

轉型中的大陸水產養殖業

/ 夏萬浪

中國大陸2002年水產品總產量達到4,565萬公噸（同年台灣地區漁產量1,318,740公噸、值92,808,320千元／新台幣），連續12年為世界第一。2003年全年水產品總產量預估可達4,700萬公噸，出口可突破50億美元，漁民人均收入可達5,200人民幣，較上年約增3%。其中，在養殖業部分，據統計，1~11月，海水養殖產量945萬公噸，淡水產品產量1,512公噸。

2003年上半年，大陸養殖業遭遇SARS襲擊，使得漁產業被敲了一記警鐘。不過，面臨不利因素，該產業倒也靈活的化危機為轉機。該危機，大陸是如何得以化解，依據吳湘生撰文表示（「SARS之後我國漁業發展的五大趨勢」；現代漁信息2003年12月），其轉型方式概況如下：

養殖環境自然化

大陸改革開放以來，傳統的密集養殖，帶來水質嚴重惡化、藥物殘留超標、性激素混合飼料濫用等問題，造成一系列負面效果。因此有業者自行調整生產方式，例如廣東中山市港口鎮養殖大戶，用水面90畝專門用來收購與暫養一般食用魚。收購來的魚，暫養50餘處，不投食不餵養進行

自然減重，當每條魚的重量減少500g的時候，再出口香港。由於品質出眾，味道鮮美，每天出口香港1.5萬公斤仍供不應求。

此外，採用低密度養殖，但這並不是恢復以往粗放式的模式，而是採低密度、高效益方式。該方式，因接近大自然，成魚活動範圍大，魚肉品質佳、口味自然及發病率低，因此受歡迎。此外採少用或不用藥，在大陸農業部2003年的水產品藥殘監測項目中，抽檢合格率，已由2002年的94.9%，提高到99.5%；因此，頗有市場潛力。

養殖方式多樣化

大陸大面積的自然水面箱網養殖方式，以往雖然解決了水的流動，但未能改善魚的游動空間。由於高密度的箱網養殖，使得魚群活動範圍減少，降低了魚肉的品質。例如，近幾年在閩浙一帶的黃魚、鱸魚大面積密集養殖，由於活動量減少，造成魚體沉積脂肪越來越多，魚體肉質愈益鬆散，口味下降。

研究顯示，仿野生環境，比野生方式的人工養殖更具效果。因此，大陸的梯田、仿山泉、仿流水養魚，多

以沖浪、瀑布式養殖，取代原有的工廠化循環式養殖。而人工渠道、仿河流水式養魚也取代魚池、塘式養殖；而該設施也由平面朝立體、樓房及複合式景觀方式發展。

立體式、樓房式養殖魚類，增加瀑布效果與沖浪效應，並產生巨大水的落差，此不僅增加了水中含氧量，更促進魚類主動的游動。另外，配合室外休閒景觀，成為吸引人潮的特殊賣點，也增加服務業之附加收益。

開發品種單一化

大陸農業部2003年2月12日頒布「優勢農產品區域布局規劃(2002~2007)」，劃定5個水產品養殖優勢產業帶，積極推動區域水產、規模經濟之加速發展。該項規劃以打造區域、地域、湖域之地方名稱為品牌名稱。

例如江蘇盱眙縣，即由蘇北一個名不見經傳的小縣，拓展為名聞遐邇的經濟龍蝦大縣。當地龍蝦從養殖、加工、餐飲到出口，已具有完整的產業鏈。6萬名漁農從事龍蝦捕售者，年產量3萬噸，產值1.5億人民幣。2002年靠著被北京人稱呼的「麻辣小龍蝦」，舉辦「盱眙龍蝦節」，即吸引遊客15萬人次，餐飲服務業收入1,500萬人民幣、休閒景區收入也達160萬人民幣。

廣東省佛山南海區，利用氣候優勢，有186家魚苗場，年產魚苗1,440億尾；為該省魚苗總產量的三分之一，同時占全國總產量的五分之一。

調理食品精緻化

大陸廣大消費品市場中，副食品市場的比例，隨消費者購買能力增強，日益擴大。六大類副食品之肉、禽、蛋、菜、奶、魚市場中，水產品頗有發展的空間，預期此種低膽固醇、高蛋白質、高營養的漁產副食品，仍將有吸引外資進場的機會。

2002年，大陸水產品出口額，已躍居世界第一；也因此，大型或超大型水產企業集團，有進場投資的可行性。

市場競爭方向，決定於消費者是否愛用及便捷，因此科研、技術、生產及朝向精緻化調理市場進軍，是未來企業投資重要目標。

研發產品行銷化

大陸的消費習慣較為保守，一般民眾對創新品種並不能立即接受；因此生產者在引進新種產品上之投資，部分效果欠佳。

在水產品行銷網路中有關加工保鮮、儲運行銷各環節中，尚有甚多須待克服的技術問題。有些看似不起眼的小問題，例如活魚除腥味、魚體除體刺、貝類除體沙和保鮮解凍技術等。一但相關問題予以解決後，則可產生頗大的經濟效益；因此供應商為追求市場利益，漸以改變肉質口感和快速運銷為主要目標。

