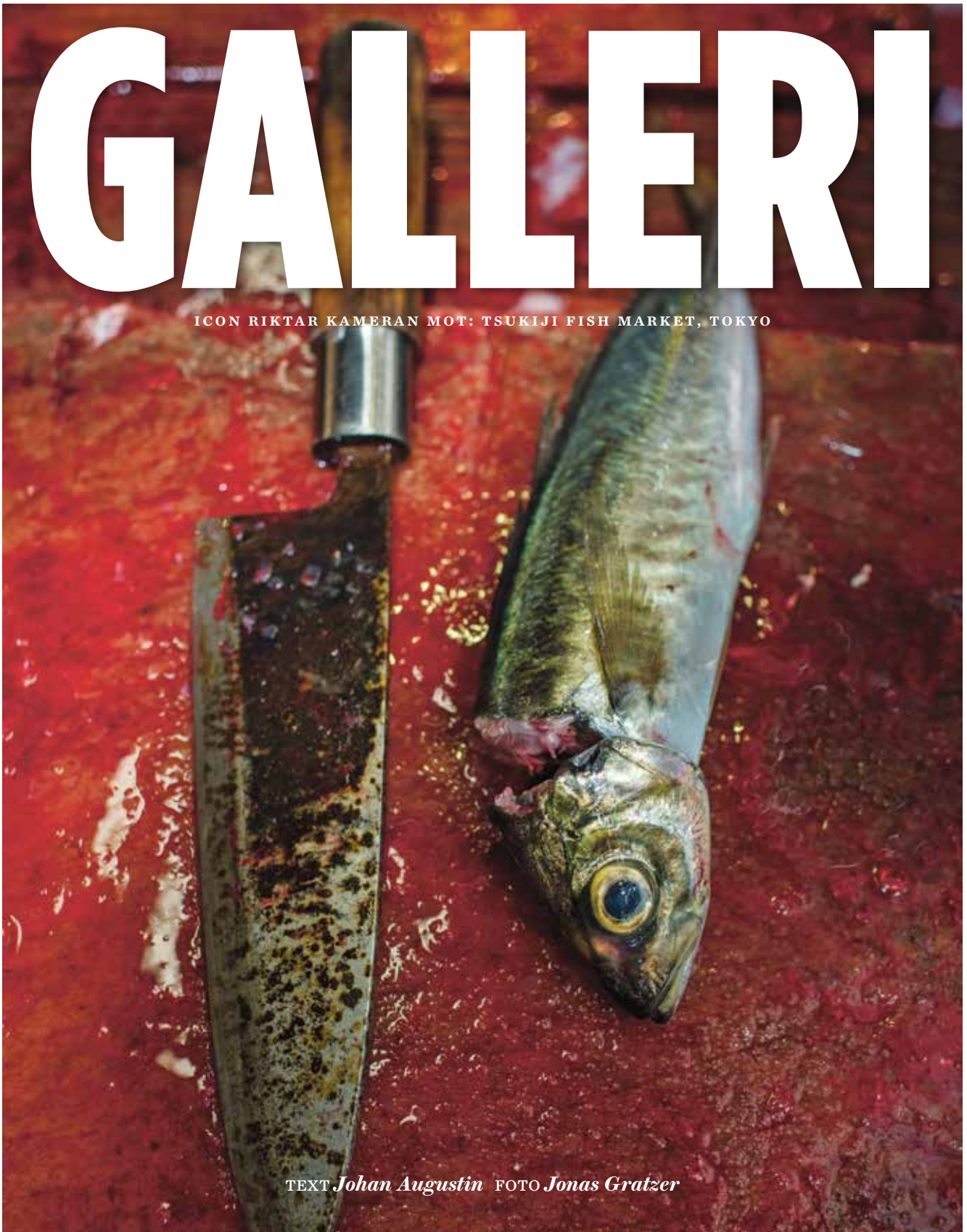


# GALLERI

ICON RIKTAR KAMERAN MOT: TSUKIJI FISH MARKET, TOKYO



TEXT *Johan Augustin* FOTO *Jonas Gratzler*



**Tsukiji Fish Market, Tokyo,**  
3 AUGUSTI 2015

**S**OM EN DRYPANDE ångbastu. Det beskriver bäst Tsukiji-marknaden (uttalas skiji) en morgon i början av augusti – månaden då Tokyo upplever sina högsta temperaturer, nära 40-strecket.

Detta är inte bara världens största fiskmarknad, utan centrum för hela världens fiskhandel. Allt som har simmat i havet verkar vara till salu i de över 600 grossistständer med omkring 500 fiskarter och olika sorters skaldjur. Härifrån säljs 2 400 ton om dagen vidare till mindre fiskmarknader, butiker och restauranger. Ål, makrill och havsabborrar, taggiga sjöborrar och blåsfiskar, några i tränga vattentankar för att hållas färska längre.

Det skvätter saft när en fiskare drar ut armarna på en åttaarmad bläckfisk som fortfarande lever för att i nästa sekund hugga den i småbitar med en yxa. Musslor och räkor kyls ned av krossad is. Hinkvis med överblivet vatten kastas ut över cementgolvet, truckar lastas med fisklådor och kör snabbt genom de smala gångarna i den fuktiga lagerlokalen, som spänner över det 230 000 kvadratmeter stora marknadsområdet.

Hur är det då med tillgången på produkterna? Inte särskilt bra, visar det sig vid en snabb rundfrågning. Marknaden är bara en tredjedel av vad den var på 1980-talet. Överfiskningen har satt sina spår.

– Många har slutat. I stort sett allt i

havet har minskat i antal, säger fiskaren Mamoru Namiki och slår fast:

– Hoppet för vildfångad fisk är ute, framtiden är odlad fisk!

Allt fler får upp ögonen för den odlade fisken. Framför allt den mest eftertraktade sorten, den som ropas in genom nya fantasisummor på auktionen: maguro, eller den blåfenade tonfisken, vars bestånd på många håll i världshaven närmar sig kollaps.

Några Tokyorestauranger serverar numera enbart odlad blåfenad tonfisk, och den odlade andelen uppgår nu till en femtedel av den totala mängden tonfisk.

Tokyos hetaste sushirestauranger köper sin fisk på marknaden, som Sukibayashi Jiro som tagit platsen som världens mest kända sushirestaurang. Likaså kedjor som Sushi Zanmai, vars ägare nyligen bjöd 1,5 miljoner dollar för en 222 kilos blåfenad tonfisk på auktionen, hämtar sina råvaror här.

Tonfisken är en av de arter på marknaden som fångas i långväga hav som Medelhavet och flygs in till Tsukiji, för att sedan säljas dyrt till restauranger och återförsäljare – även på andra platser än i Japan. Odlad lax från Chile växer i popularitet och lyser starkast i stånden med sin orangeröda färg.

I den yttre delen av fiskmarknaden kan besökaren hitta paketerade alger och torkad fisk. Det finns även håll-i-väggen restauranger, till exempel Sushi Zanmai, som serverar nyfångade produkter.

Färskare sushi och sashimi – odlad eller ej – än den som säljs på Tsukiji går inte att hitta. ☹

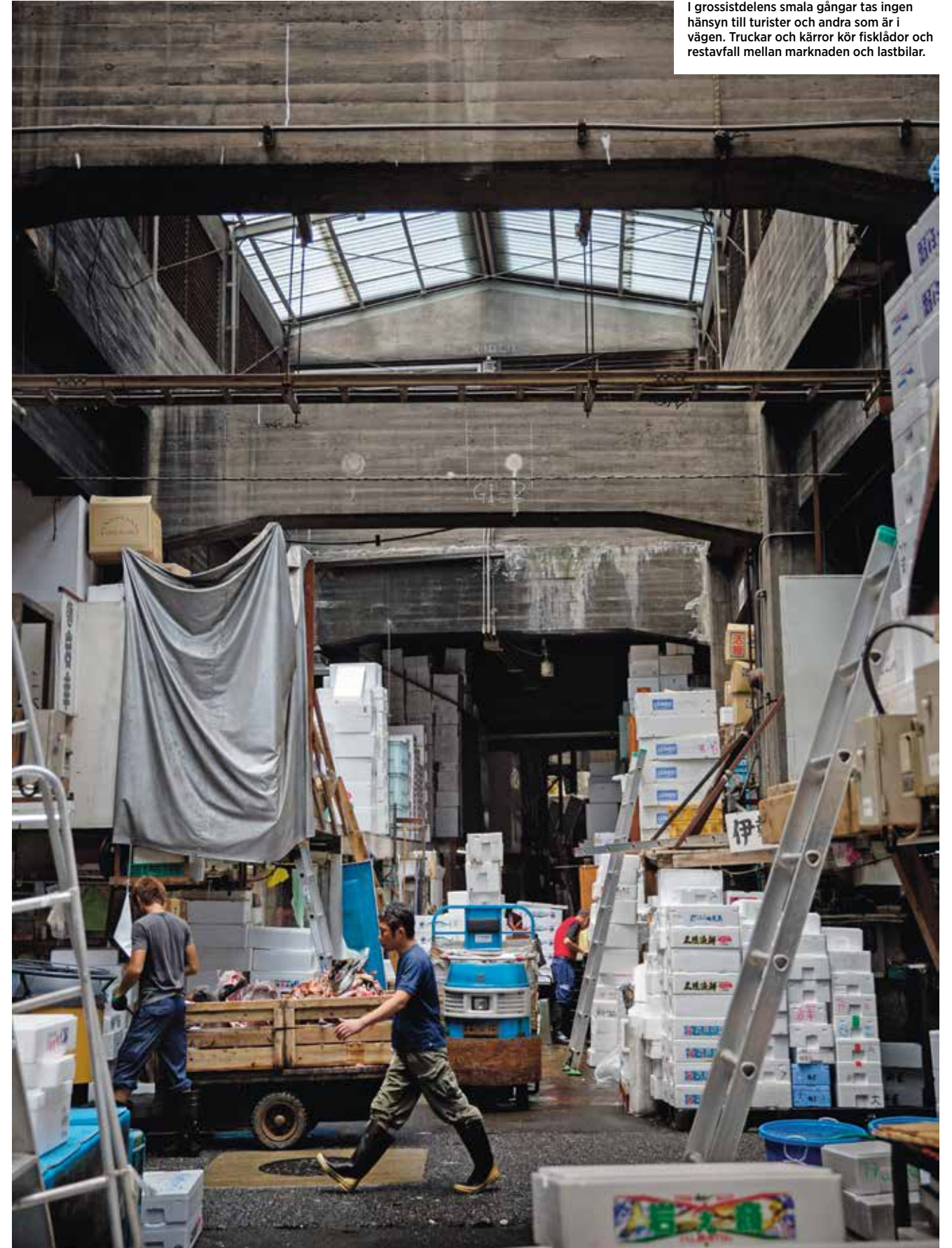
Fisk och skaldjur spelar en viktig roll för den japanska matkulturen. Fiskmarknaden öppnade 1935 i Tsukiji. Nästa år planerar regeringen att flytta den till Toyosu.







Turister släpps in från 9.00 och marknaden pågår i ett par timmar innan den saktar ned efter lunch. Islager håller fisken färsk innan den säljs och fraktas över hela världen.



I grossistdelens smala gångar tas ingen hänsyn till turister och andra som är i vägen. Truckar och kärror kör fisklädor och restavfall mellan marknaden och lastbilar.





I marknadens yttre delar ligger små restauranger som serverar sashimi, sushi, nudelsoppor och en uppsjö av skaldjursvariationer. Lunch här blir en bra avslutning.



Huvuden från marknadens dyrgräp, den blåfenade tonfisken, som sålts på morgonens auktion som börjar klockan 5.25. Besökare köar från 4.00 för att få plats.



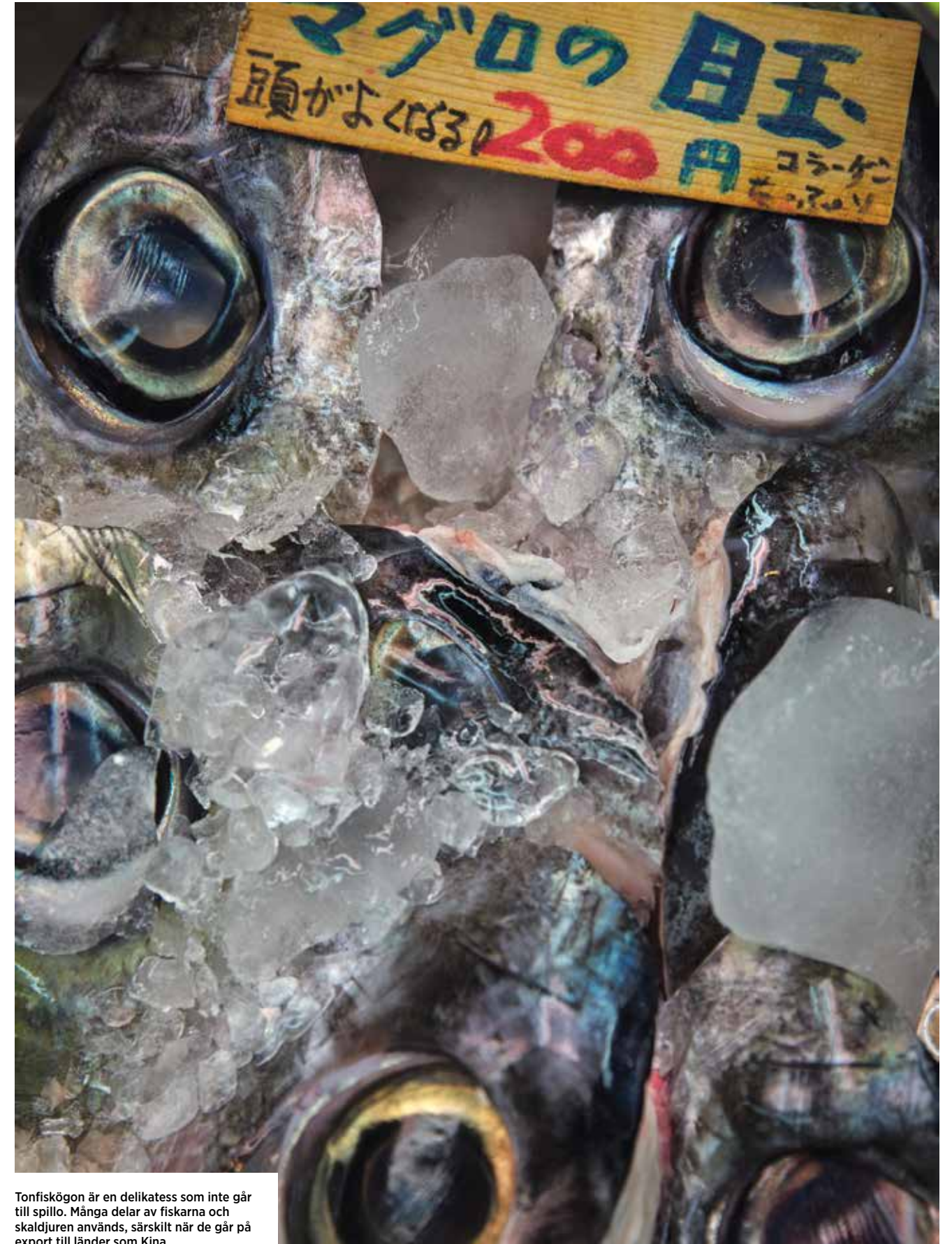
Kommersen är i full gång redan från 3-tiden på morgonen. Inhemska och internationella fisk- och skaldjursprodukter har marknaden som mellanlandning eller slutstation.



20 000 personer arbetar i marknadens grossistavdelningar, en tredjedel av antalet på 1980-talet. Förtjänsten för dem som är kvar blir större när konkurrensen minskar.



Besökare och fiskhandlare från hela världen kommer för att ta del av de hundratals separata grossistavdelningarna som nischer in sig på olika marina produkter.



Tonfiskögon är en delikatess som inte går till spillo. Många delar av fiskarna och skaldjuren används, särskilt när de går på export till länder som Kina.