

■ 渔情简讯

《2022年全国渔业经济统计公报》发布

□□ 农民日报·中国农网记者 王春植

近日,农业农村部渔业渔政管理局发布了《2022年全国渔业经济统计公报》。据统计数据显示,去年渔业经济持续回暖,水产品产量稳步增长,市场价格平稳,进出口贸易出现逆差,渔民收入保持增长。

面对国内外经济发展复杂多变环境,2022年,全国渔业系统全力以赴保供给,渔业经济保持较好发展态势,为农业经济社会稳定提供了坚实基础和有力支撑。按当年价格计算,2022年,全社会渔业经济总产值30873.14亿元,其中,渔业产值15267.49亿元,渔业工业和建筑业产值6621.17亿元,渔业流通和服务业产值8984.48亿元,三个产业产值的比例为49.5:21.4:29.1。据对全国近1万户渔民家庭当年收支情况调查,全国渔民人均纯收入24614.41元,比上年增加1172.28元,增长5.00%。

2022年,我国水产品产量及人均占有量均有所提升,水产品供应还是以养殖水产品为主,其产量占水产品总量的81.1%。全国水产品总产量6865.91万吨,比上年增长2.62%。其中,养殖产量5565.46万吨,同比增长3.17%,捕捞产量1300.45万吨,同比增长0.35%,养殖产品与捕捞产品的产量比例为81.1:18.9。海水产品产量3459.53万吨,同比增长2.13%,淡水产品产量3406.38万吨,同比增长3.13%,海水产品与淡水产品的产量比例为50.4:49.6。

2022年,我国年末渔船总数51.10

万艘,总吨位1031.33万吨。其中,机动渔船34.24万艘、总吨位1007.36万吨、总功率1837.02万千瓦;非机动渔船16.86万艘、总吨位23.97万吨。但渔业人口和渔业从业人员较上年均有所下降,据统计,渔业人口1619.45万人,比上年减少14.79万人、下降0.90%。其中,传统渔民为515.16万人,比上年减少1.99万人、下降0.39%;渔业从业人员1177.92万人,比上年减少6.71万人、下降0.57%。

随着全产业链发展的推进,我国水产品加工水平有所提升。截至2022年年底,全国水产加工企业9331个,水产冷库8675座,水产加工品总量2147.79万吨,同比增长1.07%。其中,海水加工产品1709.15万吨,同比增长0.02%;淡水加工产品438.64万吨,同比增长5.39%。用于加工的水产品总量2556.13万吨,同比增长1.33%。其中,用于加工的海水产品1976.32万吨,同比增长1.29%;用于加工的淡水产品579.81万吨,同比增长1.44%。

据海关总署统计,2022年我国水产品进出口总量1023.28万吨,进出口总额467.38亿美元,同比分别增长7.17%和16.99%。其中,出口量376.30万吨,同比下降0.99%,出口额230.31亿美元,同比增长5.04%;进口量646.98万吨,进口额237.06亿美元,同比分别增长12.57%和31.53%。贸易逆差6.75亿美元。

2022年,渔业灾情造成水产品产量损失76.78万吨,受灾养殖面积435.31千公顷,直接经济损失97.93亿元。

黑龙江冷水鱼预制菜高质量发展大会召开

□□ 农民日报·中国农网记者 刘伟林

近日,2023中国(抚远)冷水鱼预制菜高质量发展大会在黑龙江省抚远市举办。大会立足抚远市丰富的渔业资源,通过系列活动,以企业+专家、线上+线下、投资+研讨、本地优质项目推介+外地企业经验分享等多种形式,充分结合抚远冷水鱼产业链优势,突出“黑土”优势,唱响“冷水鱼都”产业品牌,助力打造百亿级三江鱼预制菜产业集群。

抚远市位于我国东北边境,素有“华夏东极”“太阳的故乡”美誉,是“中国鲟鳇鱼之乡”“中国大马哈鱼之乡”,也是中国淡水鱼种类最全、产量最多的地区之一。抚远市拥有宜渔水域40多万亩,绿色无污染的水域环境为冷水鱼类的生存和繁衍提供了得天独厚的自然条件,有

“三花、五罗、十八子、七十二杂鱼”等21科105种,是名副其实的“冷水鱼都”。

抚远市委书记何大海说:“抚远冷水鱼是大自然的馈赠,产业基础雄厚,资源优势明显,未来发展空间广阔,希望通过本次活动进一步推动抚远冷水鱼品牌提升、产业升级,将冷水鱼发展成为兴边富民的主导产业,打造成乡村产业振兴、百姓增收的致富鱼,建立冷水鱼预制菜发展的抚远模式。”

会议期间,2023中国(佳木斯)冷水鱼烹饪大赛暨首届三江品鱼节、冷水鱼预制菜产业环境考察、冷水鱼预制菜龙头企业投资洽谈会、冷水鱼预制菜高质量发展大会、冷水鱼预制菜贸易选品会、冷水鱼预制菜技术创新研讨会暨国家产业技术体系特色淡水鱼体系工作组会议等多项活动同步开展。

电子称重分级 养虾提质增效



近年来,安徽省宿松县华阳农场在销售环节推广使用小龙虾电子称重分级技术,解决了人工分级难题,提高了产品质量,加快了小龙虾产业智能化发展。图为小龙虾交易中心工人对鲜活的小龙虾进行电子称重分级作业。李龙 摄

念好“四字诀” 厚植人才沃土

贵州省道真县桃源乡深入贯彻落实党的二十大精神和省委、市委人才工作会议精神,支持青年人才在乡村振兴建设中挑大梁、当主角。

多个领域“选”人才。从返乡创业大学生、致富带头人、种植养殖能手、退伍军人、职校后备力量中选出思想素质好、纪律观念强、致富门路广、创业热情高,热爱三农工作的后备力量24人。

两级帮带“育”人才。采取“1+1+1”模式帮带培育人才,即1名乡党委班子+1名村支两委干部+1名后备干部,对后备人才的政治素养等基本情况建立培养档案,并进行定期评估和动态跟踪。目前,全乡共帮带培养后备人才24名。

因势利导“用”人才。探索“乡村联用”制度,将乡直有关部门优秀年轻干部安排到乡村振兴等一线岗位上摔打磨炼,将后备人才安排到乡直有关部门跟岗学习锻炼。目前,已有2名后备人才通过换届选举进入村(社区)“两委”班子。

千方百计“留”人才。鼓励帮助人才在一二三产业创业经营;在村(社区)“两委”班子成员缺额时,通过法定程序吸纳进“两委”班子;从政策方面找到与后备人才匹配的岗位并安排进部门、进村定岗工作。廖向阳

金融活水灌溉滋养美丽乡村

美丽乡村建设离不开金融“活水”的灌溉滋养,农行郑州分行从完善体制机制、加大资源投入、加快产品和服务模式创新等方面入手,不断拓展农村基础金融服务的广度和深度。截至2023年5月底,该行涉农贷款余额292.97亿元,较年初净增35.65亿元。

该行严格落实中央脱贫攻坚“摘帽不摘责任、摘帽不摘政策、摘帽不摘帮扶、摘帽不摘监管”的要求,设立五年过渡期,做到扶上马送一程,确保工作不留空档、政策不留空白。与乡村振兴局、发改委、“农购网”进行深度合作,对购买入驻农行扶贫商城客户产品进行补贴。重点推进“乡村数字金融”工程,与郑州市大数据管理局开展合作,快速实现县域支行对政务民生、校园、食堂、党费、医疗、出行等“六大场景”的全面覆盖。

作为郑州市“万企兴万村”行动领导小组成员单位,该行充分依托“万企兴万村”行动平台,加强与各级工商联、商会等组织合作,大力支持回乡企业因地制宜发展高效种养业、绿色食品业、乡村旅游业、农产品加工等特色产业,全力服务乡村全产业链发展,让更多的产业主体留在县域、更多的就业机会留在乡村,更好地惠及广大农民。农行郑州分行

□□ 农民日报·中国农网记者 王春植

日前,国家藻类产业技术体系病害防控研究团队筛选到了可以帮助紫菜对抗赤腐病的细菌菌株。这也意味着,从今以后紫菜也可以像人一样“吃上”益生菌防病。得知这个消息后,江苏连云港的紫菜养殖户金立忠喜笑颜开。

金立忠在连云港养殖了3000多亩紫菜,2019年2月,一场突如其来来的病害让他的紫菜烂了2000多亩,这个紫菜养殖老手一下子慌了神,“长得好好的紫菜一下子烂了一大半,就跟得了瘟疫似的。”自那以后的4年时间,每年这个季节,他和附近的养殖户都会遇到类似的情况,病害少则几百亩,多则上千亩,给养殖户带来了不小的经济损失,严重时损失超过30%。连续的病害引起了江苏省紫菜协会的重视,该协会秘书长戴卫平找到了中国水产科学研究院黄海水产研究

所、国家藻类产业技术体系病害防控研究团队寻求帮助。

经过详细的调查分析,黄海水产研究所藻类病害防控研究团队的阎永伟博士解开了紫菜病烂的谜团。据他介绍,紫菜病烂是由一种叫赤腐病的藻类病害导致的。被霉菌感染后的紫菜叶片上会出现小的、红紫色斑块,并迅速扩散到叶片的其他地方,小斑块也会迅速扩大并感染其他紫菜叶片,最终导致被感染的紫菜叶片腐烂。在日本和韩国,该病一直是紫菜养殖的最大威胁,曾造成日本60%以上的紫菜减产。

据了解,我国是紫菜养殖、加工、出口和消费大国,养殖产量多年位居世界第一,紫菜养殖也是我国沿海渔民创汇收入的一个主要来源。近年来,以赤腐病为典型代表的病害频发成为紫菜养殖业的一个“伤痛”,甚至成为部分紫菜养殖户的梦魇。

“这个病的症状和传播具有一定的隐蔽

性,很容易造成紫菜大面积的病烂。”国家藻类产业技术体系病害防控岗位科学家、中国水产科学研究院黄海水产研究所李杰博士介绍,赤腐病的暴发往往与水体温度升高、盐度降低等环境变化密切相关,特别是我国冬季的雨雪天气后更易暴发,且不易观察,为此要以防为主。针对该病的防治,目前主要在发病初期采用网帘晾晒、冷藏以及酸洗等物理和化学方法,但结果不尽人意。“网帘晾晒只能延缓一下发病的进程,不能完全杀死病原。冷藏也只是一种‘逃避’的方案,而且会增加冷藏成本。酸洗不但操作复杂,增加人力成本,多余的酸还会破坏海水环境。”李杰说。

在不断摸索中,阎永伟团队发现,在海洋中提取的部分细菌可以抑制霉菌的生长甚至将其杀死。“我们将这些抗病细菌菌株进行了筛选并展开了大量实验,结果表明,不管是提前对紫菜施用这些菌株还是被感

染后几天之内进行施用,都能够对赤腐病起到非常显著的防治效果。这些抗病菌株无形中给紫菜增加了一个‘保护壳’,也变成了一种从根本上解决问题的‘特效药’。”阎永伟说,相比传统的防治措施,使用抗病菌株防治赤腐病效果更为显著,对该病的抑制率可高达90%以上,且在染病前后均有效果。更重要的是,所有菌株均来自海水或养殖海藻,对人和养殖动物没有致病性,无需担心环境污染问题,也不存在食品安全问题。

“抗赤腐病益生菌的发现,意味着我们对紫菜重要病害的防治不再是束手无策,相关空白也正在被填补。只要我们密切关注天气变化,在病害高发期之前给紫菜‘吃上’益生菌,那么就能在很大程度上帮助紫菜对抗病害。”李杰说,有了益生菌也不代表着万无一失,赤腐病的发生也存在着很多未解之谜,要继续深入研究,只有有效切断其感染途径才能进一步防患于未然。

广告

念好“四字诀” 厚植人才沃土

金融活水灌溉滋养美丽乡村

以讲促学提升干部水平

医保服务延伸至千家万户

近年来,贵州省务川县丰乐镇为强化干部管理,把“领导干部上讲台”活动作为提升干部能力水平的重要途径,紧紧围绕领导“讲理论讲政策、干部讲业务”两条线,逐步形成以讲促学、以学促用、学用结合、教学相长的良性循环,全面提升干部理论素养和业务水平,为干部队伍建设助力赋能。

据了解,丰乐镇通过明确授课主体和授课主题,把政治理论过硬、实践经验丰富、业务知识熟练的领导班子成员和股室负责人纳入“讲师库”,围绕党的建设、乡村振兴、矛盾纠纷调处、营商环境、村集体经济、违法占地建房等重点工作,通过主要领导“点题”、领导干部“答题”、受众听众“评题”的方式,结合“周一学习研讨”制度,扎实开展领导干部上讲台活动。目前,已围绕党的建设、村集体经济内容开展了2期领导干部上讲台活动,后续有11名领导班子成员和15名股室负责人上台授课,预计受教育干部达100余人。

丰乐镇党委书记田娅介绍说,领导干部通过面对面交流、互动式解答,讲理论、讲政策、讲业务,既能学到党的创新理论成果,又能寻找到破解难题的途径和方法,真正实现了领导干部理论水平和实践能力的“双提升”。田广

产业聚焦

唐山河鲀:高品质引来八方客

□□ 农民日报·中国农网记者 王春植

河北省唐山市曹妃甸区十里海河鲀小镇是首批“全国乡村旅游重点村”,走进小镇,一幅幅3D河鲀墙绘映入眼帘,伴着阵阵蝉鸣、和畅惠风,整个镇子都生动起来。“五一”假期第一天,小镇就迎来了100多名北京自驾游游客。

吃河鲀能保证安全吗?在很多人印象里,河鲀有毒的认识根深蒂固。但随着人工养殖河鲀技术和管理水平的提升,早在2016年,我国就放开了人工养殖暗纹东方鲀和红鳍东方鲀两个河鲀品种的“禁食令”。唐山市地处渤海湾中心地带,光照充足且不强烈,气候温和稳定,为河鲀高档品种红鳍东方鲀提供了适宜的繁育生长条件。20世纪80年代末,唐山开始探索红鳍东方鲀全人工养殖,2022年,养殖面积达5万余亩,年生产量3143吨,占全国该品种产量的60%以上,成为当地的富民产业。

加工生鱼片没了黑线

和三文鱼、金枪鱼的厚切不同,河鲀的生鱼片做法别具一格,不仅要薄,还要薄得透明。润白干净的文件层层叠叠地摆在圆形瓷盘中央,能透出盘子的底色,仿佛一朵莹白绽开的牡丹。

据了解,红鳍东方鲀有“钻沙”的习性,尤其到每年越冬时,塘底都会出现一个个浅坑,此时的河鲀身上往往都会粘一层泥土。如果养殖环境不干净,成鱼很容易有臭泥味,鱼肉也不会晶莹剔透。

“日本人喜欢用河鲀做生鱼片,我们出口的红鳍东方鲀肉质润白无暇,没有黑线,吃起来柔韧鲜香,没有泥味。”唐山曹妃甸区十里海养殖场党委书记郑有刚说,唐山出口的红鳍东方鲀凭借超高品质,占据了日本的高端市场。

2004年,十里海养殖场的虾鲀混养模式大面积养殖成功,塘内的虾、弱虾成为了河鲀的饵料,有了河鲀的威胁,塘内的虾增加了游动,肉质也更为紧实,“一水多收”的模式引得附近渔民纷纷开始了红鳍东方鲀的养殖之路,朱亚东就是其中一员。

“我们立体混养模式投喂的是活鱼活虾,池塘每隔3—5天就能换一次水,每年还要彻底清塘,养殖水质有保证。”河鲀的养殖环境是头等大事,朱亚东每天都要走到塘边看看池塘水质和溶氧情况。2022年全年,他租赁的400亩海水池塘带来近30万元的利润。

和朱亚东不同,唐山海都水产食品有限公司董事长李卫东将目光放到了海上。

茫茫无际的海面上,一个个8米见方、6米高的网箱整齐排列着。清晨,迎着第一缕阳光,海都水产食品有限公司的养殖网箱内,一条条肥美的河鲀自在游动。“海里水质好,换水量大,有利于河鲀生长。但海里风大,水温也难以控制。”李卫东说。2008年左右,港口建设挤压了养殖用地,学水产出身的李卫东根据红鳍东方鲀的习性,开始使用“海陆接力”的养殖模式,帮河鲀安全越冬。

春季来临,气温回暖。头年孵化的红鳍东方鲀优质苗种出苗后投放在生态养殖池塘中养殖,到10月底将河鲀转移到室内越冬。等到来年春季回温,再转回海上网



李卫东查看网箱内养殖河鲀的生长情况。

资料图

箱养殖,长到两斤左右,成鱼便可出售,由此便形成了海陆联动。

今年3月底,海都公司牵头研发的“河鲀高效环保饲料关键技术创新与应用”技术成果获得中国水产科学研究院科学技术奖二等奖。如今,唐山海都水产食品有限公司的3个养殖基地,每年能产出1000吨左右的高品质河鲀。

客商都成了“代言人”

2016年9月,原农业部办公厅、原国家食品药品监督管理总局办公厅联合发布了《关于有条件放开养殖红鳍东方鲀和养殖暗纹东方鲀加工经营的通知》,提出养殖河鲀经具备条件的农产品加工企业加工后方可销售。

资质放开,改变国人观念是打开国内市场关键所在。2017年,李卫东开起了河鲀馆,为了让食客们放下对河鲀的戒备,店里不仅挂着一个河鲀的标本供食客观赏,店内的员工还承担起科普的任务。

“我们研发了70余种河鲀的做法,丰富的口味不仅吸引了各路食客,还吸引了很多外地厨师参观学习,将唐山的河鲀和做法带到了全国各地。”李卫东说,到店的每个人都成了唐山河鲀的“代言人”,如今和他合作的餐饮店已经超过200家。

曹妃甸区的十里海曾经只是个默默无闻的小渔村,2017年,做旅游出身的孙卫忠看准了十里海的商机准备发展休闲渔业,却遭受到质疑。一个位置偏僻、人口稀少的小渔村能有人来吗?

“这里距离北京不到200公里,加上河鲀的特色招牌,我认为这里有潜力。”孙卫忠抓住京津冀协同发展的机遇,把村子里的闲置民房租过来改造成了民宿餐厅。在微信朋友圈单宣传后,果然迎接到了第一批游客,会鼓气的河鲀和亲民的价格吊足了游客的胃口。

如今,为了把更多游客请进小渔村,孙卫忠开始将河鲀元素融入了唐山市非物质文化遗产——面塑之中,前来体验制作的小朋友玩得亦不亦乐乎。河鲀小镇的建

“吃上”益生菌,紫菜不怕赤腐病了

□□ 农民日报·中国农网记者 王春植

日前,国家藻类产业技术体系病害防控研究团队筛选到了可以帮助紫菜对抗赤腐病的细菌菌株。这也意味着,从今以后紫菜也可以像人一样“吃上”益生菌防病。得知这个消息后,江苏连云港的紫菜养殖户金立忠喜笑颜开。

金立忠在连云港养殖了3000多亩紫菜,2019年2月,一场突如其来来的病害让他的紫菜烂了2000多亩,这个紫菜养殖老手一下子慌了神,“长得好好的紫菜一下子烂了一大半,就跟得了瘟疫似的。”自那以后的4年时间,每年这个季节,他和附近的养殖户都会遇到类似的情况,病害少则几百亩,多则上千亩,给养殖户带来了不小的经济损失,严重时损失超过30%。连续的病害引起了江苏省紫菜协会的重视,该协会秘书长戴卫平找到了中国水产科学研究院黄海水产研究

所、国家藻类产业技术体系病害防控研究团队寻求帮助。

经过详细的调查分析,黄海水产研究所藻类病害防控研究团队的阎永伟博士解开了紫菜病烂的谜团。据他介绍,紫菜病烂是由一种叫赤腐病的藻类病害导致的。被霉菌感染后的紫菜叶片上会出现小的、红紫色斑块,并迅速扩散到叶片的其他地方,小斑块也会迅速扩大并感染其他紫菜叶片,最终导致被感染的紫菜叶片腐烂。在日本和韩国,该病一直是紫菜养殖的最大威胁,曾造成日本60%以上的紫菜减产。

据了解,我国是紫菜养殖、加工、出口和消费大国,养殖产量多年位居世界第一,紫菜养殖也是我国沿海渔民创汇收入的一个主要来源。近年来,以赤腐病为典型代表的病害频发成为紫菜养殖业的一个“伤痛”,甚至成为部分紫菜养殖户的梦魇。

“这个病的症状和传播具有一定的隐蔽

性,很容易造成紫菜大面积的病烂。”国家藻类产业技术体系病害防控岗位科学家、中国水产科学研究院黄海水产研究所李杰博士介绍,赤腐病的暴发往往与水体温度升高、盐度降低等环境变化密切相关,特别是我国冬季的雨雪天气后更易暴发,且不易观察,为此要以防为主。针对该病的防治,目前主要在发病初期采用网帘晾晒、冷藏以及酸洗等物理和化学方法,但结果不尽人意。“网帘晾晒只能延缓一下发病的进程,不能完全杀死病原。冷藏也只是一种‘逃避’的方案,而且会增加冷藏成本。酸洗不但操作复杂,增加人力成本,多余的酸还会破坏海水环境。”李杰说。

在不断摸索中,阎永伟团队发现,在海洋中提取的部分细菌可以抑制霉菌的生长甚至将其杀死。“我们将这些抗病细菌菌株进行了筛选并展开了大量实验,结果表明,不管是提前对紫菜施用这些菌株还是被感

染后几天之内进行施用,都能够对赤腐病起到非常显著的防治效果。这些抗病菌株无形中给紫菜增加了一个‘保护壳’,也变成了一种从根本上解决问题的‘特效药’。”阎永伟说,相比传统的防治措施,使用抗病菌株防治赤腐病效果更为显著,对该病的抑制率可高达90%以上,且在染病前后均有效果。更重要的是,所有菌株均来自海水或养殖海藻,对人和养殖动物没有致病性,无需担心环境污染问题,也不存在食品安全问题。

“抗赤腐病益生菌的发现,意味着我们对紫菜重要病害的防治不再是束手无策,相关空白也正在被填补。只要我们密切关注天气变化,在病害高发期之前给紫菜‘吃上’益生菌,那么就能在很大程度上帮助紫菜对抗病害。”李杰说,有了益生菌也不代表着万无一失,赤腐病的发生也存在着很多未解之谜,要继续深入研究,只有有效切断其感染途径才能进一步防患于未然。