

唱响“国鱼”新品牌 做好富民“大文章”



大黄鱼素有“国鱼”之美誉,是我国四大海产之首。“官井洋,半年粮,黄瓜叫,渔民笑”,这首描写大黄鱼的歌谣吟唱千年,流传至今。歌谣之中的“官井洋”位于蕉城区三都澳,是我国唯一的大黄鱼内湾性产卵场。“黄瓜”是大黄鱼的另一个名字,因其通体金黄、唇红齿白,被赋予富贵吉祥的东方美学色彩,被国人誉为“国鱼”。

在中国人的餐桌上,每10条大黄鱼就有8条来自我市。作为我国大黄鱼养殖核心区,蕉城区人工养殖大黄鱼已经成为名副其实的“富民产业”。当前,蕉城区全力实施“国鱼计划”,打造“国鱼品牌”,依托三都澳得天独厚的资源,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,续写“国鱼”新传奇。2022年,蕉城区大黄鱼养殖产量6.6万吨,产值37.6亿元,产销占全国85%以上,全产业链总产值达110亿元,唱响“国鱼”新品牌,做好富民“大文章”。



塑胶渔排,大黄鱼的“新家”

背倚青山,面朝大海。山下,是五颜六色的渔家小屋;海上,是蓝黄相间的新型渔排。近日,走进蕉城区三都镇青山村,一幅“海上田园、多彩渔村”的诗意画卷便在眼前展开,美不胜收。

曾经的三都澳与眼前这般“海清水净”的海上田园风光不同,由于盲目扩张,一度陷入“无证、无序、无度”的状态:破旧的木板、泡沫浮球和饮料瓶四处飘散,不仅带来海面脏乱、水质污浊等生态环境问题,而且造成渔业病害频发、水产品质量下降。

整治,势在必行。2018年,蕉城区决心守护蓝色“粮仓”,在三都澳海域掀起了一场声势浩大的“蓝色土地革命”,立足“全面清”,聚焦“规范养”,突出“长效管”,打出“组合拳”,铁腕推进海上养殖综合整治工作,探索走出了一条依法用海、规范养殖、多方共赢的改革之路,清退渔排28.19万口,贝藻类6.2万亩,清理海漂垃圾60996.47吨,泡沫浮球223.6万个。

自开展清海以来,蕉城区按照海域所有权属于国家、使用权由国有海域经营公司竞拍获得、养殖权由村集体与国有海域经营公司签订承包合同获得、承包权由养殖户与村集体签订养殖承包合同获得的改革办法,推动藻类养殖走上法治化、规范化轨道。

走进白基湾海域,大片渔排映入眼帘。黄黑相间的新型塑胶网箱点缀在海面上,蔚为壮观。福建三都澳食品有限公司海上养殖负责人宋向国在指导渔民进行挑选作业,将不同大小的大黄鱼进行分拣入池。“这种鱼养了四年,条形比普通的鱼条形更长,全身金黄,并且都是天然饵料喂养,市场上只要卖190元左右。”宋向国指着手里的大黄鱼说。

“去年有个韩国客户来,我们请他去海上看看,他印象中海面都是混乱的样子,说木制渔排不好走,不肯去。后来看到塑胶渔排非常吃惊,说变化太大了。”宋向国说,通过清海,三都澳海域实现了由“海上棚户区”到“海上田园”的转变,呈现出良性升级、科学管控与向好发展的态势。

蕉城区秋竹村养殖户曾祖光说,原来4x4米的小网箱统一换成了24x24米的深水大网箱。虽然养殖面积大幅缩减,但由于网箱深度由4米变为12米,容积率扩大了三倍,养殖密度下降,鱼病明显减少,产量、品质、价格都显著提高。由于大网箱方便管理,也有效节约了人力成本。“原来我要用四五个工人,现在一两个就够了。”曾祖光说。

海上崛起新田园,鱼跃人欢

刺、鱼肚等部位进行分割,预制成吃法、口味多样化的产品。随着生活节奏的日益加快和互联网经济的发展,催生了“预制菜”市场,形成一条热门“新赛道”。

近年来,三都港海洋食品有限公司着力于深度研发大黄鱼预制菜,推出了鱼鲞、三去黄花鱼等系列菜品。同时,在原有菜式上,开发出针对儿童老人的去刺黄鱼柳,并利用鱼头鱼骨熬制鱼汤,提炼鱼肚、鱼皮中的高蛋白用于加工鱼饲料,一条大黄鱼的价值得到全面开发。

面对新赛道,大黄鱼产业加工企业也跃跃欲试。通过多年培育,宁德大黄鱼凭借地标特色和良好品质,线下线上市场都十分走俏,仅今年第一季度,蕉城大黄鱼产量同比增长2.99%。

与金盛水产一样,蕉城区各大水产企业也积极跑出转型“加速度”,瞄准产业新赛道,纷纷走上了“精深加工、精准营销”这一必由之路。

目前,蕉城区共有大黄鱼加工企业52家,大黄鱼加工生产线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、90多个品种。多家企业的大黄鱼产品进入沃尔玛、新华都、永辉等大型超市和全国各大水产批发市场,21家企业开展“互联网+”业务,有效拓宽产品销路。

今年4月8日至9日,2023首届全国大黄鱼美食烹饪大赛在我市举办,中国烹饪协会授予宁德市“大黄鱼美食地标城市”牌匾。这是我市荣获的首个美食烹饪类“国字号”金名片。“一鱼多吃”赋能蕉城高质量发展,一个渔业一二三产业融合发展的样板已加速崛起。

从活鱼到预制菜,从传统农产品到深加工,蕉城的“这条鱼”以工业化思维提高自身附加值,在这里已化身一条涵盖种业、养殖、装备、精深加工、销售等多领域的现代化海洋产业全链条。截至2022年,全区已有国家级农业产业化龙头企业3家,省级农业产业化龙头企业12家,涌现出蕉城“三都港”等互联网品牌,产品远销韩、美、加、东南亚、中东、南非等国家和地区,年出口创汇超1亿美元。

1 深耕新田园 走向深“粮仓”



大黄鱼丰收啦

好“丰”景。从小网箱改为深水大网箱养殖后,单个网箱产量达4万公斤以上,提升近40倍,收购价格也从每公斤30元左右提高到50元,提高66.7%。

2022年5月18日,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”因为生长环境更接近自然环境,品质接近野生大黄鱼,备受消费者青睐。

如今,三都澳这片海,年产大黄鱼近

20万吨,占全国80%,远销60多个国家和地区,带动了饲料加工、运输等相关行业的发展,帮助30多万沿海农民实现了小康梦。2021年,蕉城区大黄鱼产量6.8万吨,大黄鱼产值28.19亿元;2022年,大黄鱼产量6.6万吨,产值37.62亿元。“宁德大黄鱼”已成为全国最具影响力水产品区域公共品牌、中国百强农产品区域公共品牌、质量万里行的“中国十珍”之一。这尾“鱼”在“弱鸟先飞”的宁德实践中扬起了一朵高高的浪花,成了名副其实的“脱贫致富鱼”“产业振兴鱼”。

2 瞄准新领域 开辟新赛道

预制菜”市场,大黄鱼迈向新赛道

近年来,三都港海洋食品有限公司着力于深度研发大黄鱼预制菜,推出了鱼鲞、三去黄花鱼等系列菜品。同时,在原有菜式上,开发出针对儿童老人的去刺黄鱼柳,并利用鱼头鱼骨熬制鱼汤,提炼鱼肚、鱼皮中的高蛋白用于加工鱼饲料,一条大黄鱼的价值得到全面开发。

面对新赛道,大黄鱼产业加工企业也跃跃欲试。通过多年培育,宁德大黄鱼凭借地标特色和良好品质,线下线上市场都十分走俏,仅今年第一季度,蕉城大黄鱼产量同比增长2.99%。

与金盛水产一样,蕉城区各大水产企业也积极跑出转型“加速度”,瞄准产业新赛道,纷纷走上了“精深加工、精准营销”这一必由之路。

目前,蕉城区共有大黄鱼加工企业52家,大黄鱼加工生产线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、90多个品种。多家企业的大黄鱼产品进入沃尔玛、新华都、永辉等大型超市和全国各大水产批发市场,21家企业开展“互联网+”业务,有效拓宽产品销路。

今年4月8日至9日,2023首届全国

大黄鱼美食烹饪大赛在我市举办,中国烹饪协会授予宁德市“大黄鱼美食地标城市”牌匾。这是我市荣获的首个美食烹饪类“国字号”金名片。“一鱼多吃”赋能蕉城高质量发展,一个渔业一二三产业融合发展的样板已加速崛起。

从活鱼到预制菜,从传统农产品到深加工,蕉城的“这条鱼”以工业化思维提高自身附加值,在这里已化身一条涵盖种业、养殖、装备、精深加工、销售等多领域的现代化海洋产业全链条。截至2022年,全区已有国家级农业产业化龙头企业3家,省级农业产业化龙头企业12家,涌现出蕉城“三都港”等互联网品牌,产品远销韩、美、加、东南亚、中东、南非等国家和地区,年出口创汇超1亿美元。

站在秋竹村海边放眼望去,一个个塑胶浮球浩浩荡荡地排列在蔚蓝色的海面上,一派迷人的“海上田园”风光在眼前呈现。这片“高颜值”海域除了助力提高养殖品质外,也越来越吸引游客的目光。

“在城市里待久了,就想趁着周末到海边玩玩,这里不仅能品尝到丰富的黄鱼美食,还可以看到这么美的风光,真的太棒了!”来自福州的游客单珊珊说。

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游人纷至沓来。2022年,蕉城区海上旅游人数达50多万人次,旅游收入达4亿多元,蕉城以奔跑的姿态昂首在“渔旅融合”的道路上焕发出大黄鱼产业新的生机与活力,蕉城富有海岛特色的乡村振兴之路也越走越宽。

近年来,蕉城区践行“绿水青山就是金山银山”理念,通过探索渔旅融合,依托优质的大黄鱼产业资源做起了“海文章”,聚焦渔旅融合发展,建设白基湾新型塑胶渔排养殖示范点、三都岛万亩贝藻类养殖示范片和秋竹海上田园综合体项目,推动斗姆岛民宿、海关文化等项目建设和国鱼宴品鉴体验,打造了海上观光、摄影、民宿、垂钓、体验式捕捞等渔旅融合新业态,助推产业转型升级。如今,整个三都澳区域旧貌换新颜,放眼望去,处处都是一派“海上田园”风光。

“依托海上养殖综合整治形成的优美景观和良好生态环境,我们还建成了‘风、光、储、充、用’微电网示范项目,日发电量达300千瓦时,既满足了该处渔民的日常生产生活用电,又满足了养殖产业‘柴改电’的绿色低碳转型升级。”白基湾新型塑胶渔排养殖示范点相关负责人说。

以“一鱼”撬动“一游”,以“一游”带动“一鱼”。蕉城区积极把大黄鱼作为城市名片,开展大黄鱼捕捞季、黄鱼宴、大黄鱼产业发展论坛、大黄鱼书法摄影展等多种活动形式的大黄鱼文化节,并探索打造“黄鱼菜肴+旅游”产业化新模式,带旺一批美食旅游路线,推动大黄鱼产业与美食、文化、旅游深度融合发展。

产业无止境,在乡村振兴的大势下,蕉城正乘势而上,全力实施“国鱼计划”,着力构建大黄鱼养殖产业链,打造大黄鱼产业集群经济圈,推动大黄鱼产业与美食、文化、旅游深度融合发展,擦亮“国鱼”金字招牌,全方位塑造“宁德大黄鱼”全国文旅中心,续写“一条鱼富裕一方人”的发展新篇。

李加进

(本版图片由蕉城区融媒体中心提供)

3 书写新篇章 「渔旅」展新卷



大管增殖放流



蕉城区大黄鱼产业园

白基湾塑胶渔排