

Nýggj roynd at økja samhandil við Japan

Japanari lærir føroyingar at hagreiða kongafisk

Møguleikar eru at selja japanarum kongafisk, langasporl, gullaks og blálongu, um vit kunnu hagreiða fiskin júst soleiðis, sum tann japanski brúkarin ynskir hann.

Ídnaðarstovan, sum fyrri nøkrum árum síðani tók stig til fyrst eina og so eina japansferð aftrat, hevur øll hesi árini havt neyvt samband við japonsku fyrirkuna *Nissui* — sum er ein av heimsins størstu fiskivinnufyrirkunum.

Eitt itøkiligt úslit av japansferðum er solan av rækjum til Japan, har prislegan er munandi hægri enn tann í Europa.

Nú hevur so Ídnaðarstovan við Tórmod Dahl í samarbeiði við Fiskirannsóknarstovuna og Heilsufrøðsligu starvsstovuna tikið stig til eina nýggja roynd. Talan er um at selja japanarum kongafisk, blálongu, gullaks og langasporl og háv.

Men treytin fyrri at keypa henda fisk er 1. floks góðska. Harafrat skal fiskurin verða hagreiðdur júst soleiðis, sum japanski brúkarin er vanur við at fáa hann.

Í vikuni kom ein japanari frá *Nissui* til Føroya. Hann skal standa fyri royndunum umborð á Magnus Heinason við tveimum fiskifrøðingum frá Fiskirannsóknarstovuni, einum umboði fyrri Heilsufrøðsligu Starvsstovuna og so føroyskum fiskimonnum. Magnus

Heinason fóru út hóskvöldið.

Reyði liturin

Ætlanin er at fyrst og fremst at fiska nakað av kongafiski, sum síðani verður hagreiðdur uppá tann japanska mátan. T.v.s. at fiskurin verður skorin aftur í gotið og síðani heilfrystur. Hann verður pakkaður á ein ávisan hátt.

Men tað, sum hevur sera stóran týdning, er, at fiskurin kann varðveita sína náttúrliga reyða lit.

Japanarin sigur í samrøðu við *Sosialin*, at hevur fiskurin ikki tann náttúrliga reyða litin, so fæst eingin prisur fyrri hann. Hann hevur sjálvur verið á flakavirki í Havn og hugt at kongafiski har.

— Hann er ikki nóg góður til okkara brúk, tí tann reyði liturin er ikki sum hann eigur, sigur japanarin.

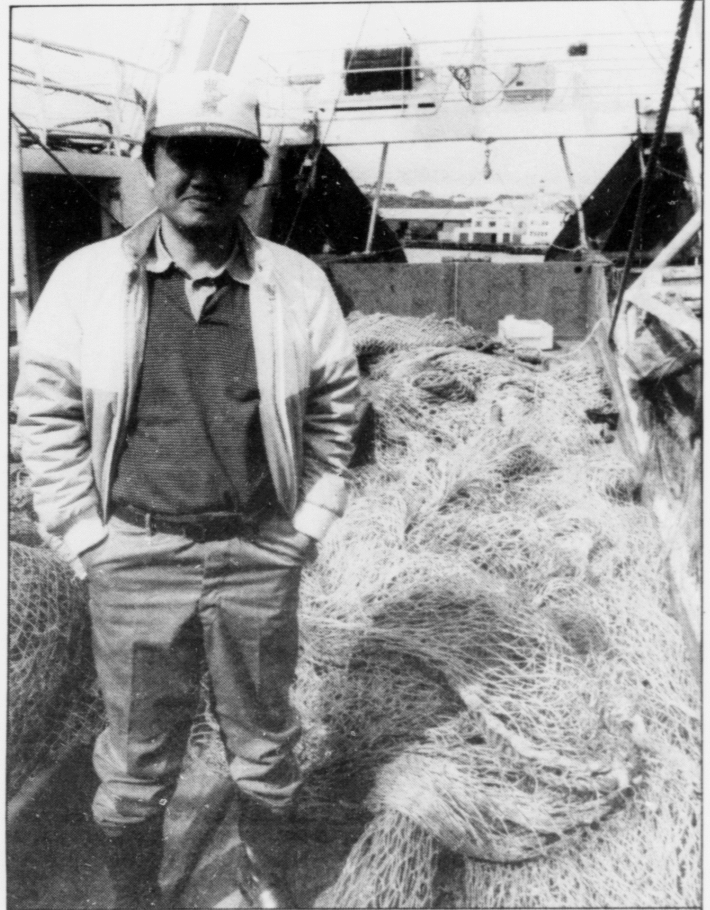
Royndirnar umborð á

Magnus Heinason snúgva seg m.a. um, hvussu teir kunnu hagreiða fiskin soleiðis, at hann varðveitir reyða litin. Her er so vanligt at tilseta nokur evni, sum gera, at fiskurin verður verandi reyður, sum tá hann kom upp úr sjónum.

Men neyðugt er at frysta fiskin innan 8 tímar. Her er tað so ein vansi, tí ísfiskabátarnir hava ikki fyrstiorku. Spurningurin er so, um tað ber til at sigla inn við fiskinum beinanvegin. Umboð á Magnus Heinason hava teir tó so mikið av frystiorku, at tað ber til at fáa nakrar royndir av fiskinum við í land frystan. Hann skal so í konteynara til Japans. Talan er um eini 20 tons íalt.

Høgan pris

Tórmod Dahl, ídnaðarráðgevi, sum er tann, ið hevur havt samband við *Nissui* í Japan, sigur, at japanarar eru sinnaðir at



Tann ungi japanarin á Molanum í Havn. Hann fór hóskvöldið út við Magnus Heinason at leggja føroyingum lag á, hvussu vit skulu hagreiða kongafisk til japanska brúkaran

lata rættiliga høgan pris fyrri kongafiskin, sum vit lata teimum fáa 1. floks vøru.

— Eg haldi hetta er bæði spennandi og áhugavert at royna, tí við betri prisi fyrri eitt nú kongafisk, so verður gjørligt at sleppa burtur úr teirri heilt hopisleysu studingsskipanini.

Hóast ísfiskabátarnir ikki hava frystiutgerð umborð, so er spennandi

at vita, um tað ber til at fáa fiskin til lands og frysta hann á landi — uttan at hann missir lit. Annars eru onnur skip, sum hava móguleika at leggja um til at fiska kongafisk til japanska marknaðin. Eitt nú rækjubátarnir, sum hava stóra frystiorku. So her liggur móguliga ein alternativur móguleiki hjá rækjubátunum, um ov lítið er til av rækjum.

Umframt manningina á Magnus Heinason eru eisini aðrir fiskimenn við, eitt nú av Suðringi og Reynsatindi. Ætlanin er á henda hátt at læra fiskimenn á øðrum skipum at hagreiða fiskin uppá japanska mátan, um so verður at nakað spyrst burtur úr ætlanini.

Tórmod Dahl vil enn ikki upplýsa prisleguna á hesum nýggja marknaðinum, men visir bert til, at

Við flogfarinum í dag fara fleiri føroyingar, sum skulu luttaka á eini stórar matvøruframsýning í franska høvuðsstaðnum Paris.

Framsýningin eitur SIAL og her møtast framleiðarar og keyparar av fiskavørum úr øllum heiminum. Hon verður frá 18. til 22. juni.

Tað er Ídnaðarstovan, sum stillar fyrri føroysku luttøkuni. Teir, sum eru við úr Føroyum, eru: Havbúnaðarfelagið, Kovin, Atlantic Export, Blue North og Eiler Jacobsen. Umleið 25 føroyingar vera við á framsýningini við einum rættiliga stórum bási. Á føroyska básinum eru m.a. Crab-stick vørur, sum Blue North og

Reynsatindur skulu undir at framleiða í Føroyum í næstum.

Her er so eisini ein videofilmur, ið m.a. er upptikin umborð á rækjutrolaranum Sólberg, sum fiskar við Svalbard. Tórmod Dahl, ídnaðarráðgevi sigur, at hetta er ein framúr góður filmur, sum uttan iva fer at vekja stóran áhuga á slikari framsýning.

Filmurin erklíptur til á Sjóntvarp Føroya, og hava teir vist, at teir kunnu gera eitt sera gott arbeiði, leggur ídnaðarráðgevin aftrat.

Denturin verður lagdur á at sýna fram 1. floks vøru. Føroyskar vørur skulu í framtíðini m.a. marknaðarferast undir

heitinum: «Blue, clean and cold quality».

Tær vørurnar, sum ætlaða crab-stick-virkið í Kollafirði skal framleiða, skulu marknaðarferast undir heitinum:

«Faroe clean quality — Japanese high technology». Tórmod Dahl sigur, at tað er sera stórur áhugi fyrri dygdarvørum og at døma eftir teimum fyrri-spurningum, sum eru komnir um føroyska fiskarframleiðslu, so er stórur áhugi fyrri vørum okkara.

Tað er alndsstýrið, Menningargrunnurin og Erhvervsfonden í Danmark, sum figgja ferðina og framsýningina, ið er mett at kosta einar 200.000 kr.

jan