

# Japanese Seafood Exports;

The Secret Behind the Quality  
صادرات الأغذية البحرية اليابانية:  
السر وراء جودة النوعية

في اليابان تبذل جهوداً كبيرة من أجل المحافظة على جمال الطبيعة البحرية. من خلال الإشراف على عمليات الصيد، وطمأننة المستهلك بسلامة المنتجات البحرية وتوفير منتجات بحرية ذات نوعية عالية. وفي الوقت الحاضر فإن المنتجات البحرية اليابانية أخذت تنتشر في أسواق دول العالم، ويتأثر الجهود والسياسات المستقبلية المتبعة، فليس ببعيد اليوم الذي تحوز فيه المنتجات البحرية اليابانية بإهتمام كالذي تمتلكها أكلة (السوشي) في مختلف دول العالم.

الجهات المساهمة: إتحاد جمعيات صيادي الأسماك في مقاطعة هوكايدو دائرة الموارد البحرية والغابات في مقاطعة هوكايدو/قسم الموارد البحرية/فرع إدارة الموارد البحرية إتحاد جمعيات صيادي الأسماك في محافظة أوموري شركة مبيعات آبه جو المساهمة (مدينة كه سنوما/محافظة مياغي) شركة كانه ياما المساهمة (مدينة أساهي/محافظة جيبا) إتحاد جمعيات صيادي الأسماك في محافظة إيمه جمعية أزماجو لصيادي الأسماك في محافظة كاغوشيما التصوير: قسم السياحة في محافظة مياغي، قسم السياحة في مدينة كه سنوما تصوير الأطباق الغذائية: الأنسة سوزوكي ماسامي الطبخ: الأنسة تاكوجي سيكو، السيد ساتو سوايجيرو

## سمك التونة الوَثَاب

SKIPJACK TUNA

Katsuo



### مقابلة مع مدير شركة تصنيع وبيع المنتجات البحرية



طبق كاتس-أو تتاكي

في أغلب الأسواق العالمية يباع سمك التونة الوَثَاب بشكل رئيسي لأغراض التعليب، ولكن في اليابان يباع لأغراض تناوله بشكل نقي وبسعر عالٍ مشابه لاسعار لحوم اسماك التونة الكبيرة. وتوفر مصادره الطبيعية بشكل كافٍ لذا يمكن الإستفادة من هذا النوع من الاسماك، ونأمل أن يتعرف المستهلكين في دول العالم على جودة طعمه جنباً الى جنب مع سمك التونة الكبير.

### مناطق الصيد الرئيسية



كمية الإنتاج  
٣٩٩٤٦٥ طن (بيانات عام ٢٠٠٥)

مناطق التصريف الرئيسية  
شيزوكا، مياغي، كاغوشيما



لحم سمك التونة الوَثَاب الأحمر والذي لا يقل جمالاً عن غيره من أسماك التونة



منظر لطريقة الصيد إب-بون تسوري وهي طريقة تراعي البيئة والموارد الطبيعية

### إستراتيجية التصدير الحالية تتحول من تصديره لغرض تصنيعه نحو التصدير لغرض تناوله بشكل نقي

لكن سمك التونة الوَثَاب (كاتس-أو، بالتسمية اليابانية) يسبح حسب الموسم في المياه الدافئة للمحيط الهادي، شمالاً في فصل الربيع، وفي الخريف يسبح نحو الجنوب، لذا في بداية الصيف يطلق عليه (أول الكاتس-أو)، وفي الخريف يطلق عليه (الكاتس-أو العائد)، ويعتبر غذاءً موسمياً، إضافة الى ذلك، ومنذ القدم فإن سمك «الكاتس-أو» المخفض لعب دوراً كبيراً في العادات الغذائية اليابانية، حيث يستخدم في عمل (داشي)، المرققة التي تستخدم كمادة أولية في العديد من الطبخات، والتي لا يمكن الإستغناء عنها في الأكلات اليابانية. وفي الوقت الحاضر، يؤكل نياً بشكل ساشمي أو «كاتس-أو تتاكي» (الأكلة المعدة بالطرق الخفيف)، وهذا النوع من السمك له شعبية كبيرة في اليابان.

وإحدى طرق صيده في اليابان، في البحار القريبة من اليابان من جهة المحيط الهادي، بالصنارة اليدوية، ويطلق عليها (إب-بون تسوري)، وهي طريقة صيد مثيرة حيث يتم نثر طعم لها في البحر لتتجمع ومن ثم يتم صيدها واحدة تلو الأخرى بالصنارة اليدوية، وهي طريقة صيد خاصة باليابانيين منذ القدم، وتحظى بتقييم ميمز من عدة وجوه، من حيث الحفاظ على الطزوجة، المحافظة على الموارد البحرية وإعتبارات البيئة. وفي اليابان يعتبر سمك التونة الوَثَاب المصطاد بهذه الطريقة من الأغذية الراقية وأصبحت ماركعة معروفة.

وكان سمك التونة الوَثَاب يعلب ويصدر الى تايلند وفيتنام. ولكن إزدیاد الإهتمام بالأكل الياباني في عموم العالم، وإنخفاض كمية عرض سمك التونة، فقد إرتفع الطلب عليه في السنوات الأخيرة ليس بشكل معلبات فقط، بل كغذاء صحي بديلاً عن سمك التونة، لذا فإن مصنعي الأسماك يبذلون جهوداً كبيرة لتطوير وإيجاد سلع جديدة نية ملائمة لأسواق الدول الأوروبية والولايات المتحدة.