



码上看报



码上订报

内陆没有“海” 如何养“海鲜”？

“海鲜陆养”模式是什么？

“海鲜陆养”模式，指在陆地营造类似于海洋的生态环境，人工养殖鱼类、虾蟹类、贝类等海产品。营造类似于海洋的生态环境，有多种方法。

其一，采用“海虾淡养”方式。

在位于新疆阿克苏市的一处南美白对虾养殖基地，已经到了南美白对虾丰收的季节。

养殖基地负责人周京森介绍，养殖基地有两个塘子占地16亩，水是来自天山的雪水，虾苗是从海南引进的，养殖方式是“海虾淡养”。

“海虾淡养”指的是把海虾放在淡水里养殖，最大的技术难点在于让海虾适应新疆的淡水环境。

那么，如何让海虾适应淡水环境？周京森介绍了三个步骤：

第一步的关键是淡化池。这是一个独立的池子，要把这个

池子里的水调成接近海水的水环境。虾苗引进来之后，第一时间放在这个池子里进行养殖。

第二步是加水淡化。从虾苗入池第二天开始，每天定时定量往淡化池里加入新疆阿克苏本地的淡水，逐渐把池里水的盐度降下来，让虾苗适应本地的环境。

第三步是换池子。经过七天到十天每天加淡水，让淡化池中的水环境和大塘里的水环境相似以后，就可以把虾苗放进大塘里养殖了。

其二，巧用资源“造海”，将盐碱水变成“人造海水”。

新疆生产建设兵团第三师红旗农场地处帕米尔高原东部，因地势低洼，周边地下盐碱水都往这里汇集，地下水位比较高，而且水质含盐碱量大，pH值普遍在8以上，大量的盐碱水不能够被农业等其他产业再回收利用，对当地土壤、作物生产带来

了不利影响。

当地因地制宜，从现有资源找出路，利用现有盐碱水资源优势，探索一条适合农场盐碱水质养殖的产业发展之路。

在红旗农场的一处盐碱地智能生态海产养殖基地里，工作人员正忙着打捞、装箱、发运当地产的“海鲜”。

工作人员表示，“这里盐碱水资源丰富，我们将当地盐碱水调配成与天然海水较接近的‘人造海水’，模拟海洋环境。9月份预计集中上市的50余吨‘海鲜’，已经全部被预订一空。”

在内蒙古鄂尔多斯的一处水产养殖基地，近期也将上市一批南美白对虾。值得一提的是，这个基地所在区域是盐碱地。为了把盐碱地变废为宝，技术人员根据当地情况，搭建大棚，调节虾苗用水，克服高盐碱和高寒对养殖的不利影响。

为什么采取“海鲜陆养”模式？

首先，采取“海鲜陆养”模式，丰富了人们的餐桌，也提供了物美价廉的产品。

近日，新疆麦盖提县养殖的澳洲淡水龙虾陆续上市，这里的龙虾体大肥厚、肉质嫩滑、口感鲜甜。养殖基地负责人说，龙虾自9月陆续上市以来，卖了快500公斤。

当地一家海鲜店老板说：“自从麦盖提县开始养殖澳洲淡水龙虾，我们就不再从外地进货了，节约成本的同时，品质也得到了保障。”

湖北武汉“陆养海鲜”的品种在增加，产量也在提高。如今，湖北省已经实现鳊鱼、南美白对虾、石斑鱼等产品的“海鲜陆养”，品质、产能双提升，让人们餐桌鲜味十足。

武汉市的海鲜店店主张美莲今年第一次卖武汉产的石斑鱼，品质和价格都让她满意，“价格有优惠一点，每斤便宜了两三块钱，因为运输距离近了一些，也新鲜一点。”

其次，采取“海鲜陆养”模式，为解决我国盐碱地的治理难

题提供一种可行性方案。

盐碱地的土壤积盐较重、无法耕种，通过采取“海鲜陆养”模式，能够让这些土地得到重新利用。可能有人会问：盐碱水里养殖的海产品会好吃吗？

在新疆生产建设兵团第三师红旗农场生态智能恒温养殖基地里，圆形鱼池内分别养殖了南美白对虾、海鲈鱼、石斑鱼等。相关负责人介绍，“盐碱水养的虾风味独特，口感特别好，肉质鲜甜又不失淡水虾的弹性。去年投养的鱼、虾需要再过几个月才能上市销售，但是现在已经有很多客户提前下单预订。”

据兵团农业农村局消息，兵团辖区年均可使用地表盐碱水约1亿立方米，地下盐碱水储量约1.3万亿立方米，宜渔盐碱水资源丰富。

最后，采取“海鲜陆养”模式，提供了一条“致富路”，也带动当地经济发展。

近日，位于甘肃张掖的一家养殖合作社迎来了南美白对虾的丰收。今年1月，合作社投入

第一批虾苗，采取“海鲜陆养”模式，进行工厂化养殖。该合作社负责人介绍，合作社的南美白对虾每年可产出6茬，每茬产量可达2万斤，“主要销往甘肃嘉峪关、张掖等地，不到一个月的时间，3000多斤虾已经销售一空。”

在湖北省最大的“海鲜陆养”基地，采用工厂化的海水循环养殖模式，实现一年四季有虾上市，年产量预计达100万斤，并对周边农户开展养殖培训和虾苗输出，促进农户增收。

今年8月，内蒙古巴彦淖尔市杭锦后旗三道桥镇南美白对虾养殖建设项目开工奠基。相关负责人介绍，项目建成后，年培育南美白对虾苗3亿尾，年产商品虾1200吨，产值可达8000万元以上，辐射带动周边农户183户，有效利用盐碱地近1000亩。

“海鲜陆养”，不仅为解决我国盐碱地的治理难题提供了一种可行性方案，还促进农户增收、带动当地经济发展。未来，会有越来越多的“海鲜”走进千家万户的日常餐桌。

10月19日，本报刊登《新疆“海鲜”火“出圈”背后的农业科技有哪些》一文，受到读者的广泛关注。当前，内陆多地海鲜陆续丰收的消息火爆出圈，“海鲜陆养”模式是什么？“海鲜陆养”技术难点在哪？市场前景如何？海鲜产量、口感如何？本期记者采访了养殖企业和业内专家。



湖北最大“海鲜陆养”基地南美白对虾“抢鲜”开捕。

海鲜陆养成为养殖新趋势 这样养出的海鲜产量、口感如何？

近期，新疆、宁夏、甘肃等内陆地区陆续迎来了大白虾、青蟹等海鲜大丰收。这样的海鲜产量、口感如何？

宁夏吴忠市盐池县一家企业的青蟹技术员张港宁说，目前宁夏盐碱地青蟹的产量预计在亩产30-40斤，沿海地区则能达到亩产50斤左右。全周期存活率和沿海地区已经相差不多。

这样养出来的“海鲜”口感如何？张港宁说：“在当地就能够拿出来活蹦乱跳的青蟹，比从长途运输的冷冻蟹或者别的

方式的要好，品质要好很多。”

近年来，随着设施渔业的发展，海鲜养殖的区域也正在向距离大海更远的内陆挺进，除了宁夏、内蒙古以外，甘肃、新疆等地都有所发展。北部湾大学海洋学院教授廖永岩认为，尽管目前海鲜陆养的种类还不够丰富，但未来设施渔业将会是发展的趋势。



扫码阅享全文

链接：

海鲜养殖不再是沿海“专利” 生物絮团技术赋能“海鲜陆养”

海鲜养殖，难在水源，深居内陆的山城，海水从哪里来？

在重庆大足大安农业园区，2000平方米的封闭厂房内，分布着近百个虾塘，虾苗自由游弋在30摄氏度的“温泉”中，空气中弥漫着海的味道。

“没有海，我们就自己造。”重庆零抗水产公司总经理宦国新介绍，在养殖技术快速发展的今天，人工调制海水已不是难事，但如果只靠换水养殖，平均养1斤虾的换水量可达50吨，在内陆城市简直是天方夜谭。

为此，宦国新带领团队花费6年时间研究出了生物絮团

技术，通过为人工海水添加微生物，有效去除养殖水体中的粪便、残饵等颗粒物，形成生物循环，相当于在内陆打造了一个封闭的海洋生态系统。“为达到生态平衡，养殖过程不能添加任何抗生素，产品质量安全有保障。”宦国新说，“同时，养殖‘海水’可以循环使用，无任何排放，不会对外部环境造成污染。”

重庆市水产技术推广总站研究员李虹介绍，用生物絮团养虾，难点在于维持生态系统的动态平衡。这项技术大多存在于实验室，能进入规模化商业运用，在西南尚属首例。

（综合央视新闻微信公众号、《人民日报海外版》、央广网、《湖北日报》等）