

This is an electronic reprint of the original article. This reprint may differ from the original in pagination and typographic detail.

Allt hänger på en god fiskeförvaltning

Lundberg, Cecilia

Published in:
Skärgård

Published: 01/01/2020

Document Version
Accepted author manuscript

Document License
Publisher rights policy

[Link to publication](#)

Please cite the original version:

Lundberg, C. (2020). Allt hänger på en god fiskeförvaltning. *Skärgård*, (1), 46-49. <https://urn.fi/URN:NBN:fi-fe202201148253>

General rights

Copyright and moral rights for the publications made accessible in the public portal are retained by the authors and/or other copyright owners and it is a condition of accessing publications that users recognise and abide by the legal requirements associated with these rights.

Take down policy

If you believe that this document breaches copyright please contact us providing details, and we will remove access to the work immediately and investigate your claim.

Allt hänger på en god fiskeförvaltning

Text: Cecilia Lundberg

Kustfiske. Utsjöfiske. Skarv och säl. Vad är riktigt läget för fisken och fisket i Östersjön i nuläget om vi målar med stora penseldrag? Skärgård har diskuterat saken med Sture Hansson, professor emeritus vid institutionen för ekologi, miljö och botanik vid Stockholms universitet. Hansson är i dag en glad pensionär, men har fortfarande en tåspets kvar i forskarvärlden.

På frågan om läget för fisken i Östersjön i dag kan **Sture Hansson** inte ge ett entydigt svar.

-Det är ingen överdrift att konstatera att forskarna för tillfället inte förstår sig på torskens handlingsmönster, slår Hansson fast.

För tio, femton år sedan trodde sig forskarna ha problemen klarlagda för Östersjöns giganter inom det kommersiella fisket, det vill säga torsk, strömming och vassbuk (skarpill). Speciellt för torskens del handlade det om överfiske. För att få bukt med de minskande torskbestånden infördes begränsningar i fångsterna. Torsken svarade snyggt och reproduktionen visade att bestånden ökade. Men sanningen, eller naturen, visade sig inte vara så enkel. Dagens torskar är magra, rent av svältfödda.

Vad som ligger bakom detta finns det än så länge bara spekulationer kring. Är det för att vassbuken, en betydande födokälla för torsken, flyttat sig längre norrut än tidigare? På så sätt överlappar inte torskens och vassbukens utbredningsområden varandra längre lika väl. Är det de stora syrefria bottnarna som minskar tillgången på bottendjur för torsk yngel och småtorsk? Handlar det om ökade mängder av parasiter, med torsken som mellanvärd och sälen som slutvärd? I synnerhet i södra Östersjön har sälstammarna under de senaste åren ökat snabbt, dels genom reproduktion och dels genom invandring norrifrån. Eller är det en kombination av dessa? Eller ytterligare någon okänd faktor?

I norra Östersjön och södra Bottniska viken har trycket på strömmings- och vassbuchsbestånden ökat sedan trålningen för fiskmjölsproduktion ökat. Det finns många som upplever att detta reducerat mängden fisk för det småskaliga, traditionella fisket. Dessa fåtaliga yrkesfiskare påverkas också av att tillgången på arter som till exempel sik och gös minskat.

-Gösen räknas som en övergödningssynnad art som ökar i näringsrikt vatten. Då vattenreningen förbättrats minskar gösen. Detta samband är inte helt klarlagt, men kan åtminstone vara en delförklaring, konstaterar Sture Hansson.

DET GÅR inte att tala fisk och fiske i Östersjön i dag utan att komma in på säl- och skarvfrågorna. Varför är de så eldfångda?

-Det är komplext. Jag tror att vi får gå tillbaka 50-60 år i tiden för att förstå konflikten. Då var problemen med miljögifter akuta - sälar och havsörnar höll på att utrotas från Östersjön. Samtidigt spreds förfärliga filmer om hur sälar klubbades ihjäl utanför Norge och Kanada. Starka opinioner mot miljögifter och säljakt skapades och dessa har levt kvar i folks medvetande. Hur opinionen skapades och varför har delvis fallit i glömska. Säljakt ses av många som förkastligt och EU har förbjudit handel med sälprodukter, samtidigt är det allmänt accepterat med jakt på till exempel älg och vildsvin. I

många städer och samhällen används skattepengar på att döda möss och råttor, eftersom dessa är obehagliga. Men jakt på sälar som orsakar stora skador, kan många inte acceptera.

-För skarvens del, fortsätter Hansson, har det länge tvistats om artens ursprung - är skarven en naturlig art hos oss eller en invasiv art som bör utrotas? Samtidigt har en del ornitologer valt att förneka de belägg som visar att mellanskarven påverkar fiskbestånden. Detta tillsammans med den naiva föreställningen att "vi inte ska manipulera naturen". För att garantera mat åt jordens befolkning är vi tvungna att manipulera naturen, annars kan vi inte föda alla.

GÄLLANDE DE ökande bestånden av skarv och säl ser Hansson ändå att förståelsen för problemen från myndighetshåll är större nu än tidigare.

A och O för det småskaliga kustfiskets framtid i Östersjön är en god förvaltning av de små, lokala bestånden. Hansson bedömer att EU:s fiskeripolitik har förbättrats betydligt under de senaste 20-30 åren. Det viktigaste i nuläget är hur den tillämpas. Att de årliga besluten om fiskekvoter verkligen följer de vetenskapliga råden. Riktlinjerna som bör följas är de som det internationella havsforskningsrådet (ICES) tar fram. I nuläget anser ICES att bestånden av strömming och vassbuk är inom acceptabla gränser, medan det för torskens del återigen har införts ett totalt fiskestopp för 2020.

VI BORDE äta mera fisk, och givetvis helst inhemsk, lokalfångad fisk. Både sett till global livsmedelsproduktion och till folkhälsa uppmanas vi öka vår fiskkonsumtion. Hur ska vi locka till detta?

Hansson välkomnar alla initiativ till kommersialisering av så kallad skräpfisk. I den här frågan har Finland kommit långt, inte minst tack vare samarbetet mellan John Nurminens stiftelse och detaljhandelskedjan Kesko. Deras skärgårdsfiskbiffar gjorda på hållbart fångad braxen blev snabbt den populäraste frysta fiskprodukten i K-affärerna 2017.

-Id och braxen är ju traditionella matfiskar, men har under senare tid inte ansetts tillräckligt fina. Att höja statusen för dem ger samtidigt nya möjligheter för yrkesfiskarna.

Ju mer du vet om fisk och hur god fisk ska smaka, desto kräsare är du. Hansson själv är mycket bortskämd med färsk fisk, speciellt strömming. Den köper han sällan i affär i Stockholm. På den punkten är han synnerligen bestämd:

-Strömming ska ätas inom 24 timmar, helst bara tre timmar efter fångst.

Han ser att de småskaliga yrkesfiskarna och skärgårdskrogarna här har en betydande uppgift. Finns det tillgång på pinfärs fisk och folk får lära sig hur sådan ska smaka, borde det gälla som lockbete. Själv fiskar han gärna strömming och abborre till husbehov. Eller havsöring, eftersom han då får tillfälle till en rejäl dos frisk luft på köpet.

Det enda som kan slå en smörstekst byxad abborre (en fisk på 300 gram ger två filéer av perfekt tjocklek) är stekt strömming. Men då ska den vara så färsk att musklerna ännu lever när den kommer i stekpannan.

-Strömmingen ska vara så färsk att du måste hålla stekspaden över den så att den inte ska böja sig som en märla, berättar Hansson. Godare finns inte!

ARTIKELFÖRFATTAREN

CECILIA LUNDBERG är doktor i marinbiologi och jobbar vid Centret för livslångt lärande vid Åbo Akademi, bland annat som redaktör för Tidskriften Skärgård.

Bilder:

1. Östersjötorsken blir allt magrare. Orsaken är inte klarlagd. Foto: Tony Cederberg
2. Sture Hansson, professor emeritus vid Stockholms universitet. Foto: Privat.