

文章编号: 1004 - 7271(2007)06 - 0592 - 05

上海市鲜活贝类流通市场的初步调研

高翔, 高健

(上海水产大学经济管理学院, 上海 200090)

摘要:用重点调查、抽样调查、问卷调查和实地考察等方式对上海市鲜活贝类流通市场进行了调查, 发现上海市场上的贝类有30多种, 常见贝类有缢蛏、文蛤、中华圆田螺、杂色蛤、彩虹明樱蛤、扇贝、贻贝、青蛤、栉江珧和国产牡蛎等。研究还表明上海销售的贝类基本由外地运来, 来源地相对集中在江苏、浙江、山东、福建、辽宁及湖北。上海每年约有20 152 t鲜活贝类来自原产地市场, 约17%高档贝类直接销售到宾馆酒店, 约83%的中低档贝类经农贸市场销售到消费者。还得出了中低档贝类不同的流通渠道、贝类流通市场的特征、提出市场存在的问题和发展上海市鲜活贝类市场的有关政策建议。

关键词:上海; 鲜活贝类; 流通市场

中图分类号:F 326.4 **文献标识码:**A

Preliminary studies on live-shellfish distribution market in Shanghai

GAO Xiang, GAO Jian

(College of Economics and Management, Shanghai Fisheries University, Shanghai 200090, China)

Abstract: This paper analyzes Shanghai live-shellfish distribution channel by key investigation, sample investigation method, question investigation method and on-the-spot investigation. The author found that the shellfish sold in Shanghai are more than 30 species and the main species are *Sinonovacula constricta*, *Meretrix meretrix*, *Cipangopaludina chinensis*, *Venerupis variegata*, *Moerella iridescens*, *Pecten grandis*, *Mytilus edulis*, *Cyclina sinensis*, *Pinna (Atrina) pectinate* and *Ostrea*. The studies also show that the shellfish sold in Shanghai come basically from other parts of China such as Jiangsu, Zhejiang, Shandong, Fujian, Liaoning and Hubei Provinces. There are about 20 thousand tons of live-shellfish from producing areas of which 17% is sold to luxury hotel and 83% to customers via retail markets. The studies also indicate the distribution channel and characteristics of Shanghai live-shellfish market. Finally, the author made a preliminary discussion on current problems and put forward some policy suggestion.

Key words: Shanghai; live-shellfish; distribution market

1 研究目的和意义

上海是我国水产品的消费城市, 居民消费水平高, 水产品一直占食品消费的22%~30%, 远远高于全国水产品主产省份居民的消费水平。近年来, 随着人口增长和上海消费结构的不断提高, 上海对水产

收稿日期: 2007-09-04

基金项目: 上海市重点学科(第二期)渔业经济管理专项基金资助项目(T1103)

作者简介: 高翔(1982-), 女, 新疆乌鲁木齐人, 硕士研究生, 专业方向为产业经济学, E-mail: gaoxiang_1982@126.com

通讯作者: 高健, E-mail: jgao@shfu.edu.cn

品的消费需求正大幅上升。但是,贝类大多是“非选择性”滤食性生物,容易在体内聚集毒素,随着现代污染程度的加剧,消费者因食用含毒素的贝类引起的中毒事件时有报道,贝类食用安全问题日益严峻。为使消费者能食用质量安全的贝类,有必要对上海贝类来源、种类和流通渠道进行调查。因此,本研究对建立从贝类养殖场到居民餐桌的全程食品安全检测系统,对促进生产,搞活流通,稳定市场,实现上海和其他地区渔业资源的有效配置,都具有重要意义。

2 研究方法

采用了重点调查、抽样调查、问卷调查和实地考察等调查方法对上海市鲜活贝类流通渠道市场进行了调查。对市水产品批发市场采取重点调查方法,通过对重点样本的调查来大致掌握上海水产品市场的基本情况。鉴于上海十六铺水产品批发市场和铜川水产品批发市场的贝类交易量占上海贝类交易量的比重较大,所以本研究以这两个批发市场作为重点调查对象。

对上海的宾馆酒店、农贸市场、超市及消费者的贝类消费和销售情况采取抽样调查法。由于调查对象众多,只能从总样本中抽选一部分样本进行调查分析,并根据部分样本的调查结果估计研究对象的总体情况。本文采用类型抽样调查法。即将总样本按其属性特征分成若干类型或层次,然后在不同类型或层次中随机抽取样本。通过划类分层,增大了各类型中样本间的共同性,容易抽出具有代表性的调查样本,提高抽样精度,减少样本的单位数以节约调查费用。类型抽样调查法的关键在于抽取样本的代表性。它取决于抽取样本的数量、样本分布的均匀性。对农贸市场、超市的调查先分区,再在每个区选择调查对象。对宾馆饭店,则按照星级分类,然后抽样调查。对于消费者,按收入高、中、低分类后展开抽样问卷调查,使总体误差降到最小。

3 研究结果

3.1 上海市贝类市场上流通的主要品种和流通量

调查研究表明,上海市市场流通的鲜活贝类有三十几种,名称比较杂,多数贝类除了学名以外还有俗名,有些贝类的俗名还不止一种,不利于市场交易量等的统计。市场上交易的高档贝类有扇贝、鲍鱼、象拔蚌、江珧和方斑东风螺等,其余均属于中低档贝类(表1)。在表1所列的贝类中,上海流通量较大、较常见的贝类为缢蛏、文蛤、中华圆田螺、杂色蛤、彩虹明樱蛤、扇贝、贻贝、青蛤、栉江珧和国产牡蛎。经调查可知上海销售的鲜活贝类中,约有2万多吨来自贝类原产地批发市场。

表1 上海贝类市场流通的鲜活贝类
Tab.1 The live-shellfish distributed in Shanghai seafood market

中文学名	俗名	拉丁文名	中文学名	俗名	拉丁文名
波纹巴非蛤	油蛤、尤蛤	<i>Paphia undulata</i>	青蛤	铁蛤、蛤蜊	<i>Cyclina sinensis</i>
蓝蛤	白瓜子	<i>corbula</i>	波纹皱纹蛤	老头蛤	<i>Periglypta crispata</i>
扁玉螺	香螺、青香螺	<i>Neverita didyma</i>	方斑东风螺	花螺	<i>Babylonia areolata</i>
泥螺		<i>Bullacta exarata</i>	文蛤		<i>Meretrix meretrix</i>
彩虹明樱蛤	海瓜子	<i>Moerella iridescens</i>	中国绿螂	青瓜子	<i>Claucomya chinensis gray</i>
杂色蛤仔	花蛤	<i>Venerupis variegata</i>	紫血蛤	牛眼贝	<i>Sanguinolaria violacea</i>
菲律宾蛤仔	蚬子	<i>Ruditapes philippinarum</i>	中华圆田螺	田螺	<i>Cipangopaludina chinensis</i>
圆背角无齿蚌	河蚌	<i>Anodonta woodiana</i>	栉江珧	鲜带子	<i>Pinna (Atrina) pectinate</i>
环棱螺	螺蛳	<i>Bellamya</i>	细长竹蛏		<i>Solen gouldii</i>
牡蛎	生蚝	<i>Ostrea</i>	褐云玛瑙螺	蜗牛	<i>Achatina fulica</i>
等边浅蛤	珍珠贝	<i>aequilatera</i>	红螺	海螺	<i>Rapana bezoar</i>
贻贝	青口贝、淡菜、海红	<i>Mytilus edulis</i>	四角蛤蜊	葡萄	<i>Macra quadrangularis</i>
西施舌		<i>Coelomactra antiquata</i>	缢蛏	蛏子	<i>Sinonovacula constricta</i>
中国耳螺	花生螺	<i>auxrikulo</i>	红带织纹螺	相思螺	<i>Glans Nassa</i>
扇贝		<i>Pecten grandis</i>	鲍鱼		<i>Haliotis</i>
大沾全海笋	孔雀贝	<i>Barnea daridi</i>	象拔蚌	象鼻蚌	<i>Panopea abrupta</i>

3.2 上海市主要贝类的来源地及其批发市场

上海市场上的贝类基本是从外地运来,是产销分离的流通渠道^[1]。上海市贝类大多来自浙江和江苏,其次为辽宁、福建、山东和湖北。浙江贝类主要有扁玉螺、缢蛏、彩虹明樱蛤、文蛤和紫血蛤。来自江苏的贝类主要有栉江珧、缢蛏、青蛤、文蛤、圆背角无齿蚌、四角蛤蜊、中国绿螂、杂色蛤仔、等边浅蛤、菲律宾蛤仔、贻贝和波纹巴非蛤。福建来的贝类主要有红螺、方斑东风螺、牡蛎、彩虹明樱蛤和大沽全海笋。来自辽宁的主要有红螺和扇贝。来自山东的主要有栉江珧和细长竹蛏。来自湖北的是中华圆田螺。

上海市水产品批发市场主要有铜川水产品批发市场、沪西水产批发市场、恒大水产批发市场、十六铺水产品批发市场、曹安四平水产品批发市场。各市场通常流通的贝类品种不同,各个品种的来源地也不同(表2),前四个市场的贝类来源基本保持稳定,但是曹安四平批发市场由于市场搬迁,交易量与来源变化较大。十六铺水产品批发市场是上海贝类专业批发市场,年交易品种约二十种,铜川批发市场、恒大批发市场交易的贝类有十几种,曹安四平批发市场贝类较少。

表2 上海市五大批发市场贝类的来源地

Tab.2 The source of shellfishes of main seafood wholesale markets in Shanghai

学名	铜川市场	十六铺市场	沪西市场	恒大市场	曹安四平市场
红螺	福建、辽宁	—	福建	浙江	—
扁玉螺	浙江	江苏	宁波	浙江	浙江
方斑东风螺	福建、辽宁	—	浙江	浙江	—
缢蛏	江苏	江苏、浙江	福建、浙江	浙江、江苏	浙江
细长竹蛏	福建	江苏	山东	山东	辽宁
彩虹明樱蛤	福建	浙江	浙江	浙江	浙江
青蛤	江苏	江苏	江苏、浙江	—	浙江
扇贝	辽宁	江苏	大连	大连	大连
牡蛎	福建	—	福建	—	—
栉江珧	江苏、山东	江苏	江苏	江苏	浙江
中国圆田螺	湖北	湖北	浙江	湖北	—
螺蛳	—	汉口	—	—	—
圆背角无齿蚌	—	江苏	—	—	—
文蛤	—	江苏	福建、浙江	—	浙江
四角蛤蜊	—	江苏	—	—	—
中国绿螂	—	江苏	浙江	江苏	—
杂色蛤仔	—	江苏	—	江苏	—
波纹巴非蛤	—	福建	—	—	—
等边浅蛤	—	江苏	—	—	—
菲律宾蛤仔	—	江苏	—	—	—
贻贝	—	江苏	—	江苏	—
大沽全海笋	—	—	—	福建	—
紫血蛤	—	—	—	—	浙江
象拔蚌	加拿大	—	—	—	—

注:“—”表示该市场一般不出售此种贝类。

3.3 上海贝类流通市场的特点

3.3.1 水产品批发市场有明显的专业性

上海的水产品批发市场具有明显的专业性。例如,十六铺水产品批发市场以交易贝类为主,且贝类多来自江苏。铜川、沪西水产品批发市场销售的贝类种类较多,主要来自福建、浙江、江苏和辽宁。恒大水产品批发市场以鱼、虾和蟹类为主,交易的贝类比较少。十六铺水产品批发市场和铜川水产品批发市场是上海贝类主要交易市场,前者交易贝类约占全上海市的2/3,后者占1/3。2005年十六铺水产品市场贝类交易量为11 508 t,铜川水产品批发市场贝类交易量为7 929 t,共19 437 t。

十六铺水产品市场上,中华圆田螺、缢蛏、杂色蛤交易量占前三位,这三种贝类的交易量占该市场贝类总交易量的 80% 以上。铜川市场上,缢蛏、扇贝和中华圆田螺交易量位居前三位,这三种贝类的交易量占该市场贝类交易总量的 50% 以上。

3.3.2 宾馆酒店是高档贝类终端消费地

随着经济的发展,人民生活水平的不断提高,饭店、宾馆消费贝类成为一种时尚。上海外地人口及旅游人群的增加,进一步推动了上海宾馆饭店的水产品消费。大型宾馆饭店通常采购的为高档贝类,采购量按宾馆星级和规模而定。

上海五星级、四星级、三星级、二星级及一星级的大型酒店共有 359 家^[2],一般均出售高档贝类。我们对宾馆星级分类后,调查了 11 家宾馆,这些酒店每天从原产地购买的高档贝类平均约为 60 kg,由此推算全上海市的大型酒店一年从贝类原产地进货量约是 715 t,约占上海市贝类流通总量的 4% (2005 年上海市来自原产地批发市场的贝类约为 20 152 t)。

大型酒店也从上海水产品批发市场购买高档贝类,一周进 2~3 次货。调查的 11 家酒店每天从批发市场进货的贝类约为 279 kg,由此推算全上海市大型酒店一年从水产品批发市场进货的高档贝类约为 3 318 t,约占上海市水产品批发市场贝类交易量的 17% (上海市 2005 年水产品批发市场贝类总交易量为 19 437 t)。上海市鲜活贝类流通渠道如图 1。

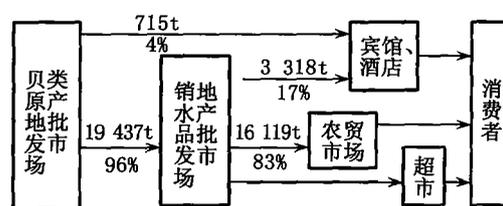


图 1 上海市贝类流通渠道(2005 年)

Fig. 1 The distribution of shellfishes in Shanghai

3.3.3 农贸市场是中低档贝类销售的主渠道

除高档贝类外的 16 119 t 的中低档贝类一般流向农贸市场,约占上海市批发市场贝类交易量的 83% (如图 1)。本次调查中,按照地区分布,调查了 17 家农贸市场。销售的贝类都来自水产品批发市场,其中,13 家农贸市场自己直接从水产品批发市场进货,4 家农贸市场由批发市场摊主送货上门。

3.3.4 大型超市正努力拓展贝类销售业务

目前,上海市超市内贝类交易量很少,还没有从原产地和销地批发市场大规模购进。大型超市出售的鲜活贝类几乎都来自上海水产品批发市场。超市开拓水产品鲜活市场的优点在于营造整洁、舒心、放心的购物环境,商品有一定的安全性、卫生性。超市开拓水产品鲜活市场面临的主要问题主要为采购成本高,同类产品价格高于批发市场和农贸市场,水产品物流与连锁超市生鲜区之间未能形成有效衔接^[3],水产品的冷链物流还没有形成。

4 讨论

4.1 应尽快建立贝类市场质量监控机制,确保贝类质量安全

近年来,由于贝类质量问题引起的中毒事件不断发生,而贝类不仅在养殖过程中容易出现质量安全问题,而且在收获、加工、储藏、运输、销售等流通环节中也容易受到污染,所以在贝类进入市场前后要有全程质量安全控制体系,确保贝类质量安全。

加强贝类进入市场之前的净化措施。例如,我国贝类的主要产地大连,已建成我国目前最大的海洋贝类产品净化交易中心,具有净化、暂养、加工、批发、物流配送等功能。上海应借鉴大连市贝类净化经验,集中多方面的科技人员,研究设计适合上海市场需求和贝类安全监控要求的、有效的净化设施。

切实做好市场准入工作,健全和完善水产品质量安全监控体系。全面引进、推广和应用 HACCP 质量管理体系,加强贝类流通环节的质量控制。HACCP 体系涉及到产品从生产到销售、使用乃至报废各个环节的监督和检测。它要求将环境科学、生态科学的原理运用到产品生产、加工、储藏、运输、销售、使用和报废处理等全过程中去,从而形成一个完整的无公害、无污染的管理体系^[4]。

4.2 加强贝类质量安全的宣传

我们在市场调查中发现经营者、消费者对贝类安全问题不甚了解。所以加强引导,广泛宣传,提高全民的水产品质量安全意识。使生产者、经销商和消费者对存在质量安全隐患的贝类有充分认识,树立全民的水产品质量安全意识和责任感,才能使上海市贝类市场成为一个安全放心的消费空间。

4.3 借鉴国外经验,加快水产品现代化市场建设

日本的水产品批发市场是法制化、系列化、规范化、规格化、高效率和高效益的批发市场^[5]。所有市场的第一次批发交易都采取拍卖的方式进行,节约交易时间和成本,作到资源优化配置。

上海水产品批发市场要跟上时代步伐,应按照专业化、信息化、现代化、国际化、市场化的标准,建立在国内和国际上都有重大影响的贝类专业批发市场。上海应借鉴发达国家水产品批发市场建设的经验,加强贝类市场的软硬件建设,包括仓库、寄养池、加工配送中心、停车场等的自动化设备。同时尽快健全水产品市场信息服务系统,购置电脑与全市贝类企业联网,开展贝类电子商务活动。

4.4 完善市场管理制度,规范市场管理

经调查我们发现上海批发市场存在禁卖贝类的偷卖现象和一些偷税漏税等不法行为。现有市场管理制度普遍存在操作性差、约束性差等问题。因此,应加强交易市场管理系统的完善,以规范市场交易和管理的行为,使水产品批发市场和交易者能依法经营。

首先,要有法可依。制定适合贝类市场特点的法律规程、交易规则和行为准则。其次,要作到有法必依。加强贝类市场的监管,保证贝类市场的健康发展,依法监管是维护正常生产秩序和保证贝类质量的重要保障^[6]。再次,要作到执法必严。贝类市场的管理工作是否取得成效离不开严格的执法!渔业主管部门要对贝类销售场所,实施定期或不定期抽检,加强质量检测和监控。对于出售禁卖的贝类的商家及违规经营者,给予严厉处分,做到“有法必依,违法必究”,维护市场秩序,使市场管理更加有效。

4.5 应建立贝类品牌,引导、组织相关企业促进销售

连锁经营也是水产品流通的一种主要形式,超市经营贝类的安全性比较高,卫生条件好。但是,在上海贝类市场上,贝类通过超市销售的量非常有限,应加大超市营销贝类的力度。贝类产地市场、批发市场和专业市场可以组成产销一条龙服务,组织好连锁经营。在销售贝类的过程中,实施品牌战略^[7],有利于提高销售贝类的附加值。大连创建了金山牌单冻扇贝、海日牌缢蛭、海日牌菲律宾蛤仔、海日牌青蛤、海日牌魁蚶等等。大连贝类开创了我国贝类品牌建设的先河,具有稳定占领市场的品牌实力。南通的文蛤有“天下第一鲜”的美称,江苏省南通昌华水产食品有限公司开发出“袁五”牌活文蛤、冻文蛤肉、冻杂色蛤肉、冻生蚬子等系列贝类产品,该公司凭借品牌优势,成为全国最大的文蛤产品出口企业。

另外,也可以通过建立专门营销部门,引进或聘请专业营销人员,把市场需求与生产供给紧紧地联系在一起。贝类销售商应按销售对象进行市场细分,掌握消费偏好的变化趋势,有效地开展促销活动,以获取最大经济效益。

参考文献:

- [1] 高健,楼永,葛光华.上海市水产品流通市场的现状[J].上海水产大学学报,2002,11(4):367-370.
- [2] 上海统计局.上海统计年鉴[G].2005.
- [3] 王玉堂.促进水产品市场体系,促进水产品流通[J].河北渔业,2004,(6):1-3.
- [4] 徐柏园,李江华.绿色农副产品生产、流通、消费指南—21世纪的食品安全[M].北京:化学工业出版社,2005.
- [5] 孙琛.上海市水产品批发市场整和研究[J].中国渔业经济,2005,(1):24-26.
- [6] 张合成.采取有效措施提高水产品质量安全[J].中国渔业经济,2002,(5):4-6.
- [7] 李怡芳.水产品促销策略[J].现代渔业信息,2004,(4):26-27.