



目前,由于世界海洋捕捞业的捕捞强度过大,海洋资源严重衰退及我国同周边国家的海洋渔业协定生效,限制了渔捞范围,我国的海洋渔业举步艰难,经济效益已呈下降趋势。在这种危机情况下,我国的海洋渔业除了搞好海洋水产增养殖及水产品深加工外,就是大力发展休闲渔业,以遏制渔业经济滑坡。

近几年,我国部分省市也开展了休闲渔业,只是尚处起步阶段。笔者一直关注着烟台市的休闲渔业的发展,对烟台市的休闲渔业浅议一下,并提出相关建议。

一 烟台发展休闲渔业的资源优势

1. 烟台气候宜人

烟台处在北纬约 36~38 度,东经约 120~123 度,属于温带季风型气候,冬无严寒,夏无酷暑,是旅游度假胜地。

2. 烟台有漫长的海岸线及众多岛屿

烟台市除了一个内陆市外,其它县市区都与大海相连,约有 900 多公里海岸线,占山东省海岸线的 1/5,共有海岛 63 个,其面积占山东省海岛总面积的 65.5%。山东省许多名岛分布于烟台沿海,如:养马岛、崆峒岛、芝罘岛、长岛等岛屿。

3. 烟台有着丰富的海洋资源

烟台海域常见的鱼虾品种约 70 多种,比较名贵的海产品有:对虾、鹰爪虾、加吉鱼、青鱼、“天鹅蛋”、“西施舌”、海参、鲍鱼等。烟台有众多的天然港湾分布,并且滩涂平整广阔极适宜对虾、海带、扇贝等多种海产品的养殖生产。

4. 烟台沿海有众多的人文景观

具体地说烟台比较有名的人文景观有:道教发源地——昆嵛山、人间仙境——蓬莱阁、具有妈祖文化的福建会馆、中国最大封建地主庄园——牟氏庄园、莱州文峰山的魏碑、石刻……这些人文景观有着丰厚的民族文化内



发展特色休闲渔业 让渔民不渔捞也有活干

李剑平 烟台大学海洋学院

涵,对游客有一定的吸引力。

5. 陆岛交通发达

自“八五”计划开始,烟台交通部门便开始加大对陆岛、码头及相连公路的建设力度。“九五”期间共投资 1.2 亿元人民币建港、建码头,并淘汰“小舢板式”交通船只,由豪华、大吨位、安全的游船代替,做到陆岛相连,岛岛相连,并增加了游客安全系数。

总之,烟台的独特气候、碧海金沙、奇石岩礁、海洋生物、海岛风光、渔家风情、人文景观,极适合开展观光休闲渔业。

二 发展烟台休闲渔业的基本指导思想

1、把烟台渔业实际情况同国内外的休闲渔业的成功经验相结合,高起点,高标准科学务实地制定出烟台休闲渔业的发展计划。

2、注意休闲渔业可持续性发展,避免一哄而上,要轻数量,重质量,由粗放性经营转变为制约性经营。

3、要突出特色,避免千篇一律,把烟台的山与水、陆与岛,人文景观有机地结合起来,综合开发,集垂钓、赶海、渔业劳动、观光购物、度假、节庆、赛事健身于一体,让游客充分享受休闲渔业的乐趣。

4、完善管理体制,加强指导管理,协调好各地的休闲渔业的发展。

5、对休闲渔业从业人员要进行渔业知识、法规法律、卫生知识、旅游知识的宣传教育,使从业人员有着良好素质。

6、保护好滨海旅游资源及海洋环境,不能为了局部经济利益,掠夺性地开发渔业资源,从业者及游客要有环保意识,使休闲渔业持续性永久地发展。

三 烟台休闲渔业的开发方向

1、大力推广“吃住在渔家”的渔家乐旅游项目

1999 年春,长岛县的渔民利用海岛渔村的风光,民俗民风,渔业生产,这些与陆地不同的事物,搞起了“吃住在渔家”的渔家乐旅游项目,吸引国内外游客前来旅游,让游客同渔民同吃同住,同出海,参加垂钓、观光、赶海、娱乐、沐浴、尝海鲜等活动,从而得到良好的经济效益。如果渔家乐旅游项目在烟台乃至全国推广,将能很好推动当地经济的发展。

2、兴建高档次的海岛旅游度假村

烟台有众多的有名的岛屿,现只以烟台的崆峒岛为例说明问题,崆峒岛离市区五海里,面积 0.84km²,生态环境优美,草青树绿,海湾沙滩迷人,但旅游开发力度不够,仅局限于赶海拾贝、钓鱼、游泳野营等较低档次旅游项目。有关部门可下大气魄投巨资兴建崆峒(下转 75 页)

经 24 小时腌制后,即起池转入清水池中漂洗,在漂洗过程中,轻轻加以搅拌,其间换水 3~4 次,测定鱼体含盐量 $\leq 4\%$ 时,即捞起晾干,平铺在晒网上晒干或放入烘房内烘干(温度在 40°C 左右),干至水份含量 $\leq 40\%$,即为条状咸制蓝圆鲱。

6. 切段、包装

把腌制好的条状鱼根据其大小每条切成 3~4 段,按一定规格定量称重,入罐,注入食用油,量至完全浸没鱼块并到瓶颈为止,封口,贴上标签,即成油浸咸制蓝圆鲱 1 产品。食用油必须符合国家的食品卫生标准,抗氧化剂含量不超过国家标准规定的最大使用量。

三、执行的质量卫生标准

1. 感官指标

色泽:具有本产品特有的天然蓝色,油清晰橙黄。

风味:具有本产品独有的香咸风味,无异味。

外形:块形完整,大小一致,鱼骨无明显外露现象。

2. 理化指标

水份:(%) $\leq 40\%$

净含量偏差: ≥ 0

食盐含量 $\leq 5.0\%$

铅(以 sP 计) $\text{mg}/\text{kg} \leq 1.0$

砷(以 As 计) $\text{mg}/\text{kg} \leq 0.5$

汞(以 Hg 计) $\text{mg}/\text{kg} \leq 0.3$

3. 卫生指标

细菌总数:(个/g) ≤ 10000

大肠菌群:(个/100g) ≤ 30

致病菌:不得检出

二、珍品酶香马鲛

酶香咸鱼是一种风味浓郁的盐渍品,在腌制过程中,利用鱼体自身酶类的自溶作用和微生物在食盐抑制下部分分解作用,使蛋白质、核酸等营养物质分解为氨基酸、核苷酸等呈味物质。只有酶的活性强、鲜度高的鱼才能腌制成熟。酶香鱼,马鲛鱼是常见原料之一,鱼体条状较长,且头尾大小均称,易于切块、块段加工。酶香鱼含有多种易

于被人体吸收的氨基酸,加工成软罐袋装小包装,是清洁卫生、携带方便、营养丰富的咸鱼珍品。

一、制作工艺

1. 原料选择

选择已腌制好的水咸酶香马鲛,条重在 1000g 左右,发酵成熟,质量上乘。鉴定标准:①鱼体完整,无花皮、破腹现象;②用手按肌内有软熟感且有弹性;③切面呈粉红色,发出浓郁的酶香味;④口感淡,含盐量 $\leq 5\%$,水分含量 $\leq 45\%$ 。

2. 制作步骤

把选好的鱼先切头,去除部分腹肌,刮净内脏,去尾,接着用清水洗掉表面的盐粒、杂质和腹部脏物,放在干燥通风处晾干即可切块,每块长约 4cm。

3. 包装

采用内外两层包装,内袋用聚酯+高压聚丙烯材料,外袋为铝箔复合袋。包装一块或二块的小包装,注入符合卫生标准的食用油(含有抗氧化剂)10ml~20ml,内包装采用真空包装,真空度为 $-0.8 \times 10^5 \text{pa}$ 。

二、执行的质量卫生标准

1. 感官指标

色泽:具有本产品特有的天然蓝色,切面呈粉红色,油清晰橙黄。

风味:具有本产品独有浓郁的酶香味,无异味。

外形:块形完整,大小一致,鱼骨无明显外露现象。

2. 理化指标

水份:(%) $\leq 45\%$

净含量偏差: ≥ 0

食盐含量 $\leq 5.0\%$

铅(以 sP 计) $\text{mg}/\text{kg} \leq 1.0$

砷(以 As 计) $\text{mg}/\text{kg} \leq 0.5$

汞(以 Hg 计) $\text{mg}/\text{kg} \leq 0.3$

3. 卫生指标

细菌总数:(个/g) ≤ 10000

大肠菌群:(个/100g) ≤ 30

致病菌:不得检出

(上接第 77 页)岛旅游度假村,度假村内开设高、中、低档客房,设中西餐厅、大中型会议室,综合娱乐大厅,保龄球馆,健身馆,开展环岛旅游海上垂钓,海上娱乐,民俗民风表演,承揽大中型会议等旅游项目,让游客充分感受海岛的魅力体验旅游的乐趣。

3. 开辟海上旅游线路

海上旅游有着独特的魅力,旅游者乘船旅游,沐海风,闻海味,看海波荡漾,观两岸风光,有选择地登岛上岸到旅游景点游览,会有一个别样旅游感受。烟台海上旅游线路可分远程、近路。远程线路通达周边城市及相关岛屿。近程线路通达本市海域范围内水产养殖区及岛屿。

4. 开发海洋绿色食品

海产品蕴藏着巨大商机,渔民、生产厂家、摊档要分析旅游市场行情,并根据不同的游客对海产干品及海鲜的需求特点,组织货源,保证供给,满足旅客需要。烟台海参、鲍鱼、扇贝、海米、鱼片、海带、裙带菜等产品,纯天然,味美质优,无污染,再配以不同式样精美包装,定能激起旅客购买欲,大力采购。

5. 以民俗民风吸引游客

民俗民风皆可游,特别是渔村,海岛,有着丰厚的海洋文化内涵,对游客极具吸引力。长岛县、蓬莱市利用海洋文化的特色举办“长岛扇贝节”,“长岛渔俗灯会”,“蓬莱开鱼节”等项文化搭台,经济唱戏的活动,提高了长岛和蓬

莱的知名度,增加了旅游收入。如果将海上运动会与民俗民风结合起来,定能让旅客看得新奇,玩得开心,海上运动会的项目可以有海中拔河,收海带,摇撻划船、游泳、潜水、钓鱼、海上救生等等。

世界旅游组织认为,旅游业每增加 1 个从业人员就会为社会提供 5 个就业机会。烟台的休闲渔业搞好了,能很好地解决我国同日本、韩国渔业协议生效后,渔业分流,渔民转业出现的社会民不安定因素,让渔民不渔捞也有活干。总之,休闲渔业有着巨大的社会效益和经济效益,应大力倡导休闲渔业,推动休闲渔业的发展。