



主办：山东省中小企业办 齐鲁晚报

【之十一】

一根绿油油的海带,被加工成上百种的花样,如海带丝、海带卷、海带结、海带面条、海带水饺等等,海带逐渐走上了人们的餐桌,成为了陆生蔬菜、动物性菜肴之外的餐桌“第三势力”。

作为海带养殖的发源地,俚岛人“耕海”五十余载,海带年产量从4000吨逐步跃升至40万吨,产量占到了全国四分之一。海带经过精深加工,产品的附加值提升了三四倍,为俚岛镇创下了超10亿元的年产值,使之成为名副其实的“中国海带第一镇”。

荣成俚岛镇：

一条海带卖出10亿产值

文/片 本报记者 李克新 桑海波

“深耕”海带养殖五十载

“荣成的海带产量约占到全国一半,俚岛的产量又占到荣成一半,也就是说全国四分之一的海带产自俚岛”,俚岛镇镇长刘杰自豪地告诉记者,该镇的目标就是打造“中国海带产量、加工第一镇”。

海带原产于日本,称为昆布,又称“长寿草”,大约在19世纪末传到中国。

起初,俚岛人采摘野生海带,晾晒后打捆再卖,野生海带由下向上生长,收割起来很不方便。1954年,中科院海洋研究所的专家带着技术来到俚岛,在附近海域试验养殖海带。1958年,土法育苗获得成功,1964年后,俚岛等地先后建起了三座育苗厂。

目前,俚岛养殖海带的规模为7.92万亩左右,相当于俚岛镇陆地面积的一半多。通过品种改良,上世纪50年代,俚岛海带鲜菜的年产量只有4000吨左右,如今,年产量超过了40万吨。1990年,台湾商人蔡嘉雄将盐渍海带的技术带到了俚岛,并引入了海带加工生产线。在当地政府引导下,俚岛的渔业企业也将生产重点转移到以盐渍海带为主的海带深加工上来,积极开发适销对路的海带系列产品。

一根海带上百种卖法

“一根海带变出上百种卖法,创下了超过10亿元的产值。”有人这样形容俚岛海带深加工的发展。

在俚岛水产公司的加工车间里,一排排的操作台上,成捆的海带堆积成了小山,海带被叠成卷,然后用竹签穿了起来,工人熟练地将其切割成等长的海带卷,一根海带可以切3-5个海带卷,海带的根部也没有废弃,被打结加工成了海带结。

“通过精细加工,产品的价格最多比原来涨了四倍。”车间负责人告诉记者,以往,海带都是打成捆往外卖,很多卖不出去都烂掉了,如今制成海带卷、海带结等产品,作为火锅的配料或餐饮加工原料,不仅身价大涨了,还远销海内外各地。

在另一家龙头企业——海之宝海洋科技公司,产品展示架上摆满了琳琅满目、种类各异的海带加工产品,比如,“深海快菜”、“深海面伴侣”、“深海小菜”、“深海纤靓汤”等系列等。

目前,俚岛镇已有海洋科技、高绿水产、成山鸿源、仲隆水产等30多家海带加工企业,引进了60多条海带精深加工流水线,新开发盐渍海带、海带卷、海带丝、海带面、海带水饺等100余个海带系列专利产品,年加工鲜菜25万吨,创产值10亿元以上。

“海带第一镇”打造龙头企业

“规模决定地位,以规模影响市场,以价格垄断市场。”刘杰介绍,为了强化规模优势,俚岛镇提出了打造“中国海带第一镇”的目标,通过载体建设、项目和技术引进,进一步提升俚岛镇的海带加工工业规模档次。今年以来,俚岛镇在原有园区的基础上,拓展建设了2.4平方公里的食品工业园。

目前,园内已入住22家企业,其中14家直接从事海带加工、4家从事海带加工配套产业,投资客商来自福建、大连、宁波等地,投资项目包括盐渍海带、海带粉、海带生物提取等,完工后,全镇海带精深加工比例将达到80%以上,海带产品平均增值可达10倍以上。

为加快本土海带生产加工企业的膨胀升级,实现渔业企业的强强联合,今年5月份,在俚岛镇撮合下,成山集团海之宝海洋科技公司与鸿源水产实行了合资合作,双方合作之后,海之宝海洋科技公司将在两年内注资3亿元,对鸿源水产原有生产设施进行改造升级,提高海藻类的养殖技术水平,打造一个年产值10亿元、利税2亿元的中国海藻产业的领军企业和第一品牌。



海带先由人工分割,再进行深加工。