

全国每10尾鳗苗有7尾产自南通,今年又逢十年一遇“鳗苗潮”——

生态馈赠如何转化为产业动能

在长江入海口北翼,每年冬季至次年春夏之交,数以亿计有着“水中软黄金”之称的鳗鱼苗随洋流入南通近海。

苗种是产业发展的基石。依托得天独厚的水文条件,南通孕育出日益发达的鳗鱼产业。今年恰逢十年一遇的“鳗苗潮”,让不少养鳗企业信心倍增。据了解,全国每10尾鳗苗就有7尾产自南通。近年来,我市多家鳗鱼养殖场依托自然资源禀赋、精细化养殖水平和不断延伸的产业链,逐步抢滩日韩和东南亚市场,壮大和丰富了海洋经济。

**靠海吃海
“国际鳗”养殖逐浪而起**

25日,凌晨3点的如东洋口港,56岁的渔民王金富(化名)乘着捕捞船驶向近海,探照灯的光束穿透海水,细如发丝的透明鳗苗顿时显现银光,网起瞬间,网底渐渐积聚起闪烁的银砂。捞鳗苗是个精细活,一根鳗苗比针线粗不了多少,轻轻一压就不能存活。因此,每个环节都需要小心翼翼。

待到晨光初现,这批新鲜捕捞的万尾鳗苗出现在如东鑫源水产公司的养殖池里。银梭游弋,搅动得水面泛起粼粼波光。

南通位于沿海和长江经济带的“T形”交汇点,拥有8949平方公里海域面积、海岸线276公里。通江达海的独特自然禀赋,咸淡水交汇形成的广袤滩涂,不仅孕育了闻名遐迩的中华绒螯蟹、文蛤、南美白对虾,更因得天独厚的温度、盐度梯度,成为全球罕见的鳗苗天然“育苗场”。

得益于这一天然优势,数十年来,在如东、启东等沿海地区,多家养殖企业瞄准时机、由此集聚,逐渐形成覆盖种苗捕捞、生态养殖、精深加工等于一体的产业链。

“淡水和盐水的交界处是鳗鱼最喜欢的水域,南通长江口的野生鳗鱼苗能占到全国市场的70%。”鑫源水产公司坐落于如东洋口镇,公司坐拥166亩的鳗鱼养殖场,负责人沈军曾在广东深耕鳗鱼养殖20多年。2023年,他带着养殖技术回到家乡如东,建起了这座“鳗鱼工厂”。目前工厂有80口鳗鱼苗养殖池,每口养殖池能容纳20万—25万尾鳗鱼苗,待鳗苗到了成熟期,销往全国各地。

一进鳗鱼养殖场,蒸腾的湿气混合饲料气味扑面而来。循着手电筒光束望去,池里长约5寸的鳗鱼苗群密匝匝。“鳗鱼是种非常神奇的生物,它要洄游几

千公里才能来到我们长江口……”沈军说,“预计今年我们工厂收购超过4000万尾鳗鱼苗,带动超400户渔民增收。”

鑫源水产公司的热闹景象,是南通鳗鱼养殖业的缩影。

“截至目前,今年我已经收了1600万尾鳗鱼苗,比去年整个捕捞季还涨了三倍!”对南通万成水产有限公司负责人朱东来说,今年十年一遇的“鳗鱼潮”也让他信心倍增。

万成水产拥有占地26000平方米的鳗鱼养殖场,朱东1999年就从事鳗鱼苗生意,并在广东、福建开拓了鳗鱼深加工市场。据他介绍,鳗鱼的捕捞季一般到每年4月30日结束,预计今年将有5000万尾的捕捞收获,较往年大大降低了鱼苗成本,“应该是个丰收年。”

数字养鳗

“保姆式”养殖日益精细

鳗鱼出生在遥远的马里亚纳海沟深处,成亲产卵后力竭而亡,孵化出的小鳗鱼苗一边成长,一边向大陆洄游,最后生活在淡水江河湖泊中。

今年,我市沿海迎来了鳗鱼苗捕捞旺季,鱼苗成本从往年的20多元一尾降到3—5元,成本的锐减带动了产业发展前景向好。不过,实现从养殖再到销售终端“变现”,整个过程不容易。

“养鳗鱼是个技术活,一旦温度低了,鳗鱼就不吃料,还会快速地掉脂肪。”有着多年养殖经验的沈军介绍,鳗鱼养殖有着较高的技术门槛,在室内恒温养殖过程中,需要严格控制pH值、水温、溶氧等水质条件。将1公斤6000尾的鱼苗在室内育苗池中养到1公斤50到100尾的规格时,工人们就会将它们转移到鱼塘中继续养殖。这个培育过程长达两个月,需要工作人员每天24小时值守。

为了让这些“国际鳗”更好地在如东安家,沈军下足了功夫。今年1月,公司一期厂房正式投产。基于鳗鱼对水质要求极高的生长特性,鳗鱼池里铺设了30厘米厚的纯天然三石土和20厘米厚的青石子,努力通过绿色手段实现抗病害。

“你看这些100天以下的小鳗鱼苗,需要人工24小时看守,让温度保持在30℃左右。”沈军说,工厂里所有鳗鱼池里的水都是采自地下水,在保证水质干净的同时,能最大程度地增加氧气供给。

与过去相比,如今的鳗鱼养殖也逐渐开启了现代化设施养殖的新模式,养殖的



过筛后的鳗鱼苗。王洪摄

产量和效益也变得更高。

“除了对水温、水质的高要求,我们对环境的要求也非常严格。”走进养殖厂,双层增氧设备、电加热设备应有尽有,车间还安装了双层薄膜,保持水循环的增氧机24小时运转,饲料的搅拌严格遵循“克重”要求,每天定点喂食,进水、排水有一套自动控制系统,当水质出现异常,会立刻报警。

朱东2020年建立了专业化养殖工厂,采取仿生态循环养殖模式,引入了生产用水实时监测系统、自动排污装置、养殖尾水治理体系和绿色高效工厂化循环水等技术,在集约化养殖大棚、全天候增温增氧等渔业设施的加持下,成功实现了陆地鳗鱼规模化、自动化、现代化的绿色循环养殖模式。

**升级产业
“软黄金”游向全球餐桌**

烤得金黄微焦的表皮,富含胶原的软糯肉质,淋上咸鲜的酱汁,再盖在热气腾腾的米饭上……对于美食爱好者徐小姐来说,色香味俱全的鳗鱼饭一直是她的“心头好”。

当前,鳗鱼以高蛋白、低脂肪的特色,从季节性食材跃升为全年供应的全球美食。在南通,一场以深加工为引擎、内外市场联动的产业升级浪潮,也让这条“银鳗”游向了更广阔的市场。

“去年鳗鱼收购价每尾28元,今年跌至4.5元,为深加工创造了窗口期。”江苏泓鳗农业科技负责人盛红芳透露,当前,公司投资建设的深加工冷库与烤鳗生产线已竣工,预计年底将形成“养殖—加工—出口”全链条布局。7月,鑫源的成品鳗鱼烤生产线也将动工。届时,一条种苗繁育、生态养殖、精深加工的完整产业链将在南通建立起来。

鳗鱼苗价格回落导致的市场波动也倒逼产业升级,企业纷纷加码附加值环节。

在800多公里外的万成水产福建鳗鱼深加工车间里,流水线上腌制好的鳗段在传送带间,经速冻后跨越重洋,不出36小时就能出现在东京、首尔食客的饭桌上。

近年来,万成水产在养殖技术、食品加工及销售等方面形成了紧密协同,使鳗鱼板块出鱼规模和效率大幅提升的同时,也逐渐撬开了“食鲜”的产业人口。

对外,鳗鱼走俏日本、韩国和东南亚市场;对内,鳗鱼产业也激活了一方经济。

每逢鳗鱼丰收季,启东老街总弥漫着鳗鲞炒芹菜的香气。鲜活海鳗经清蒸、煮羹或晒制,化作当地宴客的“压轴菜”。不少渔民因此获得增收机会,带动了当地劳动力的聚集。“内外双循环”的产业格局,加速了鳗鱼产业链的转型升级,也为海洋经济的日益丰富提供动能。

市农业农村局渔业处处长张杰介绍,2024年,全市海水养殖面积122万亩,实现海洋水产总量63.3万吨,海水养殖产量38.9万吨。通江达海的独特自然禀赋,逐步形成了养捕加、产供销为一体,彰显南通特色的“鱼虾贝藻经济”。

因海而兴,迎浪前行。近期,市农业农村局组织赴启东、如东等地沿海开展调研,持续推动我市海洋渔业产业高质量发展。市农业农村局副局长殷淑芳表示,我市将加快推进特色水产品种植养殖产业集约化、融合化发展,聚焦种业创新、数字赋能、三产融合三大方向,通过设施化、智能化、生态化转型,通过强链、延链、补链打造渔业全产业链集群,让传统海洋渔业焕发新时代魅力,让“蓝色粮仓”释放更大经济效能。

本报记者 王颖 卢欣



工人下网捕捞鳗鱼苗。王洪摄

海安岚水家庭农场负责人徐进华:

乡村沃野间织就“兴农梦”



► 开栏的话

乡村振兴,关键在人。随着现代农业发展,越来越多年轻人选择回归乡野、扎根农村。他们可以下地,会“开飞机”,还能直播助农,他们用知识、文化、科技深耕沃土,在田野间书写乡村振兴新篇章。本报今起开设“新农村·新农人”栏目,讲述新农人与新农村双向奔赴的故事,敬请关注。

在与农田打交道的这几年里,农业情怀是徐进华坚持下去的源泉动力。在带领全村村民共同富裕的道路上,他身体力行,积极承担社会责任。逢年过节,他总是拎着慰问品,看望低保户、困难户;农事繁忙时,他尽己所能提供就业岗位,优先聘用农村妇女;农产品丰收时,他主动代收代购,帮助农户打开销路;业余生活中,他每年定期搭台邀请村民看戏,丰富他们的精神生活。

不忘初心,回报社会。近些年,农场在徐进华的带领下,主动服务青少年成长,在关心下一代上积极作为。他充分利用农场自然资源,主动对接关工委,开展未成年人校外劳动实践教育。通过让孩子们亲身体验农事活动,让他们更加了解农村、热爱农村,为青少年植入乡土情怀。同时,他还每月资助困难学生,并在寒暑假期间抽空辅导农村孩子学习,开展免费答疑活动,尽其所能改善乡村教育资源薄弱的现状。

这两天,徐进华正忙着擦拭保养无人机,为防治小麦纹枯病、施用拔节孕穗肥做好准备工作。“传承过去,把握现在,面向未来,与时俱进。”站在充满希望的田野边,他说,这16个字是永远继续在乡村振兴道路上前行的动力。

本报记者 陆薇



徐进华设置“绊鸟索”防鸟害。

25日,海安岚水家庭农场的麦田泛起层层绿浪。农场主徐进华手持智能终端,通过“数字农场管家”系统精准调取卫星遥感数据,屏幕上实时跳动着长势监测、趋势分析及分级情况。“科技让传统农事有了新解法。”这位戴着黑框眼镜、皮肤略显黝黑的“80后”新农人介绍,依托物联网系统,农场已实现无人机植保、机械化插秧等全流程机械化管理。

1984年出生的徐进华,骨子里刻着黄桥革命老区的红色基因。在海安高新区孙庄街道仁桥村,他自幼看着父老乡亲在土地上挥汗如雨,深厚的农业情怀在他心中生根发芽。2006年,他硕士毕业后选择回到家乡,在一家上市公司工作。他从基层做起,凭借吃苦耐劳和勤学好问的劲头,迅速成长为公司中层。然而,在乡村振兴战略的感召下,徐进华深知,农业现代化需要知识型新农人,于是他决定将工作重心转向农村,辞职创业、扎根基层,为乡村振兴贡献自己的力量。2018年,他在家乡创办海安岚水家庭农场。

作为一名共产党员,徐进华始终牢记初心使命,在农场建立党支部,以党建为引领,带领农场通过走“技术+管理创新”

我市不断健全完善农产品质量追溯体系

2万多个生产经营户 纳入全省监管平台

本报讯 (通讯员夏沛霖 记者王颖)记者从日前召开的全市农产品质量安全监管暨绿色食品发展工作会议上获悉,我市不断健全完善农产品质量追溯体系,加强日常追溯监管,20198个生产经营主体纳入江苏农产品质量安全追溯管理平台监管,确保市民吃上绿色安全放心的农产品。

2024年,我市农产品质量安全坚持稳中求进、以进促稳,“严”“优”并重,以农产品“三品一标”为抓手着力增加绿色优质供给,农产品质量安全状况总体稳定向好。开展定量监测食用农产品1.42万批次,合格率为98.68%,农业入网追溯生产主体巡查、抽检覆盖率达100%,绿色优质农产品比重达83.88%。全市新获农业农村部中国绿色食品发展中心认证的绿色食品116个,有效期内绿色食品659个。

会前,参会人员观摩了墩头镇农产品质量安全服务所、长塔村农产品质量安全服务站、海安红阳家庭农场、南通青墩禽业有限公司、南通华鳌水产有限公司和海安陈旭农资经营部,深入了解海安市推行的乡镇监管机构“一屏两图三表四责”、村服务点集“办公、快检、出证、外宣”于一体的标准化建设模式,以及农业主体追溯生产成效。

会议要求,全市各级监管部门要坚持农产品质量安全“产出来”和“管出来”并重,全面推行“网格化+精准监管”,努力扩大绿色、有机、名特优新和地理标志等优质农产品生产规模,全力保障优质安全农产品的供给;要以高度负责的态度抓好农产品质量安全工作,以扎实有效的措施推动重点品种整治,真正守住底线,实现农产品质量安全总体向好这一目标。

三方联合召开商渔船共治会商会 做好商渔船防碰撞工作 多措并举防范事故发生

本报讯 (通讯员肖泰新)25日,市农业农村局、江苏海港监督(渔船检验)局、南通沿海引航站联合召开商渔船共治会商会,做好南通沿海商渔船防碰撞工作,落实商渔船碰撞风险防范措施,保障南通海洋经济高质量发展。

会上,江苏海港监督(渔船检验)局、南通沿海引航站、市农业农村局分别围绕商渔船航行特点、驾驶特点及海上避碰规则、通用避让措施,在海渔船航行习惯、生产特点等进行了交流。会议认为,商渔船海上航行主要矛盾风险源自海上沟通不畅、商渔船航行特点以及“渔船老大”驾驶习惯,叠加南通沿海进出港航道交叉、重叠导致的碰撞风险,易发生碰撞事故。

会议明确,各涉海部门要强化宣传,加大对商渔船员政策宣传,共同构建商渔船联系通道。要进一步规范商渔船助航设备的使用,加强VTS的指挥协调。要强化海上联合执法监管,共同打击海上船舶违法违规行为。要加强重点时段、重点航次船舶监管,做好现场警戒和维护。

我在现场

海门甜瓜育苗工厂每年培育果蔬幼苗约200万株,供应周边农户——

春苗覆陇处 科技育甜香



铺面、打孔、放苗、覆土……20日,在海门区农科定植基地的连体大棚内,伴随着防草地膜的沙沙作响,10余名工人弓着腰穿梭在田垄间,一株株嫩绿的“海蜜10号”甜瓜苗整齐扎根土壤(上图 记者王颖摄)。不出三个月,这批甜瓜将于今年6月上旬抢“鲜”上市。

自上世纪90年代开始,海门区农科所就开展甜瓜育种工作,从“海蜜1号”到“海蜜10号”,再到新育成的品种“H11724”,海蜜系列甜瓜品种各具特色,“海蜜”商标更是成为南通知名商标。

甜瓜从“种得出”到“种得好”,靠的是种植技术逐渐成熟和种植方式日益规范。甜肥一体滴灌、黑色防草地膜、白色保温膜……走进连体大棚,完善配套的智能农业设施映入眼帘。其中,淡蓝色保暖膜如波浪般覆盖在一排排小拱形棚架上,形成独特的“棚中棚”结构。“早晚温差大时,我们会给小拱棚盖上‘保温被’,以免发生冻害。”海门区农科所副所长陆瑾解释。抬眼望去,大棚顶部垂落的蓝色飘带随风轻扬,“等甜瓜进入攀爬期,藤蔓会随着飘带向上生长,每根攀爬架只保留一颗精品瓜,确保养分集中供应。”

移步占地2000平方米的育苗工厂,恒温恒湿的空气中浮动着新芽的清香。

50多万株青皮长茄及各类秧苗郁郁葱葱,这些采用订单式培育的种苗每年都会以成本价供应周边农户,“我们育苗工厂每年能培育约200万株果蔬幼苗,主要供应海门本地农户,今天上午还有种植大户来取苗。”陆瑾指着眼前青翠的苗床介绍,每年最受欢迎的是具有海门地方特色的青皮长茄、海蜜甜瓜等,“一到出苗季会被预订一空。”

农作物种质资源是植入现代农业发展根基的“芯片”。当前,海门农科所保存了106个具有海门特色的种质资源。“未来,我们农科所会和省、市级农业科研单位和各级推广部门合作,在开展好农业基础科研工作的同时,进一步落实农业‘五新技术’实验、示范、展示、推广,让‘做给农民看、带着农民干’真正落到实处。”陆瑾说。

本报记者 王颖