

## 1. Projekttitlet m.v.

Projekttitlet:	Nordisk kulturarv og sjømat / Nordic cultural heritage and seafood	
Projektnummer:	NA -	Journalnummer i NMR: NA
Projektets afslutnings- dato iflg. kontrakt:	2012	Evt. ny aftalt afslutningsdato:
Prosjektkoordinatør i NMR:	Helge Paulsen	

## 2. Forvaltningsorgan

Forvaltningsorgan:	Kystverket
Ansvarsperson:	Kystdirektør Kirsti Slotsvik
Adresse:	Postboks 1052, 6025 Ålesund, Norge +47 07847
Tlf./e-mail:	Det var direktoratsgruppen for kystkultur (Kystverket, Fiskeridirektoratet, Riksantikvaren og Norsk kulturråd) som gjennomførte prosjektet. Kystverket er sekretariat for gruppen og står derfor som ansvarlig søker/institusjon.
Prosjektleder:	Senierrådgiver Ingvild Kragset
Tlf.: (direkte)	+47 70 23 10 71
E-mail:	Ingvild.kragset@kystverket.no

## 3. Prosjektets resultater

Har prosjektet nået målet, som er fastlagt i prosjektmandatet/prosjektplanen (sæt ét kryds):	ja <input checked="" type="checkbox"/>	nej <input type="checkbox"/>
--	--	------------------------------

Redegjør kortfattet for projektets viktigste resultater og beskriv hvorledes projektet har bidraget til at belyse aktuelle politiske problemstillinger. **Beskrivelsen forventes at fylde ca. én A4 side**

**Innledning.** Prosjektet gikk ut på å gjennomføre en konferanse om sjømatens kulturarv. Konferansen ble avholdt i Bergen fra 6.-8. juni 2012. Det var ca. 100 deltakere, hvorav 24 foredragsholdere. Deltakerne var hovedsaklig fra universitets- og museumsbransjen samt offentlig forvaltning, men også det sivile samfunn og enkelte bedrifter var representert. Det planlagte mattorget hvor aktører kunne vise produkter/prosjekter, ble ikke gjennomført fordi vi ikke fikk tilgang til egnede lokaler. Blant annet på grunn av streik som rammet luftfarten, meldte den norske fiskeri- og kystministeren avbud. Konferansen ble derfor ikke åpnet av ministeren.

Målet med konferansen var å styrke kunnskapen og bevisstheten om sjømatens kulturhistorie og vise hvordan kulturarven kan være en ressurs for verdiskapning. Konferansen skulle synliggjøre fellestrekk og forskjeller mellom de nordiske landene med hensyn til foredlingsmetoder, produkter, tilberedning, kosthold og forbrukerholdninger.

**Resultater.** Resultatene dreier seg i første rekke om kunnskapsoverføring. Programmet Ny nordisk mat var representert under konferansen og planlegger en oppfølgende work shop i Oslo i samarbeid med Stiftelsen Norsk matkultur. Resultater på lengre sikt er det vanskelig å si noe sikkert om.

Temaene som ble presentert, gjennomgås summarisk like nedenfor. Vi vedlegger også et eksemplar av konferanseprogrammet. Programmet, presentasjoner, fotografier og filmsnutter er tilgjengelig på <http://www.fiskeridir.no/kystkulturkonferanse>. Det var en lokal ungdomsbedrift som stod for videofilmingen i regi av Ny nordisk mat v/Magnus Grøntoft. Filmene er også tilgjengelig på youtube og vimeo, se liste på <http://www.fiskeridir.no/kystkulturkonferanse/film-video>. Materiale fra konferansen vil således være tilgjengelig for deltakerne og andre interesserte også i ettertid.

Under konferansen var det kulturhistoriske innlegg om mattradisjoner i de nordiske landene, tilberedning, fangst, eksport, m.v. Det var således egne innlegg om mattradisjoner i Norge, Danmark og på Grønland. Det var også innlegg om historien om sild og eksport av sild. Av infrastruktur i tilknytning til fangst som ble presentert, nevnes hvalfangststasjonen vid Air på Færøyene og de maritime kulturminnene som inngår i prosjektet "Skagerak- Kattogat - vårt felles nordiske opphav" (prosjektansøkningsnr. 16).

Det var videre innlegg om muligheter for bruk av sjømatens kulturarv i destinasjonsutvikling. I den forbindelse vil vi trekke frem presentasjonen om arbeidet med å få Bergen inn på UNESCO-listen Creative Cities of Gastronomy, innlegget om bakskuld og annen sjømat fra Danmark samt innlegget om hvordan Åland håndterer de 200 år gamle champagneflaskene som er funnet på havets bunn. Konferansedeltakerne fikk også høre et lite utdrag fra "tørrfiskoperaen" som skal urforeføres på Røst senere i sommer. Dette er en opera som tar for seg fortellingen om hvordan det lille samfunnet på Røst ble til en storeksporthavn av tørrfisk.

Dagens produksjon og eksport av sjømat ble presentert blant annet gjennom besøk til et visningsanlegg for lakseoppdrett og gjennom innlegg om tørrfiskproduksjon og eksport av laks. Det var også innlegg om tang, som har en beskjeden rolle i den nordiske kulturarven, men som har et stort marked i Asia.

Endelig var det innlegg om forbrukertrender, mathygiene, etc., se like nedenfor.

#### **Aktuelle (politiske) problemstillinger som ble belyst:**

EUs regler for mattrygghet: Det stilles strenge krav til produksjon av mat. Hva har dette å si for tradisjonelle produkter som for eksempel rakfisk og surstrømning? Foredragsholderen fra det norske Mattilsynet fremholdt at man per i dag anser rakfiskproduksjon å oppfylle regelverket. Hun kunne ikke svare for den svenske surstrømningen. Hun påpekte at landene har mulighet til å be om nasjonale unntak fra hygienereglene dersom de finner det ønskelig.

Forbrukertrender og folkehelse: Det var innlegg om den store nedgangen i konsum av fisk i løpet av de siste par generasjonene og økningen i konsum av rødt kjøtt i den samme perioden. Det var foredrag om hvorfor fisk er så sunt og om at en økning av konsumet av fisk kan redusere omfanget av livsstilssykdommer og fedme. Tradisjonelle produkter som sild er av de beste kilder til omega 3.

Regulering av fiskeriene: Et par foredragsholdere belyste problematiske sider ved kvotesystemet.

#### 4. Nordisk Nytte

Redegjør for hvordan projektet har bidraget til Nordisk Nytte?

Det var dessverre begrenset påmelding fra andre nordiske land enn Norge til tross for fremstøt gjennom forskjellige kanaler, også gjennom de personene som AG-fisk oppga i forbindelse med at prosjektet fikk tilsagn om støtte. Det var kun fire av de påmeldte (utenom foredragsholderne) som ikke var fra Norge. Det er erfaringsmessig vanskelig å få utenlandsk deltakelse på konferanser. I dette tilfellet antar vi at vi konkurrerte med et par andre konferanser i sommer som rettet seg mot vår målgruppe (nordisk etnologkonferanse i Bergen og matkonferanse i Lund). Det skal også nevnes at sikkerhetspersonell på de norske flyplassene gikk ut i streik den 1. juni. Streiken varte til kvelden den 8. juni 2012. Streiken rammet luftfarten og kan ha ført til redusert påmelding til konferansen.

Blant foredragsholderne var andre land enn Norge godt representert; av de 24 foredragsholderne kom 8 fra andre land enn Norge; Danmark (2), Grønland (1), Sverige (1, ytterligere 1 meldte avbud på kort varsel), Finland/Åland (1), Island (1) og Færøyene (2). Av de utenlandske foredragsholderne var to tilknyttet programmet Ny Nordisk Mat.

Konferansen ble en møteplass for de som deltok. Kunnskap ble utvekslet og vi fikk større innsikt i hverandres kulturarv knyttet til sjømat. Det ble knyttet faglige kontakter som vil resultere i fremtidig samarbeid. Som nevnt ovenfor skal Ny nordisk Mat/Norsk matkultur arrangere en oppfølgende work shop.

#### 5. Ligestilling

Redegjør for hvordan projektet har taget hensyn til kønsfordeling og/eller ligestilling mellom kvinner og menn.

Det var ikke nødvendig at vi i prosjektet tok hensyn til likestillingsspørsmål. Det var god deltakelse fra begge kjønn, både blant tilhørere, foredragsholderne og arrangører.

#### 6. Informationsformidling

Hvilken formidlingsform er anvendt i forbindelse med projektet (sæt kryds - gerne flere)	Trykt	X	WEB	x	Arrangement	X
	Kontakt til pressen	X	Markedsføring	x	Andet	_____

Resultater som Nordisk Ministerråd skal formidle til en bredere kreds:

Dersom ministerrådet ønsker å benytte konferanseprogram, presentasjoner, fotografier og filmer, er dette tilgjengelig på <http://www.fiskeridir.no/kystkulturkonferanse>.

#### 7. Prosjektregnskab

Startdato: 1.1.2012, sluttdato 1.10.2012

Valuta: DKK

	Budsjett	Regnskap
Midler fra Nordisk ministerråd (NMR)	250000	0
Egenfinansiering	130000	130000
Deltakeravgift	90000	42084
<b>Sum inntekter (ekskl. støtte fra NMR)</b>	<b>470000</b>	<b>172084</b>
Løn, sociale avgifter m.m. (honorar)	-30000	-30349
Møter	-10000	-2823
Rejser (reise/hotell foredragsholdere)	-120000	-159868
Konferanse/seminar/workshop	-295000	-335014
Resultatformidling (videoformidling)	0	-27314
Evaluering	0	0
Øvrige omkostninger	-15000	0
<b>Sum omkostninger</b>	<b>-470000</b>	<b>-555368</b>
<b>Resultat før tilskudd fra Nordisk ministerråd</b>		<b>-383284</b>
Tilskudd fra NMR *		250000
<b>Resultat etter tilskudd fra NMR**</b>		<b>-133284</b>

\* Prosjektmidler rekvireres, jf. rekvisisjon

\*\* Underskuddet skyldes lavere inntekter og høyere utgifter til foredragsholdere enn budsjettet samt at det ikke var budsjettet for den videoformidlingen som samarbeidet med Ny nordisk mat resulterte i.

### 8. Andre forhold

Andet, f.eks. erfaringer fra projektet, som ønskes formidlet til ministerrådssekretariatet f.eks. vedrørende prosjektprosessen.

### 9. Underskrifter

For forvaltningsorganet (**se. pkt. 6 i standardbetingelser**)

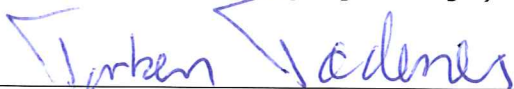
Prosjektleder



19. november 2012 (Tegningsberettiget)



19. november 2012, Prosjektleder



19. november 2012 (Økonomiansvarlig)



norden  
2012

## Nordisk konferanse om sjømat og kulturarv

– et arrangement under Norges formannskap i Nordisk Ministerråd 2012  
Bergen 6. – 8. juni 2012

### Velkommen til nordisk kystkulturkonferanse!

Vi inviterer til nordisk konferanse om sjømat og kulturarv i Bergen 6. – 8. juni. Formålet er å styrke kunnskapen og bevisstheten om sjømatens kulturhistorie og vise hvordan historiske fortellinger, tradisjonskunnskap og kulturminner knyttet til fangst, foredling og omsetning av sjømat er en ressurs for sjømatnæringene, for reiseliv og tjenestenæringer og for lokal og regional utvikling.

#### Viktige temaer på konferansen er blant annet:

- Likheter og ulikheter i den nordiske sjømatkulturen
- Sjømat og kulturminner
- Sjømat og kulturmøter
- utfordringer i de nordiske kystsamfunn
- Den historiske sjømatkulturen som ressurs for lokal og regional utvikling
- Nytt nordisk kjøkken med røtter i historiske tradisjoner

For de av konferansedeltakerne som ankommer tidlig, legges det opp til en ekskursjon den 6. juni til Kystmuseet i Øygarden og et visningscenter for fiskeoppdrett like i nærheten. På kvelden den 7. juni blir det festmiddag i Schøtstuene på Bryggen. I tilknytning til konferansen blir det organisert et åpent torg for publikum hvor sjømatprodusenter og –aktører får anledning til å presentere seg. Underveis i konferansen vil det bli kystkulturelle innslag og muligheter for å smake på kulinariske sjømatfristelser fra det regionale kjøkken.

Fiskeridirektoratet, Kystverket, Riksantikvaren og Norsk kulturråd har hovedansvaret for opplegg og gjennomføring. Nordiske samarbeidspartnere er Fiskeri- og Søfartsmuseet i Esbjerg, Stefansson Arctic Institute i Akureyri og Fishernet (NORA-samarbeidet) ved Museene for kystkultur og gjenreisning/Nordkappmuseet. Medarrangører lokalt er Museum Vest, Hordaland fylkeskommune, Bergen kommune og Norsk Sjømatsenter. Stiftelsen Norsk matkultur og prosjektet Ny nordisk mat har gitt råd om servering og presentasjon av nordiske sjømatprodukter. Konferansen gjennomføres med støtte fra Nordisk Ministerråd som del av fiskerisamarbeidets norske formannskapsprogram i 2012 (EK Fisk ).

Konferansen avsluttes fredag 8. juni kl. 1500, men for den som har anledning anbefales det å være med på markeringen av Kystens dag på lørdag med Torgdagen i Bergen som hovedarrangement. Program for markeringen finner du på [www.kystensdag.no](http://www.kystensdag.no)



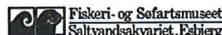
FISKERIDIREKTORATET



KYSTVERKET

NORSK KULTURRÅD  
Arts Council Norway

BERGEN KOMMUNE

HORDALAND  
FYLKESKOMMUNEfishernet  
fishing cultural heritage networkFiskeri- og Søfartsmuseet  
Saltvandsakvariet, Esbjerg

Museum Vest

NORSK  
SJØMAT  
SENIORnorden  
Nordisk ministerrådSTEFANSSON ARCTIC INSTITUTE  
NORSE ICELAND





# Nordisk konferanse om sjømat og kulturarv

– et arrangement under Norges formannskap i Nordisk Ministerråd 2012  
Bergen 6. – 8. juni 2012

## PROGRAM

### Onsdag 6. juni

16.00 Frammøte på Clarion Hotel Admiral

16.30

#### Ekspedisjon til Øygarden

Avreise med hurtigbåt til Øygarden og Sotra hvor vi blant annet besøker Øygarden Visningssenter for oppdrett av laks samt Kystmuseet, en avdeling i Museum Vest

Middag og sosialt samvær

21.00 Avreise

Ankomst hotellet klokken 22.00

### Torsdag 7. juni

KONFERANSIER: PLOKKEN EIDE

09.30

#### Velkommen

##### Hilsningstaler

Ved fylkesvaraordfører Mona Hellesnes, Hordaland fylkeskommune og Liv Holmefjord, Fiskeridirektoratet

#### Sjømatnæringene i framtidens Norge

Ved fiskeri- og kystminister Lisbeth Berg-Hansen

10.00

#### Nordisk sjømatkultur – likheter og ulikheter

Fiske og sjømatproduksjon har hatt og har stor betydning som matressurs og næringsvei i alle nordiske land og regioner. Den historiske sjømatkulturen er for en del felles, men har også mange ulikheter

#### Bakskuld og annen sjømat fra Danmark

Ved Mette Guldborg, Fiskeri- og søfartsmuseet i Esbjerg

#### Fisk fem dager i veka. Om matfiskeriet i den norske kysthistoria.

Ved Åsa Elstad, Museum Nord

10.45 Pause

11.05

#### Nordisk sjømatkultur – likheter og ulikheter forts.

#### Uten grønlandsk mat er jeg ingenting

Om mattradisjoner og identitet på Grønland

Ved Natuk Lund Olsen, Nunatta Katersugaasiva

#### Champagne fra Åland

En beretning om et skipsfunn

Jonas Holmström, Visit Åland

11.50

#### Hvalfangststationen við Áir

En kulturhistorisk gjennomgang av en færøsk hvalfangststation av norsk opprinnelse – viden om fortiden som skabelse av en historisk bevidsthed i et lokalt, nasjonalt og globalt perspektiv

Ved Erland Viberg Joensen, Føroya Fornminnisavni – Søvn Landsins

12.15 Lunsj

13.15

#### Den kreative sjømatbyen Bergen

Om arbeidet med å få Bergen inn på UNESCO-listen Creative Cities of Gastronomy

Ved Gunnar Bakke, byråd for kultur, næring, idrett og kirke, Bergen kommune

### Torsdag 7. juni

13.25

#### Sjømat og kulturmøter

Fisk er og har alltid vært en eksportvare. De nordiske kystsamfunn har hatt mye kontakt seg i mellom og med andre kulturer. Kulturmøtene får betydning for utviklingen av den nasjonale matkulturen og for samfunnsutviklingen generelt

#### Silda – frå Østersjøen til Island

Ei kulturhistorisk reise.

Ved Bjørg Christophersen og Årstein Svihus, Museum Vest

#### Norsk eksport av laks til Japan: Et marked i endring

Ved Morten H. Abrahamsen, Handelshøyskolen BI, Stavanger

#### Å mama - for et måltid! Tørrfiskens musikk langs Adriaterkysten

Norsk tørrfisk er et viktig tilskudd til rituell matkultur i Kroatia. Fisken spises under høytidene og krever forberedelsesmåter som skiller seg sterkt fra vanlig matlaging.

Ved Daniel Winfree Papuga, Ringve Museum i Trondheim

14.35 Pause

14.45

#### Utfordringer i de nordiske kystsamfunn

Størstedelen av den nordiske befolkningen har bodd, bor og skal fortsatt bo langs kysten. Kystsamfunnene må forholde seg til dramatiske endringer i nærings- og infrastrukturen

#### Finanskrisen og fiskerikulturens pantsatte framtid - Erfaringer fra Island

Om hvordan kvotesystemet har påvirket fiskeri- og kystkulturen. Hvem er det i dag som eier og bestemmer over fisken i havet rundt Islands kyster?

Ved Sigurbjörg Árnadóttir, Stefansson Arctic Institute, Akureyri

#### Framtidsblikk på nordiske kystsamfunn

Hvilke muligheter og valg står kystsamfunnene overfor? Hvordan berører dette kystnæringene, lokale og nasjonale myndigheter? Hvilken rolle har kulturarven?

Ved Thomas Højrup, Universitetet i København

15.45 Pause

16.00

#### Historisk sjømatkultur som utviklingsressurs

Hvordan kan historiske fortellinger, tradisjonskunnskap og kulturminner knyttet til fangst, foredling og omsetning av sjømat være en ressurs for utvikling av sjømatnæringene selv, for reiseliv og tjenesteaner og for lokal og regional utvikling?

#### Skagerrak-Kattegat - Vårt felles nordiske opphav

Et norsk-dansk-svensk prosjekt om geotagging av maritime kulturminner

Ved Jo van der Eynden, museumsdirektør Lindesnes fyrmuseum

#### Klippfiskløypa Atlanterhavsvegen Bud - Kristiansund

Samarbeid kulturvern og næring - og litt klippfiskopera.

Foredragsholder ikke bestemt

#### Havbruket - trussel eller ny giv for kystkulturen?

Erfaringer fra Frøya, Sør-Trøndelag

Ved Ola Svein Stugu, NTNU Trondheim

17.00 Slutt for dagen

19.00

#### Omvisning på det Hanseatiske Museum og Schøtstuene

Mellom 1350 og 1750 drev tyske kjøpmenn fra Hansaforbundet handel med tørrfisk og korn fra sitt kontor i Bergen. Det Hanseatiske Museum ligger på bryggen i Bergen og tar for seg livet slik det artet seg for de tyske kjøpmennene. Vi møter opp på Schøtstuene, Øvregaten 50 til omvisning og kulturinnslag

20.00

#### Middag på Schøtstuene

Schøtstuene var hanseatenes forsamlingslokaler. Her ble det servert mat og arrangert fester og møter.





# Nordisk konferanse om sjømat og kulturarv

– et arrangement under Norges formannskap i Nordisk Ministerråd 2012

## Bergen 6. – 8. juni 2012

### PROGRAM

#### Fredag 8. juni

08.30

#### Fiskeeksport og forbruk – Før og nå

Norsk fisk og sild på det europeiske og oversjøiske markedet 1815-1880.  
Ved Arnljot Løseth, Høgskulen i Volda

Skomakerens barn har ikke sko – en presentasjon om fiskeforbruk i Norge  
Ved Mari Rysst, SIFO

09.15

#### Nytt nordisk kjøkken med røtter i tradisjon

Hva kjennetegner det nye nordiske kjøkken? Hvordan kan og bør tradisjoner synliggjøres i moderne sjømatproduksjon, tilberedning og servering?

#### Tørrfiskøya Røst

Tørrfiskproduksjon og markedskontakt i Querinis ånd - og litt tørrfiskopera  
Gøran Greger, John Greger AS, Røst.

#### Skaldyrsresa i Bohuslän.

Ved Lena Mossberg, Centrum för turism, Göteborgs universitet

10.05 Pause

10.15

#### Nytt nordisk kjøkken med røtter i tradisjon forts.

#### Tang i det moderne nordiske kjøkken.

Janet Fríða Johannesen, Atlanticon/Ny nordisk mat, prosjektleder for Tang og tare til mat

#### Kan vi fortsatt få lov til å spise farlig mat som surstrømning og rakfisk?

Om mattrygghet og EUs hygienedirektiv  
Ved Marit Fallebø, Mattilsynet

#### Matkunst – hva er det?

Ved Eric Saudan, restauranteier Bergen

#### Avsluttende kommentar

Ved Magnus Grøntoft, Ny Nordisk Mat

11.15 Pause

Vi avslutter på hotellet og beveger oss mot fisketorget

11.30

#### Sjømat og kulturmøter

Hvordan oppstår sjømattradisjoner?

Henry Notaker, forfatter av bøker om matkultur

#### Hvorfor er fisk så sunt?

Hvordan kan sjømat bidra til et sunnere kosthold og bedre folkehelse?

Ved Øyvind Lie, Nasjonalt institutt for ernærings- og sjømatforskning (NIFES)

#### Fredag 8. juni

12.30 Felles avgang til Zachariasbryggen

12.45 Lunsj på M/S Midthordaland

M/S Midthordaland er en verneverdig rutebåt sjøsatt i 1947

14.30 Den nordiske konferansen avsluttes

#### Kystens dag – Torgdagen i Bergen

For den som har anledning anbefales det å være med på markeringen av Kystens dag på lørdag. Program for denne markeringen finnes på [www.kystensdag.no](http://www.kystensdag.no)  
Årets hovedarrangement er Torgdagen i Bergen

### Praktisk informasjon

Konferansen avholdes på Clarion Hotel Admiral, C. Sundsgate 3, Bergen. Vi ber om at påmelding skjer ved bruk av vedlagte påmeldingsskjema.

**Påmeldingsfrist 31. mai 2012.**

Det er reservert rom på Clarion Hotel Admiral og Comfort Hotel Holberg. Prisen for rom inkl. frokost er henholdsvis NOK 1895,- (med et tillegg på NOK 300,- for rom med havutsikt) og NOK 1795,- per natt. Hotellene ligger like i nærheten av hverandre. Clarion Hotel Admiral håndterer alle reservasjoner og informerer om hvilket hotell som har kapasitet:

#### Clarion Hotel Admiral

Telefon: 0047 55 23 64 06

E-post: [cl.admiral@choice.no](mailto:cl.admiral@choice.no)

Referansenummer, oppgis ved bestilling: 148202

#### Frist for å bestille hotellrom: 16. mai 2012

Det er en deltakeravgift på NOK 850,- som dekker alle delarrangementer inkl. matservering. Deltakerne må selv betale for reise og overnattinger. Vi ber om at deltakeravgiften på NOK 850,- innbetales til Kystverket samtidig med påmelding.

Kontonummer: 76940506766

Bankens navn: DnB Bank ASA, 0021 Oslo

SWIFT-kode: DNBANOKK

IBAN nr: NO74 76940506766

Merk innbetalingen: Deltakeravgift [navn] kystkulturkonferanse 2012

#### Kontaktperson for påmelding, endringer, etc.:

Kystverket v/Tove Furmyr

Telefon: +47 70 23 11 06 – E-post: [konferanse@kystverket.no](mailto:konferanse@kystverket.no)

Informasjon om konferansen finnes også på [www.fiskeridir.no](http://www.fiskeridir.no).

