



gigið umborð boðar frá



Japanar eru kendir fyrri at vera meistara í matgerð. Her sæst ein kvikhentur kokkur karva leyk sundur og høgru megin fær skiparin sær ein bita. Pinnarnir eru hentir.

Hesar fiskiroyndir høvdu ikki surimiframleiðslu fyrri eyga. Meir at kanna stovnin, sigur skiparin, Yosuke Matsumoto.

Alt er japanskt

Ein føroyingur fær við at ganga umborð á Shikai Maru prógv fyrri hvussu frammalaga japanar er á tí tøkfrøðiliga økinum. Og

hann skilir eisini misnøgdina í vesturheiminum yvir, at japanar bert selja til vesturheimin og keypa alt ov lítið.

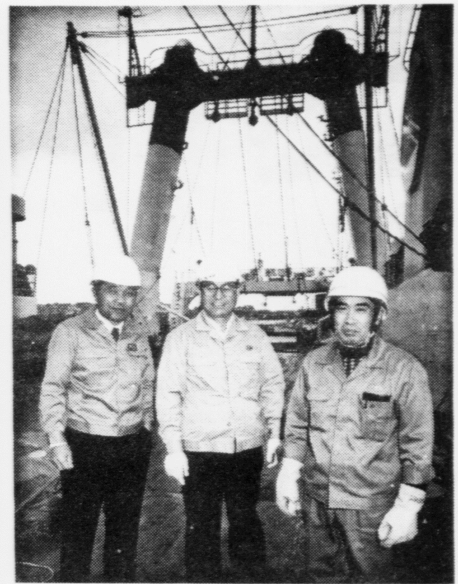
Eg royndi at hyggja umborð. Hvørt eitt einasta tól var japanskt, ja um tað so var ein elektriskur ketil, so var hesin eisini japanskur.

Høvuðsmaskinan og tær

tríggjar hjálpimaskinurnar eru japanskar eisini øll tól í maskinrúminum. Sama er á brúnni. Her eru alskyns tól. Tó imponera tey ikki føroyingar, tí føroyingar eru sera frammalaga, tá tað snýr seg um útgerð á brúnni. Men talan er um japanska framleiðslu.

Shinku Maru brúkar nógv radara tá teir eru til fiskiskap. Skiparin sýnir errin Furunu radaran og plottaran, sum er sera framkomin. Myndin kann goymast á vanligum småum diskettum. Og kann takast fram aftur, tá skipið eitt nú kemur aftur í føroyskan sjógv.

Skiparin tekur fram eitt veðurkort, sum liggur við síðuna av veðurmaskinuni. Eg veit ikki um tað hevur nakað við pátrúgv at gera, men omaná veðurmaskinuni, standa tríggir urtapottar. Ein er reyður, ein er gulur og eina er hvítur og teir standa í øllum veðri. Skiparin tekur eitt veðurkort fram. Eg siggi at tað stavar frá mikudegnum. Hann peikar á eitt djúpt lágrýst sunnanfyrri Føroyar, ristir við høvðinum og suffar um



Skiparin, havfrøðingurin og stýrimaðurin á dekkinum. Veitrúmlurnar hava fýra kilometur av veiði at geva útav.

veðrið í Norðuratlants--havi.

Surimidekkið

Skiparin vísir okkum niður á verksmiðudekkið. Tað er fyllt við maskinum og lágt er til lofta. Her er ótrúðliga trøngt at arbeiða, smalar gongir eru millum maskinurnar. Vit ganga aftur í gjøgnum verksmiðjuna. Og skiparin byrjar at greiða frá afturi í tí stóra fiskipauninum.

Hann greiðir frá, at paunurin tekur 140 tons. Tað mesta vit kunnu framleiða um dagin av surimi er 10 tons. Men tá skal tað ganga ógvuliga væl.

—Tað vanliga er um fimm tons og tá gongur eisini væl. Til tiggju tons av surimi skulu vit hava eini 200 tons av svartkjafni. Kravið um reinføri er eisini stórt. Vit nýta sjei tons av vatni til hvørt tonsið av surimi. Men vit hava eisini stórar vatngerarar umborð, sigur skiparin.

—Tað sum ikki verður nýtt til surimiframleiðsluna verður gjørt til mjøl. Onki fer burtur. Surimið verður goymt í einum stórum frystarið. Tað verður fryst heilt niður til 40 stig.

Umborð er ein nýggj skiljigarmaskina og ein maskina, sum sjálf leggur fiskin á bondini. Manningin sleppur frá at leggja í.

Tríggjar kokkar

Í kabyssuni arbeiða tríggir kokkar. Vit hugdu inn til teirra, teir vóru í fer við at gera døgurða. Høvuðsrætturin var eitt fiskaslag, sum vit ikki

kenna í Føroyum. Teir høvdu keypt hendan fiskin í Las Palmas, hann minti nakað um smáa hýsu. Og fiskurin lá heilfrystur í plátum, eins og agnpláturnar.

Japanar eru kendir fyrri at vera sera góðir kokkar, og teir eru eisini kendir fyrri at duga væl at pynta matin, so at hann sær áttuligur út.

Teir finga ein forrætt við grønmeti. Kokkarnir kutaðu kvihentir leyk og agurkir sundur, eitt sindur av káli og pasta og so onkra sós útyvir. Hetta sá áttuligt út beint undir døgurða hjá okkum, vit vórðu bjóðaðir, men finga tíverri ikki tó.

Manningin gongur vakt seks og seks og teir eta fýra ferðir um dagin. Byrja verður við morgunmati klokkan sjei og so eru seks tímar millum hvørt ábit.

Føroyingar við

Tríggir Føroyingar skulu við fyrsta túrin. Magnus Pauli Magnussen er við fyrri Heilsufrøðiliga Starvsstovuna, Bjarni Petersen úr Kollafirði skal við sum skipari og Birgir Streymoy verður eisini við. Hann hevur havt nógv at gjørt við svartkjafni á Bakkafrost.

Shinku Maru skuldi fara av Havnini í gjár út at royna. Skipið er bygt í 1974 og tekur 1600 tons.