

L'un des problèmes associés à la rogue d'Irlande est l'instabilité des approvisionnements. Cette instabilité entraîne des fluctuations de prix et des incertitudes quant à la disponibilité du produit.

Les transformateurs s'inquiètent des problèmes posés par *Anisakis simplex*, parasite du hareng qui se répand de plus en plus. En 1988, les employés des usines de transformation japonaises ont consacré beaucoup de temps et d'effort à l'extraction de ce nématode peu agréable à la vue, qui adhère à la membrane extérieure de la rogue. Après avoir enlevé ce parasite à l'aide de pincettes, on peut, à condition qu'elle n'ait presque pas été endommagée, classer la rogue dans la catégorie voulue et lui faire subir le traitement normal. Ce n'est que quand l'infestation est grave que le parasite se retrouve dans la chair et dans la membrane de la rogue. Quand l'infestation est moins prononcée, il peut y avoir, après la mort du poisson, migration du parasite vers la chair et la rogue, si le poisson n'est pas congelé comme il convient avant la transformation. Le parasite *anisakis simplex* est aujourd'hui abondant dans le hareng irlandais, hollandais et écossais.

Selon les Japonais, le hareng irlandais résiste mieux aux manipulations brutales à une mauvaise réfrigération que le hareng de l'Atlantique canadien. Certaines entreprises japonaises (la Niigata Reizo Co. Ltd. et la Yamatsu Reizo Co. Ltd.) ont cité comme différences qualitatives une texture plus ferme, un plus gros calibre d'œufs, un plus grand espace entre les œufs et un aspect plus agréable. Les transformateurs japonais paient plus pour la rogue irlandaise (environ 13 \$ le kilo de catégorie 2) que pour la rogue de l'Atlantique canadien (environ 11 \$ le kilo de catégorie 2).

Le hareng rogué d'Irlande se pêche pendant la saison froide, c'est-à-dire d'octobre à février. On affirme que les températures moins élevées et les niveaux de production quotidienne plus faibles produisent une rogue à laquelle sa fraîcheur confère une qualité supérieure. (La Momokama Foods Inc. rapporte toutefois que le produit de 1987, moins frais et de plus petite taille, a nui à la réputation de la rogue irlandaise. Selon les représentants de la société, ce manque de fraîcheur est attribuable aux mauvaises conditions de manutention et de transport.)

Il se peut également que la longueur de la saison permette aux employés des transformateurs irlandais d'acquérir plus d'expérience dans le classement des rogues. Selon les transformateurs japonais, le produit qu'ils reçoivent d'Irlande offre un meilleur rendement, car il comporte une plus faible proportion de rogues spongieuses, de rogues insuffisamment développées ou de rogues dont les œufs ont éclos. Par les années passées, un plus grand pourcentage de rogues irlandaises semblait destiné à la préparation d'ajitsuke kazunoko vendu en emballages-cadeaux plus lucratifs, ce qui maximisait les bénéfices des transformateurs japonais.

Le transformateur Yamatsu Reizo Shokuhin Co. Ltd. a indiqué qu'il commercialise maintenant un produit à goût de *meso* (soja), fabriqué spécifiquement à partir de rogues irlandaises et qui se vendra plus cher que sa gamme actuelle de rogues assaisonnées.

Rogue des Pays-Bas

La rogue hollandaise arrive au Japon sous forme de produit salé et peut servir à la préparation de shio kazunoko ou d'ajitsuke kazunoko, selon les préférences du transformateur japonais.

L'un des problèmes que présente la rogue hollandaise est que le produit salé qui arrive au Japon est plus souvent spongieux. Les règlements hollandais exigent la congélation de toutes les rogues dans un congélateur à pulvérisation de gaz liquéfié à bord des chalutiers-congélateurs ou juste avant la transformation. La congélation du poisson entier par pulvérisation de gaz liquéfié étant plus lente, la rogue a souvent tendance à devenir spongieuse.

Les exigences de congélation ont été motivées par la forte incidence du parasite *anisakis simplex* dans les prises.

L'instabilité des approvisionnements peut parfois provoquer des fluctuations de prix, ce qui peut rendre la rogue hollandaise moins intéressante pour certains transformateurs japonais.

On rapporte que la rogue de hareng hollandaise, transformée en rogue salée avant d'être exportée, est supérieure à celle de l'Atlantique canadien, parce qu'elle est congelée dans la cavité du corps du poisson au lieu d'être extraite. La rogue conserve sa forme naturelle dans la cavité du corps du poisson. La congélation du poisson entier par pulvérisation de gaz liquéfié est le premier stade de préparation du produit salé semi-transformé. La rogue de hareng de l'Atlantique canadien est congelée sur plateaux, après avoir été extraite du poisson, et prend alors la forme du carton dans lequel elle est congelée.