

DIRECTORIO

Administrador de FIDEMAR - PNAAPD

Armando Díaz Guzmán
adiaz@cicese.mx

Jefe del Sub-Programa de Investigación Científica

Michel Jules Dreyfus León
dreyfus@cicese.mx

Coordinador Editorial

Juan Guillermo Vaca Rodríguez
elvigia@cicese.mx

Comité Editorial

Martín A. Botello Ruvalcaba
 Michel Jules Dreyfus León
 Humberto Robles Ruíz
 Héctor Pérez

Asesores y Colaboradores

Marina Eva Hernández González
 Oscar Ceseña Ojeda

Distribución

Gloria Rodríguez Zepeda

CONTENIDO

JOSÉ JUAN VELÁZQUEZ CÁRDENAS, "DON PEPE":
 DESCANSE EN PAZ 1

LANCES DE AGUA (PRIMERA PARTE). Michel Dreyfus León y
 Adán Mejía 3

COMITÉ CIENTÍFICO INTERNACIONAL PARA ATUNES Y
 ESPECIES AFINES EN EL PACÍFICO NORTE. Michel Dreyfus
 León 5

PROGRAMAS DE OBSERVADORES EN MÉXICO (PARTE 2):
 ALGUNAS ESTADÍSTICAS BIOLÓGICAS DEL TIBURÓN AZUL. 6

HURACANES Y LA CAPTURA DEL ATÚN POR LA FLOTA
 ATUNERA CERQUERA MEXICANA EN EL PACÍFICO ORIENTAL
 2006-2007. Héctor Pérez 10

CARACTERIZACIÓN ESPACIO-TEMPORAL DE LA CAPTURA
 INCIDENTAL DE LA FLOTA PALANGRERA EN EL GOLFO DE
 MÉXICO, DURANTE 2005. Karina Ramírez López, Cecilia Quiroga
 Brahms y Armando Wakida Kusunoki 19

LA COMPRA DE ATÚN EN EL MERCADO DE PESCADO Y
 MARISCOS MÁS GRANDE DEL MUNDO. Marina Eva Hernández
 González 24

Además

- XII FORO NACIONAL SOBRE EL ATÚN
- RENIECYT 2009 de FIDEMAR-PNAAPD

EDITORIAL

En EL VIGIA nos unimos en el dolor por el sensible
 fallecimiento de "Don Pepe", acaecido el pasado 4 de
 agosto de 2009.

Además de una fructífera vida personal y
 empresarial, Don Pepe fue fundador e impulsor del
 fideicomiso FIDEMAR, participando activa y
 entusiastamente en todas sus reuniones y toma de
 decisiones, dando un fuerte y decidido impulso a la
 industria atunera mexicana. Aquí les presentamos una
 breve reseña de la vida de Don Pepe.

Además, tenemos en este número artículos
 relacionados con los lances de agua, el Comité
 Científico Internacional que trabaja con atunes y
 especies afines del Pacífico Norte, los programas de
 observadores de FIDEMAR, los huracanes y la captura
 de atún en el Pacífico, la caracterización de la captura
 incidental de la flota palangrera en el Golfo de México
 y, finalmente, un artículo sobre la compra del atún en
 el mercado japonés.

Esperamos que la información aquí presentada les
 sea útil, y quedamos en espera de comentarios y
 sugerencias en elvigia@cicese.mx. Hasta la próxima.

☺

Se prohíbe la reproducción total o parcial del
 contenido de la revista por cualquier medio sin el
 consentimiento por escrito del Fideicomiso
 FIDEMAR.



LA COMPRA DE ATÚN EN EL MERCADO DE PESCADO Y MARISCOS MÁS GRANDE DEL MUNDO.

Marina Eva Hernández González PNAAPD-Ensenada (mhernang@cicese.mx)

¿Donde comprar el mejor atún? Pues seguramente tendría que hacerse un largo viaje para buscarlo e ir hasta el mercado más grande y exótico de pescado y mariscos. Ese mercado está en Japón, y es el Mercado Central de Mayoreo Metropolitano de Tokio (Tsukiji), situado en el centro de esta ciudad, y es el mercado de pescado más grande del planeta.

El mercado es como un gigantesco hangar ocupado por un laberinto de diminutos puestos, alrededor de 900, todos ellos surtidos con una gran variedad de productos acuícolas frescos, provenientes de diferentes partes del mundo y también del mismo Japón. En el mercado se venden más de 450 diferentes productos, como sardinas, erizo, huevos de salmón, algas, atún, crustáceos, langostinos, pulpo, calamar, la anguila de mar y de río, y mucho más.



La actividad del mercado inicia alrededor de las 3 de la mañana con la llegada de productos por barco, camión y avión desde diferentes partes del mundo, destacándose la descarga de grandes volúmenes de atún. La actividad empieza con la subasta del atún fresco. Ésta se inicia poco después de las 4 de la mañana de lunes a sábado. La mayor actividad del mercado es de las 5:30 a

las 8, para las 11 ya han cerrado algunos puestos, y finalmente a la 1:00 pm ya se cierra para limpiar.

Como se puede ver, hay que madrugar para comprar una buena pieza de atún. Después de haber hecho la compra, se puede caminar un poco en este gran mercado y encontrar una gran cantidad de restaurantes. En estos no puede faltar una de las máximas especialidades, el sushi. Ya bien desayunado se continúa con las compras.

En el mismo lugar se pueden encontrar pequeñas tiendas donde se venden todo tipo de utensilios para la cocina japonesa, y muy cerca de la zona se puede encontrar el otro mercado donde se vende verdura al por mayor, así desde muy temprano se tiene todo lo necesario para la preparación de los suculentos y exóticos platillos japoneses.

En cuanto a la venta del atún, el mercado de Tsukiji no tiene comparación, siendo una de sus especialidades la subasta de los atunes congelados procedentes de lugares lejanos del mundo. Japón consume alrededor del 30 por ciento de los 1.7 millones de toneladas de atún que se pescan globalmente cada año, y se come el 80 por ciento del mismo crudo, como Sashimi.

De toda la variedad de productos acuícolas que se venden diariamente en el mercado, que alcanzan las 2 mil toneladas, unas 200 toneladas del total son atunes, que son alrededor de unas 3 mil piezas de atunes que se venden al día y que a veces llegan a 5 mil. Es muchísimo

atún, pero lo compran en un abrir y cerrar de ojos, lo que demuestra la enorme demanda del mercado.

En el área de la subasta hace tanto frío como en un refrigerador inmenso, pues se debe mantener la congelación de cientos de atunes cubiertos de escarcha. Desprenden y forman una capa de niebla fría entre la cual circulan las botas de goma de hombres, examinando los atunes con mucho cuidado para ver su estado. Utilizan ganchos con los que pinchan la carne junto a la cola cortada y utilizan linternas para mirar de cerca el interior. Son agentes de venta que antes de la subasta comprueban el contenido graso de los atunes y calculan cuándo los pescaron y congelaron para decidir cuáles van a comprar y el precio que van a ofrecer.

De repente se oye un timbre estruendoso. Y al instante todo el mundo grita con unas voces que se escuchan confusas y muy poco familiares a nuestros oídos. "¡Hai, san-ban, san-ban!" (¡Aquí, aquí, número 3, número 3!), grita uno; "¡Yon-ban, yon-ban, yon-ban!", vocea otro (yon significa "cuatro"). Son las 5.30 de la mañana y la subasta del atún está en plena acción.

El subastador grita números para identificar atunes individuales y, al mismo tiempo, los compradores potenciales mueven los dedos indicando su oferta. Así transcurre la subasta en la que entre los compradores están incluidos los mayoristas intermediarios, que operan negocios dentro del mercado así como también otros compradores con licencias que son agentes de restaurantes, compañías de procesamiento de alimentos, y grandes supermercados.

Los remates finalizan hacia las 7:00 am. Luego, el pescado que ha sido comprado es cargado en camiones para ser entregado a su destino fuera del mercado o llevados en pequeños carros a los numerosos negocios que existen dentro del mercado.

Un dato curioso es que últimamente estas subastas se habían visto invadidas por numerosos turistas, y esto interfería con las operaciones debido a los flashes de sus cámaras que distraían y confundían las señales que hacen durante la subasta, así como incidentes que ocurrieron con turistas que llegaban a tocar los atunes y no tomaban en serio esta actividad. Esto llegó a incomodar a los japoneses, por lo que se tomaron medidas para permitir la presencia de turistas, bajo la advertencia de no usar flash, permanecer sólo dentro del área de observación e irse puntualmente después de las subastas.

Al terminar la subasta las piezas de atún irán a la preparación del famoso sushi o sashimi, plato emblemático de la gastronomía japonesa que es ofrecido crudo, cortado con precisión y acompañado, si se desea, con salsa de soya y wasabi. Los expertos dicen que de un ejemplar grande de atún se obtienen unas 6.000 raciones de sushi o sashimi. ☺

