

从“浪尖捕捞”到“车间智造”，打造出年产值近200亿元的海洋渔业产业集群——

如东何以谱写“耕海”三部曲？

市委一号文件提出，建立健全多元化食物供给体系，大力发展战略性新兴产业。从伏季休渔的“生态休养”到智能车间的“科技育苗”，从滩涂养殖的标准化升级到全球市场的“海味”飘香……如东以“捕捞+养殖”双轮驱动，构建起一条贯通海洋与餐桌的现代化海洋渔业产业链，交出了由传统海洋经济向全产业链经济跃迁的硬核答卷。

去年，如东水产品总产量34.4万吨，渔业产值198.3亿元。

耕海牧渔：休渔期间“静中求进”

5月起，南通全面进入伏季休渔期，往日马达轰鸣的如东刘埠渔港也归于平静，应休渔船整齐泊岸。

在舷梯与码头相接的甲板上，渔民老林与维修人员正为渔船“体检治病”。“休渔期给渔船打打锈、刷刷漆，现在多花一分心思，开捕后就多一分稳当。”码头另一侧，渔民陈大姐在家门口熟练修整渔网，银亮的尼龙线在她灵巧的指间翻飞，“自己加工的网眼更匀称，质量有保障，还省下了一笔人力开支。”

伏季休渔既是生态保护举措，也是渔业高质量发展的契机。在这片坐拥86公里海岸线、4555平方公里海域的丰饶之地，200余种海产品年复一年繁衍生息。每年开捕季，数以亿计的鲜货从这里奔向全国餐桌。如东正以休渔期为契机，全面提高产业链升级。

培训教室里同样热火朝天。今年休渔期间，全市启动渔民技能提升计划，覆盖渔业法规、海上自救、设备操作等核心课程，对渔民进行理论和实操培训，为渔民从传统捕捞者向现代海洋从业者转型“充电”。

当渔港的喧嚣暂时沉寂，内陆的产业升级却按下加速键。在南通外向型农业综合开发区，总投资1.2亿元的刘埠渔港冷链物流中心昼夜不息地运转。

“这个‘海上冰箱’可不简单。”项目负责人周华介绍，冷库主体拥有日产300吨制冰、5000吨

冷藏能力，配套交易大厅等设施，构建起从捕捞到配送的全冷链体系，助力如东海鲜48小时直达长三角商超，全力护航“鲜度经济”。不仅有力促进如东农渔冷链物流体系建设，提高农渔产品竞争力，满足刘埠渔港及沿海渔业捕捞、生产、加工、冷链物流的需求，还能为渔民提供冷冻贮藏、冷链运输及配送等多功能服务。

从传统作业到智慧渔业，从单打独斗到全产业链协同，沿着海岸线向北，洋口国家级中心渔港与刘埠国家一级渔港遥相呼应，“北养南捕”的产业格局已然形成。全县517艘登记渔船与310辆滩涂运输拖拉机协同作业，构建起高效畅通的渔业流通网络，形成“捕捞即卸货、上岸即加工、当日即发运”的流通闭环，有力支撑起如东海洋渔业产业体系的高效运转。

数字鱼塘：工厂养殖点“苗”成金

走进江苏海川水产科技有限公司占地160亩的现代化种苗基地，19栋现代化车间鳞次栉比，420口标准化标粗池在物联网系统调控下精准运转，增氧设备搅动的水花中，工人们正将活蹦乱跳的鲜虾装车，发往各地。

在如东沿岸滩涂，南美白对虾等特色养殖产业稳步壮大，逐步走上标准化、生态化、智能化发展道路。全县拥有112家育苗场，每年220亿尾虾苗涌向长三角32个地级市，滋养着85%以上的连锁商超货架。通过“种苗优化+精准投喂+病害防控”，如东8.1万亩标准化养殖池年产12万吨对虾。零散的养殖户在这片产业浪潮中通过统一供苗、标准化养殖、订单化销售，也能稳稳嵌入现代渔业产业链。

海川水产公司建成3个标准化养殖示范基地，首批上市的南美白对虾苗于今年1月投放，经过科学养殖管理和精细化投喂，成活率稳步提高。截至目前，已有60—70吨成虾销往全国各地，年产量将超1500吨。

“过去养殖户买苗像开盲盒，现在我们自主培育，把虾苗成活率从50%提升至85%。”公司董事长姜跃忠介绍，这里每年培育的“搏翻”“海川”两大自主品牌虾苗达20亿尾，为全国每亩虾塘提供3000尾优质“芯片”。通过“公司+农户”联结机制，已带动苏浙闽地区数千户养殖户新建标准化小棚超万张，辐射帮扶千余户养殖户实现科学养殖，户均增收突破20%。

科技赋能下，传统鱼塘变身“数字工厂”。投苗时间、饲料配比、病害防治方案……公司运用先进的工厂化循环水养殖技术，精确控制水温、盐度、酸碱度和溶氧量等关键指标，人工模拟出适合南美白对虾生长的海水环境，使其在陆地上也能自由生长。

绿色养殖是海川水产的另一张名片。公司已构建起覆盖产前、产中、产后的全链条服务体系：3家技术服务

中心配备20余名专业水产工程师，年均服务如东2000余户养殖主体，通过“一对一”驻点指导将养殖成功率提升至85%以上；在生产环节，企业推广无公害饲料、更新养殖设备、推广无碳养殖技术，实现养殖过程零排放；配套建设的尾水处理系统，通过物理过滤、生物净化等工艺确保排放水质达标，为行业树立生态养殖新标杆。

向海问“值”：精深加工激活市场

南通海达水产食品有限公司车间，机械臂挥舞间，一箱箱印着“海达屋”商标的条装紫菜正从自动化生产线上鱼贯而出，工人们熟练地封袋、贴标，空气中弥漫着淡淡的海苔清香。

如东拥有14万平方米条装紫菜育苗基地、11万亩海上牧场，60家一次加工企业、年产能达20亿张干紫菜，二次加工产能突破30万箱，紫菜总产占全国份额的25%。

近年来，如东围绕做大做强做优条装紫菜产业，精准施策，从保种、育苗、海上养殖到一次加工、二次加工的全产业链，形成系列化标准，“如东条装紫菜”成功注册国家地理标志证明商标，上下游产业带动如东万人端上稳固饭碗。

南通海达水产食品有限公司创建于1992年，专业从事条装紫菜育苗、养殖、加工和销售，当前，已构建起从保种育苗到全球销售的完整产业链。

坐拥万亩无公害养殖基地，12000平方米的现代化育苗中心每年可培育优质紫菜苗种覆盖8万亩海域；3台日本全自动紫菜一次加工机与6条智能二次加工生产线昼夜运转，将新鲜紫菜转化为即食海苔、寿司卷等30余种精深加工产品销往欧美、中东、东南亚等40多个国家和地区。

在紫菜育苗中心，海达水产引入冷藏网技术，显著延长了紫菜苗的育成周期和储存时间，提升了产品品质。自动分拣、烘干、包装一体化加工流水线，实现从采摘到装箱的无缝衔接。

“规模较小的养殖户没有深加工能力，我们通过‘公司+市场+基地+渔民’模式，把产业链的增值收益留在渔民手里。”南通海达水产食品有限公司董事长蔡晓清算起了产业账：当前，公司坐拥2000亩标准化养殖基地，年收购周边渔民原料超80%，辐射如东养殖面积8万亩，经精深加工后，产品附加值提升40%。2024年，企业销售额达1.5亿元，带动3000户养殖户年均增收2万元，构建出产业与农户深度融合的发展格局。

“过去渔民要坐船去上海交易，现在家门口就能卖货卖全球。”在中国最大的条装紫菜交易市场如东紫菜交易市场，电子屏滚动着全球订单。2001年，如东县委、县政府牵头成立全国第一家紫菜协会，将国际贸易引到家门口，如东县紫菜协会筹资建设全国最大紫菜交易市场。作为江苏省紫菜协会副会长单位，海达水产牵头制定的系列化标准，从保种、育苗到精深加工的全产业链逐渐有了“如东尺度”。据统计，2025年第五次交易会现场成交额达1.49亿元。

本报记者 王颖 卢兆欣

本版资料图片
由市农业农村局提供

编辑：陈璟 美编：刘玉容 校对：季秋刚 组版：陈嘉锋

2025年5月29日 星期四

2025年5月29日 星期四