



烟台依托海洋牧场“百箱计划”，加快构建现代渔业产业体系 耕海牧渔，丰盈“蓝色粮仓”

YMG全媒体记者 宋晓娜

浩瀚的海洋是潜力巨大的“蓝色粮仓”。海洋渔业既是海洋经济的重要组成部分，又是构建多元化食物供给体系的重要途径。

践行大食物观，我们既要向陆地要食物，更要向海洋要食物。烟台依托海洋牧场“百箱计划”，大力推进深远海养殖发展，加快构建现代渔业产业体系。2024年，全市水产品总产量达199万吨，渔业经济总产值突破1300亿元。

珍稀海鱼“游”向市场

八月的莱州湾海风轻拂，山东海洋明波水产“蓝钻一号”生态围栏内，一场属于“深海精灵”斑石鲷的丰收正式开启——8万余尾身披黑金斑点、状若繁星的珍稀斑石鲷，已整装待发，即将奔赴市场。

这些被誉为“梦幻之鱼、刺身绝品、矶钓之王”的斑石鲷，不仅是海洋馈赠的天然瑰宝，更是科技赋能与生态养殖碰撞出的蓝色经济硕果。

斑石鲷因肉质独特、生长环境要求高，长期受限于野生资源稀缺。山东海洋明波水产以“大食物观”为引领，成功突破斑石鲷人工繁育技术，建成全国唯一的专业化繁育基地，扭转了依赖野生资源的局面。

依托国家级水产原(良)种场、山东省名优鱼类生物育种技术创新中心等科研平台，企业进一步构建起“苗种繁育—商品鱼养成—食品加工—终端销售”一体化产业链，通过深耕种业“芯片”，不仅让曾经稀缺的斑石鲷端上寻常百姓餐桌，更以超80%的全国市场占有率奠定了产业主导地位，成功入选“山东知名品牌”“好品山东”名单。

斑石鲷的优质品质，离不开“陆海接力”养殖模式的坚实保障。鱼苗先在陆上基地完成精心选育与早期培育，待体质强健后，再转移至莱州湾深远海大型生态围栏中自然成长。这里水质纯净、空间广阔，既最大程度模拟斑石鲷原生自然环境，又配备精准自动投饵与严密环境监测系统，全方位保障鱼类生长。这种模式不仅让斑石鲷保持外形美观、活力充沛的特性，更使

其肉质积累了丰厚的胶原蛋白，口感细腻鲜香、营养价值高，成为刺身与高端汤品的优选食材。

在保障品质的同时，绿色低碳理念更被贯穿于养殖全流程。企业首创的全封闭循环水养殖系统，实现节水95%、节能69%、废弃物流减排95%以上的显著成效；在海洋牧场建设中，还大力投放人工鱼礁，探索“贝—藻—参”多营养层次立体养殖模式，助力海域生物资源量增长2.6~3.4倍。正是这份对生态修复与资源养护的坚持，不仅让企业获评国家级海洋牧场示范区，更为斑石鲷的纯净风味筑牢生态根基。

明波水产的斑石鲷产业，正是烟台现代海洋渔业创新发展的生动缩影。如今，除了斑石鲷，明波水产的养殖车间里还有不少“稀客”，云龙石斑鱼、金虎杂交斑、黄带拟鲹等30多个海水鱼品种，均在此实现国内首次人工繁育，持续刷新着烟台水产种业的“创新清单”。

从浪尖到舌尖的价值跃升

现代海洋渔业的高质量发展，还需“养殖端”与“加工端”协同发力，推动水产品实现从深海到餐桌、从浪尖到舌尖的价值跃升。在烟台海和集团的观光车间，0℃以下的恒温环境中，全透明可视生产线清晰呈现水产加工全流程：工人在操作台前“一刀一锯”专注作业，切块环节力求厚薄一致，挑刺步骤做到一根不留，分拣时按部位、规格快速分装，每一步都尽显专业。

“每天进厂的鱼必须当天处理完，既要保证新鲜，更要守护餐桌安全。”海和集团副总经理刘仁德介绍道。目前，企业已建成10个符合国际卫生标准的现代化水产品加工厂，年加工出口水产品能力超2万吨，不仅与日本丰田通商等国际企业建立稳定合作，国内市场产品销售额也已突破1亿元。

从码头卸鱼到急冻装箱，全程冷链保障新鲜；从定制海鲜礼盒到高品质金标海参，多元产品覆盖需求；从本地商超专柜到全国电商平台，销售渠道持续拓宽——海和集团构建起从“海”到“桌”的全链条服务体系。

除了在加工工艺领域精耕细作，烟台水产加工企业还以创新研发为抓手，让海洋食材的多元价值得到进一步释放。“我们从2021年便启动了鲜炖海参的研发，在口味调配、食用便捷性提升、感官体验优化、保质期延长等方面反复尝试，经过无数次调整，最终推出这款产品。”烟台悦泰食品有限公司董事长李进介绍的鲜炖海参，正是企业针对市场需求创新的代表。

烟台东宇海珍品不仅构建起覆盖海参、扇贝的全产业链产业版图，更通过自主研发拓展产品边界——推出海参预制菜、发酵海参酒、海洋活性肽化妆品等30多款跨界产品，以“食品+健康+美妆”的立体化产品生态，重新定义海珍品矩阵。目前，企业在全国布局200多家门店，年精深加工产值即将突破6000万元。

纵观烟台水产加工领域，传统与创新交相辉映：既有传承百年的“蓬莱小面”鱼卤秘方，坚守老味道的匠心，也有全球领先的-196℃液氮锁鲜技术，留住食材本真。如今，海参加工已衍生出即食、冻干、肽粉等多个品类，鲍鱼更借助活体运输技术，48小时即可直达日韩高端市场，让烟台海味走向世界。

构建现代海洋渔业新格局

烟台依海而生、向海而兴，海洋资源禀赋优越，管辖海域面积1.16万平方公里、海岸线1071公里。近海渔业生物品种200多种，有捕捞价值的100余种，主要养殖品种包括海参、鲍鱼、扇贝、对虾、名优海水鱼类、海带，是全国重点渔区和优势水产品主产区。2024年，全市水产品总产量达199万吨，其中，海水养殖产量超过154万吨，渔业经济总产值1300亿元。

近年来，烟台依托海洋牧场“百箱计划”，大力推进深远海养殖发展，加快构建现代渔业产业体系，推进海洋牧场深远海养殖向规模化、工业化、智慧化、绿色化方向发展。截至目前，累计建成深远海养殖设施34座，年可产鱼类1.5万吨。农业农村部中国水产流通加工协会授予我

市“中国深远海养殖之都”称号。

海洋种业是现代海洋渔业的“芯片”，其新突破对产业高质量发展至关重要。目前，烟台已规划布局黄渤海新区水产种业基地创新发展核心区、东部鱼参藻种业集聚区、西部鱼贝种业集聚区、南部鱼虾种业集聚区、北部海珍品种业集聚区；持续深化同海南自贸港的种业合作，突破红瓜子斑养殖技术，实现东星斑苗种批量繁育；在全省率先开展6处深远海大规格鱼类苗种繁育基地建设，年培育大规格鱼类苗种1200万尾以上。今年新增1个国家级水产新品种“安源2号”，总数达到24个，约占全国海水新品种的1/6，种质创新实力持续领跑。

从“种业创新”到“养殖升级”，烟台现代渔业发展环环相扣。持续推动水产养殖绿色发展，以生态高效为导向加快养殖业转型。大力推广工厂化养殖、海珍品养殖、抗风浪深水网箱养殖等模式，示范应用生态健康养殖技术；在全省率先启动海上养殖容量评估，对莱州湾、长岛周边及市区东部重点海域养殖承载力开展科学测算，以此合理调控养殖密度、优化养殖结构；在陆域内水库实施“放鱼养水”工程，通过鲢、鳙、草鱼等品种的生态养殖，实现水域生态保护与养殖效益的双赢。



长岛弘翔海洋牧场。聂英杰 摄

抓好水产品加工与流通，让渔业产业增值落地见效。在加工端，我市坚持市场导向，推动产业从初级加工向精深加工转变，在黄渤海新区、龙口市等地形成特色水产品加工集聚区，全市规模以上水产品加工企业已达135家；在流通端，加大水产批发零售体系建设，完善仓储物流基础设施，为水产品走向“百姓餐桌”提供有力保障。

品牌是产业价值的“放大器”。烟台围绕品牌培育、推广与升级持续深耕发力，让“烟台海参”这一特色品牌释放更大动能。2025年，山东省海参产业联盟在我市成立，“胶东刺参”区域公用品牌标识及“胶东刺参”标识使用管理办法》发布，我市企业代表当选联盟会长、秘书长。我市成功举办2025世界海参产业（烟台）博览会暨海洋食材展，在一二线城市开展“鲜美烟台 好海好鲜”烟台名优海产品系列推介会，建设线上“京东·中国特产·烟台海参馆”，持续提升“烟台海参”的品牌影响力与市场竞争力。

辽阔海洋变身“蓝色粮仓”，深海美味“游”上百姓餐桌，依托得天独厚的自然资源禀赋和产业基础优势，烟台在建设“蓝色粮仓”的号角中扬帆正劲，向着经略深蓝的目标稳步前行。

专题

甘薯赛道，烟台下步这样跑

春栽一茬苗，夏收千斤薯。

“3月份种下，4月底就能采收第一茬薯苗，前前后后每亩可采苗15000~20000棵。按市价0.3元/棵算，光是卖苗，就几乎覆盖了前期所有成本。”8月21日，在莱州农之道农业种植有限公司的甘薯基地里，负责人吴翔高兴地说。

这已是多次剪苗后的收获，要是加上鲜地瓜，种植效益更加可观。7月底开始，甘薯抢“鲜”上市，恰好又赶上市场空窗期，地头价3.2~3.5元/斤，“算上前期卖苗的收入，整体算下来，亩产收益轻松突破1万元。”吴翔说。

为啥能有这么高的效益？种植模式能否复制？这正是8月21日召开的全市甘薯新品种全程标准化种植技术暨肥效试验现场观摩培训会的目的所在。

了解新品种、学习新技术、掌握新形势……这场观摩培训会，既是对前期甘薯新品种种植、肥效增产成果的现场检阅，也是一次聚焦产业高质量发展的技术交流大会，将加速品种更新换代和产业升级，推动甘薯产业由传统种植向高品质、高附加值方向发展，提升甘薯产业竞争力和经济效益。

专属“套餐”让甘薯吃饱吃好

在甘薯田里，烟台市牟平区钢盛农业专业合作社理事长张新弯下身子，刨开泥土认真看、



多元加工，烟台甘薯正在完成一场华丽的产业蜕变。

走绿色高效可持续的发展新路

提起烟台甘薯产业，尹秀波的话语中充溢着赞美：烟台甘薯产业已形成市农科院与金海种业“老牌引领、新秀崛起”的育种格局；在种植环节，摸索出“一年双收”甚至“苗、薯、菜一年三收”的高效模式；在甘薯类型上，形成鲜食甘薯为主、淀粉甘薯加快布局和菜用甘薯快速发展的局面。

不过，实事求是地讲，烟台甘薯产业也面临着不容忽视的短板。比如，产业发展仍面临品种结构单一、标准化程度不高、产业链条较短等问题。

推动烟台甘薯产业高质量发展，烟台下步如何做到？

“必须推行‘三品三化’战略。”尹秀波提出自己的看法，“三品”即品种、品质、品牌；“三化”即标准化种植、区域化布局、产业化经营。

她建议，政府应加强引导，建设示范园区，带动规模化和标准化生产，避免同质竞争和恶性竞争，要结合丘陵地形特点，合理布局鲜食、淀粉加工及菜用甘薯品种，实现差异化发展。比如，招远等地利用光伏空地和传统粉丝加工优势发展淀粉薯产业。

同时，区域公用品牌如“齐山蜜薯”已通过品牌效应带动周边销售，并在全国性展会上签约合作，体现了品牌化运营的初步成效。

她认为，还要加强适合当地的技术研发与集成，从育苗、水肥管理到病虫害防控，制定适宜胶东地区的技术规范，同时通过储藏保鲜实现错峰销售，延长市场供应期，全面提升烟台甘薯产业的市场竞争力和可持续发展能力。

在甘薯轻简高产高效栽培技术方面，山东农业大学教授、省薯类产业体系前首席专家史春余提出了“三四一栽培法”：“三选”即选沙壤地种植、选优良品种、选健康树苗；“四改”即改造作为轮作、改传统栽培模式为覆膜滴灌栽培模式、改稀植为密植、改斜插秧为平插秧；“一科学”即进行科学的施肥、除草、防治病虫害等。

市农技推广中心党委书记、主任姜文广表示，我市下步将锚定“良种良法配套”，聚焦“品种质量双升”，强化“产学研协同创新”，破解甘薯产业的发展瓶颈，推动甘薯产业走出一条“绿色、高效、可持续”的发展新路，为乡村振兴注入更强动能。

苗春雷

竖着耳朵仔细听。

“这几年不断有客户咨询‘金海美秀’，我们也考察了两三年，它口感好、糖化快，是个好品种。”张新说，合作社每年种植近2万亩甘薯，今年已经尝试种植了三四百亩“金海美秀”，正在进行最后的田间观察。如果表现过关，下一步可能会扩大种植规模。

新品种日益成熟，配套的新技术、新模式也让人眼前一亮。

市农技推广中心土肥站站长张培苹表示，接下来，市农技推广中心还会配套相关技术，推动“良田+良种+良技+良法”结合，全面助力烟台甘薯产业升级。

有了好品种、好技术，还得搭配好肥料。

市农技推广中心研究员王廷利介绍说：“目前专门研发甘薯专用肥的企业还不多，农户多凭经验施肥，但随着产业发展，研发甘薯专用肥已经是箭在弦上。”

今年春季，烟台市农技推广中心联合6家

规模化肥料企业，拿出看家本领，为甘薯定制了专属“施肥套餐”。每家企业分配5亩试验田，统一品种与管理，全程跟踪记录肥效。

结果怎么样？8月20日下午，顶着炎炎烈日，烟台市农技推广中心组织专家进行田间测产。

现场测产数据显示：6家企业的专用肥均比常规用肥增产20%以上，商品薯率均超过95%，实现了“不增投入，增产提质”。

市农技推广中心土肥站站长张培苹表示，接下来，市农技推广中心还会配套相关技术，推动“良田+良种+良技+良法”结合，全面助力烟台甘薯产业升级。

小甘薯串起60亿元产业链

甘薯曾是我国重要的主粮作物，“一年甘薯半年粮”是一代人的温暖记忆，它养活了无数家庭，是国家粮食安全的重要保障。与其他粮食作物相比，甘薯具备高产稳产、耐瘠薄、适应性强等显著优势，增产潜力巨大。

中国是世界上最大的甘薯生产国，种植面积占全球35%，总产量占全球60%。山东作为甘薯优生区，亩产鲜薯高达2800多公斤，是世界平均水平的3倍、全国平均水平的2倍，展现

出惊人的土地产出效率。

山东省农业技术推广中心正高级农艺师、省薯类产业体系综合试验站站长尹秀波介绍说，当前，甘薯消费正从“饱腹”转向“健康”，鲜食比例持续上升。河北、山东等多个省份鲜食甘薯种植面积已超50%，品种类型也日趋多元，从鲜食型、淀粉型到菜用型、特用型，不断丰富着消费者的选择。

种植模式的创新同样令人瞩目。例如莱州市夏邱镇推广的“苗+薯+菜”一年三收模式：早春采用双膜覆盖技术种植“金海美秀”，4月移植、7月收获；8月种菜，亩收益超万元，效益远超传统粮食作物。

在烟台，甘薯不再只是泥土之下的朴素作物，它已成为继烟台苹果、烟台大樱桃之后，又一张闪亮的“城市名片”。自2023年起，市政府工作报告连续三年聚焦甘薯产业，将其提升至与苹果、大樱桃并列的战略高度。

如今，烟台甘薯种植面积已突破40万亩，各类加工企业超过800家，不仅有效消化了鲜薯产能，更通过精深加工不断提升附加值，最终汇聚成一条年产值高达60亿元的完整产业链。

从饱腹主食到健康美食，从单一生产到



收购甘薯