

续写

一条鱼 富裕一方人

的

“国鱼传奇”

——蕉城区大黄鱼产业发展综述



11月19日,由蕉城区委、区人民政府承办的“山海宁德·黄鱼之都”第六届中国(宁德)大黄鱼文化节在宁德举行。本届大黄鱼文化节通过品牌宣传、质量引领、产销对接、产业研讨会、文化旅游、餐饮美食、休闲娱乐等形式,描绘出了“一条鱼富裕一方人”的幸福图景。

素有“国鱼”美誉的大黄鱼,是我国传统“四大海产”之一。多年来,蕉城区作为“中国大黄鱼”之乡,积极把发展大黄鱼产业作为乡村振兴的重要标志性工作来抓,通过提质养殖、做深加工、拓宽市场、打响品牌,不断探索新技术新业态新模式,正续写着“国鱼”新传奇。

攻坚克难

人工育苗获成功



在闽东,“无酒不成席,无鱼不是宴”。大黄鱼丰收的季节,蕉城千门万户都飘溢着鱼香。清煮、清炖、红烧、油煎、油炸、生炒、盐渍,满桌黄鱼盛宴,道道膏腴鲜香。

然而,在上世纪70年代末,因过度捕捞,野生大黄鱼濒临枯竭,一度被炒出天价,在老百姓餐桌再难觅踪迹。

于是,以刘家富为首的一批闽东水产科技人员随即行动起来,萌生了人工繁育、拯救大黄鱼资源的设想。“我们深知大黄鱼资源对渔民的重要性,这是他们赖以生存的捕捞对象,而作为

渔业科技工作者,我们也不希望‘国鱼’的消失。”刘家富说。

1985年,“大黄鱼人工育苗初试”立项,首获海上人工授精、室内育苗和野生鱼保活、驯养成功;1990年实现了百万尾规模的大黄鱼批量育苗,开启了全人工养殖大黄鱼的先河;1995年底,大黄鱼秋季批量育苗、网箱与土池养殖等技术“硬骨头”被全部啃下,蕉城乃至宁德地区掀起了一波大黄鱼养殖热潮,并于2000年基本实现了大黄鱼养殖产业化。

人工养殖技术从无到有,千金难买的大黄鱼,不仅重新

“游”回百姓餐桌,更是“解锁”了闽东脱贫密码。这条“脱贫致富鱼”“产业振兴鱼”,全产业链产值超百亿元,带动了诸多相关行业发展和30万劳力就业,促进了闽东及沿海地区脱贫致富奔小康。

乘势发力,蕉城区积极在培育种苗上下足功夫,依托福建省国家级官井洋大黄鱼原种场及大黄鱼育种国家重点实验室,国家级大黄鱼遗传育种中心和全国现代渔业种业示范场等研发平台,初步搭建了原良种繁育体系框架,培育了一批创新型企业,在大黄鱼健康苗种繁育、工

业化循环水养殖、新型渔业装备研发制造、产品精深加工等方面储备了实用新型的科研成果,并积极开展增殖放流活动,有效加强大黄鱼资源生态修复,推动产业可持续发展。

“如今,蕉城的大黄鱼人工育苗与养殖技术已居国内领先水平,年培育大黄鱼苗已达15亿尾,占全国的45%以上。在积极主动承担一大批国家、省级科研项目和技术推广项目的同时,我们还常年举办大黄鱼技术培训班,已培养渔业科技人员300多人。”蕉城区海洋与渔业局副局长吴志国说。

海上整治

鱼跃天湖续传奇



在产业加快发展的另一面,粗放式养殖造成大黄鱼病害频发,让海洋生态亮起“红灯”:四处漂浮着残破不堪的木板、泡沫和浮球,严重“白色灾难”滋生了自然景观受损、海洋生态恶化、渔业效益低下、安全隐患增多等一系列经济社会问题。

如何重现“海清水净”的海上“浮城”风光?加快海水养殖产业转型升级,建设安全、高效、绿色、优质的现代水产养殖业,成了蕉城区现代渔业发展的必由之路。

2018年,一场轰轰烈烈的“蓝色土地革命”在被誉为海上天湖的三都澳海域迅速展开。

蕉城区下定决心推进海上养殖综合整治,科学划定禁养区、限养区和养殖区,将生态保护红线内海水养殖全部清退,大力推进养殖设施改造,全面淘汰木质渔排、泡沫浮球、塑料瓶等传统养殖设施,用环保塑胶制成的深水抗浪网箱、新型小网箱和空心浮球进行改造升级,并将网箱养殖业向外湾甚至风浪较大的外海海域发展,打出了一套促进渔业转型升级的改革“组合拳”,累计升级改造渔排塑胶渔排27593口、深水大网箱593口,清退渔排28.19万口、贝藻类6.2万亩,清理泡沫浮球119万个。

立足“全面清”,聚焦“规范

养”,突出“长效管”,蕉城探索走出了一条依法养殖、环保养殖、科学养殖的发展路子,改善了海洋生态,恢复了用海秩序,更提升了养殖质效。迁入“新家”的大黄鱼价格一度由每斤11元涨至每斤13元,预计今年养殖产量将超7万吨、总产值超30亿元。

眼下,蕉城区正在着力做好海上养殖综合整治“后半篇”文章:打造蕉城白基湾、大湾、秋竹等三片绿色健康网箱养殖示范区,巩固清海成果;建立售前预检、抽检、溯源为一体的监管体系,全过程严把“质量关”,推广健康养殖模式;推广“海上网箱养殖管理社区”模式,

逐步完善海上巡诊服务平台、快检点、渔医院分院及巡诊点建设,保障大黄鱼质量安全。

“目前,我们已在三都澳白基湾海域率先成立了全市首个‘海上社区’和海上巡诊中心,并计划在三都镇城澳村设立门诊部,构建岸上门诊、海上巡诊与远程诊疗相结合的鱼病防控服务网络,定期开展病害防控、药残检测、产地检疫及鱼病诊断服务。”区海洋与渔业局相关负责人说。

鱼跃人欢,镶嵌于碧海蓝天之间的“海上田园”,已奏响崭新的乐章。仅去年,全区大黄鱼养殖产量达6.8万吨,同比增长3.60%,总产值达28.19亿元。

“链”上开花

融合发展迈新程

生态养殖持续发力之余,“增产不增收”怪圈却频繁出现。如何破解?蕉城区通过全产业链“多点开花”,逐步实现大黄鱼“国鱼”享誉全国、游向世界。

今年5月18日,宁德大黄鱼“深水瓜”品牌正式亮相,首批价值60多万元的新鲜“深水瓜”大黄鱼从蕉城发往杭州、上海、广州、深圳等全国各主要销售市场。

“作为运用深海网箱养殖的大黄鱼,‘深水瓜’品牌是在宁德大黄鱼区域公用品牌的基

础上,根据大黄鱼养殖区域,细分产品品质、市场定位,精心打造的系列品牌之一。”区海洋与渔业局相关负责人说。

近年来,随着大黄鱼品牌影响力逐年增大,宁德大黄鱼品牌体系已初步形成,全区大黄鱼企业拥有普通商标576件,其中中国驰名商标4件,产品销售网络遍布全国各地,并出口韩国、美国、加拿大、南非等国家和港澳台地区。

为了满足大众需求,蕉城区瞄准预制菜市场,着力在加工链上持续深耕。目前,全区

共有大黄鱼加工企业72家,大黄鱼加工生产线有40多条,加工冰鲜大黄鱼、条冻大黄鱼、鲜卤大黄鱼、半干大黄鱼、盐渍大黄鱼、糟黄鱼、“三去”大黄鱼、黄鱼鲞等8个系列产品,达90多个品种。

“大黄鱼预制菜都有经过严格的抽检,无需再进行洗杀,而且口味丰富,烹制方法快速简单,给消费者带去了许多便利,深受大家的青睐。”金盛水产常务副总经理尤信铃说。

同时,在销售渠道上,蕉城区大黄鱼企业不仅积极拓宽线

下平台,成功入驻沃尔玛、新华都、永辉等大型超市和全国各大水产批发市场,还主动搭上“互联网+”的快车道,在2021年度电商销售额1.3亿,同比增长5%。

不仅如此,蕉城区还作起了“海文章”,吃上了“旅游饭”,陆续打造出了白基湾海域新型塑胶渔排养殖示范点、三都岛万亩贝藻类养殖示范片区和秋竹前沿海上海田园综合体项目,并在白基湾海域建成全省首个渔排“风光储微电网”示范项目,为海上生产生活输送源源不断的绿色能源。

昔日的“海上棚户区”已变成“海上田园观光带”,碧海蓝天、渔舟唱晚的海湾美景吸引了如织游人纷繁多踏至。仅2021年,全区海上旅游人数达46万人次,同比增加13%;旅游收入达3.68亿元,同比增加11%。

“我们正抓紧推动斗姆岛民宿、海关文化等项目建设及国鱼宴品鉴体验,致力于打造海上观光、摄影、民宿、垂钓、体验式捕捞等渔旅融合新业态,希望大家常来蕉城走一走、看一看,领略蕉城国鱼文化。”区文体旅局局长谌基顺说。