

新闻热线: 0593-7856234



中共福鼎市委宣传部主管 福鼎市融媒体中心主办  
刊号:CN-35(Q)第0110号 邮发代号:33-40



福鼎周刊



微信公众号



手机客户端



福鼎新闻网



福鼎广播

主编:王良伟 副主编:黄益升 戴蓉 编委:张新辉 编辑部副主任:曾云端 本期三审:张新辉 本版编辑:温丽芬 排版、校对:郑冬芳 邮箱:mrbmzbj@163.com

## 村村茶会走进“中国白茶第一村” 两岸茶友共品“双遗”瑰宝

第2版

### 小白鹭贻贝抢“鲜”上市



本报讯(夏岩缘/文 杜应影/图)每年夏至前后,我市就会有一道“时令海产”悄然上市。眼下,沙埕镇小白鹭村的千亩贻贝已陆续开始采收,连日来,贻贝养殖户们正抢抓晴好天气,开展贻贝采收、加工作业,海岸边呈现出一幅别样的夏收画卷。

一大早,小白鹭村的海上贻贝养殖区便响起了突突的马达声,养殖户们驾驶着渔船,娴熟地穿梭在养殖区里,利落地将一根根贻贝养成绳从海中吊起,养成绳上挂满了密密麻麻的贻贝。不一会儿,甲板上就堆起了一座黑色的小山。

“我今年养殖了300多亩的贻贝,采了一个星期,差不多采了2000到3000担,预计到7月份能采到20000担,今年产量还不错。”养殖户洪道旺说。

码头上也是一派繁忙,一船船的贻贝被起吊、装车,抓紧送往加工区进行初道清洗。随着清洗机器轰鸣运

转,清水从机器顶部喷淋而下,形成一道道晶莹的水帘。工人们站在操作台旁,用手快速将贻贝搓散开来,好让每个贻贝都能接受“淋浴”,冲刷掉表面的海藻附着物和其他杂质。经过清洗后的贻贝随即被分装、打包,等待发往各地食客们的餐桌。

“今年贻贝价格2块8到3块,跟往年价格差不多,客户来自福州、宁波、上海、杭州还有江苏等地,客户下订单,我们就即采即发,确保客户收到最新鲜的贻贝。”养殖户吴兴兵说。

贻贝在当地俗称“淡菜”,因营养价值丰富,素有“海洋鸡蛋”的美誉。得益于优良的海域环境和成熟的养殖技术,小白鹭产出的贻贝具有品质好、个体大、肥满度高、肉质鲜嫩等特点,深受客商青睐。近年来,当地还积极开展贻贝新品种的引进和培育工作,通过合理布局厚壳贻贝养殖,破解原有紫贻贝品种单一,销售周期较为

集中的问题。

据了解,小白鹭贻贝原主要养殖品种为紫贻贝,该品种养殖周期相对较短,一般只需3至6个月的时间就能达到采收条件,但需在每年的6至7月完成采收。而厚壳贻贝养殖周期相对较长,一般需要12至18个月才能达到采收条件,但全年均可收获,养殖户可视市场情况进行灵活采收。

“紫贻贝肉质松软,厚壳贻贝肉质比较紧实,两种贻贝都有市场,现在我们积极引导渔民合理布局两种贻贝的养殖,从而有效延长销售周期,提升收入的稳定性。”小白鹭村党支部书记周钱生说。

据统计,目前小白鹭养殖面积约1600亩,养殖户约60户,年产量约6700吨,年产值3800多万元,收益800多万元,是我市“蓝色粮仓”里的一支重要力量。

政策“组合拳”  
打出民生“幸福牌”

第2版

首批新就业群体“友好场景”  
服务站点集中授牌

第4版

14400多名学子  
奔赴考场

第7版