

零售额突破亿元,百万人次线上关注,福州鱼丸“C位出道” 渔博会菌博会收获满满

【福州晚报讯】5日,2021海峡(福州)渔业周·中国(福州)国际渔业博览会和第二届(福州)国际食用菌产业博览会,在海峡国际会展中心圆满落幕。

本届活动,收获满满:渔博会现场零售额9247万元,经贸配对额6.89亿元;菌博会现场零售额2774万元,经贸配对额2.07亿元。

收获一 打造市民“山海购物节”

本次活动,为福州市民打造了“666”形式的“山海购物节”——渔博会的海鲜食材展区等6大展区,鱼丸节、鲍鱼节、金鱼文化节等6大主题活动,以及菌博会的中国食用菌主产区、山珍海味品鉴区等6大展区。

渔博会购物大军中,不少是一家人一起来的——大人拎着五六个购物袋,老人拉着买菜的小推车,小孩嘴里吃着、手上拿着,买的多是鱼丸、鲍鱼、海带等福州特产。菌博会同样热闹。福州食用菌馆集中展出秀珍菇、绣球菌、灵芝、牛樟芝等福州优势食用菌产品。可体验百种菌菇生长环境及制作过程的“百菇部落”,成了热门打卡地。

收获二 打响“福州鱼丸”品牌

本届鱼丸节共吸引14家鱼丸企业参加,推出了鱼丸品鉴、鱼丸传统文化展示、品牌推介等活动,进一步打响了“福州鱼丸”这个品牌。

活动现场,为市民打造了一个“鱼丸大观园”——从传统鱼丸到“黄金爆丸杯”网红鱼丸,再到畅销国外的企鹅型墨鱼丸等,产品琳琅满目。

在“千人火锅大家尝”活动现



进展市民排队品尝“火锅鱼丸”。

场,品尝鱼丸的群众排起了二三十米的长队。“几十年了,就好这一口福州老味道。”排队的陈依伯说。

“跟往年相比,来谈合作的人多了,其中一家打算采购1000万元的鱼丸产品,比往年增加了一倍。”福州百洋海味食品有限公司董事长滕生渔告诉记者,公司要积极参加全国各地展会,力争4年内实现鱼丸产值超过1亿元。

“公司鱼丸已销往五大洲,占福州鱼丸出口市场的七成。”福州旭煌食品有限公司负责人介绍,公司今年争取实现产值1.3亿元,在全球打响福州鱼丸品牌。

5日,举行了水产加工品参展企业“金奖产品·金奖企业”颁奖仪式,产生了98家“金奖企业”、207

个“金奖产品”,包括多个鱼丸加工企业和鱼丸产品。

收获三 搭建“山海经济新平台”

本次渔博会和菌博会,实现场馆互通、资源共享、产业共融,共同打造“山海经济新平台”,商贸对接效果显著。

渔博会共吸引来自中国的351家企业参展,省外展商占比超40%,展品覆盖了整个渔业水产行业及周边产业链。据统计,渔博会现场零售额9247万元,经贸配对额6.89亿元;采购商人数达16386人;举办“福渔优品”云购节,特别选取了鱼丸、鲍鱼、海带等福州地理标志产品进行直播带货,实现

线上超100万人次关注。

现场进行直播的工作人员介绍:“鱼丸、鲍鱼、海带等产品很受欢迎,不少网友点赞福州鱼丸,下单也多。”

大会还签约了海洋工程、水产加工、海洋牧场等15个重点项目,总金额达242.43亿元。

菌博会吸引了罗源秀珍菇、云南昆明野生菌等十大全国优势食用菌主产区,有近300家企业参展,累计接待专业参观商10605人。

据统计,菌博会重点签约项目5个,经贸配对额2.07亿元,比上届增长63.8%;现场零售额2774万元,比上届增长64.9%。

(郑瑞洋 李锦清/文 林双伟/图)

新老福州人的特色菜肴 海外侨胞的思乡菜 一粒小小鱼丸 凝结福州记忆

福州,中国海鲜美食之都、中国鱼丸之都。福州人,以海为田,逐鲜而居,一粒小小的鱼丸,凝结着浓浓的乡愁。

老福州人 一道特色菜肴

从街巷深处传来“锵锵”的清脆响声,小贩牵着装有食担的自行车,食担上装着热气腾腾的鱼丸,无须吆喝,人们只要听到敲碗声,就知道卖鱼丸的来了——对于不少老福州人来说,鱼丸是他们的一道乡愁记忆。

“俗话说,没有鱼丸不成席。过去办酒席,客人都要‘夹酒包’,酒包中要有鱼丸,个头有小孩子拳头大,‘夹’回家,切成小块,分给大家吃。”陈依伯说,鱼丸是福州人过年餐桌上的一道必不可少的特色菜肴,寓意“团团圆圆,年年有余”。

新福州人 一张小吃名片

“来福州以后逛遍大街小巷,处处悬挂着大大小小的鱼丸招牌,凸显着福州特色风味,营造出鱼丸之都的氛围。我尝过很多家的鱼丸,给我的感觉是,老品牌鱼丸的口感最饱满,能尝出鱼肉的纹理,汤底也异于普通的店铺,有一种浓浓的鱼味。”从龙岩来福州工作的“90后”蓝女士对福州鱼丸情有独钟,“希望有福之州的鱼丸能给我带来运气”。

海外侨胞 一道思乡菜

“对于我们这些海外侨胞来说,鱼丸就是一道‘思乡菜’。每每回国探亲、旅游都要拎上几袋鱼丸,或自己品尝,或拿来送人。以前,鱼丸携带不方便,我们得用厚衣服包裹着;现在,福州鱼丸销往海外,我们购买也方便多了。”连江侨胞陈先生道。

“以前,嘴馋了,却吃不到鱼丸;这几年,在美国超市就能买到鱼丸了。”旅居美国的林先生说。

(郑瑞洋/文 林双伟/图)



匠人展示鱼丸制作过程。

奏响乡村振兴曲,续写福定山海情,架起两岸友谊桥 福州鱼丸“朋友圈”越来越大

福州鱼丸虽“小”,却有“大”文章:它既是市民游客的“特色菜”,也是渔民村民的“致富菜”,又是马祖乡亲的“乡愁菜”,还是定西人民的“友谊菜”。

带动渔民就业奏响振兴曲

连江鱼丸久负盛名,在业界素有“福州鱼丸看连江”的说法,它也是当地渔民就业增收的重要渠道。

早在300多年前,鱼丸就是连江黄岐镇居民宴请宾朋的上等名菜。黄岐鱼丸以新鲜鳗鱼、鲨鱼为原料,皮薄色洁,鱼鲜肉香,如同乒乓球一样弹性十足。黄岐鱼丸制作技艺代表性传承人林禹告诉记者,镇里不少渔民从事鱼丸加工,经营好的鱼丸店一年可赚上百万元。

据黄岐镇政府工作人员介绍,该镇从事鱼丸鱼面等生产制作的企业、小作坊和个体户共有30多家,年产值近1亿元。

在“福州第一村”——连江晓澳镇百胜村,生产鱼丸等产品的福州百洋海味食品有限公司,带动当地村民就业,助力曾经的贫困村奏响振兴曲。

牵手定西土豆续写山海情

定西,中国马铃薯之乡,土豆资源丰富;福州,中国海洋美食之都,鱼丸等鱼糜制品需要土豆。

一个是定西特产,一个是福州特产,可否让两者“联姻”,既解决土豆销路问题,又提升鱼丸口感呢?早在2018年,通过东西部扶贫协作,来自定西市陇西县的土豆淀粉销往连江,被用于制作福州鱼丸。这次“山海互动”,创造了“消费+产业”扶贫的“福州模式”。

“我们每年都会从定西购进500吨左右的土豆淀粉,用来加工成福州鱼丸。”福州百洋海味食品有限公司相关负责人说,公司还先后吸纳了30多名陇西贫困户进厂务工。

今年,福州市农业科学研究所与定西市开展东西部合作,在连江县新洋村打造“黑金刚”试种基地,从定西引进名优特土豆品种,福州鱼丸与定西土豆再续前缘。

两岸共制鱼丸架起友谊桥

连江马祖一水相连,血肉相

亲。近年来,随着两岸交流交往的不断深入,连江和马祖职工以鱼丸为纽带,架起了一座友谊桥。

2019年3月,来自连江与马祖的400多名职工代表齐聚瑯头镇,开展了以“传承匠心,共叙两岸情”为主题的职工鱼丸制作友谊赛暨民俗文化交流活动。双方还签订了《连江—马祖两地职工技术文化交流合作协议》,联合打造鱼丸制作等高质量劳动竞赛。

“鱼丸是我们共同的财富,子子孙孙都应传承下去,发扬光大。”马祖乡亲陈显荣曾在接受采访时说。

同年11月,马祖乡亲曹常斌入选福州市第四批非遗项目(连江黄岐鱼丸制作技艺)传承人。

据马祖有关人士介绍,鱼丸是马祖两岸最厚重的乡愁记忆,马祖鱼丸制作技艺一度面临失传,随着“黄岐—马祖”客运航线的开通,两岸将携手共同发展鱼丸产业,这座友谊桥将越来越宽。

(郑瑞洋)

凭借新工艺打开北美、欧盟市场 福州鱼丸“全球旅行”



福州旭煌食品有限公司工作人员展示两款远销海外的福州鱼丸。

【福州晚报讯】“这两天已接洽了一些出口商。有两家从事澳大利亚外贸生意的出口商,与公司就福州鱼丸产品实现订单合作。”4日,渔博会鱼丸节现场,参展商邱贝迪告诉记者这一好消息。

从20世纪90年代开始,随着福州鱼丸产业的发展,一些敏锐的业界经营者瞄准了广阔的华人华侨市场,迈开掘金国际市场的步伐。主打外销类产品的福

州旭煌食品有限公司是其中的佼佼者,邱贝迪便是这家公司的贸易部副总。

小小一粒福州鱼丸,其实有着“国际范儿”。邱贝迪说,公司生产的海鲜鱼丸,是出口的拳头产品。在北美市场,尤其是纽约,因当地有着大量的福州乡亲,海鲜鱼丸可以占到全美同类产品销量的八成,销售量排名第一,十分吃香。

近些年,借助国家提出的

“一带一路”倡议,公司生产的鱼糜制品、面粉制品和精深加工水产品等系列产品,参加了柬埔寨、比利时等“一带一路”沿线国家举办的食品展会。随着公司的开拓步伐,福州鱼丸走出更加广阔的国际路线。

除了北美市场外,目前福州旭煌食品有限公司的产品已在大洋洲、非洲、东南亚形成市场。值得一提的是,公司产品在获得出口北美市场资质认证FDA的基础上,去年还通过了对出口食品检验检疫要求极高的欧盟出口资质认证BRC,叩开欧盟市场,获准在法国、意大利、西班牙、葡萄牙等国家销售。

福州鱼丸“全球旅行”的背后,靠的是过硬的产品质量,这其中离不开新工艺。

传统鱼丸以猪肉为馅,但出口到北美及欧盟市场的鱼丸,不能掺杂一点猪肉馅。为此,前几年,公司通过与福建农林大学的合作,研发了获得国家专利的仿生肉馅食品制作工艺。这项食品制作工艺,运用到鱼丸生产中,不仅鱼丸肉馅问题迎刃而解,还成



百洋食品开发的无馅料的墨鱼风味“企鹅丸”在海外颇受欢迎。

就了海鲜鱼丸的特色风味。“海鲜鱼丸虽然馅料是用墨鱼和鱿鱼制作的,但吃起来,不仅没有海鲜的腥味,还能吃出肉味。”在介绍海鲜鱼丸风味时,邱贝迪如是说。

原先那些主打中国国内市场的福州鱼丸企业,也谋划在国际市场闯出新路。百洋食品开发出一款新鱼丸——无馅料的墨鱼风味“企鹅丸”,在新加坡、日本等地广受好评。

(李锦清/文 林双伟/图)

2021年6月9日
(逢周三出版)
福州晚报海外版
今日福州
第537期
欲知更多福州新闻 请点击福州新闻网 www.fznews.com.cn
福州晚报与日报国际办
福州晚报海外版编辑部地址:中国福建省福州市小柳路85号
联系电话:0086-591-83762703
电子邮箱: E-mail: fzbwhwb@163.com
责任编辑:杨星
版式设计:维琦

中国每售5颗鱼丸,4颗出自福州 福州鱼丸品牌 还要打得更响

【福州晚报讯】去年,福州鱼丸年产量15.7万吨,年产值达70亿元,年销售额占中国鱼丸市场年销售额的80%以上。这意味着,全国每售出5颗鱼丸,有4颗出自福州。

福州市海渔局介绍,福州市高度重视鱼糜制品产业发展,从生产线建设、新产品研发、品牌打造等多方面予以扶持。目前,福州鱼丸产业已从传统的小作坊手工制作向产业化、标准化、规模化生产发展,形成了完整的产业链,涌现出百洋、御冠等一批国家级农业产业化龙头企业以及海欣鱼丸等上市企业。

在品牌打造上,福州鱼丸也取得了系列成果。福州市海渔局介绍,作为福州地标性的特色小吃之一,福州鱼丸先后获得了“10+1”福州市级渔业品牌和“福建十大渔业品牌”。2016年,福州鱼丸获评国家地理标志商标。2012年8月,福州获中国渔业协会授予的“中国鱼丸之都”称号;2018年5月,福州通过“中国鱼丸之都”复评。

在培育壮大鱼丸企业方面,福州目前有规模以上龙头企业13家,其中省级7家、国家级2家,多家企业获得中华老字号、中国驰名商标、福建名牌、福建省著名商标等荣誉称号。福州市海渔局在渔业周上已连续7年举办鱼丸节,通过品牌推介、线下品鉴、手工展示、文化展示等方式,展示鱼丸特色,“千人火锅大家尝”“超级鱼丸”等特色活动,提升了鱼丸品牌影响力。

目前,福州全市共有鱼丸生产企业50多家,年销售额超亿元的企业6家,带动产业从业人员10万人左右。随着鱼丸品种不断更新,品质不断提高,产品覆盖全中国市场,打入国际市场。(李锦清)