

西南大西洋公海鱿鱼探捕产量及销售分析

蔡啸涛¹, 石桂华², 周挺³, 郑基¹, 蔡世发¹, 刘祖强¹, 马家志^{1*} (1. 浙江海洋大学水产学院, 浙江舟山 316022; 2. 浙江海洋大学东海科学技术学院, 浙江舟山 316000; 3. 舟山宁泰远洋渔业有限公司, 浙江舟山 316100)

摘要 以2015年1—6月我国在西南大西洋公海海域阿根廷滑柔鱼钓的探捕调查为基础, 分析了专业鱿钓船(宁泰58号)的产量情况, 并对远洋渔业公司鱿鱼销售进行了实地调研, 为指引、规范鱿鱼产业发展提出合理意见。

关键词 鱿鱼; 探捕产量; 销售; 远洋渔业

中图分类号 S9-9 文献标识码 A 文章编号 0517-6611(2017)34-0231-02

Squid Detection Yield and Sales in the High Sea of Southwest Atlantic Ocean

CAI Xiao-tao¹, SHI Gui-hua², ZHOU Ting³, MA Jia-zhi^{1*} et al (1. Fishery College, Zhejiang Ocean University, Zhoushan, Zhejiang 316022; 2. Donghai Science and Technology College, Zhejiang Ocean University, Zhoushan, Zhejiang 316000; 3. Zhoushan Ningtai Pelagic Fishery Co., Ltd., Zhoushan, Zhejiang 316100)

Abstract Based on the fieldwork about Argentine shortfin squid jigging in the high sea of Southwest Atlantic Ocean from January 2015 to June 2015, we analysed squid detection yield in the vessel NING TAI 58, and conducted research about squid sales of pelagic fishery companies, then gived some reasonable advises about guiding and regulating the squid industry.

Key words Squid; Detection yield; Sales; Pelagic fishery

鱿鱼属软体动物类, 是乌贼类的一种^[1], 营养价值丰富, 含有多种人体需要氨基酸, 低脂肪、高蛋白、低热量等优点使其逐渐走入大众视野。全球海洋中头足类资源总储备量为5 000万~10 000万t, 而全球每年约360万t的捕捞量中, 有70%左右是鱿鱼, 鱿鱼产量每年都有新的增长^[2]。鱿鱼是当前我国远洋渔业的三大主要品种之一, 2015年我国鱿鱼捕捞量达到48.61万t, 并且渔场的产量仍在不断提高。舟山是我国远洋鱿鱼的最大的生产基地、输入口岸和主要加工地区, 据统计鱿鱼产量占整个舟山远洋渔业的90%以上, 舟山鱿鱼产量更是占全国鱿鱼产量的70%左右, 是我国鱿钓渔业第一市。

在产量增加的压迫下, 鱿鱼市场也在进行不断的调整完善。但是长久以来, 产量的提高和企业的完善并没有同比例的增加, 使得其间的鸿沟越来越深, 市场终将面临创新整合。笔者通过对西南大西洋公海鱿鱼探捕产量调查, 并对舟山多家远洋渔业公司调研, 分析鱿鱼销售走向, 针对鱿鱼市场弊端提出了相应对策, 供从业者参考。

1 我国捕捞鱿鱼的品种及产地

我国市场鱿鱼主要来自远洋捕捞, 捕捞区域主要为北太平洋海域(太平洋鱿鱼)、日本海海域(真鱿)、西南大西洋海域(阿根廷鱿鱼)、东南太平洋(秘鲁鱿鱼)等, 还有部分来自以及我国近海(真鱿)。2012—2015年舟山远洋企业在三大主要渔场捕捞产量见图1。

阿根廷渔场鱿鱼品质最佳, 鱿鱼个体小, 肉厚油多, 适合鲜销零售, 市面上的鱿鱼一般也都是阿根廷鱿鱼; 北太平洋的鱿鱼颜色紫红, 跟阿根廷鱿鱼相似, 但是品质不如阿根廷鱿鱼; 秘鲁鱿鱼个体巨大, 最大可达200 kg, 一般直接在船上

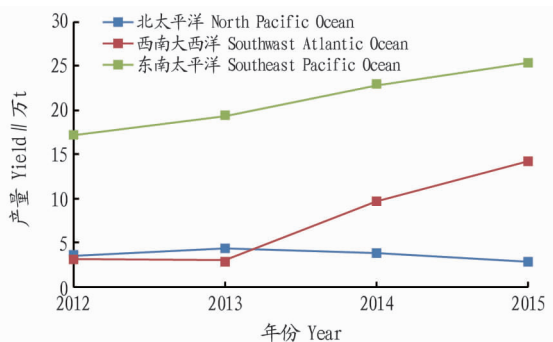


图1 2012—2015年舟山远洋企业鱿鱼捕捞产量

Fig. 1 Squid detection yield of Zhoushan pelagic companies during 2012 - 2015

进行分类加工处理, 按不同部位进行分类保存。

虽然鱿鱼的繁殖受气候影响巨大, 有些地区暴发厄尔尼诺现象会导致产量暴跌, 但是几大渔场的综合产量仍有提高。加上目前我国在印度洋并无规模船队进行鱿钓作业, 却有多家国内公司时刻勘察新的渔业资源的动态, 预计在未来几年会开发出新的渔场。

2 西南大西洋公海鱿鱼探捕产量分析

舟山宁泰远洋渔业公司的宁泰58号渔船于2015年1月17日—6月30日在西南大西洋公海进行阿根廷滑柔鱼探捕作业, 共计作业165 d, 产量情况见表1。

2.1 月总产量情况 由表1可知, 2015年度宁泰58号在西南大西洋钓捕渔获物总产量为1 313.200 t(与2014年度相比减少了379.325 t)。在2015年度的渔获物总产量中, 3月份的产量最高, 近400 t; 4月份和2月份的产量分别在300 t左右; 1月份的产量不高, 近130 t, 产量低主要是由于1月份的作业天数只有15 d; 6月份的产量最低, 不到30 t, 主要是由于6月份西南大西洋已进入渔汛末期。

2.2 月平均日产量情况 由表1可知, 2015年宁泰58号在西南大西洋钓捕渔获物的平均日产量为7 958.79 kg/d(相比

基金项目 2016年浙江省大学生科技创新活动计划暨新苗人才计划项目(2016R411057); 浙江省海洋与渔业局2015年安哥拉海域中上层鱼类资源探捕项目; 浙江省海洋与渔业局2014年西南大西洋公海阿根廷滑柔鱼资源探捕项目。

作者简介 蔡啸涛(1995—), 男, 河南洛阳人, 本科生, 专业: 海洋渔业。
* 通讯作者, 讲师, 硕士, 从事渔具理论与远洋渔业研究

收稿日期 2017-09-28

2014年度下降3 250.00 kg/d)。从平均日产量随月份的变化趋势来看,1—3月份的平均日产量逐渐增加,到3月份达到最大,近12.5 t/d。从3月份开始到作业结束,平均日产量又逐渐降低,6月份时平均日产量最低,约0.9 t/d。

表1 2015年度宁泰58号渔船在西南大西洋渔获物产量情况

Table 1 Catch yield of vessel NING TAI 58 in the Southwest Atlantic Ocean in 2015

月份 Month	作业天数 Working days//d	渔获物产量 Catch yield		月平均日产量 Monthly average daily yield kg/d
		产量 Yield t	比例 Proportion %	
1	15	128.575	9.79	8 571.67
2	28	289.037	22.01	10 322.77
3	31	383.950	29.24	12 385.48
4	30	309.000	23.53	10 300.00
5	31	175.175	13.34	5 650.81
6	30	27.463	2.09	915.42
合计 Total	165	1 313.200	100.00	7 958.79

2.3 钓捕渔获物不同规格产量情况 在西南大西洋鱿鱼钓作业中,渔获物按不同规格进行分级装盘处理。主要分为6个等级:150 g以下、150~200 g、200~300 g、300~400 g、400~600 g和600 g以上。各个等级的产量及比例见表2。

表2 2015年度宁泰58号渔船不同规格渔获物产量组成

Table 2 Yield composition of different specifications of catch in fishing vessel Ningtai 58 in 2015

规格(单个重) Specification(Single weight)//g	产量 Yield//t	比例 Proportion//%
<150	200.925	15.30
150~200	166.712	12.70
200~300	431.350	32.85
300~400	270.375	20.59
400~600	194.938	14.84
>600	48.900	3.72

由表2可知,2015年度宁泰58号渔船上200~300 g规格的渔获物产量最高,达431.350 t,占总产量的32.85%;600 g以上规格的渔获物产量最低,为48.900 t,占总产量的3.72%。

3 我国鱿鱼销售情况分析

国内经营远洋鱿鱼以山东、福建、浙江等几个沿海省份为主,而消费市场主体也主要是这几个省份。为统计分析鱿鱼销售情况,该研究对中国水产舟山渔业公司、中水股份舟山分公司、舟山宁泰远洋渔业公司等企业进行了鱿鱼销售实地调研。

3.1 捕获鱿鱼的主要销路 我国公海鱿鱼产量居世界第一,主要作为食品和加工成食品原料进行销售,70%销往国外,30%内销。所捕获的鱿鱼主要有3个去向:食品加工厂、分销零售、外贸出口。

3.1.1 食品加工厂。多数大型企业拥有自己的鱿鱼加工渠道,例如中国水产舟山远洋渔业公司旗下的明珠食品,杭州的大洋世家等。这些公司除了销售渔获外,还有实力经营食品加工。销售方面往往会有一些固定的客源,与其他企业建立了长期的贸易关系,这类商品的交易量很大,价格相对较

低,所售的鱿鱼以秘鲁鱿鱼和北太平洋鱿鱼为主,经过加工的鱿鱼制品会从这些食品企业销往各地。

3.1.2 分销零售。分销的产品会直接流入市场,这类产品多是阿根廷鱿鱼。因为产品会直接由消费者进行挑选,所以要保证品质最佳,因而也是价值最高的鱿鱼。企业会出售此类鱿鱼鲜货给海鲜市场及超市等,然后以零售的形式分散进入各家庭、饭店以及小吃摊。

3.1.3 外贸出口。我国也是鱿鱼的主要出口国之一,对国外进行贸易的地区主要是欧洲地区和日韩等国家。这些地区远洋鱿钓开展早于我国,所以人们在饮食文化上能够很好地接受鱿鱼。而且国外的捕捞行业衰退,我国正不断加大国际市场的投入。

3.2 当前鱿鱼市场的弊端 当前国内的鱿鱼主要由远洋渔业公司的捕捞船队生产,然后在海上进行粗加工或是直接冷藏运输回国内,回国后一部分由事先预定的厂家进行提货,渔获较多时,更多的则是囤积在冷库中待售。传统的经营模式容易造成买卖双方的信息不对称,资源得不到充分利用,使得行业上存在很多弊端,比如产品囤积、购货过程复杂、缺乏品牌产品等。

4 鱿鱼产业发展对策

4.1 政策扶持 2012年底国务院召开常务会议专题研究渔业发展问题,2013年国务院出台了《国务院关于促进海洋渔业持续健康发展的若干意见》(国发[2013]11号)文件,远洋渔业继续受到国家的优惠政策支持,这给远洋渔业发展创造了新的机遇。建设国家远洋渔业基地,如舟山(中国)远洋渔业基地,要建设完善港口基本设施,形成基础设施完备、各类功能完善、服务机构齐全的远洋渔业母港^[3]。并且建立保税渔港,围绕渔港设立水产城,建立我国的鱿鱼交易中心,利用开放性和保税功能吸引国外商户直接往来贸易。

我国经营远洋渔业的公司主体是国营企业,各大公司都隶属中国农业发展有限公司。在舟山的中水集团远洋渔业有限公司、舟山海洋渔业公司、浙江远洋渔业公司、上海水产集团等国内大型远洋企业虽然各自经营,但是公司还是归国家调配,在国家积极发展远洋渔业的框架下,高层联合是必定发生的,有了国家统一调度,行业会迅速走向规范化,形成完整的产业链,创造出产业品牌。在舟山群岛得天独厚的条件下,成为集加工、中转、运输、冷藏和贸易为一体的鱿鱼集散中心,乃至亚洲鱿鱼市场交易的中心。

4.2 拓宽市场 在“互联网+”的大背景下,借助互联网思维为传统鱿鱼行业注入新动力^[4]。在沿海市场逐步趋于饱和的状态下,内陆市场的潜力不容小觑。指数级别的互联网信息传递可以将鱿鱼产品迅速推广向内陆地区甚至远至其他国家地区。“互联网+”一定程度上可以满足消费者的个性化需求,供给与需求得以更好的信息交互,使得“私人订制”得以更低成本的实现,从而挖掘出潜在市场,推动更强烈的消费需求^[5]。同时,拓宽潜在市场,开发新客源,也是解决鱿鱼销路的好途径。了解各地市场不同的需求,通过产品创

较为单一,即噻虫嗪、哒螨酮、苯醚甲环唑、联苯菊酯残留超标,其中噻虫嗪最为突出。中国 GB 2763 标准中没有在葱类蔬菜中规定噻虫嗪残留限量值,蔬菜产品的风险监测与风险评估计划未涉及噻虫嗪指标,而日本对噻虫嗪在葱、韭葱、洋葱等产品中设置了不同的限量值,葱、韭葱中为 2 mg/kg,繁殖洋葱(包括青葱)中为 10 mg/kg,洋葱中为 0.01 mg/kg。由于在中、日 2 国监管主体使用的标准和法规不同,造成了在中国产地和流通监管均合格而出口到日本变为不合格产品的状况。然而自 2014 年被退货 52 批次后,情况并未明显改观,说明问题从市场到生产的传导信息不灵、产业链的各环节痛点感受不一致。因此,葱类蔬菜产业协会或产业技术联盟应重视主要贸易国标准法规及世贸组织 TBT/SPS 通报,及时调整生产和质量控制措施,避免农业和加工业者造成损失。

3.2 应加强对葱类蔬菜投入品市场的监管 2014—2017 年,中国输日葱类蔬菜已有 70 余批次被检出不符合日本肯定列表关于噻虫嗪残留要求,间接地反映了中国作物中使用噻虫嗪农药的乱象。噻虫嗪是一种新型的高效低毒广谱杀虫剂,2011 年成为全球第一大杀虫剂,不但防治地面害虫,而且可以防治地下害虫,对防治同翅目、缨翅目、鞘翅目和鳞翅目等害虫有效,中国对以噻虫嗪为有效成分或有效成分之一的农药业已颁发了 394 个登记证书^[8],而 GB 2763—2016 仅对糙米、小麦、结球甘蓝、黄瓜、西瓜、甘蔗、茶叶等 7 种食品规定了噻虫嗪最大残留限量。由于噻虫嗪在植物和土壤中的代谢缓慢,具有较长时间的生物活性,耐雨水冲刷,土壤持效期可达 90 d,应为中国重点监控使用的农药品种之一。目前在生产中,噻虫嗪不仅作为农药广泛用于防治稻飞虱、苹果蚜虫、瓜类白粉虱、棉花蓟马、地蛆、蚱壳虫、梨木虱、柑橘潜叶蛾等害虫,噻虫嗪还以药肥为载体更广泛地用于葱、蒜、洋葱、韭菜、土豆、西瓜、山药等蔬菜生产中。而药肥逃避

了农药登记和质量监管,使农产品和土壤中噻虫嗪残留含量无法控制。因此,建议农药监管部门完善相关法规或规章,增加对药肥产品的监督抽查;在低毒农药产品质量监督抽查中,增加对杀虫剂、拌种剂中噻虫嗪隐性成分的筛查。同时,肥料监管部门也应加大对添加农药成分的肥料开展监督检查,对违规生产的依法进行处罚。

3.3 尽快完善葱类蔬菜中农药最大残留限量标准 中国食品安全国家标准 GB 2763—2016 针对噻虫嗪仅针对 7 种食品中规定了最大残留限量,尚没有对葱及洋葱等鳞茎类蔬菜类设置限量值,虽然葱、韭葱等品种蔬菜日膳食量较小,但洋葱、韭菜等产品是国内消费量较大品种,而噻虫嗪等烟碱类农药在蔬菜等食用农产品生产病虫害防治中广泛应用,在没有开展充分的膳食评估的前提下,消费者不应承担过大膳食风险。建议有关部门结合葱类产品出口贸易量大的因素,借鉴日本、欧盟等国家和地区做法,尽快制定噻虫嗪在葱类蔬菜中的最大残留限量值,为行业质量安全监管提供法律法规依据。

参考文献

- [1] 吴凤芝,金雪. 葱属作物遗传多样性研究进展[J]. 东北农业大学学报, 2014,45(1):118-122.
- [2] 国际粮农组织 2012 年度数据[EB/OL]. [2017-07-28]. <http://www.fao.org/faostat/en/#data/QC>.
- [3] 114 果蔬网. 中国洋葱主要产地分析以及洋葱产地上市时间详解[EB/OL]. 1(2016-03-08)[2017-07-28]. <http://www.114guoshu.com/zixun/2/7317.html>.
- [4] 罗振明. 组建省级葱类产业技术创新战略联盟促进葱类产业化发展研究初探[J]. 农业科技通讯,2014(8):176-179.
- [5] 商务部. 中国出口月度统计报告[R]. 2016.
- [6] 中华人民共和国 WTO/TBT-SPS 国家通报咨询中心. 中国 WTO/TBT-SPS 通报咨询网[DB/OL]. [2017-07-28]. <http://www.tbt-sps.gov.cn/tbtTbex/getList.action?pageType=2&tbtsp=2#>.
- [7] 方佳,李玉萍. 东盟国家主要农产品农药最大残留限量指标汇编[M]. 北京:中国农业科学技术出版社,2011.
- [8] 中国农药信息网. 农业部农药检定所农药登记数据农药登记数据[EB/OL]. [2017-07-28]. <http://www.chinapesticide.gov.cn/hysj/index.jhtml>.

(上接第 232 页)

新加之大力宣传,使鲑鱼的营养价值被更多人认可,进而愿意去消费。

4.3 创建 B2B 电子商务平台,升级产业链 产业链是相关产业活动的集,其构成单元是若干个相关关系的经济活动集合,若干从事相同经济活动的企业群体形成这个集合其中的一环。产业链中的每一环都影响着产业的发展。基于供需关系形成的上下游价值交换很大程度上需要及时的市场信息反馈和交互,需要供需双方的高效对接合作^[6]。创建 B2B 电子商务平台,能够使得供给需求双方高效合作。从鲑鱼原材料到销售、运输、消费每一环都需要及时了解市场供需,交易成本较大。B2B 电子商务平台的建立为供需双方的交易提供了极大便捷,很大程度上节约了交易成本,同时可以及时了解市场反馈的信息,甚至还能够实现融资和技术进步。传统的经营模式在信息化时代显得有些捉襟见肘,交易信息

的不透明、繁琐的操作等都在限制行业的发展。而利用互联网建立起大型的网上交易平台,各家企业的供求信息、鲑鱼产地的产量、价格区间等消息均在平台公布,使得各方企业可以在第一时间获取自己需要的信息,甚至可以在平台上分析行情、交流经验,形成一个操作性强、统筹管理方便的交易环境。

参考文献

- [1] 孙琛,吴燕. 世界鲑鱼市场分析[J]. 世界农业,2013(12):91-94.
- [2] 中国水产养殖网. 上海海洋大学教授陈新军发布一年一度的“鲑鱼鱼情评估报告”[EB/OL]. (2016-11-10)[2017-08-25]. http://www.shuichan.cc/news_view-301883.html.
- [3] 舟山市人民政府. 舟山市国民经济和社会发展第十三个五年规划纲要[A]. 2016.
- [4] 马喜珍. 互联网+背景下我国传统零售行业转型路径探析[J]. 现代经济信息, 2015(17):325.
- [5] 陈美丽. “互联网+”引领下家居服的设计模式研究[D]. 杭州:浙江理工大学,2015.
- [6] 邓磊,王瑞梅,赵婧洁. 基于供给体系优化视角的信息共享价值研究[J]. 管理现代化,2016,36(4):95-97.