

تأمین منابع غذایی و تغذیه سالم جمعیتی که هر روز رو به افزایش است، شاید مهمترین دغدغهای برنامه ریزان کشور باشد. جستجوی منابع تازه و یا بهره گیری بیشتر از منابع موجود، اما، تنها محور برنامه ریزی تغذیه مردم نیست، پیوندهای اجتماعی، بهداشتی و اقتصادی و حتی فرهنگی هر سیاستی در این مورد نیز به همان حد تأمین منابع تازه، می تواند بر ساختار ملی جامعه موثر باشد. کمبود مواد غذایی اصلی ویتامین‌هایی چون ویتامین A و موآردی چون آهن و ید، رشد ذهنی و جسمی گروههایی از مردم

چون فعال کردن بخش خصوصی در کنار بخش دولتی، حمایت بیشتر از بخش خصوصی در زمینه صید ماهی، عمل آوری و توزیع ماهی در داخل کشور و ایجاد زمینه‌های مناسب برای صادرات را دنبال میکند.»

افزایش صادرات، همواره می تواند هدفی کار ساز برای هر برنامه‌ای باشد، اما به ویژه در زمینه تغذیه مردم شیلات و ظیفه مهمتری را نیز بر عهده دارد.

آقای اکبراف در پاسخ به این پرسش که با

ماهی‌های بزرگ و آن هم از نوع سفید هستند، در صورتیکه ذخایر این نوع ماهیها نسبت به انواع ماهی‌های دیگر بسیار پایین تر است. لذا بخش تکثیر و پرورش شیلات ایران در جهت افزایش فرهنگ مصرف ماهی در ایران سالانه تا ۲۰۰ میلیون بچه ماهی به آبهای دریای خزر می ریزد و سعی دارد گونه‌های مختلفی نظیر کیلکا و ساردین را در بازار ارائه دهد. اندازه واقعی اغلب این ماهی‌ها حدود ۱۰ تا ۱۵ سانت است در حالیکه از نظر مواد پروتئینی نسبت به



شیلات وبازرگانی

را محدود می کند.
نرخ فزاینده رشد جمعیت و کمبود گوشت قرمز به عنوان یکی از معضلات اقتصادی کشور مسبب تنگناهایی شده‌اند که حل آنها جز با برنامه ریزی دقیق و عملی و جایگزینی منابع دیگر ممکن نیست.
در همین رابطه گفتگویی داریم با آقای اسدا... اکبراف مدیر عامل شرکت بازرگانی شیلات ایران.

- «در سال ۱۳۶۳ پس از ادغام شیلات جنوب و شیلات شمال، شرکت بازرگانی شیلات ایران» تأسیس شد که مسئولیت خرید نیازهای شیلات کشور و فروش محصولات تولیدی و صادرات دریایی شامل خاویار، میگو، لاوستر و سایر انواع را در عهده گرفت» آقای اسدا... اکبراف در زمینه فعالیتهای این شرکت میگوید: «تولید و پرورش ماهی آب سرد و آب گرم، ماهی آب شور و میگو در داخل کشور در رأس برنامه‌های شیلات ایران است و از دیگر برنامه‌ها و اقدام‌های این شرکت، تغذیه، حفظ و ازدیاد ذخایر آبزیان کشور و نیز بهبود روشهای صید است. شیلات برای تحقق اهداف خود برنامه‌هایی

توجه بر لزوم تولید و مصرف بیشتر ماهی، شیلات ایران در جهت افزایش فرهنگ مصرف ماهی در کشور چه کرده است میگوید: «سالهاست که مردم کشور ما تنها در اواخر سال یا در شب عید نوروز از ماهی به عنوان یک سنت و نه عنوان یک ماده غذایی استفاده و معمولاً با خرید یک ماهی درشت و آن هم از نوع سفید مراسم سنتی خود را برگزار میکنند.
در حالیکه فرهنگ مصرفی کشورهای دنیا الگوی دیگری را ارائه میدهد. مصرف مواد پروتئینی دریایی در ژاپن رقمی برابر ۷۰ درصد از کل مواد پروتئینی این کشور است و ماهی نه تنها در تأمین منابع تغذیه بلکه به علت ویژگیهای گوشت ماهی در حفظ سلامتی و بهداشت عمومی نیز نقش مهمی بر عهده دارد. مردم ایران اخیراً در پی تبلیغات رسانه‌های گروهی از جمله صدا و سیما، روزنامه‌ها و مجلات و از سوی دیگر با توجه به قیمتهای نسبتاً ارزان ماهی در برابر انواع گوشت مرغ، گوسفند و گوساله به طرف مصرف مواد پروتئینی سفید (ماهی) راغب‌تر شده‌اند، اما متأسفانه با همان فرهنگ سنتی پیشین بسیاری از مردم ایران اغلب در پی مصرف

ماهی‌های دیگر از ارزش غذایی بسیار بالاتری نیز برخوردارند. این ماهی‌ها از نظر پخت نیز دارای امکانات خوبی هستند لذا شرکت شیلات ایران در حال تهیه فیلم، بروشور، عکس و انتشار نشریه‌های راهنما در مورد طرز استفاده و پخت اینگونه ماهیان است.» آمارها نشان دهنده آنند که مصرف ماهی در ایران رو به افزایش است. از آقای اکبراف می پرسیم: در صورت افزایش مصرف ماهی، شیلات برای صید بیشتر آماده‌گی دارد؟ و آقای اکبراف میگوید: «هم اکنون شیلات ایران در جهت توسعه صید ماهی تلاش چشمگیری دارد تا مصرف سالانه مردم را در پنج سال آینده تأمین کند به همین منظور شرکت صید صنعتی ایران هم در آبهای ایران و هم در آبهای بین‌المللی با تقویت ناوگان صیادی و نیز آموزش صیادان بومی، اقدام به صید انواع ماهی و فراهم آوردن نیازهای کشور کرده است. آقای اکبراف در پاسخ به این پرسش که: اخیراً دیده میشود بعضی از کانتینرها ماهی‌های نامرغوبی به نام ماهی شوریده شیلات در خیابانهای تهران به فروش میرسانند و اینکه، چرا در این زمینه اطلاعیه‌ای از سوی شیلات صادر نشده است؟ می‌گوید: هیچکدام از

کانتینرهائی که در خیابانهای تهران ماهی میفروشند از سوی شرکت شیلات نیستند و هیچ تضمینی هم برای سلامت و گواهی بهداشت محصولات آنها صادر نشده لذا ضرورت دارد اداره بهداشت تهران در این زمینه نظارت و کنترل کافی اعمال کند. لازم به توضیح است که ماهی شوریده اقیانوسی به یک گونه از ماهیهای آبهای شمال اروپا است که از طریق کشتیهای خارجی برای مصرف ایران صید و به وسیله سازمان عمران کیش در بازار توزیع میشود و شیلات ایران نیز

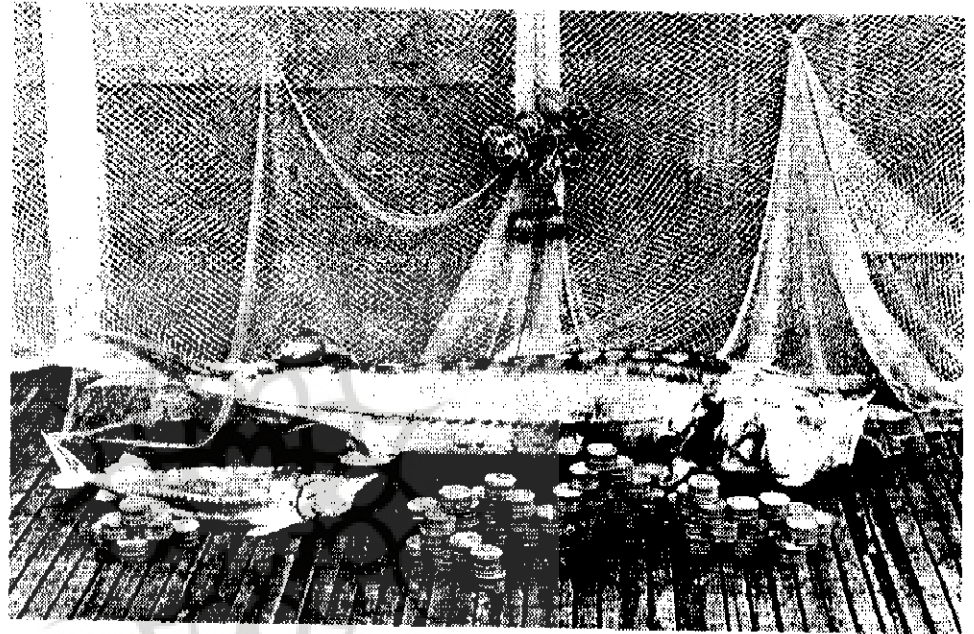
باشد و نظر کارشناسان براینست که سالانه باید حداقل ۵ میلیون تن ماهی در ایران (جنوب، شمال، رودخانهها و کارگاهها) تولید شود تا مصرف سرانه ایران به ۱۰ کیلو در سال و نزدیک به کشورهای همجوار برسد، نظر شما چیست؟

اکبراف: باید یادآوری کنم که این مقدار که FAO اعلام کرده است تماماً از نوع ماهیهای شوریده و حلوا نیست و درصد کمی حدود ۳۰ تا ۴۰ درصد را تشکیل میدهد بنابراین بقیه شامل ماهیهای ریزتری است که برای تهیه ساردین و

باز شدن تخم تا هنگامیکه بتوانیم خاویار از آن استحصال کنیم ۲۲ سال طول می کشد.

بزرگترین ماهی خاویاری صید شده ۴۲ سال سن داشت. گران بهاترین ماهی به طول ۴ متر و شصت سانتیمتر با وزن خاویارش ۷۹۰ کیلو بود که ۱۰۰ کیلوگرم خاویار از آن استحصال شد و حدود ۱۳۰ هزار دلار سود حاصله این صید بود.

این ماهی پس از حمل به یکی از کشورهای اروپا بصورت (تاگسی درمی) درآمد و در موزههای جهانی به نمایش گذاشته می شود سپس به ایران



● هیچ یک از کانتینرهایی که در خیابانهای تهران ماهی میفروشند مورد تأیید و مربوط به شیلات نیستند.

در آبهای آمریکای جنوبی به صید اقدام خواهد کرد چون ماهیهای این آبها مشابه ماهیهای سواحل جنوبی ایران بوده و با ذائقه ایرانی سازگاری دارند. بنابراین در صورتیکه شرکت شیلات ایران از طریق کانتینر توزیع ماهی داشته باشد طی اطلاعیه ای مسئله را به آگاهی مردم رسانده و شهرداری تهران را نیز در جریان خواهد گذاشت.

می پرسیم: چرا تن ها و کنسروهای ماهی تولیدی شرکت صیدکیش از مرغوبیت لازم بی بهره است؟

- تن های شیلات معمولاً از گونه ماهی بنام هور یا (تنا ماهی) تهیه میشود و از نظر کیفیت بهترین نوع بوده و ماهی نیز از نظر خوشمزگی با ذائقه مردم ایران بسیار سازگار است در حالیکه آنچه را که صید کیش تولید میکند معمولاً از نوع ماهی قباد وارداتی (ماکول) است و طبیعتاً مزه آن تفاوت دارد و چندان با سلیقه ذائقه ایرانی سازگار نیست.

گزارش: منصرف سرانه ماهی در ایران پائین است، FAO اعلام کرده است حداقل برداشت ماهی در ایران باید بیش از ۶۰۰ هزار تن در سال

پودر ماهی به کار گرفته میشود. همچنین یک سری ماهیهای غیر معمول از نظر خوراکی در ایران وجود دارد که بیشتر برای صادرات و تهیه پودر مورد استفاده دارد و فکر میکنم این رقم FAO شامل همه این نوع بوده است. ذکر این نکته لازم است که در برنامه پنجساله توسعه اقتصادی، اجتماعی، سیاسی و فرهنگی کشور شیلات ایران موظف شده است سالانه تا ۷۰۰ هزار تن ماهی تولید کند.

گزارش: آگاهی یافتیم که اخیراً بزرگترین ماهی خاویاری جهان در آبهای دریای خزر صید شده است در این زمینه بیشتر توضیح دهید.

اکبراف: در دریای خزر یکی از بزرگترین ذخائر ماهیهای خاویاری (استروژن) وجود دارد و کل خاویار ایران که از شهرت بین المللی برخوردار است از این نوع ماهی استحصال میشود. ماهیهای خاویاری سه گونه معروف دارند به نامهای فیل ماهی (پلگا)، تاس ماهی (آسترا) و ازون برون (رشورگا) که ماهی صید شده اخیر از گونه فیل ماهی است. این ماهی که حدود ۱۰۰ سال عمر میکند یکی از کمیابترین نوع ماهی خاویاری جهان است و معمولاً از زمان

حمل و در موزه نگهداری خواهد شد. لازم به توضیح است که این ماهی بوسیله دو نفر از صیادان پرتلاش کشورمان با قایقهای کوچک موتوری صید خاویاری و در سخت ترین شرایط صید شده است و نظیر این ماهی حدود سی سال پیش در حوزه آبهای ایران صید شده که وزنش یک تن بوده است.

مدیر عامل شرکت بازرگانی شیلات ایران در پایان این گفتگو توصیه کرد مردم باید سعی کنند تا می توانند ماهی را بصورت تازه و یا فریز شده بصورتیکه تحت کنترل بهداشتی باشد مصرف کنند.

وی همچنین یادآور شد توزیع گوشت ماهی باید در بسته بندیهای مناسب و راحت بوسیله بخش خصوصی و بخش دولتی و با رعایت کلیه مسائل بهداشتی به بازار عرضه شود و مردم نیز نباید دنبال ماهیهای درشت باشند بلکه باید کیفیت و خاصیت ماهی را در نظر بگیرند.