我省今年起首次在东海带鱼保护区核心区禁渔 时间为4月16日至7月1日

瑞安市场东海带鱼量少价高

禁渔期将保护带鱼产卵和幼鱼生长 9月份带鱼汛期来临,市民将可大饱口福

记者 陈瑞建 实习生 陈如

多年来的滥捕滥捞,导致东海渔业资源濒临绝境。而作为东海传统四大经济鱼类中唯一剩下的、也是繁殖能力最强的带鱼,在灯光围捕的毁灭性滥捕中,仅去年一年就锐减了40%。但亡羊补牢,为时未晚。日前,浙江省海洋与渔业局发布《浙江省2013年海洋禁渔通告》,首次规定东海带鱼保护区核心区将实行禁渔。

那么,此次东海带鱼保护区核心区实行禁渔后,会对我市渔民和市民的餐桌造成影响吗?昨日上午,记者分别走访了市海洋与渔业局和市区各大菜场。

禁渔令颁发 新鲜东海带鱼将减少

据了解,东海带鱼国家级水产种质资源保护区于2008年12月建立,位于东海中北部近海的禁渔区线两侧海域,地理坐标北纬28 30 至30 30 ,东经121 50 至123 40 。即由C、F、J三点连线以西至10米等深线所围成的水域,总面积约2.25万平方公里,由核心区和实验区组成。其中核心区指由A、D、H、I、E、B六点线边范围内的水域,面积约0.72万平方公里,是东海带鱼最重要的生长繁育场所。

实验区范围为保护区内除核心区外的其他水域,面积约1.53万平方公里。 之前,保护区虽有自行规定的禁捕暂行办法,但并未作为禁渔制度实行。

近年来,带鱼资源逐年减少,已经形不成渔汛,而带鱼和小黄鱼、银鲳又是东海区主要经济鱼类,其资源的兴衰关系到海洋捕捞业的稳定。 海洋与渔业执法大队副大队长张斌告诉记者,东海带鱼国家级水产种质资源保护区是经济鱼类最为主要的产卵、索饵场及洄游通道,对维系东海区的渔业生产和

生态安全意义重大。

为此,设立保护区,不仅可对带 鱼、小黄鱼、银鲳等渔业资源实施有效 保护,而且还可为实现海洋渔业资源有 效养护及合理开发利用提供保障。

据张斌介绍,因此次《禁渔通告》中明确规定:4月16日12时至7月1日12时,核心区禁止所有捕捞作业生产,其他时间执行伏季休渔制度。所以,7月1日12时以后至9月16日12时,该区域还处于正常休渔期,所以市场上新鲜的东海带鱼将明显减少,而且价格也会随之上涨,市民要想吃到新鲜又便宜的东海带鱼,只能等9月16日12时解禁开捕后。

虽然4月16日至7月1日,东海带鱼保护区核心区所有作业全面休渔,虽然休渔区域处于东海中北部近海,我市渔民大多前往东海东南海域捕鱼,但由于去年东海带鱼锐减,导致我市渔民捕鱼量减少,使喜爱东海带鱼的市民少享口福了。 张斌解释道。

黑色线为机 奉贤区 轮拖网渔业 禁渔区线 嘉兴市 嵊泗县 平湖市 海盐县 橙色区域为核心区,4月16 日-7月1日所有作业全面休渔 岱山县 慈溪市 舟山市 北仑区 鄞州区 G15W 奉化市 嵊州市 **AID** 新昌县 象山县 天台县 深蓝色区域为 实验区,维持 临海市 现行管理政策 仙居县 台州市 路桥区 温岭市

东海带鱼国家级水产种质资源保护区示意图

9月带鱼汛期 市民餐桌"鲜味"十足



许良钦/摄



上午9时许,记者来到安阳菜市场,一条约半斤左右的带鱼,每公斤的价格为30至50元,而一条约一斤的带鱼,每公斤的价格为40至60元。摊主们说,本周带鱼的进价与上周相比,每公斤价格上涨了6至8元,涨幅较大。

摊主曾先生告诉记者,从5月1日 开始,福建先行进入休渔期,所以本周 带鱼的价格比上周有明显的上涨,而且 市场里卖带鱼的摊位,也比上周明显少 了许多

目前,市场上新鲜东海带鱼量已有所下降,而价格有所上涨,摊主吴女士说,进入休渔期后,带鱼的价格应该还会上涨,但具体上涨多少,就说不准了。

十几天前我买一条带鱼是一公斤30元,今天怎么要40元了。 市民陈女士在安阳菜市场边挑选带鱼边说。 这几天带鱼的进货价贵了,所以售价也就跟着贵了。 摊主何女士笑着解释。

4月16日开始的禁渔期主要是为了保护带鱼产卵和幼鱼。 据张斌介绍,东海带鱼渔汛期通常在9月份以后才开始,届时市面上的东海带鱼会比较多。

南海带鱼口感比不上东海带鱼

在瑞安的各菜市场,偶尔也有销售南海带鱼,但本地市民不喜欢这种带鱼。那么东海带鱼与南海带鱼有什么不同呢?在采访中,张斌告诉记者,东海带鱼就是市民俗称的本地带鱼,吃起来的口感较好,肉质细腻、口感鲜嫩,鱼骨头比较软;而南海带鱼口感相对略差,骨头比较硬,含有颗粒状的硬骨。

市场上还曾传出进口带鱼冒充东海带鱼来卖的。张斌说,目前我国海鱼产量严重不足,每年缺口达一半之多,进口带鱼趁机进入中国市场,不过并非进口的就贵,反是国产带鱼价格比进口带鱼要高很多。为了赚取差价,一些不法商贩便用进口带鱼冒充东海带鱼。



如何分辨东海带鱼和南海带鱼

带鱼 属鱼纲 鲈形目 带鱼科 滞鱼属 俗称刀鱼 属暖温性底层种类 是我国沿海产量最高的一种经济鱼类 浙江 舟山渔场是带鱼的最大产地 ,但目前渔获个体仍呈小型化、低龄化的趋势,存在种质资源退化的现象。

那么市民购买带鱼时,又应如何分辨南海带鱼和东海带鱼呢?记者上网帮忙查找了下,发现辨认南海带鱼和东海带鱼并不难,掌握三招便可明辨。

看体形 东海带鱼小而窄,身宽多在4至7厘米,身长在40至60厘米,南海带鱼比较庞大,身宽多在6至10厘米,身长最长在1米左右。

看背鳍 东海带鱼较小,南海带 鱼较大。

看眼睛 东海带鱼通常是黑色的 ,南海带鱼一般呈绿色。 烧熟后,南海带鱼体内有颗粒状的硬骨,而东海带鱼则没有。