

Kristján Hjaltason

Matvæli úr sjó og gjaldeyriskjör

Hvers virði eru 370.000 tonn af síld?

Ráðherra, ágæti fundarstjóri og aðrir gestir.

Auðlindir sjávar eru miklar og skila þær verðmætu hráefni til vinnslu á sjó og í landi. Þróun síðustu ára hefur því miður ekki verið aukin verðmæti sjávarafurða, eins og stefnt var að. Bæði höfum við séð minnkandi afla, þegar heildarveiðin er skoðuð, og einnig hefur þróunin verið í átt að magnveiðum og einfaldari vinnslu. Það er hins vegar mjög líklegt að við verðum í framtíðinni að gera meiri verðmæti úr minni afla og því sem kemur úr eldi, en lykkillinn að aukinni verðmætasköpun er gott samstarf rannsóknarfyrirtækja, útgerðar, vinnslu, fjárfesta og markaðsfyrirtækja.

Í ræðu minni ætla ég að fara yfir

- Auðlindin
- Hvað er til ráðstöfunar
- Greina magn og verðmæti útflutnings
- Tækifæri til verðmætiaukningar
- Afurðir og árangur

Áður en ég fer í efni ræðunnar eru nokkrar upplýsingar um bakgrunn minn. Ég hef starfað í yfir 23 ár við greinina, þar af 20 ár hjá Icelandic Group eða Sölumiðstöð hraðfrystihúsanna við stjórnun og sölu- og markaðsmál, hér á landi en einnig í Hamborg og París. Í tæp tvö ár var ég sjávarútvegssérfræðingur hjá Glitni banka í Kaupmannahöfn og London en nú starfa ég sem sjálfstæður ráðgafi fyrir sjávarútvegsfyrirtæki og bý í London. Samhliða starfi var ég í stjórn Samtaka fiskvinnslustöðva í 5 ár og í stjórn AVS sjóðsins í 2.

Á síðasta ári nam afli íslenskra skipa 1.283.000 tonnum, en Ísland er meðal stærstu fiskveiðipjóða í heimi. Til samanburðar var afli ESB árið 2006 6,9m tonna og stærsta þjóðin innan sambandsins var Spánn með rúma 1m tonna.

Mest var veitt af uppsjávartegundum eða tæp 800.000 tonn, 475.000 tonn voru veidd af bolfiski en aðeins rúm 12.000 tonn af skelfiski. Þorskur hefur alltaf verið ráðandi í bolfiskveiðum, í fyrra kom ýsa næst á eftir, þá ufsi og karfi en fjöldi annarra tegunda kom þar á eftir. Veiðar á uppsjávartegundum hafa sveiflast mjög á liðnum árum, í fyrra var magnið mest af síld með tilkomu norsk-íslenskrar síldar og sterks síldarstofns við landið. Loðnuaflí hefur minnkað mikið sem og kolmunni en tilkoma makrils og gulldeplu hefur bætt það upp að hluta. Veiðar á skel- og krabbadýrum hafa dregist saman, bæði vegna brottfalls hörpudisks en sérstaklega þó vegna hruns rækjustofnsins. Talsvert hefur veiðst af kúfiski síðustu ár.

Það er fróðlegt að skoða hvernig þessum afla er ráðstafað, en ráðstöfun lýsir mjög vel hvaða vinnslugreinar er hagkvæmastar að mati útgerðarinnar, því ráðandi þáttur í ráðstöfun er framlegð

afurða á kvóta kíló. Það er best að skoða ráðstöfun hvers tegundaflokks eins og ég gerði áður, þ.e. bolfiskur, uppsjávartegundir og skel- og krabbadýr.

Hagkvæmni veiða hefur mikil áhrif á ráðstöfun afla, þess vegna finnst mér rétt að byrja greiningu á sjávarútveginum með því að skoða hvernig ráðstöfun hefur verið.

Í bolfiski er frysting ráðandi, bæði sjófrysting og landfrysting en rúmur helmingur bolfisks er frystur, bæði á sjó og í landi. Mikið er saltað, sérstaklega af þorski og vinnsla á ferskum afurðum hefur aukist. Það hlýtur þó að teljast mikið að 15% af bolfiski er sendur óunninn úr landi eða um 70.000 tonn, en hann er seldur á uppboðsmörkuðum erlendis. Uppsjávarfiskur er að langmestu leyti settur í bræðslu en 68% of afla fer þá leið og skilar mjöli og lýsi, sem yfirleitt er notuð í fóður fyrir eldi á fiski og öðrum dýrum. Frysting hefur þó aukist töluvert á liðnum árum en söltun á sild hefur minnkað. Skel- og krabbadýr eru að mestu fryst í landi eftir að rækjuveiðar hrundu og sjófrysting datt svo til út.

En hvers virði er þessi afli? Eitt er hvaða tekjur núverandi vinnsla og útflutningur skilar en annað er hvaða tækifæri felast í auknum verðmætum. Þar sem heimamarkaður er hlutfallslega lítill eru útflutningstekjur helsti mælikvarði á verðmætasköpun sjávarafurða. Þessi mynd sýnir útflutningsverðmæti á síðasta ári. Vinstri kakan sýnir hlutfall af útfluttu magn en hægri kakan hlutfallið af verðmæti útflutnings. Heildarverðmæti 2008 voru rúmir 171 mrð.kr., þar af voru bolfiskafurðir með 73% eða 125 mrð.kr, uppsjávarfiskur 20% eða 34 mrð.kr og skel- og krabbadýr 7%, sem gera 12 mrð.kr.

Inni í þessum tölum er útflutningur á öllum afurðum úr sjávarfangi, en erfitt er að brjóta þær niður á ýmsar nýjungar sem framleiddar hafa verið á liðnum árum og áratugum.

Verðmæti útflutnings mældum í krónum hafa aukist töluvert á liðnum árum, en því miður er staðreyndin sú að það er fyrst og fremst vegna veikingar krónunnar. Ef verðmæti útflutnings eru skoðuð á verðlagi 2004 sést að þau hafa lækkað mikið, farið úr 120 mrð.kr í 100 mrð.kr.

Þetta er ástandið sem við stöndum frammi fyrir. Geysilegar auðlindir, góð fiskveiðistjórnun, hagkvæm útgerð og öflug vinnsla í landi. Hvað veldur því að ekki hefur betur tekist til? Það er ekki tími til að skoða markaðs- og sölustarfsemi sjávarafurða, þó svo sá þáttur hafi ekki þróast á þann hátt sem best væri fyrir íslenskar sjávarafurðir. Það er samt af nógu að taka við að skoða útgerðina og iðnaðinn sjálfan til að leita skýringa á þessari þróun. Það getur ekki verið ásættanlegt að við getum ekki gert meiri verðmæti úr aflanum.

Ég ætla hér að skoða tækifæri greinarinnar, enda skipta þau miklu máli fyrir ykkar, sem starfið við matvælaþróun og framleiðslu. Það eru geysilegir möguleikar á að margfalda verðmæti aflans og við munum í dag heyra af ýmsum þeim afurðum og tækifærum sem eru til staðar. Hér eru nokkur tækifæri sem ég tel að eyða verði meiri tíma og fjármunum í svo það náist að auka tekjur sjávarafurða.

Tækifæri til verðmætaukningar

Fjórir þættir eru hvað mikilvægastir:

- Vinna allt hráefni úr veiði og eldi
- Aukin vinnsla innanlands
- Aukin vinnsla til manneldis
- Nýjar afurðir – vöruþróun

Skoðun einstök tækifæri betur.

Fullnýta aflu af bolfiski

Fyrsta leiðin er vel þekkt: fullvinna allan aflu og koma honum í flokk dýrustu afurða. Hér er horft til þess að bæta meðferð aflu og koma með innnyfli, beingarða, hausa og annað hráefni að landi til vinnslu. Fullvinnsla er það að vinna allt hráefni sem veiðist eða kemur úr fiskeldi og að fullvinna það svo virði afurða sé hámarkað. Myndin gefur dæmi um það hráefni sem matvælaíðnaðurinn hefur til ráðstöfunar.

Eins og áður kom fram var bolfiskafli íslenskra skipa 475.000 tonn á liðnu ári. Myndin sýnir samsetningu þessa aflu eftir tegund hráefnis. Ég byggi á samsetningu þorsks en tek tillit til ólíkrar samsetningar karfa og annarra tegunda. Þetta er því nálgun en einnig vegna þess að hráefnið breytist eftir árstíma og ástandi fisksins. Miðað við meðalnýtingu eru um 130.000 tonn af hausum, 65.000 tonn af hryggjum, 43.000 tonn og meira af slógi og 14.000 tonn af roði í boði til vinnslu. Hér er miðað við roðlaus snyrt flök sem eru nálægt helmingur af lönduðum aflu.

Síld

Sambærilegar tölur fyrir 370.000 tonna aflu af síld eru um 150.000 tonn af hausum og hryggjum og 35.000 tonn af slógi eru til ráðstöfunar ef tæp 185.000 tonn eru framleidd af tvíflökum. Samsetning á þeim rúmu 400.000 tonnum af öðrum uppsjávarfiski er ekki eins en líklega ekki mjög langt frá. Það er því geysilegt hráefni til ráðstöfunar, ef tryggt er að það sé allt unnið um borð eða komið með að landi til vinnslu.

Ég tel þörf á því að skoða þessar tölur, m.a. vegna þess að það er svo með flesta þá sem starfa við markaðssetningu sjávarafurða og er ég ekki undanskilinn, eru yfirleitt að fjalla um markaði fyrir kjötið af fiskinum. Sölusamtök hafa verið stofnuð og skilað árangri við að selja flök og jafnvel hausa, en lítið hefur verið gert til að markaðssetja afurðir unnar úr öðru hráefni.

Auka vinnsla á ýsu innanlands

Það hefur sitthvað áunnist við að draga úr útflutningi á óunnum fiski, en lítið á liðnum árum. Það hlýtur að þurfa að setja spurningarmerki við að senda 70.000 tonn óunnið úr landi sem fer beint í samkeppni við okkar eigin útflutning á ferskum fiski. Myndin sýnir dæmi af ýsu. 26.200 tonn voru seld óunnin úr landi til flökur erlendis, helst í Bretlandi. Nú er ýsan oft viðkvæm og

eingöngu hæf til handflökunar, sem betur fer er stundað hér á landi, en ef hún hefði verið flökuð innanlands og annað hvort send fersk á markað eða fryst hefður verðmæti aukist um 30-70%.

Auka vinnsla á síld til manneldis

Það eru engin lönd í vestur Evrópu sem stunda veiðar til bræðslu í sama magni og Íslendingar. Þó svo margt hafi verið vel gert á liðnum árum er útgerð á uppsjávarveiðum miðuð að stærstum hluta til bræðslu á þessu verðmæta hráefni. Af tæpum 800.000 tonnum sem veidd voru fóru 540.000 tonn eða 68% í bræðslu. Þessi mynd gefur dæmi um síldveiðar á liðnu ári. Af 370.000 tonna afla fóru tæp 200.000 tonn í bræðslu. Nú ræður margt því, hvort hægt er að vinna aflann til manneldis, s.s. ferskleiki, ástand síldarinnar, útgerðarkostnaður, staða markaða o.fl. En ef við gefum okkur að 85% af aflanum sé hæfur og markaðir til staðar hefði verið hægt að auka verðmætið um 50% eða úr rúmum 8,1 mrð.kr í 12,3 mrð.kr. Þessar tölur eru byggðar á meðalútflutningsverði síðasta árs. Í Noregi og Danmörku fer miklu lægra hlutfall af síld til bræðslu.

Við munum heyra m.a. frá Herði hvernig hægt er að gera enn verðmætari afurðir úr þessu hráefni, svo þetta dæmi á frekar að vera varkárt.

Aðrar leiðir

Þetta eru dæmi um breytingar í vinnslu sem auka verðmæti afurða verulega. En það eru auðvitað margar aðrar leiðir til að ná því markmiði. Betri meðferð á afla strax eftir veiði, hreinsun og kæling, leiða til hærra hlutfall hráefnis í hæsta gæðaflokk, hvort sem um fiskkjöt eða innyfli er að ræða.

En þar sem ykkar félag kemur að málum er þar sem að mínu mati of lítið er gert í dag. Þó svo margt sé að gerast í rannsóknum og þróun er árangurinn ekki að skila sér í afurðir og magnframleiðslu hjá fyrirtækjum.

Nokkur dæmi eru til staðar þar sem góður árangur hefur nást í að þróa vinnsluferla og afurðir.

Léttsöltuð þorsflök fyrir Spánarmarkað. Söltun er gömul aðferð til geymslu á þorski, hún leiddi til stórs markaðar á Spáni og í öðrum löndum og til afurða, sem fersk eða fryst flök ekki bjóða upp á. En með tímanum hentaði þessi afurð ekki fyrir nútíma eldamennsku og léttsöltuð þorsflök voru þróuð, sem hentuðu yngra fólki betur.

Síld er sömuleiðis verið söltuð og úr henni eru unnin maríneruð flök og flakabitar, sem hægt var að blanda ólíkum lögum og sósum. Aðeins einn framleiðandi saltar síld hér á landi en þeir voru mjög margir á árum áður, þegar Síldarútvegsnefnd var starfandi. Fryst síld er góð afurð en hún er hráefni til frekari vinnslu erlendis og því er hægt að ná mun hærra verðmæti með því að salta og marínera hana hér á landi. Það er mikilvæg staðreynd, sem ekki þarf að segja ykkur, að það næst betri árangur og önnur áhrif fást með því að verka fersk hráefni. Með aðgengi að öllu því hráefni sem við höfum erum við í mjög góðri stöðu.

Bolfiskhrogn hafa lengi verið fryst eða söltuð og unnið áfram erlendis. Merkileg vinnsla hefur verið þróuð hér á landi hjá t.d. Fram Foods og Vigni Jónssyni, þar sem hrognin eru söltuð og verkuð á ýmsan hátt og stundum mun lengra en áður var gert hér á landi þannig að hjá kaupendum erlendis þurfti ekki að verka þau frekar, eingöngu að blanda þeim við annað hráefni sem gaf endanlega afurð, s.s. túpu kaviar hjá Fram Foods í Svíþjóð eða tamara í Frakklandi og tamarasalta í Bretlandi hjá Bakkavör. Vinnslu á loðnuhrognum hefur verið bylt og tekist hefur að framleiða afurðina masagó á hátt sem ekki var hægt hér á landi áður. Þetta eru dæmi um sérhæfingu, þar sem fyrirtækin hafa náð að byggja upp söfnun hráefnis og þróað framúrskarandi vinnslu.

Lifur er reykt og soðin niður hjá tveimur fyrirtækjum í landinu. Vegna efnainnihalds lifrar í Norðursjónum hefur framleiðslan flust norðar í Atlantshafið, þ.m.t. til Íslands, og er þessi vinnsla áhugaverð.

Hvað nú?

Vöru- og vinnsluþróun sem þessa þarf að auka hér á landi. Það þarf að fara yfir hvaða hráefni er til staðar og hvar virði afurða er hlutfallslega lágt eða fer í bræðslu. Það væri mikilvægt að þróa afurðir úr loðnu. Markaður fyrir frysta loðnu er til staðar en það væri mikilvægt að þróa sérstakar afurðir úr loðnu, afurðir sem byggjast á sérkennum hennar. Mér er hugsað til ansjósu eða sardínu á Norðurlöndum. Í Svíþjóð er maríneraðar sardínur notaðar sem krydd í salat. Matreiðsla og réttir byggjast oft á geymsluaðferðum fyrri áratuga og alda, eins og við þekkjum með saltfisk. Í dag er ekki þörf á slíkum aðferðum, ferskar eða frysta afurðir eru ráðandi á mikilvægustu mörkuðunum, en getum við nýtt okkur aðferðir til að þróa nýjungar? Hvað með sýringu eða annað sem getur etv dregið fram eiginleika fisktegunda? Þetta er ekki mitt svið heldur ykkar, svo ég þarf að vera varkár.

Gott dæmi um vinnslu og markaðsþróun á árum árum er ufsi. **Ufsi** er með dökkt kjöt og fellur því ekki að smekk allra. En fyrir yfir 70 árum þróuðu þýskir framleiðendur reykt ufsaflök og líktu eftir reyktum laxi. Þeir söltuðu ufsann, sneiddu niður, reyktu og settu í olíölög og kölluðu afurina sjólax í olíu, á þýsku Seelachs in Öl. Ufsi er góður fiskur, þó enginn hér á landi borði hann (sem í reynd er veikleiki fyrir iðnaðinn), en það þarf að þróa nýjar vörur til að geta skorið sig frá öðrum tegundum.

Ágætu fundargestir

Nýjar afurðir og vinnsla eru mjög mikilvægar fyrir framtíð greinarinnar. Það eru geysileg tækifæri í því að þróa nýjar afurðir úr þeim verðmæta afla sem berst á land. Ég kom að því í byrjun að lykillinn að góðum árangri er samstarf margra aðila: rannsóknarfyrirtæki, útgerðir, fiskvinnslan, fjárfestar, lánastofnanir og sjóðir og markaðsfyrirtæki til að nefna helstu. Greinin þarf reyndar fleira hæft fólk, betur menntað til að róta í fyrirtækjunum, opna augu þeirra sem hafa nýtingarrétt á auðlindinni og nýta kraft þeirra sem skynja tækifærin. Það þarf að skilja neytendur á mörkuðum erlendis vel án þess að festa sig í því sem hann vill í dag, það þarf að

koma honum á óvart og kynna nýjungar sem falla að neyslumynstri og óskum kaupenda og möguleikum dreifenda.

Fagur fiskur í sjó, með rauða kúlu á maganum og bröndóttur á halanum var leikur sem margir léku sér þegar þeir voru yngri. (hvernig get ég endað?)