

聚合 迭代 拓张

——湖北潜江小龙虾产业链升级观察

正值小龙虾销售旺季，走进位于江汉平原腹地的湖北潜江“中国虾谷”小龙虾交易中心，各个档口热闹繁忙：“虾哥虾嫂”们伫立在档口操作台前快速分拣，伴随着胶带撕开的声音把一箱箱小龙虾打包搬运，运输叉车来往往返运货……据统计，去年一年这里的小龙虾交易量达到 23.7 万吨，交易额超 110 亿元。

中国水产学会发布的《中国小龙虾产业发展报告(2024)》显示，近年来，我国小龙虾产业蓬勃发展，已成为我国渔业产业链最完整、综合产值最高的产业之一。而其中，湖北省不仅位列 2023 年全国小龙虾养殖产量第一，更将“潜江龙虾”提升为省级区域公用品牌。湖北省坚持完善品牌共建共享机制，推进公用品牌与企业品牌协同发展，以优势特色产业集群建设项目为抓手，持续发力，发展“健康养殖—现代加工—高效流通—连锁餐饮—文化旅游”全链条的小龙虾产业集群。

近日，记者来到由潜网集团运作、全国最大的小龙虾交易中心，近距离感受这里如何实现一天 2000 吨交易量、14 小时内将小龙虾送往全国 600 多个城市、并将一二三产业融为一体。

园区诞生新兴职业

“我们把每一筐小龙虾按照不同的规格大小，放进不同的筐里，并把其中的鱼、螺以及死虾拣出来。”小龙虾分拣员聂莉莉带领记者入门“虾嫂”的工作，她在这里做分拣员 5 年了，每个小时的小龙虾分拣量可以达到两三百斤。在日复一日、熟能生巧中，聂莉莉现在仅凭眼睛就能识别出小青、中青、大青、炮头等不同规格。

“因为家在附近，每天上班花 10

分钟左右就到了，货少的时候工作从早上 6 点半到 10 点半，货多一点要到 12 点半、下午 1 点半。”祁冬娣是一名年轻“虾嫂”，谈到为什么要选择这份职业，她笑意满满地说，“有了两个孩子后，做‘虾嫂’可以就近照顾他们，时间比较灵活，报酬也不错。”

“虾嫂”分拣好小龙虾后，接力棒就传到“虾哥”手中。“虾哥”给小龙虾打包，有一套顺手的流程——先在标准的泡沫箱中间放上冰柱，盖上编织袋，在冰柱周围铺满小龙虾，再盖上半编织袋，撒上碎冰，用盖子封箱后，用水性笔标记该件信息，随后搬运到运输叉车或三轮车上。

“我们主要负责打包装车，运输叉车一次能装 18 个‘标准件’。”“虾哥”杨威边忙着打包边说。“虾哥”的工作还包括搬运，一个小龙虾“标准件”的虾子重量是 50 斤，加上冰块，整体重量有 70 斤，这是一份很费体力的工作。

养殖、分拣、打包、运输……一只只小龙虾被送到餐桌，需要很多人的参与，在园区，诞生了一批围绕小龙虾交易的新职业。“小龙虾收获高峰期，在这里直接就业的各类工种就有接近 2 万人，潜江小龙虾产业新兴职业从业人数超过 22 万人。”潜网集团办公室主任郭颂说。

不止“虾哥虾嫂”，还有水产经纪人、小龙虾网络推荐官、美食达人、小龙虾动漫设计师……在百万人口的潜江，每 5 人中就有 1 人从事相关产业，小龙虾加一个“园”，造就了一批新职业，也为从业人员创造了新生活。

做强物流供应全国

打包好的“标准件”小龙虾被小型运输叉车运往不远处的虾谷快运物流

中心，经开票中心开票缴费后，分发到对应线路集中发货。而这个“标准件”，是物流提速的一个关键因素。

在以往，不同商户采用不同体积的泡沫箱，导致每个包裹大小不一、配载率不高。潜网集团办公室副主任彭阳说，他们发现这个问题后，与湖北省标准化与质量研究院合作制定出可容纳净重 50 斤小龙虾的包裹“标准件”。此外，小龙虾分拣打包标准、小龙虾冷链物流服务标准等也在陆续制定执行。

在“中国虾谷”，小龙虾的运输成本更低、效率更高，每斤运费只要 0.7~1.2 元。这也得益于交易中心建设的自有冷链仓储中心、物流配送中心。从这里发出去的小龙虾，最快的只要 4 小时就能送到买家手中。“重庆、成都、上海、北京、广州等地都有订单，本地武汉也有，新疆可以空运，昨天还有客户过来询问能不能把小龙虾送去香港。”彭阳说。

这还不够，对于食鲜的老饕而言，运输时间直接影响着小龙虾的口味和品质。为了推进小龙虾产业集约化、标准化、规模化、精细化、市场化、品牌化发展，今年，潜网集团与潜江市国资委控股公司共同成立了潜江小龙虾供应链集团，着力打造“虾谷生鲜”品牌，计划在全国铺设冷链前置仓，让小龙虾在距离用户 5 公里范围之内小时达。

小龙虾供应链集团副总经理、直播平台负责人何涛介绍：“目前，生鲜小时达主要售卖 3~10 斤装的潜江鲜活小龙虾，上半年在深圳搭建了生鲜直营总仓和 120 个加盟配送点，上线第一天深圳电商直播间仅 5 小时就销售 1 万多斤。下半年将在北京、武汉、天津、山西等地开通虾谷生鲜加盟连锁店，引入熟食和来自潜江的其他农

特产品。

文旅融合接续发力

“在虾谷总部园区，除了小龙虾交易分拣市场、自由贸易区、虾谷快运平台等区域外，今年还新建成了两个交易分拣市场和中间的观测塔，农旅赏玩综合体体验区也正在建设中。”刘贵军介绍。

“以后，周边的市民可以在这里租虾塘，在产虾季来钓虾，平时的养护我们都可以托管。就像共享菜园模式，我们准备拿出 200~300 亩地试验首创共享虾田，让大家认领承包，打开手机就能看到虾子的生长情况，增强用户参与感，等虾子成熟收获之后还能放心享用。”刘贵军说。除此之外，他们规划了 1850 亩地，正有序推进采摘园、莲藕荷花池、钓虾捕虾、虾稻示范田等农旅基地建设，预计明年下半年完工，建成后能同时容纳 2 万~3 万人来旅游。

以互联网电商思路搭建的“虾谷 360”平台更为全国各地的供应商和采购商提供了集水产品批发零售、信息发布、业务培训、网络技术服务、科技创新于一体的小龙虾产业融合发展线上平台。如今，通过在全国建立的 30 个价格收集站，“虾谷 360”每天发布小龙虾批发价格，通过对小龙虾产业大数据汇总分析，与湖北省发改委价格体系数据进行同步，为全国小龙虾产销双方提供了价格参考。

从产地和市场进一步打通，到消费者能够直接进驻产地认养鲜活的小龙虾，潜江正通过更多的探索和实践，以产业链的延伸、补齐、强化，给这一产值 750 亿元的产业建立更牢固的基础，让潜江小龙虾被更多人看到、吃到、体验到。这座“中国虾谷”的未来，值得持续期待。（据《农民日报》）

李文权实地调研产业项目建设

7 月 9 日，山西省太原市人大常委会副主任、娄烦县委书记李文权深入基层实地调研产业项目建设情况，并现场办公协调解决企业面临的困难和问题。

在米峪镇乡无为创新现代农业产业园区，李文权一行实地查看生产车间，详细了解产业园项目建设、日常管理、市场形势、用地保障、配套设施、技术支持等情况。他强调，要高度重视现代农业产业园项目建设，锚定乡村振兴推动乡村全面振兴目标，聚焦市场需求、挖掘特色优势，强化科技支撑、注重品牌建设，健全工作机制、畅通信息渠道，不断提高农业产业标准化、规模化、科技化水平，为全面推进乡村振兴、加快农业农村现代化提供有力支撑。

在杜交曲镇火麻加工基地，李文权一行结合平面图听取产业发展定位、技术工艺等介绍，实地察看生产车间及火麻加工产品展示。他强调，乡村振兴是乡村振兴的重中之重，要因地制宜推动特色产业发展，深挖市场潜力、打造特色品牌，系统整合资源、优化生产架构，加强科技成果转化，适度扩大种植规模，着力打造“产、加、销”一体化产业链条，进一步壮大村集体经济，加强产业联农带农作用，实现经



济效益与社会效益相统一。要深化农文旅融合，立足当地资源禀赋和特色优势，因地制宜、因势造景，加快推进

文旅产业赋能乡村振兴，进一步带动农村面貌提升、农业产业提档、农民收入提高。刘成军 李宇 摄影报道

导读

保障 9 亿多人的
集体经济权益

C02 版

重庆万州：
“数据池塘”
养出百万斤生态鱼

C05 版

福建：
业兴人和乡村美

C06 版