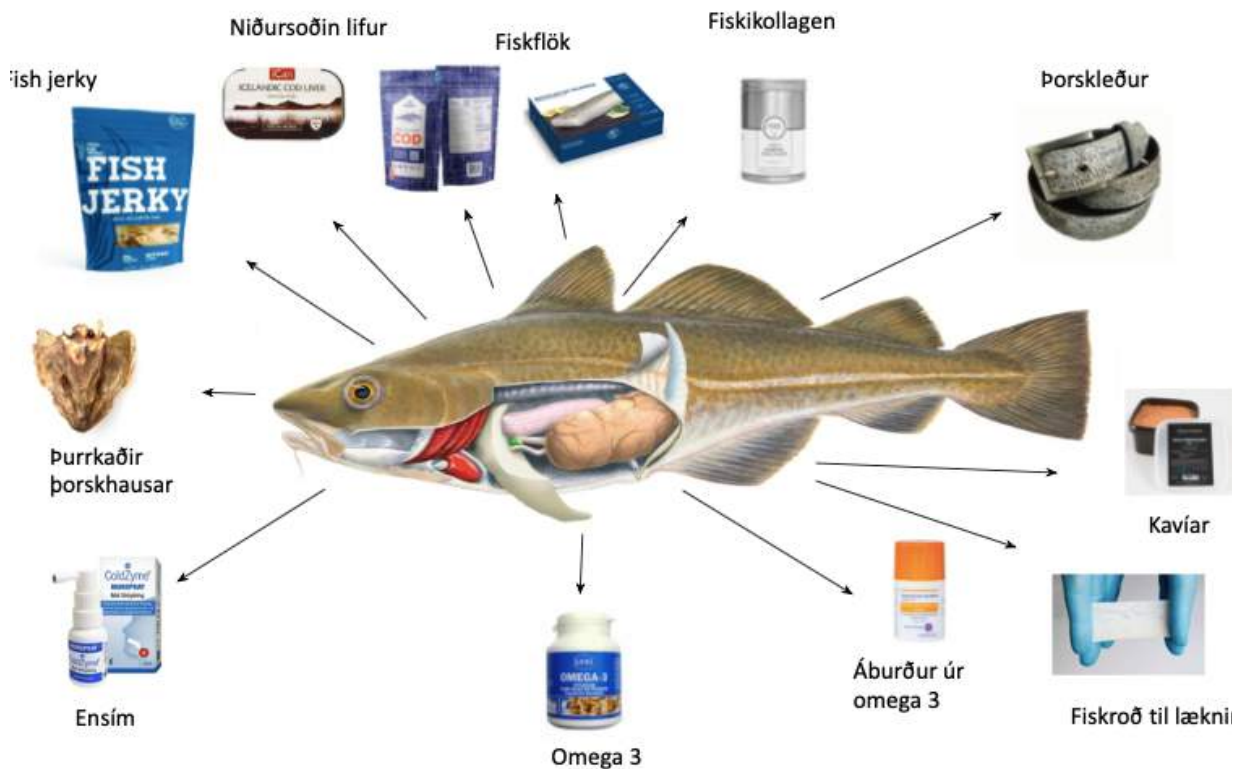


Geta Íslendingar náð forystu í fullnýtingu á laxi?

Þór Sigfússon

Íslendingar hafa náð afgerandi forystu á heimsvísu í nýtingu hliðarafurða á hvítfiski. Samkvæmt þeim athugunum, sem Sjávarklasinn hefur unnið, er umtalsverður munur á nýtingu Íslendinga á þorski miðað við aðrar þjóðir við Norður Atlantshaf. Íslendingar nýta tæplega 75-80% þorsksins en aðrar þjóðir nýta um 45-56%. Þrátt fyrir að útflutningur á óunnum þorski hafi aukist umtalsvert á þessu ári eru Íslendingar enn með afgerandi forystu í fullvinnslu þorsks þegar á heildina er litið.

Þessi árangur hefur náðst með áralangri samvinnu útgerða, rannsóknastofnana, háskóla og frumkvöðla-fyrirtækja. En hvernig fer með nýtingu á laxaafurðum hérlendis? Hvernig má auka fullvinnslu á laxi hérlendis og hvaða þýðingu getur það haft fyrir íslenskt atvinnulíf? Skiptir máli hér að eignarhald á fiskeldisfyrirtækjunum er að mestu leyti í eigu norskra aðila?

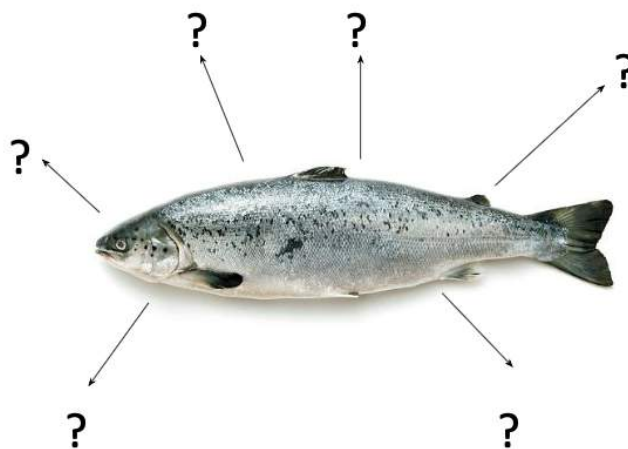


Fullnýting á íslenska þorskinum þykir til fyrirmyndar og hefur orðið hvatning til annarra fiskveiðiþjóða að nýta betur sjávarfang sitt.

Hvað með íslenska laxinn?

Með nýtingu hliðarafurða laxins má auka útflutningsvirði laxaafurða um að minnsta kosti 5,5%. Þetta kemur fram í nýlegri athugun Stirling háskóla í Skotlandi um tækifæri til fullvinnslu í skosku fiskeldi. Miðað við 50 milljarða útflutning á laxi hérlendis má þannig gera ráð fyrir því að aukningin geti numið tæpum 3 milljörðum króna. Hér er þó einungis um að ræða einfalda áframvinnslu á hliðarafurðum. Þá er ekki horft til aukinnar flakavinnslu og áframvinnslu hliðarafurða í ýmis heilsuefni, prótín ofl. Tækifærin til verðmætasköpunar eru því mun meiri ef tekst að vinna afurðir úr laxi sem svipuðum hætti og gert hefur verið í hvítfiski.

Miðað við tölur um fullvinnslu hliðarafurða úr hvítfiski hérlendis má vel gera ráð fyrir því að sams konar þróun í laxi geti þýtt verðmætaaukningu sem nemur 8-10% og fjölgað um leið áhugaverðum störfum víða um land við vinnslu, vinnslutækni, vöruþróun og rannsóknir, markaðssetningu og sölu. Það er til mikils að vinna.



Verður íslenski laxinn einnig fyrirmynd í nýtingu eða vannýtt auðlind þar sem stór hluti laxins endar sem landfylling?

Tilraunir að hefjast með vinnslu

Nýverið bárust fréttir af því að Fiskvinnslan Oddi á Patreksfirði hefur hafið vinnslu á laxaafurðum sem framleiddar eru af Arnarlaxi og Arctic Fish á Vestfjörðum. Fyrirtækið fjárfesti í nýrri vinnslulínu frá Marel sem gerir því kleift að hámarka gæði og auka afköst. Gera má ráð fyrir því að bæði staðsetning fyrirtækisins nálægt eldisfyrirtækjum og fyrsta flokks vinnslutækni hafi ráðið miklu um að eldisfyrirtækin sýndu áhuga á samstarfi. Auk þess má gera ráð fyrir því að nálægð og þekking okkar við mörkuðum í Norður Ameríku og gott flutninganet hafi haft þarna mikil áhrif.

Oddi hefur áhuga á að nýta hliðarafurðir laxins og eru ýmsar leiðir skoðaðar. Líklegt er þó að þar sem um tiltölulega lítið magn er að ræða á þessum upphafsstigum vinnslunnar verði ekki hægt að hefja stórfellda starfsemi á því sviði. Landslið fullvinnusérfræðinga hjá Matís er þó komið í málið og spennandi verður að sjá hvað kemur út úr þeirri vinnu.



Getum við nýtt reynslu okkar?

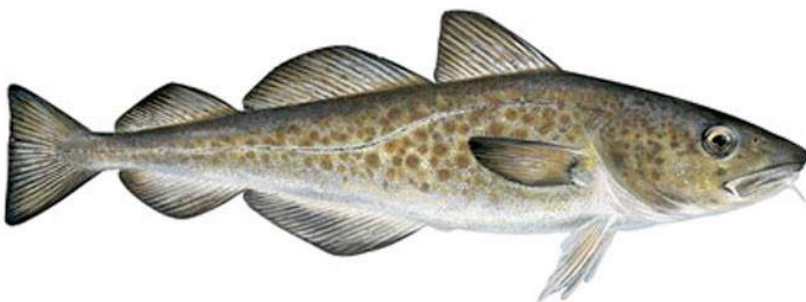
Íslendingar geta nýtt sér yfirburði í fullvinnslu hvítfisks til að ná mun betri nýtingu á laxi en þekktist í nágrennalöndunum. Bróðurpartur eldislaxins, sem framleiddur er í Noregi, er fluttur út óunninn.

Sumpart kann ástæða þess að vera sú að Norðmenn hafa mun minni reynslu af fullvinnslu á fiski en Íslendingar og innviðir á því sviði eru víða minni þarlendis en héraendis. Í góðri samvinnu innlendra rannsókn- og fullvinnslufyrirtækja og norska eigenda íslensku laxeldisfyrirtækjanna er því vel hægt að hugsa sér að Ísland geti orðið eins konar tilraunastöð með aukna fullvinnslu á laxi.

Hafa ber í huga að fullvinnsla á laxi, ekki síst flökun og bitaskurður, getur aukið öryggi í rekstri. Á tímum COVID19 hefur komið í ljós að fullvinnsla eykur sveigjanleika í markaðs- og sölumálum og dreifingu. Ástæðan er sú að á meðan sumir markaðir lokast í þessu ástandi þá kunna aðrir að opnast. Þeir síðarnefndu kunna að krefjast meiri fullvinnslu. Þá hefur það gerst í mannfrekum fiskvinnsluhúsum annars staðar í heiminum að húsin hafa ekki getað starfað vegna COVID19.

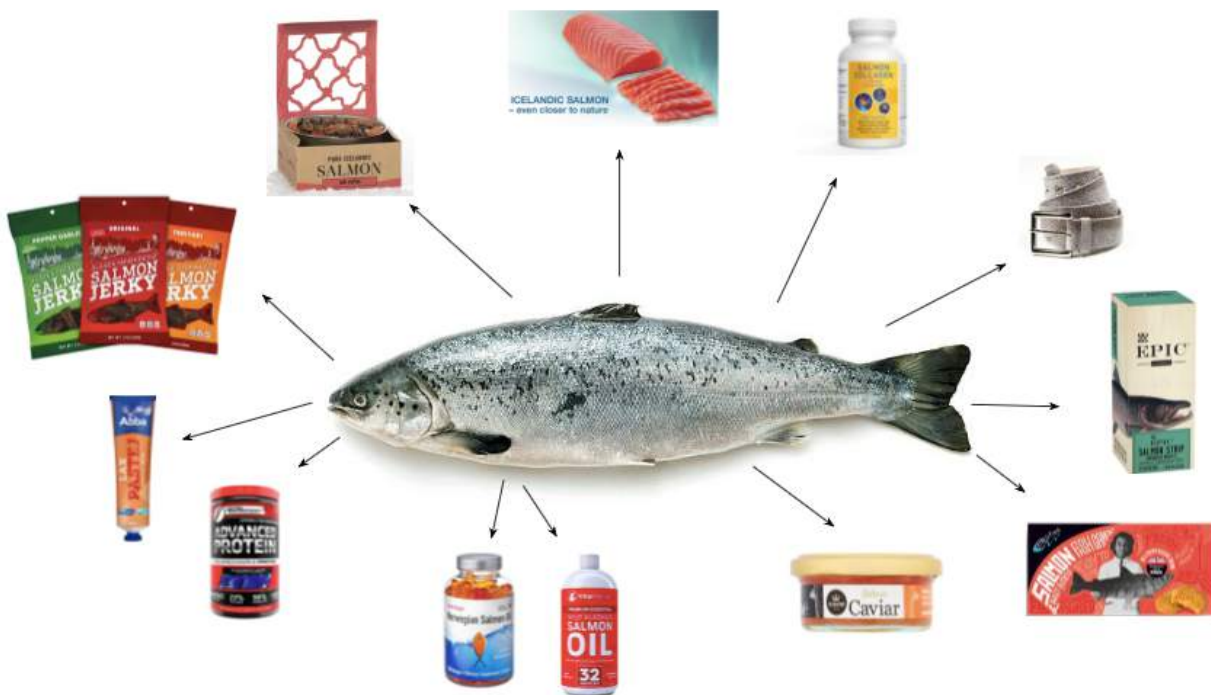
Þær hugmyndir um áframvinnslu hliðarafurða laxins, sem þarf að skoða, eru m.a. nýting á hliðarafurðum fyrir lysis- og prótínframleiðslu, áframhaldandi þróun á leðurvörum úr laxi og framleiðsla á laxajerky og laxahrognum svo eitthvað sé nefnt. Mörg innlend fyrirtæki hafa verið stofnuð á undanförunum árum sem hafa komið fram með vörur úr þorskafurðum í neytendaumbúðum. Reynsla á því sviði héraendis fer því ört vaxandi. Fyrirtæki eins og Lýsi hafa einnig áratuga reynslu á þessu sviði.

Norðmenn hafa nú yfir að ráða vörumerkinu Icelandic Salmon og Ice-born sem bæði verða nýtt til sölu og markaðssetningar á íslenska laxinum á erlendum mörkuðum. Íslenski laxinn er af hæstu gæðum og í kynningu á íslenska laxinum hjá norsku fyrirtækjunum kemur m.a. fram hann sé ræktaður á “enn hreinna svæði”. Ef laxinn verður bæði ræktaður og fullunninn á Íslandi kann það að auka enn frekar tækifæri til að hnykkja á hreinleika hans og gæðum í markaðssetningu erlendis. Innlend vinnsla kann því að vera mikill kostur í markaðssetningu íslenska laxins. Norskt eignarhald eldisfyrirtækjanna á ekki að skipta máli hér þar sem allir aðilar hafa hagsmuni af aukinni verðmætasköpun.



Öll virðiskeðjan í íslenskum sjávarútvegi, sem þróast hefur í árána rás, getur nýst meira eða minna í áframhaldandi vinnu við fullnýtingu aukaafurða úr laxinum. Hér standa Íslendingar mun betur að vígi en ýmis önnur lönd sem aukið hafa fiskeldi á undanförunum árum. Frá því slátrun á sér stað getur íslenska virðiskeðjan nýst til að auka gæði afurða, koma afurðunum sem fyrst á markað og nýta betur þær hliðarafurðir sem til verða.

Sjávarklasinn hefur sett sér það markmið að efla umræðu og samstarf um tækifæri tengd fullvinnslu á eldisfiski á Íslandi. Markmiðið er að innan 5-7 ára verði Ísland komið í fremstu röð í þróun á þessu sviði. Til þess þarf að efla rannsóknarsjóðina, rannsóknarstofnanir sem geta lagt grunn að þekkingaröflun á þessu sviði, virkja fjárfesta- og frumkvöðlumhverfið og hvetja eldisfyrirtæki til að setja sér markmið um sérstöðu íslenska laxins og fullnýtingu hans.



Margar vörur og heilsuefni hafa verið þróaðar úr laxi víða um heim. Hér eru nokkur dæmi um vörur sem hafa annað hvort verið prófaðar/framleiddar hérlendis eða eru framleiddar erlendis. Getur Ísland nýtt sér sína sérstöðu til að ná fótfestu á þessum markaði?