

De Nieuwzeelandse Greenshell-mossel

René Remmerswaal

Ons aller welbekend is de blauwe mossel (*Mytilus edulis*), met een wereldproductie van circa 500.000 ton per jaar, voornamelijk in Nederland en Spanje. Een andere soort die de afgelopen jaren sterk in opkomst is is de Nieuwzeelandse Greenshell-mossel (*Perna canaliculus*). Greenshell is een merknaam voor de greenlip-mossel. Ondanks de verschillende Latijnse namen behoren beide soorten tot de familie van Mytilidae. Een andere soort die veel op de Greenshell lijkt is de Thaise *Mytilus smaragdinus*.

Qua uiterlijk lijkt de, alleen in Nieuw-Zeeland voorkomende, Greenshell sterk op de blauwe mossel. De schelp is echter licht-groen tot geel met geel/oranje vlees terwijl de gemiddelde maat aanmerkelijk groter is dan die van de blauwe, resp. circa 10 cm en 4 cm lang. De Thaise mossel wordt bij een gemiddelde maat van 7-8 cm vermarkt.

Teeltwijze

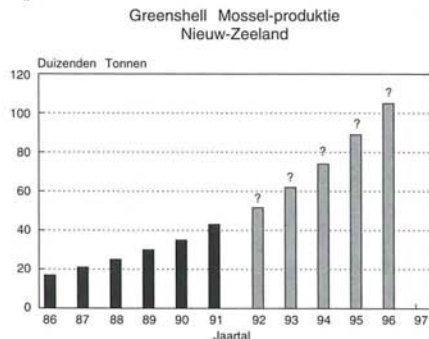
De Greenshell-productie is geheel gebaseerd op long-line cultuur in de Nieuwzeelandse kustwateren, voornamelijk aan de Noord-kanten van de beide hoofdeilanden (Marlborough Sounds en Coromandel). Een kabel is horizontaal aan drijvers opgehangen. Aan de kabel zijn verticaal hangende touwen bevestigd op welke de mosselen groeien. Zaad wordt in de natuur verzameld op zgn. collectors. Zo verkregen zaad wordt geoogst en vervolgens m.b.v. een fijnmazige 'sok' rond de touwen gebonden. De uitgroeiende baarddraden verbeteren vervolgens de hechting aan het touw. De groeiperiode bedraagt circa 1 jaar. Uitzetten van zaad en oogsten kan gedurende het gehele jaar. De teelt is sterk geautomatiseerd. Zo wordt geoogst m.b.v. boten die de lijnen binnentrekken en van mosselen ontdoen. Vervol-

gens worden de mosselen gewassen, gesorteerd en gekoeld getransporteerd naar de verwerkingsfabrieken. Transport duurt maximaal 8 uur.

Productie

In de beginperiode (1970-1986) werden de mosselen voornamelijk vermalen tot een produkt tegen jicht, dat in de V.S. en in Europa verkocht werd. De productie groeide van 0 ton in 1970 tot een stabiel niveau rond 1986 van circa 20.000 ton. In 1987 werd bewezen dat de mosselen geen effect hebben als jicht-medicijn.

Figuur 1



Na 1986 steeg de vraag sterk toen vishandelaars de vrachtruimen met vis gingen afvullen met mosselen voor de consumptie. Deze maakten snel naam in Japan, de V.S., Australië en Europa. Als gevolg van de vergrote vraag steeg de produktie in 5 jaar tot circa 45.000 ton in 1991. Naar verwachting zal de produktie tot 2000 jaarlijks met 20% groeien (zie figuur 1)

Produkten

De Greenshell-mossel staat in de handel bekend als een hoogwaardig produkt met veel mogelijkheden. Voordelen zijn het niet voorkomen van toxische algen in Nieuw-Zeeland en het feit dat de hang-cultuur mosselen vrij zijn van zand. Als produkten worden de Greenshell-mosselen, evenals de blauwe mosselen, verkocht vers in de schelp, vers zonder schelp, in marinade (zuur), gekookt, of als bevroren produkt (met of zonder schelp). Daarnaast worden ze ook gerookt, in patés verwerkt of op de halve schelp aangeboden. Het vleespercentage is 22-25%.

Houdbaarheid

De houdbaarheid van mosselen is aanmerkelijk groter dan voor vis. Zo blijft de verse mossel zonder behandeling 10 dagen goed, gerookt en gekoeld 6-7 weken terwijl bevroren produkten minimaal een jaar goed blijven.

De prijzen van Greenshells zijn afhankelijk van de grootte en de produktvorm (heel, halve schelp, zonder schelp..) maar ligt inclusief transport naar Europa of de V.S. rond de Fl.6,- / kg.

Een invloed op de prijzen en markt voor de blauwe mossel is niet ondenkbaar wanneer de produktiecapaciteit doorgroeit volgens de huidige trend. De prijzen voor gerookte mosselen zijn circa 2 maal zo hoog.

BRONNEN

- Anon., 1992, *Greenshell Mussels, Sea Food Leader*, Vol. 12, No.2; 180-187.

- Edwards, E., *Mollusc successes and ballast risks in New Zealand, Fish Farming International*, Juni 1992, Vol. 19, No.6;30

- Anon., 1992, *D.A.E. Info-systems*