

“浙”里土特产促共富

## 柯城鲟鱼“游”出“新蓝海”

□本报记者 杨怡

一罐鱼子酱从深山端上世界餐桌。近年来,衢州市柯城区以鲟鱼养殖、鱼子酱精深加工为主攻方向,依托国字号农产品品牌优势,让鱼子酱成为“黑黄金”,书写了山区县“土特产富”全链发展的生动实践。2025年,柯城鱼子酱产量突破300吨,全产业链产值达7.7亿元,“卡露伽”鱼子酱远销全球54个国家和地区,成为浙江“土特产”走向世界的又一张亮眼“名片”。



### 优质水源 培育“富民鱼”

好生态孕育好产业。柯城鲟鱼产业的崛起,始于乌溪江得天独厚的生态禀赋。位于柯城区东南部的石室乡,坐拥乌溪江和乌引东干渠两大水系,水质常年保持Ⅰ类至Ⅱ类标准,夏季水温稳定在24摄氏度至25摄氏度,与鲟鱼喜冷水、爱洁水的生长习性高度契合,是发展冷水渔业的宝地。

当地借此将鲟鱼产业作为乡村振兴的重要突破口,统筹推进产业园区建设、基础设施配套、营商环境优化。2025年,柯城区谋划打造石室乡石室村“鱼跃共富”组团片区,为鲟鱼产业集聚发展搭建优质平台。“从项目落地到生产运营,政府当好‘店小二’,解决了许多实际难题。”衢州鲟龙水产食品科技开发有限公司相关负责人坦言。

记者了解到,“十四五”期间,柯城区累计下达鲟鱼产业发展补助资金超3200万元,落实养殖、加工及配套用地740亩,为产业扩张筑牢坚实要素保障。累计协调解决各类生产问题160余个,以高效服务为企业松绑减负、保驾护航。

在政策加持下,衢州鲟龙科技公司快速成长为行业领军企业,成为带动全产业链发展的“主心骨”。放眼乌溪江两岸,以石室乡、衢化街道为核心的“一江两岸”鲟鱼产业带初具规模,省级鲟鱼主导产业示范园加快建设,让柯城一跃成为全国最大的鲟鱼养殖基地、全球最大的人工养殖鲟鱼子酱加工中心。

目前,该区已形成年繁育鲟鱼良种2000万尾、驯养鲟鱼5000吨、加工鱼子酱360吨、鱼肉制品1800吨的综合产能,产业规模、加工能力、市场份额均位居全国前列,一颗小小的鱼子,成长为支撑乡村发展的大产业。



### 科技创新 做精价值链

一罐鱼子酱,承载着品质与口碑;一条产业链,离不开科技创新的硬核支撑。柯城鲟鱼产业的领跑,关键在于向科技要效益、以创新提品质,以新质生产力推动传统渔业转型升级。

走进衢州鲟龙科技公司鱼子酱加工车间,一股微凉的寒气扑面而来,车间内温度恒定在0摄氏度至4摄氏度。工人们身着洁净工服,佩戴无菌手套和口罩,正有条不紊地忙碌着。取卵、搓洗、分拣、腌制,每一道工序都精准细致,容不得半点马虎。

“鱼子酱的品质,全靠这15分钟的‘黄金加工时间’。”加工车间负责人王汝龙一边用镊子挑拣杂质,一边向记者介绍,“从鲟鱼取卵到成品封装,必须在15分钟内完成16道工序,温度高1摄氏度、时间晚1分钟,口感和品质都会大打折扣。”

可靠的产品品质,不仅来源于细致的品种选育,更来源于科技创新。在农业农村部鲟鱼遗传育种重点实验室里,几名科研人员正围着养殖缸观察鲟鱼的生长情况。“我们每天监测鲟鱼的生长状态,记录水

温、溶氧量、投喂量等指标,为鲟鱼全人工选育提供数据支撑。”实验室科研人员郭成告诉记者,实验室与中国科学院水生生物研究所、浙江大学等多家科研院所合作,重点攻关鲟鱼低龄雌雄鉴别、疫病综合防控等核心关键技术。

科技在推动品质提升的同时,更是重塑了传统养殖模式。在石室乡鲟鱼养殖基地,记者看到,一排排智能养殖池整齐排列,池边的控制柜上,水温、溶氧、pH值等指标实时跳动。这也正是柯城区以农业“双强”行动为牵引,大力推进鲟鱼养殖数字化、智能化改造,加快传统养殖向智慧渔业转型的生动缩影。在做强主业的同时,柯城还不断延伸产业链、提升价值链。记者在企业的产品展示区看到,除了核心的鱼子酱产品,鲟鱼筋、鱼骨、鱼皮等副产物也被开发为高附加值产品。

“过去这些副产物大多被废弃,现在通过精深加工,变成了畅销的休闲食品和保健品,大幅提升了产业附加值。”衢州鲟龙科技公司市场部负责人张欣月介绍,“我们还顺应国内消费趋势,推出了鱼子酱冰淇淋、鱼子酱月饼等网红产品,打破了鱼子酱‘高端小众’的固有印象。”

### 利益联结 拓宽共富路

柯城区在做大做强鲟鱼产业的同时,始终把联农带农、富民增收作为出发点和落脚点,创新利益联结机制,使更多农民增收致富,让“土特产富”真正落到实处、见到实效。

依托衢州鲟龙科技公司龙头带动,柯城区创新推行“公司+基地+标准化”发展模式,由企业统一提供优质苗种、技术指导 and 养殖规范,以保护价统一回收成鱼,有效降低农户养殖风险与技术门槛。同时,推广土地流转农户优先返聘、订单农业、创业引导服务等多元联结模式,让农户通过土地流转得租金、基地务工得薪金、入股经营得股金、参与养殖得收益,实现多渠道稳定增收。

从养殖管护、饲料配送,到加工分拣、物流销售,鲟鱼全产业链持续吸纳农村劳动力,为村民提供家门口的就业岗位。“以前外出务工顾不上家,现在在基地上班,收入

稳定,还能照顾老人和孩子。”石室外来务工人员齐晓晨说。截至目前,柯城鲟鱼全产业链累计带动1600余人就业创业,助力当地农户增收超6000万元,一批村庄因产业兴而面貌新,群众获得感、幸福感持续提升。

农文旅融合是鲟鱼产业的下一个增长点。立足全球最大鲟鱼养殖加工基地优势,柯城区谋划在“十四五”期间建设中国鱼子酱文化产业园,打造集科普研学、文化体验、餐饮品鉴、工业旅游于一体的标志性项目,推动产业深度融合,进一步拓宽增收渠道、丰富乡村业态。

一尾鲟鱼兴百业,一条“金链”富一方。柯城以鲟鱼产业为笔,在乌溪江畔绘就一幅生态美、产业兴、百姓富的乡村振兴新图景。伴随着全产业链不断延伸、品牌影响力持续提升,源自浙西深山的“黑黄金”,必将在共同富裕道路上绽放更璀璨的光彩。

