

**Publisert:**  
Pål Korneliusson  
**Redaktør:**  
Øystein Hage

**Desksjef:** Ann Eileen Ditlevsen Nygård  
**Redaktør:** Nils Torshik

## Fiskeribladet Fiskaren

En uavhengig avis for Kyst-Norge

### Ostestruktur

Nogen andre I-land har høyere toll på landbruksvarer enn Norge. Vi har en gjennomsnittstoll på matvarer på nesten 50 prosent, ifølge Verdens Handelsorganisasjon (WTO). Dette beviser at det er på tide å gjøre noe med den grunnleggende landbrukspolitikken i Norge. Fiskerineringen har de siste ti årene gått gjennom en effektivisering ved hjelp av strukturering. Norske politikere bør vurdere samme hestekur på landbruksnæringen.

Debatten rundt høy matvaretoll har virkelig tatt av. Det begynte med en blomsterdisputt med Danmark, og har fortsatt med spørsmålet om økt toll på ost, lammekjøtt og korn. Regjeringen har allerede varslet justert ostetoll i statsbudsjettet.

Vi tror debatten rundt vernet av norsk landbruk vil akselerere i årene som kommer. Ikke minst vil det tvinge seg fram en diskusjon på finansieringen når andre sektorer i næringslivet går så godt. Vi ser blant annet at oljenærings ekspanstive satsing fører til et større lønnsgap i Norge. Hvordan håndterer vi bondenes forventninger om økt kjøpekraft?

Vi mener det er uholdbart at økte statlige

**Landbruksnæringen må lære av fiskerineæringen.**

overføringer og høyere tollmurer skal finansiere dette, og vi mener derfor det vil være langt riktigere å ta en debatt rundt hvordan fremtidens landbruksstruktur bør

være. Den debatten må tvinge seg frem, enten Bondelaget sitter i regjering eller ikke.

Landbruksnæringen må se mot fiskerineæringen, og ta lærdom av den struktureringen som har skjedd der? Vi har forlenget fått et deltidstordbruk, der gårdbrukerfamiliene må ha minst en ekstra hinnpekt utenom gåtanden for å overleve. Vi tror potensialet for å øke bondenes inntekter er å tillate større enheter, som samtidig sikrer kulturlandskapet.

Det er behov for endring, og vi mener landbruksnæringen alt for lenge har motsatt seg den grunnleggende debatten. Uten en langt tøffere strukturering tror ikke vi det noensinne vil bli lønnsomt å drive landbruk i Norge. Justering av tollnivå og present- og promilleøkning av landbruksoverføringene løser ingenting, bare utsetter problemet. Tiden da landbruket sikret sysselsettingen på bygdene er også forbi.

Derfor må landbruksnæringen ta lærdom av fiskerineæringen.

### Snakker prisene ned

Norges Råffisklag har den siste tiden gjort sitt beste for å snakke ned forskjeprisen.

Ikke alle i fiskerineæringen liker Råffisklaget nye rolle. Sist ut er det den pelagiske næringen som snakker ned makrellprisen. Vi ser med undring på debatten, og tror det er lenge siden FHL har smilt så bredt som de trolig gjør nå.

fiskeribladetfiskaren.no fbfi.no

**PHU**

Fiskeribladetfiskaren arbeider etter Vår varsomplikationsregler for god presseskikk. Mener noen seg rammet av urettmessig omtale, oppriordres disse til å ta kontakt med redaksjonen. Pressens faglige utvalg behandler klager mot pressen i presseetiske spørsmål. Adressen til PHU er: Prinsens gate 2, pb. 48, Sentrum, 0101 Oslo. Tlf: 22415680. faks: 22411980.



## Sushi på fransk

Denne spalten skrives på reise hjem fra Frankrike, etter inspirerende møter med franske produsenter av sushi, sushirestauranter og grossister.

### GJESTEN



Audun Iversen

Iversen er forsker ved Nofima.

Når vi ser på markeder for sushi i ulike land, ser vi at det som er en japansk tradisjon, tolkes ulikt og utvikler seg ulikt i ulike land. Og i Frankrike betyr det at sushien ikke er helt som sushi andre steder. Hvor ellers får man sushi med gåselerer? «Makrull foie-gras» er unektelig fransk. Eller hva med makruller med kål iste- denfor nori-ark rullet rundt, eller en makrull som dekkes med majones og sprøstekt løk for å bli passe crispy?

At sushien tilpasses ulike lands ganer, gjør for eksempel at franske og tyske markeder for sushi er forskjellige. Spiseopplevelsen står nok

sterkere hos franskmenn enn hos tyskere. At fisken er fersk nok til å spises rå, er en selvfølge. Men det som skiller fersk sushi fra den tre dager gamle i butikthyllene, er tilbehøret. Risen blir tørr og hard, og grønnsakene dvasker, om sushien skal ha en hyllelid på fire-fem dager. Det ser ikke ut til å plage

### Gjesterkribenter:



**KRISS**  
Rokkan Iversen

**AUDUN**  
Iversen

**RAGNAR**  
Tweterås

**TRUDE**  
Olafsen

**ØYSTEIN**  
Sandøy

**HALFDAN**  
Mellbye

Risen blir tørr og hard, og grønnsakene dvasker [...] Det ser ikke ut til å plage tyskere nevneverdig

tyskere nevneverdig, mens franske konsumenter ser ut til å ønske ferskere sushi. Så mens tyske produsenter ønsker lengre holdbarhet for å kunne strømlinjeforme logistikken, ser vi at franske produsenter og supermarkedskjeder utvikler konseptet som gir ferskere sushi. De

som kanskje har tatt dette lengst er Carrefour, som har invisert en kjede til å starte sushibutikker inne i Carrefours supermarkeder. Her kan kundene følge med mens sushikokkene kutter opp en hel 7-8 kilos norsk laks, mens de skjærer sushitoppinger av den tykkeste delen av ryggfileten, og mens de lager fartar av det letere magestykket. Og når kokkene lager et stort utvalg forskjellige breitt med sushi og sashimi, løper tennene i vann hos kundene. Sushien produseres jevnt gjennom dagen, den rekker aldri å bli gammel, og både ris og grønnsaker føles og ser ferske ut. Sushi kjøpes nemlig ikke bare med fornuften.

Et spill av farger fra ferske råvarer utløser ønsket om en god spiseopplevelse. Og det Carrefour kan tilby her, er butikk-sushi som nettopp gir en spiseopplevelse som på en sushirestaurant. Og det gjør at butikken henter fram en høyere betalingsvilje hos kundene, og dermed forsvinner ekstrakostnadene med å lage sushi i mindre skala enn produsentene som lager de enklere brettene med sushi.

Her har både tyskere og nordmenn noe å lære. Jeg tror at potensialet for ferskere sushi er stort, om bare tilbudet finnes. Av og til er etterspørselen tilbudsdrivet. Ser man fersk, frisk og fargerik sushi i butikken, kommer også lyst til å kjøpe og spise. Og den gode spiseopplevelsen leder til gjentak og framsmakk av sushi. Etter å ha smakt helt nylagde butikk-sushi, kan jeg ikke vente til vi får se konseptet med like fersk sushi i Norge. Med eller uten foie-gras... Bon appétit!