

---

# 传统农产品怎样走产业化之路

## ——“中国青虾第一镇”的成长与启示

张益林 黄志兵/江苏省溧阳市社渚镇农业服务中心

刘海炳/溧阳市农村经济研究会

青虾,亦称河虾,是普通水产品家族中的一员,自古以来都是靠自然生长,由渔民通过捕捞获得产品,供应市场。随着经济发展和人民生活水平的提高,市场对青虾的需求量越来越大,价格也越来越高。敢于创新的社渚人从中看到了商机。从上世纪九十年代后期开始,以官德保为首的一批先行者开始探索青虾的人工养殖技术。通过学习实践,本世纪初,溧阳市社渚镇的青虾养殖技术日趋成熟,养殖面积已达1.5万亩,产值1.9亿元。在这个基础上,社渚镇因势利导,积极推进青虾产业化,打造青虾名镇。2017年,全镇主养青虾面积已达6万亩,产值5.7亿元,形成了以青虾为核心的“种、养、销、加、服”完整的产业链,打造了国家地理标志“溧阳青虾”“胥河”牌青虾商标,青虾良种规模化繁育和产业化示范项目获“全国农牧渔业丰收奖”一等奖。各级媒体多次报道社渚青虾产业的成功经验,“中国青虾第一镇”声名远扬。

小青虾成了大产业,富了革命老区社渚人,也给传统农业转型升级和农村一二三产融合发展提供了经验和启示。

创新是产业发展的原动力。人民群众具有无限的创造力。社渚青虾产业从传统继承到创新发展就是典型的事例。在青虾产品自然产出不及市场需求导致价高货缺的情况下,官德保等人从中嗅到了商机,在自己的鱼塘里试行青虾人工养殖,经过历练获得成功。效益的引力,激发了周围农民参与青虾养殖的热情,促使产业逐步扩大和发展。在粮田面积受保护不能乱开乱挖致虾池发展空间受限的情况下,他们尝试在废矿址(塘)上建虾池,进而在山涯、山坡上建虾池,通过蓄水和生物净化虾池水的有效途径,创造了青虾“上山”的奇闻,为社渚青虾产业的发展拓展了空间。被江苏省残联评为残疾人创业明星的虞晓付,敢于探索,率先试验和推行虾、草套作的生产模式,不但为自己赢得了“百万”商机,而且形成全镇虾池种草产出达到5000万元以上的年产值。利用飞机空运虾苗,为社渚虾苗销到全国多地打开了成功的通道。

产业发展需要政府充分发挥作用。为了加速农民的致富步伐,社渚镇党委、政府认定青虾是社渚农产品中的发展亮点,及时制订了2010~2020年的《现代渔业发展规划》,确定了“做大做强青虾产业、打造社渚青虾名镇”的发展目标,鼓励和引导农民发展青虾养殖。组织开展以村委整合土地资源集中发包,流转补偿归农户享受的土地流转服务形式,为青虾产业的规模化发展奠定了基础;引导和发展青虾专业合作社43家、青虾协会2家、青虾营销经纪人172个,提高组织化程度;规划和建设占地面积20亩的苏皖青虾交易中心和电子商务网站及常州凌家塘农产品交易市场社渚青虾直销处,促进产品市场流通;鼓励有实力的农业企业发展饲料生产、虾产品加工、渔需物资服务,为青虾产业的发展提供全方位的配套服务。

推广应用新品种、新技术是产业发展的支柱。社渚镇青虾产业的健康发展,与新品种、新技术的推广应用密切相关。社渚人与中国水产科学院淡水渔业研究中心合作,建立了博士工作站,推动三大行动:一是新品种的引进与推广。多次引进“太湖1号”和“太湖2号”青虾原种,建立种苗基地,实施了“江苏省‘太湖1号’青虾引繁、高效健康养殖技术示范与推广”项目。二是新技术的培训和推广。在新品种实施过程中,多次邀请国家级专家到社渚镇举办的青虾健康养殖技术培训班授课,培训了一大批懂技术、会管理、善经营的青虾养殖骨干,促进了科技与生产的紧密结合,提高了青虾的科学养殖水平。

镇农业服务中心和镇青虾专业协会,每年都要组织专业户、青虾企业负责人、经济人等开展不同形式的技术培训和经验交流活动。2017年共培训10次,培训人员1280人次。三是实施标准化生产。社渚人研发制订了《无公害青虾池塘养殖技术规范》,进而上升为常州市地方标准。在生产过程中,严格按照常州市地方标准组织和指导生产,在虾池的建设、虾苗的放养、水草的栽种、水质的调节、饲料的投放、虾池的增氧、防病、捕捞等生产全过程,都严格执行规范的标准。

完善的产业链是产业延伸发展和不断壮大的推进器。青虾效益的提升促进了养殖规模的扩大,规模的扩大促进了种苗、饲料、渔需物资、技术需求的增加和青虾产品总产量的增加,青虾产量的增加促进了市场规模扩大和青虾加工业的跟进。这种相互依存和相互促进的产业链关系,将一二三产有机融合,使社渚的青虾产业不断发展并充满了新的活力。“青虾上山”的养殖技术,使社渚10000多亩贫瘠的山地山涯成了高效虾池,亩效益比种植旱作物提升了10多倍。虾池种草技术,为社渚虾农年增收5000余万元。江苏冠乾特种水产饲料有限公司生产供应的青虾饲料,每年达4500吨,销货收入3000多万元。“太湖1号”原种场220亩和配套的980亩良种繁育基地生产的青虾种苗,每年可向社会供种10万多亩。

全镇渔需服务门点34个,其中德保渔需物资经营部去年销量2000万元,5年中销售微孔增氧装置可供10万亩虾池使用。“苏皖青虾集散中心”去年成交额3亿多元,除社渚的地产青虾外,安徽省郎溪方面的货源占20%,商户陈志平去年创下了一天销售青虾万斤的记录。溧阳市阿林食品有限公司,2014年投资100万元从江苏省农科院购买专利技术,成功地把青虾加工成深受消费者青睐的休闲食品,并与麦德龙、欧尚、大润发等跨国大型超市建立了长期的供货关系。由残疾人致富明星虞晓付投资开发的以青虾为原料的调味品——虾粉,今年已经投产。青虾产业为农民在家门口就业创造了机会。种草、采草、养虾、销售、加工等产业链上的企业,需要大量的劳务用工,给农民特别是妇女和中老年劳动力提供了就业门路。下西村采收虾池“节节草”一项,支付劳务费达300多万元。去年,全镇青虾企业全年性用工1500多人,工资总额3750多万元,季节性用工4000多人次,全年工资总额3600多万元。全镇分布在青虾产业链上的务工人员约有500多人,形成了一业带多业、带动一大片的产业特色。

品牌建设是产品走向市场的“身份证”和“通行证”。品牌是无形资产,是产品占领市场的“身份证”和“通行证”。社渚镇在青虾产业的发展过程中,十分重视品牌建设。经过多年的发展,社渚青虾生产已是全国知名,江苏一流。2005年获得“无公害产品”证书;2007年注册“胥河”牌青虾商标;2007年获得“绿色产品”认证;2013年获得“全国一村一品示范村”称号;2014年获得国家地理标志证明商标;同年中国水产科学研究院淡水渔业研究中心在社渚镇设立青虾良种的开发与应用博士工作站;2016年获得“中国青虾第一镇”称号。2018年4月10~11日,中国渔业协会和溧阳市人民政府成功举办“2018中国青虾高峰论坛”,奏响了新时代青虾产业助推乡村振兴的主题曲。为了确保产品的安全、优质,维护品牌形象,社渚人以诚信为基础,产品质量和产品特色为核心,建立可追溯的产品质量检测制度。在生产过程中,对水质、饲料等渔需物资实行定点定时监控,按照无公害青虾生产标准实施检测,不达标的杜绝使用。虾病预防用生石灰或漂白粉消毒。如果发现青虾患病,严格按照“NY5071”无公害食品渔用药使用准则执行。建立质检档案,对上市的青虾产品,实行产地检测,如果发生质量安全事件,可追溯到具体的生产企业和责任人。

用新理念、新技术、新举措创建青虾现代产业园,是引领青虾产业转型升级和可持续发展的新航标。社渚镇青虾养殖专业合作社是社渚青虾产业的核心组织。他们以“高效、生态、节水、低碳”养殖为发展目标,集研发、生产、营销、示范、推广、加工等功能为一体,2014年,他们聘请中国水产科学研究院淡水渔业研究中心编制了《江苏溧阳青虾现代产业园规划》,目前产业园建设已初具规模。他们在社渚镇孔村村翔鹏圩区域,规划示范区面积5000亩,其中核心区3000亩,推广区2000亩。建立园区的目的是引领溧阳渔业的可持续发展,优化配置资源要素,提升主导优势产业、示范推广先进技术、转变渔业发展方式、推动渔业转型升级、美化环境、发展生态渔业、实行生态养殖。

园区设有6大功能区,即产业园办公区、苗种培育区、青虾主养区、虾蟹混养区、水循环湿地净化区、科研试验区。示范区建设按生态湿地修复、水生植被生态修复、水生动物多样性保护、水产品加工等相互关联、相互独立又有机结合的布局,建成地方特色鲜明、配套功能齐全、产业链完备的现代产业园区。产业园建立“进排水渠道分离建设+养殖池塘综合处理+人工生态湿地强化处理”为核心的循环水养殖技术体系,不断完善渔业新技术推广、水生动物防疫、水产品质量监管“三位一体”的公共服

---

务体系,深化水产品质量全程可追溯系统平台建设,不断提高水产品质量安全水平。园区建成后将体现出七大功能,即科技创新功能、成果转化孵化功能、高层次人才培养功能、品牌建设功能、产业经济功能、生态平衡功能、休闲渔业功能。