

**گروه شیلات - امید اسماعیلی** - در نخستین روز هفتمین نمایشگاه بین‌المللی شیلات، آذربایجان، ماهیگیری، غذاهای دریایی و صنایع وابسته (۲۰۲۳rifex) با شعار نقش آفرینی شیلات در توسعه دریا محور، سید حسین حسینی، رئیس سازمان شیلات کشور در گفت و گو با روزنامه اقتصاد سرآمد به موضوع سرانه مصرف آذربایجان در کشور و اقدامات آن سازمان برای افزایش مصرف پروتئین‌های دریایی در کشور پرداخت که در ادامه آمده است.

**اقتصاد سرآمد:** اگر نسخه امروز روزنامه را دیده باشید، تا جای ممکن به موضوع شیلات پرداخته شد. سید حسین حسینی: من یکی از مخاطبین شما هستم. اقتصاد سرآمد روزنامه وزینی است که موضوعات را به دقت و به صورت کارشناسی بررسی می‌کند و نشان از توفیق این رسانه تخصصی است و امیدوارم این توفیق مداوم باشد.

**اقتصاد سرآمد:** در مبحث آشتی بیشتر مردم با آذربایجان بالا بردن سهم مردم در مصرف آذربایجان، شما چه راهکار و پیشنهادی دارید؟

سید حسین حسینی: در موضوع آیزی مصرفی باید دو پارامتر را لحاظ کرد: یکی ارزان سازی و دوم، فرهنگ سازی است. در



بگذاریم که در همین نمایشگاه شاهد آن بودیم. دوم اینکه، ما بتوانیم فرهنگ طبخ آذربایجان را معرفی کنیم که در غرفه ای در نمایشگاه این کار انجام می شود. در موضوع عمل آوری، در بحث استخوان گیری، پاک کردن و پاره کرده شکم و موضوعاتی از این قبیل، باید از طریق ادویه هایی که عطر ماهی را می گیرد، و در حال حاضر کارهای خوبی در این زمینه هم انجام شده است، می توان سهم بیشتری از سفره ها را به غذای دریایی اختصاص داد.

**اقتصاد سرآمد:** درباره سرانه مصرف غذاهای دریایی در کشور بفرمایید؟

ارزان سازی، مولفه های مختلفی مانند فراهم بودن محصول، تولید در واحد سطح و کاهش هزینه تمام شده و حذف واسطه ها و ایجاد بازارهای تخصصی و ارائه مستقیم محصول از مزرعه به مشتری در دستور کار قرار گرفته است که در چند استان این کار شروع شده است.

در بحث فرهنگ سازی، رسانه ها بسیار می توانند کمک کنند و تطبیق ذائقه مردم با آذربایجان و تطبیق آذربایجان با ذائقه مردم باید مدنظر قرار بگیرد. اول در تنوع گونه و تنوع فرآوری و عمل آوری، مابحث غذاهای آماده آذربایجان بر پایه دریایی و فست فود برپایه سی فود یک نوع از ظرفیت های است که ما می توانیم غذاهایی که پایه پروتئین آذربایجان است را در سفره

رئیس سازمان شیلات ایران در گفت و گو با «اقتصاد سرآمد»:

# در برنامه هفتم ۲۵ درصد پروتئین کشور از آذربایجان تأمین می شود

مثل مدارس، دانشگاه ها و پادگان ها این محصول را معرفی کردیم و در چند نقطه به صورت اتومبیل های سیار و بوفه ها این موضوع انجام شده است، ولی باید اذعان کرد که کار فرهنگ سازی کار سختی است. از همین جا هم اعلام می کنیم که مدارس و دانشگاه هایی که علاقه مند به عرضه غذای سالم آذربایجان هستند، می توانند با سازمان ما در ارتباط باشند و این محصولات را در بوفه های خود عرضه کنند.

**اقتصاد سرآمد:** برخی از تولیدکنندگان نسبت اقدامات سازمان دامپزشکی مسائلی را مطرح می کنند، نظر شما چیست؟

سید حسین حسینی: در بحث گواهی سلامت، به دلیل اینکه محصول به سفره مردم می رسد و یا صادر می گردد، متولی سلامت، سازمان دامپزشکی است که اگر می گوید مدل تکثیر یا یک نوع ماهی نیاز به اصلاح دارد، برای سلامت مردم و پایداری سرمایه گذاری است. آن سازمان، به هیچ وجه، اگر ماهی مشکلی نداشته باشد، ایرادی را وارد نمی کند.

سید حسین حسینی: ۱۴/۱ کیلوگرم سرانه عرضه آذربایجان است و ۷/۲ گرم پروتئین روزانه است. ما از میانگین سرانه مصرفی ۲۰ کیلوگرم در جهان فاصله داریم. نسبت به گذشته پیشرفت قابل ملاحظه ای داشتیم و از ۱ کیلوگرم عرضه ابتدای انقلاب به ۱۴ کیلوگرم رسیدیم، ولی امیدواریم با تحقق برنامه هفتم، بتوانیم ۲۰ تا ۲۵ درصد پروتئین را بتوانیم از آذربایجان تأمین کنیم.

**اقتصاد سرآمد:** یعنی تا چه سالی این مقدار محقق می شود؟ سید حسین حسینی: تا پایان برنامه هفتم توسعه، یعنی پنج سال آینده!

**اقتصاد سرآمد:** در سال گذشته در همین راستا، معاونت علمی و فناوری ریاست جمهوری طرحی را مطرح کرد که بر اساس آن قرار بود در مدارس کشور، ماهی کیلکا را به صورت چیپس در بوفه ها عرضه کنند، نتیجه چه شد؟ سید حسین حسینی: در واقع ما بسا همان تفاهم نامه ای که با موضوع زیست فناوری امضاء کردیم، برخی بازارهای هدف

