

Japansferð

Mars

2009

Samantekt um japansferð Lárusar Porvaldssonar og Ingólfs Sveinssonar í mars 2009 í tengslum við verkefni 1899 – Útflutningur ígulkerjahroga á japansmarkað, 1.-8. mars 2009

1899 –
Útflutningur
ígulkerjahroga
á japansmarkað

Ígulkerjahrogn á Tsukiji fiskmarkaðnum

Tsukiji fiskmarkaðurinn í Tókýó er stærsti heildsölumarkaður með sjávarafurðir í heimi. Uppboðin byrja yfirleitt kl. 5:20 um morguninn og standa til kl. 7:00. Til að fá að bjóða í afurðirnar þarf leyfi sem gefin eru út af fiskmarkaðnum. Takmarkað framboð er á slíkum leyfum og ganga þau kaupum og sölum. Handhafar slíkra leyfa eru yfirleitt milli-heildsalar sem aftur selja til stórmarkaða , veitingastaða og til frekari vinnslu.

Á Tsukiji markaðnum er einnig að finna stóran uppboðsmarkað fyrir ígulkerjahrogn. Hrognunum er yfirleitt raðað í 100-230 gramma bakka. Þar gefst væntanlegum kaupendum svo færi á að skoða hrognin og ákveða hvaða verð þeir gætu hugsað sér að bjóða í þau. Að því loknu fer uppboðið fram með hefðbundnum hætti.



Mynd 1: Uppboðsmarkaður með ígulker á Tsukiji fiskmarkaðnum.

Verðbil ígulkerjahrognanna er afar breitt. Að sögn umsjónarmanna fiskmarkaðarins voru allra verðmætustu hrognin seld á um 100.000 jen/kg, þau ódýrustu kringum 5.000 jen/kg, en algengasta verðið var í kringum 15.000-20.000 jen/kg.



Mynd 2: Ígulkerjahrogn á Tsukiji fiskmarkaðnum.

Útlitið er afar mikilvægur þáttur í verðmyndun hrognanna. Bestu hrognin hafa djúpan appelsínugulan lit, eru einsleit og halda lögun sinni vel. Verðmætari hrogn virtust líka yfirleitt vera smærri og var betur raðað í bakkana en öðrum. Séu hrognin brúnleit, misleit eða með brúnum blettum leiðir það strax til töluverðs verðfalls á afurðinni. Einnig hefur lögun hrognanna töluvert með það að segja hvað fæst fyrir þau að lokum, en hrogn sem halda lögun sinni vel eru töluvert verðmætari en önnur.

JFTA

Í JFTA (Japanese Fish Traders Association) voru Akio Kamimura og Tadashi Imai til viðtals. JFTA eru samtök fiskinnflytjenda í Japan. Þau voru upphaflega stofnuð til að leysa úr ýmsum vandamálum sem höfðu skapast varðandi fiskinnflutning árið 1966. Árið 1979 varð félagið svo viðurkennt af iðnaðarráðuneytinu og fór að taka að sér fleiri verk, svo sem að aðstoða við fiskútflutning.

JFTA heldur nákvæmt bókhald yfir inn- og útflutning sjávarafurða. Þar kemur fram að Ísland yfirleitt 18.-19. stærsti innflytjandi sjávarafurða til Japans miðað við verðmæti. Þar vegur stærst lúða, loðna, loðnuhrogn og karfi. Innflutningur ígulkerjahrognna til Japans frá Íslandi hefur aftur á móti verið hverfandi eða 388 kg árið 2005 og enginn árin 2006 og 2007.

Kamimura taldi að gott verð gæti fengist fyrir þau hrogn sem veiðast við Íslandsstrendur. Þær tegundir sem veiðast við Ísland eru fyrst og fremst *Strongylocentrotus droebachiensis* og *Echinus esculentus* en þær eru töluvert verðmætari en *Loxechinus albus* sem veiðist t.d. við strendur Chile.

Tengiliður: Akio Kamimura (fish@jfta-or.jp)

Heimasíða: <http://www.jfta-or.jp/>

Daito Gyorui

Daito Gyorui Co. Ltd. er dótturfyrirtæki Maruha Nichiro Holdings inc. og er fyrst og fremst innflutningsfyrirtæki sjávarafurða. Þær afurðir sem það flytur inn eru helst seldar á Tsukiji fiskmarkaðnum.

Á fundinum kom meðal annars fram að íslensk ígulkerjahrogn hefðu verið mjög vinsæl í Japan á 10. áratugnum og gæði þeirra mikil. Þá hefði orðið langt hlé á innflutningnum. Fyrirtækið Trítón hafði ætlað sér að endurvekja útflutning ígulkerjahrognna fyrir nokkrum árum og stóð þá að tilraunasendingum. Hráefnið í þeim sendingum hafði aftur á móti reynst af takmörkuðum gæðum og þeim því ekki haldið áfram.

Vera má að ástæða takmarkaðra gæða þeirra sendinga hafi fyrst og fremst verið vegna vinnslu og meðhöndlunar frekar en að íslenskum ígulkerjum hefði sem slíkum hrakað í gæðum. Telja má að taka þyrfti vel á þeim málum í frekari tilraunum til útflutnings á ígulkerjum á Japansmarkað.

Til að sýna fram á að íslensk ígulker væru enn af sömu gæðum og fyrir fimmtán árum var samið um tilraunasendingu á heilum ígulkerjum til Daito. Ígulkerin yrðu unnin með japanskri aðferð hjá Daito og gæðamat lagt á hrognin. Fari svo að Daito verði sáttt með gæði hrognanna munu þeir senda tæknimann til Íslands til ráðgjafar um vinnslu. Samið var um að send yrðu 100 kg. af heilum ígulkerjum til Daito á næstu mánuðum.

Tengiliðir:

- Yasuo Simoda (Manager, Sea Urchin and Oyster Section)
tölvupóstur: y_simoda@daitogyorui.co.jp
- Takaaki Nanbu (Deputy General Manager)
tölvupóstur: th_nanbu@daitogyorui.co.jp

Hokuei Foods Inc.

Hokuei Foods er útgerðar og fiskvinnslufyrirtæki. Þar var til viðtals Yoshitada Watanabe verkstjóri sem hefur unnið með CAS-frysta í 3 ár.

Breytingin á þeim frysti sem skoðaður var úr hefðbundnum frysti í CAS-frysti kostaði um 100 milljónir jena. Það var upphaflega að ósk Takami-stórmarkaðarins sem Hokuei fjárfesti í CAS-frystum, en þeir kynntu Hokuei bæði fyrir tækninni og fyrirtækinu ABI sem selur hana. ABI ber allan viðhaldskostnað CAS-hluta frystisins.

Watanabe sagði að enginn gríðarlegur munur væri á CAS og hefðbundinni frystingu og að verð á CAS-frystum túnfiski væri það sama og á öðrum frosnum túnfiski. Þá merktu flestir stórmarkaðir CAS-frystar afurðir ekki sérstaklega og þær væru ekki seldar sem ferskar. Takami-stórmarkaðurinn merkti vörurnar aftur á móti sérstaklega sem „CAS-fresh“. Þá hefði það heldur ekki áhrif á geymsluþol afurðarinnar hvort CAS-frystingu væri beitt upphaflega.

Aðspurður sagði Watanabe að ástæðan fyrir því að Hokuei væru að leggja í fjárfestingu og rekstur á CAS-frystibúnaði væri fyrst og fremst sú að hann bætir samkeppnisstöðu þeirra með því að skila afurð sem er nær því að geta talist fersk að lokinni uppþýðingu.



Mynd 3: CAS-frystir í Hokuei

Hokuei hafa prófað að beita CAS á margar tegundir sjávarafurða þar sem jákvæð áhrif CAS-frystingar koma fram. Munurinn er mestur á CAS-frystingu og hefðbundinni frystingu í krabbadýrum og rækju en minni í venjulegum fiski. Til þessa hefur ekki gengið að frysta ígulkerjahrogn þannig að jákvæð áhrif CAS-frystingar komi fram. Í tilviki ígulkerjahrognanna virðist ekki skipta máli hvort CAS-frystingu eða hefðbundinni frystitækni er beitt, niðurstaðan er yfirleitt sú sama og ef hefðbundinni frystingu hefði verið beitt.

Stefnt er að því hjá fyrirtækinu að skipta í meiri mæli yfir í CAS. Nú þegar eru fjögur skip í fiskiskipaflota Hokuei útbúin CAS-frystum.

Tengiliður: Yoshitada Watanabe (y.watanabe@f-stuff.co.jp)

ABI Co. Ltd.

ABI er fyrirtækið sem hefur hannað og þróað CAS-frystitæknina. Það sér einnig um framleiðslu og sölu á tækninni. Í ABI voru til viðtals þeir Hidemichi Yoshida, framkvæmdastjóri og Norio Owada, forstjóri fyrirtækisins. Einnig var viðstaddur Ryu Kawasaki, blaðamaður frá *The Daily Minato*.

Owada byrjaði á að fara stuttlega yfir sögu tækninnar, þar sem hann sagði að rötin að þróun hennar hafi verið ósk hans um að frysta rjóma. Með því að þróa CAS-tæknina hefði hann gert það mögulegt. Hann seldi frönskum matreiðsluskólum og veitingastöðum CAS-tæki sem var upphafið af því að tækninni var beitt í örðu og meiru en kökugerð.

Þá kom Owada að ígulkerjunum, en hann sagði að verið væri að þróa tækni til að frysta þau. Búið væri að sýna fram á að hægt sé að frysta ígulkerjahrogn í Chile. Ætlunin væri að setja upp frysti útbúinn CAS-tækni í Hokkaido á þessu ári til að frysta ígulkerjahrogn.

Ígulkerjahrogn eru aftur á móti mjög viðkvæm vara og erfiðust í frystingu af öllum sjávarafurðum. Svo virðist sem það sé mismunandi eftir tegundum hversu vel tekst til að frysta hrognin. Aðrir þættir svo sem efnainnihald sjávar skiptu líka máli hvernig frystingin tekst, sagði Owada.

Owada sagði einnig að á undanförunum sex árum hefðu þeir verið að vinna í að beita CAS-frystingu á ígulkerjahrogn. Þær tilraunir væru komnar á það hátt stig að frá og með ágúst á þessu ári yrði hægt að beita tækninni á ígulkerjahrogn, þannig að áhrif CAS-frystingar væru greinileg.

Þá kom að umræðum um hugsanleg kaup íslenskra aðila á CAS-frystitækjum. ABI var reiðubúið að útvega lítinn CAS-frysti þannig að mögulegt væri að gera tilraunir með tæknina á Íslandi. Til dæmis væri hægt að setja upp tæki hjá Matís og prófa ýmsa tækni við frystinguna. Það tæki sem selt væri í tilraunaskyni væri tiltölulega lítið og hlutfallslega ódýrt. Tilraunafrystirinn væri samsetning af hraðfrystingu og CAS sem kæmi til með að kosta 18 milljónir. Ef íslenskir aðilar gætu séð um hraðfrystihluta tækisins gæti ABI selt CAS-hlutann á 9 milljónir. Grimsby Institute í Bretlandi hefur umboð fyrir CAS-tækni í Evrópu. Í tengslum við hugsanleg kaup íslenskra aðila á tilraunafrysti færi það í gegnum Grimsby Institute.

Owada lagði til að ABI gerði samning við íslenska rannsóknastofnun um kaup á tilraunaeintaki af CAS-frysti. Þar væru gerðar tilraunir og þegar sýnt hefði verið fram á virkni tækisins gætu íslensk fyrirtæki útbúið hraðfrysta sína CAS-tækni. Lárus og Ingólfur töldu það þó harla ólíklegt að Matís fjárfesti í slíku tæki. Líklegra væri að einkaaðilar kæmu til með að fjárfesta í tækninni. Owada tók dræmt í þær hugmyndir og sagði að þá gætu íslenskir aðilar allt eins farið í gegnum norska umboðsaðilann, sem hann vildi þó ekki gefa upp hver væri. Hann gaf þó upp að búið væri að semja um sölu á 40 CAS-tækjum til Noregs og að hann væri á leið þangað í maí-júní.

Aðspurðir sögðu Owada og Yoshida að þeir hefðu verið í töluverðu samstarfi við háskóla með rannsóknir á tækninni. Ekki hefðu þó komið út neinar ritrýndar greinar um niðurstöður þeirra rannsókna, né heldur hefðu óháðar rannsóknastofnanir gert úttekt á tækninni.

Að þessu loknu þurfti Owada að yfirgefa fundinn, en starfsmaður sýndi Lárusi og Ingólfi dæmi um CAS-frystar afurðir.

Tengiliðir:

- Norio Owada (President)
tölvupóstur: abi@abi-net.co.jp
- Hidemichi Yoshida (General Manager)
tölvupóstur: yoshida@abi-net.co.jp

Smásala ígulkerjahrogna

Í lok ferðarinnar fóru Lárus og Ingólfur í vettvangsferð um stórmarkaði og sushi-staði Tókýóborgar með Yuki Sugihara, viðskiptafultrúa íslenska sendiráðsins.



Mynd 4: Sushi-bakki í stórmarkaði

Í stórmörkuðunum voru bakkar af sushi réttum mjög algengir. Ígulkerjahrogn mátti aðeins finna í dýrari útgáfunum af þeim, enda hráefnið mjög verðmætt. Til merkis um hversu sparir framleiðendur bakkana mátti í einum ódýrum bakka sjá hvar agúrkusneið hafði verið komið fyrir á hálfum sushi-bitanum til móts við ígulkerjahrognin.

Yfirleitt voru 10 sushi-bitar í pakka og verðið á bilinu 800-1500 jen. Oftast mátti sjá nákvæma tímasetningu pökkunar enda geymsluþol afurðarinnar mjög takmarkað. Þeim bökkum sem skoðaðir voru um kl. 18:00 hafði flestum verið pakkað um kl. 15:00 sama dag.



Mynd 5: Hrogn til sölu í stórmarkaði

Þar sem ígulkerjahrogn voru til sölu í stórmörkuðum, voru þau seld í litlum plastinnpökkuðum viðarbökkum. Hrognunum var yfirleitt haganlega raðað í bakkana og ýmist seld í 30, 50 eða 100 gramma einingum. Mikill verðmunur var á hrognunum. Þau dýrustu voru seld í 30 gramma umbúðum á 1980 jen. Á genginu 1,3 JPY/ISK (17. apríl 2009) uppreiknast það í um 85.000 kr/kg. Flest hrognin í þessum gæðaflokki voru frá Hokkaido, en japönsk hrogn virtust almennt vera eftirsóttari meðal kaupenda en önnur.

Ódýrustu hrognin voru aftur á móti uppþiðin hrogn frá Chile, en þau mátti aðeins finna í ódýrustu stórmörkuðunum. Þau voru seld óröðuð í 200 gramma plastbökkum á um 550 jen. Á genginu 1,3 JPY/ISK uppreiknast það í um 3.600 kr/kg. Meðhöndlun hrognanna virðist því skipta miklu máli með tilliti til þess verðs sem að lokum fæst fyrir afurðina, en í þessu tilviki var um 24 faldur verðmunur á dýrustu og ódýrustu hrognunum.

Í öllum tilvikum innihéldu hrognin svonefnt alum, eða kalín-ál-súlfat ($\text{KAl}(\text{SO}_4)_2$). Það er notað sem bindiefni, þannig að hrognin verði stinnari, haldi lögun sinni betur og leki síður út. Yfirleitt er minna notað af alumi í hrogn í hærri gæðaflokkum, enda eiga þau síður á hættu að aflagast eða leka út.

Á þeim sushi stöðum sem heimsóttir voru mátti sjá að ígulkerjahrogn voru yfirleitt dýrustu sushi-bitarnir. Líkt og í stórmörkuðunum var mikil breidd í verði og gæðum þeirra hrognanna sem í boði voru. Á einum staðanna kostaði sushi-bitinn sem innihélt bestu hrognin sem staðurinn hafði upp á að bjóða um 1.500 jen en þau næstbestu kostuðu um 500 jen. Greina mátti örlítinn bragðmun á tegundunum tveimur þar sem sá síðarnefndi hafði örlítið biturt eftirbragð. Tegundirnar höfðu þó báðar það rjómakenna bragð sem einkennir góð ígulkerjahrogn.

Tengiliður: Yuki Sugihara (yuki@mfa.is)