

一条鱼“游”出增收致富路

小榄镇推动脆肉鲩一二三产融合发展,构建起全产业链现代农业产业园,有效发挥联农带农作用

断尾、开背、切片、调味、封装、液氮速冻……9月4日上午,3年内3次扩产搬迁新厂房的中山市渔大脆鲩食品有限公司(以下简称“渔大食品”)新投入的自动化生产设备正有条不紊地加工着脆肉鲩。另一边,中山市港升进出口有限公司(以下简称“港升集团”)总经理梁志红也格外忙碌,靠着抖音、淘宝、天猫、线下餐饮店等方式,让脆肉鲩的销量提升了30%。

中山是脆肉鲩养殖大市,养殖面积占全省脆肉鲩养殖面积约90%。其中小榄镇脆肉鲩最为闻名,养殖面积占中山市脆肉鲩养殖面积约60%,小榄镇东升脆肉鲩产业园在2019年成为省级现代农业产业园,涵盖小榄镇整个片区。也正是以渔大食品和港升集团为代表的广大农业企业,构建起一二三产全产业链,推动了小榄镇脆肉鲩产业转型升级。在产业园建设带动下,脆肉鲩塘头价格增幅达20.83%,带动了产业园内农户增收致富。

统第/郭锦润 陈雪琴 文/本报记者 陈雪琴 见习生 颜子怡

■深加工破解脆肉鲩发展瓶颈

现代农业产业园建设,能让资源要素集群成链,促进一二三产融合发展。中山市小榄镇农业农村局工作人员黄铨添介绍,经过40多年发展,小榄已有“中国脆肉鲩之乡”的美誉,一产养殖业成熟稳定,优势突出,然而二、三产在一定程度上发展尚不充分,一度成为脆肉鲩产业发展的瓶颈。也正是随着2019年省级现代农业产业园的规划建设,小榄整合全镇脆肉鲩资源要素,才有效促进了一二三产融合发展,脆肉鲩产业发展瓶颈才逐渐突破。

带着“活鱼”,长途跋涉宣传推介,是梁志红这一生中无法抹除的记忆,也是众多从事脆肉鲩养殖农户的辛酸回忆。“其他地方没见过更没吃过,我们要宣传推介,只能把鱼运输过去。”梁志红说,为了保证鱼儿鲜活,全部采用航空运输,不仅成本高且风险大。曾有一次,梁志红带着500多公斤脆肉鲩到南京宣传推介,但是碰上了误机,所有鱼全部死亡,给他造成了不小损失。

也正是基于这一现实,早在2017年,梁志红便开始布局脆肉鲩精深加工,且不断扩大产能。2019年,他再次投资近600万元增资扩产,进一步向脆肉鲩精加工与预制菜方向发展。梁志红说:“我们不浪费一点资源,将脆肉鲩每个部位都进行分割,

加工成不同产品。”另一边,小榄坦背村园乐路,一栋三层厂房拔地而起,上面写着中山市渔大脆鲩食品有限公司几个字,每天有大约3000公斤的脆肉鲩系列产品从这里发往全国各地。

时间回到3年前,渔大食品的厂房租赁在胜龙村,每年活鱼产量200万吨左右。“渔二代”95后陈伟健接棒后,看中了预制菜“风口”并开始发力,研发生产出脆肉鲩金银卷、脆肉鲩金丝虾饼、脆肉鲩三蔬脆鱼饼等20多个脆肉鲩预制菜品种。3年间,渔大食品搬了3次厂房,厂房也由最初的500平方米扩大到如今的5000多平方米,产值实现翻番增长。

■三产融合让脆肉鲩“游”得更远

临近饭点,港升鱼师傅餐饮店铺一片繁忙,前来品尝脆肉鲩的食客正大快朵颐。彼时,梁志红正在餐厅的前查看脆肉鲩预制菜产品。土生土长的小榄人梁志红,在脆肉鲩全产业链上步子迈得更大,从塘头养殖、加工到销售均有涉足。“养脆肉鲩几十年了,这个对我来说没有难度,但是销售端全部打通让我感到非常自豪。”在脆肉鲩这条产业链中,最让梁志红自豪的是三产销售端,多渠道的销售方式让他的产品销量提高了30%,也让中山脆肉鲩这条“鱼”被更多人熟知。



渔大食品工作人员正在用自动化生产设备加工脆肉鲩。

本报记者 余兆宇 摄

梁志红皮肤黝黑,个子不高,因为专心做好脆肉鲩“文章”而出名,被消费者冠以“脆鲩王子”之称,他的抖音名也由此而来。从2020年3月发布第一条抖音开始,他已经发布了脆肉鲩系列短视频400多条。近几年,梁志红从线下餐饮店,淘宝、天猫店铺再到抖音直播,展开了全矩阵的宣传推广,为他带来了更多客户。

近两年,小榄镇东升脆肉鲩产业园内,以渔大食品和港升集团为主的企业不仅规模扩大,更有不少新的农业加工企业如雨后春笋成长起来。数据显示,在小榄镇东升脆肉鲩产业园建设带动下,脆肉鲩塘头价格由建设前的12元/斤增加到14.5元/斤,增幅达20.83%,实现全镇脆肉鲩鱼塘年总产值超11亿元。脆肉鲩等水产品预制菜加工产业也成长到5家,研发出预制菜产品超40种,其中2022年预制菜年产量约5840吨,年产值约1.3亿元。此

外,产业园内农民年人均可支配收入比小榄全镇农民年人均可支配收入高出18.5%;辐射带动农户1250多户4200多人,有效发挥了产业园联农带农作用。

二三产的产业链延伸,提升了产品附加值,养殖户的积极性也逐步提升。2021年,中山市嘉华脆肉鲩鱼养殖专业合作社5G智慧渔业项目启动,为小榄镇东升脆肉鲩产业园注入了新动能,也拉开了脆肉鲩养殖产业转型升级的新开端。

小榄镇东升脆肉鲩产业园规划书中也提及,全镇将大力整合脆肉鲩产业资源,推动一二三产业融合发展。整个产业园建设包含品牌宣传推广、主题餐厅升级改造、养殖流通、精深加工、数字化建设等项目。因为大力推动产业升级改造和宣传推广,梁志红得到了不少补贴。有了这笔钱后,他计划再次扩大产能,研发出更多脆肉鲩衍生产品,让手中这条鱼“游”得更远。

三角镇生鱼养殖规模和产值不断扩大,产业链不断延伸,正朝着集约化、规模化、标准化发展

生鱼做成“熟鱼” 市场“豁然开朗”

近年来,三角镇坚持把“抓住一条鱼”作为乡村振兴的重要抓手,推动生鱼养殖产业向规模化、集约化、标准化发展,进一步实现三产融合。如今,全国60%的杂交生鱼苗来自这里,该镇已形成集苗种生产、成鱼养殖、流通和加工一条龙的成熟产业链,2022年生鱼养殖面积约14000亩,生产商品生鱼9万多吨。今年3月,三角镇被授予“中国生鱼之乡”的称号。

三角镇生鱼产业园2021年12月成功入选广东省现代农业产业园建设名单,近两年过去了,产业园发展情况如何?9月5日,记者前往三角镇进行了深入采访。

统筹/郭锦润 陈雪琴 文/本报记者 张倩

●龙头企业引领 生鱼养殖规模快速壮大

连片的生鱼养殖示范基地、整齐的办公区、独立的智检塘头小站、规范的细菌病毒分析室、自动化的投喂设备……在位于三角镇光明村的中山市容海水产养殖有限公司(以下简称“容海公司”),其现代化养殖模式让人大开眼界。容海公司是省、市两级的农业龙头企业,也是三角生鱼省级现代农业产业园的龙头企业。

据了解,容海公司是广东海大集团股份有限公司旗下的全资子公司,正是看中了三角生鱼产业优势,该公司于2019年进驻三角镇,并租下了1272亩鱼塘,主养“三角生鱼”。

“我们率先提出在鱼塘高温期搭网、车间+塘口育苗、兴建实验室检测生鱼生长情况、自动化投喂等领域引领技术创

新,让生鱼养殖朝着更加规范化集约化方向发展。”容海公司生产管理部生产经理陈金生站在鱼塘一处遮阳网旁说,每年5月-9月,鱼塘覆盖防尘遮阳网能够降低生鱼的发病率和死亡率,“我们这样试验后,推广给了更多三角生鱼养殖户。”

在容海公司细菌实验室内,科研人员郑君飘正用显微镜给鱼苗作细微的全面检查,只见他小心翼翼地用小勺子从水桶中捞起一条4天大的生鱼宝宝“黄头苗”,放在显微镜下4倍放大进行观察,郑君飘研究生毕业于中科院水产养殖专业,致力于破解水产集约化养殖中的病虫害难题。

一组数据显示,2018年,三角镇生鱼养殖面积约8000亩,经过现代化养殖的促进,2023年扩大到约16000亩,养殖面积翻了一倍。2022年生鱼养殖产值超14亿元,5年前约为7亿元。

●产业链不断延伸 村民腰包越来越鼓

在三角镇走访,记者发现,“三角生鱼”既成就了不少千万富翁,还带动了当地1500多人就业。三角镇沙栏村村民吴兆辉就是靠生鱼产业致富起来的,他在沙栏村租有约600亩鱼苗鱼塘,专门从事育苗生产。

当天上午11时30分,记者跟随吴兆辉来到其中一处生鱼鱼苗场,一名工人正往鱼塘内撒提前搅拌好的鱼饲料,生鱼不时“扑通扑通”跃出水面。“这口塘的生鱼苗这两天就能对外销售了。”吴兆辉说,鱼苗从最初的“黑芝麻”大小成长到现在的个头,需要25天的精心培育。

每天,新鲜的活鱼进入生产线后进行开膛、分离等快速处理,通过食品级液氮速冻技术,产出生鱼速冻鱼柳和速冻鱼片等预制菜产品。本道公司总经理黄锦来是三角镇蟠龙村人,他介绍:“2017年,我们正式投产开展生鱼深加工,从最初营业额三五百万到去年3500万元左右,并坚持走品牌化发展战略。”

采访当日,黄锦来的合作伙伴周武军从山东青岛过来一起商讨企业未来的发展方向。“我为线下餐厅做食材供应链多年,对这里的生鱼加工产品很有信心。希

望通过合作,把线下餐厅的食材供应做好,保证品质的同时,积极拓展销售渠道。”周武军表示。

●产业园力争2030年产值突破30亿元

三角生鱼产业园项目规划总面积2.1万亩,是目前广东省第一家集苗种生产、商品生鱼养殖、物流配送、科研于一体的大型综合性多功能生鱼产业园区。产业园建立1个核心区和6个分园区,形成“一心”“一带”“四区”的总体布局,核心区位于光明村和沙栏村,辐射蟠龙村、结民村、三角村、东南村、高平村。将实施五大方面,共16个建设项目,总投入约3.2亿元。项目建成后,将进一步推动三角生鱼养殖集约化、规模化、标准化发展,降低养殖成本,提高商品鱼品质,实现一二三产深度融合,力争2025年产值突破25亿元,2030年突破30亿元。

结合三角镇生鱼省级现代农业产业园建设,三角镇政府已经引进高精尖企业,建设中山市智慧温控食品生态城项目,其中包含粗加工和精加工中心、冷链物流和质量检测中心等。该项目目前正在办理相关用地手续。项目的建设将为该镇生鱼预制菜产业注入新的动能,进一步延伸生鱼产业链。