

Kunnu fáa 500 milliónir fyri tað sum vit nú tveita burtur

Egil Olsen hevur ongantið ivast í, at vit hava ovurhonds stórar møguleikar til at gera vørur burtúr fiskaslógvi og nú hann hevur verið í Japan er hann bara styrktur í trúnni

VIRÐISØKING
Áki Bertholdsen

– Vit hava risastórar møguleikar at økja munandi um okkara útflutningsvirði við at gagnnýta alt slógvíð, sum nú verður koyrt burtur. Tað hevur Egil Olsen leingi verið púra sannførdur um og tí er hann ein av høvuðskreftunum í felagnum Faroe Marine Biotech, sum ætlar at vinna vørur burtur úr slógví.

Og eftir at hava verið í



Eiríkur á Húsamørk, fremst, Birgir Enni, longst til høgru, Adrian Dalsá og Egil Olsen, longst til vinstru á veg inn á stevnuna "Health Ingredients Japan 2002" í Tokyo. Hetta var ein ógvuliga kveikjandi ferð Japan, sigur Egil Olsen

Japan í farnu viku, er hann bara styrktur í trúnni.

– Tað var ein ótrúliga kveikjandi ferð og tað var

sera hugtakandi at síggja, hvussu nógv japanarar fáa burtúr tí fiskiríkidømi, teir fáa til landið.

– Japanarar brúka allan fiskin, so einfalt er tað, men vit tveita meiri enn helvtina av fiskinum burtur og/ella brúka hetta til framleiðslur, við ógvuliga litlum söluvirði.

– Tó er gongd nú komin á at brúka høvd til matna á Faroe Marine Products í Leirvík, men ryggir, skræða og annað frá flakaframleiðsluni enn bara verður malið til djórafóður og at kalla allur innvøllir koma ikki til haldar yvirhøvir.

Ein partaeigari í Faroe Marine Biotech er norska felagið Maritex og tað var umvegis Maritex, at eitt ferðalag úr Føroyum slapp hesa ferðina til Japans, tí tað var norska útflutningsráðið í Tokyo, sum skipaði fyri ferðini til Japans.

Ein japanari sum varð knýttur at ráðnum fylgdi føroyska ferðalagnum alla

tiðina.

Við í føroyska ferðalagnum vóru Egil Olsen úr Faroe Marine Biotech, Adrian Dalsá av Kósini, Birgir Enni skipari, sum hevur fingist nógv við tara og Eiríkur á Húsamørk, sum er stjóri a høvdavirkinum Faroe Marine Products í Lørvík og Áki Johannesen á menningarstovuni.

Endamálið, við ferðini var at kanna eftir, hvat japanarar eta, um tey eisini finnast í Føroyum og ber tað til at turka ella viðgera føroyskan tara til matna. Á høvdavirkinum ber eisini til at turka taran.

– Ikki minst hevur tari stóran týðning í Japan, tí tað eta tey nógv av, helst turkaðan, og orsökini til at Birgir Enni við á ferðini, var, at hann er rættiliga kunnugur við taravøksturinn við føroysku strendurnar og endamálið var at vita, hvat tað eru fyri tarasløg, japanarar eta, um tey eisini finnast í Føroyum og ber tað til at turka ella viðgera føroyskan tara til matna. Á høvdavirkinum ber eisini til at turka taran.

Japanarar vóru eisini rættiliga áhugaðir í at keypa laksahøvd úr Føroyum og tað fer Faroe Marine Products at taka sær av.

– Men japanarar vóru eisini sera áhugaðir úr framleiðslu burtúr hávi. Talan er bæði um livrina,

sum teir vinna lýsi burtúr og so hornið og sveivina, sum teir brúka til suppu og sum er ógvuliga høgt í metum.

– Men eisini høvdið í hávi gongur í ógvuliga høgum prisi. Høvdið verður lagt í eitt bað av ensymum til bara sjálvt bróskið er eftir. Broskið verður síðani turkað. Tað er vísindaliga prógvað, at hávabrósk kann lekja krabbamein og tí er tað ógvuliga høgt í metum.

– Restina av hávunum kann seljast í Evropa, so tað ber eisini til at gagnnýta háv 100%, bara vit vita, hvar marknaðurin er og, hvussu tað skal hagreiðast, sigur Egil Olsen.

Munur á hugburði

Egil Olsen sigur, at á ferðini vitjaðu teir nógvast stórar fyrítøkur, sum fáast við biotøkni av ymsum slagi og tað vóru ikki hissini fyrítøkur, tí tær seldu allar fyri 30 milliardir og meir um árið.

– Talan var um virki, sum framleiddu allar móguligar biotekniligar vørur úr fiski, bæði miniralur, ensymir, DNA-saltir, gelatínir, pep-tonir, lýsi og alt móguligt annað.

– Vøran verður brúkt at seta til dýra- og fiskafóður, matvørur, heilsukost og

kostiskoyti av alskyns slagi, "functional foods" og "farmasi", umframt brúkar-marknaðin.

Vitjað var eisini á stevnuni "Health Ingredients Japan 2002", sum var í Tokyo um sama mundi.

– Allastaðni sóu vit skelti har "Heilsa og vakurleiki" var boðskapurin og tað segði okkum so mikið sum tað, at tað er ein lívsstíllur at brúka nógvan pening uppá heilsu og vælveru og tað var kenslan vit fingi allastaðni frá.

Egil Olsensigur, at í sambandi hava biotekniligar vørur alstóran týðning, tí tær eru ein partur av ógvuliga nógvum heilsukosti, mati yvirhøvir, smyrsl og kosmetikki annars.

– Ikki minst spurdu teir eftir gelatinum, sum verða brúktar í eini ørgrynna av ymsum vørum og sum alstórir eftirspurningur tiskil er eftir.

– Síðani vandin við neytaðni tók seg upp, verður av øllum alvi roynt at gera gelatinu burtúr fiskaskræðu og fiskaróðslu, heldur enn burtúr beinagrindini á neyti.

– Egil Olsen sigur at eitt, hann legði merki til, var, at tað var ein ávisur hugburðsmunur á føroyingum og japanesarum.

– Tá ið vit spurdu teir, hvørjar hjáframleiðslur, teir kundu fáa burtúr fiski, skiltu teir ikki, hvat vit tósaðu um. Hjá teimum er onki, sum eitur hjáframleiðsla. Hjá teimum er ein fiskur ein fiskur og hann verður brúktur, allur sum hann er til ymsar vørur, tí tað fer onki burtur.

Japanarar brúka alt á fiskinum. Her eru fiskainnvøllir á pinnum á Tsukij fiskamarknaðinum í Tokyo

Heimsins størsti

Egil Olsen sigur, at eitt heilt serligt upplivsi fingi teir, tá ið teir vitjaðu á Tsukij -fiskamarknaðinum í Tokyo.

– Hetta er størsti fiskamarknaður í heiminum og har vórðu keypt og seld 3.000 tons av fiski hvønn einasta morgun teir fyra tímarnar tað er opið frá kl. 04.00 til kl. 08.00, seks dagar um vikuna.

– Har var rætt og slætt alt, sum hevur við fisk alt, livandi fiskur, ókrudvur fiskur, krudvur fiskur, innvøllir á spjóti, slógv, magar, livur, rogn og sil krabbar og alt, vit yvirhøvir kunnu koma í tankar um.

– Men tað er kanska ikki so løgið, tí japanar eta ómetaliga nógvan fisk, eini 85 kilo í part í miðal um árið.

– Í Japan búgva eini 130 milliónir fólk so talan er um ein risastóran marknað



fyri fiskavørur.

Hugaðir fyri samstarvi

Egil Olsen sigur, at japanarar vóru ógvuliga áhugaðir í at fáa samstarv í lag við Faroe Marine Biotech.

– Okkara styrki í Føroyum er, at vit sita á rávøruni. Og rávøran er grundarlagið undir øllum, og vit mugu undir ongum umstøðum avreiða ræðisrættindini yvir

okkara fiskiríkidømi til út-lendingar, eins og tað er hent í alivinnuni, tí har tað í stóran mun út-lendingar sum gera av, hvussu alivinnan í Føroyum skal rekast.

– Vit mugu fyri alt í verðini ikki gera sama mistak við fiskivinnuni á sjónum, tí møguleikarnir eru ómetaligir.

Egil Olsen sigur, at enn er ikki greitt, hvat eitt slíkt samstarv innan biotekniska

økið kann fevna um, tað kann bæði fevna um "know how" innan tøkni, marknað, og tilgongd av kapitali.

– Vit fara nú at hyggja eftir teimum fyrítøkum sum vit kundu hugsað okkum at havt samstarv við, sigur hann.

Hann leggur afturat, at tað var eisini hugtakandi at hoyra, hvussu nógv japanarar vistu um Føroyar, tí tað er hann ikki vanur við tá ið hann hevur ferðast uttan-

lands, heldur ikki í okkara næstu grannalondum.

Ovurhonds møguleikar

Egil Olsen sigur at ferðin í Japan var ómetaliga áhuga-verd og kveikjandi og kundi ikki annað enn styrkja hann í trúnni uppá, at vit hava ovurhonds møguleikar at fáa nógv meiri burtúr okkara fiskiríkidømi, enn vit nú fáa.

– Tað er bara ein spurningur um at gagnnýta øll tey túsundtals tonsini av slógví, sum hvørt ár mestsum fara fyri skeyti, sigur hann.

Men skal tað eydnast, krevur tað eitt miðvíst arbeiði og tað krevur pening og júst spurningurin um pening kann gerast okkara akilleshælur, tí tað er ein sannroynd, at í Føroyum er ikki serliga nógv til at váðafúsum pengum – Og tann peningurin sum er til staðar, er rættiliga ótølin, tí kravið um skjótan vinning er ógvuliga stórt í Føroyum. Men tað er ikki rætti hugburðurin í teirri biotekniligu vinnuni, tí har fer nógv tí til kanningar og fyrireikingar.

– Eg ivist ikki í, at bera vit okkum rætt at, kunnu vit fáa eina virðisøking uppá einar 500 milliónir krónur burtúr slógví og tí partinum av fiskinum, sum vit nú tveita burtur, so tað eru stórir marknaðir fyri framleiðslur av biotekniskum slagi, sigur Egil Olsen.



Týsmorgun 8 oktober kl. 05.00 á Tsukiji fiskmarknaðinum í Tokyo. Har verða 3.000 tons av fiski keypt og seld hvønn morgun, seks dagar um vikuna



Fesk sil á "Tsukiji" fiskamarknaðinum í Tokyo, sum er heimsins størsti og tað sum ikki var har at fáa av fiski, er ikki vert at nevna