

de la baie de Fundy soit de plus en plus petit. En ce qui a trait à la qualité, il a mis lui aussi l'accent sur les différences régionales en précisant que la production du sud était généralement plus acceptable. Il a fait remarquer que plus on va vers le nord à la recherche de rogues de hareng, moins croquant est le produit.

M. Mizuzawa a par ailleurs signalé que la qualité variait d'une usine à l'autre et il a donné à entendre que l'industrie canadienne devait régler ce problème de qualité non uniforme. Pour lui, le système du travail à la pièce est sans doute ce qui nuit le plus à la qualité, au même titre que l'utilisation généralisée des filets maillants. Il était toutefois moins catégorique au sujet de l'opportunité d'adopter des normes applicables à l'ensemble de l'industrie car les qualités propres au poisson peuvent varier d'année en année, de sorte qu'il serait préférable que les normes de classement fassent l'objet de négociations individuelles entre les producteurs et les importateurs. Lorsque la mission a insisté sur le sujet de la qualité, il a déclaré que cette question était pour lui secondaire par rapport à la pure concurrence des prix. 'A son avis, le prix était le facteur le plus préjudiciable à long terme à la stabilité des approvisionnements au Canada.

La société ne commercialise que les grosses rogues irlandaises destinées au marché des cadeaux du Nouvel An. La rogue irlandaise est jugée de forme plus parfaite que la rogue canadienne et les consommateurs japonais sont très sensibles à la forme. Les petites rogues brisées se prêtent davantage à une consommation courante. On dit que la ménagère japonaise préfère qu'il y ait un grand nombre de morceaux par paquet même si, au total, le poids net n'est pas élevé. La Homma Suisan aimerait que le Canada produise davantage de rogues de taille petite et moyenne qui permettraient de mieux desservir le marché de grande consommation.

Kaneshime Shokukin Co. Ltd.
Nishi 10-chome, Hakken 6-JO
Nishi-Ku, Sapporo City 063
Contact : M. K. Maekawa, premier directeur général

Cette société figure parmi les principaux producteurs de rogue assaisonnée, avec une production de 500 tonnes en 1987, et est associée à la Taiyo Fishery Co. Ltd., l'une des plus grandes entreprises de pêche du Japon.

La société compte sur la rogue de l'Atlantique canadien pour 90 % de sa production, qui est vendue dans tout le Japon sous forme de produit congelé. M. Maekawa signale que