

Sjømatfestivalen/Kystens Dag i Oslo 2010
10. - 13. Juni 2010

Rapport

Innledning

Norge er en verdensledende nasjon innen fiskeri. Det er derfor både viktig og naturlig å benytte hovedstaden som et utstillingsvindu for fiskeri og kystkultur. Oslo, og særlig Rådhusbrygga, har svært gode forutsetninger for å være sentrale i markedsføring av sjømatprodukter, i tillegg til å være trendsetter for stadig økt forbruk av fisk - og sjømatprodukter.

Fiskerne og fiskeflåten til Indre Oslofjord Fiskerlag har lange tradisjoner med markedsføring og direkte salg av fersk fisk og skalldyr til publikum fra Rådhusbrygga i Oslo. De er dermed en viktig og naturlig del av arrangementet Sjømatfestivalen/Kystens Dag i Oslo.

Sjømatfestivalen/Kystens Dag i Oslo fokuserer på presentasjon, markedsføring og forbruk av norsk fisk - og sjømat. Målgruppen er vanlige forbrukere, restauranter, grossister, detaljister og turister.



Målsetting:

- Å profilere sjømat direkte overfor forbrukere og stor- konsumenter/restauranter.
- Å få frem historie, tradisjon og kultur knyttet til sjømat og sjømatomsetning.
- Å utvikle samarbeidsformer mellom næringsaktører – herunder fiskere, foredlere, forhandlere, stor - konsumenter, restauranter og ikke minst reiselivsaktører.
- Å være en åpen arena for å sette fokus på nyere forskning og nyutviklede produktområder og for å debattere ulike tema.

Arrangementet er en del av Kystens dag som holdes i forbindelse med markeringen av flaggskiftet 9. Juni 1905.

Det har vært arrangert sjømatfestivaler på Rådhusbrygga i flere år. Nå er det Sjømatfestivalen/Kystens Dag i Oslo SA som står som den formelle arrangøren. Festivalen har vokst, og påtar seg stadig større del - arrangementer, noe som har medført et omfattende arbeid i forhold til planlegging og etterarbeid.

Den grunnleggende målsettingen er å presentere og servere delikate sjømatprodukter på Rådhusbrygga i Oslo. I tillegg skal folk få lære mer om fisk, havforskning, nye fiskeprodukter, kystkultur og smake på god mat fra havet til en rimelig pris. De yngste var i år barna bl.a. fra barnehagen "Trøste og bære" fra Lindeberg i Oslo.

Sjømatfestivalen/Kystens Dag i Oslo SA disponerer under festivalen en større del av Rådhusbrygga, som ligger sentralt i Oslo, ved siden av fiskebåtene der fiskerne daglig selger sin ferske fangst av fisk og skalldyr.

I år deltok, foruten fiskeflåten til Indre Oslofjord Fiskerlag, MS "Olavson", MS "Nesejenta" og ferja MS "Huldra" på arrangementet. Disse båtene ble flittig brukt, både til seminar, presentasjon og representasjon, der flere av samarbeidspartnerne deltok. I tillegg ble havforskningsskipet G. O. Sars brukt til omvisning og presentasjon av norsk havforskning. I tillegg til de inviterte, var skoleklasser på besøk om bord i båten.

Til tross for skyet vær og nedbør både fredag og lørdag, var festivalen ganske godt besøkt.

Kystfiskerkonferansen

I tilknytning til årets arrangement ble det for første gang avholdt en konferanse for å belyse situasjonen for kystfiskernes framtid på Vestlands- og Skagerrakkysten.

Norges Fiskerlag var arrangør for konferansen i samarbeid med Sjømatfestivalen/Kystens Dag i Oslo. Generalsekretær Jan Skjærvø i fiskerlaget karakteriserte den som en av de mest vellykkede fiskerikonferansene noensinne i Sør-Norge.

Representanter for norsk fiskeriforvaltning, forskning, politikk, fiskesalgslag og faglag deltok både med innlegg og kommentarer.



Forskere som var invitert til konferansen fastslo at det blir feil å gi kystfiskerne skylda for reduserte fiskebestander, særlig torsk langs Vestlands- og Skagerrakkysten.

Fiskerne tok til orde for at de er overkjørt av kommuneplaner, reguleringsplaner og strandsoneplaner. I tillegg kjenner de seg tilsidesatt av Direktoratet for naturforvaltning. Særlig langs Rogalandskysten skaper oppdrettsnæringen og næringer knyttet til oljeindustrien problemer for kystfiskerne.

Det ble også reist kritikk av at man ikke setter større fokus på det utstrakte fritidsfisket.

Fiskeri- og kystminister Lisbeth Berg-Hansen sa i sitt innledningsforedrag at kyst-Norge vil bli dødt og kjedelig uten kystfiskerne. Hun fremhevet at kystfiskerne sørger for bosetting og aktivitet, noe som gjør kysten attraktiv for turister og andre. Hun påpekte videre at enda viktigere er det at kystfiskerne høster av det overskuddet naturen har å by på, noe som etter hennes mening Norge som en ansvarsbevisst nasjon har en moralsk forpliktelse til å gjøre.

Kystkulturentusiasten Jo van der Eynden fra Lindesnes Fyrmuseum, sa at det å spørre om fiskernes betydning for kystkulturen er som å spørre om hvilken betydning forfatterne har for litteraturen. Kystfiskerne representerer en verdifull og levende kystkultur, og er en del av vår nasjonale identitet.



Konferansen ble avsluttet med den konklusjonen at en handlingsplan for kystfiskerne på Vestlandet og Skagerrakkysten, skal være ferdig i løpet av 2010. Norges Fiskarlag vil invitere lokale, regionale og sentrale representanter for fiskerne, fiskeriforskningen og fiskeriforvaltningen til å delta i dette arbeidet.

Kystkulturen



Festivalen hadde i år besøk av M/S Nesejenta, og hvalfangstskuta M/S Olavson. I informasjonsteltet fantes aviser fra hele kysten, i tillegg til landet generelt. I det samme teltet hadde Foreningen Kysten sammen med Lindesnes Fyrmuseum egen stand.

På scenen og på plassen dominerte Det norske sjømannskor, som er blitt fast tradisjon på Sjømatfestivalen/Kystens Dag og a capella-koret, Åreknutekoret Fisstelsprekken, også en fast gjenganger. Marshall Monrad band spilte til dans fra egen scene.



Kampen Janitsjar kom marsjerende inn med full musikk fredag og lørdag og bidro også til en høytidelig markering av utdelingen av Fyrtårnprisen, en pris som går til personer og organisasjoner som har utmerket seg spesielt ved sitt arbeid for kyst – Norge. En mer spesiell attraksjon under årets Sjømatfestival/Kysten dag i Oslo var en kinesisk fiolinist, som spilte norske slåtter under arrangementene for spesielt inviterte.



Fyrtårnprisen

Fyrtårnprisen gikk i år til NRK – reporter Dag Lindebjerg, som i en årrekke har laget fjernsynsprogram om den norske kystkulturen. I sin omtale av prisvinneren la Fiskeri- og kystministeren stor vekt på å påpeke at han oppfyller alle kriteriene til Fyrtårnprisen.

Etter utdelingen inviterte Fiskeri- og kystminister Lisbeth Berg-Hansen prisvinneren og andre gjester til lunsj med nydelig blanktorsk (loins) fra Nordsjøen om bord på MS "Nesejenta".

Mediedekning og informasjon

Også i år samarbeidet Sjømatfestivalen/Kystens Dag i Oslo med norske medier og fikk i forkant omtale i flere aviser, og ble presentert både i TV2 og i NRK. I år åpnet Wenche fra TV2 matdelen av Sjømatfestivalen/Kystens Dag 2010 ved å lage nydelig sjømat ved kaikanten på Rådhusbrygga i et direktesendt program til hele Norge.

I tillegg ble storskjermen på Aker Brygge leid i 16 dager, der det med korte intervall ble sendt reklame for norsk sjømat og Sjømatfestivalen/Kystens Dag.

Under selve festivalen presenterte nærmere 100 av landets aviser seg i informasjonsteltet. Dette er et samarbeid mellom Sjømatfestivalen/Kystens Dag i Oslo og Landslaget for Lokalaviser.



I tillegg presenterte flere organisasjoner seg, som Havforskningsinstituttet, Fiskeridirektoratet, NIFES, Oslo Havn, Foreningen Kysten og Lindesnes Fyr og Norges Småkvalfangerlag seg i informasjonsteltet, der vi også hadde presentasjon av produkter og utdeling av smaksprøver fra King Oscar.

Sjømatfestivalen/Kystens Dag i Oslo oppnår etter hvert bra mediedekning. Det er et resultat av at man i flere år har arbeidet aktivt for å få innpass i mediene. For festivalen, sjømat - og fiskerinæringen og samarbeidspartnerne, er dette en viktig del av sjømatfestivalen.

Tørrfiskforum hadde med støtte fra FHF og FHL stand med profilering av tørrfisk i samarbeid med flere restauranter.

Torskehoder og fiskelever

Innovasjon Norge og kokker og representanter fra fiskerinæringen hadde et ønske om å bruke årets sjømatfestival til å eksponere bruken av torskehoder og fiskelever. Dette er delikatesser og ressurser som dessverre ikke utnyttes godt nok og som under gode vilkår har stort potensial, både økonomisk og ernæringsmessig. Kontakter innen restaurantnæringen, storkjøkken, kokker og andre næringsaktører ble invitert på presentasjon av delikate retter av torskekjever og lever.



Presentasjonen foregikk på dekket om bord på en av Norges mest moderne garnbåter – M/S Nesejenta av Mandal som er 28 m lang.

I tillegg til produkteksponeringen, ble det informert om fangst og servert blanktorsk av ypperste kvalitet fra båten. Båten er på denne tiden i aktivt fiske i Nordsjøen, men avbrøt fisket og brakte med seg den ferske torsken for å delta under årets festival.



Torskekjever og lever er spennende og velsmakende, et måltid som fiskeelskere gjerne spiser. Dette bør være et nytt og spennende konsept for restaurantbransjen.

Råreker

I samarbeid med Innovasjon Norge og Informasjonsutvalget for reker ble restauranten San Leandro Tapas på Majorstuen engasjert for å presentere og servere småretter laget av råreker. Råreker er et lite brukt råstoff i Norge, men mye brukt i spanske småretter og som tapas. Det kunne lederen av restauranten Carlos Castillo Martinez og kokken Daniel Molero Matos fortelle. De diskuterte opp med ni forskjellige, svært smakfulle retter med råreker som basis.



Måltidene ble servert inviterte gjester knyttet til rekenæringen, fiskerinæringen, restaurantnæringen o.a. aktuelle næringsaktører.

Denne ressursen kan bli et næringmessig tilskudd til fiskeforhandlerne, stor-konsumenter, restauranter og forbrukere, noe som igjen kommer fiskerne til gode.

I forkant av Sjømatfestivalen/Kystens Dag innledet vi et samarbeid med videregående skoler – kokkeutdanningen, slik at disse fikk råreker til bruk i forbindelse med utvikling av nye retter som både kan lages av ”vanlige” konsumenter og restauranter/storkjøkken/kokker.

Dessverre hadde ikke skolen i år kapasitet til å følge opp samarbeidet slik at vi kunne avslutte opplegget med en samling oppskrifter for presentasjon til Sjømatfestivalen/Kystens Dag.



Råreker kan slå gjennom på restaurantmarkedet, og i tillegg bli en interessant råvare for forbrukerne. Det blir en viktig oppgave å gjøre ferske råreker lett tilgjengelig for flere forbrukere.

Fiskesprell

I samarbeid med Eksportutvalget for Fisk ble det arrangert Fiskesprell, som er et arrangement som har fulgt Sjømatfestivalen/Kystens Dag i Oslo de siste årene. Arrangementet, der Kokkenes Mesterlaug bistår barn med å grille sine egne fiskeretter, er alltid et populært innslag. Ellers ble laks tilberedt og servert av de andre kokkene på sjømatfestivalen, og laks er svært populært som grillmat.

Sild og brisling

Vår målsetting er å presentere både tradisjonelle og nye retter av sild og sildeprodukter, og å øke forbruket av disse næringsrike sjømatproduktene. I forbindelse med årets arrangement satte vi opp et sildebord om bord i M/S Huldra for inviterte gjester fra Oslo kommune, fiskeribransjen og næringsaktører og restaurantnæringen i Oslo. I tillegg serverte vi sildebordet til publikum både fredag og lørdag. Sild og sildeprodukter ble også profilert under de andre delprosjektene.

Vi hadde også en presentasjon og servering av smaksprøver av sild- og brislingprodukter fra King Oscar.

Hvalkjøtt

Sjømatfestivalen/Kystens Dag i Oslo har et godt samarbeid med bl.a. FHF om eksponering og markedsutvikling av hvalkjøtt både overfor storkonsumenter og forbrukere. Hvalnæringen har ambisjon om at kjøttet skal bli merkevare med høy kvalitet som kan omsettes til en pris som samsvarer med kjøttets svært gode egenskaper og kvalitet.

I år tok hvalskuta ”Olavson” av Fedje turen til Oslo og inviterte til åpen skute under festivalen, før den igjen tok turen ut i Nordsjøen på hvalfangst. Dette ble godt mottatt av publikum som ellers ble tilbudt delikate retter av hval i serveringsteltet. I år ble det servert hvalburgere, hvalwok og hvalgryter, særdeles godt tilberedt av kokkene. Alle rettene ble godt mottatt av kundene som gjerne sto i kø for et godt hvalmåltid. Målsettingen med profileringen av hvalkjøtt er å drive merkevarebygging på en slik måte at vi når ut til opinionsledere og trendsettere med budskapet. Ønsket er blant annet å få hvalkjøtt inn på flere restauranter.

Om bord på M/S Huldra ble det også arrangert hvalseminar, der forskere, næringsaktører og de fremste innen hvalproduksjon orienterte om hvalbestandene, den internasjonale hvalfangsten og om hvalkjøtt som matvare. Seminaret ble avsluttet med et godt måltid grillet hval, som bør få en mer fremtredende plass i den norske grillsesongen.



Hvalkjøtt kan man bruke på samme måte som det beste storfekjøttet. Hvalen har det fortrinnet i forhold til storfekjøtt at den vokser opp i naturlige havområder hvor den spiser naturlige råvarer. På den måten blir kjøttet et økologisk produkt, og en viktig ressurs som kan beskattes ut fra en bærekraftig utvikling i hav- og sjøområdene.

Samarbeidspartnere

Sjømatfestivalen/Kystens Dag i Oslo er avhengig av samarbeidspartnere for at festivalen både skal få det omfang som ønskes, og for at festivalen skal bære seg økonomisk.



I år hadde Sjømatfestivalen/Kystens Dag i Oslo SA følgende samarbeidspartnere:

Innovasjon Norge, Fiskeri- og havbruksnæringens forskningsfond / FHF
 Kystens Dag / Lindesnes Fyrmuseum, Oslo Kommune, avd. Kulturetaten, Eksportutvalget for fisk,
 Fiskeri- og havbruksnæringens landsforening / FHL, Fiskeri- og kystdepartementet, Norges Råfisklag,
 Nets (tidligere BBS - Bankenes Betalingssentral), King Oscar, Havtrygd, Havforskningsinstituttet
 NIFES, Landslaget for lokalaviser, Delikat/Mills, Nordea, Norges Sildesalslag,
 Informasjonsutvalget for reker, Norges småkvalfangerlag, Tørrfiskforum, Skagerrakfisk S/L
 Sunnmøre og Romsdal Fiskesalslag, Norges Fiskarlag, Fiskarlaget Vest, Fiskarlaget Sør
 Lerøy – Fiskern AS, Oslo Havn KF, Stena Line Norge, Ringnes Bryggeri, Kokkenes Mesterlaug
 Kystverket, Fiskeridirektoratet, MS Olavson m/ mannskap, MS Nesejenta m/ mannskap
 Fiskeflåten til Indre Oslofjord Fiskerlag



Rådhusbrygge 4
0160 OSLO

Epost: sjomatfestivalen@yahoo.no
www.sjomatfestivalen.net

Org.nr: 993 779 091 MVA
Konto: 6011.06.95104