

中国“陆地海鲜”兴起 养殖方式“以鱼为本”

近年来，中国水产养殖行业迎来了一场革命性的变革，陆地海鲜的概念逐渐深入人心。所谓陆地海鲜，指的是通过现代化工厂化养殖技术，在陆地上培育出的优质海产品。这些海鲜从未见过真正的海洋，却能在口感和品质上媲美传统海鲜。据中国水产学会海水养殖分会2024年学术年会透露，中国工厂化海水养殖产量从2019年的275万吨增长至2023年的444万吨，增幅显著。常见的鲈鱼、多宝鱼、对虾已实现规模化生产，甚至三文鱼、石斑鱼等高附加值品种也加入了陆地养殖的行列。这一现象不仅局限于沿海地区，内蒙古鄂尔多斯市杭锦旗的南美白对虾养殖、新疆阿克苏地区的石斑鱼和鲈鱼养殖，显示出陆地海鲜正在从沿海走向内陆，甚至深入盐碱地和沙漠地带。陆地海鲜的兴起离不开科技的推动。传统的海洋养殖受天气、污染等因素制约，而陆地养殖通过循环水系统、精准环境调控等技术，创造出接近自然海洋的生长环境。专家谢珍玉在海南文昌冯家湾现代化渔业产业园介绍，养殖设施的设计理念已从“以人为本”转向“以鱼为本”。过去，养殖场的设计主要考虑管理者的便利，如今则更注重鱼类的生存需求。比如，通过调控光照、声音、温度等环境因素，以及优化水池中的微生物环境，为鱼类提供舒适的生长条件。这种“以鱼为本”的养殖方式，不仅保障了动物福利，还显著提升了海鲜的品质和产量。消费者品尝到的虾肉弹牙、鱼肉鲜嫩、螺肉清甜，背后是科技对自然的精准模拟。陆地海鲜的推广还打破了地域限制。传统观念认为，海鲜必须来自海洋，但如今，内陆地区的工厂化养殖正在重构这一观念。内蒙古的沙漠中，养殖场通过循环水系统模拟海水环境，成功培育出南美白对虾。新疆的戈壁滩上，石斑鱼和鲈鱼的养殖也已初具规模。这些案例表明，陆地海鲜不仅扩展了水产品供给的地理范围，还为偏远地区创造了新的经济增长点。尤其在一些资源匮乏的地区，工厂化养殖成为当地经济发展的新引擎。然而，陆地海鲜的兴起也面临挑战。专家崔正国指出，工厂化养殖对资金和技术的要求较高，目前主要集中在高附加值品种，如三文鱼和石斑鱼。2023年，工厂化养殖产量仅占中国海水养殖总产量的186，比例仍然较低。设备投入、能源消耗以及技术门槛都限制了其大规模推广。此外，消费者对陆地海鲜的接受度也需要时间培养。部分消费者仍对“从未见过海洋”的海鲜心存疑虑，认为其风味可能不如传统海鲜。这种观念的转变需要更多科普和市场教育。尽管如此，陆地海鲜的前景依然被看好。随着技术的不断进步，循环水养殖的成本有望进一步降低，效率也将持续提升。未来，陆地养殖不仅能满足国内对优质海鲜的需求，还可能成为出口的新亮点。尤其在全球海洋资源日益紧张的背景下，中国的陆地海鲜产业为水产品供给开辟了一片新蓝海。从沿海到内陆，从工厂到餐桌，陆地海鲜正在以“以鱼为本”的理念，重新定义中国乃至全球的水产养殖格局。

原文链接：<https://hz.one/baijia/中国-陆地海鲜-兴起-2507.html>

PDF链接：<https://hz.one/pdf/中国“陆地海鲜”兴起 养殖方式“以鱼为本”.pdf>

官方网站：<https://hz.one/>