

探市场 本版稿件采写:张志恒 尹睿

# 龙虾销售旺季,早班车变身“鲜味专列” 鱼台小龙虾抢“鲜”入济

最近一段时间,每到凌晨时分,济南海鲜大市场外都会灯火通明。一辆辆装满小龙虾的厢式货车停靠,搬运工卸下一筐筐新鲜的小龙虾,前来市场批发、进货的商贩们一拥而上,让宽敞的道路拥堵起来。

商户陈大哥的摊位上,小龙虾按大小、颜色等不同规格整齐码放。“一两以上的大规格虾,基本上都直供给餐厅了,一般家庭购买4—6钱的比较多。”陈大哥一边给小龙虾增氧换水,一边和记者唠着家常。他的声音在一片嘈杂中显得格外沉稳,“自6月份起,进入小龙虾大量上市的季节,我家摊位主要卖的是省内养殖的小龙虾,多为4—9钱的规格,售价每斤在15—25元不等。”

探养殖

## “藕”遇小龙虾,亩赚过万元 池塘上搭起保温棚,冬养小龙虾赚翻了

在鱼台县的荷塘里,莲叶田田,荷花争艳。

源绿生态农业科技有限公司负责人金凯向我们介绍,目前公司共管理着稻虾共作田、菜藕虾共作田、太空莲虾共作田300余亩,莲藕的茎叶为小龙虾提供了遮荫和栖息之所,其根系还能净化水质;而小龙虾的排泄物则成为莲藕的天然肥料。这种生态化养殖模式,不仅保护了环境,还提升了农产品的品质,形成良好的生态循环。

### 藕虾共生的致富经

金凯为我们算了一笔账:“藕塘里养虾,每亩地的藕产量在3000—3200斤,小龙虾的产量在300余斤。按照菜藕批发价2元/斤,小龙虾批发价18元/斤来计算,每亩田的综合收益可达1.2万元左右。而太空莲莲藕亩产在400斤左右,以鲜食为主,目前价格在10元/斤,里面的小龙虾产量略低,也有200多斤,算下来每亩收益在8000多元。”

目前,鱼台县稻(藕)虾生态种养面积13.5万亩,龙虾产量3万余吨,总产值超过25亿元。稻(藕)虾生态种养技术被省农业农村厅作为2023年全省淡水渔业主推技术。

### 小龙虾的“破冰之举”

鱼台县并未止步于此,他们还开创性地发展了冬季温棚养殖小龙虾,目前已试点成功。“以前,冬天对养殖户来说就是个‘猫冬’的季节,哪能想到现在冬天还能靠养虾赚钱呢!”金凯感慨道。而这种转变,源于鱼台县在养殖技术上的大胆探索。

露天养殖的小龙虾一般在4月中下旬才能大规模上市,而金凯养殖的小龙虾利用温室大棚进行反季节养殖,在池塘上搭建起保温棚,利用太阳能,把水温稳稳控制在12℃以上。

别小瞧这事儿,鱼台县的冬季气温常跌至零下,池塘水面都能结冰。可在保温棚里,温暖如春,小龙虾们依旧能自在生长。

每年11月中旬放苗,养殖周期两个

在市场的一角,仅有一家商户售卖1两以上规格的小龙虾,30元/斤的标价显得格外醒目。“湖北虾产量大,4月底一上市,价格就降下来了。”一位商户招呼着客人,顺手捞起一把小龙虾展示,“现在济南市场上既有江苏和湖北产的小龙虾,又有省内的小龙虾,竞争还是比较激烈的。”

当城市的喧嚣逐渐散去,鱼台县的清晨才刚刚开始。早上8点,济宁市鱼台县的收虾商户刘大哥正在熟练地打包小龙虾。他要让这些小龙虾赶上早班车,送到济南客户手中。中午12点,它们就会出现在济南食客的餐桌上。

“每天早上两三点就得起床去养殖户那里收虾。”刘大哥一边麻利地

打包装箱,一边给记者讲他的日常,“有些客户偏好4—6钱的小规格,有的餐饮客户只要1两以上的大规格,我们是根据客户的预订情况收虾。”

刘大哥介绍,当天早上,他先发了四百多斤小龙虾,大多是1两以上的,是济南的餐饮商户预订的。下午,他还要再发一批较小规格的小龙虾。在小龙虾的消费旺季里,他一天基本上要发两三千斤的货。

据了解,截至目前,鱼台县稻(藕)虾生态种养面积13.5万亩,2024年度小龙虾产量达3万余吨。

鱼台小龙虾是如何养出来的?用了哪些黑科技?齐鲁晚报·齐鲁壹点记者专程赶到当地养殖户的虾池探访。



鱼台虾农捕捞新鲜小龙虾。张志恒 尹睿 摄

多月,次年1月中旬,小龙虾就开始上市,因为品相好、新鲜度高,春节前后会迎来销售旺季,供不应求。

金凯自豪地分享:“我们这里冬天养的虾,个头大、肉质结实,每斤能卖到80元,价格比夏天高出好几倍呢!”

金凯介绍,“温棚冬季养殖前期,要注意先把水草种好,之后才能放苗,苗种要尽量选用青壳苗,一斤在80—100尾最好,放完苗以后要精心管理,水温要控制在15℃左右,才能保证小龙虾好好进食和生长。”

冬季养殖的小龙虾目前已销售完毕,金凯又往塘里试着投放了一批罗氏沼虾的虾苗,“养沼虾试试,看看能养成什么样儿。接下来想在这几个棚里做做实验,看能不能让小龙虾在棚里自繁自育,以后可以卖虾苗。”

问及为何要试点冬季温棚养殖小龙虾,鱼台县渔业发展服务中心副主任闫行介绍,一般来讲,小龙虾的消费旺季在6月—10月,在冬季和春节前后,市面上的小龙虾多以“暂养”模式为主,小龙虾的品质并不是特别好,而在冬季采用温棚养殖小龙虾,算好时间投放虾

苗,正好养到春节前后上市,利润可观,也能填补小龙虾养殖周期中的空白。

### “养好虾,早出虾”

“跟南方的一些知名小龙虾产地相比,在价格和总产量上,鱼台的小龙虾其实没有多少优势。”闫行介绍,“养好虾,早出虾的核心在于提前抢占市场,错峰上市。”养殖户们通过控制养殖环境,使小龙虾提前进入生长旺季,抢占市场空白期。

反季节养殖和“一季多茬”模式的推广,使鱼台小龙虾在冬季和春季也能上市,不仅满足了消费者对新鲜小龙虾的需求,还因稀缺性获得更高的市场价格。

闫行说:“我们鱼台也被称为‘中国生态龙虾之乡’,一直走的是高品质生态养殖路子,小龙虾的虾颚和虾腹部都比较干净,烹饪前也不用过多刷洗,而且肉质鲜嫩有弹性、品质好,非常受欢迎。”如今,鱼台县的小龙虾产业正蓬勃发展,从凌晨的海鲜市场到深夜的荷塘,小龙虾的旅程还在继续。



# 探虾

北方水乡掘金『虾链』密码

果然財經 GUO RAN FINANCE

### 编者按

在大众认知中,小龙虾养殖似乎是南方水域的“专属赛道”,但山东济宁鱼台却以破局者之姿,打破地域限制,书写出北方水乡的“虾”路突围记。

从阡陌稻田到智能养殖基地,从单一捕捞到全产业链布局,鱼台凭借创新模式、科学规划,从虾苗到成虾,全产业链协同发力,让小龙虾在北方沃土上蓬勃生长,实现年产值25亿元的跨越,书写出属于北方的“虾”经济传奇。

这场“逆袭”不仅展现了县域经济的无限潜力,更揭示出只要敢于突破传统、深耕产业,就能在特色农业领域开辟出一片新天地。

探虾农

本版稿件采写:张志恒 尹睿

# 北方水乡让虾农“相见恨晚”

清晨,薄雾笼罩着虾塘,技术员施广立与工人们正忙碌地打捞着新繁育的虾苗。这些小龙虾苗体态流畅,颜色红亮,被轻轻倒入筐中,准备运往养殖户的虾塘。池塘边,8个壮观的冬养大棚正在建设中,即将用于小龙虾的养殖。施广立本是被邀请来鱼台担任技术指导的,如今却选择留在这里养虾。

他预计,即将投入使用的温棚小龙虾,亩产可达200—400公斤。

凭借得天独厚的自然条件和稻(藕)虾生态种养模式,鱼台县孕育出了高品质的小龙虾。鱼台小龙虾已成为国家地理标志保护产品。如今,鱼台县稻(藕)虾生态种养面积达13.5万亩,龙虾产量3万余吨,总产值达到25亿元。

“我在盱眙养了十年虾,没想到鱼台的水土也适合出精品虾。”来自江苏盱眙的技术员施广立蹲在育苗池边,手里捧着刚孵化的虾苗。他是盱眙的资深养虾户,在养虾领

域积累了十年的丰富经验。

命运的转折发生在2023年。那一年,他应鱼台县的邀请,前来担任技术指导。当他蹲在育苗池边,捧起那些刚孵化的虾苗时,突然意识到,鱼台的水土条件竟然如此适合小龙虾的生长。

施广立介绍,鱼台自然条件非常好,尤其是土壤中的矿物质含量丰富,为小龙虾提供了优质的生长环境。

“这里的土壤肥沃,矿物质多,是小龙虾最喜欢的‘大食堂’。与盱眙相比,鱼台的小龙虾不仅产量高,而且品质更好。”看到鱼台县得天独厚的自然条件和小龙虾产业的巨大潜力后,施广立果断决定留下来。

他投资200万元建设育苗基地,引入了先进的“育繁推一体化”养殖模式。这一模式,实现了从虾苗培育到成虾养殖的全流程覆盖,有望显著提升养殖效率和虾苗质量,为鱼台县小龙虾产业的高质量发展筑牢根基。

探消费

## 万人“虾宴”嗨翻天

鱼台龙虾消费季激活全产业链新动能



济宁市鱼台县鱼楼里广场,人们品尝龙虾宴。

夜幕降临,济宁市鱼台县鱼楼里广场人声鼎沸。为期两个月的2025鱼台龙虾消费季正在火热进行。鲜香四溢的小龙虾、精彩纷呈的歌舞、大快朵颐的食客,共同奏响了一曲欢乐的交响乐。

在供给端夯实基础的同时,鱼台县积极开拓市场,拉动小龙虾消费。自2017年起,鱼台县已连续成功举办八届中国·鱼台龙虾节。今年5月28日拉开帷幕的2025鱼台龙虾消费季,更是将活动推向了新高潮。

“我们专门开车过来,这里的龙虾味道太棒了!晚上还有表演,全家人玩得很开心!”游客张硕笑着说。

在美食区,冒着红通通油光的鱼台龙虾散发着诱人香气,吸引游客们纷纷驻足品尝。蒜香、麻辣、十三香等多种口味的龙虾,满足了不同食客的味蕾需求。“消费季卖的龙虾价格很亲民,食材很新鲜,味道不错。”游客李霞表示。

在游客们满足味蕾的同时,摆摊的商户也获得了不错的收益。“我们今年准备了多种口味的龙虾,有头牌秘制龙虾、蒜蓉龙虾、冰镇柠檬龙虾等,回头客特别多。每天销量在500斤左右,生意火爆的时候,销量一天可过千斤。”龙虾消费季商户任中玲说。

鱼台县融媒体中心总编辑马鑫表示,龙虾消费季的举办,不仅是一场舌尖上的盛宴,更是推动小龙虾全产业链发展的重要契

机。通过举办各类活动,鱼台龙虾的品牌知名度得到了极大提升,还带动了周边产品的销售,促进了当地餐饮、旅游等产业的繁荣。同时,龙虾节带动了龙虾养殖技术的提升,提高了养殖户的收入,未来龙虾消费季将继续优化升级,丰富活动形式,增加更多互动环节,吸引更多游客参与。

在鱼台小龙虾产业蓬勃发展的进程中,鱼台龙虾协会成为不可或缺的中坚力量。鱼台县渔业发展服务中心主任朱广德在采访中表示,政府在出台财政补贴、金融支持等系列扶持政策的同时,高度重视行业组织建设,通过政策引导,推动鱼台龙虾协会发展壮大,为产业高质量发展保驾护航。

目前,鱼台龙虾协会已汇聚40多家会员单位,覆盖养殖户、加工企业、销售商等全产业链环节。“协会以行业自管为核心,是政府政策落地的重要抓手。”朱广德介绍,政府扶持育繁推一体化项目的同时,协会积极响应,制定严格的养殖标准与操作流程,从虾苗选择、饲料投放、到水质调控,每一个环节都严格把控,确保龙虾品质。在销售环节,协会严格监督会员遵守市场规则,杜绝以次充好,恶性竞争等行为,维护市场秩序稳定。

朱广德表示,未来政府将继续加大对协会的支持力度,进一步完善产业规范体系,推动鱼台龙虾产业向着更高质量、更具竞争力的方向迈进。

探回收

近年来,小龙虾消费持续火爆,据《2025中国小龙虾消费趋势报告》,全国小龙虾年消费量已突破100万吨,市场规模超3500亿元,其中夏季(6—8月)销量占比达65%。据上海市市场监管局统计,过去几年,上海人每年能吃掉1.5万吨小龙虾,至少3亿只。

一只小龙虾可食用部分较少,大概只占整只虾的20%。按此推算,大量小龙虾被食用后,虾壳废弃量惊人。以上海每年消费1.5万吨小龙虾为例,产生的虾壳大概有1.2万吨。若全国消费100万吨小龙虾,产生的虾壳达80万吨左右,如何处理废弃物,成为亟待解决的问题。

### 小龙虾壳价值多多

小龙虾壳其实是一座潜在的“宝藏”。虾头和虾壳含有约20%的甲壳质,经过加工处理,能制成可溶性甲壳素。甲壳素及其衍生物,在食品、化工、医药等领域具有重要的应用价值。

比如,甲壳素可作为食品添加剂,起到保鲜、增稠等作用;在医药领域,它具有抗癌、提高人体免疫力及护肝解毒作用,还可用于制作缝合线、人工透析膜等;在化妆品领域,其衍生物可用于护肤,具有保湿、修复等功效;在农业领域,可加工成抗病杀菌剂,用于农作物保护。

此外,小龙虾壳还可以打粉做成饲料、肥料。小龙虾壳的多元利用价值,让其回收利用具备了巨大的潜力和前景。

### 回收利用如何破局

然而,小龙虾壳的回收利用面临诸多难题,食客吃剩的虾壳几乎都直接扔进垃圾桶,分拣难度大,且虾壳混杂多种调料,清洗成本不菲。从运输角度来说,湿的龙虾壳价格低,运费成本却高昂。

尽管困难重重,仍有地方和科研团队积极探索破局之路。据媒体报道,2024年9月,华中农业大学工学院刘培文研究员创立生材智造科技公司,搭建900平方米的实验室,利用绿色环保零污染的提取技术,将虾壳转化为高性能甲壳素纳米晶。整个反应过程在常温常压条件下完成,实现了绿色环保零污染。

2024年4月,盐城工学院官网发布,该校海洋与生物工程学院的师生,用小龙虾壳、秸秆等废弃物,生产出全生物可降解保鲜膜。而武汉大学科研团队则制备出三维多孔小龙虾壳,可吸附水中微塑料。

记者在鱼台采访小龙虾产业时了解到,在进行产业链布局时,当地也曾考虑过对废弃小龙虾壳进行统一回收处理,但在餐饮端回收难度比较大,处理设备也欠缺,因此目前尚未对废弃小龙虾壳回收进行布局。

小龙虾壳回收利用虽面临挑战,但潜力巨大。随着技术不断进步,人们环保意识增强以及相关政策支持,未来有望实现小龙虾产业从养殖、消费到废弃物回收利用的完整绿色产业链,让小龙虾真正“变废为宝”,创造更大的经济和环境效益。