



Regnbueørred til spisebordet. Foto: Lars Fahrendorff



Fiskene bliver først bedøvet med strøm, inden de bliver aflivet. Foto: Lars Fahrendorff



Direktør Morten Priess har gennem mange år samarbejdet med japanerne. Foto: Lars Fahrendorff

# Japanerne henter selv deres fisk i Aarøsund

Japanerne spiser rigtig meget fisk og vil have kvalitet. 21 japanere kommer hvert år til Aarøsund for at pakke og udvælge en helt særlig fiskespecialitet til det nordlige Japan.

## FISK

Lars Fahrendorff  
lfa@jv.dk

**AARØSUND:** Intet bliver overladt til tilfældighederne, når 21 japanere for tiden er gæstearbejdere hos fiskevirksomheden AquaPri i Aarøsund.

De er specielt udsendt af en større japansk fødevarer-virksomhed med en særlig opgave for øje.

I produktionen sorterer, kvalitetssikrer og pakker de rogn fra havørreder til det japanske marked, og alle pakker får et sidste tjek af den meste erfarne mand, der visuelt sikrer, at alt ser ud, som det skal. På japansk hedder produktet Sujiko og betragtes som en delikatess i den dyre ende. Det spises sammen med ris eller sushi og bruges ofte som gave til familie ved juletid.

Japanere er et kritisk folkefærd, når det gælder fiskeprodukter. Hver japaner spiser cirka 70 kilo fisk om året i modsætning til danskere, der spiser omkring 25 kilo om året. Så de overlader

helst ikke kvalitetsprodukter til fremmede.

For tiden ses de 21 japanere af og til i de lokale supermarkeder. Virksomheden AquaPri har sørget for at indlogere dem i sommerhuse rundt om Aarøsund, så de kan komme på arbejde i Aarøsund hver dag.

### 250 ton fiskeæg

Hvert år sender AquaPri 250 ton ørredrogn til Japan, hvor de især sælges på markeder i det nordlige Japan.

Det fortæller direktør Morten Priess, der mandag havde besøg af "chefen for det hele" i Japan, Haya Kawa.

- Vi har ingen problemer med at forstå hinanden. Det er stort set samme set up hvert eneste år, så vi ved, hvad vi skal gøre hver især, siger Morten Priess.

Den særlige nicheproduktion til de kræsne japanere har stået på siden 1980'erne. Men Haya Kawa er faktisk kun den anden chef, ellers er det altid den samme ansvarlige, der kommer fra Japan med de 20 produktionsfolk.

I alt laver AquaPri 500 ton rogn fra regnbueørreder om

året. Dem, der ikke havner i Japan i hele stykker, bliver skilt af i løse fiskeæg og forarbejdet til en slags kaviar til andre markeder. Ørrederne er opdrættet i dambrug ved Lolland, hvorfra et norsk skib henter dem i levende live og sejler dem til Aarøsund.

Her bliver det suget op i et vandfyldt transportrør og bedøvet med strøm, inden de lander på havnen, hvor de bliver aflivet. Inde på virksomheden tages indvolde og rogn ud, og resten af fisken bliver lagt på is til videresalg.

- Vi sælger cirka 3.500 ton fisk fra havbrug om året, og cirka 2.000 fra dambrug, fortæller Morten Priess, mens han viser rundt i produktionen iført hvide gummistøvler, hårbnet og kittel.

### Sæsonarbejdere

AquaPri har i virkeligheden kun tre fastansatte. Resten er sæsonarbejdere. Ud over de japanske gæster, der kommer en gang om året, så er der cirka 67 sæsonarbejdere fra både Danmark, Polen og Rumænien.

Tilsammen renser de op til 40.000 fisk om dagen.







Sådan ser slutproduktet Sujiko ud, når det sælges i Japan. Foto: Morten Priess



Her kommer fisken ind fra skibet i et rør, som bedøver fiskene, inden de aflives. Foto: Lars Fahrendorff



Rognene fra ørrederne. Foto: Lars Fahrendorff



Manden til højre er den erfarne og sidste kontrol på Sujiko-pakkerne. Foto: Lars Fahrendorff