



“小龙虾发展起来，搞成了大产业。”3月5日，习近平总书记在参加江苏代表团审议时的重要讲话，让湖北这个全国小龙虾养殖、产量、加工“第一省”倍感振奋。如何把“大产业”做得更大？湖北的答案是：全省共打“一张牌”。2023年，省委、省政府出台“虾十条”，明确“潜江龙虾”为湖北唯一小龙虾区域公用品牌，举全省之力将一只虾做成千亿级产业。

从一产养殖到三产融合，从一季美味到四季可享。湖北正以产业链思维深耕小龙虾产业，让总书记点赞的“大产业”在荆楚大地愈发红火。

总书记关心的小龙虾，湖北这么养



京华时评



来自五湖四海的美食爱好者，齐聚潜江品尝小龙虾。（湖北日报全媒体记者 任勇 摄）

襄阳市襄州区龙王镇谢湾村村民刘国华正在收获小龙虾。（视界网 王虎 摄）

总书记关心小龙虾 是在关心什么

湖北日报评论员 肖霖

3月5日下午，在江苏代表团审议现场，“盱眙小龙虾”引起了习近平总书记的关心。

当地培育出的新品种“盱眙1号”，体重、亩产均提高18%以上，很受市场欢迎。盱眙的农村居民32.5%的收入来自小龙虾。对此，总书记评价：“小龙虾发展起来，搞成了大产业。”

总书记关心小龙虾，是在关心什么？

关心乡村振兴。他曾形象而深刻地指出：“各地推动产业振兴，要把‘土特产’这三个字琢磨透。”土特产，“土”是根基，“特”是灵魂，“产”是路径。产业振兴是乡村振兴的重中之重，小龙虾搞成了大产业，澎湃的正是乡村振兴的活力。

关心农民增收。茂名荔枝、花牛苹果、柳州螺蛳粉、大同黄花、柞水木耳、中益黄精……总书记在地方考察时，曾点赞过很多“土特产”。中国要富，农民必须富。农业农村工作，说一千、道一万，增加农民收入是关键。一个个“土特产”，让越来越多的乡亲们搭上了致富快车。

关心农业现代化。农业农村现代化关系中国式现代化全局和成色，是需要优先补上的最大短板。农业产业在动态演进，也需与时俱进，很多“土特产”之所以活出了“存在感”“价值感”，不光是因为它们历史上名气大，还因为“土”与“新”有了许许多多的结合点，实现了品质升级、品牌升级、产业升级，展现了农业现代化的光亮与色彩。

关心共同富裕。共同富裕是全体人民的富裕，不是少数人的富裕，也不是整齐划一的平均主义。一个个“土特产”，承载着广袤乡村的潜力，蕴含着共同富裕的活力。因地制宜，各展所长，希望的田野就会更加充满希望，焕发无限生机。

关心的背后，是总书记深厚的人民情怀，更是中国共产党的庄严承诺：让亿万农民都过上好日子。

全国品牌店总数突破3800家 龙虾界的“沙县小吃”来了

湖北日报全媒体记者 黄璐 通讯员 孙琴琴

15平方米、3万元启动资金、4天培训即可开业——在潜江，“天天虾跳”正让普通人开龙虾店的梦想变为现实。

“我们要让潜江龙虾像沙县小吃一样，红遍全国各地。”这一轻餐饮模式的开创者田忠玲，正是潜江推进“潜江龙虾 百城万店”工程的生动缩影。

目前，潜江龙虾全国品牌店总数已突破3800家，覆盖31个省市自治区。在此基础上，潜江创新推出“小龙虾驿站”新零售模式，以灵活合作机制与高效运营支持为核心优势，快速打开全国市场，仅2025年就新增小龙虾驿站522家。

田忠玲打造的“天天虾跳”正是这一模式的践行者：15平方米即可开店，女士就能轻松烹饪，零餐饮经验者4天学会20多种烹饪技法，一锅可出5种口味，成功研发了新工艺不油腻、凉了都好吃的小龙虾和冬天吃的龙虾小火锅。她构建“公司+合作社+农户”供应链体系，以高于市场价收购激励农户提升品质，目前供应链已覆盖全国600多家商超和餐饮门店，将潜江龙虾的鲜香飘到全国18个省市。

这套“小而美”的模式，吸引了全国家庭妇女、下岗职工、退役军人、大学毕业生等前来加盟，已帮助1000多位农户增收，带动上千人就业。未来3年，田忠玲计划将门店拓展至300家，实现年利润3000万元至4500万元，助农户均增收400元，年增收200万元，让潜江龙虾人人分享，人人开得起店，人人吃得起虾。



潜江“天天虾跳”品牌创始人田忠玲成立虾跳供应链公司。（湖北日报通讯员 关洪磊 摄）

新时代鱼米之乡 香气四溢

- 一只 虾** 潜江龙虾品牌价值达527.2亿元 连续7年居行业榜首
- 一条 鳝** “仙桃黄鳝”品牌价值 306.51亿元，同比增长35.2%
- 一粒 米** “江汉大米”跻身 南方大米领导品牌
- 一朵 菇** “随州香菇”区域品牌价值 提升至205.8亿元
- 一片 茶** “楚天好”商标成为 全国第一个 茶产业省域公用品牌
- 一颗 橙** 秭归脐橙 综合产值达 242.43亿元
- 一节 藕** “洪湖野莲汁、野藕汁” 走进外交部蓝厅
- 一根 艾** 蕲春蕲艾品牌价值 达142.58亿元
- 一条 鱼** 武昌鱼年产值 突破200亿元

制图：万璇



（湖北日报全媒体记者 王际凯 整理）

“爬”进年轻人的消费场景 小龙虾变口袋零食 “想吃就吃”

湖北日报全媒体记者 黄璐 通讯员 孙琴琴

巴掌大的真空包装袋上，红彤彤的潜江龙虾图案格外醒目；撕开袋口，Q弹的虾肉裹着红油，散发出油焖、蒜蓉、麻辣的经典香味。这不是餐厅里的餐桌美食，而是位于潜江的湖北省多优多食品有限公司推出的开袋即食小龙虾休闲零食。

长期以来，小龙虾被固化为“餐桌美食”的单一角色。多优多公司敏锐捕捉到年轻消费者对方便、便携食品的需求增长，联合省农科院经过5年科技攻关，精选约12克幼虾为原料，优化油炸工艺参数，改进高温杀菌护色技术，攻克了小龙虾加工后口感松散、常温保质等难题，在全国率先研制出袋装即食小龙虾。不同规格、售价从1元到5元不等，让消费者“想吃就吃”。

这一创新不仅让小龙虾化身“口袋里的零食”，更激活了产业新动能。多优多销售总监代志伟介绍，小龙虾休闲食品属于加工产品中的稀缺品类，既提高了小规模龙虾的附加值，又丰富了潜江龙虾产品矩阵。新品上市后迅速获得市场认可，好想来、中百仓储等品牌零食连锁店和便利店纷纷将其列为主推新品。

在龙头企业带动下，潜江新柳伍等加工企业也推出香酥小龙虾尾等休闲食品，成为潜江龙虾产业新的增长点。从餐桌到口袋，潜江龙虾正以更轻盈的姿态“爬”进年轻人的消费场景。

武大团队研发高附加值产品 虾壳化身 面膜口红原材料

湖北日报全媒体记者 龚雪

于大多数人而言，小龙虾是餐桌上的美味。而在武汉大学资源与环境科学学院副院长邓红兵教授眼中，被丢掉的虾壳是宝藏原料，能变身吸管、面膜、口红等丰富多彩的产品，还能破解盐碱地治理难题。

“将这根吸管插进盖着盐碱地的盐碱地，它能像海绵一样吸走盐分。”3月7日，邓红兵向湖北日报全媒体记者介绍，吸管上包裹的这层滤纸，就是由虾壳壳、秸秆、棉花等生物质制成的纤维材料生产，“吸管吸饱后拿起来敲一敲，结晶的盐分就被敲下来了。如此反复使用，就能达到治理盐碱地的目的。大规模量产，一根吸管的成本只需要一分钱。”

“国际上将甲壳素列为人体生命第六要素，在化妆品、组织工程材料、纺织品、生物传感器、止血和抗凝血等方面应用广泛。”邓红兵介绍，团队依托虾壳提取的甲壳素，研发出多款高附加值产品。他带领团队研发的生物质纤维维口唇修复膜，打破依赖进口局面；研制多孔止血甲壳素微球，实现动脉出血急救产品国产化替代；专利产品神经手术垫，能为开颅手术的术中感控提供保障，2025年出口额超1000万美元。

作为小龙虾大省，湖北每年产生上百万吨虾壳。以原始创新推动小龙虾产业强链延链补链。目前，邓红兵团队已与赛罗生物、奥美医疗、安琪酵母等企业合作，用小龙虾壳提取甲壳素研发出系列产品，成为面膜、香水、口红等高端化妆品的重要原料，受到消费者青睐。

“充分利用酵母技术优势，开发出针对小龙虾养殖的营养饲料，还研发出系列风味调味品。”全国人大代表，湖北安琪生物集团有限公司党委书记、董事长熊涛介绍，日益庞大的小龙虾市场，为公司带来新增长点。