

“海鲜自由”是怎样实现的

——江苏沿海地区海洋渔业产业发展情况调查

本报记者 蒋波

江苏省海洋经济统计公报数据显示
2020年

海水养殖和海洋捕捞产量合计 136.9万吨

比上年下降 1.5%

全年实现增加值 330亿元

比上年增长 2.2%

靠海吃海,海鲜水产曾是沿海居民独享的美味,内陆消费市场中昂贵食材的代名词,可如今,它已“飞入寻常百姓家”。内陆地区消费者感触尤为明显,一键下单,冷链运输的鲜活海鲜即可送达。海鲜的远距离供给不再是难题,且已发展成产业链条上的多赢局面。目前正值捕捞期,记者来到江苏沿海地区的南通、盐城、连云港等地,看看消费者的“海鲜自由”是怎样实现的。

“今天吃啥?”“海鲜吧。”海鲜产品如今越来越受追捧。有数据为证,中国饭店协会日前发布的《海鲜餐饮行业市场调研报告》显示,我国人均海鲜消费量呈上升趋势,2020年人均海鲜消费量超26公斤/年,水产品消费比重也从过去的23%提升至目前的30%左右。“海鲜自由”近日成了网络上的消费热词。

说起“海鲜自由”,“近水楼台先得月”的船队队长却没能吃上今年的第一网海鲜。

“今年第一网海鲜刚到港,就被来自全国各地的水产商户一抢而空,咱都没吃上。”53岁的南通国安水产有限公司船队队长刘克迎打趣说。今年是梭子蟹丰收年,单船至少15万斤起步,产量是前几年的3倍,而且螃蟹膏肥体壮品质好。

10月中下旬以来,国家六大中心渔港之一的江苏南通启东市吕四渔港日均进港渔船30艘左右,单船捕捞量约2万斤,整个渔港口日捕捞海洋“渔获”约60万斤。这里的“渔获”是江苏沿海地区渔民的一种说法,专指从海上捕捞获得的鱼虾蟹贝等海鲜产品。

江苏拥有954公里海岸线、8.6万平方公里海域和5000平方公里的沿海滩涂,海洋渔业资源较为丰富。这个海洋渔业大省的产业发展情况,直接影响着全国消费者餐桌上海鲜的分量。

有一种幸福叫开海

对于喜食海鲜的消费者来说,有一种幸福叫开海。

休整3个月,8月1日12时开始,江苏沿海地区桁杆拖虾、笼壶类、刺网和灯光围(敷)网渔船陆续开捕;9月16日12时整,帆帐网等渔船开捕。至此,2021年度伏季休渔全面结束,海鲜“饕餮客”的“春天”来了。开海后,吕四渔港码头上,时常上演千帆竞发、奔向大海的震撼场景。

10月11日,记者来到吕四渔港码头时,刘克迎刚带领着22条收购船从吕四渔场满载而归。“最近这六七年,鱼好打多了,明显能感觉到渔业资源已逐渐恢复。”刘克迎当了30多年“船老大”,他感觉到现在的海洋捕捞理念变了,更加注重可持续发展,给渔民带来的收益是长期的。

握指成拳建好“蓝色粮仓”

烟波浩渺的黄海给人以诗意的想象,其中蕴藏丰富的资源哺育了一代又一代人。不过,靠海吃海却不能“一网打尽”。进入新时代,在新发展理念指引下,保护海洋渔业资源、修复渔业生态环境工作越来越受到重视,近岸渔业资源得到有效养护,资源量同比大幅增加。

早在1995年,联合国粮农组织就明确了渔业和粮食安全的关系,认为发展包括海洋渔业在内的渔业产业,增加水产品供给是保障粮食安全的一项重要举措。应该充分肯定海洋渔业的地位和作用,发展现代海洋渔业。

江苏海洋渔业的发展,面临着资源环境的瓶颈限制、生产空间的调整、产业发展的融合不足等诸多弱项,需要在渔业发展的政策设计、空间布局、产业结构等方面作出调整和优化。全国也是如此。当前全国海洋渔业发展呈现出机遇与压力并存的态势,产业发展也不是一个部门、一个地方的事,发展“蓝色粮仓”离不开促进海洋渔业增效,转变海洋渔业增长方式,实现

“过去搞‘竭泽而渔’,渔网眼越扎越小,鱼虾蟹却越来越少。现在相比历史高峰时,产量虽下降了三分之一以上,但品质却呈逐年上升趋势,所以经济效益并未减损。”刘克迎说。

渔业资源是怎样恢复的?启东市渔政监督大队大队长袁华给出的答案是“一增一减”。“‘增’是增殖放流,‘减’是减船转产。一方面加大海洋增殖放流来保护渔业资源,另一方面通过加大海洋捕捞渔船和产量控制的力度,推动渔民由捕捞向养殖转产。”

“通过十多年持续增殖放流,大竹蛭、大黄鱼等沿海几近消失的品种重现渔获,一些重要经济鱼类的种群状况有所改善,部分品种生物量明显增加。”袁华说。

同时,减船转产可不是一减了之,更重要的是推进配套实施海洋捕捞渔船标准化改造。从浅海走向深海,把小渔船改成大渔船。渔民愿不愿意?各方支不支持?耗时耗力的工作如何推进?江苏用8年时间给出答案。

江苏早在2012年就在全国较早启动了万艘渔船更新改造工程,按照“政府引导、渔民自愿、各方支持”“小改大、木改钢”原则,投入10亿元财政资金,逐步将万艘海洋捕捞渔船更新为5000艘左右“安全、节能、经济、环保、舒适”的标准化渔船。

如今,走进江苏南通吕四、洋口渔港,盐城射阳黄沙港和连云港赣榆青口等国家中心渔港,清一色的现代化钢质渔船完全替代了小木船。

“新船装备了先进的北斗卫星系统,船体更大,抗风险能力更强,新船普遍配备了能容纳1.5万斤渔获的冷水仓,可以最大限度保证渔获的新鲜度。”启东市大洋港造船有限公司总经理朱海件介绍说,“十年来,公司已为吕四渔民打造了30多条钢质渔船参与捕捞作业,实现‘海鲜自由’也有咱的一份功劳。”

“有身份证号”的对虾

正如中国饭店协会会长韩明所说,随着人们消费结构的改变和消费水平的提升,水产品消费比重将逐步提高,我国海鲜餐饮需求潜力巨大。

在渔港望着海面上来往穿梭的渔船,记者不由思考:不断增加的海鲜产

品消费需求缺口仅靠发展捕捞能够完全补足吗?海水养殖又能发挥多大作用?

驱车沿着连云港赣榆区海滨大道行驶,向东望去,辽阔的黄海烟波浩渺。记者来到了连云港赣榆区蓝湾现代渔业园区。

从海滨大道向西望去,园区厂房成片连接,绵延几百米,三角形蓝瓦顶高低起伏,如同海浪,蔚为壮观。

推开园区江苏宝源生物科技有限公司大门,规格统一的62个砖混结构四方形的水泥池整齐排列。环境在线监控、水质在线监测等现代化设备在水泥池上一应俱全,颠覆了记者对渔业养殖的印象。

“我们以南美白对虾工厂化养殖为主,每个池约25立方米,每3个月一批对虾循环生产,每批产量600斤,成活率达到85%,平均年产量能超过20万斤。”公司董事长许贺告诉记者,为了实现绿色生态养殖,公司还配套建设了室外水处理池及海水外塘,通过投放牡蛎等贝类和滤食性鱼类来净化过滤,实现水循环洁净排放。

题图 江苏南通启东吕四渔港内等待出海的渔船。(资料图片)

品消费需求缺口仅靠发展捕捞能够完全补足吗?海水养殖又能发挥多大作用?

驱车沿着连云港赣榆区海滨大道行驶,向东望去,辽阔的黄海烟波浩渺。记者来到了连云港赣榆区蓝湾现代渔业园区。

从海滨大道向西望去,园区厂房成片连接,绵延几百米,三角形蓝瓦顶高低起伏,如同海浪,蔚为壮观。

推开园区江苏宝源生物科技有限公司大门,规格统一的62个砖混结构四方形的水泥池整齐排列。环境在线监控、水质在线监测等现代化设备在水泥池上一应俱全,颠覆了记者对渔业养殖的印象。

“我们以南美白对虾工厂化养殖为主,每个池约25立方米,每3个月一批对虾循环生产,每批产量600斤,成活率达到85%,平均年产量能超过20万斤。”公司董事长许贺告诉记者,为了实现绿色生态养殖,公司还配套建设了室外水处理池及海水外塘,通过投放牡蛎等贝类和滤食性鱼类来净化过滤,实现水循环洁净排放。

“我们引进中国海洋大学的有益藻和有益菌调水技术,以抗菌肽、酵母培养物等绿色免疫增强剂和抗逆制剂来提高养殖水产品的免疫力,替代抗生素类药物,养出来的鱼、虾、贝完全无药残。”许贺说,绿色养殖的对虾,不仅肉质紧实、味道鲜甜,而且纳入了江苏省水产品质量安全追溯系统,成为“有身份证号”的对虾。

在养殖池旁,许贺轻轻提起一个网兜,浅青色的南美白对虾立刻活蹦乱跳起来,在阳光照射下显得晶莹剔透。“这批虾将在11月上旬上市,以活虾的形式销售到中西部省份,最远到宁夏、成渝等地,让西部消费者也能享受到美味的海鲜。”许贺说,绿色生态对虾不仅受消费者欢迎,也吸引众多渔民参与养殖,目前已有5户渔民联合养殖,面积超3万立方米。

10月份以来,盐城市响水县三圩盐场斑节虾(日本对虾)进入全面收获季。夜幕笼罩下,工人们正在有条不紊地收网,每隔几分钟,就有一筐筐斑节虾被打捞上来。

“盐场先后开发海水养殖斑节虾面积近3万亩,建成2000亩以上连片养殖园区5个,养殖规模不断扩大,效益不断提高。”三圩盐场养殖户负责人陈德明告诉记者,通过实施退盐转养工程,响水的“盐池子”变成了“虾塘子”,全县斑节虾养殖面积接近10万亩,年产量超700万公斤,成为江苏最大的斑节虾养殖

中国饭店协会日前发布的《海鲜餐饮行业市场调研报告》显示——
我国人均海鲜消费量呈上升趋势

2020年

人均海鲜消费量超 26公斤/年

水产品消费比重从过去的 23% 提升至目前的 30% 左右

基地。

南通市如东县是江苏的海洋产业大县,拥有102公里海岸线和104万亩滩涂面积,是我国最大的文蛤生产基地。

“养殖类主要以虾、蟹、贝类为主,目前,脊尾白虾、梭子蟹、南美白对虾的养殖面积超过8万亩。”如东县农业农村局渔业技术推广站站长周亚文介绍,该县海水养殖面积达到72.8万亩,产量达到21.4万吨。

行走在江苏沿海,记者可以深切感受到,各地正在大力发展滩涂、盐碱地和室内工厂养殖等多种模式,以科学生态养殖方式来扩大海洋渔业产品供给量,使之成为支撑“海鲜自由”的重要力量。

2020年,江苏《关于加快推进渔业高质量发展的意见》也明确,到2025年,重点要加快海洋渔业发展,形成覆盖“潮上带、潮间带和潮下带”的海水养殖立体发展体系,支持开展深远海智能化养殖,推动远洋渔业发展。

直播正在改变生意形态

“65亿元!”这是2020年连云港赣榆区海头镇海鲜碰撞电商所产生的“火花”。

“2015年之前,我们的海鲜销售基本在本地,北上最远到山东,南下最远也就到上海。现在可不得了,全国人民都是我们的客户。”海头镇王文一家从事海鲜捕捞和销售几十年,随着电商直播的兴起,他的海鲜销售正在发生巨大变化。

每天18时,王文会准时打开好几部手机,面对手机屏幕,与网友互动,介绍当地海鲜产品的品类和特征,兴起时,还会现场做一道海鲜美味,通过视频直播的形式呈现给网友。

“不光是展示,我们也带货。我们在快手、火山、抖音等直播平台上有200多万粉丝,一天能卖到10万元,年产值超过3000万元,这是过去想也不敢想的。”王文文说,直播有一个优势,消费者可以直观地了解和购买海鲜产品,快递直接发货到家,省去了中间差价,海鲜更加质优价廉。

像王文文这样的“网红渔民”,在海头镇还有3000多名。这个常住人口仅有8.7万人的小镇,如今从事海鲜电商行业的就有2万多人。“‘互联网+’新型营销业态拉近了海鲜直通餐桌的距离,眼下,海头自产的海鲜已经不够卖了,正通过外地调运、跨境电商等多种模式实现海鲜买全球、卖全球。”连云港赣榆区海头镇电商办主任李宝磊坦言,新型营销业态给当地海鲜产业发展带来了大机遇,但也存在着直播间的销售量与厂家库存之间信息不匹配的短板。

“因为无法掌握渔获库存,一个‘爆单’可能就会造成大量投诉,因此,建设好强大的冷链物流供应链是助力海鲜产品顺利走上餐桌的重点之一。”李宝磊说。

在海头镇走访时记者了解到,当地已建成4

万吨冷库容量,如今又开辟了294亩二期冷链基地,正在建设顺丰海鲜冷链物流中心等多个项目,将打造全国海鲜发运中心。

《江苏省“十四五”全面推进乡村振兴加快农业农村现代化规划》明确,将加强农产品冷链物流和农贸市场建设。相信随着沿海各地全力推进冷链物流体系建设,必将有效畅通海鲜产品从水中到桌上的渠道。

码头上还有多少年轻人

令人欣喜的变化不少,可发展中的忧虑也同样存在。当了30年“船老大”的刘克迎是个打鱼能手。可眼下,最让他犯愁的不是捕来多少鱼,而是谁来接他的班。“出海从事渔业生产不仅是体力活,更是经验活、技术活,我今年已经53岁了,很快就要干不动了,你看看这码头上还有多少年轻人?”

记者沿吕四渔港码头走了一圈,靠岸的船舶不少,可船员大多以四五十岁的中年人为主,三十岁左右的年轻船员屈指可数。

没等记者提问,刘克迎便道出原因:“出海捕鱼太辛苦,还有一定的风险,谁家也不愿把孩子送到上来,可没了年轻人参与,海洋捕捞怎样持续发展呢?”

从南到北,在记者的走访中,一些共性问题“浮出水面”——年轻劳力严重不足,从自然条件到政策环境、科技投入,海洋渔业产业链的各环节多重制约因素叠加,都成为持续保障“海鲜自由”的“拦路虎”。

江苏海洋大学海洋科学与水产学院的阎斌伦被称为“渔民教授”,从事水产养殖研究与科技成果转化推广近40年,他认为,除了缺乏年轻劳力的短板,制约海洋渔业发展的因素还有很多。包括自然禀赋欠缺、政策重视程度不够、科技投入少、产业融合发展不足等。“在沿海经济中,渔业发展地位相对弱势。港口建设、航运和临港工业等占用了不少发展空间。”江苏海洋大学李信书、王兴强等学者在接受记者采访时表示,与工业相比,渔业占地多、见效慢,在沿海开发过程中,渔业空间被压缩的情况相对突出,沿海经济发展呈现不平衡不充分问题。

专家学者们建议,要给海洋渔业发展提供相对宽松、合理的空间和外部环境;要加大海洋渔业的科技投入力度,把“科技兴渔”“科技兴渔”作为发展主线,围绕苗种繁育、水产绿色健康养殖等开展产学研合作;要着力推进水产品加工流通提档升级,推进水产品加工企业技术改造升级,发展水产品精深加工,提高加工利用率和产品附加值。

“目标是推动构建海洋渔业空间布局更加优化,产业结构更趋合理,绿色发展更有成效,水域、陆域、岸线联动开发的现代渔港经济区。”阎斌伦说。