

克氏螯虾的资源及利用

倪成 常泰

江苏省盐都县渔政监督管理站 (盐都县, 224001)

克氏螯虾隶属甲壳纲, 软甲亚纲, 十足目, 喇蛄科, 俗称“龙虾”。近10年来在江苏等地的种群数量有了很大的扩展, 引起了重视。

克氏螯虾是由日本传入我国的, 由于适应性广, 繁殖力强, 自然产量增长很快。从1998年开始我们对其自然生存情况进行了为期一年多的调查, 以了解我县克氏螯虾分布状况、生存水体、自然产量、掘洞的危害等情况。据调查, 全县淡水总面积19953hm², 其中已人工养殖水面9926.6hm², 自然水体10026.4hm², 1998年9月~1999年9月克氏螯虾捕捞产量1576t, 其中来源于养殖水面870t, 每hm²87.64kg, (折合每亩5.84kg); 捕捞于自然水体706t, 每hm²70.41kg, (折合每亩4.49kg)。说明适应能力很强, 湖泊、河流、池塘、水渠、水田甚至在一些鱼类难以存活的水体也能存活。

克氏螯虾成虾的加工出肉率达20%左右, 含蛋白质16%~20%, 干虾米含有50%的蛋白质。其肉味鲜美, 营养丰富, 已成为廉价的海鲜, 加工产品从90年代初就进入欧美市场。如盐城市水产冷冻厂的冻整龙虾、冻虾仁、冻虾黄、虾露、虾味素等系列产品出口创汇, 其中“海腾牌”龙虾, 在1999年春瑞典“国际淡水龙虾节”上, 被评为第一名, 并获欧盟和美国HACCP注册的卫生许可证, 近几年共出口15000多吨。用螯虾壳提取甲壳素是投资少、效益高的项

目。可广泛应用于农业、食品、医药、烟草、造纸、印染、日化等领域, 是二十一世纪国家重点开发的生物化工资源。我县在1996年建起了甲壳素厂, 利用盛产螯虾的自然资源, 开发了生物化工甲壳素系列产品, 目前螯虾和虾壳均呈现供不应求趋势。

随着国内外市场对克氏螯虾需求量的增加, 人工养殖势在必行。开展克氏螯虾的人工养殖, 具有较多优势, 首先是市场广阔, 产品呈供不应求的趋势; 其次是苗种易解决。可自繁、自育、自养, 不需复杂的繁殖、育苗设备; 再次是对水质要求较宽, 适应性强, 饵料容易解决。有人担心克氏螯虾掘穴打洞是否对塘埂、特别是水利设施会造成破坏, 据调查观察螯虾是对养殖的塘埂有一定的破坏, 但对于河流水利工程来说, 一般的埂基宽度少则十几米, 宽的二三十米, 克氏螯虾的掘穴深度还不足以对河埂、堤坎构成威胁。目前养殖克氏螯虾主要是利用湖泊、荡滩、河沟、废旧池塘、沼泽地及低产稻田等水面, 据江苏省大丰县苇渔场试验, 在长柴滩地放养一定量的克氏螯虾亲本和虾苗, 利用天然饵料。增加养殖效果较为理想。

克氏螯虾的人工养殖已处于试验阶段, 国内资料对这方面的报道较好, 现在要进行多种类型的试验, 再在试验成功的基础上方可大面积扩大养殖, 否则得不偿失。■