

Commentaires sur les produits/espèces précitées

Rogue du hareng du Pacifique

La rogue du hareng du Pacifique sert presque exclusivement à la préparation du kazunoko salé traditionnel (et coûteux) et elle est donc extrêmement rentable pour les transformateurs canadiens. La rogue est extraite du poisson entier, qui a été congelé et dégelé. La rogue extraite est saumurée à plusieurs reprises suivant diverses concentrations, puis séchée dans une saumure à 100%. Ce processus a pour effet de raffermir la rogue, lui donnant la texture croquante dont le consommateur japonais est friand.

Saumon congelé

Le Japon est l'un des plus grands producteurs du monde de saumon du Pacifique. Malgré tout, le pays doit importer des quantités importantes de saumon pour satisfaire la demande intérieure. En 1988, les exportations canadiennes se sont chiffrées à 11 136 tonnes, d'une valeur de 119,5 millions de dollars. L'espèce préférée est le sockeye, prisé en raison de sa couleur rouge. Le saumon sockeye représente quelque 70 p. 100 de exportations canadiennes de saumon congelé. A cause de sa couleur rouge foncé et de sa teneur élevée en huile, le sockeye jouit de la préférence des Japonais. Il existe également d'excellents marchés pour le saumon rose, le saumon kéta et le saumon coho.

Saumon d'élevage

Le saumon d'élevage est commercialisé au Japon de diverses façons : frais, congelé, vendu aux grands restaurants et grands hôtels ainsi qu'aux restaurants familiaux, en tranches fraîches et salées pour les points de vente au détail, vendu aux fumeurs ainsi que comme sashimi ou ingrédients de sushi. La proportion de saumon d'élevage utilisée pour le sashimi ou le sushi est, selon les évaluations, de 10 à 20 p. 100 des importations totales de saumon d'élevage frais. Certains importateurs vendent sous forme congelée le saumon d'élevage destiné au sashimi, pour des raisons de sécurité alimentaire, tandis que d'autres le vendent sans le congeler. Dans ce deuxième cas, toutefois, certains importateurs exigent un certificat attestant que le saumon est dépourvu de parasites. Le saumon coho du Chili s'est taillé une place grandissante sur le marché nippon. Le saumon coho d'élevage rivalise avec le saumon sockeye pour la couleur et la qualité.

Crabe

Le Japon est le marché d'importation de crabe le plus important du monde. Les exportations canadiennes de crabe se font sous forme de morceaux. Pratiquement toutes les exportations canadiennes de morceaux de crabe sont classées selon la grosseur. Les principales catégories sont les morceaux de 5 à 8 onces et ceux de 8 onces et plus.