



新华社
XINHUA NEWS AGENCY

新华
通讯
社

政务智库报告

2019年10月14日 第255期

迅速做大产业规模 消费环境尚需完善 ——福建漳浦河鲀产业发展调研报告

经过长期不懈努力，福建漳浦县佛昙镇率先通过农业农村部和中国水产流通与加工协会考核验收，真正实现漳浦县河鲀产业从“灰色地带”走入阳光。漳浦县委、县政府以河鲀养殖业为基础打造并发展“佛昙河鲀文化特色小镇”，带动当地河鲀养殖、加工、旅游、餐饮业快速发展，逐渐把河鲀产业拓展成百姓致富的民生产业和特色产业。

为助推佛昙河鲀产业健康发展，新华社经济分析师建议，漳浦县委县政府要加强对漳浦河鲀产业的政策与资金扶持力度，迅速提升河鲀养殖与加工规模，加强对河鲀产业的科技投入，延长河鲀产业链的长度和深度，积极引导河鲀消费市场氛围，提高河鲀产业生存的舆论环境，积极塑造佛昙河鲀产业的品牌及形象，以期尽快形成百亿产业规模。



中国经济信息社
CHINA ECONOMIC INFORMATION SERVICE

目 录

一、规模化河鲢养殖产业逐步建立	2
(一) 国内首创对虾河鲢花蛤立体化养殖	3
(二) 建立安全严格的河鲢养殖加工管控体系	4
(三) 推动河鲢全产业链条建设	5
(四) 逐步完善河鲢养殖加工产业环境	7
二、食品安全风险阻碍河鲢规模化产业化发展	8
(一) 产业标准体系尚未完善, 未能形成品牌优势	8
(二) 散户模式, 产业链延伸及品牌带动作用不足	9
(三) 目标市场过于集中, 缺乏市场主动权	10
(四) 品牌意识不强, 欠缺整体推广思路	11
三、河鲢养殖前景可期 产业发展还需多方扶持	12
(一) 加大政策支持, 组建市县级河鲢协会	13
(二) 壮大规模, 建立河鲢产业发展基金	14
(三) 积极培育本地定价话语市场体系	15
(四) 推动河鲢休闲文化衍生市场建设	16

迅速做大产业规模 消费环境尚需完善

——福建漳浦河鲀产业发展调研报告

经过长期不懈努力，福建漳浦县佛昙镇以福建森海食品有限公司为龙头，创新河鲀、对虾、花蛤混养的立体化生态养殖，率先通过农业农村部和中国水产流通与加工协会考核验收，成为福建省首家通过暗纹东方鲀养殖、加工“双备案”的企业，获得“鱼源基地”和“养殖河鲀加工企业”证书，并于2018年10月开始加工生产，真正实现漳浦县河鲀产业从“灰色地带”走入阳光。

漳浦县委、县政府以河鲀养殖业为基础打造并发展“佛昙河鲀文化特色小镇”，带动当地河鲀养殖、加工、旅游、餐饮业快速发展，助推乡村实体经济一二三产业融合发展，逐渐把河鲀产业拓展成百姓致富的民生产业和特色产业。

为助推佛昙河鲀产业健康发展，新华社经济分析师建议，漳浦县委县政府要加强对漳浦河鲀产业的政策与资金扶持力度，迅速提升河鲀养殖与加工规模，加强对河鲀产业的科技投入，延长河鲀产业链的长度和深度，积极引导河鲀消费市场氛围，提高河鲀产业生存的舆论环境，积极塑造佛昙河鲀产业的品质及形象，以期尽快形成百亿产业规模。

一、规模化河鲀养殖产业逐步建立

河鲀又名河豚，因捕获出水时发出类似猪叫的唧唧声而得名河“豚”，并素有“鱼类之王”的美称。河鲀肌肉洁白如霜，肉味腴美，鲜嫩可口，深受古往今来广大美食家所喜爱。野生河鲀体内含有毒素，食用不当会引起中毒事件发生，河鲀鱼肉令人神往的同时，也被冠以最危险的美食之称，早期更是明令禁止销售、食用河鲀。

近年来，福建漳浦县凭借辖区多个乡镇临海得天独厚的资源优势，水产养殖发展迅速，河鲀产业更是异军突起。作为福建河鲀规模化养殖的产业基地，漳浦县近 70%以上虾池均套养河鲀，河鲀年产量近 7000 吨，产值近 7 亿元，是福建省内河鲀育苗量最多、养殖面积最大、养殖产量最多的地区。

“河鲀产业是漳浦县培育出来的一项优质产业，当前扶持河鲀产业发展的思路日益清晰，按照‘提质增效、安全可控、绿色发展、富裕渔民’的总要求，以市场为导向，以‘苗种纯化、健康养殖、加工管控、品牌创建、文化引领’为重点，创新健康安全养殖发展模式，拓展河鲀全产业链功能，推进一二三产业融合发展的河鲀产业发展新格局，相信不久后，一定能够实现渔业发展、渔民增收、渔村稳定。”漳浦县县长黄庆华说。

（一）国内首创对虾河鲀花蛤立体化养殖

东坂村是漳浦县佛昙镇河鲀的主要养殖基地，地处江海交汇处，三面环海一面环山，由于海水、淡水资源丰富，利用潮汐形成咸淡相交，具有特别适宜河鲀生长的天然水质环境优势。目前，水产养殖成为全村最重要的经济支柱。

“东坂村从 80 年代初就开始养南美白对虾、斑节虾，刚开始行情不错。后来随着饲养环境逐渐恶化，虾就容易生病死亡，病毒会迅速相互传染，有时甚至颗粒无收，‘虾瘟’流行时大家束手无策。”漳浦县佛昙镇东坂村主任戴庆阳说，后来村民意外发现，由于虾池与外海是相通的，潮起潮落时把外海的野生河鲀带进虾池，善于游动的河鲀可以快速捕捉到那些生病的或者老弱的对虾，存活下来的自然是那些不易追到的“健康虾”。

这种“鲇鱼效应”，使得当地河鲀鱼养殖户不但没有受到河鲀吃虾带来的减产影响，反而增加虾的生命力而收益更好。佛昙镇养殖户还发现在对虾池里引进河鲀，不仅切断了虾池病源，还增加了虾的活力，开始尝试规模化在虾池套养河鲀。考虑到分层养殖的水生空间利用，渔民又在虾池里种养花蛤，河鲀产生的粪便与沉落到池底的残余对虾饲料，又成为花蛤的“美食”。

对虾、河鲀、花蛤分层混养，充分利用了有限的水域资源；虾饲料不仅满足了对虾养殖的需求，残余饲料被花蛤消灭，河鲀的存在又减少虾池对农药的使用和依赖，纯生态混

合养殖模式激活了漳浦佛昙镇东坂村河鲩产业，让村民走出了养殖困境，走上了致富之路。

据戴庆阳介绍，佛昙镇立体化的养殖模式，使得花蛤的收入抵销了虾塘的土地水域等租赁成本，河鲩的收入冲销了虾塘的饲料、人工、电费等养殖成本，而虾的收入则完全体现了虾塘的整体经济效益。

据漳浦县佛昙镇河鲩协会会长戴云峰介绍，佛昙镇池塘养殖面积近4万多亩，其中90%以上均套养河鲩，年产量3000多吨，应该是国内河鲩育苗量最多、养殖面积最大、养殖产量最多的乡镇。

（二）建立安全严格的河鲩养殖加工管控体系

养殖出来的河鲩不能合法上市，成为制约佛昙河鲩养殖业发展的瓶颈。2016年9月，原农业部和原国家食品药品监督管理总局联合发布通知，有条件放开养殖红鳍东方鲩和养殖暗纹东方鲩这两种河鲩的加工经营。

为此，佛昙河鲩养殖协会一直努力周转于农业农村部、原国家食品药品监督管理总局、卫生健康委等部门，希望能为佛昙养殖河鲩争取一张合法的牌照。

戴庆阳说，2013年底佛昙镇率先成立了福建省首家河鲩协会，在政府指导下加强规范河鲩行业管理，聘请专家举办多期河鲩养殖、加工安全培训班，全面推行河鲩控毒无毒技术。在养殖方面，经过人工多代驯化和繁殖的河鲩味道依然鲜美，并且毒素已完全控制在安全食用的范围之内。在加工

经营方面，全镇实行持证经营制度，制定《养殖河鲩烹制安全守则》，研发河鲩毒素快速检测试纸，为河鲩食用安全做好最后一道保障。

为规范产业发展和食品安全，在佛昙镇实行“一品一码”全程可追溯：生产有记录、信息可查询、流向可跟踪、责任可追究、产品可召回、质量有保障。据戴云峰介绍，迄今为止，还没有食用当地养殖河鲩中毒的记录。

经过长期不懈努力，2018年5月22日，福建森海食品有限公司率先通过农业农村部和中国水产流通与加工协会考核验收，成为福建省首家通过暗纹东方鲩养殖、加工“双备案”的企业，获得“鱼源基地”和“养殖河鲩加工企业”证书，并于2018年10月开始加工生产，真正实现漳浦县河鲩产业从“灰色地带”走入阳光。

据了解，森海食品有限公司在养殖过程中，依托福建省海洋与渔业厅水产品质量安全追溯体系，实现“生产有记录、信息可查询、流向可跟踪、责任可追究、产品可召回、质量有保障”。这张河鲩养殖业的“身份证”为佛昙镇的河鲩产业注入了一股“强心剂”，也让当地养鲩人信心倍增。

（三）推动河鲩全产业链建设

据福建省海洋与渔业局提供的资料表明，福建省养殖的主要品种有：暗纹东方鲩、菊黄东方鲩、双斑东方鲩。2018年，福建省河鲩养殖面积达11万亩，产量9000吨，产值超过20亿元，养殖河鲩的育苗、养殖、加工、流通、餐饮产

业已初具规模，成为福建省沿海地区渔民致富的重要途径。

由于福建主养殖的菊黄东方鲀、双斑东方鲀还未争取到国家有条件放开加工经营，70%以上的成品鱼大多只能供应江苏、浙江等外省，加上福建养殖东方鲀的加工多为民间传统烹饪方法，还未形成系统的工业化加工，精深加工相对滞后，河鲀养殖经济效益没有充分显现。

为了让“河鲀之乡”能够名正言顺地养殖甚至经营河鲀加工，促进河鲀养殖产业链能够良性持续发展，让更多人放心享用河鲀美食，漳浦县佛昙镇河鲀协会在当地政府和主管部门的支持下，致力于河鲀鱼源基地和加工基地的备案审核制度。

漳浦县佛昙镇宣传委员戴艺文介绍，从1996年开始，佛昙镇就组织技术人员潜心科技攻关，探索出河鲀、对虾、花蛤混养的生态立体养殖模式，经过二十几年的实践证明这种养殖技术是生态、健康的。

“河鲀虽有毒，但浑身是宝，体内富含多种氨基酸和微量元素，以及具有抗癌、抗衰老作用的硒、锌等元素。做到安全食用，可以起到增强人体免疫力、健胃养胃、提高视力、抑制肿瘤等作用。”戴云峰说。

伴随着养殖业的发展，河鲀加工取得突破，逐渐开发出冻河鲀、鱼饺、鱼丸、鱼干、鱼罐头、胶原肽酒、鱼皮低聚肽、精白低聚肽和化妆品等系列产品。与河鲀养殖产业相关联的种苗、技术服务、饵料供应、活鱼与冰鲜鱼运输、配合

饲料加工、渔业设施和出口贸易等得到快速发展，全产业链从业人员超过 20 万人。

（四）逐步完善河鲩养殖加工产业环境

从误打误撞到不断摸索和尝试，河鲩、对虾、花蛤混养的生态养殖模式，激活了漳浦佛昙镇立体化养殖业之路。从一家一户的散养模式，到集中连片的规模化经营，漳浦的河鲩产业从无到有，逐渐成为带领村民渔民致富的民生产业。

东坂村养殖区也因此被农业农村部授予“农业部水产健康养殖示范场”。该场的核心示范区面积 1 万多亩，辐射带动周边及全省近 10 多万亩，得到农业农村部的高度肯定。

为形成规模效应和示范作为，佛昙镇在 2013 年底成立了福建省首家河鲩协会，在政府指导下加强规范河鲩行业管理，聘请专家举办多期河鲩养殖、加工安全培训班，全面推行河鲩控毒无毒技术。

为助推河鲩产业发展，佛昙镇森海食品有限公司在省海洋与渔业部门指导下，把每条加工好的养殖暗纹东方鲩产品信息上传至福建省水产品质量安全“一品一码”全程追溯系统，消费者通过扫描产品包装的二维码，可以直接查看到该养殖暗纹东方鲩产品的产地、生产企业、相关负责人信息，实现“生产有记录、信息可查询、流向可跟踪、责任可追究、产品可召回、质量有保障”。

特别是 2017 年起，森海食品有限公司为促进养殖河鲩产业向健康、安全、可控、追溯方向发展，开展了暗纹东方

鲢养殖基地建设。2019年2月，福建森海食品有限公司的养殖河鲢产品经过严格检验，获准进入第二批国家食品安全示范城市——厦门。

二、食品安全风险阻碍河鲢规模化产业化发展

河鲢食用或操作不当仍会引发中毒风险的理念一直阻碍市场发展空间和消费潜力，佛昙镇乃至漳浦县的河鲢产业发展还存在着诸多困扰和瓶颈。

（一）产业标准体系尚未完善，未能形成品牌优势

河鲢鱼有着悠久的食用历史和丰富的文化底蕴，目前国内河鲢的市场需求与食用安全一直是难以解决的矛盾。养殖河鲢经过控毒养殖，经权威部门检测为微毒级，而且宰杀和烹制严格规范，持证上岗，完全可放心安全食用，如此依然不能排除人们食用河鲢的顾虑与畏惧心理。

为保障消费者食用安全，国家主管部门对河鲢加工企业考核备案的条件十分严格：须有农业农村部备案的养殖河鲢鱼源基地；须有河鲢加工生产设备和技术人员，具备专业分辨河鲢品种的能力，熟练掌握河鲢安全加工技术；还要建立完善的产品质量安全全程可追溯制度和卫生管理制度。

当前因气候环境、温度、海水水质等因素限制，在漳浦地区，国家开放批准的暗纹东方鲢养殖量偏少，红鳍东方鲢养殖量为零。佛昙镇另外两大河鲢养殖品种：双斑东方鲢和菊黄东方鲢，还未得到农业农村部和国家市场监督管理总局

联合发布的河鲩加工经营许可，市场只能由江苏扬中和大连天正所把持。

新华社经济分析师调研发现，佛昙镇在两个未放开河鲩品种的种质、亲本、苗种，养殖技术规范、饲料添加成份、加工技术规范、毒素检测标准以及可追溯等相应的地方标准、行业标准的制定方面依然尚未完全展开，全镇河鲩产业发展和规划也尚未告别无章可循的状态。缺乏规范、安全、无风险的产业标准体系，是影响解禁申请的一个重要因素。

根据以往的经验推算，双斑东方鲩和菊黄东方鲩如要获得农业农村部和国家市场监督管理总局有条件放开养殖和加工经营许可，预期前后需要近 20 年的品种筛选与去毒净化过程。目前佛昙镇河鲩产业仍为散户经营状态，以村乡镇及现有企业的资金、技术实力很难支撑如此漫长的种苗净化去毒过程与许可放开申请工程。

漳浦县河鲩养殖产业在省市各级部门的大力支持下，得到了迅速发展，具备了一定的产业规模，逐步竖立了地域品牌形象。由于缺乏基础性研究的系统性、连续性和深入性，河鲩食用安全说仍缺乏有力的数据支撑。

（二）散户模式，产业链延伸及品牌带动作用不足

经过了近 20 年的发展，漳浦县河鲩产业已经逐步走向成熟完善，成为福建省河鲩育苗量最多，养殖面积、养殖产量最大的地区。

调研发现，漳浦县沿海多数河鲩养殖场规模偏小，河鲩

养殖还处于分散经营的格局，大部分河鲩由个体户养殖，场地规模小、无品牌意识、市场竞争力弱。

就佛昙镇规模化养殖加工河鲩的龙头企业福建森海食品有限公司而言，其 2018 年共加工养殖暗纹东方鲩 32 吨，销售成品 25 吨，产值 400 多万元。2019 年预计养殖河鲩订单月增长 20%以上，计划加工养殖暗纹东方鲩 150 吨，预计产值 2700 万元。如此小的规模，难以承受较大的市场波动，更难以发挥龙头企业的技术引领与示范带头作用。

佛昙镇河鲩鱼养殖行业具有其特殊性，养殖户点多面广即农户多、养殖规模小、区域分散；水产品鲜活销售为主，批量大、单体小，一般不进行包装；此外贮存、流通限制条件多，加工产品相对比例小，因可操作性和成本问题一般不贴加安全信息和检验检疫标志，使河鲩鱼的安全信息在消费者和生产者之间形成信息不对称问题，出现问题也较难找到责任者。

漳浦县养殖河鲩已有近 20 年历史，因其散户及农户的自然特性，缺乏必要的、系统的、持续的品牌宣传与推广实践。缺乏更高层次的引导，诸如建立河鲩养殖加工的地方标准、行业标准，注册申请集体商标、原产地标识等知识产权保护与宣传工作依然没得到足够重视，进而导致漳浦河鲩产业的市场认知度低、议价能力较弱的局面。

（三）目标市场过于集中，缺乏市场主动权

漳浦县佛昙镇现每年河鲩鱼养殖产量约 7000 吨，受福

建省整体消费限制，超过三分之二的养殖产品均销往江苏省，产业链发展极不均衡。

由于主要消费市场集中在江苏，定价主动权牢牢掌握在江苏客户手中。福建省内对河鲀饮食文化的宣传不足、引导不足、推广不足，导致市民对河鲀餐饮的消费意愿不强，又制约了本地河鲀餐饮业的发展。本地消费不足、销售市场过于集中，使得佛昙镇养殖河鲀鱼在集中上市时往往出现增产不增收的现象，急于销售反而助推农户集体杀价倾销的内耗与自残。

除我国江南等传统河鲀消费市场，日本和韩国也是河鲀的消费大国，食用河鲀的历史也非常悠久。日本、韩国每年河鲀需求量大，野生河鲀的捕捞量越来越少，其毒性也较养殖河鲀更高，因此催生了国内沿海地区河鲀养殖出口的热潮。由于缺乏龙头企业引导和渠道支持，在拓展海外市场方面，佛昙镇渔民更是不敢想不敢尝试。更有渔民称，国内市场都搞不定，哪里还敢去国外“折腾”。

（四）品牌意识不强，欠缺整体推广思路

“一朝食得河豚肉，终生不恋天下鱼”。养殖河鲀已成为佛昙镇一张最靓丽名片，成为享誉国内外的“河鲀之乡”，东坂村更是被称为“中国河鲀第一村”。

新华社经济分析师了解到，自北到南诸多国内沿海地区都在推广推动河鲀养殖，应该相信河鲀养殖产业非常具有前景，而且河鲀养殖也非常具有富民效应，能够帮助村民实现

脱贫致富，推动美丽乡村建设。实现上述目标，必须要把河鲢产业做大做强，做出规模效应，要提高佛昙镇及漳浦县河鲢产业的竞争力和品牌价值。

漳浦地区河鲢养殖产业普遍由诸多农户渔民承包虾池养殖，水域、品种、规模均受自然条件限制，而市场又被江苏、大连等消费场所把控，渔民普遍处于产业链的最低端，进而缺乏议价能力，利润低薄更无心做品牌做形象，究其原因漳浦河鲢产业链体系不健全、缺乏地方标准与品牌形象。

河鲢作为佛昙镇新晋特色产业，必须要有牢牢树立品牌形象的意识，然而整体产业规模格局分散、资金欠缺、技术欠缺、意识欠缺，导致佛昙河鲢产业墙内开花墙外香。养殖户得不到应有的利益，与漳浦河鲢产业散户养殖现状相关，与政府部门缺乏有效的引导和规划密切相关。

三、河鲢养殖前景可期 产业发展还需多方扶持

据福建省海洋与渔业局人士称，如果福建养殖河鲢另外两个主要品种（双斑东方鲢和菊黄东方鲢）被列入国家有条件放开名录，再通过规范行业管理、扩大养殖规模、发展精深加工、打造知名品牌、完善流通体系，发展河鲢文化等，一条百亿元的河鲢产业链将成为福建第十大特色品种超百亿全产业链。

（一）加大政策支持，组建市县级河鲀协会

调研期间，与新华社经济分析师团队接触最多的人是福建森海食品有限公司总经理戴云峰，同时也是漳浦县佛昙镇河鲀协会会长。据戴云峰介绍，佛昙镇早在 2013 年底成立了福建省首家河鲀协会，在政府指导下加强规范河鲀行业管理，聘请专家举办多期河鲀养殖、加工安全培训班，全面推行河鲀控毒无毒技术。

然而，漳浦县佛昙镇河鲀协会是镇级民间组织，缺乏与县级农业、渔业、海洋等政府部门的对接能力。其协会的组织机构、组织人员与组织能力也无法与县级、市级协会相媲美。

为助推河鲀产业的发展与壮大，新华社经济分析师建议漳浦县委县政府尽快将其升格为县级协会组织，在可能的条件下向漳州市申请成立高级别协会组织，以便更好协调各级政府资源，更快将河鲀产业培育成支柱产业、特色产业和民生产业。

在组建由县主管部门主管的河鲀协会之后，着手组建河鲀产业联盟，充分发挥行业协会、商会、养殖加工企业、消费者团体等非政府机构的作用，完善河鲀产业规划，制定县级行业标准、地方标准，为河鲀养殖加工的国家标准、行业标准提供可靠的数据与资料。在协调本地资源的同时，积极向漳州市、福建省申请资金与技术支持。

由于气候环境、温度、海水水质等因素限制，国家批准

河鲢品种不适宜漳浦本地养殖，未列入开禁范围的双斑东方鲢和菊黄东方鲢养殖产量占据了多数。建议由县河鲢协会牵头组织相关科研机构开展双斑东方鲢和菊黄东方鲢食用安全性评估，帮助协调解决农业农村部养殖河鲢鱼源基地备案工作中遇到的难题，力争这两个品种河鲢鱼尽快能列入养殖河鲢鱼源备案基地目录。

以县农业局、海洋局为主体，吸引更多部门成立县级河鲢产业技术研究院（办公室），调查和研究佛昙河鲢产业化发展现状、行业效益、风险控制和金融支持；制定佛昙河鲢产业发展规划，提出政策支持的依据和重点；设计产学研结合支撑产业发展的框架（机构和责任）和路线图（政策与支持）。

（二）壮大规模，建立河鲢产业发展基金

漳浦河鲢产业已列入打造福建省渔业十大超百亿全产业链项目，县委县政府要统筹各项工作，相关乡镇、县直单位要加强部门合作，积极推动河鲢产业链从育苗、养殖延伸到食品、餐桌、精深加工、旅游观光等行业。

在成立漳浦河鲢产业技术研究院（办公室）的前提下，由县政府出资成立5亿-10亿元规模的河鲢产业发展基金，通过政府贴息、企业贷款、银行信贷和普惠金融等多种方式，引导和扶持3家以内本地龙头企业，打造3-5家知名河鲢品牌。

以目前佛昙镇及漳浦县的水域与自然资源，欲实现百亿

规模还欠火候，县委县政府还应加快拓展适宜养殖面积，尽快解决准入备案许可涉及海域使用办证等问题。积极扶持漳浦省级河鲀良种场建设，坚持特事特办，简化审批手续。

积极推动招商引资工作，争取引进有实力、有品牌、有市场的大型食品企业投资建厂，助推漳浦河鲀产业发展。扶持漳浦河鲀企业发展，支持企业研发河鲀衍生产品申请专利，大力培育河鲀品牌。

大力推动水产养殖业转型升级，引进大型水产品开发公司进行产业对接，同时加快培育河鲀为原料的河鲀酒、河鲀面膜、胶原蛋白酒、河鲀水饺、河鲀鱼丸等多个系列深加工产品品牌，延伸产业链，提高河鲀产业的附加值，推动二产收入。

推动商务、渔业等相关部门通过招商、合作等尽快建立和完善河鲀出口服务体系，促进河鲀鱼产品顺利出口。由政府牵头成立行业组织积极寻找合作伙伴，除日韩之外还可积极寻求国际市场的开拓，如美国、欧盟等。出口产品种类多样化，除了河鲀鲜活产品、冷冻食品，建议尽可能对河鲀鱼进行深加工、精加工，制成罐头、烤鱼片，提炼高纯度的河鲀高蛋白等。

（三）积极培育本地定价话语市场体系

调研期间，新华社经济分析师发现，政府部门、行业协会、养殖户或主管部门都反映，在全国最大的河鲀批发市场——江苏扬中博联水产市场，漳浦河鲀知名度非常高，市场

的存有量占到了 60%-70%份额。

建立漳浦河鲀产业竞争优势，一方面要加大河鲀养殖规模与深加工处理能力，同时还应积极推动在河鲀交易市场建设与价格引导上先发制人，即一手做大产业，一手做大市场。

就目前而言，能够规模化、产业化养殖加工河鲀的地区并非仅仅在福建，目前尚未形成公开的河鲀区域交易中心，也未能形成引导全国河鲀价格的区域品牌。漳浦县则可以利用河鲀产业的立体养殖所带来的价格优势与在江南消费市场主导份额的区域优势，尽快谋划建立漳浦河鲀交易中心，以先发优势抢占国内河鲀产业聚集中心效应。以漳浦河鲀交易中心的实时交易价格与数量为核心数据，加强河鲀产业消费市场的大数据分析系统建设，合理引导河鲀的养殖与加工规划。

配合区域河鲀交易中心建设工作，加快河鲀冷库存储中心、河鲀冷链物流中心和河鲀研发中心等相关配套设施建设，借此建立区域性河鲀产业平台，在品种繁育、保鲜、冷藏与加工能力建设、旅游餐饮、产品宣传、活动组织方面实现统筹协调、互助与自律，避免潜在过剩与不足、重复建设等风险。

（四）推动河鲀休闲文化衍生市场建设

依托丰富的文化、历史与自然资源，建议漳浦县以河鲀养殖园为纽带，将世界非物质文化遗产南靖土楼风景区，国家级漳州滨海火山国家地质公园，浓郁闽南文化的威惠庙、

雨查顶，世界最大的茶博物院天福茶博物院和为共和国诞生作出突出贡献的中共靖和浦县委旧址，通过河鲀美食大道的景观走廊进行串联，形成区域文化特色与休闲观光农业旅游相结合。推动河鲀产品在市县相关餐馆、酒店展示、销售、品尝，创新河鲀头牌菜诸如“河鲀鲜”等知名度和口碑。

继续举办好佛昙河鲀美食节和产业推介活动，努力或尝试将漳浦河鲀融入到具有广泛参与及影响力的国家或省级全民健身等公共活动，增加漳浦河鲀的知名度和影响力。以国家级绿色食品原料基地和漳浦河鲀地理标志为抓手，推动整合“漳浦河鲀”品牌，形成全县、全市主打“漳浦河鲀”主品牌，各企业运营子品牌的格局。

就目前而言，佛昙河鲀的冻鲜销售与深加工处理能力还未饱和，其外销到长三角及南北方城市的冰鲜存储与冷链运输问题还尚不突出，电商销售市场也尚未推广。新华社经济分析师建议，必须要提前做好心理准备与实际应对策略，加快冷库与物流等产业配套体系建设步伐。

调研中发现，当前对虾、花蛤多半是直供大中城市的商超企业，该模式虽然能快速解决海鲜销售问题，但也易受销售端压价的影响。此外，佛昙河鲀养殖更多为中小农户，对发展个人消费市场意愿不强，也有生鲜电商环境不完备等客观原因。为满足个人消费市场需求，适度增加面向终端市场的 B2C 电商销售也是大有可为。

执笔：

新华社中国经济信息社经济分析师

李 涌

参与调研：

新华社中国经济信息社福建经济研究中心

林建武

编辑：

新华社中国经济信息社

张 婷

编审：

新华社中国经济信息社

杨 光 刘 馭

主 编：王 萌

联系电话：（010）88052735