

经济鱼锐减,捕捞产业链各环节均受影响

## 八成负债,冷库改存外地饲料鱼

作为山东沿海的四个海滨城市之一,日照海滨渔业资源面临严重挑战,鲅鱼、刀鱼等经济鱼大幅减少。近10年来当地都在捕捞以小鱼虾为主的“饲料鱼”。透支资源,渔民不得不到200海里以外的远海域捕鱼,70%渔民在日益增加的捕捞成本面前亏损维持。以鱼类冷链加工为主要业务的当地冷藏厂,也主做饲料鱼业务,并且80%负债经营。

文/本报记者 李清  
片/本报见习记者 隋忠伟

▶工人将捕捞上来的各种不知名的鱼类装箱,运到车上。这样的货物统称为“饲料鱼”。



## 1 船老大卖掉价值百万船只转行

日照岚山头街道是当地有名的渔业产区。曾经号称水清鱼肥的岚山成为周边地市主要的鱼类供货源。开遍日照各地的“岚山鱼馆”成为历史的见证者,如今情况却已经大不同。

徐可勇是一名有着20年经验的老渔民。拥有两艘价值百万铁壳船的他却在半年前突然歇业,解散了船队工人,卖了渔船准备转行。

“最近几年捕鱼越来越难,一直都在亏损,实在吃不消了。”据他介绍,两艘渔船联合作业,每年需要养20个工人。一年下来人工工资、燃油费、冰块费、渔网具费要花280万元。巨大的开支与减少的渔业资源形

成反差。为了捕捞鱼虾,渔民们需要到距离岚山码头至少200海里以外的海域作业。

他说,自2005年后,像刀鱼、鲅鱼、鲳鱼等经济鱼类明显减少,现在他们的主要业务是捕捞经济价值不大的鱼类,用于喂食其他动物,俗称饲料鱼。

徐可勇承认,饲料鱼中不可避免的有一部分经济鱼类的幼鱼,这让经济鱼类的繁殖陷入恶性循环。

“近几年捕捞工人数量不断减少,工资却逐渐增加,每个工人的年薪都超过4万元。超过70%的铁壳渔民都在亏损经营。”当地村庄一位主管渔业的工作人员介绍。



往年此时已销售一空的仓库内,还囤积着货物。饲料鱼今年行情差几乎是所有冷藏厂的共识。



## 成本

人工费:8人,300元/天

燃油费:8吨64000元

加冰块费、生活费共超10万元

## 收益

一般能拉15吨渔获

货物平均价格在3元/斤

## 综合

一个航次成本超10万元

所得则在9万元左右

渔民就要亏1万元

## 2 饲料鱼行情也差,库存均超千吨

冷链加工行业为海捕的鱼类运输到全国各地提供了保证。岚山区冷藏厂行业曾伴随海洋捕捞度过了黄金时期。目前由于海捕资源的减少,冷藏厂正面临绝境。

“从上世纪90年代初期到2000年前后是岚山渔业资源最好的阶段,冷藏厂生意好做得很。到2003年以后经济鱼类逐渐减少。近十年以来,日照冷藏厂主要做饲料鱼业务,这

是经济鱼类越来越少的警示。”陈占柱从1993年至2012年经营冷藏厂20年。

朱连胜也是一位上世纪90年代踏入冷藏厂行业的经营者,目前他的工厂依然还在经营。他介绍,岚山当地的海捕经济鱼类只能满足当地冷藏厂需求的三分之一,连价格很低的饲料鱼类也只能供应不到一半。“冷藏厂还要经营,大家的饲料鱼供应商

最北方的来自丹东、大连,最南方的来自福建、浙江,岚山的冷藏厂俨然已经变成了‘饲料鱼’的中转站。”他说,从其他地方运来的原料简单加工后转手再卖,从价格上就已经失去了与产地的竞争优势。

“今年行情最差,家家都有饲料鱼囤货,都在千吨以上。”他介绍,自家的冷藏厂内就囤积了超过4千吨货。

记者采访的六位冷藏厂经营者全部都是贷款经营。日照东湖一村一位经营者说,“我从8年前就有100多万的贷款,至今依然有这些。每年的盈利减去贷款利息和运费外,基本不落钱。像我这样的情况在行业内占到80%。”

他介绍,他的冷藏厂库容为1000吨,每年用来营运的资金需要至少300万,大部分依靠贷款。

码头增多致污染  
海水养殖行情差

日照东潘村因拥有日照较大的“东潘渔港”,在当地颇有名气,曾依靠渔业富甲一方。该村现有9户渔民从事海水养殖,其中最大的养殖面积超过3000亩,最小的也在1000亩以上。自2012年以来,该村的海水养殖收益却不乐观。

“自从2012年以来,养殖的海虹就不肥。”该村专门负责渔业管理的一名村委委员介绍,海水养殖需依托有保证的海水资源,提供充足的氧气和微生物,海水养殖的水产品才能肥美。但是由于海水污染和海水循环不畅等原因,养殖的海产品日益消瘦。“今年的养殖户赔本几十万元的有几个。”

据东潘村一位捕鱼经验丰富的渔民介绍,东潘村码头附近还有两个大型企业码头,将用于海水养殖的海域变成了闭塞的区域,限制了养殖区的海水流量。失去了新鲜的海水,养殖水域内的氧气和食物越来越少,养殖的海虹无法肥美是必然趋势。

另据当地渔民介绍,今年的海水内生长了一种微生物,一旦接触到海虹,能够在几天内将它啃得只剩空壳。这种生物他们没有见过,由于海水流量不够,这种生物无法被大量的海水冲走,这一情况加剧了海虹灾情。他们分析,这是由于海水受到污染,水质富营养化造成的。  
本报记者 李清

渔获短期不会增加,靠海吃饭得换新“姿势”了

## 传统冷藏厂改做出口深加工

本报记者 李清 李静

海里的渔业资源少了,渔民打鱼赚钱的日子不好过了,为此,烟台有的船老大将小马力渔船合并为大马力渔船,发展远洋捕捞。但这治标不治本,日照岚山区一批以岚山环海冷藏厂、岚山永兴食品厂、天然食品厂等为代表的食品加工厂由传统冷藏厂成功转型,做海洋产品深加工业务,成为突破行业瓶颈的典型。

这些成功转型的海洋产

品深加工企业数量较少,他们的前身都是传统冷藏厂,均在2000年前后成功转型。目前他们均拥有食品出口权。

岚山环海冷藏厂于2003年将业务由内销转为出口。该厂业务范围延伸至海洋渔业产品深加工的各个层面,包括鱼片加工、各类海味丸子等。在减少了对渔业资源的依赖以后,通过精进业务引进深加工技术打开海外市场。不仅如此,目前岚山多家深加工企业还将产品进驻商超,顺应大众

消费需求。

“过去简单的冷藏厂业务对海洋渔业资源的依赖很大,市场销售行情连年变化。企业通过转型,我们现在产品增加了技术含量和科技含量,无法简单复制和山寨。我们的市场稳定、销售渠道多元化,不仅出口,现在也涉足直营店和商超业务,通过多方面来应对单一市场的波动。深加工企业是未来冷藏厂企业转型的大趋势。”一位成功转型的食品厂负责人介绍。

但在转型之路上他们也多有波折,由于食品加工对人工、设备和卫生条件要求苛刻,使得他们在转型之初颇为苦恼。充裕的资金支持和明确的转型规划成为深加工企业转型成功的保证。“深加工利润点更高,但大多数传统冷藏厂持观望态度,门槛的提高和对经营者的要求让更多人望而却步。”一位传统冷藏厂负责人目前正在为是否转型而苦恼,缺少资金支持是他最大的担忧。