

Sp. 429. Tillaga til þingsályktunar [251. mál]
um fullvinnslu sjávarafla.

Flm.: Guðmundur J. Guðmundsson.

Alþingi ályktar að skora á ríkisstjórnina að beita sér fyrir sérstökum ráðstöfunum til að efla fullvinnsluþæð sjávarafla, m. a. með því að beina til hans auknu lánsfé og auka rannsóknir og efla markaðsleit fyrir unnar sjávarafurðir.

G r e i n a r g e r ð .

Undanfarin ár hefur það verið einkenni á íslenskum þjóðarbúskap að mikill viðskipta- halli hefur verið við útlönd. Ýmsar skoðanir eru uppi um það hvað þessu valdi, t. d. að fjárfestingar hafi verið of miklar og óhagkvæmar. Aðrir benda á að Íslendingar taki erlend lán til neyslu o. s. frv.

Til þess að auka gjaldeyristekjur hafa margir talið að beisla þyrfti orku íslenskra fallvatna og nýta hana til stóriðju. Það er ekki tilgangurinn með greinargerð þessari að rökræða um kosti eða galla stóriðju, þar sem sitt sýnist hverjum. Þó skal ekki dregið í efa að orka íslenskra fallvatna og jarðhiti séu einar stærstu framtíðarauðlindir Íslendinga.

Það er einkenni á efnum þjóðum að þær leggja áherslu á fullvinnslu afurða sinna. Engin þjóð býr við góð lífskjör eða háar þjóðartekjur nema iðnaður sé á háu stigi og hráefni ekki seld lítt eða óunnin úr landi. Undantekningar frá þessu eru fáar, t. d. olíuríkin. Fátækar þjóðir selja yfirleitt hráefni óunnin úr landi.

Einkenni á íslensku atvinnulífi er að við veiðum mikið af fiski miðað við fjölda íbúa. Þessi mikli sjávarafli Íslendinga hefur verið undirstaða lífskjara og framfara í landinu. Íslenskar sjávarafurðir hafa yfirleitt verið eftirsóttar og það tryggt okkur öðru fremur þá markaði sem við höfum.

Nú hefur aflamagn flestra fisktegunda verið takmarkað og að álit fiskifræðinga ekki von á aflaukningu helstu nytjafiska næstu árin. Þetta þýðir, ef rétt er, að um auknar gjaldeyristekjur frá helstu útflutningsgreininni verður ekki að ræða, að öðru óbreyttu. Við þessar aðstæður hlýtur að vakna sú spurning hvort ekki séu möguleikar á að stórauka útflutningsverðmæti íslensks sjávarafla með frekari vinnslu hans innanlands. Það er álit kunnugra að þarna liggja miklir ónýttir möguleikar, en þrjú frumskilyrði þurfi að uppfylla til þess að þeir verði nýttir: Aukið fjármagn til uppbyggingar vinnsluáðstöðu samfara hagstæðum afurðalánum, auknar rannsóknir og stórefld markaðsleit.

Nokkur dæmi skulu hér nefnd um aukna vinnslumöguleika, þótt engan veginn sé um tæmandi upptalingu að ræða.

Grásleppuhrogn. Framleiddar eru oftast 12—20 þús. saltaðar tunnur á ári. Til loka október á s. l. ári voru fluttar út röskar 16 þús. tunnur að verðmæti tæpar 130 millj. kr.

Stærsti hluti þessa magns fór til Danmerkur. Danskir kaupendur taka hrogin úr tunnunum, framleiða úr þeim kaviar, en það er einföld vinnsla, og pakka þeim síðan í litlar neytendaumbúðir.

Athyglisvert er að nær allur kaviarinn er seldur úr landi frá Danmörku og verksvið þeirra er nánast framhaldsvinnsla. Kaviar er seldur sem lúxusvara til ýmissa landa, en stærsta markaðslandið er Frakkland.

Talið er að um 60% heimsframleiðslunnar af grásleppuhrognum komi frá Íslandi.

Íslendingar hafa lítills háttar framleitt kaviar, yfirleitt úr 1—3 þús. tunnum á ári. Útflutningsverðmætið röklega tvöfaldaðist við vinnsluna, en við virðumst ekki hafa komist inn á jafndýra markaði og Danir.

Lifur. Meiri hluti togaraflotans hendir allri lifur. Sú lifur, sem nýtt er í landinu, er einkum úr fiski sem landað er óslægðum og er hún brædd til lýsisframleiðslu. Lítills háttar er soðið niður.

Það vakti athygli á s. l. ári að Sovétríkin óskuðu eftir kaupum á meira af niðursoðinni lifur en við gátum afgreitt.

Við framleiðum árlega um 1,5 millj. dósa, en kunnugir telja að þetta magn megi auðveldlega tvöfalda. Mest er soðið niður í Vestmannaeyjum.

Gjaldeyristekjur af niðursoðinni lifur eru um það bil fimmfaldar miðað við bræðslu.

Rækja. Gífurleg aukning hefur orðið á rækjuveiðum að undanförunu og veldur þar mestu um veiði á úthafsrækju.

Rækja er einkum fryst, en nokkuð soðið niður. Kunnugir telja að markaðir yrðu fjölbreyttari og öruggari ef möguleikar væru á meiri niðursuðu. Verðmismunur getur verið á afurðum frá þessum verkunaraðferðum eftir árum.

Auka þyrfti framleiðslu á frystri rækju í neytendaumbúðir, en pökkun í neytendaumbúðir fer að mestu leyti fram erlendis. Áhugi er fyrir framleiðslu í slíkar pakkningar hérlendis.

Saltfiskur. Söltun hefur verið önnur stærsta vinnslugreinin í íslenskum sjávarútvegi. Útflutningur á saltfiski hefur numið 35—60 þús. tonnum árlega að undanfögnu. Nær allur saltfiskur er nú fluttur úr landi blautverkaður, gagnstætt því er áður var. Fram yfir heimsstyrjöldina síðari var hins vegar nær allur saltfiskurinn fluttur út þurrkaður.

Athyglisvert er að aðrir helstu framleiðendur saltfisks, Norðmenn og Kanadamenn, þurrka (verka) megnið af framleiðslu sinni. T. d. nam útflutningur saltfisks frá Noregi um 69 þús. tonnum árið 1982. Þar af voru um 53 þús. tonn af þurrkuðum fiski og tæp 16 þús. tonn af blautfiski. Saltfiskur léttist um rúmlega þriðjung við þurrkunina og samsvarar magnið af útfluttum þurrfiski því um 71 þús. tonnum af blautverkuðum fiski eða rúmum 80%. Í Noregi er óheimilt að flytja blautverkaðan fisk úr landi nema fá til þess sérstakt leyfi (Þjóðbankans).

Á Íslandi nam útflutningur á blautverkuðum saltfiski rúmum 56 þús. tonnum árið 1982, en á þurrkuðum fiski tæpum 1500 tonnum (3—4%). Árið 1983 nam útflutningur blautverkaðs saltfisks frá Íslandi um 45 þús. tonnum en þurrfisks um 2800 tonnum (7—8%).

Hvernig stendur á þessum gífurlega mismun á verkunaraðferðum á Íslandi annars vegar og í Noregi og Kanada hins vegar? Norðmenn telja sig fá meiri gjaldeyrisverðmæti með því að flytja út þurrkaðan saltfisk. Þess vegna þarf sérstakt leyfi til þess að flytja fiskinn út blautverkaðan.

Hagstætt ætti að vera að þurrka fisk á Íslandi þar sem jarðhita er að finna við ýmis helstu framleiðslusvæðin. Aðrir kostnaðarliðir eru rafmagn og vinnuafli. Hluti af umbúðakostnaði er erlendur, en að öðru leyti er um innlendan kostnað að ræða. Meiri hluti þess blautverkaða saltfisks, sem við flytjum út, er þurrkaður í kaupendalöndunum. Sá fiskur, sem þurrkaður er á Íslandi, eru einkum ódýrari fisktegundir, svo sem ufsi, keila, langa, svo og smáfiskur og fiskur í lægstu gæðaflokkum (III. og IV. gæðaflokkur og jafnvel úrkast). Af þessum ástæðum er óraunhæft að bera saman meðalverð á útfluttum tonnum af þurrkuðum og blautverkuðum fiski.

Talið er að meginástæðan fyrir því, að íslenski saltfiskurinn er fluttur út blautverkaður, sé sú að hægt sé að afskipa honum þannig mun fyrr og spara með því kostnað við óhagstæð afurðalán. Gjalddeyrislega er þetta hins vegar óhagkvæmt að dómi Norðmanna og Kanadamanna.

Æskilegt væri að ítarleg rannsókn færi fram á þjóðhagslegri hagkvæmni þess að þurrka stærri hluta saltfiskframleiðslunnar í landinu.

Ýmsir möguleikar virðast vera til fjölbreyttari framleiðslu á söltuðum afurðum, þó að það sé ef til vill ekki í stórum stíl. Það er t. d. vitað að í Bandaríkjunum er þó nokkur neysla á saltfiski. Innflytjendur frá Ítalíu, Spáni, Portúgal og eyríkjum í Karíbahafinu og niðjar þeirra neyta saltfisks. Saltfiskur þessi er yfirleitt seldur í kjörbúðum í litlum neytendaumbúðum. Ekki er vitað til að við höfum reynt af neinni alvöru að komast inn á þennan markað, en verð er þar áberandi hærra en í hefðbundnum markaðslöndum okkar. Fiskur þessi kemur að mestu leyti frá Kanada.

Freðfiskur. Stærsta vinnslugreinin í fiskiðnaði er frysting. Nokkur þróun hefur orðið í framleiðslu í gegnum árin og er nú vaxandi áhersla lögð á flaka- og neytandapakkingar.

Í Bretlandi og Bandaríkjunum er vaxandi markaður fyrir fisk í smáum umbúðum, t. d. „Cut dinners“. Slík þökkun fer nú fram erlendis, t. d. í S.H. í Grimsby. Mun hagkvæmara væri að skera fiskinn niður ferskan í frystihúsum á Íslandi og pakka honum hér í slíkar umbúðir. Slík vinnsla innanlands myndi auka gjaldeyristekjur.

Þá þyrfti að kanna ítarlega hvort mögulegt sé að framleiða innanlands ýmiss konar fiskrétti til útflutnings. Danir og Norðmenn framleiða slíka rétti fyrir Evrópumarkað, bæði í frystihúsum og í sérstökum verksmiðjum.

Hærrí tollar á fullnum afurðum eru þarna talsverð hindrun, en slíkur útflutningur mundi gefa stórauðnar gjaldeyristekjur.

Lagmetisiðnaður. Í þessum iðnaði hefur okkur gegnið seint og illa að ná árangri. Nokkrar framfarir hafa orðið seinni árin og munar þar einna mest um aukna niðursuðu á rækju.

Danir eru okkur áberandi fremri í ýmiss konar vinnslu, umbúðum og markaðsöflun.

Í þessari grein er hörð samkeppni, en miklir möguleikar fyrir Íslendinga.

Lýsi. Lýsi er ekki í jafnháu verði nú og var fyrir nokkrum áratugum.

Nýlegar rannsóknir á vegum Lýsis hf. og Raunvísindastofnunar Háskólans gefa tilefni til bjartsýni um fjölþættari og verðmætari vinnslu úr lýsi. Framtak þetta er virðingarvert og dæmi um þá möguleika sem eru á vinnslu úr íslenskum sjávarafurðum.

Lokaorð.

Hér hefur verið dregið á nokkur atriði. Hægt væri að telja upp fjölmarga þætti, mismunandi stóra, sem efla mundu fullvinnslu sjávarafurða.

Það er álit kunnugustu manna að íslenskur sjávarútvegur bjóði upp á mjög fjölþætta, ónýtta möguleika, sem ekki mundu aðeins stórauka útflutningsverðmæti, heldur einnig skapa atvinnu sem næmi nokkrum þúsundum ársverka.

Það er álit flutningsmanns að ríkisstjórnin verði að beita áhrifavaldi sínu til þess að fjármagni verði varið til uppbyggingar iðnaðar úr sjávarafla, til markaðsleitar og til rannsóknarstarfa. Þetta væri ein áhrifamesta leiðin til þess að efla íslenskt atvinnulíf, auka gjaldeyristekjur og eyða viðskiptahalla.