



En einn merkilegan og mikilsverðan þátt í því að gera fiskafurðir vorar útflutningshæfar og ryðja þeim braut á erlendum mörkuðum hafa Íslendingar gesamlega vanrækt. Það er niðursuða fisks. Þær litlu tilraunir, sem hér hafa verið gerðar með útflutning á niðursuðuvörum, hafa ekki náð tilgangi sínum. Ber þar sjálf-sagt margt til og þó einkum ófullkomin tæknikunnátta, ónóg vandvirkni og skortur hagkvæmra og afkastamikilla véla. Allt þetta stendur til bóta. Eða hví skyldu Íslendingar ekki geta leyst þá þraut á sviði iðnaðar og viðskipta að geta orðið jafnokar annarra fiskveiðarþjóða um framleiðslu og sölu á niðursuðuvörum? Þeir hafa heimsins bezta hráefni til niðursuðu og allar aðstæður til þess, að þar geti verið um mikla fjölbreytni að ræða. Reynolds annarra þjóða, sem um fiskgæði og fjölda fisktegunda standa Íslendingum langt að baki, sýnir, hve miklum árangri er hægt að ná með þessari vinnsluaðferð, ef rétt er að farið. Það er því engan veginn vansalaust og óverjandi sinnuleysi og manndómsskortur að láta lengur reka á reiðanum í þessu efni. Íslenzka þjóðin, sem er í hröðum vexti, þarfnast vissulega þess gjalds-eyris, sem henni gæti fallið í skaut við það, að slíkum iðnrekstri væri komið á legg, og þeirrar atvinnu, sem hann mundi veita. Þörf vor á aukinni útflutningsframleiðslu og metnaður vor um að sýna þróttmikla og karlmannlega framgöngu í þessu efni krefst þess, að hér verði hafizt handa með ráði og dáð og einskis látið ófreistað til þess, að stigin verði án tafar raunhæf spor á þessu sviði.

En vel skal til þessa verks vandað og hygginda þeirra, sem í hag koma, í hvívetna gætt um allan undirbúning þessa máls. Því er það, að fjárveitinganefnd leggur til, að Alþingi feli ríkisstjórninni að beita sér fyrir, að hafnar séu framkvæmdir í máli þessu með þeim hætti, að hún kveðji til þess kunnáttumenn á þessu sviði að leggja á ráðin um það, hvernig til framkvæmda verði stofnað. Og enn fremur, þegar niðurstaða er fengin um hin faglegu undirstöðuatriði, þá taki ríkisstjórnin til athugunar, ef þess telst þörf, hvernig hún að öðru leyti geti veitt stuðning og atbeina þeim aðilum, sem taka á sínar herðar það mikilsverða hlutverk að hrinda málinu í framkvæmd.

Fjárveitinganefnd hefur aflað sér hjá Fiskifélagi Íslands nokkurra upplýsinga um fiskniðursuðu, þar á meðal um þróun þessara mála í Noregi og Þýskalandi, og enn fremur fengið umsögn eins fræðimanns, sem vinnur í fiskiðnaðardeild félagsins, um það, hvað fiskniðursuðuiðnaði vorum hefur mest staðið fyrir þrífum að undanförmu, ásamt hendingum um það, hvað gera beri til úrbóta. Upplýsingar þær, er hér um ræðir, eru teknar upp í þessa greinargerð.

Þess er vænzt, að ríkisstjórnin vindi að því bráðan bug, að hafnar verði rannsóknir í þessu efni og undirbúningur að framkvæmdum, og að hún einnig að öðru leyti, eftir því sem í hennar valdi stendur, leggi málefni þessu liðsinni sitt.

Upplýsingar þær, sem fjárveitinganefnd fékk frá Fiskifélagi Íslands, eru á þessa leið:

Þeir þættir, sem hagfræðin gerir ráð fyrir að mest áhrif hafi á staðsetningu framleiðslufyrirtækis, eru venjulega taldir: hráefni, markaðir (flutningskostn.), vinnuafli og orka — auk annarra, er ekki verða skilgreindir á lögmálsbundinn hátt. Er þá eigi rætt um fjármagnið eða pólitískar ákvarðanir. Gert er ráð fyrir, að fjármagnið leiti þangað, sem vænzt er mests afraksturs, og þá í samræmi við einn eða fleiri ofanefndra þátta, er áhrif hafa á staðarvalið. Það er þarflaust að ræða um hina pólitísku þætti, er ákveða framleiðslu einhverrar vörutegundar og hvar hún skuli framleidd, því að slíkt fyrirtæki og framleiðsla geta eigi orðið samkeppnisfær, nema í samræmi sé við ofanefnda þætti.

Þessa einföldun aðstæðna má hafa í huga og leggja til grundvallar því, sem segja má um staðarval niðursuðuiðnaðar, bæði í ákveðnu landi og miðað við heimsmarkaðinn. Skulu nú hinir einstöku þættir ræddir ánár.

Fáir staðir hafa algera yfirburði, þannig að þar finnist ódýr orka, nægt og gott hráefni og hentugt vinnuafli nægilega nálægt stórum markaði. En sumir staðir

hafa hlutfallslega yfirburði yfir aðra og sameina einn eða fleiri þeirra þátta, er laða að fjármagn.

Lengi vel var það orkan, sem úrslitaáhrifin hafði, einkum í sambandi við nálæga markaði eða hentugar samgöngur, þar sem orkan var fyrst í stað lítt hreyfanleg (vatnsafl) eða var svo rúmfrek slæmum samgöngutækjum (kol), að eigi þótti svara kostnaði að flytja hana til hráefnisins, og vinnuaflið aftur á móti til-  
tölulega hreyfanlegt. Á slíkum stöðum risu þannig upp borgir og bæir, er sérhæfðu sig á ýmsum sviðum iðnaðar og framleiðslu — bæði véla og vinnuafls — og hafa svo dregið að sér nýjar — líkar og ólíkar — iðngreinar.

Framfarir síðari tíma í samgöngum, ýmissi tækni svo og nýjungar í nýtingu orku og orkuframleiðslu hafa mjög dregið úr áhrifum orku- og vinnuafllspáttanna, og hafa markaðs- og hráefnisþættirnir unnið á, en ekki samsvarandi. Sökum bættra samgangna og oft aukins þéttbýlis hefur markaðurinn að öðru jöfnu meira aðdráttarafl, enda kemur vinnuafllspátturinn þar til greina svo og ýmiss konar þjónusta, sem fyrir hendi er eða líklegra er að fáist í þéttbýli en í dreifbýli.

Framleiðslustaðurinn er að mestum líkindum valinn — þegar um nýja iðngrein er að ræða — sem næst hráefninu, ef ódýrara er að flytja hina fullunnu vöru á markaðinn en hráefnið sjálft, og hið sama á sér oftast stað, þegar mikið gengur úr við framleiðsluna og öðrum nauðsynlegum skilyrðum er fullnægt.

Framleiðsla ýmissa matvæla úr hráefnum, sem hætt er við skemmdum, hefur sérstöðu í þessum efnum og tilhneigingu til þess að ráða staðarvalinu.

Fullyrða má, að yfirleitt sé betra að velja niðursuðuverksmiðjum stað sem næst hráefninu, sem vinna skal úr:

1. Ef um niðursuðu nýmetis er að ræða.
2. Ef hráefnið er ekki nýmeti, eins og t. d. kryddsild, saltufsi (sjólax), söltuð eða sykruð hrogn o. s. frv., ætti framleiðslulandið (sem framleiðir hráefnið) ekki að hafa verri aðstöðu til þess að framleiða eftirspurða vöru en hvert annað land, nema háir tollar á innflutta fullunna vöru hindri heilbrigða samkeppni.

Að því athuguðu, að niðursuðuverksmiðjum skuli vera og geti verið valinn staður sem næst hráefninu, er hér tekin til athugunar framleiðsla og sala niðursuðufurða tveggja landa, er sæmilegar upplýsingar liggja fyrir um og eru hvort á sinn hátt einkennandi.

1. Norðmenn eru stórframleiðendur niðursuðuværa, og gæðum afurða þeirra er við brugðið og þau rómuð, en þeir framleiða mestmegnis til útflutnings.
2. Þýzkaland er gamalt framleiðsluland og hefur náð miklum árangri á öllum sviðum, gæði, tækni o. s. frv., en Þjóðverjar framleiða nær eingöngu fyrir eigin markað.

#### Noregur.

Niðursuðuiðnaður Norðmanna stendur á gömlum merg, og er talið, að niðursuða matvæla í Noregi hefjist á árinu 1841. Skriður var samt ekki kominn á þessi mál fyrr en 40—50 árum síðar. Norðmenn hafa þannig langa reynslu að baki, er farið hefur í að byggja upp hinn stóra og afkastamikla nútímaíðnað, og verður slík reynsla eigi metin til fjár. Þeir sjóða að magni til mestmegnis niður sild og síldar-  
afurðir, og mun síldin að jafnaði nema 60—70% heildarniðursuðunnar. Eftirfarandi tafla gefur nokkra hugmynd um magn og tegundir:

	Meðalársframleiðsla
Smásild (reykt og ný í olíu eða tómát) .....	20000 lestir
„Kipper“-sild (unnið er að jafnaði úr 100—150 þús. hl) .....	7000 —
Síldarhrogn .....	800 —
Önnur síld .....	„ —
Brislingur (reyktur og nýr í olíu eða tómát) .....	8000—9000 —

Aðrar tegundir, eins og makrill, skelfiskur og krabbadýr, fiskbollur og búðingar, önnur hrogn en síldarhrogn o. s. frv., nema óverulegu magni miðað við síldina og brislinginn.

Síld er veidd við norsku ströndina allt árið, en skiptist að öðru leyti sem hér segir:

Stórsíld og vorsíld veiðist aðallega á tímabilinu janúar—apríl ár hvert. Á þessu tímabili fer „kipper“-framleiðslan aðallega fram, en einnig er um aðra niðursuðu að ræða.

Smásíld er aðallega veidd að sumri og hausti — svo og brislingur.

Sé litið á aflatölur (sem ekki er nauðsynlegt að nefna hér sérstaklega) sést, að síldar- og brislingsafli meðalárferðis skapar möguleika á niðursuðuiðnaði í stórum stíl. — Niðursuðuiðnaðurinn aftur á móti skapar eftirspurn eftir sjávarafli, sem að öðrum kosti mundi ekki nýtast jafnvel, eða alls eigi.

Þær ályktanir, sem draga má af ofanrituðu, eru aðallega í tvennu lagi:

1. Stöðugt framboð hráefnis skapar iðnaðinum hagstæðan framleiðslugrundvöll allan ársins hring.
2. Unnt er að nota vélar í stórum stíl og lækka þannig framleiðslukostnaðinn, en eins og augljóst er, kemur mikil fjárfesting í vélum því aðeins að gagni, að um nokkurn veginn stöðuga framleiðslu geti verið að ræða, en nánar verður vikið að þessu atriði síðar.

Norðmenn hafa alltaf miðað framleiðslu sína við útflutning og erlenda markaði. Hafa þeir unnið markvisst að markaðsöflun og kynningu framleiðslu sinnar erlendis. Vörur þeirra njóta mikils álits og stöðugar eftirspurnar, og hefur það gert kleifar áætlanir og fjárfestingu til langs tíma.

Fjárfestingin í iðnaðinum hefur því orðið örari, og hefur vélanotkun einkum notið góðs af.

Norðmenn komust mjög fljótt að raun um, að visindaleg starfstilhögun og rannsóknir mundu margborga sig. Og þegar landssamband niðursjóðenda var stofnað árið 1917, var þetta málefni meðal þeirra fyrstu, er tekin voru á dagskrá, og varð árangurinn sá, að stofnuð var sameiginleg rannsóknarstöð fyrir iðnaðinn. Stórþingið norska lagði fram álitlega fjárhæð í þessu skyni.

Stofnunin skiptist í deildir, og er þar m. a. að finna gerlafræði-, efnafræði- og vélfræðideild, og er stofnunin sérlega vel búin öllum tækjum og áhöldum.

Að frumkvæði iðnaðarins sjálfs og norska ríkisins hefur verið komið á ströngu gæðaeftirliti og mati á allri niðursuðuframleiðslu.

Nýlega er lokið við byggingu skóla, er kenna á verðandi starfsmönnum niðursuðuiðnaðinn.

Þessar þrjár stofnanir — rannsóknarstofnunin, gæðaeftirlitið og skólinn — eru allar á sama stað, og er ætlunin að koma á náinni samvinnu þeirra í milli.

Útflutningur. Eins og minnst var á að framan, flytja Norðmenn árlega út mikið magn niðursuðuvöru, og telja þeir ársútflutning eðlilegan, er hann nemur 30—35 þús. lestum (af fullunninni vöru).

Hér fer á eftir tafla, er sýnir útflutning nokkurra ára og skiptingu eftir tegundum:

	1939	1947	1953
Reykt smásíld í olíu .....	13369	5546	8301
Reyktur brislingur í olíu .....	8164	12702	6434
Reykt smásíld í tómát .....	2925	639	722
Reyktur brislingur í tómát .....	894	24	360
Ný smásíld í olíu .....	1719	724	726
Ný smásíld í tómát .....	163	154	77
Kippersíld .....	5118	7986	4863
Önnur niðursoðin síld .....	377	856	808
Síldarhrogn .....	804	590	549

	1939	1947	1953
Makrill .....	751	405	578
Annar niðursoðinn bolfiskur .....	108	977	964
Hrogn, innf. kaviar .....	230	361	288
Fiskbollur o. þ. h. ....	726	426	465
Skelfiskur og krabbar .....	755	2418	1432
	36103	33808	27537

Verðmæti útflutningsins 1953 nam 125106 þús. n. kr., og var niðursuðuvarningur fluttur út til yfir 20 landa viðs vegar um heim. — Helztu markaðslöndin:

	1953		1954	
	Þús. lestir	Millj. kr.	Þús. lestir	Millj. kr.
Bandaríkin .....	9.6	44.7	9.2	44
Bretland .....	2.2	12.0	5.3	29.6
Ástralía .....	1.3	4.8	3.1	12.1

Stærstu og beztu markaðslöndin eru venjulega þau, þar sem íbúar hafa bezta lífsafkomu, en einnig er um talsverðan útflutning að ræða til vöruskiptalanda.

Skilyrði til útflutnings bötnuðu verulega á s. l. ári. Margar Þjóðir, þ. á m. beztu viðskiptaþjóðir Norðmanna, lækkuðu tolla og afnámu innflutningshöft. Afkoma iðnaðarins var samt ekki góð. Stafaði það einkum af hráefnisskortri, er leiddi til þess, að ekki var hægt að reka verksmiðjurnar allt árið.

Stór og fullkomin niðursuðuverksmiðja hefur stóran fastakostnaðarlið og verður því aðeins rekin með hagnaði, að reksturinn verði fyrir sem minnstum töfum. Að öðrum kosti er hætt við, að kostnaður á framleidda einingu verði of hár.

#### Þýzkaland.

Þrátt fyrir mikla framleiðslu niðursuðuaufurða og góð framleiðsluskilyrði, er ávallt um töluverðan innflutning slíkrar vöru að ræða til Þýzkalands; en aðallega í þeim greinum, sem lítt hafa þróast í landinu sjálfu, svo og þeirra tegunda, sem eigi verða framleiddar þar, vegna þess að hráefnið er eigi fyrir hendi.

Á árinu 1953 voru fluttar inn samtals 14783 lestir af niðursuðuvöru og niðurlagðri vöru, að verðmæti DM 29.382 þús.

Framleiðsla Þjóðverja er aðallega á sviði „maríneraðrar“ sildar svo og niðursuðu síldarafurða í alls konar gerilsneyddum sósum, sem innihalda um 50% fitu.

Framfarir síðustu ára gera kleifa niðursuðu margs konar „magurra“ fisktegunda, er hafa góða sölumöguleika. Þjóðverjar hafa enn sem komið er lítt sinnt þessari grein.

Mjög er það einkennandi í nýtizku niðursuðuverksmiðjum Þjóðverja, hversu allt er vel skipulagt innbyrðis, en með því má koma í veg fyrir töp milli hinna ýmsu stiga framleiðslunnar, og góð skipulagning sparar eigi aðeins óteljandi handtök, heldur og mörg daglaunin.

Útflutningur Þjóðverja er sáralitill samanborið við framleiðsluna; 1953 nam hann 3999 lestum. Stærsta viðskiptalandið var Egyptaland, er keypti samtals 1031 lest. Að öðru leyti flytja þeir mest út til nágrannalandanna og Bandaríkja Norður-Ameríku, en þar er stór þýzkur eða hálfþýzkur markaður, þar sem er fólk af þýzkum uppruna.

Því er mjög oft þannig varið, að í löndum, þar sem geymsla nýmetis er erfiðleikum bundin vegna loftslags, er lífsafkoma fólks almennt slæm, svo að slíkir markaðir, sem að öðru leyti ættu að vera tilvaldir fyrir hvers konar niðursuðuvarning, bjóða minni möguleika en efni standa til. Þetta eru þó markaðirnir, sem ættu að geta verið sérlega hagstæðir fyrir margt það, er vér Íslendingar getum framleitt úr ódýrustu hráefnunum.

Nýr fiskur inniheldur mikla eggjahvítu (með hinum lífsnauðsynlegu aminosýrum), en hefur lítið geymsluþol. Í slíkum löndum sem nefnd eru að ofan ættu matvæli ýmiss konar úr fiskmeti og mjöli (t. d. bollur og búðingar), er hefðu í sér hæfilega blöndu kolefnasambanda og eggjahvítu, að hafa mikilvægu hlutverki að gegna.

Ef menn athuga lög og reglur annarra þjóða um niðursuðu, kemur fljótlega í ljós, að þær eru mjög miðaðar við aðstæður þeirra landa, er um ræðir, þ. e. a. s. hvaða tegund hráefnis er fyrir hendi á umræddum stað og hvernig neytendur vilja hafa hana — í hvað mynd varan er helzt eftirspurð. Reynsla framleiðenda, markaðsrannsóknir og nú síðast vísindalegar rannsóknir eru þau grundvallaratriði, sem lög og reglur byggjast á. — T. d. kann að hafa komið í ljós, að hráefnið er bezt eða hentugast einhverja vissa árstíð, eða sannað hefur verið, hvert fituinnihald þess er hentugast fyrir ákveðna tegund framleiðslu.

Þó hljóta ýmis atriði í sambandi við meðferð hráefnisins — aðferðir við niðursuðu, hreinlæti o. þ. h. — að vera svipaðar með öllum þeim aðilum, er sæmilegt lag vilja á þessum málefnum hafa.

Norðmenn hafa með þrotlausu margra ára starfi byggt upp stóra og góða markaði fyrir niðursuðuvörur sínar. Þeir þakka árangur sinn einkum góðu samstarfi innan iðnaðarins sjálfs, nákvæmum vísindalegum rannsóknum, ströngu eftirliti með gæðum framleiðslu og útflutnings, markaðsrannsóknum og sölumennsku og síðast en ekki sízt velvild og skilningi opinberra aðila.

Stefnan í framleiðslu og útflutningi er mörkuð til margra ára og stundarhagnaður einstaklinga og heildarinnar látinn víkja.

#### Ísland.

Vér höfum séð, að niðursuðuverksmiðju ber einkum að staðsetja sem næst hráefninu — fremur en að taka beint tillit til þeirra annarra þátta, er einkum geta haft áhrif á staðarvalið.

Skal nú vikið nokkrum orðum að íslenskum staðháttum og hvað helzt kemur til greina við staðsetningu niðursuðuverksmiðju.

Nú gildir það um land vort, að alls staðar er stutt á fiskimið, og ætti landið því sem slíkt að hafa aðdráttarafl fyrir hvers konar fiskiðnað. En hinir mismunandi staðir liggja sjálfir misjafnlega vel við. Verða nú þau hráefni athuguð, er helzt koma til greina, og hvar samnefni þeirra er, hvað hentugast staðarval snertir.

Eins og bent var á, er mestmegnis um niðursuðu sildar og sildarafurða að ræða bæði hjá Þjóðverjum og Norðmönnum. Fyrst í stað a. m. k. mundum vér verða að byggja niðursuðu í stórum stíl einkum á því hráefni. Verða nú að nokkru athugaðir þeir möguleikar.

Síldarvertíðir vorar — sumarvertíðin fyrir norðan og haustvertíðin við Faxaflóa og suðvesturströnd landsins — ná yfir h. u. b. helming ársins. Vissa er samt fyrir því, að síld er hér við land allmiklu lengur, en aðstæður enn eigi fyrir hendi til þess að hagnýta þá möguleika, og verður því gengið fram hjá því hér. Auk þess er oftast eitthvað af smásíld við strendur landsins, en sennilega er ekki um reglulegar göngur að ræða og enn eigi fullrannsakað. Það eru því aðallega sumar- og haustsíldarvertíðirnar, sem reikna má með.

Niðursuðuhæfni sildar þeirrar, er hér veiðist, er eigi fullrannsökuð, og þó síður Norðurlandssíldarinnar, þar sem Faxaflóasíldin hefur svipað fitumagn og síld veidd við Noreg og í Norðursjónum og er því vel hæf til „kipper“-framleiðslu svo og annarrar niðursuðu. — Norðurlandssíldin virðist of feit til framleiðslu margra þeirra niðursuðufurða, sem þekktar eru og eftirspurðar erlendis, en með nánari rannsóknum og tilraunum má sjálfsagt gera úr henni ljúffenga niðursuðuvöru. Aftur á móti mun leitun á jafngóðu hráefni til niðurlagningar — gaffalbitar, flök o. þ. h. — en í þeim tilgangi er notuð kryddsíld, og auðvelt ætti að reynast að

byggja upp á þessu sviði vel arðbæran iðnað, er starfað getur allt árið (vegna geymsluþols kryddsildarinnar) eða til ígripa í niðursuðuverksmiðjum, er einkum starfa að niðursuðu nýmetis.

Nú standa sildveiðar hér eigi nema hálf tveggja árið, og verður því að reikna með ýmsu öðru hráefni en sild, til þess að hægt verði að reka niðursuðuverksmiðju búna fullkomnum vélum á samkeppnisfærum grundvelli.

Þau önnur hráefni, er vér höfum aðgang að, eru þorskur, ýsa, ufsi (sjólax) og annar bolfiskur, hrogn, skelfiskur ýmiss konar o. fl. Markaður fyrir slíkar niðursuðuvörur er lítt kannaður, en óhætt mun að fullyrða, að takast megi að framleiða góða vöru úr slíku hráefni og vinna henni markaði, en ýtarlegar rannsóknir eru nauðsynlegar. Þessi „önnur hráefni“ veiðast í stærstum stíl við suðurströndina og Faxaflóa. Ef vér drögum nú þessi atriði saman:

1. Faxaflóasildveiðin stendur yfir um það bil 4—5 mánuði;
2. niðursuðuhæfni Norðurlandssildarinnar eigi fullrannsókuð, en geyma má hana og flytja sem kryddsild;
3. vetrar- og haustþorskveiðarnar við Flóann —

þá virðist allt benda til, að niðursuðuverksmiðja(ur) verði bezt staðsett(ar) við Suðvesturland eða Faxaflóa.

En vér byggjum eigi upp fullkominn niðursuðuiðnað á einu ári og jafnvel ekki á einum áratug. Vér eigum það sameiginlegt með Norðmönnum, að allt verður að miðast við erlenda markaði, og þess vegna ber að vinna jafnötullega að markaðsrannsóknum og uppbyggingu iðnaðarins innanlands.

Við útflutning og sölu virðist vera um tvær aðalleiðir að ræða:

1. að nota sér þekkingu annarra þjóða og reyna að framleiða afurðir, sem vitað er að eru eftirspurðar;
2. að troða nýjar slóðir og hefja framleiðslu og sölu áður óþekktara niðursuðuafurða (tegunda). — Tækninni fleygir fram, og með henni skapast nýir og auknir möguleikar á framleiðslu nýjunga.

Í sambandi við markaðsrannsóknir verður og að taka tillit til þess, að margar þjóðir leggja nú mikla áherzlu á að efla fiskveiðar og fiskiðnað, og áður en langt um líður má gera ráð fyrir samkeppni frá þjóðum, er áður voru viðskiptaþjóðir.

Hér á eftir verða rædd nokkur þeirra atriða, er mikilvæg eru í sambandi við uppbyggingu hins innlenda niðursuðuiðnaðar, og mikilvægi þess, að löggjafinn fylgist mjög vel með og grípi þar inn í, sem þörf krefur og afskipti hans verða eða geta orðið til hagsbóta. En gæta skyldi þess jafnframt, að slík afskipti verði iðnaðinum sem slíkum ekki fjötur um fót.

1. Mikilvægt er, að stuðlað verði að því, að framleiðendur taki upp með sér samvinnu á sem flestum sviðum, er við koma sameiginlegum málum: framleiðslu, dreifingu vörunnar (á erlendum mörkuðum) og einkum rannsóknarstörfum, og til þess er mikil nauðsyn á sem fullkomnustum rannsóknarstofum, er einstökum framleiðendum mundi um megn að reka. Áður hefur verið drepið á, hvaða hátt Norðmenn hafa á þessum málum.

Niðursuðuiðnaði okkar, eins og hann er í dag, er mjög ábótavant. Vélar eru ófullkomnar, skipulagning innan fyrirtækjanna lítil sem engin, hreinlæti víða ábótavant og eftirlit með gæðum ófullnægjandi o. s. frv. Allt þetta hefur leitt til þess, að varan, sem send er á markaðinn, er verri og dýrari en efni standa til. Hún hefur á stundum reynzt gölluð á erlendum mörkuðum, þar sem gæðavara er ávallt á boðstólum. Við það hafa íslenskir framleiðendur misst móðinn, og í stað þess að auka tækni og þekkingu, gæði og fjölbreytni, einbeita þeir sér nú að hinum tiltölulega tryggja, en örsmáa innanlandsmarkaði, er ekki veitir nokkra möguleika til framleiðslu í stórum stíl. Saman verður að fara hæfileg fjárfesting, fullkomin vélanotkun og skipulagning, nægilegt hráefni og góðir markaðir, undir ströngu eftirliti um gæði og hreinlæti.

2. Umfram allt verður að koma á eftirliti með og ákvæðum um lágmarksgæði framleiðslunnar, þar í fólgir eftirlit með vélum, sem notaðar eru, svo og hreinlæti.

Þannig er nauðsynlegt, að sett verði lög um mat og eftirlit og þess gætt, að þeim verði framfylgt:

- a. af samtökum framleiðenda sjálfra,
- b. opinberri stofnun, er tækifæri og getu hefur til slíks.

Aðeins er stiklað á stóru, og lög um mat og eftirlit með niðursuðu til útflutnings mundu þurfa góðan undirbúning og vinnu sérfróðra manna. Má, ef nauðsyn krefur, hafa hliðsjón af slíkum lögum og reglugerðum þjóða, er framarlega standa, svo sem Norðmanna, Kanadabúa, Bandaríkjamanna, Þjóðverja o. fl.

Hér lýkur greinargerð frá Fiskifélagi Íslands, en umsögn eins fræðimanns félagsins um fiskiðnað er á þessa leið:

#### Niðursuðuiðnaður á Íslandi.

Niðursuða á fiskafurðum hefur hingað til átt erfitt uppdráttar hér á landi. Innlendi markaðurinn er lítill, sem eðlilegt er, þar sem nær alltaf og alls staðar er unnt að ná í góðan, nýjan fisk, og síldin, sem er hentugasti fiskurinn til niðursuðu, er í litlum metum hjá íslenskum neytendum. Á erlendum markaðinum er hörð samkeppni, og hefur íslensk fiskniðursuða ekki reynzt þar samkeppnisfær um verð og oft ekki heldur um gæði.

Hvað gæðum íslensku fiskniðursuðunnar viðvíkur, þá munu þau yfirleitt ekki vera neitt minni, þegar varan fer í dósirnar, en sams konar vöru erlendrar. Frágangi á íslensku vörunni hefur aftur á móti stundum verið ábótavant og geymsluþol hennar ekki alltaf reynzt nægilegt. Hefur hún því oft verið illa útlitandi eða beinlínis skemmd, þegar hún hefur komið á markaðinn. Orsök skemmdanna hefur oftast verið vanhitun, þ. e. varan hefur ekki verið nægilega „steriliseruð“, en stundum hefur og lekum dósnum verið um að kenna.

Gallar þessir á niðursuðunni eru vel viðráðanlegir, og á að vera hægt að koma í veg fyrir þá með strangara eftirliti með verksmiðjunum og vörunum. Engri verksmiðju á að leyfa að sjóða niður, nema hún hafi til þess nothæf og örugg tæki og undirgangist stöðugt eftirlit. Sérstaklega þarf að hafa strangt eftirlit með þeim niðursuðuvörum, sem ætlaðar eru til útflutnings.

Aðalástæðan til þess, að íslenskar niðursuðuvörur verða dýrari en erlendar, er sú, að íslenskar niðursuðuverksmiðjur eru litlar og ekki búnar nægilega hraðvirkum tækjum. Ef við eigum að geta gert okkur von um að selja niðursuðuvörur á erlendum markaði, þá verða afköstin í verksmiðjunum hér að vera sambærileg við það, sem gerist í verksmiðjum keppinautanna. Hér er því annaðhvort að hafa verksmiðjur, sem búnar eru öllum nýttísku tækjum, eða hugsa ekkert um framleiðslu á niðursuðuvörum fyrir erlendan markað.

Um framleiðslu á niðursuðudósnum hér á landi er svipaða sögu að segja og um niðursuðuvörurnar. Framleiðslan er svo lítil, að ekki er hægt að hafa eins fullkomnar vélar og þarf að vera og eins og gerist hjá keppinautum okkar erlendis. Gæði íslensku dósanna hafa því reynzt misjöfn, t. d. algengt, að þær leki.

Til þess að auka afköstin í niðursuðuverksmiðjunum hér, er aðeins eitt ráð, sem að nokkru verulegu gagni kemur, en það er aukinn vélakostur. Það, sem vantar, eru sjálfvirkar, hraðgengar vélar, sem notaðar eru í langan tíma fyrir eina og sömu vörutegund, eða fyrir fáar vörutegundir, sem allar hljóta svipaða meðferð. Um nokkra fjölbreytni í niðursuðuvörum til útflutnings getur hér alls ekki verið að ræða fyrst um sinn. Hér verður að einbeita sér fyrst að fáum tegundum og leggja allt kapp á að fá þær sem jafnastar að gæðum og magnið sem mest. Hvaða vörutegundir eru líklegastar, verður fyrst sagt um eftir nákvæma athugun á erlendum markaðinum.



Spor í rétta átt er hægt að stíga nú þegar til þess að auka afköst niðursuðu-  
verksmiðjanna hér á landi, en það er, að verksmiðjurnar taki upp verkaskiptingu.  
Þurfa þá verksmiðjurnar fyrst að mynda með sér samtök og hætta að keppa hver  
við aðra með sömu vörutegundir. Gefst þá hverri verksmiðju möguleiki til þess að  
sérhæfa vélakost sinn og auka með því bæði afköstin og gæði vörunnar. Vilji verk-  
smiðjurnar eftir sem áður hafa margar tegundir á boðstólum fyrir innlenda mark-  
aðinn, geta þær skipt hver við aðra og sent út vörur undir eigin merki, þótt fram-  
leiðdar séu í annarri verksmiðju. Fyrir erlendan markað væru slík skipti þó ekki  
heppileg, enda mundu þessi samtök verksmiðjanna fljótlega taka að sér útflutn-  
inginn fyrir allar verksmiðjurnar í heild.

Það er ekki aðeins vegna þessarar verkaskiptingar og samvinnu um sölu fram-  
leiðslunnar, sem verksmiðjunum er nauðsynlegt að bindast samtökum. Þar kemur  
margt fleira til greina, sem auðveldara er að leysa með samtökum en fyrir verk-  
smiðjurnar hverja fyrir sig. Innkaup á vörum, t. d. á niðursuðudósnum, gætu orðið  
miklu hagstæðari, og sennilega væri bezt, að niðursuðuverksmiðjurnar hefðu sína  
eigin dósaverksmiðju. Skipulagning á eftirliti með framleiðslunni yrði miklu auð-  
veldari, og ákvæðum um lágmarkskröfur til umbúða og vörugæða yrði hægara að  
koma á og framfylgja. Samtök þessi mundu og taka upp samvinnu við hliðstæða  
erlenda aðila, t. d. ganga í C. I. P. C. (Comité International Permanent de la Con-  
serve).

Eitt er það enn þá, sem hafa verður hugfast, þegar byggja skal upp íslenzkan  
niðursuðuiðnað, og það er þetta: Ef koma á upp fullkominni niðursuðuverksmiðju,  
sem sambærileg getur talizt við góðar verksmiðjur erlendar, þá þarf til þess mikið  
fé. Fé þetta getur ekki skilað arði, svo að teljandi sé, fyrstu árin, meðan verið er  
að komast inn á markaðinn. Hér hafa menn stundum ætlað sér að hirða stóran  
gróða af niðursuðu strax fyrstu árin, þegar framleiðslan er hafin. Það hefur venju-  
lega mistekizt og framleiðendurnir þá misst kjarkinn. Er svo kennt um vanþekk-  
ingu verkstjórnanna og annarra þeirra manna, er séð hafa um hina tæknilegu hlið  
framleiðslunnar.

Til þess að byggja upp nýja iðngrein og gera framleiðsluna samkeppnishæfa  
á heimsmarkaðinum þarf mikið átak. Til þess þarf mikið fé, góða samvinnu fram-  
leiðendanna og skilning og stuðning af hendi þings og stjórnar. Þetta á við um  
íslenzka niðursuðuiðnaðinn, sem vafalaust á jafnmikinn tilverurétt og framtíðar-  
möguleika og niðursuðuiðnaður nágrannaþjóðanna.