



文/孙旭歌 袁增伟 湛新

时下，在湛江遂溪草潭镇附近海域的海洋牧场上，巨大的养殖网箱像一个个“甜甜圈”镶嵌在海面上。阳光下，刚打捞上来的金鲳鱼散发着金色光芒，将渔民脸上的笑容映射得更加光彩夺目。伴随着大家的欢笑声，一年一度的“湛江冬捕”拉开帷幕。

上述冬捕盛景正是湛江金鲳鱼产业发展的生动写照。近年来，湛江深入践行大食物观，把水产产业发展作为富民兴农的重要抓手，以“挪威三文鱼，湛江有金鲳鱼”为产业定位，从金鲳鱼的全产业链出发，立足创新发展，在种苗、养殖方面提高品质，以预制菜新业态激发活力，加快推进金鲳鱼产业市场化、数字化、食品化、国际化进程，走出了一条湛江特色的金鲳鱼产业发展之路，成为全国最大的金鲳鱼养殖基地，获评“中国金鲳鱼之都”。

全国每三条金鲳鱼就有一条来自湛江。在这一发展过程中，湛江直接参与种苗、饲料、养殖加工和流通等全产业链从业人口约10万人，间接带动从业人口近100万人，产业链年产值达100亿元，金鲳鱼产业逐步成为实施“百千万工程”的朝阳产业，金鲳鱼成为渔民增收致富的“黄金鱼”。

## 金鲳鱼+深海网箱 充分挖掘海洋资源禀赋

湛江三面环海，海岸线（含岛岸线）总长2023.6公里，其中大陆海岸线长1243.7公里，浅海大陆架平缓向外延伸，负10米等深线浅海面积为0.489万平方公里，负10米等深线以外的深远海面积达1.6万平方公里，海水温度在14℃—30℃之间，盐度在30‰左右，沿海滩涂和海洋资源丰富，是养殖金鲳鱼的黄金海域。

结合优越的海洋资源禀赋，湛江在现代化海洋牧场建设的实践中，逐渐探索出了金鲳鱼与深海网箱养殖结合的发展路径。

当前，湛江拥有遗传育种中心、国家级和省级水产良种场、规模化繁育基地、苗种场四个层次的水产种苗繁育体系，拥有国家863计划项目海水养殖种子工程南方基地、国家级水产良种场17家（全省共64家），省级水产良种场16家（全省共57家），全市金鲳鱼种苗年产量1.5亿尾，有效保证生产用种和品种优势。

在良种应用上，湛江选择高产优质，适于高密度养殖和食品化加工的金鲳鱼品种作为主推品种，养老百姓“吃得起”的深海鱼。建立湛江金鲳鱼研究院，把金鲳鱼人工繁育关键技术作为重点工程全力攻坚克难，构建了金鲳鱼育、繁、推一体化良种体系，研制了金鲳鱼7项行业技术标准，破解深远海大宗养殖品种“卡脖子”难题。

同时，湛江着力推进良种良法结合发展，依托自身广阔的深远海面积，自本世纪初开始大力发展深海网箱养殖，积极推动渔业转型升级。伴随着近海环境保护力度加大、疏近用远等政策推进，湛江提出以发展“深蓝渔业”为重点，推进深海网箱养殖优势产区产业园建设，引导分散养殖户组成深海网箱养殖专业合作组织，逐步淘汰近海传统养殖网箱，深海网箱养殖得到迅速发展。

湛江作为全国最大的金鲳鱼养殖基地，养殖方式以深海网箱养殖为主，已建成草潭、流沙、西连、雷州湾、湛江湾5个深海网箱养殖园区，拥有深海网箱数量达3564个，桁架式养殖平台3个，年产量金鲳鱼达10万吨，排全国第一，占全国总产量的1/3。

湛江冬捕正火热进行，金鲳鱼喜获丰收 郭龙碧 摄

全省目前规模最大的海上智能养殖平台——“海威2号”成功下水投产，搭载自动投饵、在线监测等智能设备，可节省人工成本60%；湛江现代化海洋牧场研究院研发自动投料机、水下网衣清洗机器人、远程控制系统等，让养殖各环节操作更加精准易行；湛江渔业大数据中心启动并发布“湛江·金鲳鱼指数”，全方位塑造金鲳鱼行业风向标，……一个个科技成果增添了湛江金鲳鱼产业发展的新动能。

通过技术集成和基地建设，湛江创新建立了适合南方海况的深海抗风浪网箱、养殖、苗种、饲料、病害防治技术体系，提升了深海网箱养殖整体科技水平，开发了2种适合南海海区的新型深海抗风浪网箱养殖系统，抗风能力12级以上，可抵御6米以上浪高和1.2米/秒以上流速；开发了3种深海网箱适养种类，产量达23.6公斤/立方米以上，比传统养殖方式产量提高56%。

湛江还积极引进广东恒健、江苏蓝水等大型海工装备企业，依托广东海洋大学、湛江湾实验室等高校和科研机构，大力推动养殖装备转型升级，实现安全高效养殖，推动渔业装备向信息化、智能化、现代化转型升级。湛江湾实验室成功研发了31米长无人驾驶自动投料机，续航300海里，满足15个网箱投喂需求，有望解决在恶劣天气环境下自动投料喂鱼。

近日，“一夜埕金鲳鱼”荣登全国首届《预制菜争霸赛》的“十佳预制菜创新榜”，还荣获“我最喜爱的预制菜”称号，又一次推动了湛江金鲳鱼预制菜“香飘全国”。

这已不是湛江“一夜埕金鲳鱼”首次获奖。“一夜埕金鲳鱼”于2021年荣获广东预制菜十大名品榜首，2022年跻身“2022预制菜十大爆品”，湛江也在同年6月被授予了“中国水产预制菜之都”的美誉。

在发展金鲳鱼产业的过程中，湛江聚焦一二三产业融合，推动全产业链实现协同发展，建设了湛江湾、遂溪—廉江、雷州、徐闻等4个渔港经济区，以渔港经济区为中心，推动海上、海岛、海岸联动开发，实现“港产城”融合、“渔工贸游”一体化发展。

同时，支持5家企业在标准化生产、基地建设、加工物流、数字化平台建设等方面，着力打造金鲳鱼优势产业集群。加快建设湛江国际水产城，积极开展招

## 坚持科技赋能 增添金鲳鱼产业新动能



广东目前最大的海上智能养殖平台“海威2号”投入使用 张令 摄

值得一提的是，湛江正在着力建设渔业智慧平台。推进渔业智慧平台“优渔”系统应用，对金鲳鱼进行可视化管理，科学、系统地监测水温、容量、营养程度等，实现养殖技术转型升级。当前，湛江已启动建设金鲳鱼供应链数字平台，利用大数据、物联网、云计算、人工智能等数字技术，汇聚上下游中小企业和养殖户的资金流、物流、服务流信息，从而打通金鲳鱼养殖产业上下游数据壁垒，实现金鲳鱼产业供应链条数据服务支持。

从种苗养殖，到饲料购买，再到物料运输，乃至海产加工、生产、销售、物流等金鲳鱼产业全链条各环节的数据汇总至平

台上，经过系统精准分析，各项信息在平台得以可视化呈现。同时，湛江金鲳鱼供应链数字平台的应用，实现数字经济和实体经济深度融合，以客观数据为基础，推动实现产业全链条的信息确权、物流确权、标的确权、价值确权、资金确权，进而带动全市“三农”综合信息服务发展，提升农业数字化水平。

今年4月，湛江联同珠海申报创建的国家级金鲳鱼优势特色产业集群获农业农村部批复建设，接下来，两市将共同组建技术研发创新中心，推动科技研发机构、科技人才、金融资金、创新项目等要素汇聚整合，不断引领金鲳鱼产业创新发展。

## 持续擦亮品牌 提升湛江金鲳鱼知名度

金鲳鱼肉质细嫩、鲜美可口，营养价值高，备受消费者喜爱。湛江明确金鲳鱼“市场化、国际化、数字化、食品化”发展方向，加快推动金鲳鱼“12221”市场体系建设，持续强化“湛江金鲳鱼”区域公共品牌建设。

金鲳鱼产业的科学健康发展为本土品牌的培育发展提供了优质的土壤。湛江接连培育出“恒兴食品”“国联水产”“画景金鲳鱼”“粤府鲜金鲳鱼”“汇富金鲳鱼”等众多知名品牌，雷州金鲳鱼入选2021年第一批全国名特优新农产品名录，遂溪金鲳鱼入选2022年第三批全国名特优新农产品名录。

同时，湛江大力开展产销对接活动，对接粤港澳大湾区和西南地区城市，赴珠三角对接各农产品集团和各大水产品批发市场，开设湛江金鲳鱼专卖专区，提升金鲳鱼产品档次和知名度。组织水产企业参加海鲜展等展会，成功签订100多吨金鲳鱼等预制菜购销合同。深入对接RCEP沿线国家，畅通农产品“绿色通道”，2022年，湛江市金鲳鱼出口货值3亿多元，同比增长45.75%。

乘着“年鱼经济”的东风，湛江大力开展金鲳丰收季暨“年鱼”系列活动，启动“湛江金鲳”品牌口号LOGO包装征集等系列营销活动，邀请采购商走进金鲳鱼养殖基地实地考察。湛江金鲳鱼参加“首届中

国年鱼博览会”，获得“中华好年鱼十大区域品牌”称号。

今年以来，湛江相继组织水产品走进保定、重庆、柳州、上海、哈尔滨、成都等国内大中城市，成功举办湛江金鲳鱼等水产品品牌“国内行”系列大型专场推介活动。6月，湛江现代化海洋牧场活动月启动，举办湛江国际水产博览会等十大专场活动；7月，湛江水产预制菜走进韩国，国联水产与韩国大型商超流通企业成功签约，进一步开拓RCEP市场。

9月23日，湛江举办2023年中国农民丰收节暨湛江金鲳鱼丰收季系列活动，组织全国百名水产品采购商走进海洋牧场园区，深入了解湛江现代化海洋牧场建设和网箱养殖情况。通过中央电视台、新华网等媒体，多元化宣传推介湛江金鲳鱼，促成湛江海鲜与全国各大菜系完美结合，吸引更多的资金、技术、人才汇聚湛江，进一步擦亮“湛江金鲳鱼”品牌。

随着品牌的提升，湛江金鲳鱼销售价格稳步上涨，成为渔民口中的“致富鱼”与“黄金鱼”。“现在的市场行情比去年好，批量订购的金鲳鱼一斤可以卖到16—18元，比去年高了3到4元。零售价格也有增长，大概20元一斤。”湛江汇富海洋科技有限公司的营销部经理黄高兴表示。

## 链接

## 一条“致富鱼”一颗“振兴果” 恒兴“菠萝咕嚕金鲳鱼”问鼎红荔奖

近期，中国国际农产品品牌建设运营（广东）邀请大赛颁奖典礼暨红荔奖品牌盛典上，广东恒兴集团有限公司（下称“恒兴”）“菠萝咕嚕金鲳鱼”问鼎广东农产品品牌最高奖——红荔奖。

打着“一条‘致富鱼’、一颗‘振兴果’”的口号，结合湛江金鲳鱼和菠萝两大特色农产品，恒兴打造出了一道乡村振兴的硬菜。新捕生猛北部湾金鲳鱼，原切去骨预炸，融合果香浓郁的鲜切徐闻菠萝，浇上饱满番茄细煮而成的酱汁，外酥里嫩，酸酸甜甜，肥而不腻。“‘菠萝咕嚕金鲳鱼’一经面市就备受消费者青睐，销售火爆，目前单品成交额已突破两千万，有望成为继‘一夜埕金鲳鱼’后又一金鲳鱼预制菜明星产品。”水产食品事业部市场部负责人说道。

近年来，恒兴积极探索现代化海洋牧场建设，形成了种苗、饲料、动保、养殖、食品加工、智慧渔业6大业务板块，形成从种苗到餐桌全过程保障。依托水产食品产业链优势，恒兴预制菜产业实现了集水产产品研发、加工、销售为一体的经营模式，目前已开发出多款预制菜。

从水产巨头到食品行业新星的转型，恒兴通过延长产业链、不断提升产品产品的附加值，打造了预制菜行业的“恒兴模式”。恒兴食品旗下的单品爆品频现，“一夜埕金鲳鱼”、连头熟虾、金汤酸菜鱼、烤鱼等产品的广受海内外消费者欢迎，单品销售额过亿元。

近日，恒兴多款明星预制菜亮相在新加坡举办的第十一届亚洲水产海鲜博览会，酸甜可口的“菠萝咕嚕金鲳鱼”非常符合东南亚人民的饮食习惯，深受马来西亚、新加坡等采购商的青睐。这也给团队带来了新的启发，未来恒兴将继续把中国八大菜系美味与水产预制菜进行结合，研发出更多具有地域性特色的美食，让世界爱上中国味、恒兴味。

## 推动“三产融合” 金鲳鱼预制菜成明星产品

商引资，建设现代化海洋牧场加工流通体系，促进金鲳鱼精深加工发展。

当前，湛江金鲳鱼加工体系完整，加工产品主要有剁椒、麻辣、酸菜、菠萝金鲳鱼和金鲳鱼片、鱼丸等预制菜种类，推出了“一夜埕金鲳鱼”“金鲳鱼干”等产品，进一步缓解鲜活、冰鲜金鲳鱼在时间、空间上的销售压力。

在预制菜赛道，湛江已成功打造吴川、遂溪两大预制菜产业园，累计有14家企业进驻；全市近20家水产企业发展预制菜品类20余个、品种近500个，总产值达40余亿元，其中金鲳鱼预制菜品多达200多个。湛江金鲳鱼更是作为2022年广东预制菜首柜产品首发《区域全面经济伙伴关系协定》（RCEP）成员国，成为湛江水产出口的明星产品。

同时，湛江积极探索校企合作模式，建立研发平台，推动金鲳鱼预制菜产业创新发展。广

东海洋大学联合省内水产企业成立了“湛江市预制食品加工与品质控制工程技术研究中心”和“湛江市预制食品研究院”；岭南师范学院联合省内水产企业成立了“湛江市预制菜烹饪与营养工程技术研究中心”，加快开展水产中央厨房研发、人才培养、标准制定、品牌推广、营销体系建设。

湛江现代化海洋牧场建设以金鲳鱼为重点，带动了饲料、深水网箱等配套产业的发展。湛江成为国内最大的深水网箱制造基地及水产饲料生产基地，湛江制造的深水网箱占全国60%，年生产多种规格网箱可达2000个，年产值1.2亿元；拥有粤海、恒兴、国联、东腾等品牌水产饲料加工厂30多家，其中国家重点农业龙头企业2家，上市公司2家，年产量90万吨，约占全国水产饲料60%。

▶ 湛江“一夜埕金鲳鱼”荣登全国首届《预制菜争霸赛》“十佳预制菜创新榜” 恒兴食品供图

