

Føroya Fiskasøla ger marknaðarroyndir við japanskari vøru

Vit hava í seinastuni skrivað um royndirnar, sum verða gjørdar í Føroyum við nýggjum fiskavørnum. Á landi er hermetikkvirkid Kovin farin undir framleiðslu av sonevndum posteium ella patéum. Á sjónum skal Reysnatindur skjótt undir at framleiða surimi, ið er útvaskað fars.

Í báðum førum er tað Føroya Fiskasøla, sum stendur fyri marknaðarføringini av vørnum. Sosialurin hevur tosað við Birgir Danielsen, fiskasølustjóra, um hetta søluarbeiði

Føroya Fiskasøla hevur í lötuni eitt ávíst samarbeiði við eina japanska fiskivinnufyrirøkku m.a. um at fara undir sølu og møguliga framleiðslu av ávisum nýggjum fiskavørnum í Europa. Hetta er sonevnd Crabsticks o.l. vørur, sum verða gjørdar burtur úr rávørni surimi. Hetta er ein vøra, sum

japanesarar hava útviklað og sum enn, undantikið Japan, bert hevur verið framleidd og seld í USA og nú so spakuliga eisni í Europa.

Birgir Danielsen sigur, at teir eru í ferð við at gera marknaðarkanningar. Teir hava longu fingið nøkur úrslit, og tey visa, at tað í ávisum londum er áhugi fyri hesi nýggju vørni.

— Vit hava gjørt nøkur »desk-research«, og tað næsta verður at fáa vørur úr Japan og roynd at sela hana í handlunum.

Marknaðurin fyrst!

— Verður úrslitið av hesum royndum positivt, fara tit so undir at framleiða hesa vørni í Føroyum?

— Tað er enn ómøguligt at siga nakað um, hvat vit fara at gera, tí í dag verða umleið 1000 tons av hesi vøru seld í Europa. Men tað hevur gingið skjótt, tí tað er bert eitt ár síðani, at henda vøran kom á europeiska marknaðin. Henda nøgd er so bert seld í Bretlandi.

— Vit vilja hava, at sjálvt marknaðargrundarlagið er í lagi, aðrenn vit fara undir nakra stórri framleiðslu.

— Hvi heldur tú japanesarar eru áhugaðir fyri at fáa júst føroyingar at byrja sølu av hesum vørnum og møguliga framleiðslu?

— Tað er ilt at siga, kanska er tað av tilvild. Men tað, sum umræður hjá teimum er at fáa gongd á hesa sølu. Um

føroyingar ella aðrir gera hetta, trúgvi eg er líka mikið fyri teir.

— Kann úrslitið verða, at ein verksmiðja verður sett upp í Føroyum fyri at framleiða hesa vørni?

— Í prinsippinum er einki til hindurs fyri tí.

Birgir Danielsen upplýsir annars, at teir skulu hava fund við japanarar í oktober. Fundurin verður hildin í Týsklandi, og er ætlanin tá at gera støðuna upp. Antin fleiri kanningar skulu gerast ella um framleiðslan av surimi og síðani meira góðskaðu vørni Komaboko beinanvegin kann byrja í Føroyum.

Paté'ir

Fiskasølan er annars byrjað at selja paté'ir. Hon hevur ein orðra uppá einar 500.000 dósir av hesum patéum sum skulu gerast á Kovanum í Sandavági.

— Hvat kemur burturúr hesum er ringt at siga nú, men eg haldi tað sær áhugavert út, sigur Birgir Danielsen. — Men um tað loysir trupulleikarnar hjá Kovanum, tað veit eg ikki.

— Sær tað svart út har vesturi?

— Kovin hevur ongan møguleika at yvirliva, skal tað baserast uppá rognframleiðsluna. Rogn er ein bilig vøra.

Annars sigur fiskasølustjórinn, at teir hava selt næstan eina mill. dósir av rognum, síðani Kovin byrjaði framleiðsluna. Prisurin er ikki tann heilt høgi, tí kappingin er sera hög.

Søluprisurin ber ikki framleiðslukostnaðin sum er.

Kostar pengar

— Er vandi fyri, at Kovin med alla steðgar framleiðsluni av rognum?

— Tað dugi eg ikki at siga. Tá ein byrjar eina slíka framleiðslu, er ein noyddur at innstilla seg uppá, at hon kostar pengar. Tú kanst ikki byrja eina tilíka framleiðslu í dag og rokna við, at pengarnir byrja at rulla inn beinanvegin.

Gongdin er tann, at byrjar tú eina framleiðslu, mást tú finna ein marknað og tú mást gjalda tað tað kostar at koma inn á marknaðin. Antin talan er um 100.000 kr. ella eina mill. kr.

— Var tað rætt at byrja framleiðsluna av rognum?

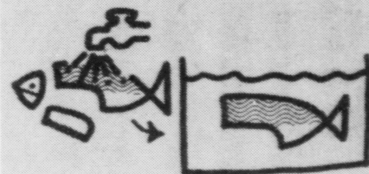
— Tað er ein spurningur, um tú vilt byrja uppá hermetik ella ikki.

— Men var tað rætt at velja rognframleiðslu sum tað fyrsta?

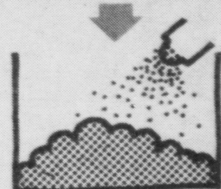
— Tað kanska eg ivist í.

Fish cake (Kamaboko), Fish sticks (Chikuwa)

Made of ground white fish meat, these are delicious traditional Japanese foods.
▲ Shark, cod, flatfish, etc.



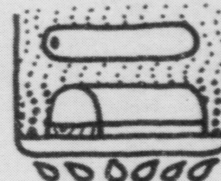
Head and viscera are removed, and the fish is soaked in water to remove dirt and oil.



After being dehydrated, the fish meat is ground. A small amount of starch and seasoning is added.



For Kamaboko, the meat is shaped on a rectangular wooden plate, and for Chikuwa the meat is fitted around a bamboo stick.



The meat is steamed and roasted.



Vit siggja, hvussu japanarar gera surimi og komaboko.

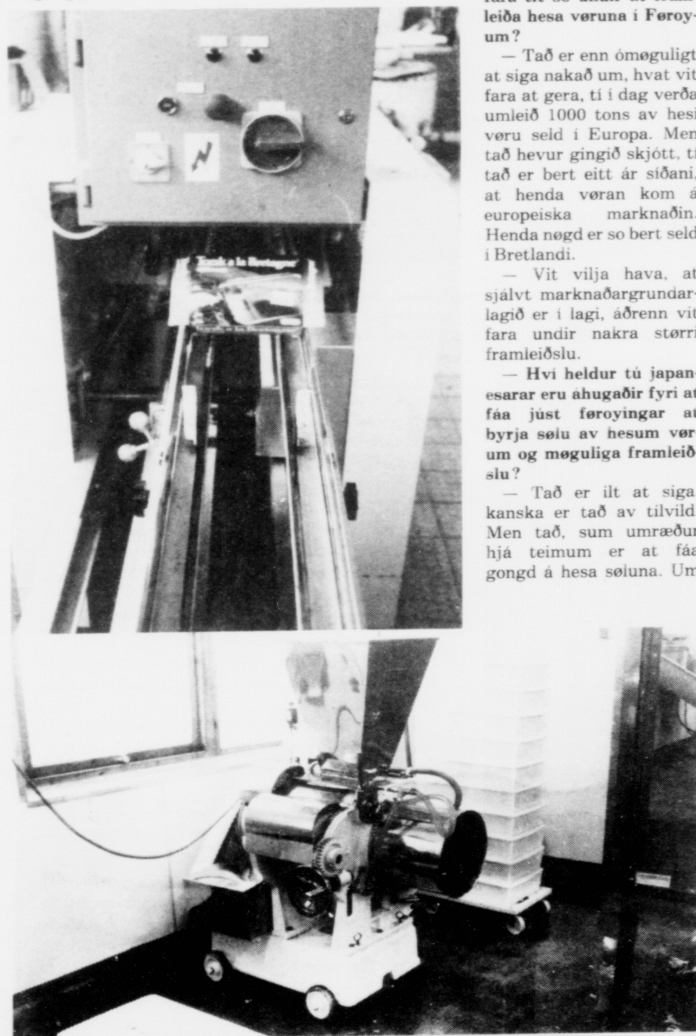
Men tað er trupult at siga. Tað ber altíð til at vera klókur aftaná, sigur Birgir Danielsen at enda.

Royktar vørur

Annars ger Føroya Fiskasøla eitt stórt arbeiði fyri at selja royktan fisk serliga uttanfyri EF, har

eingin tollur er. Serstakliga verður roynt at koma inn á tann stóra marknaðin í Sveits. Nakað er longu farið til Sveits og tykist tað sum okkurt fer at koma burturúr. Tað er SAM-fisk í Havni, sum roykir fiskin.

jan



Myndirnar eru frá arbeiðinum við at gera meiri góðskaðar fiskavørur — á Bakkafrost