

När strömmingen försvann

Kan kustfisket i Bottenhavet hitta
nya vägar till lönsamhet
– trots alla hinder?

En kartläggning inom ramen för projektet PAF – Realistiska produkt- och affärsutvecklingsmöjligheter för kustfiskarna i Västernorrland, Gävleborg och Norduppland.

Finansierad genom Leader Gästrikebygden och Leader Mittland Plus.



Inledning och sammanfattning

Syftet med den här kartläggningen är att undersöka vilka realistiska produkt- och affärsutvecklingsmöjligheter som finns för kustfiskarna i Gävleborgs- och Västernorrlands län samt Norduppland.

Rapporten lyfter fram och resonerar kring olika möjligheter, utifrån fritt hållna intervjuer med tio kustfiskare i området och sex andra personer som på olika sätt arbetar med utvecklingsfrågor för kustfisket och närliggande verksamheter.

Möjligheter och utmaningar lyfts fram när det gäller

- att köpa in fisk från andra områden när tillgången är dålig i de egna fiskevattnen, för att upprätthålla sin förädlingsverksamhet och kanske utveckla den.

- att under tider med dålig tillgång på fisk, ge kustfiskarna möjlighet att delta i projekt liknande det som genomfördes i norra Hälsingland under hösten 2022, då tre båtar sökte efter övergivna gamla fiskeredskap i havet.

- att hitta andra fiskarter som det går att fiska, framför allt sådant som traditionellt har setts som ”skräpfisk”, id, brax, mört.

- att odla fisk på land eller i havet.

- att utveckla tjänster runt fisket kopplat till besöksnäringen, till exempel att låta besökare följa med ut i båten för att uppleva fisket eller att använda fiskebåtarna för att transportera folk ut i skärgården.

- att hitta nya fiskevatten i insjöar.

Kustfiskarna har redan i nuläget en ganska god bild av de utvecklingsarbeten som pågår i deras omvärld, men konkreta, goda exempel på framgångsrika satsningar kan förhoppningsvis ge inspiration till att själv göra försök med nya produkter och verksamheter. Inom samma projekt som den här kartläggningen ingår i, fick till exempel kustfiskarna möjlighet att göra en studieresa till Vasa, Finland och besöka olika aktörer med koppling till kustfiske.

Flera sådana initiativ borde vara värdefulla för att främja utvecklingen av kustfisket i det område kartläggningen berör. Kustfiskarna är egenföretagare och det krävs att de tror på idéerna för att våga och vilja satsa.

Inom de utvecklingsområden som nämns i kartläggningen, krävs fortfarande en hel del arbete innan det kan resultera i lönsam och praktiskt

genomförbar verksamhet. Därför finns det behov av fortsatt omvärldsspaning för att kustfiskarna i området ska vara medvetna om förutsättningarna och redo att ta vara på nya idéer när sådana förhoppningsvis har utvecklats.

Det är också lätt att konstatera att kustfiskarna behöver samarbeta för att anpassa idéer till de lokala förutsättningarna i området. Besöket i Vasa visade till exempel möjligheterna att samarbeta kring större anläggningar. Där finns det emellertid rätt många kustfiskare inom ett begränsat geografiskt område. I det här området är kustfiskarna få och deras verksamheter bedrivs på rätt långt avstånd från varandra. Utmaningen är att kunna hitta riktigt småskaliga metoder och samtidigt undersöka möjligheterna att samarbeta.

Kustfiskarnas producentorganisation har ambitionen att fortsätta söka medel för olika utvecklingsprojekt, men kravet på egen medfinansiering är ett hinder. Därför behövs samarbeten med andra aktörer, som till exempel kommunerna i området.

Bakgrund

Kustfisket i Bottenhavet har genomgått dramatiska omvälvningar sett över de senaste sju-åtta decennierna.

Yrkesfisket i södra Norrland hade sin storhetstid under Andra världskriget på 1940-talet. Som ett exempel fanns i Skärså fiskeläge utanför Söderhamn under 30- och 40-talen omkring 30 båtlag. Nu finns där bara en fiskare.

Det syns tydligt att de som fortsatt med fisket, och kunnat få sin utkomst från det, har varit de som anpassat sig till rådande omständigheter och förändrat sin verksamhet på olika sätt.

Under krigsårens brist på andra matvaror, blev efterfrågan på strömming stor och det gick att få bra betalt för fångsterna. Det är något som kanske är värt att notera nu när frågan aktualiserats om livsmedelsberedskap i kristider, även om svenskarnas matvanor var helt andra då jämfört med nu. Strömmingen hade en särställning som vardagsmat på den tiden.

Lyckligtvis var också tillgången på strömming, som historiskt varit basen för yrkesfisket i det här området, extra god under krigsåren på 40-talet. Så är ju definitivt inte situationen nu, av många orsaker som förhoppningsvis kan påverkas, men även tidigare har tillgången på strömming varierat med perioder där tillgången varit god och andra där den varit sämre. Det pekar på att det också finns naturliga cykler som påverkar tillgången, vilket till viss del kan vara hoppningivande.

Efter kriget fick den svenska industrin ett snabbt och stort uppsving. Industrin skrek efter arbetskraft och många valde den förhållandevis trygga och välavlönade tillvaron på fabriken, framför fiskets sämre och oregelbundet betalda slit med långa, oreglerade arbetstider.

De som blev kvar var framför allt de som köpte större båtar och utrustning för trålning. Trålningen började ta över som fiskemetod de kommande decennierna, även om skötfisket (med stora strömmingsnät) överlevde, framför allt sommartid då strömmingen leker närmare land och det inte går att tråla efter den.

Kustfiskarnas strömmingsfiske har nu i stort sett helt återgått till att bedrivas med skötar.

En del mindre båtar har utrustats för trålning, framför allt som ett sätt att skydda fångsterna från sälångrepp. Deras trålfiske är mycket småskaligt. Några hundra kilo kan vara tillräckligt för att fylla råvarubehovet i den verksamhet som bedrivs av en kustfiskare i det här området i dag. En dags trålfiske i veckan kan därför räcka för att fylla det behovet, men en trål tar upp all strömming utan storleksmässig urskiljning och strömmingen i Bottenhavet har blivit allt mindre i storlek de senaste decennierna. Stor del av fångsterna består av så små strömmingar att de vare sig går att filea i en filemaskin, som de flesta kustfiskare har en egen i dag, eller röka som böckling på ett traditionellt sätt. Trålarna som fanns längst södra Norrlandskusten under andra hälften av 1900-talet går inte på något sätt att jämföras, vare sig vad gäller storlek eller fångster, med de industritrålare som i dag är verksamma i Bottenhavet och som under en vecka kan dra upp mer strömming än vad en kustfiskare gör under hela sitt liv. De lokala trålarna kunde emellertid vid bra fiske på ett dygn dra upp tio-tjugo ton.

Fram till början av 2000-talet blev fiskarna och båtarna allt färre. Till slut kunde inte kooperativa Gävlefisk, och sedan det privata företaget som övertog verksamheten, upprätthålla hämtning av fångster till försvarbara kostnader. Företaget fick inte in tillräckligt mycket strömming från de lokala fiskarna för att hålla igång den stora filemaskinen i Gävle. De tvingades ofta köpa strömming från Finland.

Gävlefisk hade medlemmar och verksamhet i Norduppland, Gävleborg, Västernorrland och Västerbotten.

Det finns flera orsaker till att trålarna försvann från södra Norrlandskusten. Redan på 80-talet började fiskarna uppmärksamma problem med förstörda redskap och sämre fångster på grund av en snabbt växande sälstam. Rätt generösa prisstöd försvann i samband med EU-inträdet, men efterfrågan var också ett problem. Under många år användes fiskebegränsningar och båtarna fick till och från bara lämna hamn några gånger i veckan.

Som tidigare nämnts har efterfrågan på strömming påverkats av svenskarnas förändrade, mer differentierade matvanor och val av mer lättlagad mat och

halvfabrikat. Larmrapporter om höga halter av dioxin i fisk från Östersjön (inklusive Bottenhavet) har naturligtvis också påverkat.

Livsmedelsverkets sätt att informera om riskerna kan sägas ha skrämmt konsumenterna orimligt mycket. Om man ser strikt till kostråden, så är det barn och kvinnor i fertil ålder som bara ska äta Östersjöfisken två-tre gånger per år. Övriga kan äta strömming en gång i veckan. Det skulle inte behöva vara så många procent av Sveriges befolkning som åt strömming en gång i veckan, för att efterfrågan skulle öka radikalt.

Finlands motsvarighet till Livsmedelsverket, hanterar fisken från Östersjön på ett annat sätt och lyfter även fram fördelarna med att äta fisk, även den från Östersjön/ Bottenhavet.

Även om det i nuläget skulle finnas tillgång till strömming i rätt storlek för humankonsumtion, är det tveksamt om det skulle finnas marknad för mer än någon enstaka mellanstor trålare i Bottenhavet.

Så länge Gävlefisk fanns kvar som ekonomisk förening, var de flesta fiskare anslutna där och hade förbundit sig i solidarisk anda att leverera alla sina fångster till organisationen, bortsett från de små mängder man kunde sälja ”direkt från båt”.

När Gävlefisk försvann, fanns det inte någon grossist dit kustfiskarna kunde sälja sina obearbetade fångster, åtminstone inte strömmingen. För framför allt lax finns andra möjligheter, men det är bara vid älvarnas mynningar som det finns ett rätt betydande laxfiske i det område som den här kartläggningen berör. Kustfiskarna mer eller mindre tvingades att börja sälja direkt till konsumenter för att få avsättning för sin fångst. Efterfrågan på hel strömming var alldeles för liten. Nästan all färsk strömming som säljs i affärerna i dag är i filead form, men det har varit svårt för kustfiskarna att sälja hela sin fångst och få lönsamhet med hjälp av bara en egen filémaskin. Ett sådant försök har gjorts i norra Hälsingland på senare år, där kunderna framför allt var livsmedelsaffärer, restauranger och surströmmingssalterier, men den verksamheten var ju beroende av tillgången på strömming och har avbrutits på grund av de senaste årens drastiskt försämrade strömmingsfiske.

Nulägets möjligheter

Det blev naturligt för de flesta kustfiskare att förädla sina fångster för att öka efterfrågan, framför allt genom rökning och inläggningar. Det blev också ett sätt att öka värdet på produkterna. Flera har sedan gått vidare genom att komplettera sin verksamhet med sådant som ett kafé eller en restaurang.

-Kustfiskarna i Gävleborg ligger i Sverigetopp när det gäller att skapa högkvalitativa produkter med sin förädling. Därför har vi tyckt det varit viktigt att pusha dem att delta i olika tävlingar med sina produkter för att kunskapen ska spridas. Vi har ju också flera exempel på kustfiskare som med jättestarkt

engagemang lyckats etablera sina verksamheter som starka delar i besöksnäringen, säger Linda Elverstig, projektledare för Föreningen Matvärden, som arbetar med att bevara och utveckla den lokala matkulturen i Gävleborg. Några fiskare bröt sig ur Gävlefisk långt innan organisationen utvecklades och började med egen berednings- och försäljningsverksamhet.

-Den enskilt viktigaste åtgärden för att öka lönsamheten var när gubbarna för länge sedan lämnade Gävlefisk, säger en yngre släkting.

Aksel Ydrén har sedan början av 2000-talet arbetat med att stödja produktveckling inom småskalig fiskförädling vid Eldrimner, nationellt resurscentrum för mathantverk. För ett par år sedan tog han tjänstledigt på halvtid för att arbeta som projektledare för nystartade Producentorganisationen Kustfiskarna Bottenhavet, ett uppdrag han avslutar under våren 2023.

Arbetet för producentorganisationen har varit fokuserat på sådant som ska kunna öka tillgången på strömming i Bottenhavet, främst genom att begränsa industrifisket, men även genom att få till åtgärder mot säl och skarv. Till en del har det också handlat om produkt- och affärsutveckling, som till exempel att undersöka om man på något sätt kan ta vara på restavfall som fiskrens.

-Helt klart finns det efterfrågan på de här fiskarnas produkter och de kan få lönsamhet i sin verksamhet. Det är inte efterfrågan som är problemet. Det är tillgången på råvara. Därför har jag tyckt att det blivit intressantare att arbeta med att förändra förvaltningen av beståndet än med förädlingsutvecklingen, säger Aksel Ydrén.

Han har förhoppningar om att strömmingen ska komma tillbaka, men realistiskt sett är det förmodligen inget som sker inom de närmsta åren

-Risken är att det inte finns kvar några kustfiskare den dag strömmingen kommer tillbaka. Vi drev hösten 2022 ett projekt tillsammans med Nordanstigs kommun genom Hav- och vattenmyndigheten där tre båtar sökte efter sjunkna och övergivna fiskredskap. Sådana projekt kan vara ett sätt att få branschen att överleva tills det åter går att fiska.

Kustfiskarna kan också få mindre inkomster genom att delta i provfiske i samband med forskningsprojekt. Kustfiskare har också deltagit i sanering efter oljeutsläpp i skärgården.

I brist på egen råvara har kustfiskarna i olika omfattning köpt in fisk från andra kuststräckor för att upprätthålla sin produktion.

Ett sätt att skapa ett värde för strömmingen som produkt är att betona en särställning gentemot sillen. Egentligen är det samma art, men strömmingen är anpassad till Östersjöns lägre salthalt och magrare än sillen.

Vad som ska kallas strömming och vad som ska kallas sill är lite flytande, men man brukar säga att gränsen går vid Kalmarsund.

-Det är inte populärt om kunderna får veta att det vi säljer är fångat i Blekinge, säger en av kustfiskarna.

En annan av dem har tvingats köpa in råvara några gånger de senaste åren.

-En gång fick jag en leverans som var mer Nordsjösill och den passade inte för mina produkter, men sedan har jag fått leveranser från Blekinge som inte direkt skiljt sig från min egenfångade strömning, vare sig i storlek eller smak.

För ytterligare en annan av fiskarna är det uppenbart att det enklaste, och möjliga, sättet att utöka verksamheten vore att köpa in fisk.

-Men vi har sagt att vi inte vill hålla på med sånt.

En kustfiskare berättar om funderingar på att köpa en större båt för att kunna fiska längre ut, när tillgången på strömning är så dålig.

-Men när storleken är så liten på den trälade strömningen, så avskräcker ju det, säger han.

En kustfiskare har tillsammans med sin sambo de senaste åren byggt upp en ny förädlingsverksamhet, men ambitionen har också varit att kunna satsa rätt mycket på strömmingsfisket. De har stött på många motgångar och än så länge knappt kommit igång med verksamheten. De kraftigt försämrade strömmingsfångsterna har varit en stor misräkning.

-Strömmingsfisket har varit en riktig flopp.

För honom är det inget alternativ att bygga verksamheten på köpt fisk.

-Nä, om det fortsätter att vara så här dåligt med strömning, så avvecklar vi och gör något annat. Det är fisket jag vill hålla på med. Förädlingen är något jag gör för att det ska vara möjligt att fiska.

Annars är det ingen av de intervjuade kustfiskarna som säger att de i nuläget planerar att lägga ner sin verksamhet på grund av strömmingsbristen.

-Jag har investerat ganska mycket de senaste åren, så jag räknar med att fortsätta, säger en kustfiskare.

-Vi fortsätter så länge vi har hälsan, säger två fiskare som samarbetar.

Linda Elverstig på Matvärden tror att kunderna har förståelse för att fisken inte är lokalt fångad, om man förklarar på rätt sätt.

-Risken är annars, om det går många år utan det går att få tag i strömning, att vi får en generation som inte fått möjlighet att upptäcka de produkter och recept som hör till vår lokala mattradition.

En kustfiskare har varit framgångsrik när det gäller att sälja sina produkter till ett flertal restauranger. Han ser en möjlighet att öka sin försäljning ännu mer om han köper in råvaran, någon han inte har något emot att göra.

-Nej, så länge kvaliteten är bra, så har jag inget emot det.

Flera av kustfiskarna har under många år köpt in norsk odlad lax för att röka, även om det finns de som håller sig enbart till vildfångad lax.

-Men pepparlaxen tror jag att kunderna ser som en lokal produkt, även om fisken är odlad i Norge, säger Linda Elverstig på Matvärden. Det har blivit så eftersom det var just i området runt Gävle som man började med pepparlax.

Pepparlax är varmrökt laxfilé, kryddad med en pepparblandning.

Kustfiskarna ser inte så många möjligheter att ersätta strömmingsfisket med annat fiske. Ett par samarbetande fiskare har emellertid köpt in tre begagnade laxfällor som de planerar att använda den kommande säsongen.

-Förut har vi bara använt en fälla åt gången, säger en av dem.

En kustfiskare kommer från Finland.

-Jag tycker man borde kunna plantera ut gös här. Det har de gjort i Finland. Då skulle vi ha haft en art till att fiska på.

Bara en av kustfiskarna i det här området har licens för att delta i det lönsamma siklöjefisket i Norrbotten. Licensen följde med när han köpte båten. Antalet licenser är begränsade och det har varit omöjligt att få länsstyrelsen i Norrbotten att utfärda nya.

Han upplevde ändå förra hösten att Norrbottensfiskarna har fått problem att locka personal i konkurrens med alla stora industrisatsningar i norra Sverige. En fundering är därför om det under de närmsta åren kan bli lättare att få delta i fisket, som bara pågår under en kort säsong.

När det gäller att utveckla kustfisket talas det ofta om möjligheter att ta till vara på arter som traditionellt har räknats som skräpfisk, framför allt brax, id, mört. Man vill byta ordet skräpfisk till smartfisk.

Flera försök har gjort i Sverige, men det är ännu mer utbrett i Finland, där man också gör konserver av sådan fisk.

-Vi provade med en konserv också, men vi tyckte inte det blev så bra, säger Emma Gabrielsson, hållbarhetschef på Guldhaven i Norrbotten som är en stor aktör på marknaden.

Hon var tidigare projektledare för det projekt som nu övergått till en ordinarie verksamhet, driven av fiskare.

-Vi tar om hand 20-25 ton per år i vår anläggning, och har kapacitet för betydligt större kvantiteter.

Fisken använts till färs som i första hand blir biffar till storkök.

-Vi som vet lite mer om fisk och inte är så unga, tycker nog inte det är så lockande att äta mört eller brax, men en femåring på en förskola tänker inte på vilken slags fisk det finns i biffarna.

Eftersom det inte finns några fångstkvoter för fiskarterna, forskas det inte på hur stora bestånden egentligen är.

-Men vi samlar ju in statistik från de fiskare som levererar till oss och bygger upp en bild av tillgången, säger Emma Gabrielsson.

De har fått leveranser från fiskare längs Ostkusten ända ner till Västervik och Emma Gabrielsson säger att det finns möjligheter att få stöd för transporterna. Färsen går att göra både storskaligt och småskaligt, konstaterar Emma Gabrielsson.

-Men investeringarna är stora hursomhelst för de anläggningar som finns tillgängliga att köpa och det kan vara svårt att få till bra kvalitet. Därför rekommenderar vi ju att man utnyttjar vår anläggning. Vi kan hjälpa till om till

exempel fiskare i ett område vill ta fram en egen produkt, om man till exempel har ett eget recept, men det måste komma upp i en någorlunda stor volym för att dra igång en produktionslinje.

Kustfiskarna har svårt att se några större förutsättningar för att fiska ”smartfisk”.

-Om vi börjar fiska på det, så tror jag bestånden tar slut på två-tre år, säger en av dem.

-Det blir djupt alldeles utanför oss, så vi har inga förutsättningar att fiska sådana fiskar, säger en annan. Vi har en grund vik innanför oss, men där är det fiskevårdsområde, så där får vi inte fiska.

Aksel Ydrén, Kustfiskarnas avgående projektledare, tycker ändå att kustfiskarna borde se möjligheterna som invandrargrupperns mattraditioner kan ge.

-Jag vet ju att en fiskare sålt färsk hel mört för 20 kronor kilot och det är ju mer än vad de får för strömmingen när de säljer till surströmmingssalterierna.

Linda Elverstig är inne på samma linje.

-Jag vet att thailändska kvinnor använder småfiskar som spigg och löja för att göra såser.

Annars är Aksel Ydrén tveksam till om det går att få lönsamhet i den relativt omständliga processen för att göra färs av ”smartfisk”.

-Man måste jämföra med priset på annan fisk som säljs till storkök, och då har färsen inte kunnat konkurrera. Då tror jag hellre på en liten maskin som skär en mängd små snitt i mört, vilket gör att man får bort känslan av många och stora ben i fisken. Den har man använt för fish and chips i Schweiz.

En av kustfiskarna har köpt en sådan maskin, men ännu inte börjat använda den.

I projektet om att ta tillvara på fiskrens, tittade Aksel Ydrén också lite på möjligheten att göra hund- och kattmat av restprodukterna. Det skulle också kunna vara ett sätt att få användning för bifångster.

Aksel Ydrén kan också se oanvända fiskevatten för kustfiskarna.

-Norr om Dalälven bedrivs i stort sett inget yrkesfiske i insjöarna. Kustfiskarna borde kunna hitta någon sjö i sitt län där de skulle kunna fiska. Jag har försökt få igång det här i Jämtland där jag bor, för vi har sammanlagt lika mycket sjöyta som Värnen, som är en av Europas största insjöar.

En av kustfiskarna tvivlar däremot på möjligheten.

-De flesta insjöar ingår i fiskevårdsområden, så det är nog svårt för oss att få fiska där.

Sedan den större fiskodlingen vid Norrfällsviken längs Höga kusten inte fick tillståndet förlängt, är den allmänna bilden att nuvarande regler gör det nästintill omöjligt att få tillstånd för kassodlingar i Bottenhavet.

Den bilden bekräftas av Mariana Backberg, platschef på Vattenbrukscentrum Norr i Kälarna, Jämtland.

När det gäller småskalig fiskodling nämner hon istället bönder som avvecklat sin djurhållning och anlagt fiskodlingar inne i ladugårdarna.

Wenche Hansen, VD för Matfiskodlarna AB i Söråker, Timrå, ser inte vare sig ekonomiska, tekniska eller kvalitetsmässiga möjligheter att odla matfisk på land. Anläggningarna är mycket energikrävande och fungerar än så länge bara för tropiska fiskarter som inte är etablerade på den svenska konsumentmarknaden.

-Det går att ha kläckstationer på land och det är på gränsen att man kan odla sättfisk på land.

Däremot ser hon betydligt ljusare på möjligheten att odla fisk i Bottenhavet, än vad den allmänna uppfattningen är.

-Branschen har anpassat sig till att det krävs betydligt mer information för att få ett tillstånd och nu gör man de här dyra utredningarna redan från början. Under de senaste åren har vi fått flera tillstånd för kassodlingar i Sverige, förlängda tillstånd, men även nya.

Fortsatt är handläggningstiderna mycket långa för tillstånd, men Wenche Hansen konstaterar att odlingar som använder upp till 40 ton foder per år, bara behöver kommunalt tillstånd, vilket innebär en betydligt kortare process.

Nuförtiden går det till och med att få ut fler kilo fisk än det foder man tillför från en odling, så om en kustfiskare skulle ha en fiskodling som komplement till annan verksamhet, så skulle det förmodligen räcka med det kommunala tillståndet.

För odling i Bottenhavet är det regnbågslax som fungerar, enligt Wenche Hansen.

För den som tänker sig att starta fiskodling i Västernorrland, kan hon emellertid se en svårighet i att det finns organiserade intressen som av olika anledningar ogillar och motarbetar sådan verksamhet.

Kustfiskarnas verksamhet drar på olika sätt nytta av turismen och har blivit en del av besöksnäringen med sina butiker, men också restauranger och kaféer.

Tre kusiner i Norrsundet utanför Gävle driver nu den största verksamheten i området, kopplad till kustfiske. I fisket, fiskbutikerna, fiskvagnar med försäljning på flera platser och restaurangen sysselsätter deras företag tio årsarbetare.

Nu har de köpt en före detta förskola som de ska bygga om för övernattnings- och konferenser.

Frågan är om det går att erbjuda upplevelser kopplade till sitt fiske eller använda sina båtar för att transportera människor ut i skärgården.

-Ja, det finns definitivt intresse för att se hur fisket fungerar och människor är beredda att betala för det. Vi har både företag, grupper och privatpersoner som vi erbjuder sådana aktiviteter, säger en av kustfiskarna.

En annan kustfiskare säger att han redan idag kör en del passagerare till arrangemang i skärgården.

En tredje har också funderat på sådana möjligheter.

-Man skulle kunna låta människor betala ett pris för att följa med ut och vittja laxfällan och ett högre pris som gör att man får med sig en av de fångade laxarna hem.

En fjärde hade för några år sedan planer på att börja erbjuda trolling.

-Det hade inte krävt särskilt stora investeringar, men så blev tillgången på lax sämre och då kändes det inte lika intressant.

Ett hinder för att ta med utomstående i båten är de kostnader och regler som är förknippade med det. Ingela Mästerbo, senior konsult inom utveckling av fiskerinäringen, hade kontakt med Transportstyrelsen och ett försäkringsbolag. Hennes slutsats blev att avgifter och försäkringar kostar minst 15 000-20 000 kronor per år. Till det kommer kostnader för investeringar i bland annat säkerhetsutrustning.

-Jag är i grunden sjökapten och vet vad som krävs för att få ta med människor i en båt, säger en kustfiskare.

Thomas Hjelm på Utö i Stockholms skärgård, numera egenföretagare, har haft flera olika uppdrag kopplat till kustfiske.

-Jag har suttit med i utvärderingar av hur pengarna från EU:s fiskerifond använts. Representanter från södra Europa har tyckt att man borde satsa mer på aktiviteter där man tar med besökare i båten, eftersom sådant är mycket vanligare där än i Norden. Men vi har betydligt strängare lagstiftning kring sådant i våra länder.

Intervjuerna med de tio kustfiskarna visar ingen större efterfrågan vad gäller produkt- och affärsutvecklingsmöjligheter.

-Jag tycker att jag nu har den verksamhet jag har i dag är det jag vill hålla på med, säger en av dem.

En annan konstaterar emellertid att hans verksamhet i och för sig bara ligger nere ungefär tre månader per år.

-Men nog skulle det vara bra att ha någon mer verksamhet att komplettera under den perioden, eftersom det hela tiden ska ut pengar från företaget.

Kustfiskarekåren har en hög medelålder och problemet med generationsväxling har lyfts fram under de senaste åren.

-Jag hade nog investerat mer tidigare om jag hade vetat att någon skulle ta över efter mig, säger en nu 75-årig kustfiskare.

När det gäller stöd från samhället tror en av kustfiskarna att generösare anställningsstöd skulle kunna möjliggöra att kustfiskarna kunde lägga över enklare uppgifter på personal och få utrymme att utveckla nya verksamheter.

-De stöd som finns är bra, men det borde vara lättare att söka dem. Det är ganska mycket krångel kring det, säger en annan kustfiskare som fått olika sorters investeringsstöd.

Ett par kustfiskare röker bara fisk. De har inte velat gå vidare med sådant som strömmingsinläggningar, bland annat för att de upplever kraven från kommunens miljökontor på lokalerna och hanteringen i övrigt, som alltför svåra

att leva upp till. Och deras uppfattning är att det är stor skillnad på hur olika kommuner hanterar sådana frågor.

-Jag upplever det som att vår kommun är mer sportfiskevänlig, säger en kustfiskare som är verksam i samma kommun.

Slutsatser och reflektioner

Visserligen är kustfiskarnas syn på sina förutsättningar av förståeliga skäl starkt påverkade av alla hinder och hot som finns för deras verksamhet. Framför allt upplever de bristande förståelse och intresse från beslutsfattare och myndigheter.

Kartläggningens intervjuer med kustfiskare visar emellertid att nästan ingen av dem överväger att avveckla sin verksamhet på grund av den besvärliga situationen.

Som kartläggning visar, har kustfiskarna under de senaste decennierna genomfört ett stort produkt- och affärsutvecklingsarbete, framför allt genom att mer bli en del av besöksnäringen.

De senaste årens kraftigt försämrade strömmingsfångster har blivit ett hårt slag och kustfiskarna har ännu inte hittat något riktigt bra sätt att möta den krisen.

Den här kartläggningen diskuterar några lösningar, men förutom möjligheten att köpa fisk från andra områden, handlar det om idéer som måste utvecklas mer innan de kan användas och ge lönsamhet.

Det finns en öppenhet bland kustfiskarna för att arbeta med produkt- och affärsutveckling, framför allt genom Producentorganisationen Kustfiskarna Bottenhavet, som driver projekt kring åtgärder för att förbättra möjligheten till fiske, men också projekt som är inriktade på produkt- och affärsutveckling.

Joakim Westlund, mars 2023

Intervjuer

Kustfiskare

Mika Pastinen, Husum, Örnsköldsvik

Manjula Gulliksson, Köpmanholmen, Örnsköldsvik

Stefan Nordin, Köpmanholmen, Örnsköldsvik

Hans Frölander, Bondhamn, Härnösand

Carl-Åke Wallin, Rönnskär, Stocka, Nordanstig

Lars-Erik Åslund, Kuggören, Hudiksvall

Roger Stark, Enånger, Hudiksvall

Dennis Westlund, Skarså, Söderhamn

Dennis Bergman, Saltharsfjärden, Norrsundet, Gävle

Lars-Ivan Hållstrand, Hästskär, Skärplinge, Tierp

Övriga

Aksel Ydrén, branchansvarig för fiskförädling vid Eldrimner, nationellt resurscentrum för mathantverk, och avgående projektledare för Producentorganisationen Kustfiskarna, Bottenhavet.

Linda Elverstig, projektledare, Föreningen Matvärden, Gävleborg.

Emma Gabrielsson, hållbarhetschef, Guldhaven AB, Norrbotten.

Mariana Backberg, platschef, Vattenbrukscentrum Norr, Kälarne, Jämtland

Wenche Hansen, VD, Matfiskodlarna Sverige AB, Söråker, Timrå

Ingela Mästerbo, senior konsult inom utveckling av fiskerinäringen

Thomas Hjelm, företagare och fiskare, Utö, Stockholms skärgård