

6月6日,是第三个“全国放鱼日”。昨天上午,一艘载着657.5万多尾岱衢族大黄鱼鱼苗的活水船从宁波象山西沪港出发,来到指定海域,将大黄鱼鱼苗放归到东海“老家”。这是我市连续第7年放流大黄鱼。

经多年放流,近3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。



通过滑道人工放流大黄鱼。 记者 刘波 摄

近3年来大黄鱼资源量达20年来最高水平

## 本地海捕大黄鱼八成来自放流

今年全市计划放流7.3亿尾鱼苗,其中岱衢族大黄鱼鱼苗超过1200万尾

### 今年首次放流657.5万尾大黄鱼鱼苗

昨天上午,记者乘坐渔政船艇从象山黄避岙海监基地出发。经过半个多小时的航行,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到

达指定位置,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,此次我市共放流657.5万多尾

大黄鱼鱼苗。其中,我市鱼苗企业捐献40多万尾鱼苗。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,使鱼苗能适应大海温度。

### 宁波大黄鱼年产3000吨

大黄鱼怕低温,生性胆小,人工养殖的难度远超鲈鱼、鲷鱼等鱼类。为此,我市制定了“‘岱衢族’大黄鱼产业提升计划”,并集合全市水产方面的科研院所专家和骨干企业人员,组成科技创新团队和产学研技术联盟,攻克“岱衢族”大黄鱼产业链中苗种、养殖和加工环节的关键技术难题,并取得了突破性进展和一批科研成果。

目前,甬产高品质大黄鱼已成为市场的“领军人物”。象山一家水产养殖企业负责人说,2013年,他们推出新品“岱衢族”大黄鱼,受到市场热烈追捧,条重500克的鱼,每公斤售价200多元仍供不应求。很多高档餐厅采购去后,直接当作野生大黄鱼销售,“大厨反映,鱼的卖相、味道与野生货相似度95%以上。”

来自渔业部门的信息显示,宁波大黄鱼年养殖产量已达到3000余吨,养殖面积约20万平方米,其中“岱衢族”产量占一半左右。

目前,全市共培育出“象山港”“御龙”“甬岱”和“宁港”等10余个大黄鱼品牌,其中“岱衢族”大黄鱼优势特色品牌,获农业部“岱衢族大黄鱼地理标志”和中国渔协“中国生态大黄鱼(岱衢)之乡”称号。

随着产量的增加,近一两年来,甬产“岱衢族”大黄鱼产量市场价格维持在每公斤100元左右,这让普通市民有条件品尝到本地黄鱼的美味。一位养殖企业的负责人说,正是宁波高品质鱼的进入,彻底改变了市场格局,福建产大黄鱼鲜鱼价格一直在每公斤四五十元徘徊。

### 放流的鱼苗为野生大黄鱼第五代

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。

由于滥捕等多种因素,至上世纪七十年代末,浙江的大黄鱼资源已基本枯竭。到1997年,东海区大黄鱼捕捞量不足万吨,2000年后产量更不足百吨,“岱衢族”大

黄鱼濒临绝种。

从那时起,福建的养殖大黄鱼开始大批进入宁波市场,但因为体形、口感与本地大黄鱼相去甚远,市民不甚喜欢。野生海捕大黄鱼太过稀缺,价格甚至被炒高到数千元一公斤。

市场需求巨大,却没有有效供给。当时就有人提出,不妨宁波人自己来养殖本地大黄鱼。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。

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。

“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。”市海洋与渔业局渔政渔监处负责人林建国告诉记者。

### 本地海捕大黄鱼八成来自放流

“这些鱼苗长大后,我们如何跟踪?”“放流鱼苗增殖效果如何?”

近3年来,宁波市海洋与渔业研究院曾委托中科院水产研究所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,显示当年放流的大黄鱼存活率约为10.2%。

2016年,放流的大黄鱼存活率约为12%。与此同时,大黄鱼渔获的年龄结构明显改善,1年以上的个体比重明显增多,所占大黄鱼总渔获的比重已从21世纪初的不足1%提升至2016年调查期间的近3成。据评估,大黄鱼增殖放流的投

入产出比可达1:2.98。

“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,近3年来,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。”该工作人员介绍。

每年6月份放流的鱼苗,到当年年底起捕时,可以长到条重100克左右。通过生物信息技术检测发现,本地海捕的大黄鱼,有八成出自增殖放流的鱼苗,“未来实现振兴‘岱衢族’大黄鱼种群资源,人工繁育可谓功不可没。”宁波市海洋与渔业研究院负责人吴雄飞表示。

### 休渔期养殖黄鱼大量上市

今年全国各大海域全面休渔从6月1日提早到5月1日,目前市场上都用冰冻货或者养殖货替代。

张斌桥菜市场一位长期售卖象山海鲜的经营户告诉记者,“摊位上的都是养殖大黄鱼,肚子大些的是福建货,每公斤60元。而肚子小的是深水养殖大黄鱼,不喂饲料,只吃海里的藻类和小鱼小虾,肉质更接近野生大黄鱼,每公斤100元。”另外一个摊位有卖相不错的冷冻小黄鱼出售,据摊主告诉介绍,宁波人爱吃东海野生海鲜,品种好的冷

冻货比养殖的更贵,他售卖的是休渔前冷冻的,口味和“热气货”相差不大,每公斤100多元,比养殖大黄鱼价格略贵。

江东水产批发市场负责人戎永敢说,近期批发市场内冷冻小黄鱼和养殖大黄鱼的交易量比上周增加25%~30%,价格变化幅度不大。养殖大黄鱼主要来自福建宁德,每公斤批发价约40元,舟山和宁波深水养殖大黄鱼每公斤要100元。接近野生的养殖岱衢族大黄鱼的售价更贵,具体价格要根据上市量来决定。记者 鲁威

**教学指南**  
JIAO XUE ZHI NAN  
广告垂询电话: 87682452

**宁波大学2017校聘特聘班**  
校企委培班招生