

# 最后一批读者“抢”到野生海参

## 想跟团买西霞口野生参,等明年吧



▲最后一期活动,等待购买的读者们排成了长龙。记者 王帅 摄

本报7月6日讯(记者 王帅) 6日,最后一批读者搭上西霞口野生海参体验行加班车,在西霞口买到最后一批野生海参。此次是应读者强烈要求,临时增加的一期购买海参活动,买到海参的读者满意而归。

6日上午,本报体验团团员率先登上渔船,亲眼见证潜水员在海底捞海参。“看!潜水员上来了,捞了好多海参。”刘先生是第二次来西霞口买海参,早熟悉体验流程的他还客串了一把导游。头次见到“海猛子”,不少体验团的团员们拿起相机拍起照来。另一个潜水员也没让大家失望,他举起一个个大海参让团员们欣赏,他的劳动

成果得到大家的赞叹。

在体验团团员的见证下,一筐筐野生海参被工作人员抬到货车上,不少读者还用相机全程录下了装车的过程。团员们乘坐着大巴车跟着货车驶向海参加工区,还未下车,西霞口集团工作人员便把煮制好的野生海参送大家的面前。工作人员一边让大家品尝海参,一边讲解野生参和池养参的不同。

“我先下车排队,先不品尝海参了。”孙女士是第二次参加体验行,上次她只是“踩点”,经过比对和考虑,她和老伴再次参团,购买海参。看到海参数量不多,孙女士着急了,经过商量,她决定先去排队,牺牲了免

费品尝海参的机会,“上次都吃了,味道很好,错不了!”当日,孙女士一口气购买了50斤海参。

上次买了100斤,这次再来50斤。上次,董女士买了100斤送给济南的亲戚,听对方反馈不错,董女士再来西霞口买了50斤,这次也是赠亲戚,“今年最后一次了,要不就得等明年了,等不及。”

据悉,5月底,西霞口集团举办野生刺参养生节,该活动于6月30日结束。应广大读者的强烈要求,此次活动延时一周。整个活动中,不少读者被抽中大奖,各获得2015年全年《齐鲁晚报》1份。

西霞口集团虽临时决定延时海参养生节活动,但海参仍旧供不应求。据悉,海底的刺参马上进入“繁殖静养期”,它们已经逐步“隐身”。为了保证海参在海底安静休养,确保来年海参的大丰收,西霞口集团将在7月7日前全面停止捕捞刺参。

野生刺参养生节结束后,该集团将对所有购买野生刺参的市民实行再次抽奖,设一等奖3名、二等奖5名、三等奖10名,奖品分别为价值4000元的干海参1份、价值1000元的冻海参1份和价值240元的西霞口景区四联票1张,抽奖全程由公证人员现场公证。

## 西霞口野生海参究竟好在哪儿?

作为中国最美的八大海岸之一,成山头以其悠久的历史、优美的环境、丰富的物产驰名海内。该海域里所产出的海洋珍品同样珍贵美味、营养丰富,野生刺参更是西霞口海域所产的最为珍贵的海产品。

成山头海域四季分明,冬暖夏凉,年平均水温12℃。水深流急,岛屿连绵,海底礁石密布,藻类品种繁多,浮游生物丰富,水质天然无污染,海水含氧量丰富稳定,盐度常年保持在28‰至30‰。

无疑,成山头海域最适合野生刺参的繁殖与生长。在首届中国(济南)国际海参文化节上,以12.6万元天价成交的“参王”,便是产自这里。而有条件繁育西霞口原种野生刺参的海域,仅有成山头附近方圆不足百里的这片区域。刺参生长最佳水温为10℃至15℃,且生长环境最好是海水循环较快的海底礁石。因为较快的循环能够为海水带来更多养分,在礁石底部生长的刺参,肉刺粗而壮,蛋白质含量最高。

经青岛市分析测试学会检测,西霞口野生刺参蛋白质含量68.93%、胶原蛋白30.54%、多糖11.03%,多种营养物质远高于其它同类海参,具有很好的抗肿瘤、提高免疫力等功效。西霞口野生刺参还含钙、钾、磷、镁、铁、锌等微量元素。

凭借西霞口刺参的优良品质,成功通过中绿华夏有机食品认证中心认证,成为国内首家海参有机食品认证品牌。