

产量全国第一！浙产鱼子酱是如何做到的

近日,黑龙江送 10 万盒蔓越莓答谢广西的新闻,让不少黑龙江网友“破防”,由此引发全国农特产品大摸底。转眼间,浙江衢州也成了话题中心。因为衢州的鱼子酱出口量占全国总出口量的近七成,在全国排名第一,占全球鱼子酱市场供应总量的三分之一。

那么,衢州何以雄踞鱼子酱产量榜首? 这些鱼子酱又都卖到哪里去了?

年产超 210 吨 占全球鱼子酱供应总量的三分之一

鱼子酱营养丰富、口感细腻,有“黑黄金”之称,与鹅肝、黑松露并称世界三大珍馐。近年来,中国产的鱼子酱越来越受海内外消费者的喜爱。相关数据显示,早在 2019 年,中国鱼子酱产量就已占到世界的 50%。

据了解,近几年来,产自衢州的鱼子酱凭借优质的品质,逐渐获得国际市场认可,不仅登上了德国汉莎航空、国泰航空、新加坡航空的头等舱,还亮相奥斯卡晚宴。据介绍,目前衢州的鱼子酱已出口到法国、德国、美国等 40 多个国家和地区,出口量占全国总出口量的近七成、全球市场供应总量的三分之一,是鱼子酱行业货真价实的龙头。

“2023 年,鱼子酱产量达到 210 吨以上,其中 90% 出口到世界各地。”杭州千岛湖鲟龙科技股份有限公司(以下简称“**鲟龙科技**”)副总经理夏永涛介绍,在浙江范围内,公司有淳安千岛湖和衢州两个规模养殖基地,其中衢州基地占地近 600 亩,是目前世界上最大的单体鲟鱼养殖基地,其鱼子酱产量也已连续 9 年在世界范围内遥遥领先。



位于衢州柯城的鲟鱼养殖基地。

此外,鲟龙科技还在江西、辽宁、湖北、湖南、四川等都省先后建立了养殖基地,养殖规模总量近 1.3 万吨,居世界第一。

夏永涛透露,从 2021 年开始,鲟龙科技就筹划在“全国鱼子酱产量第二”的四川省雅安市荣经县投资 3 亿多元建设养

殖基地。“那边的天然河道水量特别大,另外水温条件也十分合适,全年在 6℃—22℃ 之间,冬暖夏凉,特别好。目前,我们在荣经县的养殖园区正在建设,接下来还要在那里建一个鱼子酱加工厂,5—10 年后,预计这个基地鱼子酱产量也将达到 200 吨左右。”

三大技术支撑 让鱼子酱更加“亲民”

仅仅二十年时间,浙江的鱼子酱产业是如何做到遥遥领先的?

对此,夏永涛直言,三大技术支撑了企业的稳定发展。“第一是全人工繁育技术。第二是研发了鱼子酱加工技术。鱼子酱的生产过程对时间要求很高,取卵、洗卵、沥水、分级、腌制、装罐等 16 道工序需要在 15 分钟内完成。与此同时,整个车间在生产过程中需保持在低温环境,才能保障鱼子酱的质量。第三是突破了雌雄鉴别技术。公司现在可以在鲟鱼半岁左右时就进行雌雄鉴别,大大节约了养殖空间和成本,目前这项技术处于试验阶段。”

也正是受益于养殖技术的不断突破,如今鱼子酱不再是过去单纯地象征高端,其身价也从过去的遥不可及慢慢变得更

加亲民。

夏永涛表示,在价格方面,虽然有昂贵的黄金鱼子酱,每公斤售价接近 50 万元,但也有普通的鱼子酱,几千元钱一公斤,一盒也就一百多元。“品质好且价格不贵,性价比高,完全是大众消费得起的水准。”

鲟鱼养殖年份不同,所产鱼子酱的口味也各异。比如,7 年鲟鱼子酱,是由人工养殖 7 年的西伯利亚鲟鱼卵制作而成,入口即化,散发着淡淡的海洋气息,滋味纯正清雅,回味清新爽口,瞬间带给味蕾美妙体验;10 年鲟鱼子酱是由人工养殖 10 年的俄罗斯鲟鱼卵制作而成,散发出淡淡的鲜甜和花草的清香味,以及突出的坚果滋味,它亦是法国多家米其林餐厅的标配;20 年鲟鱼子酱是由人工养殖 20 年的

欧洲鲟鱼卵制作而成,颜色多为经典的珍珠灰或灰黑色,是鱼子酱中卵粒最大的品种。入口丰盈而柔润,口感柔滑而细腻,浓烈的黄油香味,如绸如缎,回味悠长。

“我们坚信好的食材应当走上国人的餐桌,‘民以食为天’,餐饮是人民追求美好生活的一个重要方面。随着生活水平的提高,鱼子酱在中国越来越受欢迎,我们也在积极开拓国内市场,让自家生产的顶级食材端上中国人的餐桌,为国人提供鱼子酱的美食享受。这次鱼子酱‘出圈’,对产业来说肯定是个好事情,也是一个非常好的契机,能够使更多的人了解到中国鱼子酱,大家有可能去下单、消费。”夏永涛称,2023 年,该公司鱼子酱在国内的销量已超过 20 吨,增长迅猛,未来有望持续保持 40% 以上的增长速度。 **季建荣**

大球盖菇抢“鲜”丰收 小菌菇撑起农户“致富伞”

眼下,正值大球盖菇收获季。连日来,位于青田县章旦乡的大球盖菇种植基地迎来了忙碌的采摘期。

走进基地,揭开稻草秸秆和保温薄膜,一个个“小脑袋”陆续破土而出,红褐色的大球盖菇色泽艳丽、饱满圆润。农户们提着篮子来回穿梭,一派热闹的丰收景象。

青田县南宏畜牧养殖专业合作社负责人张海弟介绍,他们种的都是大球盖

菇,也叫赤松茸,营养价值高,味道鲜美,有“素中之荤”的美称。

“大球盖菇的种养方式讲究的是温度和湿度,一般气温在 15℃—20℃ 生长出来的菇质量最好。”今年是张海弟种植大球盖菇的第四年,一开始他是个菌类种植“小白”,如今逐渐积累了种养经验。

目前,张海弟共种有大球盖菇 12 亩,亩产达 1500 余公斤,与青田县内各大酒店、机关单位食堂达成合作。“按照正常情

况,我们一公斤的利润差不多有 8 元,每年收入能达到十几万元。”张海弟说。

张海弟在自己致富增收的同时,还为新旦村村民提供了家门口就业岗位。“每年 11 月开始,我就过来帮忙,一天能采 40 公斤。”村民朱少贤如今已成为采菇能手。

近年来,章旦乡引进食用菌种植,通过冬天种菇,来年春天出菇,以轮作方式,提高土地产值,实现利益最大化,有效带动种植户增收致富。 **陈柔妤 张永益 杨晨曦**

临近春节,大黄鱼也迎来了销售旺季,温州海派渔业有限公司的南麂养殖基地的工人更加忙碌。和绝大多数工人不同,他们的工作一般都在晚上,将一条条大黄鱼捕捞上岸,连夜打包、冷链发货,第二天它们就会以最新鲜的状态,出现在大家的餐桌上。

从上个世纪八十年代起,温州平阳南麂就演绎着大黄鱼产业的故事。如今,这里养殖的大黄鱼,产量已占到整个温州的 60%—70%。

得天独厚的地理位置, 适合大黄鱼养殖

南麂养大黄鱼,和这里特殊的地理位置有关。

平阳县农业农村局渔业发展专班张传胜介绍,相比于浙江其他海域,南麂海域水温较高,是大黄鱼过冬的地方,也是它们的栖息地和产卵地,非常合适大黄鱼养殖。

从上世纪 80 年代开始,当地渔民就开始尝试养殖大黄鱼,当时大黄鱼养殖用的是传统网箱,养殖设施跟不上,产量不乐观。

经过 30 多年的养殖实践、技术革新,南麂渔民在渔业专家指导下,改良传统的小网箱养殖方式,采取大规模、高科技的深水防风浪网箱养殖。

“我们现在的网箱,周长有 52 米、63 米、96 米、150 米 4 种规格,周长越长,养得越多,要求水越深。”张传胜说,现在小口径的网箱,产量也能达到 1.5 万—2 万条左右,较以前有了很大提升。

随着网箱增大,抗风能力也逐渐增强,渔民们开始离开港湾和拗口,将养殖地点向外拓展,大黄鱼的质量也明显提升。

据统计,南麂目前建成深水抗风浪养殖网箱 302 只,总养殖水体 58.9 万立方米,年产量 2800 余吨,产值达 3.2 亿元。南麂大黄鱼品牌效应和影响力不断提升,成为名副其实的富民产业。

不断创新求变,开辟广阔空间

近些年,随着产量增加,大黄鱼价格变得亲民,走上了更多人的餐桌。如何进一步拓展销路,成为渔民们遇到的另一个难题。

回顾刚过去的一年,温州海派渔业有限公司董事长林端萍发现自己脚步不停:5 月,带着南麂海派大黄鱼亮相 2023 年深圳国际渔业博览会,拓展国内顶级酒店供应渠道;9 月,前往北京参加温州预制菜贸易洽谈会,向来宾讲述南麂大黄鱼的发展故事;12 月,参加 2023 年温州大黄鱼产业高质量发展大会,与专家学者探讨如何让大黄鱼“游”向全球。

“我们通过对接酒店、经销商,还有一些 app 的线上投放,把市场从温州拓展到全国,现在南麂大黄鱼在北京、上海、江苏、重庆等地都很受欢迎。”林端萍说,新的一年,她还会有更多尝试,让南麂大黄鱼被更多人熟知。

在渔民们不断求变的同时,平阳县农业农村局对南麂大黄鱼产业的发展,也有更长远的打算。“下一步,我们要对南麂大黄鱼进行全数字化管理,给每一条鱼挂标,消费者扫码就可以追溯到这条鱼的生长全流程。”张传胜说。

此外,南麂也在积极尝试大黄鱼深远海养殖,“我们现在很多养殖,还是在拗口水深 10 米内进行的,下一步要推到外面去,水深达到 20 米以上,通过养殖平台来养殖。”

目前,南麂海域已开工建设 10 个可以躲避台风侵袭的升降式大黄鱼养殖平台,“台风来时,我们就把它们降到海底去避风,台风过了,再重新升上来。如果这条路走通了,就可以突破近海资源的限制,打开更广阔的空间。”

连夜打包发货
南麂大黄鱼,「游」到越来越多人的餐桌上