

Innstilt til toppverv

Toine C. Sannes fra Sortland er innstilt til Miljøpartiet De Grønne sitt sentralstyre. Partiets avholder sitt landsmøte på Lillehammer til helga. Sannes er partiets førstekandidat til stortingsvalget i 2017 fra Nordland - Det er en stor tillitsklæring å bli foreslått til et slikt verv, i et parti med så mange dyktige mennesker. Om jeg blir valgt, ser jeg fram til å bidra både med min varierte arbeidslivserfaring og ikke minst livserfaring, sier Sannes.

Inviterer til reguleringsmøte

Fiskeridirektor Liv Holmefjord inviterer til reguleringsmøte om en knapp måned. - Reguleringsmøtet representerer en viktig arena for Fiskeridirektøren til å orientere om utviklingen i enkelte fiskeri i inneværende år, og til å drøfte forslag til fiskerireguleringer for 2017, sier hun i en pressemelding. Møtet gjennomføres torsdag 8. juni 2017 i Fiskeridirektoratet i Bergen sine lokaler. Det er kun representanter for organisasjoner som har adgang til å stille på møtet.

Vil ha flere unge til å spise fisk

Antallet unge fiskespisere synker. - Produktutvikling er helt sentralt for å nå unge forbrukere, sier direktør Sigvald Rist hos fiskeproduzenten Insula til Lofotposten. Han leder avdelingen som produserer merkevaren «Lofoten» på Leknes. Ungdommen spiser mindre fisk og sjømat enn for få år siden. Forbrukerne som er under 34 har nesten halvert sitt forbruk siden 2012, viser opplysninger fra forbrukerpanelet GFK Norge, som analyserer folks handlevaner.

Dropper dieselen

Havbruksnærings anlegg i Skjerstadvorden i Salten er over på fornybar energi. Det koster fem millioner kroner. Tidligere har oppdrettsanleggene i Skjerstadvorden vært avhengige av dieselaggregater for å få produsert strøm til sine anlegg. Nå er det blitt en stille atmosfære på flåtene. - Indre Salten Energi har hjulpet oss med installasjonene. Kostnadene på fem millioner er verd hver krone, sier daglig leder Ørjan Wenberg ved Wenberg Fiskeoppdrett.

Vil ta opp fjordlinjene

Norges Fiskarlag ber om møte med fiskeridepartementet etter at fjordlinjenes grenser har blitt endret. - Vi mener det snarest er nødvendig å få til et møte med den politiske ledelsen i Nærings- og fiskeridepartementet. Bakgrunnen er situasjonen som har oppstått som følge av departementets avgjørelse om endrede kystnære områdereguleringer innenfor fjordlinjene, heter det fra landsstyret i Fiskarlaget.



FORVENTNINGFULLE: De har stor tro på det nyutviklede torskeføret som fra nå av prøves ut i to av Sjøfisk sine merder i en periode frem til høsten. Fra venstre Kristian Sørebo (produksjef Biomar), Beate Solvoll (veterinær fra Fiskeriparken Myre), Karl Sigurd Olsen (daglig leder hos Sjøfisk) og Roy Normann Jakobsen (ansatt hos Sjøfisk).

Gourmetmat til torsk



Akkurat nå foregår en utprøving hos Sjøfisk AS på Bjarkøy som kan bli banebrytende for fiskerinæringen

KF Liv-Karin Edvardsen
redaksjonen@kystogfjord.no

De står om bord i arbeidsbåten som har lagt til ute ved torskemerdene i Leirvåg på Bjarkøy, Beate Solvoll og Kristian Sørebo. Hun er veterinær og leder for dette høyst spennende forskningsprosjektet for kommersiell forproduksjon til vill-torsk i merder. Han er produksjef for før til marine arter ved Biomars hovedkontor i Trondheim.

SPENT: - I tidligere forsøk tok bare fire av ti torsk til seg før i form av pellets. Jeg forventer et bedre resultat her, så høyt så mulig, aller helst ti av ti, sier produksjef Kristian Sørebo med et smil. Svaret kommer til høsten.

Solen skinner, og fem hundre torsk er i ferd med å få en knøttliten glass-ampulle hver injisert i buken ved hjelp av en kanyle. Etter å ha blitt håvet opp av en merd, bedøvet i et kar, veid, målt, loggført og gitt et eget identifikasjonsnummer. For så

å havne i oppvåkingskaret, en slags intensivavdeling, og etter litt tid satt ut i merden for ferdigmerkede fisker. Til sammen seks personer bidrar i merkingen som skal være ferdig iløpet av to dager.

Fin kvalitet

Beate Solvoll som er ansatt ved Fiskeriparken på Myre, skryter av kvaliteten på den levendefangede torsk hos Sjøfisk.

- Torsken som vi merker ser kjempefin ut, den er av sjelden fin kvalitet. Vi ser på ytre velferdssindikatorer som skader, tegn på stress, i hvor godt hold den er. Denne svømmer rolig

rundt, og opptrer som tilfreds og nysgjerrig, sier hun, vel vitende om at næringen er kommet under dårlig ry.

De to som er kommet til Bjarkøy i forskningens tjeneste, forklarer dette om før-prosjektet:

- Det har vært et ønske fra aktorene i denne næringen å få utviklet et før som er lett tilgjengelig og håndterbart, et før fisken nyttiggjør seg av. Dette handler også om forutsigbarhet. Hovedutfordringen har vært tørrfertilvenning av villfangnet torsk, sier de.

Så langt er det hovedsakelig frosset lodde som har vært servert villtorsk i merdene på Bjarkøy.



MERKER: Her injiserer Beate Solvoll glassampullen i buken på en av de i alt 500 torskene som skal merkes. Hver fisk får sitt eget unike id-nummer, og kan så oppfølges ved skanning.



AMPULLE: Inni denne spissen av denne kanylen kan en bitte, liten glassampulle skimtes, en såkalt "Pit-tag". Kanylspissen er skradd, for å oppnå en så skånsom merking som mulig.



GOD SMAK: Karl Sigurd Olsen viser fram det nye føret som tilsettes vann og ekstra smak av oppmalt lodde før det serveres. Han er begeistret over at torskene glefste det i seg straks. Nå skal effekten måles over tid, og opp mot vanlig føring med lodde.



HÅVER: Her håves torsker opp til merking.

vanlig lodde. Føringperioden er på 24 uker, etter dette skal all fisken slaktes, og status gjøres opp.

Har vært prøvd før

- Merkingen av de 500 fiskene gjør vi for å kunne følge de på individnivå, for å ha god kontroll og et tilstrekkelig dagtagrannlag. Nå, før vi starter føringssprosjektet, slakter vi noen torsk og undersøker deres indre organer, for å skaffe oss et utgangspunkt til å kunne sammenlikne senere. En såkalt nullprøve. Så følger vi opp med månedlige prøveuttak senere. Da skal også de merkede fiskene skannes, sier veterinæren.

- Det har vært prøvd å mate torsk med såkalt kommersielt før for flere år siden, men torsk ville ikke ta i på dette. Konklusjonen om at den ikke spiser tørrfør ble gjort, uten å forske på hvorfor. Utfordringa har vært stor, hva trigger appetitten til torsk, ingen har funnet fasiten, fastslår hun.

Forskningsprosjektet er finansiert av Fiskeri- og havbruksnærings forskningsfond (FHF). Sjøfisk AS, ToBø Fisk AS (i Havøysund) og Biomar er sammen eiere av prosjektet. Teknologileverandør er Seafarm Solutions.



LOGGFØRER: Beate Solvoll noterer id-nummer, vekt og lengde på hver torsk som gjennomsnittlig ligger på 4,2 kilo. De som veier mer eller mindre blir ikke merket, men en del av populasjonen i utvalget.

Pionér på levendelagring

Sjøfisk, som eies av Ytterstad Fiskeriselskap AS, sitter inne med en stor kompetanse etter som bedriften var en pionér på området der de startet opp med mottak av levendefangnet torsk for ni år siden, ved siden av konvensjonell hvitfiskproduksjon.

- Vi har 800 tonn levendefangnet torsk i merdene per idag, vi driver fifty-fifty i forholdet levendelagret og konvensjonell drift. Vi er avhengige av effektivitet, føringen med frosset lodde krever mye arbeid, stor

lagringsplass og frysekapasitet. Fiskeriselskap AS, sitter inne med en stor kompetanse etter som bedriften var en pionér på området der de startet opp med mottak av levendefangnet torsk for ni år siden, ved siden av konvensjonell hvitfiskproduksjon.

Forskerduoen setter nesene nordover til Havøysund der de skal igangsette akkurat samme utprøving hos den andre utvalgte levendelagringslokaliteten ToBø Fisk AS. Dermed får man også vite om det er noen forskjeller på føring av skrei fanget i Lofoten/Vesterålen og torsk fanget under vår fisket på Finnmarksysten.