



自上世纪60年代以来,小黄鱼呈现低龄化、个体小型化、性成熟提前等特征

6年攻关,浙江率先攻克小黄鱼全人工养殖技术难题

吃货们有口福 休渔期,鲜活小黄鱼上桌

本报记者 施雯 通讯员 邵敏

虽然在休渔期,菜市场里很容易就能看到30多元一斤的福建养殖大黄鱼,甚至有活鱼出售,但同样是东海四大海产的小黄鱼,货色并不多,价格也不够平易近人。

为什么呢?因为市场上还没有人工养殖的小黄鱼销售。我们平时吃到的都是野生小黄鱼。

但是由于东海渔业资源的萎缩,小黄鱼的价格一路水涨船高,2.5两以上一条的小黄鱼,一斤售价不下百元。

昨天上午,由象山县人民政府、浙江省农业科学院主办,象山县水利和渔业局、象山县科技局等单位承办的“象山全人工养殖小黄鱼发布会”举行。会上,省农科院水生生物研究所学科带头人楼宝研究员发布了一个好消息:他带领的科研团队在全国率先攻克了小黄鱼人工养殖技术难题,人们在休渔期能吃到鲜活小黄鱼的愿望实现了。



小黄鱼养殖现场

野生小黄鱼个头不断变小 原因让人担心

小黄鱼是我国最重要海产种类之一,与大黄鱼、墨鱼、带鱼并称为“四大海产”。在浙江,小黄鱼深受欢迎,消费需求十分旺盛。东海海域,小黄鱼的捕捞产量曾占主要经济鱼类产量的12.6%。

然而,由于过度捕捞,海洋环境恶化和产卵场的破坏,自上世纪90年代以来,小黄鱼呈现低龄化、个体小型化、性成熟提前等特征,资源衰退也非常严重。

生活在海边的浙江人都知道,过去,小黄鱼个头一般是三四条一斤,也就是说一条小黄鱼有2两多、3两多重;现在,小黄鱼很多都是1两左右大小的,买一斤甚至有十来条。

“现在,东海大黄鱼、墨鱼已没有渔汛了,小黄鱼虽然还有渔汛,但它因为海洋过度捕捞造成的个体应激反应很大,具体表现是小黄鱼的个头在不断变小。”楼宝研究员说。

让自己越长越小,逃避渔网的围捕,这也是小黄鱼对环境变化的应激反应。

野生小黄鱼价格水涨船高 养殖大黄鱼幼苗常用来充数

正当小黄鱼资源逐渐衰退的时候,2014年5月一次偶然的机会,楼宝在象山石浦港三门口海域养殖区网箱内发现疑似小黄鱼苗种5000余尾,经生物学鉴定确认为小黄鱼。

这些珍贵幼苗成为星星火种,从此,小黄鱼人工养殖首次拉开了序幕。

几年中,科研团队开展了艰苦的技术攻关,从野生鱼驯养、亲本鱼培育、人工催产到受精卵孵化、苗种生产、成鱼养殖等全流程,进行了大量的实验研究,实现了小黄鱼全人工养殖。

而彼时,在舟山、象山一带,因为资源稀缺,小黄鱼价格也水涨船高,约1两/条的卖20元/斤,2.5两以上/条的卖100元/斤。

“因为小黄鱼价格高,一些商贩看到其中的商机,就用养殖大黄鱼幼鱼来冒充野生小黄鱼,因为养殖大黄鱼价格比较便宜,这样可以谋取更高的利润。”

楼宝说,市场上,用小的养殖大黄鱼冒充大的野生小黄鱼的情况,是常有发生的。

全人工养殖小黄鱼价格亲民 今夏首现宁波市场

经过6年的科技攻关,人工养殖小黄鱼在今年正式走向市场。这些小黄鱼经6个月的人工养殖,平均体重可达60克左右,第二年休渔期可达100克以上,第三年休渔期就能达到150克左右。

为了补充市场上的小黄鱼商品资源,减少海洋偷捕,也为了丰富休渔期市民的餐桌,去年,楼宝团队培育出第六代苗种200余万尾,如今已经下海进行网箱养殖。

今年小黄鱼将正式实现人工养殖的商品化,这在全国是首创。

人工养殖小黄鱼的研究团队和宁波象山的水产养殖户合作,在象山港和石浦港进行了小黄鱼的海水网箱养殖,养殖网箱投放的海水深度从7~20多米不等。

目前,小黄鱼科研团队已申请涉及小黄鱼精子冷冻、人工催产、人工养殖等方面的发明专利17件,其中授权10件,包括国际专利2件。下一步,科研团队将继续深入开展小黄鱼全基因组解析,选育出更加抗病的苗种,并开展小黄鱼离岛深海网箱养殖,以及室内循环水工厂化养殖。

楼宝说:“今天,我们选择在休渔期将第一批人工养殖的小黄鱼推向市场,以丰富市民餐桌。目前人工养殖小黄鱼的评估市场价是,一两一条的售价约为35~45元/斤,二两一条的售价约为45~55元/斤,希望大家能够喜欢。”这批小黄鱼会先在宁波上市,逐渐向全省铺开。

人工养殖的小黄鱼味道怎么样?“小黄鱼比大黄鱼肉质更细腻鲜嫩,无腥味,科学养殖的小黄鱼,口感可与野生小黄鱼媲美。”楼宝说。

嵊泗的贻贝还能吃吗? 检测部门:能吃

本报讯 贻贝在浙江俗称淡菜,是便宜又美味的贝类海鲜,是休渔期间百姓餐桌上的常见美食。因受赤潮影响,舟山嵊泗县的养殖贻贝和农贸市场野生贝类被查出贝毒素超标。嵊泗县食品安全委员会办公室于7月7日发出消费警示。

嵊泗产的淡菜还能吃吗?钱报记者从嵊泗县有关部门了解到,自消费警示发出后,连日来嵊泗县共累计定量监测8个海域点位,抽取养殖贻贝和市场销售野生贝类33个样本,监测结果全部符合国家食品安全标准。对市场上销售的25批次野生贝类进行定性检测,结果全部阴性。据了解,这些检测的样本涵盖了嵊泗县所有贻贝养殖海域以及在市场上销售的主要贝类品种。

专家表示,赤潮会在每年5~7月中的一周或者数周阶段性出现。每年在赤潮的时间段,部分的淡菜贝类毒素有可能超标,但是这并不意味着,这个就是毒贻贝,在赤潮过后的几天,它的指标就能恢复正常了。

嵊泗县食品安全委员会办公室副主任陈波告诉记者:“我们对县中心农贸市场上市的养殖贻贝和一些野生贝类进行快速检测,目前检测结果都是阴性,所以准许上市销售。本地贻贝经过前期海洋渔业部门的检测,检测结果全部合格,也准许收割上市。”

“下一步将继续做好贻贝等贝类产品产地准出和市场准入对接工作,确保市场销售的贝类产品质量安全。”陈波表示。

本报记者 唐旭锋