

潜江龙虾为何一枝独秀

——湖北潜江小龙虾产业发展纪实



潜江市委书记朱汉桥(左一)陪同湖北省副省长田承忠(中)视察莱克公司



潜江市委副书记、市长张桂华在推介会上致词



潜江市委副书记龚定荣在武汉推介会上致词

■ 本报记者 夏吉明 张友君 张钱钱

湖北潜江是“中国小龙虾之乡”和“中国小龙虾加工出口第一市”，享有“世界龙虾看中国，中国龙虾看湖北，湖北龙虾看潜江”的美誉。

潜江位于美丽富饶的江汉平原腹地，素有“水乡园林”、“鱼米之乡”的美誉。境内沟渠纵横交错，池塘湖泊星罗棋布。全市拥有水域面积40万亩，宜渔低湖田20余万亩。独特的土壤和气候条件为小龙虾的生长、繁育提供了极为优越的生态环境，造就了潜江龙虾尾肥体壮、爪粗壳薄、色泽明亮、肉质鲜美、深受国内外消费者的青睐。近些年来，潜江依托江汉平原丰富的水资源优势，坚持循环经济理念，实行龙头带基地、基地连农户的产业化经营模式，促进了小龙虾产业不断发展壮大。2011年，潜江小龙虾产业综合产值达35亿元，小龙虾养殖和销售为农民贡献人均纯收入达1244元，占整个农民人均纯收入的15%。

养殖由“虾稻连作”向生态标准化模式转变

2000年，潜江农民刘主权首创“小龙虾野生寄养”模式，解决了稻田里不能养龙虾的难题。

近年来，潜江依托虾稻连作模式，逐步发展了“油-虾-鱼、虾-蟹-虾-蟹-稻、虾藕共生、小龙虾湖泊养殖、池塘专养”等多种模式，建立了龙湾、积玉口、渔洋等5个万亩小龙虾高效标准化生态养殖示范基地。潜江现已发展成为湖北省最大的小龙虾养殖基地。

养殖技术标准化 为推动小龙虾产业标准化进程，潜江在全国率先制定了《稻田养虾技术操作规程》、《池塘养虾技术操作规程》龙虾无公害养殖的省级技术标准。2008年，潜江虾稻连作标准化示范区被纳入第六批全国农业标准化一类示范项目。

加工制造标准化 潜江制定全国小龙虾加工系列标准，成功推动了欧盟对小龙虾的进口标准作出调整。2012年，小龙虾野生寄养面积20.2万亩，预计产量可达4万吨，产值6.78亿元。2011年，潜江荣获“全国小龙虾标准化示范县”的称号。

产品检测标准化 潜江小龙虾养殖基地全部通过了农业部无公害产地认定和产品认证。潜江华山、莱克公司生产出口的小龙虾产品，在欧美每年500多批次

的检测中合格率、通关率达100%。2008年7月，美国FDA官员和专家来中国对国家质检总局推荐的13家工厂进行验证审核，华山公司作为全国第一家工厂迎接了FDA验证审核，华山水产输美水产品在全国率先获得美国通关“绿卡”，并获得了免检资格。

繁育由“近亲繁殖”向“远亲杂交”转化

潜江是全国小龙虾繁育养殖、科技示范和加工研发“三大中心”，建有全国规模最大的小龙虾工厂化育苗基地，居世界领先水平。人工繁育小龙虾个体大，亩产可达200公斤至250公斤。

2005年该市水产部门与湖北省水产科研所合作，成功人工繁育出小龙虾虾苗，填补了国内空白，年繁育虾苗1亿尾。

2010年9月，中央财政现代农业专项资金投入1000万元，在潜江实施小龙虾良种选育及种苗繁育基地建设项目。

2009年至2011年，湖北莱克水产食品股份有限公司建起了全国规模最大的小龙虾工厂化育苗基地，占地面积1320亩，可年繁育虾苗3亿尾。潜江为全省小龙虾养殖的发展供应了大量优质的虾苗和种虾，占全省供应总量的60%以上。

人工规模化繁育的虾苗，由于种源来自全国各地，远亲繁殖，而且统一投放、统一规格、统一配比、统一喂养、统一抱卵，所育出的虾苗规格整齐、品种优良，环境适应能力强，体质与自然繁殖的虾苗一样健壮。

加工由初加工向精深加工转变

虾壳的主要成分是甲壳素、蛋白质和碳酸钙。甲壳素是地球上仅次于纤维素的第二大再生资源，甲壳素及其衍生物在食品、化工、医药、农业、环保等领域具有广泛的应用价值，市场前景十分看好。

潜江是湖北省唯一的甲壳素精深加工基地。潜江华山水产等企业向下游拓展产业链，积极发展水产品精深加工，增强企业发展后劲。2009年，华山水产总投资4.15亿元启动“年处理10万吨废弃虾壳深加工项目”，年生产虾仁3400吨、甲壳素4000吨、氨基葡萄糖盐酸盐、高密度壳聚糖、壳寡糖等高附加值产品3500吨，实现新增年销售收入20亿元，新增就业3500人，带动10万养殖户，至“十二五”末，总产值将突破100

亿元大关。

甲壳素深加工项目，延伸了小龙虾产业链，大大提高了小龙虾产品的附加值，实现了小龙虾产业由传统农业向生物医药高新技术产业的跨越。潜江计划用5年至10年的时间，建设220亿元产值的甲壳素深加工产业集群，努力把潜江打造成中国乃至世界的“甲壳素之都”。

技术研发由自发型向创新型转变

在小龙虾繁育、生产、销售、深加工等领域里，潜江有4位功臣不能忘记：养殖小龙虾第一人刘主权，他是“虾稻连作”生产模式的首创者；推销小龙虾第一人陈莉荣，她让小龙虾走进市场，爬上了餐桌；烹饪小龙虾第一人小李子，他实现小龙虾饮食文化的嬗变；加工小龙虾第一人漆雕良仁。

在小龙虾产业的发展过程中，潜江通过与大专院校、科研院所合作，突破了小龙虾繁育、生产、深加工等方面的技术瓶颈，在小龙虾养殖、繁育、加工上拥有国际领先的技术实力和优势。克氏原螯虾与中稻轮作技术、克氏原螯虾人工诱导繁殖技术、小龙虾综合利用加工技术等多项技术获得湖北省重大科技成果奖。

华山水产公司与武汉大学紧密合作，创建了全国首个甲壳素工程技术研究中心，自主开发的“甲壳素深加工-氨基葡萄糖盐酸盐加工技术”，2007年被认定为湖北省重大科学技术成果。成功承办了“第七届中国甲壳素年会暨国际甲壳素研讨会”，公司被湖北省科技厅认定为湖北省高新技术企业。

莱克水产公司与湖北省水利所、华农、武工学院等科研院所建立了产学研合作关系，成立了“湖北省克氏原螯虾工程技术研究中心”，建成了全国首个规模最大的小龙虾集约化育苗基地，被科技部认定为全国第一批科技特派员小龙虾产业创业链技术牵头单位；2010年被科技厅评定为湖北省农业科技创新示范企业。

品牌由“潜江制造”向“潜江创造”转变

“潜江油焖大虾”是潜江最具人气、最有代表性的特色佳肴，主要采用潜江本地产的淡水小龙虾为原料，以特有的“油焖”烹饪方

法制作。其麻、辣、鲜、香各种味道相融得恰到好处，色泽鲜艳，汤汁浓香，味觉层次感异常丰富，香辣鲜美，虾肉进口富有弹性，口感冲击力强，鲜辣开胃，食之回味无穷。

借助上等的食材、精湛的烹饪技巧和潜江人特有的热情，上世纪末，“潜江油焖大虾”一经推出，其独特的口感和丰富的营养风靡荆楚，香飘海外，已成为潜江饮食文化的重要代表。目前，潜江已拥有“小李子”、“红透天”、“虾皇”、“老字号”等一大批特色小龙虾餐饮品牌。

由“潜江油焖大虾”引领的“红色旋风”，在武汉、北京、上海乃至全国各大都市，已成为一道靓丽的风景。2011年8月，经省、国家烹协专家层层严格评审，中国最具权威餐饮业认定机构——中国烹饪协会发布通告，授予潜江油焖大虾为“中国名菜”称号。

近年来，一个庞大的、完整的、以龙虾为龙头的产业链在潜江迅猛崛起，从养龙虾、捕龙虾、销龙虾、烹饪龙虾、加工龙虾、贩卖加工调料、外卖包装盒、吃龙虾用的围兜、手套，到甲壳素深加工，潜江百姓在小龙虾产业链中就龙虾业、吃龙虾饭、发龙虾财、享龙虾乐。据了解，目前，潜江从事小龙虾野生寄养、加工生产、餐饮、运输、中介等行业人数已达6万余人。全市仅特色小龙虾餐饮店就有1000余家，可同时接纳数万人就餐，每年餐饮营业额突破2亿元。

以“小李子”、“红透天”、“老字号”、“虾皇”等为代表的“潜江油焖大虾”餐饮店，在“中国名菜”的金字招牌推动下，不断推陈出新，现已研发出针对不同消费群体的卤虾、蒸虾、泡虾、烤虾等八大系列数十种风味小龙虾产品，每年接待慕名来潜品尝“潜江油焖大虾”的国内外游客50余万人次。

2012年5月，潜江首个农产品地理标志产品“潜江龙虾”顺利通过农业部审核，正在进行“潜江龙虾”地理标志证明商标注册。潜江水产品加工业已形成了良仁、楚玉、星发、宝龙、鱼满仓等加工品牌，其中“良仁”牌商标获得中国驰名商标称号，“楚玉”牌冻煮小龙虾获得湖北名牌产品称号。

销售由内销型向外销型转变

“世界龙虾看中国，中国龙虾看湖北，湖北龙虾看潜江”已经成为不争的事实。

目前，潜江小龙虾野生寄养面积约为18万亩，产量达到2.6万吨，养殖规模居全国

县市之首。

尽管潜江小龙虾招牌餐馆食客如云，但本地每年的消费量也就2000多吨。养了这么多小龙虾，仅靠本地老百姓吃是消化不了的，抢占国外市场，出口外贸是潜江人的不二选择。

资料显示：2007年，潜江出口小龙虾创汇3300万美元；2008年，出口创汇5000多万美元；2009年，出口创汇8100多万美元；2010年，潜江加工小龙虾6万吨左右，出口创汇1亿多美元，占全省的65%以上，已成为全国最大的小龙虾加工出口基地。

潜江小龙虾加工出口产业的增长，是导致鲜虾销售价格节节攀升的主因。出口赚外汇、俏销欧美20余国，潜江小龙虾“爬”上世界舞台。

这是近几年来，湖北小龙虾虾仁出口欧美的价格走势：2007年，8美元/公斤；2008年，9美元至9.2美元/公斤；2012年，15美元/公斤。

“一公斤虾仁卖到人民币上百元一斤，每年出口的1.5亿美元小龙虾，这是很了不起的成绩了。”湖北省小龙虾产业协会秘书长吴本远告诉记者。

在迈向国际市场的过程中，潜江出现了两家小龙虾加工龙头企业。其中，莱克水产2010年出口创汇5060万美元，位居湖北省第一名；华山水产出口创汇3000多万美元，位居第二。目前，仅莱克水产公司一家每天可加工200吨鲜虾。

龙头企业的出现，还拉动了小龙虾产业链的形成。近两年，莱克水产积极向上游拓展，在全国率先实施中央现代农业“小龙虾工厂化繁育基地”项目，破解了中国小龙虾所面临的品种退化、虾源短缺等产业难题；华山水产大力向下游延伸，投资4.15亿元兴建甲壳素深加工项目二期工程，年处理废弃虾壳能力将达到10万吨。

现在，潜江已初步形成了熊口华山区、浩口莱克园、后湖宝乐园3个密集型水产品加工企业集群，园区加工企业11家。5家企业获得对美、欧、日本、韩国等国外市场的水产食品自营出口权，产品通过了HACCP国际质量监控体系认证和美国FDA、欧盟EEC卫生注册。

潜江小龙虾企业年加工能力为16万吨，使得本地原料供不应求，带动了全省和江西、安徽、重庆等周边省份的小龙虾养殖。去年，从江西销往潜江的小龙虾原料就达1亿多元。



著名诗人汪国真赠诗潜江



潜江小龙虾加工车间