



龙江鲟鳇鱼

如何从好鱼到好产业?

有资源、有技术、有链条、有市场

黑龙江日报全媒体记者 周静 刘亿服

中国中医科学院医学实验中心张启明教授团队日前证明,鲟鳇鱼子提取物能显著延长秀丽隐杆线虫的寿命,对其平均寿命、中位生存时间和最大寿命均有延长。这无疑对素有“中国鲟鳇鱼之乡”称号的抚远市来说,是一重磅好消息。

就在前阵子,又一好消息传来,张启明团队研发成功两款以鲟鳇鱼为主要原料,配以食药同源中药材组成的养生食品组方。“下一步,我们将与抚远东龙鲟业有限公司合作研发8款鲟鳇鱼养生食品,用以辅助改善老年痴呆、免疫力低下、过敏、小便失禁、下肢浮肿、皮肤干皱等。”张启明说。

在抚远市施氏鲟保护中心,主任李国峰告诉记者:“鲟鳇鱼其实是两种鱼,一种是施氏鲟,一种是达氏鳇,都曾与恐龙共同生活在白垩纪时期,因此有‘水中活化石’之称。”可以说,鲟鳇鱼浑身都是宝。那么,我省如何将鲟鳇鱼从好鱼做成好产业呢?

我省累计增殖放流 鲟鳇鱼1100多万尾

9月8日在厦门召开的第二十一届中国国际投资贸易洽谈会上,抚远东龙鲟业有限公司生产的东龙鲟鳇鱼子酱作为佳木斯市特产,受到参观者的欢迎。“鲟鳇鱼子酱是地理标志保护产品,产地主要在抚远市抚远镇、浓桥镇、抓吉镇、别拉洪乡、海青乡、鸭南乡、浓江乡、通江乡、寒葱沟镇等地,由人工养殖的施氏鲟鱼卵和达氏鳇鱼卵盐渍加工而成。”抚远市经济合作中心的张娜告诉记者,在去年的丰收节上,黑河华之宝鲟鱼有限公司养殖的施氏鲟和抚远市鲟鳇鱼繁育养殖有限公司养殖的达氏鳇,更是入选“黑龙江十大特产特色名鱼”。

“我省鲟鳇鱼的人工繁殖技术在上个世纪50年代末即已获成功,并于上个世纪八十年代末在黑龙江勤得利农场江段少量放流。从2001年开始,我省每年都要在萝北、抚远等江段举行鲟鳇鱼人工增殖放流活动,2021年更是扩大到同江、逊克、黑河市爱辉区、绥滨等江段,以及松花江木兰段。”省农业农村厅渔业渔政管理局工作人员介绍,截至2020年,我省累计增殖放流鲟鳇鱼数量达到1100多万尾。

龙江发展鲟鳇鱼产业优势与劣势

据中国水产科学研究院、黑龙江水产研究所研究员张颖介绍,鲟鱼养殖最适温度范围为18~21℃,在南方温度适合水域,鲟鱼一年能长15斤以上,在我省顶多长三四斤,所以目前我省鲟鱼养殖均在省外建有养殖基地。但作为亚冷水性鱼类,鲟鱼雌性个体卵子发育的终末成熟需要10℃以下的低温刺激,而南方水域不具备此条件,因此我省在鲟鱼苗种生产方面具有明显优势。

此外,我省有鲟鳇鱼的消费习惯,年消费量约300吨。因毗邻俄罗斯,我省还在鱼子酱加工、肉制品加工及活鱼出口等方面也具有明显地理优势。

据了解,目前我国已是世界上最大的鲟鱼养殖国与鱼子酱出口国,养殖产量达9万吨,占世界鲟鱼养殖产量的80%以上。“受养殖成本、养殖水域条件等限制,黑龙江省适合建立鲟鱼苗种繁育中心、鱼子酱

加工厂和活鱼出口基地,促进我国鲟鱼产业的健康发展。”张颖建议。

佳木斯市工商联对抚远市鲟鳇鱼产业项目发展情况进行过调研,指出抚远市鲟鳇鱼养殖核心技术成熟且建有可持续发展的科研技术团队,企业已形成标准化养殖生产模式,并在行业内处于领先地位,冷链技术研发已经解决了原材料的低温冬化、冷藏、物流配送等全过程冷链技术,实现了对鲟鳇鱼子酱冷链过程品质保证的技术管理能力。

其中,抚远东龙鲟业有限公司1993年就开始人工繁育、养殖鲟鳇鱼,掌握了鲟鳇鱼子酱无腥味、无破碎粒、鱼子颗粒饱满等六大核心因素,量化了硬性指标76项,从而实现了标准化生产,保证了产品品质一致性。公司董事长李国志日前更是携手中国中医科学院和武汉大学生命学院,一起开发药食同源组方。

达氏鳇。

专家建言

纵横产业链条拧一起 才能织成发展大网

黑龙江科技大学柴方营教授团队为黑龙江冷水鱼产业发展做过对策研究,他提出了鲟鳇鱼两条产业链:一是雄鱼商品鱼产业链,一是雌鱼鱼子酱产业链。另外,我省鲟鳇鱼还可以打造其他深加工产业链,比如鲟鳇鱼肉及其它副产品、高值化加工产品、大健康产业系列产品等。

抚远东龙鲟业有限公司董事长李国志则认为,打造鲟鳇鱼的繁育、养殖、加工纵向产业链的同时,也可以打造一些观光、旅游等横向产业链,只有这些链条相互拧到一起,才能织成经济发展的大网。柴方营教授建议,鼓励大型龙头企业牵头成立国家级鲟鳇鱼产业技术体系研发中心,建立以企业为主体的具有国际水平的鲟鳇鱼科技创新平台;鼓励企业成为产业技术创新的主体,强化在鲟鳇鱼育种、疾病控制、营养与鱼籽质量、产品加工及副产物加工利用等技术与产品的研发;鼓励发展池塘生态化养殖模式和设施化循环水养殖模式,减轻对自然水域的依赖程度;全面建立鲟鳇鱼及制品全产业链质量追溯信息系统,避免在国际贸易中发生药残等质量事故,使中国鲟鳇鱼产品质量始终保持或超过国际标准。

图片由受访者提供



宾县永和菜业蔬菜大棚里,红萝卜喜获丰收

文/摄 黑龙江日报全媒体记者 莫丽萍

秋菜村:今年菜好 窖储能力强

阿城区白城村和南城村,是离主城区最近的秋白菜主要生产地。10日下午,记者来到白城村,远远看到田地里绿油油的秋白菜长势喜人,菜农们正在秋收中。

一位姓冯的菜农告诉记者:“今年秋白菜大丰收,质量也好,家里共种了10亩地,亩产可达1万多斤,质量和产量都比去年好。”

据阿城区农业技术推广中心主任蒋春龙介绍,这两个村集中连片的秋白菜地能有六七千亩地,“根据需求,这两村的秋菜只有少量上市,90%窖储。”

记者了解到,白城村秋白菜田地价为0.35元,窖储后冬季售价可

达0.5至1元。蒋春龙算了一笔账:两个村秋菜产量约为1.8万吨,一亩地地销收入约为2000元,窖储后冬季销售可翻2至3倍。“对于居民来说,虽然冬季现吃现买价格贵了些,但和自己囤储菜损耗相比,也差不多。”

16日,记者来到五常市拉林满族镇太平村,看见地里的秋白菜已收,村民们正忙着窖储。

记者了解到,该村秋白菜产量为每亩1万斤,地头价0.2元,70%左右为窖储,冬季售价为0.8至1元左右。为便于窖储,村里建立了16个总面积为4000多平方米的恒温冷藏库,温度保持在零下5摄氏度左右,

储存能力达3600吨。此外,大部分农户家里还有地下窖,窖储能力达30至50万斤。

为便于村民产销一体化,村里成立了常青菜种植农业专业合作社。据该村书记佟立军介绍,村里秋白菜长期向本地的酱菜厂、五常大市场、哈达批发市场、延边等地供货,还通过蔬菜公司远销到广东、广西等地。

据哈尔滨市农业农村局种植业管理处专员白志怀介绍,全市农业企业、合作社、种植大户现有单体面积100平方米以上的秋菜窖储库近600个,面积43万平方米,全市秋菜窖储能力达40万吨以上。

蔬菜公司:“北菜南销”广受欢迎

11日,记者来到位于宾县的哈尔滨永和菜业有限公司棚菜基地,这里280亩秋白菜,64亩红萝卜刚采收。

永和菜业总经理陈国涛向记者介绍:“今年这几种秋菜哈尔滨的市场销售价格同比增长20%左右。”为何今年“老四样”价格略高?陈国涛说:“除原材料成本、品质因素外,还由于近年来人们囤菜观念变化,及病虫害发生需调整种植面积、品种,或倒茬种植,所以价格有些上涨。”

永和菜业是哈市蔬菜种植的龙头企业,种植果蔬达50余种,销售渠道也是多种方式。一是宅配,通过邮政快递送到各家各户;二是与哈尔滨的大专院校、机关、银行等单位食堂合作,配送蔬菜;三是供给批发市场、收购商等。

此外,作为黑龙江省“北菜南销”的生产基地,永和菜业的西红柿等耐储蔬菜成功销往上海、杭州、义乌等地。

“大棚里的秋白菜就是准备运往杭州的。”陈国涛告诉记者,哈尔滨蔬菜在南方很受欢迎,就拿秋白菜来说,北方昼夜温差大,水分口感都很适宜,南方客都争相购买。当前秋季气温低,正是运输好时机,蔬菜不易腐烂。“汽运一车至少30吨,不到2天就到了!”

记者了解到,哈市今年秋菜80万吨产量中,自销20万吨,窖储30万吨,外销30万吨,比例约为1:1:1。

供求对接

解决“卖菜难、买菜贵”

秋菜是“一茬管两季”的作物,抓好秋菜产销、收运工作,保障菜篮子供应是民生大事。为此,哈尔滨各有关部门积极组织协调各方力量,打通秋菜上市绿色通道。

哈尔滨市农业农村局组织协调农业合作社、协会、菜农与社区、加工企业、大专院校、机关团体对接,直供、直销,解决“菜农卖菜难、市民买菜贵”问题;通过网上推介、直播等方式,扩大蔬菜外销半径;鼓励引导支持各区县(市)窖储基地、秋菜贮藏大户就地建窖储秋菜,排开上市,均衡供应。

据哈尔滨市商务局市场运行和消费促进处副处长王磊介绍,由于今年秋菜销售高峰期正赶上哈市疫情发生,自9月21日以来启动了生活必需品监测日报制度,即时研判预判;并指导协调大型商超和蔬菜批发市场等重点商贸流通企业,通过加强产销衔接,扩大外埠采购等措施,加大货源组织,丰富商品种类,增加市场有效供给,确保全市生活必需品市场货源足、品种多、价格稳;公布包括中央商城、松雷、远大、家得乐、比优特、地利生鲜等44家商场超市小程序或APP平台,方便市民网络购买。

记者还从哈尔滨市相关部门了解到,交通部门为蔬菜运输免高速费;城管、街道部门,在不影响交通安全、街道卫生的情况下,积极在早市、街道、社区,为商贩开辟秋菜专售区,方便群众购买;有的小区物业还专门设置秋菜晾晒区,大受居民欢迎。



五常市拉林满族镇太平村冷藏库内刚窖储的秋白菜,待冬季上市销售。

怎样保供
长流水不断线
看冰城秋菜
记者走访秋菜村、棚菜基地
团体对接、直供直销、直播带货、窖储上市、北菜南销