

一方水土养一方风物。浙江山区海岛县的“土特产”，是地理标志的鲜活注脚，是民俗文化的具象载体，更是浙江人开拓创新发展经济的时代缩影。

为切实打响山区海岛县“土特产”品牌，本报今起推出“山海赋能 千岛臻味”专栏，生动宣传我市各地推动“土特产”发展的鲜活故事和务实举措，进一步提升舟山“土特产”的品牌知名度和市场美誉度，助力海岛特色产业高质量发展。

且看「富民贝」如何撬动十亿蓝海

嵊泗贻贝从东海小海岛到全国餐桌

□记者 翁雨薇/文 张磊/摄

立春刚过，暖阳洒在嵊泗枸杞岛海域一只只贻贝养殖浮球上，波光粼粼，蔚为壮观。养殖户驾驶着小船穿梭在浮球之间，查看着“富民贝”的生长状况。

嵊泗，浙江省规模最大的贻贝养殖基地，养殖海域面积超过3万亩，年产量20万吨以上，占全国总产量的约四分之一。长期以来，该产业面临保鲜难度大、加工方式粗放、附加值不高等挑战。如何突破发展瓶颈，让嵊泗贻贝成为“富民贝”？近年来，嵊泗立足自身区位与资源条件，着力构建精养、稳产、高效、可持续的贻贝产业发展模式。如今，通过标准化制定、产业革新等方式提升品质、开拓市场，“小小贻贝”已成为嵊泗推动特色蓝海经济迈向高质量发展的支柱型产业。



从采集到养殖 “海中瑰宝”的蜕变之旅

嵊泗列岛位于东海之滨，拥有得天独厚的海洋环境。作为国家农业农村部划定的一类贝类生产区，这里的贻贝养殖面积占全县海水养殖面积的95.7%。经过2至3年精心养殖的嵊泗贻贝，以其“个大、肉质鲜嫩、出肉率高、营养丰富、无污染”的特点，成为海鲜中的佳品。

在嵊泗当地，蒜蓉贻贝是最经典的做法之一。家常烹饪中，最原汁原味的方式是直接干烧至壳开，保持原汁原味。为了更好地保存风味，人们会把新鲜贻贝煮熟后挖出肉，撒上盐放入瓶内腌制，做成“腌淡菜”，是喝粥吃泡饭时的爽口佐菜。晒制贻贝干，则是冬日里海岛街头的一道风景。贻贝干肉质红润，个体饱满，久藏不腐，用它制作的“淡菜干烤肉”，油而不腻，鲜香有嚼头，是舟山地区的一道传统名菜。

早在唐朝时期，嵊泗贻贝干就因质量上乘，被当时称为翁山县的舟山官府选作进贡朝廷的御供珍品，史称“贡干”。明代，嵊山、壁下山等岛屿的贻贝采收已具相当规模。据《筹海图编》记载，当时来自镇海、奉化、象山等地的渔民“荡小舟至陈钱、下巴山取壳肉（贻贝肉）、紫菜者，不啻万计”。这些渔民将加工后的嵊泗贻贝干带回浙东沿海大陆乃至更远的杭州和江西、江苏、福建一带销售。

从1956年紫贻贝海水人工养殖试验开始，到1958年试养成功，嵊泗人用半个多世纪的时间将这种贝类养殖发展成为当地支柱型产业。养殖贻贝的海域位于东经121°30'至123°25'、北纬30°24'至31°04'之间，水质肥沃，饵料丰富，温度适中，为贻贝提供了无可替代的生长环境。

起初，当地主要养殖从大连引进的紫贻贝，但品种单一、苗种供应不稳定，制约了产业发展。而这里自然分布的厚壳贻贝市场价格是紫贻贝的3倍多，却因人工育苗技术难以突破而未能大面积推广。直到2007年，转折点出现。嵊泗县聘请大连水产大学、浙江海洋学院、舟山水产研究所的专家与本地技术人员组成联合攻关小组，历时3年攻克了厚壳贻贝工厂化人工育苗技术。到2009年，当地育得优质苗种7亿多粒，使厚壳贻贝养殖面积从零星散养发展到占养殖总面积的25%左右。

标准化制定 产业链变革的艰难探索

产业在持续蓬勃发展的同时，也面临着诸多挑战。

长期以来，嵊泗贻贝产业以传统养殖为主，生产方式较为粗放。加工环节多停留在初级产品上，附加值不高。品牌建设滞后，优质产品难以获得市场溢价。其中，标准缺失更是成为制约其进一步发展的瓶颈。由于没有相应的标准反映自身特性，无法形成系统、科学、规范产业体系。

2022年6月，一场针对这一问题的改革正式启动。舟山市标准化研究所、嵊泗县市场监督管理局、浙江大学舟山海洋研究中心等成立了标准起草组。历经8个月的精心研制，2023年2月，《地理标志产品 嵊泗贻贝》舟山市地方标准正式发布。这是全省首个海洋水产品地理标志产品地方标准，标志着嵊泗贻贝有了专属的质量规范。标准详细规定了从地理标志产品保护范围到养殖海域环境条件，从养殖及加工要求到质量要求、检测方法等全流程规范。

如今，嵊泗已形成7大子体系、102项标准的贻贝全周期标准体系，从苗种质量到产品分级，从养殖技术到加工流程，建立了23项生物指标和4级品质评价体系。标准化的推行显著提升了产品品质，厚壳贻贝品质达标率显著提升，牢牢巩固

了市场地位。

随着标准的建立，嵊泗贻贝产业迎来全面升级。2025年7月，《嵊泗县推进贻贝全产业链高质量发展若干政策》公布，为产业发展注入新动力。政策聚焦贻贝良种繁育、生态养殖、精深加工、品牌营销四大核心环节，通过差异化扶持推动产业升级。

“希望之光”组合式人才帮扶团在这场变革中发挥了关键作用。帮扶团以省水产学会为主体，通过机械升级、技术攻坚、人才筑基三大路径，助推嵊泗贻贝产业高质量发展。机械化更是成为产业升级的首要突破点。针对传统人工包苗效率低下的问题，“希望之光”帮扶团联合企业研发的贻贝自动包苗机实现了全流程自动化。这台省级“双强”项目设备使生产效率较人工提升5倍，人力成本直降60%，有效破解了低效生产困局。

技术突破也取得显著成果。“贻贝速冻抑菌保鲜+生物胶控制”工艺的研发，将鲜品保质期从2天延长至18天，冻品保质期从18个月延长至24个月。

创新技术还带来了经济价值的跃升。优质种苗技术的应用让厚壳贻贝零售价从每斤2元跃升至10元，海上人工上升流技术则实现了亩均产量提升10%以上。



蓝海未来 实现全链条高质量发展

面对未来，嵊泗贻贝产业有更宏伟的蓝图。舟山市已将嵊泗贻贝纳入“一县一品一方案”规划，作为“一粒贝”土特产产业链重点培育。目前，嵊泗正在推进贻贝特色产业现代农事服务中心等项目建设，加快培育贻贝这条超10亿元产业链。

在国际市场方面，嵊泗贻贝已被纳入中欧地理标志保护协定名录，为开拓欧洲市场奠定了基础。政策也明确支持企业开拓境外市场，每成功开拓一个国家或地区市场，给予10万元补助。

数字技术将为产业注入新动力。枸杞乡党委正在探索数字化养殖平台的搭建，通过一块电子屏汇集水文、天气等关键信息，统一管理、服务等重要功能。

从养殖到监管的全流程数字化，正推动传统养殖渔业向现代养殖渔业转型。政策也支持加工设备智能化与冷链升级，对固定资产投资额超过100万元的相关项目给予补助。生态养殖模式将得到进一步推广。通过鼓励发展立体式养殖，逐步推广贝藻（鱼）混养模式，逐步提高养殖海域利用效率和单位面积养殖效益。海上人工上升流技术的引入，已实现亩均产量提升10%以上，碳汇能力提升20%以上的显著成效。这种模式既能提高经济效益，又能增强生态效益。

而曾经被视为“边角料”的贻贝壳，如今也有望焕发新生机。目前，嵊泗全县贻贝每年产生贻贝壳约8000吨。对于这部分贻贝壳如何回收利用，嵊泗县正在与相关企业积极对接贻贝壳高值化利用项目，期望通过将它们定向转化为高端有机肥、土壤改良剂、微纳果蔬清洁剂及环保涂料填料等高附加值产品，实现废弃物的全量化、高值化利用。

傍晚时分，枸杞乡“海上牧场”的浮球在夕阳下泛着金光。随着新一批贻贝苗种投入海中，嵊泗贻贝产业正向着年产值超10亿元的目标稳步前进。

从海岛上灯火通明的加工场景，到全国盒马鲜生门店中摆放整齐的充氧锁鲜贻贝，这颗从东海之滨走向全国餐桌的“海中黑宝石”，正在科技与创新的打磨下，绽放出更加夺目的光彩。

（本版部分图片由采访对象提供）

拓宽销售渠道 走向全国的破冰之路

随着品质提升和产量增长，如何将贻贝推向更广阔的市场成为新课题。传统销售渠道难以支撑快速增长的产量，市场拓展成为当务之急。

创新包装技术为贻贝“走出去”铺平道路。充氧锁鲜包装技术的应用破解了贻贝生鲜运输环节的技术难题。在一米八海洋科技（舟山）有限公司的车间里，新鲜捕捞的贻贝经过多重清洗、自动化组合称重、无水充氧锁鲜包装等工序后，被装上冷冻运输车，发往全国多个城市的盒马鲜生门店。通过着重抓品控标准的升级，优化智能化分选设备，投入贻贝静养工艺，鲜活贻贝的品质在这里得到了进一步提高。

品质认证为市场拓展增添了信心。2025年1月，嵊泗“鲜活贻贝”获得国际风味评鉴所最高级别的3星奖章；5月，该产品又通过全国首个贝类无抗产品认证。销售数据显示，一米八公司鲜活贻贝销售超1000吨，成为“盒马鲜生”门店贝类销售排行榜攀升最为迅速的产品之一。目前，嵊泗贻贝已覆盖全国377家盒马门店，并远销20多个国家和地区。

在销售渠道拓展的同时，嵊泗还

在探索更多创新路径。“嵊泗贻贝地标”的推出，为贻贝产品增添了文化内涵。餐饮单位若推出贻贝专题菜谱并与地理标志授权单位签订采购协议，可获得一次性奖励，这鼓励了更多餐饮企业将贻贝纳入菜单。

电商直播成为新的增长点。根据政策，对开展贻贝线上直播销售的主体，按直播设备购置费用的30%给予补助，单家最高可达10万元。对入驻电商园区的经营主体，给予租金补贴；对线上销售的贻贝加工产品，给予单件物流补贴。

嵊泗县还建设了集共享实验室、贻贝农事服务中心、鲜贻贝检测平台于一体的特色产业质量安全“一站式”服务平台。该平台将26家贻贝农民专业合作社、8家贻贝加工企业纳入水产品全项目检测范畴，确保质量安全检测“不出岛”。目前，贻贝内外销产品初检覆盖率已达到100%。

