

文章编号: 1004-7271(2004)03-0283-05

·研究简报·

# 我国大陆发展文蛤市场的对策研究

## Research on the development of hard clam market in China mainland

陈蓝荪, 王晓波, 陈都前

(上海水产大学经济贸易学院, 上海 200090)

CHEN Lan-sun, WANG Xiao-bo, CHEN Du-qian

(Economics and Trade College, Shanghai Fisheries University, Shanghai 200090, China)

关键词: 文蛤, 市场, 贸易, 出口

Key words: clam, market, trade, export

中图分类号: F316.4 文献标识码: A

文蛤 (*Meretrix meretrix*) 英文名为 hard clam, 是贝类的一种, 又名圆蛤、黄蛤、海蛤等, 属双壳类瓣鳃纲帘蛤科的海产贝类。文蛤是我国优质水产品之一, 但是如今价廉物美的文蛤不仅在国际市场上出口受阻, 即使在国内市场上也销售不畅。因此, 健康发展文蛤市场, 对政府部门和文蛤养殖者非常重要。经过调查研究, 针对我国文蛤养殖业面临的困境, 提出了相应的对策和建议。

## 1 文蛤养殖业快速发展

### 1.1 文蛤简介

文蛤是贝类海鲜佳肴中的上品, 肉质鲜嫩, 口味鲜美, 营养丰富。我国劳动人民早在二三千多年前就已食用文蛤, 到了唐代文蛤就被列为对皇宫的海珍贡品。相传乾隆皇帝游乐江南时在姑苏吃到文蛤, 诤封它为“天下第一鲜”美称。

文蛤具有较高食疗和药用价值。食用文蛤, 可以润脏健脾、催乳去火、养颜美容、调整体质、增强体力, 深受国内外食客欢迎。近代国际医学界认为, 从文蛤中提取的蛤素, 对肝癌肿瘤等有明显的抑止作用和部分疗效。

### 1.2 文蛤生产

在我国文蛤养殖生产已有悠久历史, 辽宁等沿海地区均产文蛤。由于产区分布广, 全年均有文蛤生产, 以 5-6 月份为盛产期。最初投放市场的都是天然野生的文蛤, 1992 年, 人工培育文蛤苗种获得成功, 并向全国推广。目前, 沿海一些滩涂地区文蛤使用山东等地的苗种, 开始进行人工大规模文蛤增养殖<sup>[1]</sup>。我国大陆文蛤每年的采捕量高达 35~40 万吨。我国沿海省份每年都有数量不等的文蛤出口。每年文蛤仅仅出口日本就有 4~6 万吨以上。

## 2 文蛤是我国大陆出口创汇的大宗水产品,但是出口受阻

### 2.1 文蛤出口情况

#### 2.1.1 文蛤的出口对象国和地区

我国大陆文蛤肉体饱满,深受国际市场的青睐。高峰期间,我国生产的文蛤 90% 销往国外。传统上,我国文蛤出口的对象是日本、韩国、欧盟以及香港、台湾地区等。为了保证品质新鲜,文蛤出口一般采用空运方式。

日本是我国文蛤出口的最大市场。在日本每逢“三月三”女儿节,色彩斑斓的文蛤是超级市场上必备的礼品。在法国等一些国家,我国文蛤被列为名菜。在韩国和东南亚国家,冻煮文蛤肉、活文蛤等深受消费者欢迎。

#### 2.1.2 文蛤的出口规格

文蛤出口的规格要求是十分严格的,有的出口单位由于规格混乱而遭遇退货等,造成重大损失。目前我国出口的文蛤规格主要分四个等级。

表 1 我国出口的文蛤主要分级情况(2001 年)

Tab.1 The main export rating of hard clam in China(2001)

出口文蛤	20kg 包装	出口规格	出口价格(美元/t)	说明
四等品	800 粒(±)	5CM 以下	1000 ~ 1050	生长周期相对短
三等品	500 ~ 600 粒	5 ~ 5.5CM	1100 ~ 1400	生长周期比四等品长
二等品	400 粒(±)	5.5 ~ 6CM	1600 ~ 2000	占到整个产量的 20%
一等品	250 ~ 300 粒	6.5 ~ 8CM	3000(±),文蛤极品	生长周期也最长

#### 2.1.3 文蛤的出口质量

文蛤出口质量有着较为严格的卫生指标和规范要求。例如出口日本,每公斤文蛤汞的含量不超过 0.3mg,铅不超过 0.5mg,无机砷不超过 1.0mg,还有麻痹性贝类毒 PSP、腹泻性贝毒素 DSP 和细菌总数都有严格要求。出口合格的文蛤双壳紧闭,外觀光滑,没有附着物。

## 2.2 文蛤出口形势严峻

### 2.2.1 文蛤的出口面临高度的竞争

目前东南亚沿海各国和地区,例如朝鲜、越南、台湾地区等文蛤都争相出口,面临高度的出口竞争,出口形势严峻。

台湾地区文蛤养殖面积达 6000hm<sup>2</sup>,产量约 3 万吨。有关方面估计,由于从我国大陆低价进口文蛤已占据台湾地区蛤类消费市场的 40%,台湾文蛤产销严重失衡形成危机。因此,台湾地区文蛤产业积极开拓日本等国际市场,已经开发的文蛤冷冻加工产品,有相当的国际竞争力,同时给我国大陆文蛤出口日本等市场,造成极大的竞争压力。

### 2.2.2 文蛤的出口价格大幅度回落

分析文蛤出口的平均价格可知(见表 2),从 1996 年起呈上升的趋势,1999 - 2000 年出口价达到最高峰。但是 2001 年文蛤市场的价格行情开始大幅度回落。我国传统出口文蛤的企业遭受重大损失。例如 2002 年如东文蛤出口价已从 16000 元/t 跌到 8750 元/t。

其原因:一是日本和韩国等经济疲软,二是资源丰富的朝鲜逐步放开市场,大规模文蛤开采和低价出口,占日本市场 30% ~ 40%,导致我国文蛤的出口价格回落,出口数量减少。

### 2.2.3 文蛤的出口质量不尽如意

目前辽宁、河北、山东、江苏等海滩的文蛤养殖,因海水污染,损失严重<sup>[2]</sup>。对生态环境较好的浙江则缺少文蛤品牌,尚未构建质量保证体系。这些现象使得文蛤的出口质量无法保证。

表 2 我国新鲜文蛤出口日本的平均价格  
Tab.2 The average export price of fresh hard clam (美元/t)

出口价格	1996 年	1997 年	1998 年	1999 年	2000 年	2001 年	2002 年	2003 年
平均价格	1700	1800	1900	2100	2000	1200	1000	900
500 粒价格	1900	2000	2100	2400	2200	1300	1100	1000
800 粒价格	1200	1300	1500	1600	1500	100	700	600

近来以文蛤质量为借口,日本抵制我国文蛤进口;同时,1997 年 7 月起欧盟卫生组织因卫生检疫等质量问题,禁止进口我国养殖扇贝,并且殃及文蛤贸易。

### 3 文蛤市场日趋活跃,但是内需不足

#### 3.1 文蛤的销售渠道分析

##### 3.1.1 生产货源地分流方式

我国沿海主要生产货源地将文蛤向产地市场或者大城市的周边城市集中,如向张家港、连云港、启东、海门、温州、宁波等地集中。然后分流到上海、南京、杭州等消费型大城市,或者开展出口贸易。其中江苏南通是华东地区最大的文蛤交易集中地之一。考虑成本与利润等问题,文蛤分流的主要运输方式是陆运、水运。

##### 3.1.2 文蛤进口渠道

我国每年亦从朝鲜、越南等地进口低价文蛤。大连、丹东是进口朝鲜文蛤的口岸,进口价格低于 4.00 元/kg。广西省东兴市是中国与越南唯一海陆相连的口岸,每年东兴市进口越南文蛤约 2000t,进口价格 2.40~5.00 元/kg。

##### 3.1.3 消费地的分销渠道

消费地的分销渠道,往往形成多级渠道。以上海为例,来自产地的文蛤,以秦皇岛路“十六铺”水产批发市场为经销汇集中心,向上海市的各级农贸市场分销辐射。“十六铺”市场平均日经销文蛤 3t,年经销大约 1100t。其中文蛤货源来自江苏 48%、广西 30%、山东 10%、浙江 6%、辽宁 4%、其它 2%。上海文蛤销售的基本渠道格局见表 3。具体的进货渠道是多样的,例如少数的摊主则会到浙江等地直接进货。

表 3 上海文蛤销售多级渠道的基本格局

Tab.3 The distribution situation of hard clam in Shanghai

零级渠道	沿海生产货源地
一级渠道	南通、启东、张家港、连云港、海门、温州、宁波
二级渠道	“十六铺”水产批发市场,铜川路水产品交易市场,部分超市
三级渠道	各级农贸市场贝类摊位

#### 3.2 文蛤消费特征分析

目前各级农贸市场都有销售贝类的摊位在销售文蛤,说明文蛤消费还是比较普遍。但是,各地消费爱好有差异,例如江苏、浙江等地居民消费较多,相比之下,上海人喜欢消费蛏子、蛤蜊和花蛤,食用文蛤较少。

目前,上海消费者购买文蛤频次低,数量少。根据市场调查,上海地区喜欢吃文蛤占 21%,吃文蛤喜欢程度一般占 43%,不喜欢吃文蛤占 36%。究其原因(1)中老年人看重文蛤营养和食疗药用价值,年轻人则缺乏这种意识和需要。(2)消费者觉得文蛤的壳厚而重,相对蛤蜊和花蛤而言,文蛤价格偏高。(3)受 1988 年上海流行甲肝的影响,消费者对文蛤等贝类消费有恐惧心理。

文蛤消费价格一般处于 4~5 元/500g 中等水平,上佳质量的文蛤单价一般为 8 元/500g。价格是随季节的变化,夏天是消费旺季,消费价格达到顶峰。

在贝类批发市场上,山东、江苏文蛤批发价 3~5 元/500g,北方文蛤在 2 元左右,浙江文蛤价则偏高。

### 3.3 大陆市场供大于求问题严重

#### 3.3.1 文蛤消费的季节性限制了文蛤市场的发展

文蛤的全年性生产与季节性不均衡消费的现象,限制了文蛤市场的发展。根据市场调研,夏季(5月—10月)是消费旺季。进入冬季(11月到次年4月),文蛤处于消费淡季。元旦和春节销量会有大幅反弹。

以上海为例,农贸市场每个贝类摊位平均文蛤日销售量,夏季可以达 18~25kg,冬季仅有 10~12kg。上海市场文蛤消费的月季节比率如图 1 所示。

文蛤市场“夏天畅销,冬天滞销”的原因主要是:

- (1)夏天是文蛤生长周期的盛产期,在夏天文蛤既大又肥,正是食用的时候
- (2)夏天市场文蛤存活期短,因此经销周期快,消费的文蛤比在冬天更鲜活
- (3)文蛤口感清爽,适合夏季人们倾向于清淡而少油腻的口味
- (4)夏天清洗贝类不麻烦,冬天消费者可能没心情用冰冷的水去清洗。

#### 3.3.2 文蛤消费水平低,供大于求明显

国内水产市场上的各种鱼蟹虾贝等水产品应有尽有,居民对水产品的消费呈现多元化。文蛤属于替代品较多的贝类消费产品,面对品种繁多的蛤类水产品,消费者的选择空间大大拓宽。目前在上海文蛤年消费总量大约 1800t,上海居民年均消费仅仅 0.12kg。文蛤消费在水产品市场份额中占有率较小。因此,文蛤供大于求明显,限制了文蛤市场的发展。

## 4 发展文蛤市场的对策

面对我国大陆文蛤产业出口受阻、内需不足的严重局面,笔者认为应采取以下对策:

### 4.1 外贸对策

#### 4.1.1 构建文蛤绿色食品质量保证体系

文蛤是我国出口创汇的重要贝类之一。对于出口文蛤必须以质量取胜,力求提高出口文蛤的品质,要求肉质鲜美嫩滑,无异味和无泥沙。文蛤的供应商应迎合国际市场注重营养和健康的需求,构建文蛤绿色食品质量保证体系。注意养殖环节的绿色无污染,注意出口环节的洗净去沙,防腐防变<sup>[3]</sup>。

#### 4.1.2 开发文蛤加工产品,力争打开国际市场

近年新鲜活文蛤出口价每吨在 1100~3000 美元之间。生鲜文蛤肉、熟冻文蛤肉等文蛤加工产品出口价分别为每吨 5100 美元、5800 美元。因此,文蛤经过简单加工,出口卖价比较好。目前输入美国、欧盟、日本、韩国的文蛤,有大部分是包装形式的生冻或熟冻蛤肉。借鉴台湾地区文蛤产业的经验,我国大陆文蛤产业出路在于加工。我国大陆文蛤产业可以一改活文蛤出口为主的方式,利用我国劳动力的优势,开发蛤肉生冻或熟冻包装形式,从而开拓日本、美国、欧盟等市场。

### 4.2 内销对策

#### 4.2.1 加大文蛤宣传力度,创建文蛤响亮品牌

宣传文蛤,提高认知程度:目前很多消费者不能区分“文蛤”。在上海地区,知道文蛤与其它贝类的区别占 8%,知道文蛤而不清楚与其它贝类区别的占 76%,不知道文蛤的占 16%。贝类销售商要加强对消费者的宣传,提高文蛤的知名度。

宣传文蛤,了解食用功效:通过宣传和设点试尝,让消费者知道文蛤的肉味清鲜、了解文蛤的优势所在。事实上文蛤营养丰富,每百克文蛤肉含蛋白质 13.9g、脂肪 0.8g、碳水化合物 2.5g。文蛤富含维生素

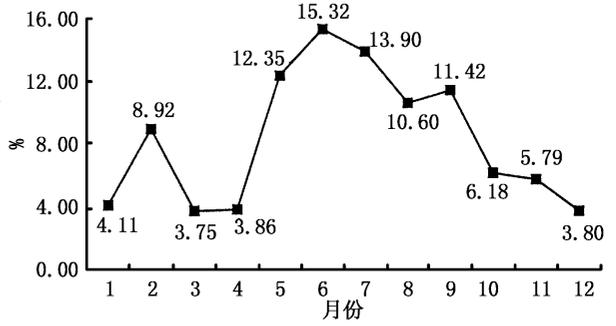


图 1 上海市场文蛤消费的月季节比率

Fig.1 The monthly consumption ratio in Shanghai hard clam market

素和无机盐类,还含有人体易吸收的各种氨基酸及多种矿物质元素。

宣传文蛤,突出“品牌效应”,通过宣传创建一个响亮的文蛤品牌,树立企业形象,才能真正的稳固和发展文蛤市场。目前文蛤几乎没有自己的品牌,或者缺乏品牌宣传。例如温州的灵昆文蛤,采取与对虾、青蟹等混养的立体生态养殖方式,如果打响“灵昆”品牌,市场是很有潜力的。

#### 4.2.2 推广文蛤烹饪方法、开发文蛤加工产品

绝大多数的人都是用文蛤烧汤。借鉴超市,向消费者发送印有文蛤烹饪方法的宣传单,诱导文蛤消费的兴趣和热情。要重视介绍除去文蛤腹内泥沙等的有效技术,创造出大众化蒸、炒、煮、炸烹饪方法。在饭店推广银芽肉蛤、肉煮烤蛤等一些经典的烹饪菜谱和方法。改进出新如“十三香小龙虾”等时尚而有影响的烹调和吃法,形成高中低三种食谱。

除文蛤鲜食外,开发文蛤类的真空保质的罐头食品、保健品、袋装的系列文蛤类绿色休闲食品等,例如“文蛤精粉”,适合于各种不同消费层次的人的需求。

#### 4.2.3 改变文蛤季节性消费的习俗

供应商和销售商要设法应对季节性消费。目前必胜客比萨店里就有一种汤叫“酥皮蛤蜊汤”,深受人们喜爱。可以考虑改造为“酥皮文蛤汤”,那么文蛤也可以进入像比萨店、麦当劳、肯德基这类快餐业,迅速扩大销量,让文蛤消费四季受到欢迎。

现今冬天上海等地普遍流行吃火锅,文蛤作为火锅佐料将有大量市场需求,从而潜移默化地改变居民夏天吃文蛤的习惯。冬天温度低,抑制了寄生虫、细菌等的繁衍生长,卫生问题相对较少,冬天文蛤火锅有食用安全并将受欢迎。

#### 4.2.4 拓宽文蛤分销渠道

文蛤有鲜销而存活时间相对较长的特点,所以文蛤销售除了采用短而直的分销渠道外,稍长一点的渠道也可采用。

有关文蛤企业必须改变贝类的销售限于农贸市场的格局,起用新的分销渠道形式,联系较多的经营商,通过不同途径建立文蛤销售网络,让供求关系得到更好的发展。例如到上海各大卖场、大中型超市、连锁便利店和各大酒楼、海鲜城进行分销。利用现代化网络技术完善营销渠道,实行网上购买,降低销售成本。

#### 参考文献：

- [1] 薄文军,孟维芳.小文蛤带起大经济[J].中国水产,2001,8:30-30.
- [2] 周友富.文蛤健康养殖技术[J].科学养鱼,2003(9):29-30.
- [3] 吴树敬.万亩文蛤出口基地在灵昆镇建设[J].农村经济导刊,2002,2:42-43.

# 《上海水产大学学报》季刊) 征稿简则( 2000 年 6 月修订 )

一、《上海水产大学学报》为上海水产大学主办、以水产科学技术为主的综合性学术刊物

本刊主要刊载渔业资源、水产养殖与增殖、水产捕捞、水产品保鲜与综合利用、渔业水域环境保护、渔船、渔业机械与仪器、渔业经济与技术管理以及水产基础研究等方面的论文、研究简报,少量刊载综述等文章。

## 二、来稿注意事项

1. 来稿文责自负。要求论点明确,数据可靠,简明扼要,文字精练(包括文章题名、图、表和文献的运用),用第三人称撰写。着重撰述作者的新方法、新观点和新成果等。材料方法、基本原理及公式推导等应从简。
2. 论文不超过 6 000 字,综述 7 000 字,研究简报 4 000 字,其他文稿 1 500 字。各数字内均含图、表等。
3. 来稿一式二份,请用打印稿,改返时随附软盘。本刊对来稿有删改权,必要时退作者修改、精减并清稿。不录用稿不予退稿,请作者见谅。文章刊登后,将酌致稿酬,并赠送若干册当期的本刊。
4. 本刊也接受校外作者撰写的稿件,来稿请寄上海市军工路 334 号 38 信箱《上海水产大学学报》编辑部。邮编: 200090,电话 021-65710892,电子信箱: xuebao@shfu.edu.cn,传真 021-65680965。

## 三、对稿件的编辑出版要求

1. 论文稿书写的顺序:题名,作者署名,作者单位(写至二级)及所在地和邮编,中文摘要(200 字左右),关键词(3~8 个),中图分类号,英文部分题名、作者署名、作者单位(写至二级)及所在地和邮编、Abstract(与中文摘要相对应,不超过 250 个实词,以学术刊物上惯用的文体和句型撰写),key words(与中文关键词相对应,研究对象的词应排列在前),正文,参考文献。首页注脚处请注明:①收稿日期;②基金项目、资助者(编号),并附立项或得奖批文的复印件。③作者简介:姓名(出生年-),性别,民族——汉族可省略)籍贯,职称,学位,研究方向。稿件联系人另注明联系地址、邮编、电话、电子信箱。校外作者若为该校校友,请注明××××届毕业。在学研究生则注明系××××(年级)学生。
2. 外文应打字或用印刷体书写,除英文外,还需另用铅笔注明文种、大小写、正斜体及其相关的排列位置等。
3. 插图和照片要清晰,插图或图版中的照片编号用软铅笔写在各自的反面。表力求简明,其内容勿与图及文字表述重复。图、表不单列,在文稿的相应页面内均应留有适当部位并写明图题,其题目均须汉英对照。
4. 文中的学术名词、名称或术语,度量衡及其符号均应符合国家标准。
5. 作者姓名的汉语拼音或英译采用 Wang Geng-xing(王更生)拼写法。
6. 参考文献只列确引的、最主要的、国内外公开发表的文献(待刊稿等确需列出者,标注在当页地脚处,并以①、②、③连续编号)。每条文献中,作者姓名不超过三人者,全部照录,超过者,则第三人之后从略,加“等”或“et al.”之类的相应文种的外文缩写。“参考文献”:列于正文后,独占一行。所列文献一律采用标准化的顺序编码制,即把序号置于方括号内,并视引文的具体情况将序号作为上角标,或作为引文中的组成部分。每条文献应按类型注明其标识,参考文献类型及标识:

参考文献类型	期刊文章	专著	论文集	学位论文	报告	报纸文章	标准	专利
文献类型标识	J	M	C	D	R	N	S	P

对于专著、论文集集中的析出文献,其文献类型标识建议采用单字母“ A ”;对于其他未说明的文献,建议采用单字母“ Z ”。

## 7. 文后参考文献表编排格式:

### a. 期刊文章

[序号] 主要责任者.文献题名[J].刊名,年,卷(期),起止页码.

### b. 专著、论文集、学位论文、报告

[序号] 主要责任者.文献题名[文献类型标识].出版地:出版者,出版年,起止页码.

### c. 论文集集中的析出文献

[序号] 析出文献主要责任者.析出文献题名[A].原文献主要责任者.原文献题名[C].出版地:出版者,出版年.

### d. 报纸文章

[序号] 主要责任者.文献题名[N].报纸名,出版日期.(版次).

### e. 国际、国家标准

[序号] 标准编号,标准名称[S].

### f. 专利

[序号] 专利所有者.专利题名[P].专利国别,专利号,出版日期.

# JOURNAL OF SHANGHAI FISHERIES UNIVERSITY

Vol.13 , No.3 , 2004

## CONTENTS

- On the rationality of phylogenetic analyses of 18S rDNA cloned from formalin-fixed *Paralichthys olivaceus*  
..... BAO Bao-long ,YANG Gui-mei ,GONG Xiao-ling ,et al.( 193 )
- Ultrastructure of spermatozoa in *Pelteobagrus vachelli* ... LIU Li-ping , WANG Wu , ZHAO Lei-lei ,et al.( 198 )
- Relationship between Chaetognatha abundance and environmental factors in the East China Sea  
..... XU Zhao-li , DAI Yi-fan , CHEN Ya-qu( 203 )
- A new subspecies of freshwater medusa from Zhejiang  
..... WANG Dan-li ,LIN Shao-zhen ,XU Shan-liang ,et al.( 209 )
- Preliminary study on the juvenile nursery of *cyclina sinensis gmelie*  
..... YANG Xin-xin ,JI Hong-jiu , YU Ye-shao ,et al.( 213 )
- Study on the resource density distribution of *Symlectoteuthis oualaniensis* in the northwestern Indian Ocean  
..... CHEN Xin-jun ,QIAN Wei-guo( 218 )
- Preliminary study on fishing products , fishing rate and jigging-off rate of *Symlectoteuthis Oualaniensis*  
in northwestern Indian Ocean ..... TIAN Si-quan ,QIAN Wei-guo ,CHEN Xin-jun( 224 )
- Effects of temperature and salinity on embryonic development of *Hapalogenys mucronatus*  
..... SHI Hai-dong , MAO Guo-ming , WANG Hai-yue( 230 )
- Study on implementing the state official system in Chinese fishery administrative staff to execute laws  
..... GUO Wen-lu , HUANG Shuo-lin( 235 )
- Analysis of the subject of fisheries development and its behavior ..... LOU Yong , PING Ying( 240 )
- Rediscussion on fishery e-business & online fishery market ..... LU Wei-ping , WU Wei-ning( 244 )
- On the role of fishery technology in the solution of " Sannong " problem ..... ZHANG Ji-ping( 250 )

## ROUNDUP

- Progress and prospect of fish gynogenesis studies in China ..... WU Ping( 255 )
- On the relationship among HACCP ,GMP and SSOP ..... ZHANG Deng-li ,SHA De-yin( 261 )

## RESEARCH NOTES

- Microencapsulated diets in *Peneaus chinensis* larvae rearing  
..... CHEN Si-qing ,ZHANG Yan , MA Ai-jun , et al.( 266 )
- Effects of different living creature diets on growth and survival rates of the juveniles of *Epinephelus akaara*  
..... LOU Bao , SHI Hai-dong , CHAI Xue-jun( 270 )
- Toxic effects of ammonia and nitrite on *Penaeus vannamei* juvenile  
..... PENG Zi-ran , ZANG Wei-ling , GAO Yang , et al.( 274 )
- Synthesis and identification of immunogen chloramphenicol  
..... XIONG Qing-ming ,YANG Xian-le , WANG Min-quan( 279 )
- Research on the development of hard clam market in China mainland .....  
..... CHEN Lan-sun ,WANG Xiao-bo ,CHEN Du-qian( 283 )