

大连獐子岛海产养殖基地简介

从大连乘船向东北,在黄海深处的外长山列岛中,有一连串总面积 14.95 km² 的海岛,这就是长海县獐子岛镇。在全国海域污染日益严重的情况下,獐子岛拥有的这片海域真是一方净土。多年来,獐子岛渔业在充分利用自身拥有的海域资源发展底播增殖养殖业的同时,十分注重环境保护,每年都投入相应人力、财力对养殖海域进行监测,对污染源严加控制、及时治理,确保了企业与环境协调发展。獐子岛的大气至今仍保持国家一类标准,獐子岛渔业的养殖海域被国家海洋局确定为清洁海域,适合养殖海珍品。2002 年 10 月“獐子岛”牌海参、鲍鱼、扇贝、黄条鲷通过国家绿色食品认证。其中鲍鱼、黄条鲷分别成为国内第一个“绿色鲍”和“绿色鱼”。

从 20 世纪 80 年代开始,獐子岛渔业不断推行产业结构调整,从单一的捕捞业发展成为养殖、捕捞、加工并存的产业结构。目前,虾夷扇贝底播增殖面积达 40 万亩,成为全国最大的虾夷扇贝底播生产基地,曾经创造出日销售收入 300 多万元的纪录。鲍鱼、海参、海螺、海胆等其他品种养殖也具备了一定规模,水产增殖业成为獐子岛渔业的支柱产业。2000 年时任大连市市长的薄熙来先生视察獐子岛,对公司养殖业取得的成就给予高度赞扬,称赞公司海水养殖业是名副其实的蓝色“海底银行”,并亲笔题词“獐子岛前途无量”,“海底银行”因此而得名。

獐子岛沿岸迂回曲折,饵料十分丰富,是各种鱼、贝类繁衍、栖息、洄游的理想场所和必经之地。得天独厚的自然条件,使獐子岛海珍品资源异常丰富,其中刺参、皱纹盘鲍、虾夷扇贝作为獐子岛渔业的主导产品以品质上乘著称,号称“獐子岛三宝”。

刺参是獐子岛的特产,更是国宴精品。獐子岛海域出产的刺参个大、刺长、肉厚,在海底看活海参,大的有胳膊粗细。刺参中蛋白质含量高达 65.5%,脂肪含量特低,胆固醇含量为“0”,是含精氨酸最高的一种天然食品。獐子岛渔业选择獐子岛海域出产的野生 6 年龄海参,按照海岛传统工艺加工的海参干、盐渍海参、水发海参以品质卓越、质量上乘著称,在大连海参市场上独领风骚,获得了“2001 中国国际农业博览会名牌产品”称号。

皱纹盘鲍俗称鲍鱼,为鲍中上品。獐子岛所产野生鲍鱼足部肌肉发达,个体肥大,肉细味美,营养丰富,素有“海中黄金”的美称,鲍鱼干品中蛋白质含量 40%,肝糖含量 33.7%,并含有维生素和其他微量元素,是美容保健的最佳食品。许多中外贵宾都品尝过獐子岛的鲍鱼。

獐子岛海域出产的虾夷扇贝个体大、生长快、经济效益非常突出。它的闭壳肌肥大鲜嫩,含有丰富的营养物质,干贝氨基酸含量高达 88.3%,居各类扇贝之首。每年的 11 月份是虾夷扇贝的播种期,播种后的虾夷扇贝经过两年左右的海底自然生长,个体达到 10 cm 以上,开始人工潜水采捕或船舶拖网采捕并进行精细加工。在加工虾夷扇贝过程中,严格按照欧盟关于水产品加工的指令和美国 FDA 关于 HACCP 的质量认证标准要求。产品成为国际市场上质量信得过的畅销名品。獐子岛牌虾夷扇贝系列产品也被评为“2001 中国国际农业博览会名牌产品”。

2003 年初,獐子岛渔业顺利通过上市辅导验收,并被中国证监会推荐为拟上市公司中惟一的大连市上市公司协会理事单位。獐子岛渔业将继续按照“大洋战略、珍品战略、品牌战略”和“规模化、工业化、市场化、资本化”的运营模式,发展成为国内一流、国际先进的渔业企业。