.hu (2017): *Halat csak kábítva vihetünk haza*. <http://www.kormany.hu/hu/foldmuvelesugyi-miniszterium/elelmiszerlanc-felgyeletert-felelos-allamtitkarsag/hirek/halat-csak-kabitva-vihetunk-haza> [2017. 02. 15.] – (25) MAHAL (2014): *Jelentés a 2013. év termelési adatairól*. http://www.magyarhal.hu/uploads/files/eves-jelentes/MAHAL_eves_jelentes_2013.pdf [2016. 06. 08.] – (26) MATHEW, G. (2009): *Taxonomy, identification and biology of Seabass (Lates calcarifer)*. In Course manual: National training on cage culture of seabass. CMFRI & NFDB, Kochi, 38–43. pp. http://eprints.cmfri.org.in/6062/1/7_Gra.pdf [2017. 02. 25.] – (27) mkogy.jogtar.hu: *2015. évi XLVIII. törvény a halgazdálkodásról és a hal védelméről szóló 2013. évi CII. törvény módosításáról*. <https://mkogy.jogtar.hu/?page=show&docid=A1500048.TV> [2017. 02. 15.] – (28) RÁCZ J. (2013): A legnépszerűbb „balatoni” hal nevei. *Magyar nyelv*, 109 (3) 330–337. pp. – (29) SZAKÁLY Z. (2013): *A funkcionális élelmiszerek marketingje és piacvezérelt fejlesztése*. TÁMOP-4.2.2/B-10/1-2010-0019 számú „A Kaposvári Egyetem tudományos képzési tevékenységeinek és szakmai műhelyeinek fejlesztése” c. projekt zárótanulmány, Kaposvár – (30) SZÜCS I. – TIKÁSZ I. E. (2008): Fogyasztói attitűdök vizsgálata a haltermékek piacán. *Élelmiszer, Táplálkozás és Marketing*, 5. 53–61. pp. – (31) TEMESI Á. (2016): Miért nem eszik több halat a magyar? Egyes halfogyasztást befolyásoló tényezők vizsgálata. *Gazdálkodás*, 60 (3) 210–224. pp. – (32) TÖRŐCSIK M. (2014): *A magyar lakosság halfogyasztási szokásai*. Prezentáció. Dr. Törőcsik Marketing Inspiráció Fogyasztói Magatartás Kutató Intézet Kft. halaszat.kormany.hu/download/1/d9/90000/honlapra0220_halfogyasztasi%20szokasok_kutatas_prezi.pdf – (33) WANG, D. – HSIEH, Y. H. P. (2016): The use of imported pangasius fish in local restaurants. *Food Control*, 65. 136–142. pp.

WHO ARE THE CONSUMERS OF CERTAIN FISH SPECIES IN HUNGARY?

By: Temesi, Ágoston – Palotás, Péter – Plasek, Brigitta

Keywords: consumers of fish species, saltwater and freshwater fishes, fish consumption, consumer survey, consumers' lack of knowledge.

JEL Classification: Q13.

Hungary's fish consumption is significantly below the European Union average. To understand the reasons behind this phenomenon, it may be helpful to examine the groups of consumers for the various fish types. Using consumer survey methods, structured personal interviews were conducted with 1063 respondents about ten fish species. The survey found carp and hake to be the most widely consumed types of fish, with barramundi lagging behind, despite some major marketing communication campaigns aimed at its popularisation. Our results show that the main consumers of pangasius are women, while men tend to prefer carp and bream. Salmon and trout are rather choices of the younger generations, whereas the elderly give preference to carp. As to salmon and hake, some regional differences were also observed, showing them to be more popular in Western Transdanubia and Central Hungary than in the eastern half of the country. Generally speaking, the consumption frequency of all ten types of fish was found to be greater among people with higher incomes. Finally, we examined consumers' knowledge about the habitat of the individual species. Our results show that this knowledge is frequently insufficient or incorrect.