

辣椒与麻椒碰撞
济宁与万州携手

微山湖四鼻鲤鱼千里赴约重庆烤鱼

本报记者 万德龙

近年来,在鲁渝协作中,济宁与万州两地将生态鱼养殖作为产业协作的重点之一。来自我市微山湖的四鼻鲤鱼是国家地理标志产品,肉质细腻,味道鲜美,富含蛋白质,声名远扬。万州烤鱼采用独特配方,集合了重庆火锅的用料精华,调制出麻辣、酱香、青花椒、尖椒味、耗油味、香辣味等多种口味,深得食客的喜爱,万州也被誉为“中国烤鱼之乡”。当微山湖四鼻鲤鱼与重庆烤鱼相碰撞,这场跨越千里的东西协作盛宴,带来了非同寻常的化学反应。



微山湖四鼻鲤鱼实现在万州区的人工繁育

早在2021年,万州区引进的40万尾微山湖四鼻鲤鱼就在“龙泉渔乡微山湖四鼻鲤鱼养殖基地”试养成功,发展鱼种示范基地,推广稻渔综合种养示范。2022年,实现了四鼻鲤鱼在万州人工繁育,繁育鱼苗300余万尾。建成了四鼻鲤鱼为原料的“万州烤鱼”生产线,建成了鲁渝协作万州烤鱼培训中心,培训“万州烤鱼”技术人才。目前,四鼻鲤鱼稻田综合种养已在甘

宁、龙沙、分水等多镇乡推广,聚力打造集种苗引进、科技转化、推广增产、烤鱼加工、人才培养、品牌节会为一体的生态渔全产业链。

微山湖四鼻鲤鱼是水产品加工的重要原料,不仅可以做成五香鲤鱼冷冻食品,通过鲁渝协作还成为了万州烤鱼的原材料。济宁万州两地聚焦鲁渝协作,以产业合作、优势互补、资源共享为主线,将重庆市万州区烤鱼品牌优势与山东省微山湖四鼻鲤鱼国家地理标志产品优势进行深度融合,打造出集繁育、生产、加工、营销为一体的万州生态鲤鱼全产业链。

截至2022年底,重庆市万州区共投入各类资金2750万元,成功实现微山湖四鼻鲤鱼在万州区的人工繁育,拉动全区生态渔业产值增加到6.7亿元;培育烤鱼休闲食品、预包装食品生产加工企业近10家,年产值达到2亿元。

重庆的稻田中游着咱济宁的四鼻鲤鱼

在重庆市万州区龙沙镇稻鱼综合种养示范基地,村民谭真全一家在稻田中放入引进的四鼻鲤鱼苗。“稻田中的虫可以养活四鼻鲤鱼,四鼻鲤鱼又为秧苗‘活泥增氧’,这样可以实现‘一水两用、一田双收’,一年能多赚几万块钱。”谭真全说。

“四鼻鲤鱼与当地鲤鱼相比,具有体色好、体型好、肉质好、生长快等优势,市场供不应求,农户积极性很高。”万州区水产研究所副所长牟洪民说,当前微山湖四鼻鲤鱼已在万州全区推广4000余亩,其中,稻田综合种养超过2000亩。为了能够

给产业链下游提供源源不断的技能人才,2022年3月,万州烤鱼培训中心正式开班。截至目前,该中心累计培训烤鱼技能人才450余人,技能鉴定通过率100%。

在万州烤鱼的消费环节,济宁万州两地深化消费协作,开展好“渝货进山东”“鲁货进重庆”等系列产销对接活动,充分利用我市的商超、电商、批发市场等资源,借力电商直播等平台,开展专场消费活动,引导两地企业互展互销,拓宽销售渠道,共同开拓培育万州烤鱼的中国北方市场。

打造微山湖养殖供应和原材料加工“飞地园区”

近年来,山东省微山湖投资发展集团有限公司全力推进科学转型和高质量发展,坚持在渔湖食品预制加工销售行业做大做强,经过多方考察,重庆“万州烤鱼”全国闻名历史悠久,在国内同行业市场占有率较高。其中,江来好(重庆)食品有限公司是专注于“万州烤鱼”预包装产品的研发、生产、销售为一体的企业,管理团队经验丰富,而且该公司对主要原材料的鱼需求量很大,特别需要长期稳定的合作伙伴。

为了全面发挥微山湖资源优势 and 重庆万州中国烤鱼之乡的优势,山东省微山湖投资发展集团有限公司和“万州烤鱼”龙头企业江来好(重庆)食品有限公司确定成立合资公司。全力打造“万州烤鱼”的微

山湖养殖供应和原材料加工“飞地园区”,满足重庆、成都巴蜀餐饮文化带对优质鱼的需求。两地合作建设微山湖渔湖产品,特别是微山湖四鼻孔鲤鱼在重庆万州餐饮消费“飞地园区”,并积极拓展西部地区餐饮消费市场,形成两地的资源优势 and 消费优势互补。

目前合资公司山东微山湖江来好食品有限公司已取得山东省市场监督管理局批准,正在积极筹建中,力争年底之前完成试生产,合资双方计划一期投资2000万元,主要生产微山湖四鼻鲤鱼、草鱼、斑点叉尾鲴烤鱼、预制菜等,预计年产各类预制菜5000吨、产值3亿元,可安排近300人就业。

新闻链接

万州烤鱼师傅在任城传授技艺



“感谢任城区人社局组织我们参加这次培训,能够亲临万州学习地道的烤鱼技术,这对我们店今后开发巴渝风味特色菜帮助很大!”近日,在任城区组织学员参加的“鲁渝劳务协作‘万州烤鱼师傅’专题培训班”上,该区微子山餐饮后厨负责人卜祥举说。

本次“鲁渝劳务协作‘万州烤鱼师傅’专题培训班”,由万州区技师学院“万州烤鱼培训中心”承办,为期10天,任城区共派出10名学员参加了此次培训。本次采取“理论培训+实操培训”方式进行,学员完成培训后,参加“万州烤鱼师傅”劳务品牌考试,合格者颁发“万州烤鱼师傅”劳务品牌证书,授权以“万州烤鱼师傅”品牌在济宁创业。

(本报记者 万德龙
通讯员 孙晓光 闫修义)