

# 威海海参“慢生意”挺火 水深30米 生长四五年 长到三四两

记者 潘佳莲 田佳玉 威海报道

## “海猛子”水下深耕 一口气里的传承与坚守

一斤上好的威海淡干刺参的市场价动辄数千元，是普通工厂化速成参的五到十倍，凭什么这么贵？答案要从捞参人那口气说起。

在威海，捞海参的人叫“猛子”。这是一份用生命和耐力换来的高收入职业，也是威海海参品质的第一道门槛——只有底播增殖、自然生长的海参，才需要这样的“手工”伺候。

张建国是文登靖海湾一带出了名的老猛子，从二十岁出头下水，一干就是二十年。他记得上世纪90年代海参还没现在金贵，“一斤几十块钱，捞上来卖不了几个钱，现在好参能卖到上千元。”变化的不只是价格。他刚入行时，海底的参比现在多，“一眼望过去能看见好几只。”现在要仔细找，“好的野生参越来越少了。”

猛子的活儿是苦活儿。二三十米深的水下，一口气憋下去，捡海参；上来换口气，再扎下去。身上挂的铅块根据水的深浅调整，浅水区二三十斤，深水区能到四五十斤。水下能见度好的时候不过三四米，差的时候几乎摸黑作业，水下全靠那根呼吸管，憋气时间一般在一分多钟，经验丰富的老手能撑到两分钟。“冬天最难熬，上岸后铅块冻得手都拿不住。”如今一个熟练猛子日捕捞量在百斤上下，年收入能到二三十万元，但年轻人还是不愿意干，“太苦了，水下那口气，不是谁都能憋的。”

好当家海参养殖厂厂长毕建信说，捞海参每天早晨5点多开始，要持续六到七个小时。这活儿机器干不了。海参撒在海底，只能靠人下去一只一只捡。现在猛子群体确实在老化，“年轻人不愿吃这个苦。”但在他看来，这恰恰说明威海海参的稀缺性——“不是谁都能捞，不是哪里都能养。高薪、高危、高技术含量，这本身就是价值的体现。”

## 不可控的自然水温 铸就天然护城河

谈及威海海参的品质优势与价格底气，毕建信的回答出人意料：威海海参的核心底气，源于无法人工干预的自然海域水温。养殖过程中，从业者可以通过设备调控水体溶氧、优化养殖环境，但水温完全控制不了，那是老天爷说了算。在行业普遍追求效率的当下，这听起来像个短板，但在威海人眼里，这恰恰是护城河。

在规模化、工厂化养殖模式中，养殖户可精准控温、定向投喂饲料，海参仅需一年左右即可上市。但威海人选择了另一条路：把优质参苗撒进大海，全程不投饵、不喂药，纯天然生长。水温是老天爷说了算，每逢夏季高温时，养殖户就夜间值守监测设备，紧盯海域状态，被动应对自然变化。

这条路漫长，但养出来的东西不一样。海参从育苗到可以捕捞，至少需要三年。威海黑水洋旅游开发有限公司的李先生给出了更具体的数字：实际捕捞的很多海参都是四五年，“一个海参三两到四两。”据了解，目前好当家、海宽海洋牧场核心养殖区的水深都稳定在25米至35米之间，深水水域水压适宜、水温稳定、饵料天然，为海参生长筑牢基础

水深30米、生长四五年、长到三四两——这几个数字就是威海海参的核心竞争力。养殖户把真金白银扔进海里好几年，要担心台风、赤潮、病害。这是一场与时间对赌的“慢生意”。赌赢了，才有那根肉刺敦实的海参。

品质差异不仅在口头上。行业内有人

近日，在威海市文登区泽库镇的海宽海洋牧场，2026胶东刺参捕捞季品质溯源活动正式启动，从深水海底到鲜参上岸，从标准公示到新包装发布，一条源头可溯、标准可依、品质可见、百姓可安的全链条正在清晰铺展。

作为全国重要的刺参主产区，威海海参年育苗量达85亿头，鲜海参年产量4.5万吨，“威海刺参”地理标志产品保护范围涵盖全市近海海域。很多人问威海海参为什么贵，水深30米、生长四五年、长到三四两——这几个数字就是威海海参的核心竞争力。



威海海参从深水海底到鲜参上岸，可全链条管控。



“猛子”在捕捞海参。



生长四五年的海参能长到三四两。

验的师傅会告诉你：工厂化速成参泡发后能缩水一半，威海底播参顶多缩水两成；好参的肉刺呈倒三角形，按下去能快速回弹。这些都是十几年经验沉淀下来的“肉质质检标准”。

毕建信把这一切归结为一句话：“威海刺参的核心优势就是水质好，是近海天然无污染的海水。”

水质好不是空话。海宽海洋牧场总经理王绍彬列出了家底：7万多亩海洋牧场、万亩生态养殖池，水质一类，环境天然。“坚持生态散养、只投苗、不投饵、不催长，靠天然藻类和微生物生长。”

深水、慢长、不催、不喂，这套模式养出来的海参，口感跟着季节走。李先生描述称：“每年4月中下旬到6月中旬的春参鲜嫩爽滑；11月至12月的秋参历经秋冬大风大浪的淬炼，肯定会更Q弹一点儿，有鲜味儿。”这种来自一线的直接描述，比任何广告词都有说服力。

## 全链条标准管控 好体系里长出来好海参

威海海参的优质品质，并非单纯依靠自然禀赋，更源于全产业链的标准化管控与多年坚守。当地头部企业均搭建了自主可控的全链条体系，从苗种、养殖、加工到仓储，层层把控品质，规避市场波动与品质乱象带来的影响。

毕建信告诉记者：“我们有自己的育苗厂，自育自养，这使得养殖规模受市场波动影响不大。”从苗种开始就是自己说了算。海参投到海里后，能做的干预很少，但该盯的还得盯。高温时需要晚上值班。最近降雨比较多，虽然情况复杂，但好在“整体还可以，没有太大负面影响。”

海宽的做法同样强调全链条闭环。王绍彬介绍，育苗环节用4万立方米水体标准化车间，优选本地优质参种，生物方法育苗；养殖环节围堰底播，自然纳潮、不投饵料，24小时水质监测；加工环节在无菌车间进行，加工用水达饮用水标准，无添加、无防腐剂、无增

重；销售环节一物一码、全程溯源。

两套体系，一个共识：好体系里，才能长出来好海参。这种全链条的把控，让威海海参在面对市场波动时有了底气。据山东省发展和改革委员会2026年最新数据，作为全国重要的刺参主产区，威海海参年育苗量达85亿头，鲜海参年产量4.5万吨，年产值突破280亿元，拥有国家级海洋牧场16处，“威海刺参”地理标志产品保护范围涵盖全市近海海域。毕建信提到“今年产量需要提高”——在市场化行业里，产量要提升，前提是有足够的订单。

## 透明化溯源赋能 用公开换取市场信任

长期以来，海参行业存在严重的信息不对称问题，消费者难以区分野生参、底播参、圈养参，极易遭遇以次充好、高价买劣货的情况。针对这一痛点，威海的从业者用两个动作来回馈：一物一码溯源，开放全流程参观。

海宽海洋牧场为每一只威海海参赋予“一物一码数字身份证”，消费者扫码就能查看产品全生命周期信息，涵盖育苗批次、养殖海域位置、生长周期、捕捞时间、加工全过程以及权威检测机构检测报告。全方位的数字化溯源，从源头锁定产品身份，用真实数据佐证品质，彻底杜绝仿冒产地、以次充好、养殖模式造假等行业乱象。

好当家走的则是另一条透明的路——开放现场。毕建信说，客户可亲临海边，全程见证海参捕捞上岸、称重登记的全过程，也可以跟着到加工厂，实地查看海参清洗、处理、加工等每一道工序。“按照规范，捕捞上来的海参不能直接在船上取，需要运到岸上，称重之后再送到加工厂，全程公开透明、有据可查。”

当最传统的老师傅和最懂数字化的新农人，不约而同地把“公开透明”当成核心竞争力。在快节奏的消费市场中，威海海参“慢养、严管、公开、保真”的优势逐渐凸显，收获了大量消费者认可与持续复购。

## 直面挑战多维发力 守住“慢生意”底色

尽管产业规模庞大，但威海海参的挑战依然严峻。

市场乱象是绕不开的痛。外地参冒充威海参、普通圈养参冒充底播参的现象屡禁不止。目前行业缺乏统一的底播参认定标准，品牌集中度低，中小企业各自为战，难以形成合力抵御假冒伪劣冲击。自然风险同样不容忽视，极端天气频发给海洋牧场带来不确定因素。

面对挑战，政府层面已在行动。威海市近年来持续推进海洋牧场建设，投入专项资金建设数字化溯源平台，引导企业接入统一质量追溯体系。市场监管部门定期开展“威海刺参”地理标志专项保护行动，打击冒用产地行为。针对猛子群体，人社部门联合企业开展专业技能培训。

企业的应对策略则更加具体。好当家的策略是继续坚持全链条自控，夯实基础。海宽则聚焦三件事：深耕有机、科技赋能、做强品牌。在科技端，他们正与黄海水产研究所合作培育耐高温参种，应对海水升温；引入AI水下机器人辅助巡检，实时监测海底参群密度和健康状况；升级区块链溯源系统，让溯源数据不可篡改。在品牌端，计划多做开放日、捕捞节、溯源直播，让更多消费者走进海洋牧场。

愿景很清晰：把文登靖海湾打造成全国知名的有机刺参核心产区，让胶东刺参成为消费者信赖的金字招牌。

回到最初的问题：威海海参到底好在哪里？不是好在一个点上，是好在整个系统里。自然禀赋是地基——北纬37度的冷水海域，水质一类，海藻丰茂；时间沉淀是框架——四五年起步的生长周期，让每只参都经得起检验；人的坚守是灵魂——猛子们用一口气守护海底，企业用全链条管控兑现承诺，政府用制度建设产区声誉。

这三个维度拼在一起，就是威海海参的核心价值。