

鄂州



丰收开新局 实干促振兴

临空农业提速 武昌鱼畅销海外

金秋九月,稻浪翻金。在鄂东沿江平原的梁子湖,鱼虾欢跃,菱藕溢香,处处洋溢着丰收的喜悦与生机。

9月15日,中宣部“活力中国调研行”采访团走进“中国武昌鱼第一村”鄂州市杜山镇三山村,看到的是一条全链跃升的武昌鱼产业体系:过去的围网没了,取而代之的是2.5万亩碧波荡漾的三山湖、9800余亩配备了智慧养殖设备的生态鱼塘;三山湖种养殖农民专业合作社的加工车间,工人们正熟练地剖鱼、腌制、晾晒,鱼

尾、鱼骨深加工制成补钙零食,鱼鳞提炼胶原蛋白肽;依托花湖国际机场,鄂州构建三级冷链物流体系,鲜活武昌鱼24小时内“游”上全国餐桌。

2025年,鄂州武昌鱼全产业链产值突破200亿元,带动1.5万户农民年均增收超1.1万元,在全国120个淡水鱼类地理标志品牌中位列第一,在全国鱼类区域公用品牌中位列第一。

一条鱼,何以游出两百亿大产业?

梁子湖:武昌鱼的母亲湖。

好水养好鱼

“健身鱼”上市前要游180公里

好鱼还需好水养。

三山湖曾因猪圈、鸡舍、旱厕沿湖扎堆,七八家水上餐厅把污水直排湖中,水质一度降至Ⅳ类。有村民回忆:“湖一天比一天浑,心里堵得慌。”

2016年,鄂州市推进河湖“清四乱”,水上餐厅一律拆除。吴国胜的“临风阁”是最大的一家。点醒他的是上大学的儿子:“爸,咱家祖辈都靠这湖水生活。湖水浑了,还谈什么生活?”第二天,他扛着铁锤走进餐厅,成了全村第一个主动拆店的人。

拆只是开头。污水管网铺进村,退垸还湖推开来,养殖尾水净化后回湖。5年治理,三山水质从Ⅳ类升到Ⅲ类,围网没了,取而代之的是规整的生态鱼塘和智慧养殖设备。水好了,鱼的价格翻了一番。

好水只解决了品质问题,产量还是上不去。在养殖环节,鄂州以标准化建设为抓手,推动吊水设施基地提档升级。由省农科院、市昌达集团等参与建设的工厂化循环吊水养殖车间落地,标准化吊水养殖模式已覆盖全市各县级行政区。经过标准化吊水培育,武昌鱼体脂率最低可降至0.3%,肌纤维密度提高25%,肉质更加紧实鲜美。目前,全市武昌鱼总产量达到1.6万吨,同比增长40%;直接从事该产业的从业人员超过3万人。

武昌鱼集团“活鱼到家”基地一片忙碌,黑背虎纹的武昌鱼即将跨越1200公里,20小时后“游”上北京餐桌。负责人孟辉称“一鱼难求”,2025年卖出约300万斤活鱼,产值近2亿元。支撑这份成绩的是每斤超百元的“高品质吊水武昌鱼”——每条鱼上市前要在循环水系统游约180公里,历时15至20天,不喂食,体重减两成,肉质更紧实、无土腥味。

吃鱼不挑刺

无肌间刺武昌鱼新品种可食率从68%跃至92%

武昌鱼学名团头鲂,原产鄂州梁子湖,体侧扁呈菱形,头小背厚,肉质细嫩,是中国七大淡水鱼之一。1955年,时任中国科学院水生生物研究所研究员易伯鲁在鄂州梁子湖发现鲂属鱼类新物种,定名为“团头鲂”,这是新中国成立后我国科学家命名的第一个鱼类种名。

千年名鱼,何以历久弥新?答案,首先写在种业创新的每一次跨越里。

在湖北海大种业科技有限责任公司鄂州育种中心,华中农业大学教授高泽霞向记者展示生长快、成活率高、肉质优的国审武昌鱼新品种“华海1号”。该品种由华中农业大学与湖北省团头鲂(武昌鱼)原种场联合培育,以2007年至2008年从湖北梁子湖、淤泥湖和江西鄱阳湖收集的680组野生团头鲂亲鱼构建基础群体,经连续4代选育而成,连续四年被农业农村部列为主推品种。目前,鄂州市全市繁育“华海1号”优质鱼苗10亿尾,40万斤规格鱼苗外销。

更大的突破来自“拔刺”。武昌鱼肌间刺一直是制约产业扩大消费的核心阻碍。高泽霞团队历经十余年攻关,利用分子精准育种技术,在近120个候选基因中锁定肌间刺主效基因runx2b,成功培育出无肌间刺武昌鱼新品系,鱼肉可食率由68%提升至92%,且生长速度、风味物质与常规武昌鱼无显著差异。2026年1月4日,高泽霞携世界首例无肌间刺武昌鱼走上2026湖北省科技创新大会百米红毯,宣告“吃鱼不挑刺”加速从实验室游向产业端。目前,该品系在鄂州已繁育至F5代,很快会端上市民餐桌。

种业“芯片”持续升级。湖北省武昌鱼产业研究院已挂牌运行,中国科学院院士桂建芳受聘担任首席顾问,高泽霞教授出任院长,研究院由华中农业大学、鄂州市昌达集团、广东海大集团等联合共建。““华海2号”新品种已进入中试阶段。



鄂州武昌鱼采用“四分塘埂,六分鱼池”的生态养殖模式。



捕捞武昌鱼。



武昌鱼“活鱼到家”,通过花湖国际机场“一日达全国”。

鱼骨鱼鳞全变宝

全链产值突破200亿元

种质优势要转化为市场优势,深加工是关键一跃。

三山湖种养殖农民专业合作社的加工车间里,工人们正熟练地剖鱼、腌制、晾晒。一排排处理好的武昌鱼整齐码放在不锈钢案台上。“80后”王鸽是这里的带头人。此前他在外经商近二十年,2022年返乡成立合作社。合作社实行鱼苗、饲料、技术、标准、销售“五统一”,2024年建起标准化加工厂,自研“低温低盐”腌制工艺,2025年底拿到武昌鱼品类中目前唯一的有机转换认证。同年,合作社营业额突破1500万元。

一家合作社做深加工还不够,鄂州市都在往这个方向发力。市年水产品加工量达20万吨,武昌鱼加工产能占湖北省80%以上。鱼尾、鱼骨制成补钙零食,鱼鳞提炼胶原蛋白肽,综合利用率从50%提升到90%以上。

围绕“原种—繁育—养殖—加工—餐饮—

文旅”各环节,鄂州正加快构建武昌鱼全产业链发展格局。生态好了,产业强了,文旅也就起来了。退伍青年吴晗回村扛起线上销售,“00后”李嘉怡把露营、围炉煮茶搬至湖岸荒地。越来越多年轻人选择留在故土。

产业发展的底层支撑持续夯实。鄂州市委、市政府出台《关于加快推进武昌鱼品牌振兴和产业实施的实施意见》,产业链累计获得金融授信17.59亿元,投放贷款8.2亿元,统筹各类资金23.9亿元投向良种繁育、冷链仓储、品牌营销等重点领域。

2026年6月29日,湖北省武昌鱼协会成立筹备大会在华中农业大学洪山实验室召开,标志着武昌鱼产业正式告别分散发展模式,迈入抱团协作、规范运营、全链升级的全新发展阶段。

2025年,鄂州武昌鱼全产业链产值突破200亿元。

品牌价值181亿元

鄂州武昌鱼区域公共品牌全国第一

种质优势要转化为市场优势,品牌建设是关键一跃。

2025年,武昌鱼品牌正式上升为省级农业品牌发展战略,全省农产品品牌建设现场会在鄂州成功举办;“鄂州武昌鱼”纳入农业农村部2025年农业品牌精品培育计划全国8个水产品品牌之一,荣获全国渔业博览会金奖,入选全国水产区域公用品牌TOP100。最新数据显示,2025年鄂州武昌鱼品牌价值达181.06亿元,在全国301个水产类区域公用品牌中排名第7,在鱼类品类中位列全国第一。

品牌推广全面铺开。鄂州在北京、雄安、平谷等地开展多场品牌推广展销活动,武昌鱼品牌文化中心在北京正式亮相。2025年5月,武昌鱼品牌全国推广活动正式启动,发布了全新品牌Logo。同年10月,湖北省鄂州市“武昌鱼”区域公用品牌等宣传视频,同步亮相北京西站大厅大屏、武汉复兴号高铁及武汉地铁等平台,让“武昌鱼”品牌形象辐射全国。

在销售端,鄂州坚持国内国际同步布局。

线上布局天猫、京东、抖音等平台,上半年冰鲜及休闲鱼制品线上销售额达5亿元;线下建成南京品牌文化中心,搭建“产地仓—城市仓—前置仓”三级冷链体系,建成西藏城市仓,“活鱼到家”销售额突破1.2亿元,同比增长200%。依托花湖国际机场航空冷链,实现鲜活武昌鱼6小时从鱼塘直达北京餐桌。

消费场景的创新同样可圈可点。鄂州开发冰鲜、酱卤、酥鳞武昌鱼等差异化产品,联动“楚超”赛事开展“观赛品鱼”活动,授权110余家餐饮门店推出特色菜品,五一期间武昌鱼主题餐厅客流突破5万人次,餐饮营收近1000万元。深化文旅融合,落地非遗传承人工作室,建成全国首个武昌鱼高速服务区、文化街区,新春及五一累计接待游客30万人次,带动综合消费超1亿元;成功申报国家级武昌鱼现代农业产业园,争取1亿元中央专项资金。

品牌为帆,市场为海,武昌鱼这一跃,跃出百亿产业壮阔气象。

亚洲首座货运枢纽托举

临空农业开辟出海新通道

如果说种业和品牌是武昌鱼产业的内功,那么花湖国际机场就是这条鱼“游”向世界的外翼。

花湖国际机场是全球第四座、亚洲首座专业货运枢纽机场。依托这一独特区位,鄂州全域布局航空冷链、生鲜加工、产品出口一体化临空农业体系,实现“本地农产飞出去、全球鲜活运进来”双向赋能。华中空港基地获评国家骨干冷链物流基地,依托机场122条国际国内货运航线,构建“机坪直提、7×24小时通关”生鲜绿色通道,进口生鲜中转时效压缩至2小时内;规划50万吨仓储容量,建成34个村级田头冷库,打通田间到机场全程锁鲜链路。

空港生鲜加工集群加速集聚。花湖国际机场北侧,东航冷链华中生鲜港三文鱼加工厂内一派繁忙。7月28日,一批进口冰鲜三文鱼在花湖机场口岸落地不到36小时,经本地企业加工后顺利出口加拿大。这是湖北省首票进口水产品原料经本地精深加工增值后出口业务,标志着花湖国际机场“海外直采—航空速运—口岸加工—出口全球”的临空生鲜全产业链闭环正式跑通。鑫江洋三文鱼加工厂年加工能力超2万吨,海外生鲜36小时直达鄂州,加工产品48小时覆盖全国八成以上城市;2026年上海海葵生鲜加工厂落地投产,配套

活鲜暂养、液氮速冻、保税分拨功能,年带动近万吨生鲜全球流通。

特色农产品外销规模持续攀升。2026年5月,23.5吨深加工武昌鱼产品从上海港启航,6月抵达加拿大温哥华,首批出口额200万元,顺利打通北美外销渠道。第二批30吨合同正在洽谈中;已与阿联酋、巴基斯坦达成出口协议。在更广阔的消费市场上,武昌鱼正借助航空冷链突破内陆城市的区位局限。北京亚洲大酒店后厨下单后,梁子湖养殖基地即时捕捞,特制空气袋中的武昌鱼可存活72小时,经顺丰转运中心登上航班,约1小时40分钟后抵达北京。在西藏,湖北创业者利用鱼菜共生项目渠道,每周通过花湖机场发运1至2吨武昌鱼,经高原暂养仓分发后持续扩大市场。

“本地农产飞出去、全球鲜活运进来”的双向流通,正在把“菜篮子”从保供工程变成开放平台。鄂州坚持树立临空农业思维,积极打造“临空+农业”格局,以枢纽促进农产品生产、加工、物流、营销等一二三产业融合发展,实现更多特色农产品在鄂州买全国、卖全国。

一尾武昌鱼,穿云破雾,上高原、越重洋,从一池碧水,游向万里海天。

策划:鄂州市委办 鄂州市农业农村局
撰文:张彪 蔡旭