

Texten är automatiskt genererad. Vi har i nuläget endast möjlighet att erbjuda transkriberingar i obearbetad form.

På vilket sätt kan sjömaten bidra till Sveriges livsmedelsberedskap? Varje år produceras det cirka 12 till 15 ton mat inom vattenbruket och det landas åtskilliga tusen ton inom både det kustnära fisket och havsfisket. Så varför ges sjömaten sällan lika mycket plats som andra livsmedel i beredningsplaner?

Vilka produkter skulle kunna bli aktuella?

Välkomna till podden Landet med tema sjö- mat och livsmedelsberedskap. Jag heter Sandra Neergaard-Petersen och i panelen idag har jag med mig Teija Aho, vice ordförande i Sveriges Fiskares producentorganisation. Du är själv yrkesfiskare och fiskodlare. Hej! Hej! Sen har vi Wenche Hansen, VD för Matfiskodlarna Sverige AB. Hejsan Wenche! Hej hej och vi också Lina Waara, jordbruks- politisk utredare på Jordbruksverket med oss. Hej Lina! Hej!

Jag vänder mig först och främst till Wenche och Teija.

Idag så utreds det på flera håll om Sveriges livsmedelsförsörjning i kris och krigstider. Fisket och vattenbruket får kanske inte lika stor plats i utredningarna som andra livsmedel. Varför tror ni att det är så? Vill du börja Wenche? Jag tror mycket handlar om okunskap, att man kanske inte känner till att vattenbruket finns och vart det finns och vad det är som produceras. Ser man på mat i skolornas medlemsföretag så står de för 95 procent av produktionen av röding och regnbåge. Idag så finns de faktiskt lokaliserade i nio län. Man har tillstånd att producera totalt nästan 20 000 ton fisk så att vi pratar om ganska många miljoner fiskportioner per år som branschen skulle kunna bidra med och så klart inkluderas i beredningsplaner och öka Sveriges självförsörjningsgrad ännu mer om vi kan öka produktionen jämfört med vad vi har idag.

Det finns en stor potential, men det saknas kunskap. Vad säger du? Jag tror också att det är mycket okunskap. Men sedan är det ju också så att vi fiskar ju relativt lite i Sverige. Vi fiskar ganska mycket, men det är bara en liten del av fisken som vi äter i Sverige kommer från Sverige. Vi



importerar ju väldigt mycket sjömat så jag tror inte att man har tänkt på potentialen som faktiskt finns i våra hav och sjöar.

Vad skulle ni vilja lyfta in i de här utredningarna och kartläggningarna? Wenche? Men jag tänker att först så måste man ju börja med att kontakta oss och ha en dialog med oss så att vi kan höja kunskaperna och se till att vattenbruket, men såklart även fisket inkluderas på ett tydligare sätt. Ja, dels tycker jag att man ska lyfta upp vilka resurser vi faktiskt har. Det finns ju mycket som går att nyttja till mat mycket, mycket mer än vad vi gör idag. Sen är det ju olika beredningsplaner. Det gäller ju också myndigheter att se över regelverket och allt sådant så att man är beredd.

Om krisen kommer. Precis. Vi ska lyfta in Lina i samtalet också här. Lina, du har nyligen blivit klar med två utredningar om surströmmingens resursbehov och möjligheterna till ökad landning av sill och skarpsill i Sverige. Med landning ska vara tydlig menas alltså den fångst som faktiskt tas in till land. Vad har ni kommit fram till i de här utredningarna utifrån ett beredningsperspektiv? Vi ser ju att det här finns en otrolig potential i de här volymerna som både Teija och Wenche pratar om. Den blå värdekedjan är ju definitivt representerad i den analysarbetet som pågår just nu, bland annat inom ramen för totalförsvarsuppdraget, där vi tittar på alla livsmedel i omlopp och även om sårbarheter och beroenden i livsmedelskedjan. Och här ingår ju både yrkesfisket och insjöfisket och vattenbruket.

Och precis som du sa, den här utredningen som vi gjort om fiskberedningsindustrins mottagningskapacitet, där lyfter vi framför allt arterna sill och skarpsill utifrån ett mottagningskapacitetsperspektiv. Vi vill se vad krävs för att öka landningarna. Tycker att i de här samtliga produktionsproduktionsgrenar finns det väldigt stor potential och för arterna sill och skarpsill så har vi idag stora volymer som inte går in i den svenska livsmedelsproduktionen. Och där pekar vi lite på vilka åtgärder som skulle krävas för att öka den. Men om jag ska peka på två saker som vi lyfter i den här utredningen så är det bland annat ett ökat samarbete i hela livsmedelskedjan och även infrastrukturens satsningar som skulle krävas för att öka produktionen.

Vilken betydelse vill du ge sjömaten i kris eller krigstider? Jag tycker att sjömaten kan ha väldigt stor betydelse. Fisket har ju den fördelen att vi kan fiska året runt även om vi har is i delar av landet. Det går även att fiska under isen. Bönderna kan ju inte odla på vintern men vi kan faktiskt fiska året om. Det är en väldigt stor möjlighet skulle jag säga. Sedan är det ju bara att vi måste se till att vi har möjligheter att fiskaså att vi har som regellättnader som kanske tillåterfiske på ett annat sätt. Om det kommer en krissituation så att myndigheterna måste vara beredda på att kanske lätta vissa bestämmelser och regler.

Sedan behöver vi ju ha tillräckligt med redskap. Det kanske borde finnas redskapslager också som går att ta till om vi behöver fiska mer på kort tid. Sådana där saker. Och sedan är det ju Vi har ju inte så många yrkesfiskare nu för tiden. Det skulle ju behövas nya krafter och där har vi mycket myndighetsbeslutsom behövs för att vi ska få till nya unga fiskare

så att vi har mer kraft att plocka upp fisken ur havet när det behövs. En långsiktig insats kan man säga. Ja, precis som flera yrkesfiskare.

Har du något att tillägga just om om uppfödd fisk? Fördelarna med det. Är att man kan fiska året runt och så är det viktigt att man kan odla fisken också. Vi har ingen möjlighet att plocka ut fisk ur anläggningarna under hela året. De större odlingarna har ju kapacitet idag till att förse oss med fisk året runt och slår vi ihop alla de företag som vi har så finns det en enorm potential att kunna leverera fisk inom Sveriges gränser. Om gränserna skulle stängas exempelvis under en ganska lång period.

Vilken förmåga har då fisket och vattenbruket att leverera mat till den svenska befolkningen? Den förmågan har ju när man tittar på den produktionsvolym som de har idag. Men även om man ser på de nya miljötillståndet och vad man om man ska nyttja de fullt ut så är ju förmågan väldigt stor. Och skulle man nyttja tillståndet maximalt av våra medlemsföretagså skulle man göra, om man skulle grovt räknat räkna om cirka 20 000 ton röding och regnbåge per årså blir det mellan 65 75 miljoner fiskportioner bara per år så att förmågan att leverera finns ju.

Jag skulle säga att fiskets förmåga att leverera är väldigt god och det kan skalas upp ganska snabbt.

Ja, Linadå undrar man ju vilken kapacitet har hamnarna för att ta hand om all fisk så att vi kan konsumera den? Betydligt större kapacitet än vad som nyttjas idag skulle jag säga. Det är väl ett av våra huvudsakliga medskick från rapporten att det som har hänt är att beredningsindustrin som hanterar sill och skarpsill den den går inte på full kapacitet över huvudet taget. Den viktigaste åtgärden som vi ser för att bygga beredskapen där är att se till att de har en välfungerande, robust produktion som det är nu, som man sedan kan skala upp vid en kris situation.

Då skulle man ju kunna införa två eller tre skift om man skulle behöva fiska väldigt mycket på kort tid exempelvis.

Så vi ser att det finns betydligt mycket större potential än vad som nyttjas idag. Vad säger du? Jag tänkte lägga till där att utmaningen i Sverige är att avstånden är så långa så att dels kan det vara långt till närmaste landningshamn, sedan kan det vara väldigt långt från hamnen till beredningen och också från beredningen till butiker och restauranger och kök liksom vars fisken ska serveras. Så avstånden är alltid långa och då krävs det att man tänker på infrastrukturen, att transporter fungerar även i kristider. Vi har bränsle både till båtar och bilar och allt sånt. Men jag tänkte att du Teija, var inne på det här med redskap som behöver finnas och vilka insatsvaror som rör fiske och sjönäring blir begränsade för fisket om vi kommer in i en kris.

Det som jag tror blir mest problematiskt är is.

Fisken måste ju hålla kyl om det inte finns elförsörjning till exempel. Då blir det ju väldigt utmanande, framför allt på sommaren.

Men sen är det ju att man ska se till att man har allt som man behöver till fisket i lager.

Till exempel. Just redskap är ju att båtarna är i skick och att det finns tillräckligt med fiskare helt enkelt. Sen själva produkten alltså. Fisken behöver ju inte serveras färsk utan man kan ju liksom göra olika konserver av det och ha som beredskapslager,

vilket jag tycker är jätteviktigt att tänka på redan nu. Det går faktiskt att göra väldigt mycket av fisk annat än bara filé.

Wenche. Vad mer behöver utvecklas i Sverige för att stärka branschens möjligheter till att bidra till livsmedelsberedskapen?

Det är inte lätt att driva ett vatten- bruksföretag i Sverige idag, varken att starta eller driva det, framförallt genom regelverk och så vidare.

Men det skapar ju också en osäkerhet i nästa del i kedjan. För vem vågar investera och bygga ett slakteri eller förädlingsanläggning när man inte vet hur långeman kommer att kunna köpa odlad fisk i Sverige? Och samma visa blir det dominoeffekt kring om man säger till handel och grossister som köper in odlad fisk idag. Hur ska de våga ta in något i sortimentet när förutsättningen för de här producenterna kan vara ganska osäkra?

Vi måste jobba med dessa dominoeffekt och vi måste stärka och stärka nerifrån och fortsätta stärka vidare i värdekedjan om vi ska kunna ha robusta företag i Sverige. Om vi inte har robusta företag måste vi befinna oss i någon form av normalläge så kommer vi absolut inte att ha företagsomställning och fortsätta och bedriva robusta när vi har en kris eller krig. Det är liksom normalläge. Vi måste satsa på att göra det enklare för bedriva verksamhet i Sverige. Lina Ja, jag tänker att det är väldigt viktigt att man fortsätter att främja diversitet i livsmedelsproduktionen, att vi har en bredd och att fiskeflottan har en bredd. Att landningar av fisk inte begränsas till till infrastrukturi andra länder i allt större utsträckning, att vi har en regional spridning av våra landningar och att det finns olika typer av bearbetningsmöjligheter och olika produktionsgrenar. Vissa kriser skulle ju i vissa produktionsgrenar kunna vara mer lämpliga, exempelvis energisådana sådana som bygger på lagring som inte har, som är så energikrävande att man lägger vissa produkter på lag. Exempelvis att det finns, som jag var inne på innan, att man har konserveringsmöjligheter. Sånt kan man ju också anpassa efter vilka fisksorter som är i säsong. Man kan ju lägga väldigt mycket olika saker på konserv, exempelvis att tillgången i en konservfabrik att ha. Att ha den typen av produktion i olika delar av landet, det är ju en robusthet i sig och att vi ökar nyttjandet av olika typer av restströmmar i beredningen industrin. Vad är restströmmar för något? Restströmmar är ju de flöden som uppstår när man tar ut tillfällig exempelvis. Då blir det ju en

hel del av fisken kvar. Som den här klassiska sillfiléproduktionen. Då har man ju ett uttag på 40 procent på den totala sillen och resterande delar går in i annan typ av produktion, exempelvis foder. Produktion kan det gå till, det kan också gå till biogas. Jag tänker att med produktutveckling man skulle kunna. Det pågår forskning och man försöker kommersialiserasillfärs exempelvis, som bygger på ett ökat nyttjande av de här biprodukterna eller biflöden som uppstår. Och i en kris så kanske man inte heller kan förvänta sig att man får äta precis det som man äter till dagligdags. Då kanske man får äta mer eller bollar eller andra typer av produkter som får se dagens ljus.

Ja, och vilka produkter skulle vi då kunna njuta av under en kris? Vad säger du Teija? Jag tycker möjligheterna är nästan oändliga. Istället för att äta importerat tonfisk i burkså kan du göra likadana produkter av inhemsk fisk. Alltså alla karpfiskar, till exempel mört, braxen, id går jättebra till sådana ändamål. Man kan kalla det för en svensk tonfisk produkt eller ersättare till tonfisk i burk. Man kan lägga i olja i glasburkar också, så det ser också lite snyggt ut med lite olika kryddor och man kan blanda grönsakeri allt möjligt. Man kan göra fiskbullar och lägga dem i burk som man köper nu. Fiskbullar är i affären så det går att göra väldigt mycket. Sen kanske man kan titta på vad gjorde man Förr i tiden och framförallt här uppe i Norrbotten är det fortfarande populärt att äta salt strömming. Det är väldigt mycket ungdomar som tycker om salt strömming också, så det är lite roligt. Det kanske kan få en renässans. Varför inte göra salt löja eller salt mört?

Inte helt fel. Lina, du var inne på sillfärsen innan, men vet du något mer? Vi skulle kunna lägga på våra tallrikar. Men jag tänker bara att det är jätteintressant med alger tycker jag. Jag tycker överlag att de här produkterna som vi inte äter så mycket av idag, det kan finnas ett arbete att göra också hos konsumenter, att stötta konsumenter och vänja dem vid tanken på produkter som man inte äter till dagligdags. Det kan handla om nya arter som man inte har hört talas om innan, men också hur man hanterar dem och lagar recept på dem. Och kanske den där kunskapen om att hantera en hel fisk exempelvis. Den finns ju inte hos svenska konsumenter längre. Så det finns nog mycket att jobba på i olika delar av

hela den här kedjan. Från att man plockar upp fisken eller algerna i havet fram till att det landar på tallriken. Ja, då är det kanske dags att plocka fram gamla husmors lexikon, eller vad säger du? Ja, tidigare kanske man gjorde fiskbuljong på benen eller på räkskalen eller så gjorde man en god buljong också. Men det är ju som Lina säger, det försvinner ju mer och mer, vilket är jättesynd. Vi behöver faktiskt backa tillbaka lite granna och ta tillvara på hela fisken på ett bättre sätt än vad vi gör idag. Och det var lite av det som jag sa tidigare, detta med kunskap. Kunskap om svensk livsmedelsproduktion och hur primärproduktion engår till där oavsett om det är odlad fisk eller om det är yrkesfiske eller alger är generellt sett ganska låg. Vi behöver höja kunskapen egentligen i hela samhället, i alla alla led.

Där har vi ett jättejobb att göra allihopa. Tillsammans måste vi hjälpas åt. Väldigt många aktörer, inte bara i den blå värdekedjan utan vi måste börja prata om vad är primärproduktion i Sverige idag?

Det finns ganska mycket gammal kunskap om om hur man producerar mat och hur man odlar fisk exempelvis. Där har vi ett jättejobb att göra tillsammans allihopa.

Vilken sjömat skulle ni helst vilja äta under en kris? Kan börja med Lina. Men jag får väl säga sillfärsen med tacokrydda. Men sen bor ju jag mitt i landet och beroende på kris så kanske jag inte kan vara där det landas sill, det vet man ju inte.

Så jag ska tänka lite praktiskt kring vad som finns här i Jönköpings området. Så kanske skulle försöka få tag på rökt Vättersik eller ja, rökt Vättersik som ju fiskas och bereds här i mina trakter.

Tack och Wenche då? Jag hoppas att mina medlemsföretag kan leverera regnbåge åt mig. Och Teija? Vilken skulle bli din go to krismat?

Ja, om det finns tillgång till färsk fisk så helst äter jag stekt siklöja eller stekt abborre. Men om man måste ta till konserver så det blir inte surströmming

utan i så fall skulle jag vilja äta rökt siklöja från burk. Alla vet ju vad Kalix löjrom är, men själva siklöjan är ju väldigt okänd i Sverige och det är nästan en moralisk pliktt tycker jag. Och nyttja själva fisken också, inte bara rommen.

Den är väldigt mångsidig fisk. Man kan steka den, man kan fritera den, man kan lägga den i burk, man kan röka den, Den är väldigt god i alla olika former.

Och med detmattipset är veckans Landet där vi fokuserat på schemat och beredskapslut. Tack, säger jag till Teija Aho från Sveriges fiskares producent organisation. Wenche Hansen från Matfiskodlarna och Lina Waara utredare på Jordbruksverket. Tack för er medverkan! Tack, tack, tack så mycket! Landet är en podd från Landsbyggsnätverket. Producent var Ingrid Whitelock och jag heter Sandra Neergaard-Petersen. Tack ni som lyssnat! Vi hörs snart igen!