



冷水性鱼类产业技术创新战略联盟

简 报

2014年第2期（总第12期）

2014年6月

冷水性鱼类产业技术创新战略联盟 主办

农业行业专项“雅鲁藏布江中游渔业资源保护及利用技术研究”项目正式启动

“雅鲁藏布江中游渔业资源保护及利用技术研究”项目是由黑龙江水产研究所牵头，联合西藏自治区农牧科学院、四川农业科学院水产研究所、水科院长江水产研究所、西藏大学农牧学院、西南大学等研究单位共同申报，项目执行期5年，项目合同总经费1473万元。

该项目设立六项研究内容：雅江中游渔业资源调查与评估、雅江中游渔业生态安全评价及对策研究；雅江重要鱼类人工驯养、繁育技术研究；雅江重要鱼类种群修复技术研究；雅江中游地区主要养殖鱼类养殖技术集成与示范；雅江中游渔业资源信息平台建设。

通过本项目的实施，将摸清雅鲁藏布江中游鱼类资源本地状况，为其资源恢复、多样性保护和可持续发展提供科学依据；建立重要鱼类驯养繁育技术体系，为其资源保护、增殖放流及合理利用提供技术支持；对该流域渔业生态安全进行科学评估，提出相应保护措施和对策；对重要养殖鱼类进行养殖技术集成与示范，为该地区渔业产业发展提供技术支撑；建立渔业资源信息库，为渔业资源养护及利用提供共享平台。

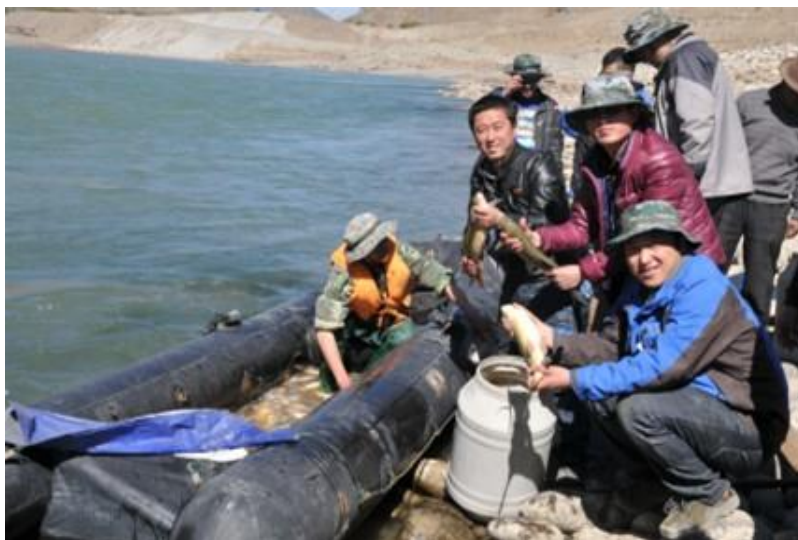
哲罗鱼养殖专家尹家胜研究员到辽宁哲罗鱼养殖基地 检查与指导

2014年4月10-16日,哲罗鱼养殖专家尹家胜研究员一行至辽宁省哲罗鱼养殖基地,实地走访了丹东鸭绿江太平湾辛宇网箱和兴友网箱养殖基地、本溪京溪鲑鳟鱼养殖基地、辽阳甜水金龙养殖基地、海城市冷泉养殖中心。通过现场查看,尹家胜研究员对京溪鲑鳟鱼养殖基地和海城市冷泉养殖中心基地养殖的哲罗鱼一龄苗种,皮色健康、规格齐整,取得成活率在95%以上的成绩给予了肯定,对鸭绿江太平湾两个网箱养殖基地提出了安装抗风浪网箱以降低养殖风险的建议,同时对增进辽宁哲罗鱼的养殖产业化步伐,实施繁殖以“点”、网箱养成以“线”、苗种养殖以“面”的发展模式进行了安排和部署。

在哲罗鱼新的养殖周期来临之际,尹家胜研究员光临辽宁哲罗鱼养殖基地,无疑将对辽宁的哲罗鱼养殖产业化发展是个很好的促动。

黑龙江所牵头开展雅鲁藏布江首次渔业资源科学考察

4月16日至30日,由中国水产科学研究院黑龙江水产研究所牵头,联合西藏自治区农牧科学院、中国水产科学研究院长江水产研究所、华中农业大学、西南大学、西藏大学和四川省水产科学研究所等7家科研院所、高等院校组成“雅鲁藏布江渔业资源科学考察队”,首次在雅鲁藏布江中游林芝县至拉孜县近千公里江段开展了为期15天的联合科学考察,对10个重要渔业水域设置点的鱼类种类、地理分布、群落结构、资源数量、产卵场、栖息地生态环境特征进行了调查和研究。通过实地考察,初步了解雅江中游的地理地貌、生态环境、水域特征等情况,获得了大量的有关鱼类资源的第一手基础数据,掌握了雅江中游地区渔业发展的基本概况,积累了丰富的西藏地区野外工作经验。



科考工作得到农业部公益性行业(农业)科研专项项目“雅鲁藏布江中游渔业资源保护与利用”经费资助,项目首席专家王炳谦研究员对考察活动进行了周密的安排和部署,西藏自治区农牧科学院李宝海院长为考察队在藏期间的安全工作提供了有力保障。按照考察行程和工作内

容,科考队员现场定位调查点地理信息、测定水质理化指标、采集浮游生物、底栖动物,采捕鱼类标本,对渔获物进行形态学测量、生物学鉴定、分子信息采集和统计等研究工作;与沿江各县渔业管理部门开展交流,对雅江地区的渔业生产、科技力量、保护管理等情况进行调研;参观走访由地方政府、企业建设的雅江土著鱼类养殖、增殖场站,了解养殖及增殖放流工作开展情况;对沿江藏区居民宣传鱼类资源的保护意义,得到当地民众对雅江渔业科研活动的大力支持。



根据国家科技援藏的工作要求,由中国水产科学研究院黑龙江水产研究所主持的公益性行业(农业)科研专项经费项目“雅鲁藏布江中游渔业资源保护与利用”已经正式启动,将通过项目的全面实施为雅江流域渔业资源的科学保护管理提供技术支撑和保障,为西藏培养渔业科技专业人才和队伍,提升基础科研条件和技术水平,促进西藏高原地区渔业科技事业的快速发展。此次联合科考,是近年来在西藏地区开展渔业科研活动中规模最大的一次,标志着该专项的科研工作已全面实施,并为后续工作的深入开展打下良好基础。

科考活动得到西藏自治区人民政府、西藏自治区农牧科学院、中国水产科学研究院及各参加单位的大力支持和协助。

黑龙江水产研究所在汤旺河开展大麻哈鱼标志放流工作

5月23日，中国水产科学研究院黑龙江水产研究所联合黑龙江省佳木斯汤原县农业局在松花江支流--汤旺河下游举行大麻哈鱼增殖放流活动。黑龙江水产研究所党委书记吴晓春、黑龙江省渔政处处长张鸿军、佳木斯市渔政局局长谢刚、汤原县人大常委会副主任周昕，黑龙江水产研究所战培荣研究员等专家领导出席并发表讲话，活动由汤原县农业局副局长李永祥主持。



在多年对大麻哈鱼栖息地调查研究的基础上，本着保护与恢复并重的责任意识，黑龙江水产研究所资源研究室成员连续两年在汤旺河开展大麻哈鱼标志放流活动。项目组克服了繁殖孵化设施简陋、工作条件艰苦等困难，完善繁殖、孵化、驯化、培育等技术环节，经过近7个月精心孵育，大麻哈鱼从受精卵发育生长成健壮的稚鱼，成活率

达到 90%，鱼苗规格达到 8cm，并对放流苗种已全部进行了耳石标记。此次人工增殖放流大麻哈鱼苗共 15 万尾，较去年加大了放流规模。大麻哈鱼栖息地重建与种群恢复工作受到当地政府、主管部门的重视和支持，并得到民众的广泛参与。

大麻哈鱼是一种高度生殖洄游性鱼类，持续开展汤旺河大麻哈鱼增殖放流，对恢复松花江大麻哈鱼种群资源、重建大麻哈鱼栖息地将会起到重要作用。此项行动对松花江流域生态文明建设，促进珍稀水生生物资源保护将起到积极作用。

青海省已成为国内最大白鲑鱼主产区

从青海省农牧厅获悉，自本世纪初青海省从俄罗斯引进的白鲑鱼，经过十年的技术攻关和推广，至 2013 年已发展到 6 家养殖场进行规模养殖，产量达 240 吨，使青海省首次成为国内最大的白鲑鱼主产区。

白鲑鱼是原产俄罗斯及北欧、北美等的高档冷水性鱼类，是世界名鱼之一，在俄罗斯和北欧属高端消费品。从去年四季度开始，青海省沿黄养殖场的商品白鲑鱼陆续上市，并在省内水产品市场、海鲜酒店以活鱼和冰鲜两种形式销售。目前，各养殖场还积极开辟省外市场，白鲑鱼以冰鲜形式批量上市，由于市场反映积极，前景看好，养殖者的收入得到明显增加。（来源：中国政府网）

舌尖上的美味千岛湖

自舌尖上的中国第二季播出以后，全国再次掀起一场美食文化风潮，无论是美食达人还是专业老饕都对美食充满无限的神往和追求。而就在中国·浙江·千岛湖，这个依山傍水的一个小镇，生活静谧、祥和、融洽。这里慢慢享受生活，这里静静分享美味。殊不知，这里还默默地成长着一群长相奇怪，体型巨大的鲟鱼。他们曾与恐龙共存，他们曾经是清朝必备的贡品，他们曾为欧洲皇室提供必不可少的珍贵鱼子酱，他们曾被人认为是水怪，他们充满神秘色彩。现如今他们出现在了千岛湖，等待众人的认知，静待味蕾的品评。

2014年5月27日，杭州千岛湖鲟龙科技联合淳安县商务局、淳安县渔政渔港监督管理局、淳安县千岛湖餐饮行业协会举办了一场别开生面的“鲟鱼擂台赛”，并聘请国家级酒店酒家评审员、国家级烹饪技能比赛裁判员和国家级高级技师，来进行评判，众多酒店的厨师，一展风采，重现鲟鱼宴大餐。



活动现场气氛火爆热情，大师们全身心投入菜式创作，大赛在有

有条不紊的进行。端上来的每一道菜品都让人垂涎欲滴，一道道精妙绝伦的菜式创作，也必定是下了不少功夫的。

《本草纲目·鳊鱼》云：“其脂与肉层层相间、肉色白、脂色黄如蜡。其脊骨及鼻，并鳍与鳃，皆脆软可食。其肚及仔盐藏亦佳。其鳔亦可作胶。其肉骨煮炙及作炸皆美。”

22位进入决赛的厨政精英，66道大菜随机抽签的创意出品，这一切还不能够满足你的味蕾吗？栩栩如生的鲟鱼雕刻，喝上一口养生肚，满足了视觉审美又丰富了味蕾的体验。一道金汤蛟龙戏秀水展现出皇室专享的霸气，而这道龙腾鱼跃戏烟雨给炎热的夏天带来不少清凉，江南的阴雨绵绵被体现的淋漓尽致。鱼翅的凶猛穿梭煞有架势，脱颖而出。

大师创作的菜品各具特色，川菜、粤菜、地方特色菜；中国风、精致西餐风、喜庆婚宴风，难分胜负，着实给评委出了个难题。





舌尖上的千岛湖鲟鱼美味，在场的参赛大师都表现出高度的敬业和探索精神，各位评委也从专业角度进行客观公正的评判，为这场鲟鱼擂台赛增添严肃认真的氛围，而土生土长的

千岛湖鲟鱼也终于登陆千岛湖人民的视野，让习惯冷水鲟鱼在这个夏天十足的“火”了一把，得到千岛湖人民的高度认可和认知。

千岛湖作为一个以旅游文化发展的城镇，鲟鱼产业是不是将成为它的又一文化传播点呢？鲟鱼与有机鱼头的冲击会不会碰撞出火花呢？不得而知，但美食无界限，任何好的食材最终都将被接受和发扬。千岛湖鲟龙科技也将在这条鲟鱼发展的道路上继续前行，不断探索。

（来源：杭州千岛湖鲟龙科技股份有限公司）

主编：孙大江

副主编：梁利群 董晓丽

通讯地址：黑龙江省哈尔滨市道里区河
松街232号

邮编：150070

联系电话：0451-84861434

电子邮箱：hfriky@163.com