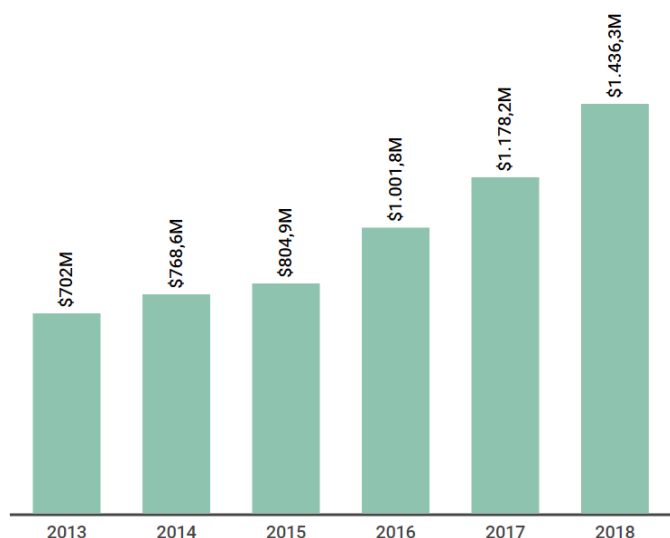


Grænkerafiskur og Ísland

Á fiskveiðipjóðin Ísland að taka þátt í þróun grænkerafisks? Er eitthvað vit í því fyrir þjóð sem stærir sig af því að bjóða einn besta náttúrulega fisk í heimi að kynna sig sem forystuþjóð í þróun og framboði grænkerafisks? Sjávarklasinn skoðar.

Nú er talið að um 5% neytenda á Vesturlöndum séu grænkerar, þ.e. fólk sem neytir ekki kjöts eða fisks. Önnur 10% eru svokallaðir sveigjukerar (flexitarians) sem eru einstaklingar sem borða allan mat en velja grænkerafæði í meira mæli. Báðir þessi hópar hafa stækkað hratt. Þótt mun meira hafi borið á þróun grænkerakjöts í m.a. Bandaríkjunum þá er grænkerafiskur (plant based meat) að fylgja að nokkru í kjölfarið. Enn er grænkerakjötið með yfirburði í sölu en velta í sölu þess í Bandaríkjunum nam 1,4 milljörðum dala í fyrra á sama tíma og sala í grænkerafiski nam 10 milljónum dala. Áhugavert er að skoða þróun á sölu grænkerakjöts sem hefur tvöfaldast frá árinu 2013 eins og sjá má í neðangreindri töflu.



Heimild: Euromonitor International Ltd. 2019

Jurtaprótein verða að fiski

Tvær aðferðir við að framleiða fisk án ugga og sporðs eru nú að ryðja sér til rúms vestanhafs. Annars vegar er um að ræða framleiðslu á fiskholdi þar sem aðeins er unnið með sýni úr fiski. Frumkvöðlafyrirtæki eins og Finless Foods, sem skoða þessa leið, hafa hlotið mikla athygli og fjárfestar hafa lagt umtalsverðar fjárhæðir í fyrirtækið. Hins vegar er um að ræða framleiðslu á fiski með mestmegnis próteinum úr jurtaríkinu sem er efni þessarar greiningar.

Rétt eins og í grænkerakjöti er uppistaða grænkerafisks prótein úr sojabaunum og náttúrulegar jurtaolíur. Lengi mætti reyndar áfram telja upp þau efni sem notuð eru til framleiðslunnar. Þegar innihaldið er skoðað kemur í ljós langur listi náttúrulegra efna sem er samsettur á þann veg að útkoman er eftirlíking af fiski sem búin er til í tilraunastofu og í verksmiðjum uppi á landi. Allt er þetta framandi fyrir fiskveiðipjóð en samt er mikilvægt fyrir okkur að skoða þróunina og hvort í henni felist ógnanir eða tækifæri? Ein þekktustu frumkvöðlafyrirtækin í Bandaríkjunum á þessu sviði eins og Impossible Foods, sem hafa aðallega þróað grænkerakjöt eru nú að snúa sér að grænkerafiski. Þá eru frumkvöðlafyrirtæki eins og Good Catch, sem einblína á fisk.

Good Catch horfir helst til þróunar á grænkeratúnfiski og fyrirtækið sótti nýverið sem samsvarar um 1,2 milljarði króna í hlutafé frá bandarískum fjárfestum. Skilaboð þeirra mörgu frumkvöðlafyrirtækja, sem nú eru að verða til vestanhafs, eru þau að brátt verði engin þörf á því að veiða fiska eða rækta til þess eins að nýta flakið.

Í tilfelli grænkerakjöts hefur aðal áherslan verið á að gefa neytanda tilfinningu fyrir því að grænkerakjötið hafi svipaða áferð og venjulegt kjöt. Eitt stærsta verkefnið hefur verið að láta líta út sem blóðið næstum flæði úr grænkeraborgaranum. Hefðbundnar grænmetisbökur, sem stundum átti að líkja við hamburgara, fölna í samanburði við nýja próteinundur grænkeraborgarans. Um grænkerafisk gegnir öðru máli. Þar hefur aðal áskorunin falist í að finna rétta bragðið en segja má að stór hluti neytenda hafi ekki jafn sterka mynd af áferð fisks eins og kjöts. Spurningin er líka hvort fyrst og fremst verði mætt þörfum bandarískra neytenda sem eru vanir fiski í djúpsteiktu fingraformi fremur en þeim hvítu flökum sem við eigum að venjast.

Ekki er enn ljóst hvort neytendur muni sækjast eftir grænkerafiski í sama mæli og varð með grænkerakjöt. Ástæður þess eru m.a. þær að áhugi fyrir grænkerakjöti er ekki síst kominn til vegna þess að neytendur hafa áhyggjur af áhrifum mengandi kjötframleiðslu á umhverfið. Á fiskneyslu er litið með öðrum og jákvæðari augum þótt í vaxandi mæli séu neytendur að óttast áhrif mengunar og ofveiði á sjávarafurðir.

Hvernig á að bregðast við?

Þótt þróun grænkeramarkaðar í fiski sé líkleg til að vera mun hægari en í kjöti er mikilvægt fyrir Ísland að skoða hvernig bregðast megi við nýjum vörum eins og grænkerafiski, sem munu keppa við náttúrulegu vöruna.

Grænkerafiskur er að sjálfsögðu vara sem rétt er að líta á sem aukna samkeppni við alvöru sjávarafurðir. Best er að bregðast við þeirri auknu samkeppni með því að minna á okkar sjálfbæru veiðar í hreinum (en þó í auknum mæli súrnandi) sjó.

Á hinn bóginn má líta á grænkerafisk sem tækifæri fyrir Ísland. Ef litið er til reynslu Íslendinga í sjávarútvegi má augljóslega sjá að vel kann að vera áhugavert fyrir

Íslendinga að skoða nánar framleiðslu eða sölu grænkerafisks. Í fyrsta lagi liggur ljóst fyrir að héraendis, m.a. á vettvangi Matís og í Háskóla Íslands, eru sérfræðingar sem hafa þekkingu sem er mikilvæg í þessu sambandi. Í öðru lagi eru Íslendingar með ýmsar tengingar í markaðsmálum og sterka ímynd sem lítur að sjávarafurðum. Þessa styrkleika kann að vera gott að nýta ef til þess kæmi að íslenskur grænkerafiskur yrði til.

Eðlilegt er að íslensk nýsköpunarstarfsemi og íslensku fisksölu- og markaðsfyrirtækin skoði hvaða möguleika þau hafi til að vera leiðandi í grænkerafiski. Skoða þarf hvernig taka má fyrstu skrefin í nýsköpun á þessu sviði. Um leið þarf að skoða sölu- og markaðsmál grænkerafisks. Þarna geta áratuga sambönd fisksölu- og sjávarútvegsfyrirtækja við erlenda markaðsaðila, umboðsaðila og stórmarkaði, stuðlað að áhugaverðum tækifærum fyrir þessi fyrirtæki til að vaxa enn frekar á nýjum en þó sumpart kunnuglegum slóðum.

Fyrir frekari upplýsingar, vinsamlegast hafið samband við Þór Sigfússon eða Bertu Daníelsdóttir í síma 577-6200.