

# Konsumpcja dziczyzny i jej wpływ na postrzeganie myślistwa – badania pilotażowe w klubach seniora

*Patrycja Opalińska, Adrian Łukowski, Małgorzata Krokowska-Paluszak, Agnieszka Błasiak, Anna Wierzbicka, Maciej Skorupski, Adrianna Jaszczak*

**Abstrakt.** Łowiectwo w Polsce w ostatnich latach nie cieszy się wysokim poziomem akceptacji społecznej. Europejskie badania potwierdzają, że dostępność do dziczyzny i jej spożywanie ma pozytywny wpływ na odbiór łowiectwa. W Polsce podobnie, jak w większości krajów europejskich, dopuszczalny jest handel dziczyzną, który normowany jest w wielu dokumentach np. takich jak: Ustawa Prawo Łowieckie czy wytyczne inspektoratów weterynaryjnych. Celem przeprowadzonego badania było sprawdzenie zależności między spożywaniem dziczyzny, a akceptacją łowiectwa. Wykonano badania ankietowe na grupie 92 członków klubów seniora w Poznaniu i Oleśnicy. Zadano 18 pytań zamkniętych dotyczących zarówno wiedzy o myślistwie i dziczyźnie jak i stosunku do łowiectwa. Większość ankietowanych seniorów uważało dziczyznę za zdrowszą niż mięso pochodzące od innych gatunków, a myśliwych za potrzebnych w społeczeństwie. Efekty badań mogą pozwolić na podjęcie działań w kierunku zwiększenia akceptacji społecznej łowiectwa, a także mogą służyć, jako argument w dyskusji na temat zasadności prowadzenia gospodarki łowieckiej.

**Słowa kluczowe:** myślistwo, dziczyzna, klub seniora

**Abstract. Venison Consumption and its Impact on the Perception of Hunting – Research in Senior Clubs.** In recent years, the social acceptance of hunting in Poland is in decline. Hunters believe that well-organized game management enables them to control the population of wild animals. Studies carried out in Europe confirm that the availability of venison and its consumption have a positive influence on the public image of a hunter. In Poland, as in most European countries, game meat has a marketing authorization. The main aim of our study was to investigate the dependence between the consumption of wild game meat and the acceptance of hunting. A survey was conducted in two senior clubs – one was very close to Poznań, and the other was in Oleśnica. The survey consisted of 18 closed-ended questions about hunting, game meat and attitudes towards them. Most of the senior participants believe that game meat is healthier as it contains more protein and iron. They are of the opinion that hunters have an important role in society. The results of our study can be used to improve the image of hunters and game management.

**Key words:** hunting, game meat, senior club

## Wstęp

Łowiectwo i myślistwo w życiu człowieka ma bardzo długą historię. Już w okresie prehistorycznym człowiek, aby przeżyć, polował na zwierzęta. Przeglądając się rozwojowi łowiectwa i myślistwa na przestrzeni wieków, można zauważyć trzy etapy. Pierwszy z nich odnosił się do prehistorii, gdy człowiek musiał polować, żeby zaspokoić swój głód oraz odziać się, wyrabiać narzędzia lub broń. Drugi etap obejmował kształtowanie tężyzny i sprawności fizycznej u młodych chłopców, którzy przechodzili inicjację i stawali się mężczyznami, a spożywanie dziczyzny stanowiło uzupełnienie diety. Trzeci etap to czas, gdy łowiectwo jest przedstawiane jako forma czynnej ochrony przyrody i zrównoważonej gospodarki zwierzyną, a dziczyzna pozostaje jako źródło zdrowej żywności. Etap ten trwa obecnie (Okarma i Tomek 2008, Popczyk 2012). Jesteśmy świadkami rozkwitu przemysłu spożywczego. Na rynku pojawia się coraz większy wybór artykułów spożywczych, który sprzyja zwiększonej produkcji w kraju oraz umożliwia otwieranie się granic na nowe rynki w innych państwach europejskich (Ziemińska i Krasnowska 2007). Wzrasta świadomość konsumenta, ludzie poszukują żywności zdrowej i wyprodukowanej ekologicznie. Należy pamiętać, że z odżywianiem powiązane są choroby cywilizacyjne, takie jak otyłość, miażdżycy, choroby serca itp., a świadomość ich istnienia wśród konsumentów jest istotnym czynnikiem wpływającym na decyzje zakupowe (Salejda i in. 2013, Kwiecińska i in. 2015). Dzczyzna, która może być alternatywą dla czerwonego mięsa, do którego zaliczamy wołowinę, wieprzowinę, koninę, baraninę, kaczkę a także gęsi (<http://www.odzywianie.info.pl>), jest znana w Polsce od wieków. Niestety jej złoty okres skończył się po II wojnie światowej, wcześniej często gościła na stołach szlachty, a później mieszczaństwa (Popczyk 2012). Innym istotnym czynnikiem małego spożycia dziczyzny jest fakt, że jest ona najczęściej uznawana za ekskluzywny towar, który pojawia się na specjalnych uroczystościach oraz należy do produktów spożywczych, które nie są dostępne dla większości społeczeństwa (Skorupski i Wierzbicka 2014). Trend na spożywanie zdrowej żywności dotarł również do Polski. Coraz częściej produkty żywnościowe oprócz istotnych wartości odżywczych muszą mieć również walory smakowe, a także być produkowane w sposób bezpieczny dla zdrowia i kondycji osób po nie sięgających (Ziemińska i Krasnowska 2007). Statystyki pokazują, że społeczeństwo polskie spożywa bardzo znikome ilości dziczyzny, jest to konsekwencją małej jej dostępności w sklepach, wysokich cen tego mięsa oraz przeświadczenia, że przygotowanie potraw z dziczyzny jest trudniejsze i zajmuje więcej czasu w porównaniu z wieprzowiną czy drobiem (Kwiecińska i in. 2015). Ljung wraz ze współpracownikami (2012, 2015) uznał spożywanie dziczyzny, obok znajomości z myśliwym, za najważniejszy czynnik kształtujący akceptację społeczną dla myśliwych i polowania.

## Cele pracy

Celami badania było znalezienie odpowiedzi na pytania:

- czy kontakt z dziczyzną jako pożywieniem zwiększa akceptację dla tego rodzaju żywności?
- czy spożywanie dziczyzny zwiększa pozytywne nastawienie do myśliwych?

## Material i metody

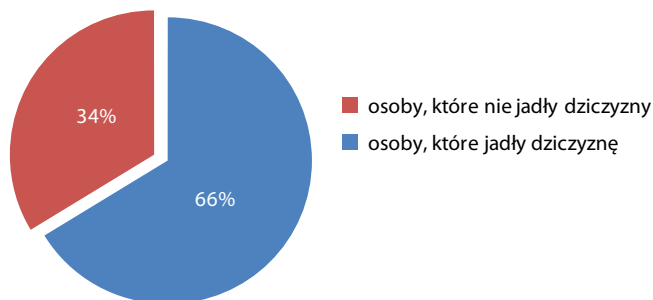
Badanie zostało przeprowadzone przy użyciu ankiety. Składała się ona z 18 pytań zamkniętych, były to zdania twierdzące, z którymi respondent mógł się zgodzić lub nie. Respondent mógł dokonać wyboru jednej z kilku odpowiedzi, co dało obraz jego znajomości badanego tematu (Silverman 2007). Do konstrukcji odpowiedzi na poszczególne pytania użyto skali Likerta, co pozwoliło na analizę dotyczącą stopnia akceptacji danego poglądu (Szreder 2010). Badania przeprowadzono wiosną 2016 r. w dwóch klubach seniora. Pierwszy znajdował się w okolicach Poznania – klub seniora gminy Czerwonak (ze względu na dużą liczbę członków zajęcia klubu odbywają się w Czerwonaku i Owińskach). Członkowie tego klubu w lipcu 2015 r. brali udział w warsztatach kulinarnych z przygotowania dziczyzny, organizowanych przez Katedrę Łowiectwa i Ochrony Lasu UP w Poznaniu. W czasie warsztatów uczestnicy mogli nie tylko spróbować potraw z dziczyzny, ale również zdobyć wiedzę na temat zalet tego produktu spożywczego. Drugi klub seniora funkcjonuje w Oleśnicy i jego członkowie nie uczestniczyli w warsztatach kulinarnych. W badaniu wzięło udział 92 seniorów. Mieszkańców gminy Czerwonak biorących udział w ankiecie było 55 osób, a 37 seniorów pochodziło z Oleśnicy. Ankieta była anonimowa, uwzględniała jednak zróżnicowanie respondentów pod względem płci, wieku, wykształcenia oraz miejsca zamieszkania. Cztery pierwsze pytania odnosiły się do postrzegania myśliwych w badanej grupie, natomiast pytania od 5 do 10 dotyczyły nastawienia do dziczyzny jako źródła żywności. W poniższej pracy zostały wybrane pytania dotyczące dziczyzny oraz nastawienia społeczeństwa do jej spożycia (pytania 5 do 10) oraz pytanie numer 1 odnoszące się do akceptacji myśliwych, reszta pytań została pominięta. Zależność pomiędzy doświadczeniem (spożywanie dziczyzny) a poglądami ankietowanych policzono z użyciem nieparametrycznej analizy wariancji (ANOVA Kurskala-Wallisa) ze względu na nierówną liczbę ankietowanych w obu grupach. Przyjęto poziom ufności  $p \leq 0,05$ . Do wykonania obliczeń użyto programu Statistica 12.5, do wykresów programu Microsoft Excel 2003.

### Pytania ankiety (w nawiasie numer pytania)

- Myśliwi są potrzebni (1)
- Dziczyzna jest smaczna (5)
- Dziczyzna jest zdrowsza niż mięso hodowlane (6)
- Dziczyzna zawiera mniej tłuszczu niż mięso hodowlane (7)
- Dziczyzna zawiera więcej białka i żelaza od mięsa pochodzącego z hodowli (8)
- Dziczyzna jest trudniejsza w przygotowaniu od mięsa zwierząt hodowlanych (9)
- Gdyby dziczyzna była bardziej dostępna, chętnie bym ją kupował/ła (10)
- Czy kiedykolwiek jadłeś/aś dziczyznę? (11)

## Wyniki

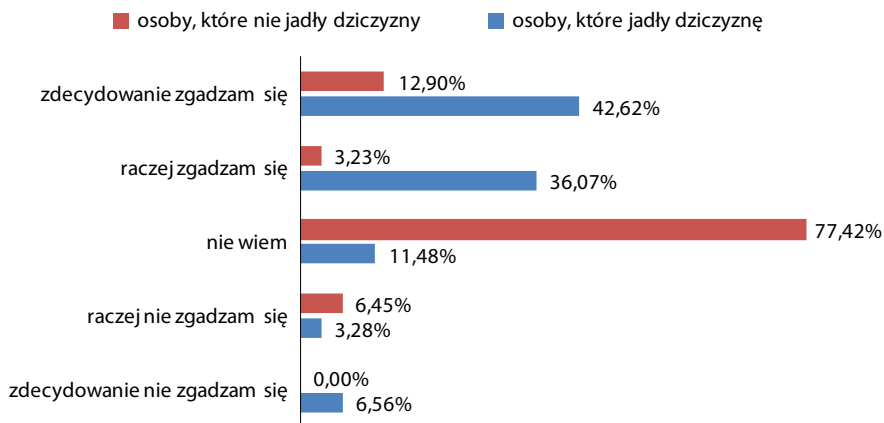
Spośród wszystkich seniorów biorących udział w badaniu 66% (61 osób) stanowiły osoby, które jadły w swoim życiu dziczyznę (ryc. 1). W badaniu dominowały kobiety – 89%, mężczyźni stanowili 11% respondentów. Większość ankietowanych (92%) było w wieku pomiędzy 55 a 84 lat. Ponad połowa ankietowanych miała wykształcenie zawodowe, 31% wykształcenie średnie, a 7% posiadało wykształcenie wyższe.



**Ryc. 1.** Spożycie dziczyzny wśród osób biorących udział w badaniu  
*Fig. 1. The consumption of venison within people involved in the study*

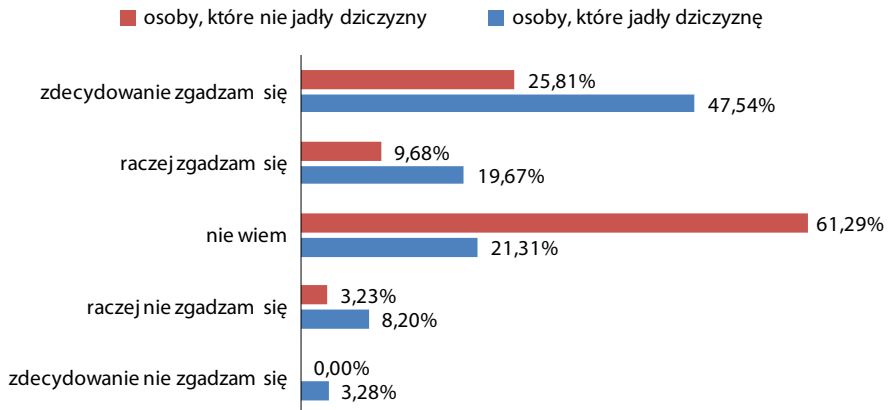
Ankietowani, czyli osoby starsze, posiadające większe doświadczenie życiowe, na pytanie czy myśliwi są potrzebni udzielili odpowiedzi pozytywnej: zdecydowanie zgadzam się 72% oraz raczej się zgadzam – 23%, tylko 1% biorących udział w badaniu odpowiedziało negatywnie (raczej nie zgadzam się). Nie zaobserwowano różnic w poziomie akceptacji łowiectwa wśród osób, które jadły dziczyznę i tych, które jej nie spożywały ( $H=1,848$ ,  $p=0,174$ ).

Na pytanie czy dziczyzna jest smaczna 79% respondentów udzieliło pozytywnej odpowiedzi. Analizując to pytanie należy zwrócić uwagę, iż osoby, które udzieliły odpowiedzi twierdzącej brały udział w warsztatach kulinarnych. Natomiast osoby, które nigdy nie próbowały dziczyzny w 77% udzieliły odpowiedzi „nie wiem” (ryc. 2). Zależność ta jest istotna statystycznie ( $H=18,086$ ,  $p=0,001$ ).



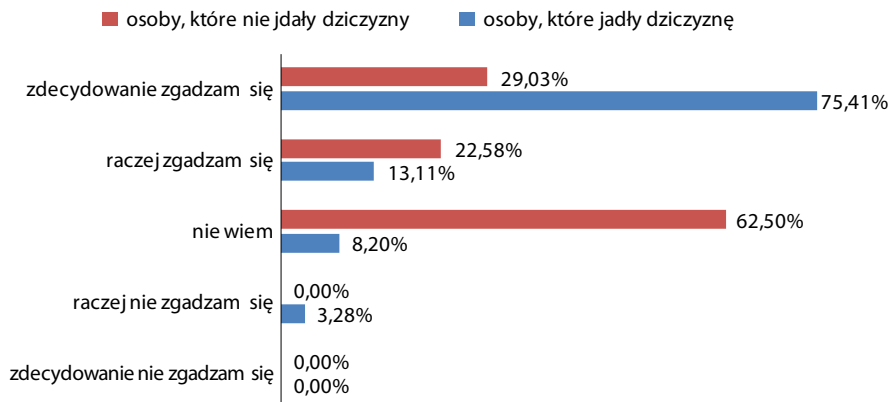
**Ryc. 2.** Odpowiedź respondentów na pytanie: Czy dziczyzna jest smaczna? ( $H=18,086$ ,  $p=0,001$ )  
*Fig. 2. The answer of the respondents to the statement: the venison is tasty?*

Kolejne pytania, miały określić czy seniorzy uważają dziczyznę za mięso zdrowsze, zawierające więcej żelaza i białka, a także mniej tłuszczu niż mięso pochodzące od zwierząt hodowlanych. Ponownie osoby, które jadły dziczyznę zgadzały się z tym stwierdzeniem, natomiast te, które nigdy nie miały możliwości skosztowania dziczyzny, najczęściej udzielały odpowiedzi „nie wiem” (ryc. 3, 4, 5).



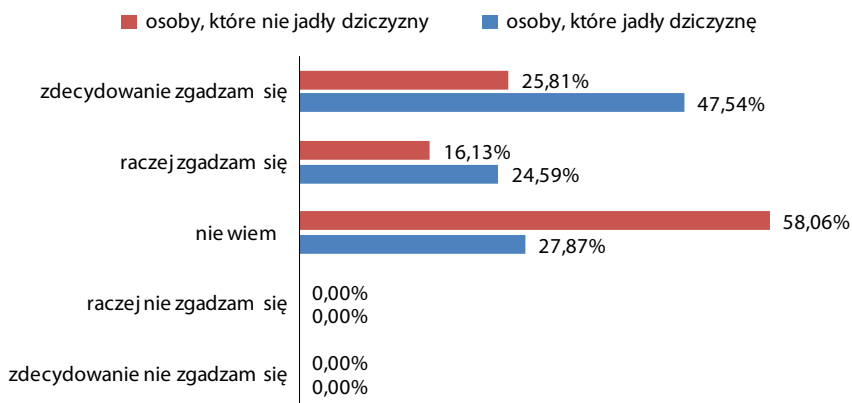
**Ryc. 3.** Odpowiedź respondentów na pytanie: Czy dziczyzna jest zdrowsza niż mięso pochodzące od zwierząt hodowlanych? (H=4,223, p=0,039)

*Fig. 3. The answer of the respondents to the statement: venison is healthier than farmed meat?*



**Ryc. 4.** Odpowiedź respondentów na pytanie: Czy dziczyzna zawiera mniej tłuszczu niż mięso hodowlane? (H=18,626, p=0,001)

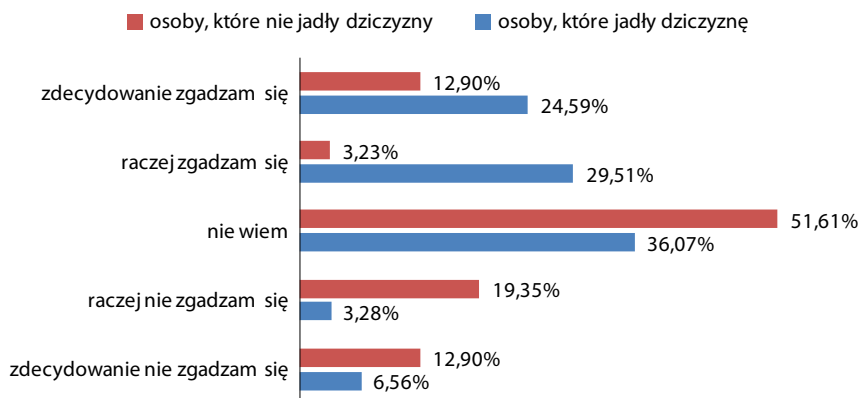
*Fig. 4. The answer of the respondents to the question: venison contains less fat than meat from farming?*



**Ryc. 5.** Odpowiedź respondentów na pytanie: Czy dziczyzna zawiera więcej białka i żelaza od mięsa pochodzącego z hodowli? ( $H=6,967$ ,  $p=0,008$ )

*Fig. 5. The answer of the respondents to the statement: venison contains more protein and iron than meat from farming?*

Respondenci zostali poproszeni o ustosunkowanie się do twierdzenia, że dziczyzna jest trudniejsza w przygotowaniu posiłku od mięsa pochodzącego od zwierząt hodowlanych. Osoby, które próbowały dziczyznę w 56% potwierdziły, że jest to mięso, któremu trzeba poświęcić więcej czasu, 25% wyraziło opinię, że nie wie, natomiast 20% stwierdziło, że nie ma to znaczenia. Osoby, które wcześniej nie jadły dziczyzny w 58% stwierdziły, że nie znają odpowiedzi, natomiast aż w 42% uznało, że dziczyzna wymaga więcej uwagi niż mięso pochodzące od zwierząt hodowlanych. Nie wykazano różnic istotnych statystycznie w odpowiedziach respondentów na to pytanie.



**Ryc. 6.** Odpowiedź respondentów na pytanie: Czy gdyby dziczyzna była bardziej dostępna, chętniej bym ją kupował/ła ( $H=11,076$ ,  $p=0,001$ )

*Fig. 6. The answer of the respondents to the statement: if the venison was more available, I would prefer to buy it?*

Ponad połowa (55%) respondentów, która spożywała dziczyznę kupowałyby to mięso. Wśród osób, które nie miały okazji spróbować dziczyzny przeważał pogląd „nie wiem”. Spożywanie dziczyzny ma więc wyraźnego wpływu na decyzje konsumenckie ( $H=11,076$ ,  $p=0,001$ ) (ryc. 6).

## Dyskusja

Powyższe badania mają charakter pilotażowy i nie są odzwierciedleniem trendów występujących w populacji naszego kraju. W badaniu zdecydowaną większość stanowiły kobiety. Jest to prawdopodobnie spowodowane dłuższym ich życiem w porównaniu z mężczyznami, jak również większą aktywnością społeczną pań w wieku emerytalnym w stosunku do panów. Z drugiej strony w tej grupie wiekowej to kobiety głównie decydują o zakupach spożywczych gospodarstw domowych, a ich wybory są skorelowane z płcią (Salejda i in. 2013).

Warsztaty kulinarne były próbą sprawdzenia aktywnych metod edukacji na grupie seniorów. Ta grupa odbiorców nie jest dla autorów artykułu, pracowników uczelni wyższej, częstą grupą uczestników edukacji leśnej i łowieckiej. Ze względu na misję uniwersytetu szukamy najlepszych sposobów na dotarcie do różnych grup społecznych (<http://puls.edu.pl/?q=uczelnia/historia>). Ogólny trend na poszukiwanie nowych smaków czy też próby zmienienia swoich nawyków żywieniowych oraz poszukiwań alternatyw dla potraw oraz produktów spożywczych, które znają, wyprodukowanych w sposób naturalny i ekologiczny jest też obecna wśród seniorów (Skorupski i Wierzbicka 2014).

Uzyskane wyniki pokazują pozytywny wpływ własnego doświadczenia, w tym przypadku spożywania dziczyzny, na ugruntowanie poglądów na dany temat. Większość osób biorących udział w warsztatach miało pozytywne zdanie o dziczyźnie w przeciwieństwie do osób, które nie miały okazji spróbować tego mięsa i w większości nie posiadały zdania na temat smaku i zalet dziczyzny. Wyniki te potwierdzają spostrzeżenia Herbelein (2012) oraz Ljunga i innych (2012, 2015) na temat wagi własnego doświadczenia w postrzeganiu dzikiej przyrody, łowiectwa i wszystkich elementów z tym związanych.

Deklaracja ankietowanych, że chętnie kupowałiby dziczyznę gdyby była bardziej dostępna jest skorelowana z ich doświadczeniem. Podobne wyniki uzyskano w Szwecji (Ljung i in. 2012, Ljung i in. 2015). Wyniki te są bardzo pozytywną informacją, szczególnie w świetle badań z Australii, RPA oraz innych z terenu naszego kraju, w których podkreślano strach potencjalnych konsumentów przed chorobami odzwierzęcymi w mięsie dzikich zwierząt (Russel i Cox 2004, Hoffman i Wiklund 2006, Salejda i in. 2013, Kwiecińska i in. 2015).

W przeciwieństwie do badań szwedzkich spożywanie dziczyzny i pozytywna opinia o niej nie miała wpływu na zdanie ankietowanych na temat potrzeby istnienia łowiectwa i myśliwych (Ljung i in. 2012, Ljung i in. 2015). Warto podkreślić, że zdecydowana większość ankietowanych uważała myśliwych oraz ich działania za potrzebne i uzasadnione.

Przedstawione wyniki badań pokazują, pośrednio, skuteczność aktywnych metod nauczania, w tym wypadku warsztatu. Metody aktywizujące są dobrym sposobem oddziaływania na emocje i kształtowanie poglądów, nie tylko młodych ludzi (Wierzbicka i Ortell 2016).

## Podsumowanie

Ankietowani seniorzy uznają łowiectwo za potrzebne, a dziczyznę za zdrowe i smaczne mięso. Osobiste doświadczenie respondentów (wcześniejsze spożywanie dziczyzny) wyraźnie wpływa na ugruntowanie ich poglądów. Zaprezentowane wyniki badań, choć odnoszące się do niewielkiej i specyficznej grupy sondażowej, mogą być wskazówką dla myśliwych, jeśli chodzi o sposoby i metody budowania pozytywnego wizerunku łowiectwa w Polsce. Z drugiej strony dla producentów, przetwórców i sprzedawców żywności mogą stanowić zachętę do zwrócenia większej uwagi na dziczyznę jako produktu spożywczego, aby był dostępny stale nie tylko w ramach specjalnych akcji sprzedażowych.

## Literatura

- Heberlein T.A. 2012. Navigating Environmental Attitudes. Oxford University Press.
- Hoffman L.C., Wiklund E. 2006. Game and venison – meat for modern consumer. *Meat Science*. 74: 197-208.
- Kwiecińska K., Kosicka-Gębska M., Gębski J. 2015. Poziom bezpieczeństwa jako czynnik warunkujący konsumpcję dziczyzny. *Problemy Higieny i Epidemiologii*. 96 (3): 594-597.
- Ljung P.E., Riley S.J., Ericsson G. 2015. Game Meat Consumption Feeds Urban Support of Traditional Use of Natural Resources. *Society and Natural Resources*. 28: 657-669.
- Ljung P.E., Riley S.J., Heberlein T.A., Ericsson G. 2012. Eat Prey and Love: Game-meat consumption and attitudes toward hunting. *Wildlife Society Bulletin*. 36 (4): 669-675.
- Okarma H., Tomek A. 2008. Łowiectwo. H<sub>2</sub>O, Kraków.
- Popczyk B. 2012. Problemy handlu dziczyzną. W: Gwiazdowicz D.J. (red) *Problemy współczesnego łowiectwa w Polsce*. Poznań: 137-150.
- Russel C.G., Cox D.N. 2004. Understanding middle-aged consumers perceptions of meat using repertory grid methodology. *Food Quality and Preferences*. 15: 317-329.
- Silverman D. 2007. Interpretacja danych jakościowych. *Metody analizy rozmowy tekstu i interakcji*. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.
- Skorupski M., Wierzbicka A. 2014. Dzikie zwierzęta jako źródło zdrowej żywności – problemy i perspektywy. *SiM CEPL, Rogów*. 38 (1): 171-174.
- Slejda A. M., Korzeniowska M., Krasnowska G. 2013. Zachowania konsumentów na rynku mięsa. *Nauki Inżynierskie i Technologie*. 4(11): 94-110.
- Szreder M. 2010. *Metody i techniki sondażowych badań opinii*. PWE Warszawa.
- Wierzbicka A., Ortell P. 2016. Badanie efektywności nauczania przedmiotu Przyroda na wybranych zajęciach edukacyjnych w Ośrodku Kultury Leśnej w Gołuchowie. *SiM CEPL, Rogów*, 47 (2): 91-98.
- Ziemińska A., Krasnowska G. 2007. Zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego w obrocie tuszami zwierząt łownych. *ŻYWNOSĆ. Nauka. Technologia. Jakość*. 1 (50): 16-25.

<http://www.odzywianie.info.pl>

<http://puls.edu.pl/?q=uczelnia/historia>

**Patrycja Opalińska<sup>1</sup>, Adrian Łukowski<sup>1,2</sup>, Małgorzata Krokowska-Paluszak<sup>1</sup>,  
Agnieszka Błasiak<sup>1</sup>, Anna Wierzbicka<sup>1</sup>, Maciej Skorupski<sup>1</sup>, Adrianna Jaszczak<sup>1</sup>**

<sup>1</sup>UP w Poznaniu, <sup>2</sup>Instytut Dendrologii PAN  
popal@up.poznan.pl