

Fiskeri

Af Nathan Kreutzmann og Inga Egede, Royal Greenland
Oktober 2015

Fiskeri er det største erhverv i Grønland hvor rejefiskeriet er det vigtigste, da mængde og værdi udgør over 50% af det samlede fiskeri. Andre fiskearter såsom hellefisk, torsk, stedbider og krabber spiller også en vigtig rolle i eksporten.

Rejefiskeri

Royal Greenland har tre udenskærs rejetrawlere og to mindre trawlere til kystnært fisker. Fiskeriet foregår primært langs Grønlands vestkyst, men der er også fiskeri på østkysten og i Barentshavet nord for Norge.

Royal Greenland har to rejefabrikker i Grønland nemlig i Sisimiut og Ilulissat. Her koges rejerne, pilles og pakkes. I virksomhedens større fartøjer, koges rejerne lige så snart de bliver fisket og nedfryses med det samme, det er de såkaldte søkogte rejer. Derudover har Royal Greenland rejefabrik i Matane, Canada.

Til Royal Greenlands fabrikker i Grønland blev der i 2014 produceret knapt 53.000 tons fisk og skaldyr, hvoraf rejerne udgør knapt halvdelen.

Det samlede rejefiskeri, som udgør både den kystnære og udenskærs flåden i Vestgrønland, var i 2014 omkring 95.000 tons.

I de seneste år har priser på kogte og pillede rejer været i positiv udvikling. England er det største marked for kogte og pillede rejer og har dermed en stor indflydelse på prisudviklingen på verdensmarkedet.

I de seneste år er priser på kogte og pillede rejer er i positiv udvikling, og England, der er verdens største marked for kogte og pillede rejer, har stor indflydelse for prisudviklingen i verdensmarkedet.

Lidt om rejen

Koldtvandsrejen (*Pandalus borealis*) er en først-hanlig hermafrodit. Det vil sige, at en reje i løbet af sit liv er først er han og siden skifter køn til hun. Når rejen er ca. 4 år gammel, er den fuldvoksen og fungerer som kønsmoden han. Det gør den i 2-3 år, og den kan i løbet af den tid nå at parre sig flere gange. Når rejen er 6-7 år gammel og vejer 7-9 gram, skifter den køn og lever nu resten af livet som hun. En gammel hun kan komme helt op på at veje ca. 25 gram.

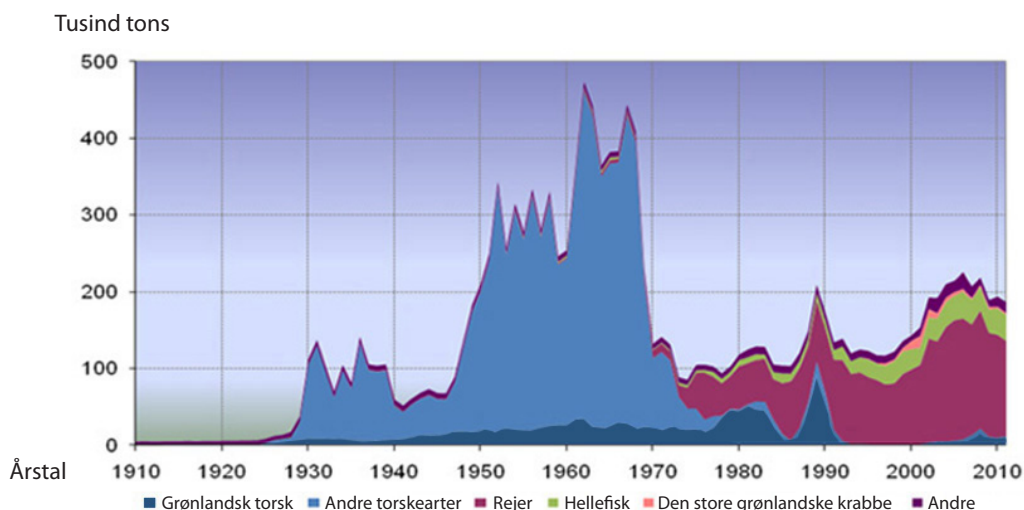


Kogte rejer. (Foto: Royal Greenland).

Fangst i de seneste 100 år

Som det fremgår af grafen har fiskeriet ændret sig væsentligt gennem de sidste hundrede år. I de første mange år var torskefiskeriet det store, mens rejefiskeriet tog over og blev i begyndelse af 70'erne det største, da torsken forsvandt fra de grønlandske farvande. Nu er torsken vendt tilbage og fiskeriet er startet.

Fiskeri gennem 100 år i Grønland. (Grønlands Naturinstitut).



Hellefiskeri

Hellefisken er den næst vigtigste råvare der forarbejdes og eksporteres fra Royal Greenland. Råvaren fiskes især i Nordvestgrønland i Diskobugten, Uummannaq og Upernavik området, hvor fiskerne leverer hellefisk til Royal Greenlands fiskefabrikker og bygdeanlæg. Udenskærs fiskeri efter hellefisk foregår i to af Royal Greenlands trawlere. Hellefisken er i de seneste år også blevet fisket i mindre mængder i Nuuk området og i sydligere områder af mindre kuttere og jollefiskere.

I alt er der indhandlet 30.415 tons til grønlandske fabrikker i 2014. Det meste af det indhandlede hellefisk bliver fanget af mindre kuttere og jollefiskere fra de kystnære distrikter, hvor fiskerne fisker med langline. Om vinteren fiskes hellefisk på isen i områder, hvor havet iser til om vinteren. Her foregår transport af fangst med hundeslæde og snescooter. I Qaanaaq foregår fiskeriet kun på isen i vintermånederne. De havgående fartøjer leverer også hellefisk til fabrikkerne, minimum 25% ifølge lovgivningen, mens resten forarbejdes ombord og eksporteres direkte.



Fiskeri efter hellefisk foregår på isen og i Qaanaaq kun i vintermånederne, hvor billedet er taget. (Foto: Royal Greenland).

Indhandlede hellefisk produceres til fileter på fabrikker i Qasigiannuit og Ilulissat samt i nogle bygder. En stor del af eksportvarerne af hellefisk fryses dog ned som hovedkappet eller hel fisk

Størstedelen af eksportvarer af hellefisk fra Royal Greenland eksporteres til Kina, Japan, Taiwan Europa og Skandinavien.

Torskefiskeri

I de senere år har forekomsten af torsk været stigende i farvandet omkring Grønland og derfor indhandles flere og flere torsk. I 2013 var den samlede indhandlede mængde i Grønland 14.775 tons og i 2014 var den øget til 21.035 tons.

Torsken fanges primært med bundgarn af kuttere og jollefiskere i kystnære områder, hvilket er en meget miljøskånsom fiskemetode. Udenskærs fiskes med trawlere. Torsken renses traditionelt på havet og leveres iset til den lokale fabrik.

Royal Greenland har store forventninger til torsken. Som et nyt tiltag og for at opnå den ypperste kvalitet på torsken, har Royal Greenland igangsat en produktion, hvor fisken forarbejdes til filet indenfor 2 timer. Torsken er derved så frisk som den overhovedet kan være og giver forbrugeren en meget god smagsoplevelse. Dette kan lade sig gøre ved at fisken transporteres levende med brøndbåd fra fiskeplads til produktionssted.



Fiskeri efter torsk. (Foto: Royal Greenland).