



SAKSFRAMLEGG

Saksnr 07/19	Styret	Møtedato: 03.05.2019
--------------	--------	----------------------

Fosenfrukt- ny næring med dype røtter!

Saksbehandler: Torun Bakken/Daniel Johansen

Vedlegg; Prosjektbeskrivelse «Fruktdyrking»

Forslag til innstilling;

1. Fosen Regionråd bidrar inn i prosjektet «Fosenfrukt» med kr 300.000,- finansieres ved bruk av næringsfondet. Det forutsettes full finansiering av prosjektet for medfinansiering fra regionrådet.
2. Styret i Fosen Regionråd er skal være representert i styringsgruppen for prosjektet.

Finansieringsplan;

Budsjett og finansieringsplan for prosjektets fase 1

	2020	Finansiering
Lønn koordinator 100%	900 000	
Oppholds- og reiseutgifter for studenter og fagfolk	300 000	
Innsatsmidler hagelagene	150 000	
Arrangementsmidler for interessentgrupper	100 000	
Prosjektering av planteskolen på Austrått	100 000	
Prosjektering av frukthagen på Austrått	114 000	
Lønn prosjektleder 20%	186 000	
Egenandel ØKS		175 000
Kulturdepartementet		900 000
Fosen regionråd		300 000
Omsøkt beløp Trøndelag fylkeskommune		475 000
SUM	1 850 000	1 850 000

Bakgrunn:

Ørland kultursenter ønsker å gjøre prosjektet med restaureringen av Austrått-hagen til et regionalt utviklingsprosjekt knyttet til fruktdyrking i hele Fosen ved å kartlegge plantemateriale i Fosens eldste hager. Fosen rommer noen av Trøndelags eldste hageanlegg. I parkene på herregårdene Reins Kloster, Austrått og Storfosen gods finnes det kulturplantemateriale som kan ha røtter helt tilbake til norsk middelalder. I andre storgårds- og embetsmannsgårdshager på Fosen finnes det gartnerplanlagte formalhager med stort innslag av frukttrær fra tidsrommet 1700–1920.

Kartlegging av fruktdyrkingspotensialet på hele Fosen-halvøya

Sammen med NMBU ønsker vi å kartlegge alle områder i Fosen som grunnet klima og jordsmonn har et godt potensiale for fruktdyrking. Basert på dette skal prosjektet anbefale de beste områdene som så skal satses på i næringsøyemed. Fosen regionråd har gjennom

prosjektet Dyrk Fosen et instrument for å kartlegge interessentene, dvs. grunneiere i de utvalgte områdene og bør ta ansvaret for denne delen av prosjektet.

Organisering av prosjektet

1. Ørland kultursenter KF er prosjekteier for fruktdyrkingsprosjektet med Fosen Regionråd, landbrukskontorene i Fosen (gjennom DYRK Fosen) og NMBU som partnere.
2. Det etableres en styringsgruppe med representanter fra Fylkesmann, fylkeskommunen, Ørland kultursenter KF og Fosen Regionråd.
3. Det opprettes ressursgruppe for prosjektet bestående av utvalgte representanter fra landbrukskontorene, bondelaget og NMBU.

Framdriftsplan: se vedlagt prosjektbeskrivelse.

Prosjektresultat:

Sluttproduktet av arbeidet i fase 1 skal være:

- 1: Klargjøring og identifisering av fruktplantemateriale.
- 2: Detaljprosjektering av Austrått planteskole.
- 3: Detaljprosjektering av frukthagen på Austrått.
- 4: Identifisering av områder i hele Fosen hvor klima og jordsmonn egner seg for fruktdyrking.
- 5: Kartlegging av interessenter i de utvalgte områdene.
- 6: Organisering av interessentnettverk, dette både for potensielle fruktdyrkere og eiere av historiske hager.

Fosenfrukt – en ny næring med dype røtter!

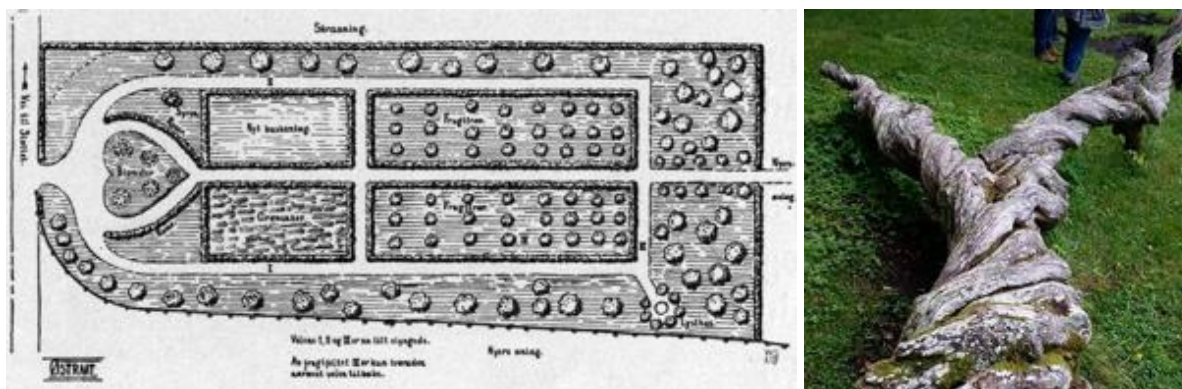


Vridd kirsebærtrestamme fra den nå forfalne frukthagen ved Austråttborgen. Dette eksemplaret er død, men flere av dette treets gamle slektninger lever fortsatt i parken.

Gjennom restaureringen av den gamle frukthagen på Austrått ønsker vi å bygge opp en planteskole for historiske fruktsorter som skal være et instrument for å styrke denne næringen i hele Fosen-regionen. Dette både gjennom produksjon av frukttrær og faglig bistand til fruktdyrkere. Basisen for denne virksomheten skal være en regional kartlegging av historiske frukthager, stedegne fruktsorter, egnede klimasoner for fruktdyrking og en kartlegging av interessenter i utvalgte områder i hele Fosen.

Et betydelig fokus i den norske gårdsmatbølgen har vært rettet mot stedege nyttevekster og dyreraser. Bevaring og avl av raser som Sidet trønderfe, Rørosku eller gamle norske kornsorter er i dag utbredt og integrert i gårdsmatnæringen. Ørland kultursenter ønsker med dette prosjektet og gjennom arbeidet med herregårdshagen på Austrått å rette fokuset mot stedege og historiske fruktsorter og bruke disse som en næringsfremmende ressurs i hele regionen.

Fra 1736 vet vi at Austrått hadde en frukt og grønnsakshage. Det er registrert et vell av kirsebær- og eplesorter som i delvis forvillet form fortsatt finnes i hagen, i Austråttlunden og i landskapet rundt. Da hagen ble målt opp og beskrevet ved forrige århundreskifte var den fortsatt i hovedsak en frukt og grønnsakshage, men anlagt i barokke mønster som delvis fulgte 1600-tallets plan. I denne sammenhengen ble også de forskjellige fruktsortene dokumentert. Dette ble fulgt opp av en moderne registrering av alle kulturplantene i hagen i regi av NMBU i 1961. Vi har derfor god kunnskap om hagens historiske form og flora.



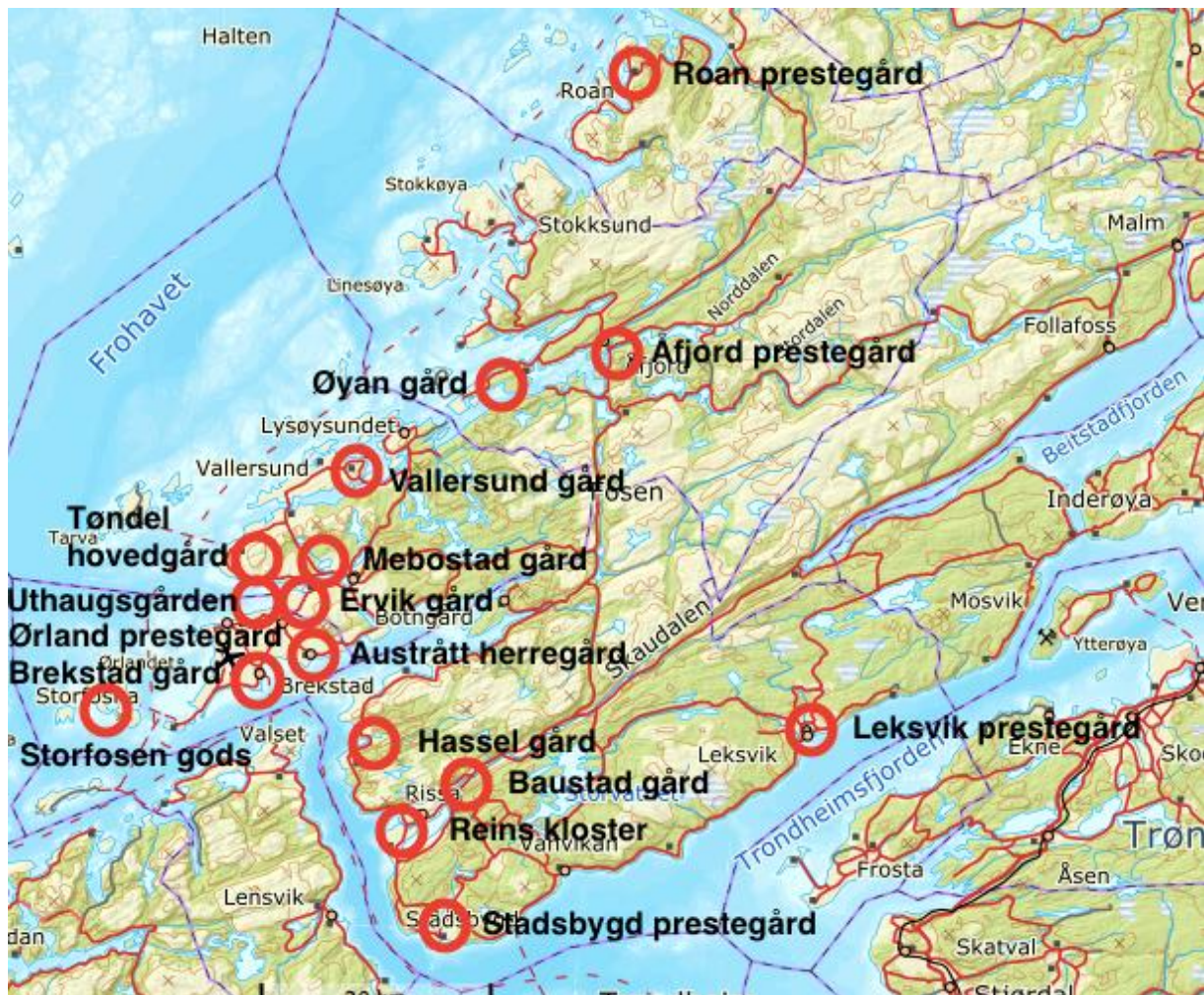
1: Carl Wille Schnitlers tolkning av frukt og grønsthagens opprinnelige form fra ca. 1900. 2: Stamme fra vridd kirsebærtre fra 1700-tallet i parken på Austrått. De forskjellige frukttrærne har spredt seg til de omkringliggende haugene og vokser fortsatt der.

Dersom vi får mulighet til å restaurere dette grønne kulturminnet er det naturlig å se på hva vi kan bruke hagen til utover prydd. Det å gjenskape den historiske frukt- og grønnsakshagen kan ha mange næringsmessige fordeler. For det første er det naturlig å satse tyngre på matopplevelser også på Austråttborgen dersom man skal styrke borgens stilling som besøkssted. Det å kunne selge og formidle mat fra herregårdens egen historiske hage bør bli en byggestein i det kjøkkenet som skal utvikles på Austrått. Dette både hva angår salg og foredling av frukt, grønnsaker og urter.

Samtidig er det viktig at de offentlige investeringene i området også kommer private næringsaktører til gode. Vi ønsker derfor å gjøre prosjektet med restaureringen av Austrått-hagen til et regionalt utviklingsprosjekt knyttet til fruktdyrking i hele Fosen.

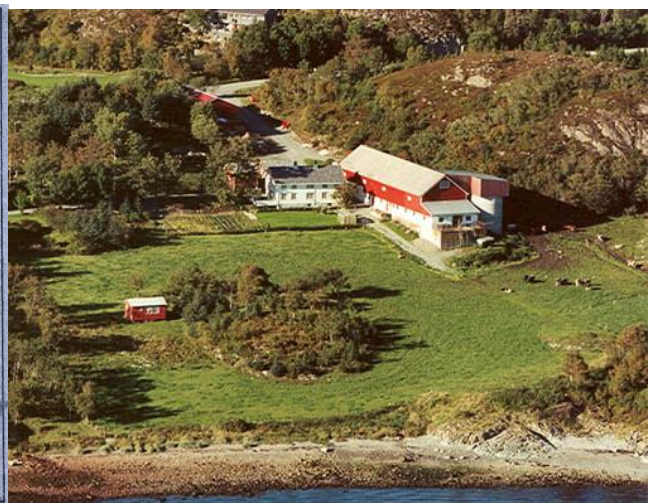
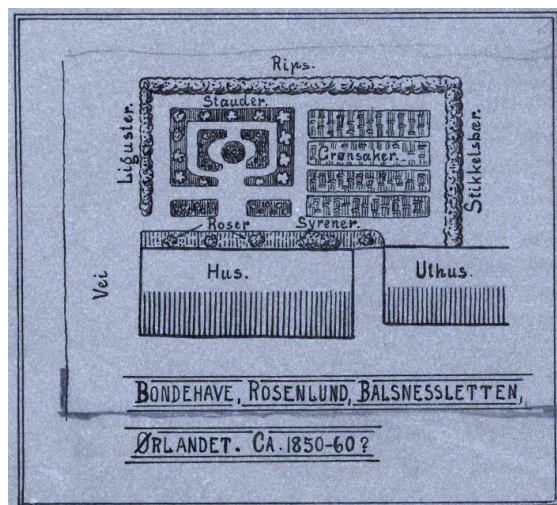
Kartlegging av plantemateriale i Fosens eldste hager

Fosen rommer noen av Trøndelags eldste hageanlegg. I parkene på herregårdene Reins Kloster, Austrått og Storfosen gods finnes det kulturplantemateriale som kan ha røtter helt tilbake til norsk middelalder. I andre storgårds- og embetsmannsgårdshager på Fosen finnes det gartnerplanlagte formalhager med stort innslag av frukttrær fra tidsrommet 1700–1920.



Kart over historiske herregårds- embetsmannsgårds- og storgårdshager på Fosen. Ved alle disse anleggene finnes det spor av gartnerplanlagte formalhager fra 1600-tallet til inngangen på 1900-tallet.

Det finnes også historiske hageanlegg på bondegårder med et stort innslag av fruktsorter. Fire eksempler på dette er knyttet til Austråttområdet hvor en hage er dokumentert og senere forsvunnet og tre andre er delvis bevart.



1: Oppmåling utført av Schnitler av en bondehage fra omlag 1850 på Balsnessletten som var husmannsplass under Austrått. 2: Gården Indre Ottersbo som var en av Austråtts eldste husmannsplasser med sine mange fruktplantasjer fra 1880-årene.

For det første vil vi med kartleggingen legge grunnlaget for nye utviklingsprosjekter av historiske hager på Fosen. Med dette vil vi også etablere et nettverk for eiere av historiske hager som vi skal koble til det fagmiljøet vi ønsker å bygge opp på Austrått.

Restaureringen av hagen på Austrått som ressurs for privat fruktdyrking

Forsøksringen for landbruk på Fosen og den daværende Landbrukshøgskolen på Ås gjennomførte i 1980-årene en undersøkelse av fruktdyrkingspotensialet i regionen og fant at nettopp dette kystområdet er et av de best egnede i Trøndelag.



På 1980-tallet var ikke lokalmatbølgen vi nå står oppi enda en tenkt tanke. Tiden er nå moden for å prøve ut disse tankene igjen med bakgrunn i de allerede gjennomførte undersøkelsene fra 1980-årene. En tilleggsfunksjon for rekonstruksjonen av Austråthagen kan være å bruke den som et testområde for en slik utvikling og som en veilednings- og formidlingsarena for private fruktdyrkere. Dette er også en funksjon som etterspørres i det private markedet. ***Tre grunneiere i Austråttområdet har alt kontaktet landbrukskontoret og kultursenteret med spørsmål om fruktdyrking generelt og gamle fruktsorter fra Austrått spesielt.***

En overordnet målsetting med dette arbeidet er å ikke bringe inn plantemateriale fra andre deler av landet, men fokusere på arter som har overlevd i vårt klima over flere hundre år. Det å ta utgangspunkt i disse og kultivere dem tilbake til et mer produktivt nivå kan legge et godt grunnlag for en privat videreutvikling i næringsøyemed uten at man behøver å tilføre kunstgjødsel eller plantevernmidler i fruktproduksjonen.

De utprøvde og kultiverte frukttrærne skal så plantes inn i den gamle hagen på Austrått som en formidlingshage for disse stedegne kulturplantene, og i tillegg selges fra en egen planteskole til private aktører. Planteskolen skal ha en spesialisert veiledningsfunksjon for alle fruktbønder i regionen.

Kartlegging av fruktdyrkingspotensialet på hele Fosen-halvøya

Sammen med NMBU ønsker vi å kartlegge alle områder i Fosen som grunnet klima og jordsmonn har et godt potensiale for fruktdyrking. Basert på dette skal prosjektet anbefale de beste områdene som så skal satses på i næringsøyemed. Fosen regionråd har gjennom prosjektet Dyrk Fosen et instrument for å kartlegge interessentene, dvs. grunneiere i de utvalgte områdene og bør ta ansvaret for denne delen av prosjektet.



Områder sør på Fosen-halvøya som bør kartlegges som potensielle fruktdyrkingsområder.



Landskapsområder i Nord-Fosen som kan kartlegges for fruktdyrking

NMBUs fagmiljøer for fruktdyrking og historiske hager har meldt sin interesse for prosjektet og ønsker oversendelse av så mye frukt som mulig fra gamle hager på Fosen så raskt som mulig for å kunne begynne artskartlegging. De ønsker å bruke studenter i mye av registreringsarbeidet og ser på muligheter for at dette prosjektet kan danne grunnlaget for flere masteroppgaver innen både historisk hagekunst og fruktdyrking. NMBU blir med dette en betydelig bidragsyter til dette prosjektet dersom vi kan dekke reisekostnader og opphold for studentene og lærere under arbeidet.

Denne kartleggingen bør også kunne danne grunnlaget for et eget fag- og aktørnettverk for fruktdyrkere hvor fagmiljøet ved landbrukskontorene og ved Austrått planteskole skal drive organisert veiledning og oppfølging. Dersom prosjektet lar seg realisere bør Fosen regionråd ta ansvaret for å bygge opp et påfølgende veiledningsprogram for markedsføring og produktutvikling rettet mot de som ønsker å satse på fruktdyrking.

Austrått planteskole – Ressursbank for historisk fruktdyrking, herregårdslandskap og biomangfold.

ØKS arbeider nå ikke bare for å restaurere hagen på Austrått, men også det omkringliggende barokke landskapet med sine allésystemer. Skal man rekonstruere dette landskapselementet vil det kreve at man oppformerer og planter ut hundrevis av asketrær. I tillegg til dette vil en bearbeiding av fruktplantematerialet fra Austrått og fra andre historiske hager i Fosen kreve tilsvarende fasiliteter. Summen av dette tilsier at man som et ledd i satsningen på Austrått bør etablere en planteskole på hovedgården.



Austråttborgen med sin hage og driftsanlegget bak. Jordveien rundt gården er fortsatt eid av Ørland kommune.
Foto: Dan Ågren.

Ørland kommune er positive til å overføre ansvaret for den kommunale Austråtteiendommen til kulturforetaket dersom vi lykkes med våre ønskede satsninger. Unntatt Austråttlunden landskapsvernområde er det meste av jorda på eiendommen forpaktet bort. Forpaktingsavtalen løper til 2034, men åpner imidlertid for at betydelige arealer med dyrket mark og utmark kan omdisponeres med 12 måneders varsel. Dette gjør at man kan ta ut det arealet man måtte ha behov for som plantefelt for en framtidig planteskole på Austrått.



Området innenfor rød strek er det som er igjen av Austrått hovedgård og eies av Ørland kommune. Deler av arealet er festet bort til Austrått golfklubb og Austrått hotell og camping, mens det øvrige er bortforpaktet.

Det gamle driftsanlegget på hovedgården eies av kommunen og disponeres i dag av Yrjar Heimbygdslag og en privat utleieaktør. I tillegg til dette arrangeres det messeaktivitet og sesongvise mønstringer på gården. Arealet i bygningsmassen er allikevel så betydelig at man uten problemer vil kunne finne driftsarealer for planteskolen og for gartnerstaben som skal arbeide med landskapet her. Anleggelsen av veksthus og plantefelt må planlegges i samråd med antikvariske myndigheter, men arealet er tilgjengelig. Plantefelt er også arealeffektivt da det beregnes at et mål jord kan romme opp til 1000 trær. Man kan dermed opprettholde kornproduksjon og beite mer eller mindre som i dag til tross for en slik etablering.

Den første Austrått planteskole ble drevet i 10 år i 1980- og 90-årene av gartner Ingar Lium. Lium har senere arbeidet ved Ørland-Bjugn Landbrukskontor og arbeider nå på pensjonistlønn i forskjellige prosjekter på landbrukskontoret. Lium har sagt seg villig til å bidra med den kunnskapen og erfaringen han har for å reetablere en planteskole og drive en slik virksomhet i Austråttlandskapet.

En viktig satsning for ØKS er å styrke artsmangfold i både hager og jordbrukslandskapet på Austrått gjennom veiledning, ressursoverføringer og målrettede tiltak rettet mot grunneiergruppen. ØKS ønsker blant annet å bruke hagen og den kommunale Austråtteiendommen som et testområde for slik virksomhet. Med bakgrunn i dette er det naturlig at planteskolen også kan tilby fruktdyrkere i hele Fosen planer for hvordan man sørger for et rikt artsmangfold i plantasjene. NMBU har landets fremste fagmiljø for styrking av biologisk mangfold i hage- og jordbruk og skal bistå ØKS i arbeidet rettet mot slike mål i Austråttlandskapet.

Driften av planteskolen

Det er naturlig å se driften av planteskolen og herregårdslandskapet i sammenheng. Den gartnerfaglige staben som over år først skal bygge opp, også skjøtte og videreutvikle Austrått hagen, alléene og landskapet rundt bør også ha ansvar for driften av planteskolen. Driften av hagen vil kreve veksthus som kan drives sammen med planteskolen. Denne staben skal også kunne planlegge og utføre restaureringsprosjekter av historiske hager andre steder i regionen og bruke planteskolen som dyrkingsarena for det av planter og trær som trengs til slik virksomhet.

Det er alt innledet et samarbeid med to pensjonerte gartnere i Austråttområdet som har begynt bearbeidingen av omlag 5 000 asketrær hvorav halvparten er hentet fra de eldste trærne på Austrått og den andre halvdel fra Reins Kloster i Rissa. Dette er de to eneste herregårdene på Fosen som har eller har hatt store allésystemer og vi har derfor alt begynt bearbeidelsen av dette frømaterialiet for å forberede etableringen av plantefelt til allétrær for begge landskapsområder.

Organisering av prosjektarbeidet

Dette prosjektet har to faser. En innsamlings-, planleggings- og organiseringsfase og en implementeringsfase. Denne søknaden retter seg mot fase 1.

Vi ønsker å henvende oss til alle hagelag på Fosen for å be om hjelp til å kartlegge gamle frukttrær. Dette ønsket og prosjektet som sådan ble formidlet til alle hagelag i regionen i mars da disse var samlet i Åfjord. Tanken med dette er at hagelagene skal kunne tilbys timebetaling til klubbkassen for å kartlegge gamle frukttrær og for å samle inn frukt til artsidentifikasjon.

NMBU skal utover artsidentifisering kartlegge de viktigste historiske frukthagene i regionen. Dette for å utvikle egne restaureringsplaner og skaffe mer viten om hagebrukshistorien i Fosen.

En slik kartlegging vil være av stor betydning for framtidige produsenters muligheter for produktutvikling og fortellinger om det de skal kultivere og selge.

NMBU skal sammen med innleid landskapsarkitekt planlegge anleggelsen av planteskolen på Austrått. Målet er at hagene skal være ferdig kartlagt og et bredt spekter av historiske fruktsorter av høy kvalitet være identifisert ved utgangen av året 2020.

Sluttproduktet av arbeidet i fase 1 skal være:

- 1: Klargjøring og identifisering av fruktplantemateriale.**
- 2: Detaljprosjektering av Austrått planteskole.**
- 3: Detaljprosjektering av frukthagen på Austrått.**
- 4: Identifisering av områder i hele Fosen hvor klima og jordsmonn egner seg for fruktdyrking.**
- 5: Kartlegging av interessenter i de utvalgte områdene.**
- 6: Organisering av interessentnettverk, dette både for potensielle fruktdyrkere og eiere av historiske hager.**

Organisering av prosjektet

Fruktdyrkingsprosjektet eies og ledes av ØKS med Fosen regionråd, landbrukskontorene i Fosen og NMBU som partnere.

ØKS søkte i 2019 Kulturdepartementet om en gartnerfaglig stilling rettet mot Austråthagen. Siden kartleggingen i dette prosjektet er en del av forberedelsen til restaureringen av hagen på Austrått er det naturlig at gartneren blir koordinator for dette prosjektet.

Prosjektet bør ha en styringsgruppe for med representanter fra fylkeskommunen og Fosen regionråd.

Prosjektet bør ha en ressursgruppe bestående av utvalgte representanter fra landbrukskontorene, bondelaget og NMBU.

Framdriftsplan

Fase 1:
Våren 2020: Kartlegging av klimasoner og jordsmonn i utvalgte områder i Fosen.
Våren 2020: Etablering av informantnettverk med hagelag.
Våren 2020: Utvelgelse av de viktigste hagene i Fosen for kartlegging.
Våren 2020: Møter med Landbruksdepartementet om finansiering til oppbygging og drift av Austrått planteskole.
Høsten 2019/våren 2020: Prosjektering av frukthagen på Austrått
Våren 2020: Møter med Kulturdepartementet om finansiering til restaurering av den historiske frukthagen på Austrått.
Høsten 2020: Innsamling av frukt fra utvalgte hager for artsidentifikasjon.
Høsten 2020: Studentekskursjoner i utvalgte hager på Fosen.
Høsten 2020: Kartlegging av interessenter for fruktdyrking i utvalgte landskap.
Høsten 2020: Detaljprosjektering av Austrått planteskole.

Fase 2:
Våren 2021: Anleggelse av planteskole på Austrått
Våren 2021: Oppstart i oppformering av fruktplantemateriale.
Våren 2021: Oppstart i restaureringen av frukthagen på Austrått
Våren 2021: Etablering av fruktdyrker-nettverk i Fosen

Budsjett og finansierungsplan for prosjektets fase 1

	2020	Finansiering
Lønn koordinator 100%	900 000	
Oppholds- og reiseutgifter for studenter og fagfolk	300 000	
Innsatsmidler hagelagene	150 000	
Arrangementsmidler for interessentgrupper	100 000	
Prosjektering av planteskolen på Austrått	100 000	
Prosjektering av frukthagen på Austrått	114 000	
Lønn prosjektleder 20%	186 000	
Egenandel ØKS		175 000
Kulturdepartementet		900 000
Fosen regionråd		300 000
Omsøkt beløp Trøndelag fylkeskommune		475 000
SUM	1 850 000	1 850 000



SAKSFRAMLEGG

Saksnr 08/19	Styret	Møtedato: 03.05.2019
--------------	--------	----------------------

Prosjektet Havets Skole – Fiskeforedling som immateriell kulturarv

Saksbehandler: Torun Bakken/Daniel Johansen

Vedlegg: Prosjektbeskrivelse «Havets skole»

Forslag til innstilling:

1. Fosen Regionråd bidrar inn i prosjektet «Havets skole» med kr 1.207.000,- finansieres ved bruk av næringsfondet. Det forutsettes full finansiering av prosjektet for medfinansiering fra regionrådet.
2. Styret i Fosen Regionråd er skal være representert i styringsgruppen for prosjektet.

Prosjektet skal koordineres med lokalmatsatsingen i prosjektet DYRK Fosen. Ørland kultursenter KF ber Fosen Regionråd om å ta ansvaret for utviklingen av et særlig oppfølgingsprogram for de lokalmatprodusenter og fiskere som ønsker å satse på sjømat som næringsvei. Dette så disse kan få tilsvarende oppfølging som landbruksaktører.

Prosjektets fase 2 vil bli omsøkt i 2021 fra flere finansieringskilder. Det skal da søkes om tilretteleggingsmidler for skolene, midler til skoleringsarbeidet av utøverne, til produksjon av læremateriell og til produksjon av utstilling.

Håpet er at dette prosjektet kan gjøre Fosen til et arnested for en slik utvikling og at en slik næring med dype røtter i norsk næringshistorie kan spre seg herfra til Kyst-Norge forøvrig.

Bakgrunn:

Tradisjonsrettet foredling av sjømat er en utdøende kunnskap i hele landet. Med samme metode som i annen berging av immateriell kulturarv ønsker Ørland kultursenter KF(ØKS) i samarbeid med Geitbåtmuseet i Halså, Museet Kystens Arv, Fosen videregående skole, Fosen folkehøgskole og Fosen Regionråd å dokumentere og formidle den handlingsbårne kunnskapen som fortsatt lever blant gamle yrkesfiskere og fiskeriarbeidere i regionen om råvarehåndtering og fiskeforedling. Formålet er å overføre denne viktige kunnskapen til yrkesfiskere og matprodusenter og med det legge et grunnlag for en tradisjonsrettet lokalmatproduksjon i Fosen med fokus på sjømat. ØKS er prosjekteier og har ansvaret for faglig ledelse.

Ørland kultursenter KF søker Fosen Regionråd og Trøndelag fylkeskommune om støtte til å gjennomføre fase 1 i prosjektet Havets skole som en satsning i Fosenregionen.

- Koordinator for prosjektet som de første to årene skal lede dokumentasjonsprogrammet. Et årsverk begrenses til 900 000. Totalt 1 800 000,-
- Oppholds- og reiseutgifter for koordinator 100 000 pr. år. Totalt 200 000,-
- Kjøp av tjenester fra Geitbåtmuseet i Halså i 2020. Bistand til utvikling av metodeapparatet for dokumentasjon av handlingsbåren kunnskap. 50 000,-
- Driftsmidler til elevdeltaktelse i dokumentasjonsprosessen 100 000,-

- Kontorplass til rådighet på alle rådhus i Fosen for koordinator

Organisering av prosjektet

1. Ørland kultursenter KF er prosjekteier og har ansvar for faglig og administrativ ledelse. Samarbeidspartnere i prosjektet er Geitbåtmuseet på Halså, Museet Kystens Arv, Fosen folkehøgskole, Fosen videregående skole, Fosen Regionråd og Trøndelag fylkeskommune.
2. Det etableres en styringsgruppe med representanter fra Fosen regionråd og Trøndelag fylkeskommune. Denne ledes og administreres av regionrådet.
3. Det etableres en ressursgruppe med representanter fra museene og lærestedene.

Se vedlagt prosjektbeskrivelse om prosjektet «Havets skole»

Prosjektet *Havets Skole* – Fiskeforedling som immateriell kulturarv



Klippfiskskone i Vallersund i nåværende Bjugn kommune i 1947. Foto: Sverresborg Trøndelag folkemuseum.

Tradisjonsrettet foredling av sjømat er en utdøende kunnskap i hele landet. Med samme metode som i annen berging av immateriell kulturarv ønsker Ørland kultursenter (ØKS) i samarbeid med Geitbåtmuseet i Halså, Museet Kystens Arv, Fosen videregående skole, Fosen folkehøgskole og Fosen regionråd å dokumentere og formidle den handlingsbårne kunnskapen som fortsatt lever blant gamle yrkesfiskere og fiskeriarbeidere i regionen om råvarehåndtering og fiskeforedling. Formålet er å overføre denne viktige kunnskapen til yrkesfiskere og matprodusenter og med det legge et grunnlag for en tradisjonsrettet lokalmatproduksjon i Fosen med fokus på sjømat. ØKS er prosjekteier og har ansvaret for faglig ledelse.

Det å stimulere til utvikling av stedegen og historisk forankret matkultur er en særlig satsning for ØKS. I dag er det å dyrke fram en privat sektor for slik næringsutøvelse en forutsetning for å bli vurdert som et attraktivt besøksmål. Mat med en historisk forankring er en mer og mer etterspurt vare i Norge. Lokalmatbølgen har i lang tid handlet mest om foredling av kortreiste produkter uten særlige røtter i lokale og stedbundne tradisjoner, men dette er i ferd med å snu.

25.12.2018 uttalte kategorisjef Eivind Haalien i Norgesgruppen til NRK at etterspørselen etter lokalmat med en historisk forankring er økende i deres forretninger samtidig som den generelle etterspørselen etter lokalmat også øker.

Desember er tida då vi unner oss mest lokalmat

Lokale spesialiteter finn raskare vegen ned i handlekorga i juletida enn elles i året. Det merkar også kaffibrennaren Kjetil Russenes i Sogn.



Benedikte Grov
Journalist



Brit Jorunn Svanes
@BritJorunn
Journalist

Publisert 25. des. 2018 kl. 11:12
Oppdatert 25. des. 2018 kl. 17:51

KAFFIBRENNAREN: Kjetil Russenes driv Sognefjorden kaffibrenneri og har opplevd mykje pågang no før jul.
FOTO: VEGARD AASEN/VERI MEDIA

– I desember har vi dobbelt så stor andel på lokalmatsal som elles i året. Denne høgtida er ein fantastisk periode for lokalmat, seier kategorisjef Eivind Haalien i Norgesgruppen.

– Vi har merka auka etterspurnad etter kvalitet, mat med historie og særpreg. Ein ønskjer kanskje å unne seg litt ekstra i juletida, seier han.

Utsnitt fra NRK-reportasje på nett om lokalmat fra 25.12.18

Primærnæringen langs Fosen-kysten var fram til ved midten av 1900-tallet fiske og fiskeforedling. Fram til i 1990-årene var Fosenhalvøya Trøndelags største område for tørr- og klippfiskproduksjon med en rekke eksportbedrifter i flere kommuner. Store deler av lokalbefolkning arbeidet i sesongene med denne produksjonen. Mens attåttnæringen i mange fjellbygder var gruvedrift og i skogbygdene trevareindustri, var fiskeforedling det man langs kysten har drevet med ved siden av jordbruket i uminnelige tider. Etter avviklingen av eksportbedriftene fortsatte mange yrkesfiskere med småskalaproduksjon fram til de gikk over i pensjonistenes rekke. Mange av disse lever fortsatt i dag. Dette er ett eksempel på håndverk som er i ferd med å dø ut ikke bare i Fosen, men langs hele den norske kysten.



Artikkel i Fosna-Folket om veksten i den nå avviklede fiskeforedlingsnæringen på Stokkøya i Åfjord 05.07.1979.

Knut Garshol driver i dag Norges eneste rene klippfiskbutikk på havna i Kristiansund. Ifølge ham er det en betydelig smaksforskjell på dagens industrielt tilvirkede klippfisk og den manuelt produserte, soltørkede fisken. Garshol bekrefter også at han ikke kjenner et eneste miljø i landet som har satset på tradisjonell tilvirkning av klippfisk som en næringsvei. En og annen yrkesfisker driver med det fortsatt, men selv i Møre og Romsdal er dette håndverket utdøende.



Klippfiskarbeidere på Uthaug i Ørland i 1920-årene. Foto: Fosen billedarkiv.

Klipp- og tørrfiskproduksjon er bare en av mange håndverk knyttet til fiskeforedling som gamle yrkesfiskere og fiskeriarbeidere utøvde og fortsatt behersker. Røyking, tørking og fermentering av en rekke fiskeslag med forskjellige teknikker var en handlingsbåren kunnskap som inntil for noen tiår siden ble gjort som en selvfølge, men som nå er i ferd med å dø ut. I tillegg til dette

finnes det inngående kunnskap om selve råvarehåndteringen hos gamle yrkesfiskere som også er i ferd med å forsvinne. Dette er en ressurs den norske lokalmatbølgen ikke har råd til å miste.

Hver kommune i landet har sitt landbrukskontor, men hvem følger opp fiskerne? Landbrukets lokalmatprodusenter har et vell av bransjeorganisasjoner som fronter deres rettigheter, mens de ytterst få som prøver å satse på småskala sjømatforedling står temmelig alene. Bransjeorganisasjonen Hanen er et godt eksempel på dette. De beskriver seg selv som en interesseorganisasjon for bygdeturisme, gårdsmatproduksjon og innlandsfisk. Sjømat Norge ivaretar havbruksnæringen samt hvitfisk- og pelagisk sjømatindustri. På forespørsel til dem kunne også de bekrefte at de ikke kjente til en eneste region i landet som har satset på lokalmat fra havet.

Dersom man skal forsøke å drive fram en større lokalmatbølge på Fosen er det lite interessant å bygge opp et nytt fagmiljø med fokus på de produktene som resten av landet allerede flommer over av. Et alternativ kan være å heller ta utgangspunkt i det betydelige fagmiljøet som finnes lokalt og som ikke brukes, nemlig de som et helt liv har levd av fiske og fiskeforedling. Det finnes i tillegg en rekke bedrifter på Fosen som inntil for noen år siden drev med forskjellige retninger innen fiskeforedling. I dag har alle rettet sin virksomhet mot havbruksnæring. Disse forholdene betyr allikevel at det i mange grender på Fosen finnes menn og kvinner som et helt liv har drevet med andre former for fiskeforedling og som kan brukes i et kompetanseoverføringsprogram.



Fisketørking i Stokksund i 2014 før Refsnes fisk avvirket sin tørrfiskproduksjon og gikk over til havbruksnæring. Foto: Fosna Folket.

I 1000 år har verdensmarkedet etterspurt norsk fisk og vært helt uinteressert i norske landbruksprodukter. Samtidig er det en voksende interesse for tradisjonelt tilvirket og kortreist mat laget med kvalitetsambisjoner over hele landet. Kombinasjonen av disse to forholdene tilsier at en lokalmatsatsning på Fosen bør ha et tungt fokus på småskala fiskeforedling. Det finnes også en betydelig sjømatindustri i regionen utenom lakseoppdrett. Kommunene Indre Fosen og Åfjord har nesten all blåskjellproduksjon i landet gjennom bedriftene *Snadder og Snaskum* og *Fosenskjell* og Ørland har landets nest største fiskerihavn på Uthaug med bedriften

Grøntvedt Pelagic som er verdensledende på marinerings og preparering av pelagisk fisk. Mulighetene for at flere mindre produsenter kan satse på videreforedling av både sild og makrell i og rundt Uthaug havn burde derfor være god.

I Ørland og Bjugn har fem ungdommer kjøpt seg båt og kvote de siste årene for å forsøke å satse på fiske som næringsvei. Det finnes trolig flere i andre kommuner på Fosen. Mange andre har overtatt gårdsbruk og eiendommer ved kysten og ønsker å satse på nisjepreget lokalmat. Disse bør alle sammen bli en målgruppe for et slikt prosjekt.

Prosjektet *Havets Skole*

I 1970-årene berget Jon Bojer Godal kunnskapen om klinkbygde båter som da ble utøvd av noen få gamle aktører i Åfjord. Denne kunnskapen ble så overført til nye generasjoner gjennom Fosen Folkehøgskole og forvaltes og utøves nå av det nasjonale kompetansesenteret Museet Kystens Arv i Indre Fosen kommune. Med samme metode ønsker vi å berge og overføre den kunnskapen gamle yrkesfiskere og fiskeriarbeidere besitter om fiskeforedling til nye generasjoner av matprodusenter. Bojer Godal, som nå er tilknyttet Geitbåtmuseet i Halså, har sagt seg villig til å bistå i prosjektet med utviklingen av metodeapparatet og med å dele sin kunnskap om feltet.



Artikkel i Fosna-Folket fra 16.06.1981 om veksten i tørr- og klippfiskindustrien på Stokkøya.

Vi har invitert Museet Kystens Arv, Fosen Folkehøgskole og Fosen Videregående skole inn som samarbeidspartnere i prosjektet. Sistnevnte er regionens eneste utdanningsinstitusjon med en egen linje for restaurant- og matfag.

Hensikten med dette prosjektet er todelt. For det første skal de gamle utøverne og deres håndverk kartlegges. For det andre skal vi også etter en bred kartlegging blinke ut de som enten har det man kan kalle regionalt særegne metoder, eller de som gjennom sin produksjon skaper

de beste produktene. Utprøvingen av dette bør gjøres sammen med lokale restaurantaktører tilknyttet Fosen eller fra andre steder i Trøndelag.

Gjennom dette prosjektet bør deltakernetverket også kobles til utøvere og fagmiljøer i andre deler av landet for å se hvordan de der har brukt tradisjonelle metoder som utgangspunkt for kvalitetsutvikling av sjømatprodukter.

Oppbygging av prosjekt

Metodeutviklingen er tenkt utarbeidet sammen med Jon Bojer Godal. Når det teoretiske rammeverket er satt begynner kartleggingen av aktører i hele regionen. Det vil si utøvere av relevante fiskerihåndverk. Denne prosessen krever at man klarer å finne så mange utøvere som mulig så man evner å fange opp individuelle eller regionale særegenheter ved håndverksutøvelsen. Kartleggingen skal foregå i alle kommuner i Fosen-regionen.

Dernest begynner seleksjonen. De beste aktørene skal så være med videre i neste fase hvor disse kobles sammen med både yrkesaktive produsenter og skoleelever. Kunnskapsoverføringen i denne fasen skal både foregå på sjøen og på land hvor de som skal lære får mulighet til å følge hele prosessen fra utvelgelsen av fiskesteder, håndteringen av fisken i båt og på land og foredlingen som kommer etterpå.

I løpet av denne prosessen skal prosjektmedarbeiderne og deltakerne dokumentere alle sider ved hele prosessen, både i dokumentasjonsfasen og i utøvelses- og kunnskapsoverføringsfasen.

Prosjektet er tenkt som et fireårig program som både skal sørge for dokumentasjon, overføring og utprøving. Et sluttprodukt av prosjektet bør i tillegg være produksjon av læremateriell, et etablert nettverk av gamle og nye utøvere eller det man kan kalle langsiktig rådgivningsnettverk, publikasjoner og en utstilling som i fullformat skal kunne vises på Museet Kystens Arv og Ørland kultursenter og som i mindre format skal kunne sendes rundt i alle kommuner på Fosen.

I prosjektets tredje og fjerde år er det klart hvilke utøvere som ønsker å prøve ut de nye metodene i næringsøyemed. Landbrukskontorene og næringskontorene i de kommunene hvor utøverne bor, eller Fosen Regionråd bør i denne fasen etablere et eget støtteprogram. Dette for å kunne tilby de aktørene som ønsker å satse på lokalmat fra havet en tilsvarende oppfølging hva angår administrasjon, regelverk og rådgiving om tilskuddsmuligheter som i dag tilbys landbruket og gårdsmatprodusenter. Det bør i denne sammenhengen også bygges opp et eget program for bistand i produktutvikling og markedsføring. Også dette bør bygges opp og drives av Fosen regionråd.

Framdrift:

Fase 1:
2020 (vår): Metodeutvikling og ressurs/kunnskapskartlegging
2020 (høst): Dokumentasjonsfase – alle aktører følges gjennom sin produksjon og utøvelse
2021: Dokumentasjons- og utvelgelsesfase – de mest relevante velges ut for videre arbeid
Fase 2:
2022: Kunnskapsoverføringsfase med utøvere og skoler

2023 (vår): Kunnskapsoverføringsfase og etablering av læreprogrammer og rådgivernetttverk.
2023 (høst): produksjon av læremateriell, publikasjoner og utstilling
Etablerings- og driftsfase
Fosen regionråd og relevante næringsorganisasjoner arbeider med oppfølging og yter bistand til produsentene og utøverne i etableringsfasen. Det vurderes her om det skal etableres regionale støtteordninger for fiskeriaktørene tilsvarende det som tilbys landbruket.

Organisering av prosjektet

Ørland kultursenter er prosjekteier og har ansvar for faglig og administrativ ledelse. Samarbeidspartnere i prosjektet er Geitbåtmuseet på Halså, Museet Kystens Arv, Fosen folkehøgskole, Fosen videregående skole, Fosen regionråd og Trøndelag fylkeskommune.

Det settes ned en styringsgruppe med representanter fra Fosen regionråd og Trøndelag fylkeskommune. Denne ledes og administreres av regionrådet.

Det settes ned en ressursgruppe med representanter fra museene og lærestedene.

Behov:

Vi søker med dette Fosen regionråd og Trøndelag fylkeskommune om støtte til å gjennomføre fase 1 i prosjektet Havets skole som en satsning i hele Fosen-regionen.

- *Koordinator for prosjektet som de første to årene skal lede dokumentasjonsprogrammet. Et årsverk begrenses til 900 000. Totalt 1 800 000,-*
- *Oppholds- og reiseutgifter for koordinator 100 000 pr. år. Totalt 200 000,-*
- *Kjøp av tjenester fra Geitbåtmuseet i Halså i 2020. Bistand til utvikling av metodeapparatet for dokumentasjon av handlingsbåren kunnskap. 50 000,-*
- *Driftsmidler til elevdeltaktelse i dokumentasjonsprosessen 100 000,-*
- *Kontorplass til rådighet på alle rådhus i Fosen for koordinator*

Vi ønsker bistand fra Fosen regionråd og fylkeskommunen til å søke Nærings- og fiskeridepartementet, Innovasjon Norge og andre relevante finansieringskilder om ytterligere driftsmidler til prosjektet og finansiering til prosjektets fase 2.

Budsjett og finansieringsplan Fase 1

	Utgifter 2020	Utgifter 2021	Finansiering
Lønn koordinator 100%	900 000	900 000	
Oppholds- og reiseutgifter	100 000	100 000	
Kjøp av tjenester	50 000		
Utgifter elevdeltakelse	50 000	50 000	
Lønn prosjektleder 40%	372 000	372 000	

Egenandel ØKS			240 000
Fosen regionråd			1 207 000
Omsøkt beløp, Trøndelag fylkeskommune			1 447 000
SUM	1 472 000	0	2 894 000

Prosjektet skal koordineres med lokalmatsatsningen i regionen som drives av den regionale satsningen Dyrk Fosen. Vi ber også Fosen regionråd om å ta ansvaret for utviklingen av et særlig oppfølgingsprogram for de lokalmatprodusenter og fiskere som ønsker å satse på sjømat som næringsvei. Dette så disse kan få tilsvarende oppfølging som landbruksaktører.

Prosjektets fase 2 vil bli omsøkt i 2021 fra flere finansieringskilder. Det skal da søkes om tilretteleggingsmidler for skolene, midler til skoleringsarbeidet av utøverne, til produksjon av læremateriell og til produksjon av utstilling.

Vi håper dette vurderes som et nyttig prosjekt både hva angår tradisjonsbevaring og for å berede grunnen for ny næringsvekst. Norge trenger en tradisjonstuftet lokalmatbølge fra havet! Vårt håp er at dette prosjektet kan gjøre Fosen til et arnested for en slik utvikling og at en slik næring med dype røtter i norsk næringshistorie kan spre seg herfra til Kyst-Norge forøvrig.

Mvh

Daniel Johansen
Prosjektleder ved
Ørland kultursenter
Tlf: 40283580