

Fotograf Hilde Ranheim må opp på bordet for å få gode nærbilete av korrekt behandla torsk. Lærar ved fiskerifag Otto Giskeødegård frå Ålesund vidaregåande skule har vore sentral i arbeidet med filmen og viser her skilnaden på rett og feil kappa fisk, eventuell misfarging i fiskekjøtet og feil sløyesnitt.
Foto: Møreforskning

– Vi ønskjer at fiskarar skal lære meir om kvalitet i fiskeproduksjon gjennom film, og ikkje berre av å lese tekst, fortel seniorforskar Margareth Kjerstad i Møreforskning Marin. No har studentar ved Høgskulen i Volda laga ein informasjonsfilm som viser korleis ein sikrar kvaliteten frå fisken kjem opp av sjøen, via behandlinga om bord og heilt til pakkinga for eksport.

Tekst og foto: Høgskulen i Volda

Feil fangstbehandling av fisk gir redusert produktkvalitet og tap for fiskebåtane. Filmene er eit viktig ledd for å betre forskingsformidlinga av korrekt fangstbehandling.

– Mange båtar leverer god kvalitet, men mange har for stort fokus på kvantitet i forhold til kvalitet. Dårlig kvalitet kan ikkje rettast opp, derfor må alle trinn i prosessen gjerast på rett måte. Forbetringspotensialet i næringa og mellom fiskarane er stort og vi gler oss over å sjå resultatet av mediestudentane sitt arbeid, seier Kjerstad. Det neste blir å publisere filmen der elevane og fiskarane vil sjå den.

Aktiv visingsplan

Filmene skal visast til elevar ved fiskerifag på vidaregåande skular, men er også aktuell for erfarne fiskarar.

Janita Arhaug i Møre og Romsdal Fiskarlag har sjølv arbeidd som fiskar i mange år, og seier at det kan være nyttig med ei påminning om rett behandling. Tidspress, store kvanta eller berre gamle vanar er vanlege grunnar til at det av og til kan slurvast med kvaliteten.

– Ein har ikkje alltid tid til å tenke på kva som gir best kvalitet. Eg trur at ein slik film kan vere ei viktig påminning om å halde kvalitetsnivået på behandling av fisk om bord, seier Arhaug.

– Kvalitetsmanglar kan føre til store prisreduksjonar og reklamasjonar i ettertid. Eg har sjølv vore med på å peise



gjennom alt for mange tonn fisk på alt for kort tid, for deretter å få reklamasjonar som svei godt i lommeboka, seier ho. Då var det pinleg å vere ansvarleg for at ein sjømatinnkjøpar ute i Europa ikkje var nøgd med jobben vi gjorde om bord. Eg håper derfor at fiskarar tek seg tid til å sjå gjennom denne filmen, for ei påminning om rett behandling skadar ikkje. Der kan vere mykje ny lærdom som er verdt å få med seg når denne filmen kjem ut, understrekar den erfarne fiskaren.

Ny kunnskap om fangstbehandling

Dårlig fangstbehandling er eit problem for fiskerinæringa. Feil ved til dømes bløgging og filetering av fisk gir misfarging og redusert kvalitet og det gir reklamasjonar, prisreduksjon og økonomisk

tap. Metodar for fangstbehandling vert stadig utvikla og blir stadig betre, men bodskapen når ikkje alltid fram til yrkesfiskarane.

– I dette prosjektet er det også lagt opp til at mediestudentane skal hjelpe oss med å finne nye og gode formidlingsmetodar som gjer at vi når fram til både elevar og fiskarar, seier Kjerstad.

Høgskulelektor Kristian Fuglseth ved Avdeling for mediefag, Høgskulen i Volda, seier samarbeidet med den maritime næringa og forskingsmiljøet i Møreforskning har vore veldig spennande og nyttig.

– Studentane får eit viktig innblikk i korleis maritim og marin næring fungerer, og må sette seg inn i komplekse saker som dei seinare skal formidle vidare på

Informasjonsfilm om KVALITETSBEHANDLING



• Fiskar Ruben Dyb om bord på linebåten Loran demonstrerer korrekt bløgging av torsk. Fotograf Hilde Ranheim frå Høgskulen i Volda filmar. Foto: Møreforskning.



• Forskar Margareth Kjerstad frå Møreforskning Marin, fiskar Vegard Dyb og skipper Trond Olav Dyb inspiserer kvaliteten på filetert lange. Foto: Hilde Ranheim, Høgskulen i Volda.

ein enkel og forståeleg måte. Det er både krevjande og lærerikt, sier Fuglseth.

VRI Møre og Romsdal og Fiskeri- og havbruksnæringens forskingsfond har vore med på delar av finansieringa av prosjektet. VRI-programmet er Forskningsrådets hovudsatsing på forskning og innovasjon i norske regionar. Møre-

forskning Marin har gjennomført fleire prosjekt om optimal fangstbehandling, og denne filmen er ein del av formidlingsdelen. Den overordna målsettinga er å oppnå auka kvalitet og prisnivå på norsk fisk ved å lære fiskarar og industrien korrekt fangstbehandling.

Målretta kvalitetssikring

Det neste er å utvikle kanalar der filmen skal formidlast.

–Vi forskarar er flinke i faget vårt, men ikkje alltid like dyktige til å formidle bodskapen ut til folk. Mediestudentane tenker annleis, seier Margareth Kjerstad i Møreforskning. Det neste blir å publisere filmen der elevane og fiskarane vil sjå den, og studentane skal sjekke kva fiskarane føretrekk.

–Vi må finne ut korleis dei vil ha filmen servert. Det er ikkje vist å lage ein film, og så blir den ikkje sett. Eller i verste fall at ingen lærer noko av den.

I løpet av hausten vil studentar kome om bord i fiskefarty for å gjennomføre prøvevisningar, i tillegg til å ha gjennomgangar med elevar frå fiskefagskular. Deretter vert filmen lagt ut på nettsider og mobil, nettbrett og nye løysingar for nett-TV.

BAKGRUNN

Fiskeri- og havbruksnæringens forskingsfond, VRI Møre og Romsdal, Noregs fiskarlag, SUROFI er samarbeidspartar med Høgskulen i Volda, Ålesund videregående skole og Møreforskning Marin om den 17 minutt lange filmen, som er delt inn i ti kapittel: 1. Introduksjon, 2. Reiskapsgrupper, 3. Bløgging, 4. Sløyng, 5. Kapping, 6. Frysing, 7. Pakking og emballering, 8. Lossing, 9. God og dårleg kvalitet, 10. Oppsummering. Filmene har både engelsk og norsk tale og tekst. Det er tidlegare utarbeida undervisningshefte og faktark av materialet.