

## Discussions sur le classement dans le cadre de la visite de novembre

Une mission au Japon à l'automne de 1988 a permis des échanges entre les transformateurs canadiens et les représentants de l'industrie japonaise. Les Canadiens ont discuté de l'élaboration de normes avec des représentants des transformateurs japonais et de l'Association japonaise des importateurs de produits de la mer. Les transformateurs ont souligné la nécessité d'améliorer les normes de qualité actuelles. Toutefois, ils ont hésité à se compromettre, à cause de questions de prix et de leur réticence à modifier les liens commerciaux traditionnels.

Les réunions avec l'Association ont aidé les représentants canadiens et japonais à discuter des questions de classement. Les points saillants de ces réunions sont les suivants.

- L'Association déterminera les problèmes relatifs à la qualité et en informera l'industrie de l'Atlantique canadien. L'Association recommande que les transformateurs canadiens prennent immédiatement des mesures peu coûteuses afin de satisfaire aux exigences de manutention et de fraîcheur.
- Les représentants canadiens ont accepté d'étudier des normes de qualité minimales et de maintenir les échanges à ce sujet avec l'industrie japonaise.

## 13 Ajitsuke kazunoko — Produits et procédés de fabrication

L'ajitsuke kazunoko est préparé à partir de rogue de hareng salée et congelée. Le Japon importe plus d'œufs de hareng congelés de l'Atlantique canadien que de tout autre pays. Cette rogue sert à la préparation de l'ajitsuke kazunoko.

Les assaisonnements les plus populaires de l'ajitsuke kazunoko comprennent le *shoyu*, c'est-à-dire soja (clair et foncé), et le *mentai fumi*, c'est-à-dire piment fort. Les autres assaisonnements comprennent la mayonnaise japonaise, le *mirin* (sake doux), la thonine et les légumes chinois.

Le produit est vendu en emballages de 80 g, 300 g, 500 g et 2 kg (emballage institutionnel). La rogue assaisonnée coûte environ moitié moins que le shio kazunoko traditionnel : entre 500 et 700 yens les 100 g, c'est-à-dire entre 40 et 55 \$ le kilo (ASI Intech, 1988). Vu son prix relativement modique, l'ajitsuke kazunoko se consomme toute l'année dans plusieurs régions du Japon.

L'ajitsuke kazunoko en emballage-cadeau est préparé à partir des plus grosses rogues complètes (catégorie 2 de l'Atlantique canadien). L'emballage attrayant du produit, conforme à la tradition japonaise, fait de ce type d'ajitsuke kazunoko un cadeau idéal pour les fêtes du Nouvel An. De fait, l'ajitsuke kazunoko en emballage-cadeau n'est vendu qu'en cette période de l'année. L'ajitsuke kazunoko peut être surgelé avant la distribution, sans en modifier la texture.

L'ajitsuke kazunoko vendu toute l'année est fait de rogues de l'Atlantique canadien brisées ou de plus petite taille. Il arrive parfois qu'on brise les plus grosses rogues pour répondre à une forte demande en ajitsuke kazunoko de consommation courante.

Chaque transformateur japonais a sa propre méthode de préparation de l'ajitsuke kazunoko. Voici les principales étapes de la transformation du produit à partir d'un bloc de rogues congelées.

- Faire décongeler pendant 12 heures dans une solution saline à 5 p. 100.
- Laver successivement dans des solutions salines à 5 p. 100, à 7 p. 100 puis à 10 p. 100 (12 heures dans chaque solution).
- Faire mariner pendant deux jours dans une solution saline à 20 p. 100.
- Classer selon la taille, la forme et la texture.
- Faire dessaler dans de l'eau fraîche, en changeant l'eau à quatre reprises sur une période de 12 à 20 heures.
- Assaisonner en laissant tremper toute la nuit dans la solution d'assaisonnement.
- Emballer.

Certains transformateurs font blanchir les rogues lavées et salées dans un bain de peroxyde d'hydrogène. Par la suite, le peroxyde est éliminé des rogues par les enzymes.

Quand on utilise des rogues salées, on les fait dessaler à l'étape de l'assaisonnement, ce qui élimine les étapes de transformation préliminaires.

## 14 Transformation plus poussée des rogues de l'Atlantique canadien

Pour éviter de dépasser la capacité de production des usines, on pourrait congeler les harengs entiers pour transformer plus tard les rogues en un produit salé. Cette transformation permettrait à la rogue de conserver sa forme naturelle dans la cavité du corps et éviterait lui donner une meilleure texture. C'est la méthode actuellement utilisée pour la rogue du Pacifique et la rogue des Pays-Bas.