

même si le produit est congelé de nouveau après transformation, on ne constate pas de différence sensible dans la qualité du produit après décongélation. Pour lui, bien que le marché de rogue assaisonnée se trouve surtout limité à l'île Hokkaido au nord, on constate une augmentation de la consommation à Honshu et dans les îles du sud Kyushu et Shekoku. Le recours à la congélation est un facteur essentiel des progrès de la mise en marché. Environ 70 % du produit de la Kaneshime Shokukin est maintenant vendu sous sa forme congelée.

La société produit également de la rogue de capelan pressée mais, en raison de la concurrence que lui fait subir la rogue de hareng assaisonnée, de prix moins élevé, son marché est maintenant tombé à 10 % de ce qu'il était et l'on s'attend à ce qu'il régresse encore. La société produit en outre des oeufs de hareng pressés "artificiels" sur varech à partir de rogues de l'Atlantique en vrac. Les perspectives offertes par ce succédané des oeufs de hareng du Pacifique sur varech sont dites excellentes puisque l'offre est relativement faible. On juge toutefois que la rogue de hareng "naturelle" de l'Atlantique n'a pas le même pouvoir de séduction que la rogue du Pacifique et n'est pas susceptible de donner le même produit naturel.

M. Maekawa a signalé que son entreprise utilisait les grandes rogues entières pendant la période de Fêtes et d'échange de cadeaux de décembre. Celles-ci proviennent principalement de rogues canadiennes de la catégorie 2, triées et congelées avant d'être mises en marché à une date ultérieure. De façon générale, les petites rogues immatures et brisées des catégories 3 et 4 se vendent pendant tout le reste de l'année.

En ce qui a trait à l'opportunité d'adopter des normes de qualité applicables à l'ensemble de l'industrie, M. Maekawa a déclaré qu'il faisait parfaitement confiance aux normes actuelles établies en collaboration par les techniciens japonais et les entreprises canadiennes individuelles. D'après lui, chaque entreprise japonaise possède ses propres normes et il serait difficile de fixer des normes canadiennes générales qui répondraient à tous les besoins. Il est satisfait du système de classement des produits actuels et ne tient à vrai dire qu'à une exigence minimale : la suppression des rogues immatures et fécondées.

Kyoshoku Co. Ltd.
Hokkaido Branch
Umekawa-cho 629, Yorchi-cho
Yoichi-gun, Hoppaido
Contact : M. K. Ohta, directeur général

La société Kyoshoku est le plus grand producteur de rogue assaisonnée du Japon et exploite un réseau de