

# 600万尾大黄鱼鱼苗 放流南韭山海域

近两年来,本地大黄鱼资源量达到近20年来最高水平,放流增殖效果明显

“

昨天上午，一艘载着600多万尾岱衢族大黄鱼鱼苗的活水船从象山西沪港出发，来到了南韭山海域，将大黄鱼鱼苗放归到东海“老家”。

这是今年宁波首次举行大规模人工增殖放流岱衢族大黄鱼活动，也是我市连续第6年放流大黄鱼。

记者从市海洋与渔业局了解到，今年全市计划放流6.4亿尾鱼苗，其中岱衢族大黄鱼鱼苗超过1500万尾。

据了解，近两年来，本地大黄鱼资源量达到近20年来最高水平，放流增殖效果明显。

记者 鲁威  
通讯员 刘克岚  
刘御芳

”



有关人员在放流大黄鱼鱼苗。

记者 唐严 摄

## 今年首次放流600多万尾大黄鱼鱼苗

昨天上午，记者乘坐渔政船艇从象山黄避岙海监基地出发。经过一个多小时的航行，来到黄牛礁海域。这是我市放流大黄鱼的一个点。

记者看到载着大黄鱼鱼苗的活水运输船已经达到指定位置，甲板上的10个暂养池里，五六厘米长的大黄鱼

鱼苗成群结队地游动着。

“大黄鱼鱼苗放流有两种方式，一种是人工通过滑道缓慢放流，另一种是通过机械化吊仓将鱼苗直接放入海里放流。”船上的工作人员介绍。

随后，活水运输船继续行驶到达南韭山临近海域，将剩下的大黄鱼鱼苗

放入海里。

据工作人员介绍，昨天我市共放流600多万尾大黄鱼鱼苗。为最大限度地提高放流鱼苗的成活率，确保增殖放流效果，放流采用了大型活水船装运，船上一刻不停地给暂养池换海水，可以使鱼苗能适应大海温度。

## 放流的鱼苗均为野生大黄鱼后代

记者从市海洋与渔业局了解到，昨天放流的全是岱衢族大黄鱼。岱衢族大黄鱼俗称本地大黄鱼，曾经位居东海四大经济鱼类之首，也是宁波人最喜爱的海鲜品种之一。但自上世纪90年代以来，这一鱼种在破坏性狂捕滥捞之下，濒临灭绝。此次放流的岱衢族大黄鱼鱼苗，是我市科研人员以采捕到的野生岱衢族大黄鱼作为亲鱼，在西沪港岱衢族大黄

鱼繁育基地通过驯养、促熟、催产和人工繁育出来的。

2007年，我市启动了岱衢族大黄鱼亲体采捕与驯养繁育项目。宁波市海洋与渔业研究院相关专家告诉记者，当时科研人员大海捞针一般，将采捕到的8尾野生岱衢族大黄鱼作为亲鱼，在西沪港岱衢族大黄鱼繁育基地通过驯养、促熟、催产和人工繁育，最后终于成功培育出

鱼苗。

“因为这些鱼苗的父母亲都是野生的，所以培育出来的鱼苗当然也是类野生的，比如体型、口味等都非常相似。目前，野生鱼苗已经到了繁育的第五代鱼苗。”市海洋与渔业局的工作人员告诉记者。

据悉，宁波从2010年起启动岱衢族大黄鱼鱼苗人工增殖放流活动，5年来已成功放流3000多万尾。

## 当年放流的存活率只有1/10

“这些鱼苗长大后，我们如何跟踪？”“放流鱼苗增殖效果如何？”

2014年，宁波市海洋与渔业研究院曾委托中科院水产研究所连续几年对岱衢族大黄鱼增殖放流后回捕率做过跟踪监测。

“我们在饲养这些鱼苗的过程中加入了一种微量元素，鱼苗吸收后，这种微量元素会永久标记在鱼的耳石中。”市海洋与渔业局的工作人员告诉记者。根据检测耳石中的微量元素，可以判定是不是

放流的大黄鱼。

渔业部门通过耳石微量元素检测分析发现，2014年开展的渔业资源脱网调查结果显示，标记鱼苗放流5个月后，当年舟山渔场以及鱼山渔场的增殖大黄鱼资源总量为225.9万尾。测算显示当年该水域41.7%的大黄鱼补充个体源自该年度我市放流的大黄鱼苗种。当年放流的大黄鱼存活率约为12.8%。

2015年开展的渔业资源脱网调查中，标记鱼苗

放流5个月后，当年舟山渔场以及鱼山渔场的增殖大黄鱼资源总量约为185.19万尾，当年该水域29.2%的大黄鱼补充个体源自该年度我市放流的大黄鱼苗种。当年放流的大黄鱼存活率约为10.2%。

“我们依照大黄鱼增殖群体的存活规律和渔业利用状况进行了测算，2014年至2015年岱衢族大黄鱼的资源密度逐年提升，资源量达到近20年的最高水平。”市海洋与渔业局的工作人员介绍。

## 不少幼鱼 放流数月就被捕上岸

“大黄鱼增殖放流工作初期功效虽较为显著，但每年伏季休渔期结束后，大黄鱼增殖放流鱼苗就会面临强大的捕捞死亡压力。”一位常年监测放流鱼苗的工作人员告诉记者。

他给记者提供了一组数据，2015年大黄鱼增殖放流个体能发育成性成熟个体总数约为3.29万尾，占该年度大黄鱼放流总量的比例仅约0.81%。

原因是休渔期结束后，在渔船强大捕捞死亡压力下，能发育成为繁育个体的增殖苗种比重显著降低。也就是说，在无法有效控制捕捞强度的情况下，大黄鱼增殖放流工作对于东海区大黄鱼野生资源的恢复作用将较为有限。

渔业部门曾做过模拟分析，若东海渔场的特定时间内捕捞强度降低68%，2015年度大黄鱼增殖群体的回捕重量虽

增幅不大，但由于整体回捕渔获规格会明显增大，产生的回捕经济收益将显著提高，预计将达到2628.7万元。更重要的是增殖放流苗种中可发育成熟的个体数量将大幅提升10倍，达到37.8万尾，这将极大地促进相关海域大黄鱼衰退资源群体的恢复。

“大黄鱼放生到东海后，需要它们自己觅食，所以生长速度要比人工繁育时慢很多。一般从体长5厘米长到15厘米左右，需要两年。但下半年休渔期结束后，放流才四五个月的鱼苗有很大一部分会被捕捞上岸。”市海洋与渔业局的工作人员告诉记者。

对此有关专家呼吁，相关部门应制定相应的配套渔业管理措施，降低增殖群体的早期捕捞死亡率，提升增殖群体对大黄鱼繁殖群体的补充能力。

### ■相关链接

## 咸菜大汤黄鱼

咸菜大汤黄鱼是宁波传统名菜。此菜鱼肉鲜嫩，咸菜清香，汤呈乳白，味醇厚。以大黄鱼、咸菜制作而成。

**主料：**大黄鱼650克。  
**辅料：**咸菜100克，冬笋50克。

**调料：**大葱10克，姜5克，料酒25克，盐5克，味精3克，猪油（炼制）75克。

**做法：**  
1.黄鱼剖洗净后，剥

去鳞，鱼身两侧每隔3厘米刮上一刀；

2.咸菜梗切成粒；  
3.炒锅置旺火上烧热，滑锅后加入猪油，将黄鱼入锅，两面稍煎，烹入酒，加盖焖一下；

4.添沸水750克，放入葱结、姜片，改小火焖至鱼八成熟；

5.转旺火加入笋片、咸菜煮至鱼熟；

6.拣去葱、姜，调入味精，即可起锅。



岱衢族大黄鱼