

深蓝孕珍鲍 共富绘新景

——秀屿区持续推进南日鲍产业高质量发展

□全媒体记者 傅梅香 通讯员 林伟 林思宇 梁龙龙 文/图



海发水产公司技术人员在查看鲍鱼苗生长情况。

秀屿区牢记嘱托，持续推动鲍鱼产业发展，围绕育苗、养殖、加工、物流、销售等环节构建全产业链体系。

前不久，央视新闻客户端直播特别节目《有一种“甜”叫莆田》将镜头聚焦于莆田南日岛。作为秀屿区海洋经济的核心品牌，“南日鲍”再度成为各方关注的焦点。

历经25年的发展，南日鲍已从地方海产跃升为品牌价值超41亿元的国家地理标志产品，形成一个年产值达数十亿元的现代化渔业集群。

科技育“芯” 筑牢产业发展根基

11月中旬，国际鲍鱼协会秘书长安德莉亚·卡桑德拉·艾法罗一行赴秀屿考察，围绕共同申办2029年第十三届国际鲍鱼研讨会展开交流。这是对南日鲍产业实力的国际认可。

秀屿区海洋与渔业局局长吴惠雄表示，凭借坚实的专业基础与完善的配套能力，秀屿已具备承办国际性产业会议的良好条件，正积极推进第十三届国际鲍鱼研讨会的申办工作，并计划组织人员参加2026年美国加州第十二届国际鲍鱼研讨会。



秀屿区聚焦鲍鱼深加工，规划建设鲍鱼科技产业园。

笔者了解到，秀屿区还谋划建立世界鲍鱼保种中心，拟利用南日岛南部海域优越的自然条件，联合高校引进并选育全球优质鲍鱼原种。

“保证南日鲍的品质，关键在于种源纯正。”秀屿区水技站站长严志洪认为，南日鲍目前纯种资源较少，传统种苗多依赖不同地理品系的皱纹盘鲍杂交。建立保种中心，从世界各地引进选育不同鲍鱼的原种，有助于推动秀屿成为全球鲍鱼产业交流合作的高端平台。

种苗是渔业发展的“芯片”。近年来，秀屿区持续开展良种培育攻关，深入实施水产种业提升行动，通过强化科技赋能、推进产学研协同，利用高校与科研机构的技术成果，对南日鲍进行科学育种与品种优化。针对养殖过程中成活率下降的挑战，秀屿区探索出“南北接力”与“投大苗养中鲍”等模式，有效规避了夏季高温与繁殖期损耗。

为实现鲍鱼在本地海域的全周期养殖，提高养殖鲍鱼耐高温能力，秀屿区海洋与渔业局指导南日镇多家苗场与高校合作，将墨西哥湾绿盘鲍的后代与本地南日鲍杂交，培育出耐高温新品系“秀南1号”。目前，“秀南1号”鲍鱼新品系已投入养殖，配合夏季新鲜饵料研发成果，显著提升鲍鱼养殖成活率。

良种培育的突破，让南日镇成为全省乃至全国重要的鲍鱼育苗基地。截至目前，南日镇有35家鲍鱼育苗企业，育苗水体近20万平方米，年育苗量约2亿粒。海发水产、东禹海洋2家单位获评省级水产良种场，为产业发展提供稳定优

质的种源保障。

科技赋能不仅体现在育苗环节，也贯穿于养殖模式的创新升级。秀屿区以南日岛国家级海洋牧场为重点，推广“陆上育苗+海上生长”模式，配套水泥池循环水系统等设施，推行孢藻套养、底播仿野生等生态养殖方式，不仅提高了产量，还改善了水质。木兰集团南日海洋公司引入智慧系统，实现投喂与生长监测的精准化管理，在提高产量的同时，维护海域生态平衡。

全链赋“能” 释放品牌乘数效应

在上周举行的2025莆田市约惠暖冬消费季暨家电家装3C购物节上，秀屿展区内的即食鲍鱼、琥珀溏心鲍等多元产品备受青睐，进一步打响南日鲍品牌。

从海上渔船到千家万户的餐桌，背后是“加工+物流+销售”全产业链协同发力的成果。

加工环节的升级，为产品注入高附加值。壹路鲜伴公司是我省首家同时获得美国FDA与欧盟注册的鲍鱼制品生产企业，连续6年出口单品居全省第一，鲍鱼罐头年销量超60万箱；汇丰食品引进液氮速冻技术，鲍鱼产品突破国外市场垄断，远销海外；海和惠食品推出的即食休闲鲍鱼迅速打开市场，销售网点遍布全国。目前，秀屿区已有7家规模化鲍鱼加工企业，其中3家为省级农业产业化重点龙头企业，年鲍鱼加工产值占全国的18.5%。

产业集聚发展离不开平台支撑。秀屿区聚焦鲍鱼深

加工，打造集海洋食品加工、冷链仓储、产品展销与观光体验于一体的鲍鱼科技产业园，构建现代化海洋产品加工示范平台。目前，产业园已签约入驻9家企业。同时，南日岛东岱码头标准化加工园区也已建成投用，为产业链提供坚实配套。

完善的冷链物流，保障产品“鲜”达四方。通过引入国家五星级冷链物流企业恒冷冷链，秀屿区建成库容12万吨的全市最大冷链基地，拓展了南日鲍的销售半径。

此外，线上线下融合的销售模式，让南日鲍的品牌知名度不断提升。线上依托福鲍网、京东、抖音等平台拓宽渠道；线下通过“政府牵头、企业联合”的直供模式，推动产品进入相关单位食堂，并在重庆市北碚区、福州西湖宾馆等地开设南日岛海产品直营店、南日鲍旗舰店，实现从源头到终端的高效对接。

品牌建设与全链发展相辅相成。南日鲍已荣获国家地理标志产品、中国驰名商标、中欧地理标志互认产品等十余项国家级荣誉。在2024年中国地理标志农产品（水产）区域公用品牌声誉百强榜单上，南日鲍位列全国第16位，居鲍鱼品类第一，是百强榜单中唯一上榜的鲍类品牌；在《11种国家地理标志鲍鱼品牌价值排行榜》中，其品牌价值达41.66亿元，成为莆田品牌矩阵中的“硬通货”。

眼下，秀屿区正积极推动南日鲍申报国家级土特产品牌和农耕农品记忆索引名录，持续提升品牌价值。

渔旅共“生” 绘就振兴和美画卷

大如盘子的美国红鲍，小如纽扣的菲律宾侏儒鲍……昨日，位于南日镇浮叶村的福建省东禹鲍鱼文化博物馆内，来自全球的100多种鲍鱼标本让人目不暇接。作为全国首家集展示、科研与文化体验于一体的鲍鱼主题博物馆，其以赤道为轴创新展陈设计，让参观者在其间体验环游世界的意趣。

该博物馆馆长杨建忠表示，该馆既是科普基地，也是旅游景点，通过“产业+文化+旅游”的模式，不断丰富南日鲍的品牌内涵。越来越多的人通过前来参观，认识、喜爱上南日鲍。

近年来，南日鲍产业不仅带动养殖业发展，还与文旅产业深度融合，让这座海岛焕发出新的生机与活力。秀屿区以特色资源为依托，建设国鲍荟产学研中心、东岱湾垂钓平台等一系列休闲渔旅项目，并策划推出开海文化季、福鲍沙滩音乐会等主题活动，逐步绘就“品鲍鱼、游海岛、享渔韵”的文旅新图景。2023年，南日岛荣获国家级“和美海岛”称号，这与南日鲍产业的发展密不可分。

产业的繁荣发展最终落脚于惠民共富。通过“企业+合作社+农户”的组织模式，南日鲍产业形成了以龙头企业为支撑、辐射带动渔民发展的产业共同体。秀屿区通过统一提供种苗、技术与指导，有效帮助全镇180余户养殖户、超千名劳动力实现稳定增收。现有海上鲍鱼筏式吊养渔排近2万口，年产鲍鱼约7000吨，在国内市场占据可观份额，有力驱动乡村振兴、促进共同富裕。

值得一提的是，秀屿区还通过印发《质量强区培育建设工作方案》、设立专项领导小组等举措，系统推进鲍鱼产业链质量提升，构建起从育种、养殖、加工到文旅的完整产业链框架。这颗小小的鲍鱼，正以其坚实的产业基础和广泛的社会效益，成为秀屿区迈向乡村振兴、实现共同富裕的一把“金钥匙”。

Z 追新族

台湾青年刘柏良在莆扎根八载，以正宗台湾热狗为媒，用品质坚守味道，用温情联结两岸，在烟火气中讲好“两岸一家亲”的动人故事——

街边古早味 两岸不了情



刘柏良的热狗小摊生意火红。

X 寻梦园 昨日，城厢区龙桥街道民心街，一辆写着“台湾呆丸热狗大王”的小摊车受到路人关注。摊位后，来自台湾桃园的青年刘柏良正在忙碌着。

■遇莆田 结良缘

1987年出生的刘柏良，2017年跟随亲友来到莆田。当时他本只想“来大陆看看”，却未曾想一留便是8年。“来大陆8年多，我都没出过福建。平常忙出摊和照顾孩子，性格又内向，朋友不多，但生活也算踏实。”他笑着说道。

真正让他留下来的，是一段跨越海峡的爱情。2019年，他邂逅了妻子——一位外向开朗、做事干脆的莆田姑娘。“我原本是坚定的单身主义者。”刘柏良坦言，“但她的个性、价值观，还有跟她在一起的舒适感，让我完全改变了想法。”

两人性格一静一动，恰好互补：他内敛慢热，她热情大方，更重要的是三观契合，生活过得自然又舒心。婚后，刘柏良在莆田扎根，孩子的出生让小家庭更添温暖。从独来独往的台湾青年，他已然变身成在莆田生活、工作、育儿的“莆田女婿”，莆田也成了他名副其实的家庭港湾。

■守味道 铸口碑

让刘柏良在莆田“被看见”的，是那辆小小的热狗摊车。今年春节期间，他在市博物馆门口摆起小摊，售卖台湾古早味热狗和正宗台湾冬瓜茶。选择做热狗，源于他与儿子的共同记忆。几年前，他带孩子回台湾时，小朋友爱上了古早味肉肠热狗，回到莆田后，父子俩常常怀念那口味道。

“我要把台湾味道做好。”为了复刻正宗台湾味，他花了一个多月调试比例、品尝口味。在一次次尝试中，味道愈发接近。

这份对味道的坚守，体现在每一个细节里。16升的油锅中，每3天必整缸换新油；外皮用无抗级麦德龙鸡蛋制作；冬瓜茶选用台湾进口冬瓜茶砖，搭配景田桶装水慢火熬煮；器具每日严格消毒，面糊当天现打，没用完的一律倒掉……“贵就贵在品质。”刘柏良直言，“我宁愿卖少一点，也不要辜负台湾味道。”妻子补充说：“他有强迫症，什么都要做到最好。”这份坚持，让越来越多莆田人喜欢上了这份来自海峡对岸的小吃。

■连两岸 诉温情

前几天，刘柏良的两位台湾朋友特意赶来“捧场”。来自莆田学院的陈小蕙便是其

中之一，3年前她跟随丈夫来到莆田。“我原来不喜欢热狗，刷到他的视频时，还想看看是不是会‘砸台湾人的招牌’，结果一吃就爱上了！”

她一口气买了6根，打算带回过去和同事分享。

“我们都觉得他很努力，是‘台湾之光’。”陈小蕙热情地向记者介绍，“他用一个小摊，把台湾的小吃文

做正宗台湾美食，刘柏良十分认真。

志愿者通过题板、互动游戏讲解知识，重点说明海鲜壳、渔网等海岛常见垃圾的分类方法，村民们热情参与。此外，还开展了“安家行动·救在身边”实训营活动。涵江区红十字服务团志愿者通过实操，普及心肺复苏、海姆立克急救法、烫伤处理等急救知识，提升群众自救能力。

化、生活方式和那份温度，实实在在带给了莆田人。”在这个小摊前，两岸乡音交织，台湾味与莆田味相互融合，食物不仅是果腹的美食，更成了跨越海峡的情感桥梁。

刘柏良常说，他对莆田满怀感恩：“半年回一次台湾，小三通很方便，但每次回到莆田，反而更像回家。”他爱莆田的生活节奏、气候，也爱这里的枇杷、桂圆干、卤面、鱼乾等美食。越来越多的莆田味道，让他觉得“这座城愈来愈像故乡”。

摆摊的日子里，他认识了不少朋友，有莆田本地人也有台湾同乡。虽然摊位不固定，但总有食客慕名而来。“东西卖多卖少不重要。”刘柏良说，“重要的是让大家吃到正宗台湾小吃，喜欢上台湾。”未来，他计划增加更多台湾特色品类，让莆田有更丰富的台湾味道，让更多莆田人爱上台湾的味道。

黄昏时分，街灯亮起。在莆田的街角，两岸一家亲的情意，正以最平实、最日常的方式，悄然流淌在烟火气中。

全媒体记者
蔡晨晖 文/图



Z 真有这事 一场主题为“垃圾分类新时尚，巾帼护航万家”的宣传活动在湄洲镇后巷村文化休闲广场举行，吸引村民、游客及巾帼志愿者参与。

活动以“木兰讲堂”开篇，湄洲党群工

共建绿色平安家园

作部群团工作负责人紧扣党的二十届四中全会精神，用“家常话”解读政策，聚焦植树造林、海洋保护、垃圾分类等，推动绿色生活成为海岛新风尚，凝聚妇女行动合力。

志愿者通过题板、互动游戏讲解知识，重点说明海鲜壳、渔网等海岛常见垃圾的分类方法，村民们热情参与。此外，还开展了“安家行动·救在身边”实训营活动。涵江区红十字服务团志愿者通过实操，普及心肺复苏、海姆立克急救法、烫伤处理等急救知识，提升群众自救能力。

此次活动以巾帼力量为纽带，融合政策宣讲、垃圾分类与应急救护，送知识到基层，助力新湄洲建设。（陈少敏）

X 新闻前哨 本报讯 12月16日，“八闽志愿行 奋进新时代”——2025年福建省志愿服务项目大赛决赛举行。湄洲湾职业技术学院申报的“追寻·木兰水乡幸福长”志愿服务项目脱颖而出，荣获银奖。

该项目落地学院化学工程系，依托“一系一品”活动，聚焦木兰溪生态保护与乡村振兴，以“一支专班队伍+三色行动组+流动志愿者招募”的创新模式，持续开展8年志愿服务，成为我省志愿服务助力生态文明建设的生动典范。

8年来，该项目累计组织志愿者超2000人次，服务覆盖木兰溪流域多个乡镇与学校，直接受益群众逾万人，构建起可持续、专业化、有温度的志愿服务机制。该项目不仅改善了流域生态环境质量，更强化了社区居民与青少年的环保意识，实现志愿服务与地方发展、育人实践的深度融合。

今年，该项目围绕“三色服务”持续创新升级。绿色“河小禹”作为自然守护者，聚集水生态巡护，与东圳水库签署国家水土科教园共建协议；红色“河小禹”化身历史传承者，打造“木兰青年说”品牌，通过教师研讲、大学生主讲、红领巾宣讲的三级模式，讲述红色水文化；橙色“河小禹”当好未来播种者，设计18项互动课程，开发9条研学路线，成立小水滴社会实践基地，为乡村学校与地方青少年提供志愿服务，播种环保希望。

“守望初心，追寻木兰水乡幸福长；青春作答，接续三色河小禹赴约行。”项目负责人表示，将进一步深化“三色行动”内涵，拓展志愿服务领域，为建设人与自然和谐共生的美丽福建注入更多青春力量。

据悉，此次大赛由省委社会工作部联合省教育厅、省民政厅等12个部门主办，共收到135个项目申报，45个项目入围决赛，最终评选出金奖20个、银奖25个。该项目的获奖，既是莆田志愿服务专业化、项目化、品牌化发展的缩影，也彰显了新时代福建青年志愿者的责任担当与创新活力。

（蔡梦杭 吴伟锋 文/图）



志愿者开展中国水周水质监测科普活动。

追寻·木兰水乡幸福长