



ROGNANSVARLEG: – Eg held den slik. Då ser eg nesten ut som ein kelner, seier Bjørn Tunheim flirande. Han er Pelagia-konsernet sin eigen rogneksperter, og har som oppgåve å sile ut den beste rogn frå nordsjøsil. Den mest eksklusive blir sendt til Japan, Sør-Korea og Tyskland, der den blir nytta i sushi. FOTO: OLE-OTTAR KARLSEN HØGSTAVOLL.

● Her blir den beste rogn nøye sila ut:

Satsar på eksklusiv rogn

Bjørn Tunheim passar på at berre den aller beste rogn hamnar på sushitalerkenar på andre sida av kloden. Men, også den resterande rogn blir nytta.

Vikebladet Vestposten møtte ein djupt konsentrert Bjørn Tunheim i ein eigen del av fabriken til Pelagia Liavåg. Der testar han nøye ut rogn som kjem frå nordsjøsil. Eit parti som har vore nedfrose, men som no skal sjåast på grundig. For i desse vesle rognkorna ligg det potensielt store verdiar. Kiloprisen varierer, slik som alt anna av prisar i bransjen, men med ein pris på rundt 50 kroner for kiloen kan det potensielt bli ganske lukrativt.

– Dette er heilt klart eit satsingsområde for oss, seier Tunheim.

Sushi og Omega-3

Bjørn har kategorisert dei ulike prøvene med tanke på kor godt dei oppfyller ulike kriterium.

– Det går til dømes på smak, tyggemotstand, reinleik og far-

ge, seier han.

Bjørn er Pelagia-konsernet sin eigen rogneksperter, og har spesialisert seg på å sile ut den beste rogn.

– Den rogn eg jobbar med akkurat no skal nyttast til sushi. Denne rogn går til Sør-Korea, Tyskland og Japan, og er av det meir eksklusive ein kan finne.

At den aller finaste rogn går til sushi betyr ikkje at resten blir kasta. Fokuset er stort på at mest mogleg av fisken skal nyttast.

– Den rogn som ikkje blir nytta til sushi er ikkje dårleg, på nokon måte. Men ho er ikkje like langt komen i modningsprosessen. Den kan likevel nyttast til mykje. No får vi mellom anna besøk frå Ørsta-baserte Arctic Nutrition, som skal få råvarer frå oss. Dei vidareforedlar råvarene til kosttilskot. Silderogn er mellom anna rik på Omega-3, seier Tunheim.

Så fersk som mogleg

I slutten av januar er silda på rette plassen i forhold til fangst, og rogn har den beste kvaliteten. Silda står då på Buagrunnen, eit svært viktiggyteområde



ROGNKORN: Ho ser nesten ut som små krystallar, rogn frå nordsjøsil. Rogn av denne typen er favorisert av japanarane til bruk i sushi. FOTO: OLE-OTTAR KARLSEN HØGSTAVOLL.

for norsk vårgytande sild, like utanfor romsdalskysten.

– Det er aller best å fangste når silda står like sør for Buagrunnen, rett før den gyter, seier Bjørn Tunheim.

– Det er eit veldig spanande produkt, seier fabrikkseier Rune Hoddevik.

Som også fortel at eit mål er å få tak i lodderogn i vinter.

– Vi satsar på å produsere så

mykje vi kan, så lenge vi greier. Dette er ferskvare, og det er ingen som er nærmare ferskvare enn vi, seier Hoddevik.

OLE-OTTAR KARLSEN HØGSTAVOLL
ole.ottar@vikebladet.no

● Han skulle berre ha eit friår etter realskulen – men blei verande:

– Her likar eg meg godt

Fiskemottaket i Liavågen har hatt mange tilsette opp gjennom åra, og somme har hatt dette som sin arbeidsplass i ein mannsalder – og vel så det. For Leif-Martin Korsnes sin del har det som berre skulle vere eit friår så langt blitt til over 46 år.

1. september 1971 var Leif-Martin Korsnes sin fyrste arbeidsdag for verksemda som i dag heiter Pelagia Liavåg. For 46 år sidan heitte mottaket Liavåg Fiskeindustri.

– Det byrjar jo å bli ei stund sidan det. Eg trivast like godt framleis, seier han smilande til Vikebladet Vestposten.

Leif-Martin har vore innom dei fleste arbeidsområda på anlegget i Liavåg i løpet av snart eit halvt hundreår. I dag jobbar han mykje med emballasje, men han skulle til dømes ha overoppsyn med produksjonen som produksjonsleiar i helga som var.

– Det blir litt ymse å ta tak i, men det likar eg, seier han.

45 år over kvileåret

Leif-Martin Korsnes er den av dagens tilsette som har jobba lengst i verksemda. Han hugsar godt tida då han byrja, og korleis ting har utvikla seg sidan den gongen.

– Eg har vore borti det mest i mi tid her. Då eg byrja her var det berre saltfisk og klippfisk, men det har endra seg mykje.

Han likte seg rett og slett så godt at han blei verande.

– Eg gjekk toårig realskule på Ha Reid og tenkte eg skulle ta meg eit kvileår. No har eg gått 45 år over det kvileåret, for å seie det slik, seier Leif-Martin og flirer.

Han har sett utviklinga sidan Liavåg Fiskeindustri blei erstatta med Jangaard, som blei til Skaarfish AS. Skaarfish blei så til Global Fish, som blei til Pan Fish, for så å bli Global Fish igjen. Global Fish blei så fusjonert med Domstein i Måløy til Norway Pelagic. I 2014 blei Norway Pelagic fusjonert med Egersund Fisk og Welcon til det som i dag heiter Pelagia. Eit selskap med 26 fabrikkar i Norge, Storbritannia, Irland, og Danmark.

– Det har vore litt av ei utvikling, og eg er glad for å ha vore med på reisa, seier han.

– Ein god arbeidsplass

For fleire av dei tilsette i verksemda er det til tider usikkert med tanke på jobb. Tilfanget på arbeid har mykje med sesongane å gjere. Men dette er samstundes noko dei tilsette er godt vande med. To av dei som har arbeid for verksemda i over 25 år er Saengduan Hansen og Suguna Nadarajah.

– Her har vi det veldig fint. Det er ein god arbeidsplass, seier dei.

OLE-OTTAR KARLSEN HØGSTAVOLL
ole.ottar@vikebladet.no



46 ÅR TIL NO: Leif-Martin Korsnes er den som har jobba lengst ved fiskemottaket i Liavågen. Han skulle egentleg berre jobbe der i eit friår etter realskulen. Det blei i staden til 46 år – til no. FOTO: OLE-OTTAR KARLSEN HØGSTAVOLL.



STOLTE: Saengduan Hansen (t.v.) og Suguna Nadarajah har begge vore tilsette i bedrifta sidan 1991. FOTO: OLE-OTTAR KARLSEN HØGSTAVOLL.



MANGE MED LANG HISTORIE: Ifølgje fabrikkssjef Rune Hoddevik er det mange som har hatt fiskemottaket i Liavågen som sin arbeidsplass gjennom mange år. FOTO: OLE-OTTAR KARLSEN HØGSTAVOLL.