

3.3

Prøvedyrking av østers i Sunnhordland

Øivind Strand og Stein Mortensen, Havforskningsinstituttet

Østersdyrking representerer en nisje i norsk oppdrettsnæring – det er en aktivitet drevet av en håndfull næringsaktører som opererer i utkanten av østersens naturlige utbredelsesområde. Vi har observert variasjoner både med hensyn til veksthastighet og kvalitet på norsk østers, og dette setter vi i forbindelse med ulikheter når det gjelder fødetilgang og temperatur. Fra gammelt av har østersdyrkingen vært knyttet til særlig velegnede lokaliteter. Også i dag ligger det store gevinster i å finne optimale lokaliteter. Det er forskjell på å bruke tre og seks år på å få frem et parti østers av egnet kvalitet.

Sunnhordland har historisk sett vært ett av kjerneområdene for østersdyrking i Norge. Området har flere poller med produksjon av yngel, som både er blitt levert lokalt og til dyrkere i andre deler av landet. For å samordne skjelldyrkingen og få til en felles utviklingsstrategi for denne regionen ble nettverket *Net-Skjell* etablert i slutten av 1990-årene av Samarbeidsrådet for Sunnhordland, i samarbeid med Sunnhordland Skjelldyrkarlag.

Vekstforholdene for østers på lokaliteter i Sunnhordland har vært fremholdt som blant de beste i landet, men mangel på dokumentasjon og kunnskap om kriterier for valg av lokaliteter førte til at en omfattende prøvedyrking hos østersdyrkere i regionen ble satt som høyeste prioritet i *Net-skjell*-samarbeidet. Den dokumentasjonen skjelldyrkerne er ute etter er også et nødvendig grunnlag for investeringer, og likeså for forvaltningens tilretteleggingsarbeid for å kunne utvikle østersdyrking i området. Havforskningsinstituttet har samarbeidet med *Net-skjell* om å gjennomføre denne prøvedyrkingen.

UTPRØVING AV ULIKE LOKALITETSTYPER

Somrene 2000 og 2001 ble det satt ut yngel på 20 lokaliteter i Sunnhordland. Lokalitetene ligger i ytre kyststrøk, i poller og i fjorder. Etter tre år, høsten 2003, var det på de fleste lokaliteter oppnådd gjennomsnittsvekter for østersen på over 60 g, som er vanlig konsumstørrelse. Overlevelsen på de fleste lokalitetene var på over 90 % per år. På flere av lokalitetene var det enkeltindivider på mellom 90 og 110 g, noe som illustrerer den store variasjonen i vekst. Dette understreker

Figur 1
Flatøsters dyrket i kasser.
European flat oyster grown in cages.



behovet for sortering i østersdyrking. Det kan også være et grunnlag for å velge ut hurtigvoksende individer slik det praktiseres blant franske østersdyrkere, og viser kanskje potensialet for fremtidig avl på flatøsters.

Allerede i 2002 ble det på den beste lokaliteten registrert gjennomsnittsvekt på over 60 g. Selv om somrene 2002 og 2003 var uvanlig varme, er dette meget gode resultater, og dokumenterer at konsumøsters i Sunnhordland kan dyrkes frem på under fire år, og ned i tre år i pollene. I lønnsomhetsmodeller for produksjon av østers utviklet i nettverket er det benyttet fire år. Forutsatt at det kan oppnås tilsvarende resultater i fullskala-anlegg, styrker dette muligheten for å kunne utvikle en norsk østersnæring.

Det er ikke store vekstforskjeller mellom de ulike lokalitetene. Imidlertid er det tydelig at høy sommer- og høsttemperatur er avgjørende for god vekst. Best vekstresultater har vi i poller som er varmere enn fjordvannet utenfor. På fjordlokaliteter med god strøm viser det seg imidlertid at det er tilnærmet like god vekst som i pollene.

Når det gjelder påslag av begroing og rovdyr, er det store forskjeller på lokalitetene. Det er derfor ikke sikkert at en lokalitet der østersen vokser godt, er den mest optimale

dyringslokaliteten. Begroing og rovdyr påvirker arbeidsinnsatsen, og det etableres derfor egne røkterutiner for hver lokalitet. Sterk begroing av rur og kalkrørsorm vil også påvirke kvaliteten av skjellene som konsumvare.

HØY SPISEKVALITET

Ved avslutningen av prøvedyrkingen i desember 2003 ble det samlet inn østers også til en kvalitetsevaluering. Det ble brukt et graderingssystem som er under utvikling, og som baserer seg på både fyllingsgrad, skjellmatens utseende og smak. Resultatene viste at det aller meste av østersen hadde en overraskende høy kvalitet. Det ser imidlertid ut til at det er forskjeller i smak mellom ulike lokaliteter.

Undersøkelsen støtter oppunder konklusjonene basert på vekstmålingene. Det finnes mange lokaliteter i regionen hvor det kan dyrkes frem konsumøsters på tre år, og der det kan etableres en modell med at den største østersen høstes og den minste videredyrkes i ett år til. Forhåpentligvis kan resultatene også fra denne delen av undersøkelsen brukes som et utgangspunkt for å identifisere særlig interessante lokaliteter som kan bli kjernepunkter i en regional østersproduksjon. Vi vil forsøke å følge opp resultatene fra desember med prøver på noen av lokalitetene utover i vekstsesongen. Dette er bokstavelig talt matnyttig utviklingsarbeid!



Foto: Stein Henriksen

Figur 2
Østersyngel.
Oyster spat.