

人工养殖虎斑乌贼新鲜上市 首批11只卖了2200元

首批养殖乌贼,11只卖了2200元

“早上卖出了11只。每只都达到1斤以上。再过10多天,还有更多的乌贼可以长到1斤左右。”黎盛昨天告诉记者。

黎盛在朋友圈里发布了乌贼的图片,马上迎来朋友的围观。大家对养殖乌贼的价格、重量和味道都很关心。

“虎斑乌贼很难抓,一般捕捞上来后也很难保证是活的,所以活的野生虎斑乌贼在市场上价格非常高。”黎盛说,“以前也没有卖过活乌贼,这次价格定在200元一只只是友情价,大批量上市的话,具体价格还要根据养殖成本进行测算。”

黎盛表示,在昨天卖出首批乌贼之前,已经有好多宁波的饭店打电话向他咨询了。考虑到以后还要继续繁育,需要乌贼来留种,所以目前不急着重大批量上市。据介绍,目前来发水产育苗场的20个养殖池中,有30多万只乌贼。

野生乌贼一度在东海难觅踪影

上世纪70年代,东海渔业资源发达,光乌贼就有多种:曼氏无针乌贼、虎斑乌贼、拟目乌贼……想吃到并不难。不过,随着渔业资源衰退,曼氏无针乌贼、虎斑乌贼一度在东海难觅踪影。

以曼氏无针乌贼为例,宁波大学海洋学院蒋霞敏教授曾带团队把浙江海域搜了个遍,从温州洞头跑到舟山嵊泗,从头年冬天抓到第二年7月,一共才抓到38只。2003年开始,蒋霞敏团队在象山开展曼氏无针乌贼的放流增殖,现在情况有所好转。去年,象山渔民出海捕捞,一艘船能带回数百斤曼氏无针乌贼。

“虎斑乌贼是一种生存能力蛮强的物种,单只可以长到10斤。”蒋霞敏说,后来团队到福建、广东,请渔民出海捕捞虎斑乌贼,然后买下来。不过价格可不便宜,10斤左右的虎斑乌贼,要400元一只。

今年我市培育的虎斑乌贼苗种,已发往象山黄避岙、宁海湖陈港和奉化湖头渡等地的养殖户手中。据蒋霞敏介绍,虎斑乌贼母本实现全人工培育后,活乌贼“游”上宁波市民的餐桌已为期不远,而且大批量上市后,价格也有望降低近一半。

来自宁波市海洋与渔业局的信息显示,预计在2020年,浙江省内虎斑乌贼人工养殖规模将达到5000亩池塘和2000亩网箱,届时每年的经济收益可达1亿元以上。

养殖虎斑乌贼味道不亚于野生

“正好能够弥补禁渔期吃不到活乌贼的遗憾,以后宁波人吃活乌贼会很方便,价格也会更便宜,而且以前大家吃的大多数都是冷冻乌贼,活乌贼的味道会更好。”蒋霞敏说,当初他们选择虎斑乌贼作为产业化养殖的研究方向,其鲜美的味道也是一个重要因素。

蒋霞敏对虎斑乌贼进行过研究,虎斑乌贼成分中,呈味氨基酸较丰富,它是食物鲜味的源头,所以虎斑乌贼味道很鲜。用蒋霞敏的话说,相比别的乌贼品种,虎斑乌贼肉质偏脆,有嚼劲,白切、油炒都很鲜美,甚至可以生吃,做刺身口感非常好。

在日本,乌贼刺身的吃法很普遍:剥去乌贼皮,去内脏,剖开外膜,在洁白的乌贼肉上细细下刀,配点酱油芥末,哪怕只是洒点柠檬汁,乌贼肉质的甘甜也让人心动。

虎斑乌贼全身都是宝

虎斑乌贼全身是宝,肉质鲜嫩爽口,“乌贼板”是中医上常用的药材,可以治出血和胃溃疡,墨囊具有抗癌作用。蒋霞敏告诉记者,现在市面上已经有很多墨囊食品,如墨囊巧克力等,墨囊饼干、墨囊面包在国外很常见,国内也渐渐流行这种吃法。

宁波象山、宁海一带的渔民,以前就有把墨汁和食物放在一起的吃法,这些地区不少农家乐现在仍有用乌贼墨汁炒菜的菜品。

另外,乌贼蛋也是不少宁波人喜欢吃的食物。乌贼蛋学名“缠卵腺”,它的营养很丰富,含有大量不饱和脂肪酸、DHA、血管清道夫EPA物质。

记者 鲁威 王元卓 实习生 任常乐

新闻链接



四大美味海鲜 均已实现人工繁育

除了乌贼,宁波还人工繁育出了黄鱼、鲳鱼。

昨天,记者从宁波市海洋与渔业局了解到,目前我市已经可以人工繁育出东海四大经济鱼类中的黄鱼、乌贼、鲳鱼。与此同时,浙江省海洋水产研究所也于今年在舟山人工繁育出了带鱼。

人工养殖岱衢族大黄鱼 上市已有5年

自上世纪80年代以来,随着资源的枯竭,舟山海域的大黄鱼已形不成渔汛,野生大黄鱼在宁波市场上一鱼难求。

2007年,我市渔业部门启动岱衢族大黄鱼原种开发和种质资源保护工作。市海洋与渔业局专门成立了“野生岱衢族大黄鱼采捕”攻关小组。2008年5月,攻关小组采用特制的小对网作业方式,成功地在岱衢族大黄鱼原产地岱衢洋,采捕到8尾可繁殖的野生原种活体,并成功培育出苗种1000余万尾,为岱衢族大黄鱼养殖提供了优质苗种。宁波人工养殖大黄鱼工作由此迅速展开,宁波市岱衢族大黄鱼和宁波市为此还分别获得了农业部农产品地理标志和“中国生态大黄鱼(岱衢)之乡”荣誉称号。

目前我市岱衢族大黄鱼人工养殖主

要分布在象山港和象山高塘、石浦等象山南部海域,南韭山等海域还建立了围网和抗风浪网箱养殖基地,使岱衢族大黄鱼的养殖方式更加接近自然生长。去年,参加第二届大黄鱼文化节的中国渔业协会会长赵兴武在看了人工养殖的岱衢族大黄鱼后表示,岱衢族大黄鱼养殖技术和饲养环境经过渔业科技人员努力改良后,其口味和形体都已全面接近野生大黄鱼。

记者从市海洋与渔业局了解到,我市人工养殖大黄鱼上市5年来,已经产生了巨大的经济效益。2016年养殖产量约4000吨,养殖面积20余万平方米,其中约有一半为岱衢族大黄鱼。目前,我市岱衢族大黄鱼的市场价格为每公斤100元左右,福建产大黄鱼每公斤四五十元。

人工养活鲳鱼近万尾

银鲳是目前东海的主要捕捞对象之一。但上世纪90年代以来,由于过度捕捞及海洋环境恶化,银鲳资源衰退极为迅速。

10多年前,市科技局和市海洋与渔业局就开始前瞻性部署。以宁波大学为银鲳攻关研究主持单位,联合市海洋与渔业研究院、东海水产研究所、浙江大学以及多家企业,2000年起相继进行“银鲳人工繁殖技术研究”“银鲳人工育苗技术研究”等项目攻关。2015年,我市又将东海银鲳列入宁波“十三五”海洋种质工程四大主要地方特色水产养殖品种之一,专门设立了重大科技专项“东海银鲳产业化前期技术与示范”。

鲳鱼难养在业界早已是共识,此前国际上还没有规模化人工养殖银鲳的先例,宁波大学以徐善良教授为项目主要负责人的研究团队成了“第一个吃螃蟹的人”。2000年6月,宁波大学银鲳研究人员利用野生怀卵亲鱼获得受精卵,首次完成银鲳人工繁育,获得初孵仔鱼数十万尾,育成幼鱼近千尾。

今年8月21日,宁波大学副校长、宁波海洋研究院院长严小军在“海洋新兴产业与环境保护”高研班上表示,经过16年的探索,研究团队已成功养活东海银鲳近万尾,科研人员打捞出来的最大鲳鱼,个重达245克,人工养殖银鲳的禁区被攻克。

不过,银鲳要想进行规模化养

殖还需要克服不少难题。“病害防控是银鲳能否顺利实现产业化养殖的关键环节。”宁波大学海洋学院副教授王亚军说,2014年前后,比白点病更可怕的疾病出现了,这就是后来被确诊为“美人鱼发光杆菌”的细菌性疾病。2014年,由于缺乏对该病害的有效治疗方法,养殖的东海银鲳死亡率高达80%以上。2015年,又是因为这一病害,凝聚了项目组多年心血的2000多尾人工培育亲鱼仅剩13尾。今年7月,徐善良、王亚军等专家再次对银鲳进行了“美人鱼发光杆菌”试验。

中国水产科学研究院、全国水产技术推广总站的专家对宁波养殖的银鲳进行过验收。他们认为,养殖银鲳要真正实现产业化,还需要进一步技术攻关,尤其在种类稳定、病害防控、人工饲料研制等方面,还有一段较长的路要走。

记者 鲁威

