



Silakan matka trooliverkosta ruokakauppaan

Kuka olet ja mitä teet työksesi Kalaneuvos-konserniin kuuluvassa Martin Kalassa?

Olen Jari Multanen, 45 vuotta, ja olen Martin Kalan tehdaspäällikkö Turussa, myös Kaskisten yksikkö kuuluu alaisuuteeni.

Kuinka kauan olet työskennellyt Martin Kalassa?

Olen ollut Martin Kalassa töissä tehdaspäällikön virassa lokakuusta 2013 asti. Tuntuu siltä, että teen tätä eläkeikäni asti, sillä pidän niin paljon työstäni.

Onko sinulla muuta taustaa kalan kanssa työskentelystä?

Vuonna 2000 valmistuin iktyonomiksi, eli kalatalous- ja ympäristöalan asiantuntijaksi, ja siitä lähtien olen ollut kalan kanssa tekemisissä. Olen työskennellyt mm. kalan ja ravun viljelyssä, kaupassa kalatiskin myyjänä sekä tuotantolaitoksella kalaa savustamassa.

Kerro silakan matkasta Martin Kalan tuotantolaitoksella?

Troolari lähtee perjantaina merelle ja palaa sieltä sunnuntaina Uuteenkaupunkiin, missä saalis lajitellaan omiin kokoluokkiinsa. Uudestakaupungista silakka matkaa 400 kilon muovialtaissa Turkuun Martin Kalaan. Maanantai-aamuna kello 6 alkaa silakan fileointi fileointikoneella. Ensin silakasta poistetaan pää, sitten pyrstö, avataan vatsa ja otetaan sisälmykset pois ja lopuksi poistetaan selkäranka ja kylkiruodot, jotta lopuksi saadaan kaunis silakkafilee. Valmistamme myös nahatonta silakkafileetä. Fileointikoneelta silakkafileet matkaavat kuljetinta pitkin automaattisesti laatikkoon vaa'alle, missä vielä silmämääräisesti käydään kalat läpi, jotta ne ovat valmiita matkaamaan eteenpäin kauppoihin ja ravintoloihin.

Ylijäävä fileoinnin sivutuote toimitetaan eläinrehuksi, eli hyödynnämme kalat sataprosenttisesti.

Miksi silakan syöminen on hyödyllistä ja ympäristöystävällistä?

Silakanpyynti poistaa ravinteita merestä, esimerkiksi fosforia ja tyypeä poistuu isoja määriä. Silakka on herkullinen ja terveellinen kala, josta saa hyviä rasvahappoja ja hivenaineita. Silakka on myös edullinen kala ja sitä saa lähes koko vuoden. Silakkaa saa pyydettyä läheltä, joten luonnonvaroja säästyy.

Mikä on työssäsi mukavinta?

Hyvät työkaverit ja mukava työ ovat parasta. Päivät ja viikot eivät ole koskaan samanlaisia ja aika kuuluu nopeasti työn parissa.

Mikä on suosikkisi Kalaneuvoksen tuotteista?

Tillisilakka ja Kylmäsavukirjolohifilee ovat suosikkejani. Myös Juhla Kalaneuvos lohifileepala maistuu, siinä on hyvä ja aito savun maku.

Millaista ruokaa teet kalasta?

Paistettuja silakoita. Laitan kahden silakkafileen väliin Kalaneuvos Kalamaustesuolaa ja tuoretta tilliä, pyöräytän korppuruisjauho-seoksessa ja paistan pannulla voissa. Muita kalafileitäkin tulee paistettua silloin tällöin. Lisäksi teen uunikalaa ja kalakeittoa.

Harrastatko kalastamista vapaa-ajalla?

Ahvenen pilkkiminen talvella on minun juttuni. Kesällä tulee harrastettua heittokalastusta pojan kanssa.