

Après l'arrivée à l'aéroport de Narita, au Japon, les oursins vivants sont livrés par camion à l'aéroport de Haneda, à Tokyo, et expédiés ensuite par avion à l'aéroport de Sapporo, à Hokkaido, d'où ils sont transportés par camion vers divers centres de transformation de la ville. Si l'expédition se fait dans les conditions voulues au départ, sur la côte est, l'oursin vert peut vivre jusqu'à quatre jours.

Selon le rapport de la JETRO, certaines sociétés japonaises possèdent actuellement des usines assurant l'expédition des oursins sur la côte est même mais, en raison de difficultés touchant le transfert de technologie et la compétence de la main-d'œuvre, elles n'ont pas encore atteint tout le succès escompté. Les œufs de l'oursin vert de la côte est sont considérablement plus petits que ceux des espèces de la côte ouest, et leur préparation exige une main-d'œuvre beaucoup plus qualifiée.

## 8 La transformation

Les diverses étapes de la transformation des œufs d'oursins frais consistent habituellement :

- à briser le test;
- à retirer les œufs;
- à placer les œufs dans l'eau salée (le degré de salinité doit être presque le même que celui de l'eau de mer naturelle);
- à séparer les œufs des entrailles;
- à tremper les œufs dans de l'eau additionnée d'alun (la densité de l'alun, le temps de trempage et la température de l'eau sont des éléments importants);
- à trier et placer les œufs sur un plateau ou dans un emballage. Le tri et le dépôt des œufs sur les plateaux peuvent être faits à l'aide d'une fourchette ou de bâtonnets ou manuellement, cette dernière façon de procéder étant la plus habituelle.

Les plateaux utilisés pour l'emballage des œufs d'oursins frais sont de trois tailles : grande, moyenne et petite, chacune contenant respectivement de 250 à 280 gr, de 130 à 160 gr et de 30 à 60 gr d'œufs. Il est important de noter que le poids net du contenu de chaque plateau n'est pas mesuré, mais dépend uniquement du jugement de chaque travailleur (c'est à dire, en fait, de son expérience) et qu'il peut donc différer quelque peu d'un emballage à l'autre.

La façon de présenter les œufs sur le plateau relève de la tradition japonaise. On y attache une très grande importance : les œufs doivent avoir l'air frais, être appétissants et sembler abondants. Ils forment souvent un petit monticule au centre du plateau et font penser à de petites vagues dorées.

## 9 Les aspects qualitatifs

Quatre facteurs principaux déterminent la qualité des œufs d'oursins, le premier étant la fraîcheur : comme ils sont consommés crus dans le sashimi ou utilisés comme ingrédient dans le sushi, leur fraîcheur, comme on peut s'y attendre, est un facteur décisif dans l'évaluation de leur qualité.

Le deuxième facteur est leur couleur. Les œufs des espèces pêchées au Japon sont, essentiellement, de trois couleurs différentes, soit jaune, rouge et rose. Comme on l'a mentionné précédemment, les préférences quant à la couleur varient selon les régions, sans qu'il y ait de différence de prix fondée sur la couleur. En ce qui concerne la couleur c'est l'éclat qui compte : les commerçants jugent que plus la couleur est foncée, moins la qualité est bonne.

Le troisième facteur de qualité, extrêmement important quoiqu'étant en réalité d'ordre plutôt économique, se rapporte au taux de rendement des oursins vivants importés. On considère qu'un taux de rendement de 12 % ou plus est la norme non officielle.

La quatrième facteur est le goût. En général, la préférence des consommateurs japonais va aux œufs d'oursins rouges de la côte ouest, ceux de la côte américaine étant jugés de meilleure qualité que ceux de Colombie-Britannique, qui seraient plus foncés, d'un goût plus fade et trop gros pour le sushi.

Les œufs d'oursins transformés à partir d'oursins vivants importés d'Amérique du Nord (principalement de la côte est) se classent comme suit : qualité supérieure — 0,2 %, qualité élevée — 25 %, qualité moyenne — 50 % et qualité faible — 25 %.