

Tableau 6

Principaux transformateurs japonais de rogue de hareng assaisonnée

Transformateur	Endroit	1986	1987	1988
				Approximatif
		(unités - tonnes)		
Honma Suisan	Sapporo	1 200	1 200	
Hokuei Shokai	Sapporo	150	500	
Kaneshime Shokuhin	Sapporo	200	500	
Kasei Foods	Sapporo		400	
Mitsuwa Shokuhin	Sapporo	100	250	
Daiyoshi Takashima	Sapporo	200	200	
Tezukuri Shokuhin	Sapporo	50	100	
Shinrei Shokuhin	Niigata	750	1 000	
Yamazaki Reizo Shokuhin	Niigata	250	300	
Maruta Shokuhin	Niigata	200	100	
Kyoshoku	National	1 500	1 500	
Ohno Suisan	Rumoi		100	
Kawakami Shoten	Yoichi	200	200	
Nichirei	Tokyo		400	
Chugai Shokuhin	Tokyo	200	250	
Marine Foods	Tokyo	100	100	
Minami Shokuhin	Shiogama	100	100	
Marutomo	Shikoku	150	500	
Yamaki	Shikoku	50	200	
Marunami Shokuhin	Nagoya	100	100	
Mashige Yamani Suisan	Mashige		100	
Kaneka Seafoods	Kesennuma		300	
Yamaya	Hakata		200	
Yamamoto Shokuhin	Aomori	300	300	
Okamura Shokuhin	Aomori		100	
Autres		600	1 600	
TOTAL		6 400	10 600	11 800

Source: Daily Hokkai Keizai, le 11 août 1988.

Le tableau 6 indique les principaux transformateurs japonais de rogue de hareng de l'Atlantique canadien, ainsi que leurs niveaux de production approximatifs. Le reste des rogues de hareng de l'Atlantique est transformé dans des usines de transformation de produits de la mer, qui produisent de l'ajitsuke kazunoko et des marinades (mélanges assaisonnés de rogue et d'autres produits de la mer).

Au nombre des autres entreprises rencontrées en juin, citons la Takahashi Suisan Co. Ltd. du marché au poisson central de Sapporo, ainsi que la Coopérative des transformateurs de poisson d'Hokkaido (Fédération des coopératives de transformateurs de produits de la mer d'Hokkaido), à Sapporo (Hokkaido).

Au cours d'une autre visite en novembre 1988, les représentants canadiens de l'industrie de la rogue de hareng de l'Atlantique canadien ont discuté avec leurs homologues des normes de classement minimales, de l'état actuel du marché et des possibilités d'expansion du marché et de commercialisation.

5 Problèmes de qualité

Au nombre des principaux problèmes soulevés lors des discussions ou observés au Japon à propos de la qualité des oeufs de hareng de l'Atlantique canadien, citons les suivants :

- *Fraîcheur* — Il s'agit là d'un problème majeur pour 75 p. 100 des sociétés japonaises. Au nombre des symptômes observés, citons la rupture des rogues ou l'écoulement des oeufs, la décoloration, le ramollissement, un goût amer dans le produit final et une courte durée de conservation, qui sont tous des problèmes très fréquents.