Grásleppan flutt lands-horna á milli

- „Slagur um hverja útgerð og hvert kíló“
- Fersk hrogn flutt út til Danmerkur

Ágúst Ingi Jónsson
aij@mbl.is

Gott verð hefur fengist fyrir grásleppu á vertíðinni, en aflabrögð munu víða vera svipuð og tvö síðustu ár. Eftirspurn eftir grásleppu til vinnslu hefur verið mikil og fiskurinn keyrður landshorna á milli ef því hefur verið að skipta. Í vor hafa fersk hrogn verið flutt með flugi til Danmerkur.

Ágætur kraftur hefur verið í vertíðinni fyrir norðan og norðaustan land undanfarið og eru um 140 bátar byrjaðir veiðar, sem er lítils háttar fjölgun frá því í fyrra. Í heildina hefur afli glæðst frá fyrstu dögum vertíðar og veður orðið skaplegra. Veiðarnar eru bundnar sérleyfum til grásleppuveiða og má hver bátur róa í 44 daga samfellt frá því að hann leggur netin.

Um 40% verðhækkun

Til þessa hefur mestu verið landað á Drangsnesi, samkvæmt upplýsingum Landssambands smábátaeigenda. Þar eru komin á land um 118 tonn af þeim 952 tonnum sem búið er að landa. Örn Pálsson, framkvæmdastjóri LS, segir að meðalverð á kíló sem selt er í gegnum fiskmarkaðina hafi verið 288 krónur í vor. Það sé um 40% hækkun frá síðasta ári þegar meðalverðið var á sama tíma 206 krónur, en verðið hækkaði nokkuð er leið á vertíðina.

Óskar Torfason, framkvæmdastjóri Drangs á Drangsnesi, sagði að veiðar og vinnsla grásleppu gengju ljómandi þessa dagana. Nóg væri að gera, en alls eru 18 manns í vinnu hjá Drangi, þó ekki allir í fullu starfi. Það er stór hluti vinnandi fólks á Drangsnesi og nágrenni þar sem íbúar eru um 100. Síðustu daga hafa átta heimabátar landað á Drangsnesi, en að auki er afli tveggja báta frá Akranesi keyrður norður til verkunar hjá Drangi.

Eins og áður sagði er grásleppan í mörgum tilvikum keyrð um langan veg, en nánast allir landa heilli grásleppu. Þannig nefndi Óskar að grásleppa frá nágrönnum þeirra á Hólmavík færi til vinnslu í Búðardal og grásleppa sem landað væri á Ísafirði væri meðal annars unnin á Djúpavogi. Grásleppa frá Akranesi hefur meðal annars verið unnin á Vopnafirði í vor, þar sem er slæging og söltun á hrognum í húsakynnum HB Granda. Á Akranesi framleiðir Vignir Jónsson hf., dótturfyrirtæki HB Granda, kavíar úr hrognum alls staðar að af landinu.

Verkendur duglegir að hringja

„Ég held að það sé óhætt að segja að það hafi verið slagur um hverja útgerð og hvert kíló af hrognun,“ segir Óskar. „Verkendur hafa verið duglegir að hringja í kalla sem eiga grásleppuveiðileyfi og það er vonandi gott fyrir kallana. Þeir hafa verið að fá gott verð, algengt að borgaðar hafi verið 285 krónur fyrir kílóið og upp í 300 krónur hef ég heyrt.

Í vor höfum við sent talsvert af ferskum hrognum með flugi til Danmerkur og ég gæti trúað því að allt að helmingur hrognanna hafi farið til Kaupmannahafnar. Þetta fer væntanlega á veitingastaði og mér skilst að þetta sé borðað sem einhvers konar kavíar, en líka notað sem skraut. Þetta er lúxusvara og ætti að skila talsvert hærra verði,“ segir Óskar.



Ljósmynd/Óskar Torfason

Nóg að gera Tomas, Veronika og Unnur Ágústa við verkun á grásleppu hjá Drangi á Drangsnesi í gærmorgun.



Ljósmynd/Þorgeir Baldursson

Á Árskógssandi Haraldur Ólafsson við löndun úr Særúnu í síðasta mánuði.

Unnið alla daga

Hjá Drangi er unnið alla daga ef það þarf að slægja eða salta hrogn. Netin eru í sjó alla daga frá upphafi vertíðar og dregið er daglega ef veður leyfir. Páskahátíðin breytir litlu þar um. Drangur er með tvo báta á grásleppu, en í plássinu eru nokkrir gamalgrónir í grásleppuútgerð. Að lokinni grásleppuvertíð róa bátar Drangs með línu, en nýverið festi fyrirtækið kaup á 15 metra hálfyfirbyggðum plastbát frá Rifi. Hann bar áður nafnið Þorsteinn SH, en núna Benni ST.