



7年养一尾鱼 8年酿一粒酱

——江口鲟鱼产业的“慢功夫”与“快发展”

江轩

梵净优选“中国冷水鱼之乡”

“你看这些肥嘟嘟的鲟鱼，都用来产鱼子酱，养了7年以上，那几条大的有400多斤，养了快10年呢。”近日，在江口县凯德小龙塘冷水鱼养殖基地，50多万尾鲟鱼畅游其中。贵州鼎基石寻龙科技有限公司江口区域负责人谢云斌站在一口示范养殖池边，望着池中产鱼子酱的鲟鱼，如数家珍。“虽然养殖战线很长，今年我们用‘慢功夫’滋养的好产业马上要见成效了。”

作为料理界的“奢侈品”，鱼子酱比商品鲟鱼的附加值高出几十甚至数千倍。而这样的高回报需要花上7年养一尾鱼，8年酿一粒酱。

近年来，江口县依托丰富的优质冷水资源，用“十年磨一剑”的“慢功夫”谋求快发展，打造全省唯一的鲟鱼养殖产业裂变式重点发展县，从繁育、养殖到精深加工，一尾鲟鱼“游”亿元产业链。2024年，该县冷水鱼产量6605吨，产值2.12亿元，产量位于全省前列。

梵净山下，汩汩清泉，不仅沁润避暑游人心田，也成了冷水鱼生存的庇护所。目前，江口县建成标准化冷水鱼养殖基地17个，其中鲟鱼养殖基地14个，有省级龙头企业2家，获农业部健康养殖示范场6家，获无公害产地认证6家。2023年，该县被认定为“中国冷水鱼之乡”，以鲟鱼为主的冷水鱼养殖规模全省第一。

专产世界珍馐的水中贵族鲟鱼为何青睐江口水？

在江口，植被茂盛、岩溶发育强，水系发达，地下水丰富。该县冷水资源蓄水量达1亿多立方米，属优质活水，水温常年稳定在15℃至24℃，十分适宜冷水鱼生长。

“地下冒出来的山泉水，水质洁净清透、无污染，水体溶氧充沛，养殖鲟鱼幼苗存活率高，鱼儿健壮，肉质干净，紧实弹牙，味道鲜美。”7月5日，在江口县怒溪镇的全省最大冷水鱼种苗繁育基地里，数百万尾鱼苗在技术人员悉心照料

下茁壮成长。

为打破以往从外地购买鱼苗的瓶颈，去年6月，贵州鼎基石寻龙科技有限公司在怒溪镇建成全省最大冷水鱼种苗繁育基地，基地年可繁育受精鲟鱼卵1000万粒以上，年培育水花苗种2000万尾以上，鱼卵孵化率同比提升5%左右。通过自主繁育，该基地每年可降低苗种综合生产成本300万元以上。

梵净优选，赋予鲟鱼产业先发优势。而养殖技术的破圈突围，为江口冷

水鱼赢得核心竞争力。

早在2017年，江口县与中国水产科学研究院长江水产研究所结成战略合作伙伴，与四川润兆等科研团队合作，建立了产品研发中心，共同推进冷水鱼繁育、养殖技术研究、深加工产品研发一体化发展。多年合作支持，江口在鱼苗繁殖技术上得到了很大的提升，成活率从原来的70%提高到现在的90%，鲟鱼养殖的成活率从原来的65%提高到现在的85%，鱼苗繁育已渐成规模。

接二连三“加速度”

连日来，位于凯德特色产业园区的贵州黔惠德食品开发有限公司，生产如火如荼。

“目前接到不少省外订单，每天生产都很忙碌。”公司28岁的副总经理严来鑫兴致勃勃介绍。

该公司无菌化自动生产线内，切重、搅打、调味、滴丸……经过系列工序重塑，一块块鲜切的鲟鱼肉变身一粒粒Q弹的鲟鱼丸。另一旁的产品体验中心，一盒盒精致的鲟鱼礼盒，通过抖音、小红

书、淘宝、京东等各大电商平台，吸引全国各地消费者的目光。

深耕鲟鱼精深加工，创新工艺敢“尝鲜”。严来鑫介绍，为生产出品质好、口感佳的鲟鱼丸及鲟鱼面条等鲟鱼系列产品，公司积极升级设备，创新工艺，并取得相关专利保护，促进鲟鱼精深加工提质增效。目前，该公司建有鲟鱼丸、鲟鱼面生产线各4条，年生产加工能力120吨。产品除了本地市场，还远销粤港澳大湾区、长三角等市场。2024年，公司综

合鲟鱼系列产品综合产值超300万元。

从“水里游”到“桌上餐”，江口县积极提起精深加工接二连三“加速度”。该县先后出台《江口县冷水鱼产业发展规划(2021-2025)》《江口县生态冷水鱼产业三年行动方案(2023-2025)》等文件，推进环梵净山冷水鱼产业集群项目建设，完善布局生态鱼全产业链。目前，该县现有冷水鱼加工企业3家。

当下，该县正围绕打响“中国冷水鱼之乡”品牌，夯实加工环节，建成投产

子酱和冷水鱼精深加工厂，大力开发预制菜市场，完善产业链条。同时，加强冷链物流体系建设，发展“线上营销、线下成交”“生鲜电商”等新型经营模式，构建便捷、高效、稳定的鱼产品销售渠道。针对江口地方特色及江口冷水鱼品质，制定企业标准和地方标准，形成竞争优势，鼓励和引导企业主体开展商标注册、专利申请、“两品一标”、GMP、SC等认证，打响地方特色品牌。

“慢产业”带动“快致富”

一尾鱼“游”出富民大产业。在江口县德望乡净河村，村民吴芳就是靠养鱼变身技术工人，增加收入的典型。

8年前，该县招商引资建立首个鲟鱼养殖场，就落户净河村。在外打工的吴芳回村应聘基地清洁岗位，从清洁员到基地管理员，吴芳亲手养大了一茬一茬商品鲟鱼，养殖技术也日臻娴熟。如今，

在家门口就业的她每月除了稳定的4000多元工资，还有养殖公司的福利待遇。

在怒溪镇怒溪社区郑家屯组，返乡创业的郑年辉每年养殖冷水鱼年产量7万多斤，年销售额50万元，不仅成了当地发展冷水鱼养殖的“领头羊”，还带动几十名老乡在基地务工。

同样，在冈孝镇鱼良溪村，通过“龙

头企业+合作社+农户”方式，建成300余亩鲟鱼养殖基地，每年带动上千人次务工。2024年，该村鲟鱼产业综合产值1500万元，全村1234户农户参与分红。

不仅如此，鲟鱼产品飘香江口县城餐饮圈。“来江口旅游，少不了吃一顿梵净山的鲟鱼大餐。”在江口县香饽饽冷水鱼庄，“一鱼成席”的24种独家烹制鲟鱼

美食，成了远近闻名的金招牌。这不仅本地老饕时常光顾的特色菜馆，也成为全国各地游客来江口旅游的美食打卡店。

从基地务工，到养殖创业，从村里分红，到餐饮营收……一条鱼带动增收致富的路子越来越广。目前，该县冷水鱼产业综合带动超5000人就业增收。

