

日出3万斤!“参宝宝”出水喽

即墨头茬春参迎来收获季 高峰期日捕10万斤

阳春三月,惠风送暖,黄海之滨的青岛市即墨区田横镇涌动着丰收的气息。在田横湾、丁字湾沿岸,4万余亩海参养殖池碧波荡漾,随着被当地人称为“海猛子”的潜水员一次次潜入水中,一只只肥硕饱满、肉刺挺拔的春参接连出水,宣告着今年头茬春参正式迎来大规模收获。作为我国北方规模最大的海参种苗繁育和养殖基地,即墨以得天独厚的海域条件、成熟领先的养殖技术、完整闭环的产业链条,让小海参成长为支撑渔业发展、带动渔民增收、助力乡村振兴的支柱产业。

青岛祥瑞水产种苗有限公司负责人吴鲁伟展示捕捞的海参。

春参出水金满池

3月23日,清晨的海边还带着微凉的海风,养殖池水面平静如镜,倒映着蓝天与岸边忙碌的身影。数名潜水员早已穿戴整齐,身着紧身防水衣,腰间挎着宽大的网兜,装备简单却承载着沉甸甸的收获。随着一声招呼,几名“海猛子”纵身跃入1.5米深的参池,水下视线受限,他们凭借经验和手感,在池底快速摸索、捡拾,动作娴熟而稳健。短短30分钟,一个个网兜便满载而归,浮出水面的海参个头硕大、体态丰腴,最大的单只重量接近1斤,在阳光下泛着温润的光泽,惹人喜爱。

在即墨区田横镇抬头村海参养殖基地,呈现出火热的春参捕捞景象。记者乘养殖船跟随养殖户来到捕捞现场看到,身穿水衣的“海猛子”潜在海参养殖池内,平均十多分钟起身一次,不到半个小时就能收获30多斤新鲜海参。半天时间,10多名“海猛子”共收获5000多斤新鲜海参。

“今年的春参品质特别好,都是养了三年以上的成品参,个头大、肉质紧实,市场上非常抢手。”青岛祥瑞水产种苗有限公司负责人吴鲁伟一边查看刚捕捞上来的海参,一边欣喜地介绍。今年头茬春参收获以来,他所在的养殖场单日就能收获5000多斤,各地商贩提前下单、排队等候,鲜参批发价稳定在每斤售价35元左右,主要销往青岛市区及周边城市。岸边,工人们分工协作,分拣、称重、装筐、装车一气呵成,运输车络绎不绝,将新鲜海参快速运往市场,整个基地呈现出一派繁忙有序、喜气洋洋的丰收景象。

最多日捕10万斤

由于特殊的习性,海参主要依靠人工捕捞。进入春季海参捕捞时节后,辛勤的“海猛子”便忙碌起来,他们长期在水中作业,体力消耗巨大,还要应对水下复杂环境带来的风险。正是“海猛子”们的辛劳付出,才换来了春日里沉甸甸的收获。据了解,田横镇春季海参收获工作从3月中旬启动,将一直持续到5月底。目前,当地每天上市的新鲜海参可达3万多斤,单日最高捕捞量甚至突破10万斤。

据介绍,捕捞上岸的春参主要有两个流向:一部分直接被商贩收购,以鲜活状态进入商超、市场,走上百姓餐桌;另一部分则就地进行初加工,经过剖腹去杂、清水洗净、纯净水蒸煮30余分钟后,再进行晾干、晒干,最终制成干海参。按照传统工艺标准,大约28斤鲜参制作出1斤干参,虽然工序繁琐、出成率低,但最大限度地保留了海参的营养与品质,也让即墨海参的口碑持续走高。

即墨区海洋发展局相关负责人介绍,春秋两季错峰捕捞,是即墨海参产业可持续发展的重要原则。秋季以采收参苗为主,服务全国养殖市场;春季专收三年以上成品参,供应消费市场。这种科学的捕捞节奏,既保护了海域生态与海参资源,又实现了产业效益最大化。



扫码观看相关视频
拍摄/剪辑
记者 康晓欢



“海猛子”捕捞的海参个头硕大。

小海参拉长产业链

丰收的喜悦背后,是海参养殖全流程的艰辛付出与技术支撑。即墨区田横湾、丁字湾海域盐度适中、水质清澈、饵料丰富,独特的自然禀赋为海参生长提供了优越环境,也奠定了“即墨海参”优良品质的基础。作为北方重要的海参育苗和养殖基地,当地早已形成一套科学规范、成熟稳定的海参养殖技术体系,从种苗培育到成品收获,每一个环节都凝聚着养殖户的汗水与智慧。

种苗是海参产业的“芯片”,也是即墨海参产业最核心的竞争力所在。即墨区田横镇渔业服务中心负责人于春林介绍,从养殖面积来看,青岛并非全国最大,但在海参育苗技术和规模上优势显著,即墨海参苗早已在全国“出圈”。每年秋季,当地会捕捞大量优质参苗,主要发往南方地区用于越冬养殖,凭借抗病性强、成活率高、生长态势好等特点,“即

墨参苗”成为全国各地养殖户的首选,牢牢占据着全国海参种苗市场的重要份额。在种苗培育过程中,技术人员严格把控亲参筛选、幼体培育、水质调控等关键环节,依靠成熟技术培育出健壮参苗,为后续养殖打下坚实基础。

进入成参养殖阶段,生态化、精细化的管理模式贯穿始终。养殖户在参池中搭建适宜的栖息环境,模拟自然海域生态,严格控制养殖密度,以天然海藻、底栖生物为主要饵料,最大限度减少人工干预,遵循海参自然生长规律。海参对水温、水质极为敏感,夏眠、冬眠的生长习性,以及高温、寒潮、病害等潜在风险,都给养殖工作带来不小挑战。为了保障海参健康生长,养殖户们常年驻守在参池边,24小时监测水温、盐度、水质变化,及时清淤改底、调节水环境,遇到恶劣天气更是彻夜值守。从投苗到成品,春参需要历经三年以上的缓慢生长,漫长的生长周期既保证了肉质紧实、营养丰富,也考验着养殖户的耐心与坚守。

新闻观察 /

小海参闯出大市场

田横镇头茬春参的丰收,不仅是一季的喜悦,更是即墨海参产业持续向好的有力见证。即墨以小小海参为纽带,走出了一条生态优先、科技引领、产业富民的蓝色发展之路。

经过多年发展,即墨海参产业已构建起从育种、养殖、加工、流通到销售一体化的全产业链条,产业规模持续壮大,品牌影响力不断提升。目前,田横镇海域海参养殖面积稳定在4万亩以上,规模化、标准化养殖成为主流,海参养殖已成为即墨渔业增效、渔民增收的重要支柱产业。

海参营养价值丰富,被誉为“海八珍”之首,正是依托过硬的品质和不断提升的品牌影响力,即墨海参不仅稳固了本地及周边市场,更逐步走向全国。“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,成为青岛市唯一获此殊荣的地标产品;田横海参也成功入选山东省知名农产品区域公用品牌培育目录,目前已进入公示阶段。地理标志与区域公用品牌的双重加持,让即墨海参的市场认可度和产品附加值显著提升,从地方特产转变为全国知名的海洋特色品牌。

从鲜活海参到干制海参,从初级加工到多元产品供给,产业链不断延伸、价值链持续攀升,让即墨海参在激烈的市场竞争中站稳脚跟,也让整个产业发展更具韧性和活力。依托海参产业,沿海养殖户实现稳定增收,养殖、加工、物流、销售等环节带动大量劳动力就业,昔日的小渔村因海参产业焕发出勃勃生机。养殖户们从传统零散养殖,转变为融入全产业链的规模化经营,收入更有保障、生活更加富足,真正实现了“靠海吃海”向“靠海富海”的转变。

本版撰稿摄影 青岛早报/观海新闻 记者 康晓欢 袁超