

青岛“参宝宝”潇洒走天下

即墨3万多亩海参苗迎来收获季 最高亩产300斤 占全国市场六成



青岛宏泰海产品养殖有限公司工作人员在给海参苗分池。

巴掌大的“参宝宝”。

六成参苗销往大连等地

即墨是中国北方规模最大的海参种苗繁育和养殖基地,仅在田横岛省级旅游度假区和田横镇,海参养殖面积就超过3万亩。每年春夏之交,都是春季海参的捕捞期。昨天,记者在即墨区田横岛省级旅游度假区青岛宏泰海产品养殖有限公司的海参育苗室内看到,在总面积45000平方米的25个育苗车间内,有280余亩的高标准养殖池塘。养殖工人正在逐一对海参育苗网箱里的海参幼体进行生长筛查,“养海参不像养其他海产品,不需要太费心,但是养殖成本很高,保持清澈的水质对于养殖海参至关重要。”

记者了解到,刺参作为过去北方地区特有的海参品种,营养价值极高,但对生长环境要求较高。“一般来说,水质越好海参品质就越好。为了提高品质,每隔一段时间,我们就要为海参苗进行分池,顺便给它们打扫一下‘房间’,让参宝宝们有更好的生态环境。”于宗龙介绍,“打扫房间”就是定期清理海参排泄的粪便等。他表示,海参养殖具有独特性,每年要经历“夏眠”和“冬眠”。一般水温超过25℃时,海参就会停止生长,储备丰富能量之后进入“夏眠”,这时捕捞的海参个个肥美。“今年海水温度适宜,海参病害少,春海参产量有所提高,迎来了大丰收。”于宗龙告诉记者,每年到了4月份,海参就结束了冬眠期慢慢苏醒,经过一整个冬天的能量积蓄,这时候海参的营养价值最高。

海参从小“吃”益生菌

青岛宏泰海产品养殖有限公司厂长于宗龙告诉记者,他们公司使用菌类养海参的养殖方式已经有近10年

时间。“海参繁殖体量虽大,但是幼体海参比较娇嫩,为保证‘纯有机’培育,我们的饵料成分全部是乳酸菌、EM菌、光合细菌等各种菌类,不添加任何抗生素,所以消亡占比维持在30%左右。”于宗龙表示,他们的海参苗可以说是从小“吃”益生菌长起来的,生长环境始终保持绿色、健康、生态。

一只小海参撑起大产业。于宗龙表示,他们公司的海参育苗车间,养殖工人定期会逐一对海参育苗网箱里的海参幼体进行生长筛查,“养海参不像养其他海产品,不需要太费心,但是养殖成本很高,保持清澈的水质对于养殖海参至关重要。”

记者了解到,刺参作为过去北方地区特有的海参品种,营养价值极高,但对生长环境要求较高。“一般来说,水质越好海参品质就越好。为了提高品质,每隔一段时间,我们就要为海参苗进行分池,顺便给它们打扫一下‘房间’,让参宝宝们有更好的生态环境。”于宗龙介绍,“打扫房间”就是定期清理海参排泄的粪便等。他表示,海参养殖具有独特性,每年要经历“夏眠”和“冬眠”。一般水温超过25℃时,海参就会停止生长,储备丰富能量之后进入“夏眠”,这时捕捞的海参个个肥美。“今年海水温度适宜,海参病害少,春海参产量有所提高,迎来了大丰收。”于宗龙告诉记者,每年到了4月份,海参就结束了冬眠期慢慢苏醒,经过一整个冬天的能量积蓄,这时候海参的营养价值最高。

有着近20年海参养殖经验的于宗龙告诉记者,“培育海参苗需要母参,也叫种参,我们最初的海参苗都是自己培育的。每年根据生产需求,挑选种参。”于宗龙介绍,一般是从参池里挑选生长

期4—5年、重约一斤的海参作为种参。如果水质、温度等指标适宜,海参就会进行繁殖,排出海参卵,俗称“海参花”。母参平均产卵量在300万粒到500万粒,不过成活率只有十分之一。后期经过多次淘汰,最后只剩下最“强壮”的参苗,数量只有产卵总量的1/30至1/20。为了提高海参产量和品质,他们前几年经常去日照、大连等地抓野参做种参……

即墨海参苗全国“出圈”

目前,青岛和广州等地已经形成了交换养殖海参的模式,拉长了海参养殖产业链,为当地养殖户带来了可观的经济效益。

“青岛的海参养殖,从面积上来说肯定不是国内最大的,但育苗技术和规模有一定的优势。因为青岛海参苗质量好,育苗技术比较成熟,南方养殖户都到青岛来购买海参苗。”即墨区田横海参协会会长陈成英介绍,即墨海参养殖在全国早就“出圈”了。目前田横岛等地已经开始进行深海散养海参,养殖户将海参苗装到特制的大网箱内,放入20多米深的海里,让海参从小就在自然环境中生长,增加抗病能力。到了冬天,海底的温度不会太低,海参就在海底冬眠,这种深海养殖模式成本更低。将来,深海养殖海参将在即墨全域推广。

记者从即墨区海洋发展局了解到,近年来青岛本地海参产业发展势头较好,田横岛区域的养殖面积一直保持在万亩以上,由于生长期比较长,春季收获的海参不仅个头大,而且肉质紧实饱满。目前,“即墨海参”地标产品成功入选全国“乡村振兴地标产品展示”平台,成为青岛市唯一入选、展示的地标产品。

/链接/

老尹家海参 给餐桌增“鲜”

记者了解到,除了即墨海参养殖基地外,青岛海参养殖区主要分布在胶州湾、崂山和西海岸新区等区域,目前已经到了收获旺季,为休渔期间市民餐桌增添了不少鲜味。说到青岛海参行业,不得不提老尹家海参。

青岛老尹家海参股份有限公司成立于2004年,经过20年的发展,现拥有国家级海洋牧场和标准化加工基地,形成了“深海养殖、加工、销售、研发和品牌化建设”一体化的完整海参产业链。先后荣获农业农村部无公害认证产品、山东省3·15名优产品、国际农交会金奖等上百项荣誉称号;2019年获批中国驰名商标,并作为行业代表,参与制定了干海参强制性国家标准。多年来,老尹家海参采用高于国家标准、以海洋牧场为原产地的优质海参,通过精细加工推出了海洋牧场高端定制系列产品,备受市场追捧。

2013年,老尹家海参冲出青岛,成功打入香港市场,与香港客商签订常年购货合同,得到了市场的广泛认可。2018年获评山东省知名农产品品牌,2019年荣获中国驰名商标和海洋牧场优质产品奖。老尹家海参以其专业、朴实、亲和的态度,赢得了市场的肯定。并作为行业代表参与制定了干海参强制性国家标准,更加规范了海参市场。

“我们始终秉持着‘尊重自然,追求卓越’的理念,坚信只有尊重自然,才能从海水中获得最新鲜、最健康的食材。”青岛老尹家海参创始人尹宝昌表示,老尹家海参追求卓越,未来仍将不断在产品研发、品质控制、市场营销等方面寻求创新和突破,致力于为消费者提供最新鲜、最健康的海洋蛋白,为推动海洋经济发展添砖加瓦。

/对话/

深入挖掘养殖产能

记者:能不能介绍一下海参市场的现状?

于宗龙:受大环境影响,目前价格一直上不去。去年参苗每斤50多元,今年下降两成左右。目前我们公司参苗存量大约10万斤,随时可以出货。

记者:海参养殖方面有哪些技术突破?

于宗龙:从事海参养殖10多年来,从最初的传统粗放养殖到现在绿色生态养殖,技术已经越来越成熟。

记者:品质方面都做了哪些提升?

于宗龙:海参产业不再是“靠海吃海”,而是在保护海参原种、寻求良种突破的前提下,在养殖模式改进、养殖技术提升的支撑下,深入挖掘养殖产能,进一步延伸产业链。我们公司采用全新的工厂化养殖模式,在育苗、饲料、水温、光照、加工、包装等各个环节始终严格把控。

本报记者 摄影 观海新闻/青岛早报记者 康晓欢 袁超



扫码观看
相关视频