

業界：投資少回報高 議員冀配合生態旅遊加強推廣 港倡普及海上養珠 促進漁業多元

香港與內地恢復全面通關後，旅遊業正逐步復甦，如何讓香港產業與旅遊業有機結合，似乎是一舉兩得的發展思路。香港文匯報日前訪問了香港本地的養珠魚排，他們均表示養珠投資少、回報高，而珍珠蚌「渾身是寶」，甚有經濟價值，更有助改善水質，希望香港特區政府能普及海上養珠，讓廣大漁民增加收入。一直關注本地珍珠養殖業發展的香港立法會選委會界別議員洪雯在接受香港文匯報訪問時表示，香港珍珠產業具有龐大的保育及經濟價值，建議特區政府普及推廣魚排養珠技術，為業界打通加工、銷售平台，並研究配合復常通關發展珍珠文化生態旅遊，相信不多的付出，就能為廣大漁民增加收入，支持香港漁業朝多元化方向發展。

◆香港文匯報記者 黃子晉



◆養珠戶希望特區政府能普及海上養珠，讓廣大漁民增加收入。
香港文匯報記者涂穴 攝



◆養珠戶表示珍珠蚌「渾身是寶」，甚有經濟價值，更有助改善水質。
香港文匯報記者涂穴 攝



◆梁錦明(左)、甄華達(右)展示在魚排養殖的珍珠蚌。
香港文匯報記者涂穴 攝



◆珍珠可加工成為首飾或工藝品。
香港文匯報記者涂穴 攝



◆具排毒療效的貝母會磨粉，供應予香港本地美容品牌生產護膚產品。
香港文匯報記者涂穴 攝

洪雯表示，香港與珍珠很有歷史淵源。上世紀五六十年代更曾是香港養珠業的全盛時期，無奈當時的養珠與加工技術遠較今天落後，才令養珠業於上世紀七十年代逐漸沒落。

目前，香港有大量未有積極經營養珠的半閒置海上魚排，而養珠的初始投資成本不高，養殖容易，養珠及採珠技術已十分進步，加上珍珠蚌更能改善水質，既有助保護環境，亦可提升魚排其他水產的存活率，故十分適合加以推廣，為漁民增加收入。

盼為業界構建完整產業鏈

洪雯還表示，香港每年舉行的國際珠寶展受到全球注目，吸引世界各地珠寶製造業聚首一堂，為養珠產業提供銷售平台。她早前就在一個有關漁農的嘉年華上，發現珍珠蚌「渾身是寶」，有漁民以本地珍珠蚌肉製成XO醬，味道鮮甜，更有初創企業以本地珍珠貝母的粉末製成護膚品，具排毒養顏功效。透過自己試用的經驗，她覺得效果甚佳，相信香港的優良水質，有條件進一步發展海上養珠。

珍珠養殖在香港漁業界之所以未能普及，洪雯認為，雖然香港特區政府已推出「漁業持續發

展基金」等，支持漁業界多元發展轉型，然而相信一般漁民未必會懂得申請，建議香港漁護署可更主動宣傳推廣，讓漁民注意有關資助計劃，並研究資助相關中游加工產業發展，為業界逐步構建完整產業鏈，比如由貿發局等既有平台，協助珍珠養殖戶參與不同展覽，以及搭建交流平

台，助他們與食品加工廠、珠寶加工廠及中藥廠等合作，使出產的珍珠蚌物盡其用。

針對有養殖戶面對的請人難題，洪雯建議特區政府研究先有條件放寬輸入內地採珠漁工的限制，並透過提升產值，提高回報，長遠吸引更多本地勞工入行。

珍珠蚌有淨化水質之效 漁民：渾身是寶

經營魚排15年的梁錦明在接受香港文匯報訪問時表示，自己於5年前開始養殖珍珠，初時是因

為有本地學者在自己的魚排試驗養珍珠。他發現養珠既不用餵飼，初始投資成本亦低，其後申請了特區政府為鼓勵漁業可持續發展而推出的「漁業提升基金」，開展更加大規模養珠，及讓學者進行相關研究，年收成約兩萬個珍珠蚌。

「首先，我們會先將珍珠蚌苗養一年，讓原本僅約兩三分的珍珠蚌苗成長至約七八公分，然後便會自行逐一為珍珠蚌進行插植珠核手術，並每十多天逐一為珍珠蚌清理蠔宿，再過一年便能開貝收成：珍珠會用來加工成首飾或工藝品；具排毒療效的貝母會磨粉，供應予本地美容品牌生產護膚產品；蚌肉會先在魚排曬乾後再用來製作XO醬等食品，全隻都是寶。」

他介紹，養殖珍珠的成本效益很高，珍珠蚌更有淨化水質之效，能使魚排的其他水產的存活率增加一兩成，相信養珠產業極具發展潛力。

梁錦明坦言，身為一般漁民，自己文化水平雖不高，但亦明白若不懂得加工，收成便只能按斤賤賣，但要在香港物色珍珠加工廠或食品加工廠合作卻相當困難，希望特區政府可以為養珠戶穿針引線，提供協助。

養珠戶盼放寬人才輸入限制

香港文匯報記者在西貢黃石碼頭踏上快艇，經過10分鐘船程來到梁錦明的魚排。魚排養珠的人手需求大，工作或要日曬雨淋，又要24小時輪更工作，上班位置遠離市區，需要前往碼頭再轉乘快艇，相當轉折，令魚排請人十分困難。梁錦明說，養珠需要人手定期清理蠔宿，一般漁民不懂聯繫相關加工廠為收成增值，故期望香港特區政府能進一步放寬相關內地人才輸入限制，解決業界人手問題，拓展商機。

「很多港青能來上班兩三天，便說不適應要辭工，月薪兩萬（港元，下同），月薪一千元也很難請到本地工人，如今我們全靠特區政府的相關輸入內地人才計劃，才得以聘得來自內地的有經驗養珠工人，需提供宿舍，月薪一萬多元。」梁錦明說，自己的魚排養珠5年，正逐步開發加工產品，以及銷售渠道，但縱然有足夠場地，仍礙於人手問題而難以進一步發展，期望特區政府能更彈性審批養珠戶的人才輸入申請。



◆魚排養珠的人手需求大，但上班位置遠離市區，令魚排請人十分困難。
香港文匯報記者涂穴 攝

港產業可追溯至千年前 技術成熟 水質適宜

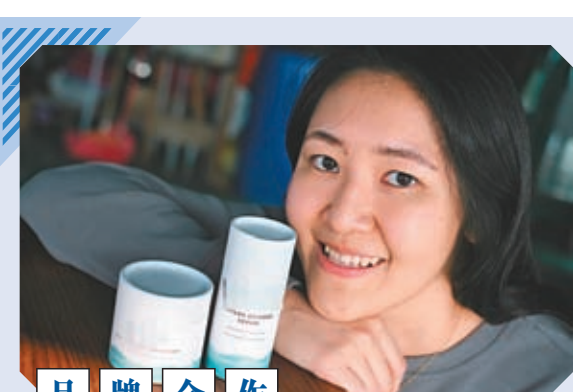
小資料

香港研究珍珠養殖的學者、香港海洋生態協會理事甄華達在接受香港文匯報訪問時說，香港的珍珠產業歷史悠久：早於逾千年前的五代十國時期，記載採珠重鎮的《大德南海志》、《南漢紀》等古籍中，已曾徵募多達2,000人到現今吐露港等海域採集珍珠，直至清代才因長期採集令新珠蚌未能及時繁殖，開始逐漸式微，但香港海域的水質至今仍適合飼養珍珠。

甄華達介紹，到了上世紀五十年

代，因香港的原生珍珠蚌品種之一「馬士貝」在日本沖繩瀕臨絕種，為避免日本珍珠商人來港肆意採集，港英政府於1958年實施《珍珠養殖（管制）條例》，發牌規管珍珠養殖業發展。其後，香港養珠業步入全盛時期，曾有6家持牌養珠公司是吐露港及西貢等地經營者。

不過，由於當年的珍珠養殖業缺乏先進繁殖技術，全靠採集野生飼養，到了1980年代，6家持牌養珠公司都因為沒錢賺而先後向政府交回牌照。但現在，孵苗等人工養珠珍珠技術已十分成熟，一般魚排都可養珠增加收入，實大有可為。



品牌合作

香港一家護膚品牌的聯合創辦人陳麗璇說，天然珍珠未經研究證實具有護膚功效，適合用作防曬和保濕用途，而香港西貢北等海域水質優良，這裏魚排出產的珍珠貝亦通過了化驗所的檢測，適合用來製作護膚產品，故她的品牌早前決定與本地魚排合作，將珍珠貝製成珍珠母精華加入護膚產品，希望可以為推廣香港漁業出一分力。

根據香港特區政府於2019年向立法會提供的數據顯示，香港有26個魚類養殖區，共有930個持牌養殖場（魚排）。立法會漁農界議員何俊賢在接受香港文匯報記者訪問時表示，很多魚排排主會將魚排用作非養殖用途，主要源於香港缺乏負責推動漁業可持續發展的政府資助機構，若漁農戶只靠單賣水產，收入有限，難以存活，故他正諮詢業界及各持份者，向特區政府反映，希望加快落實制訂「漁業可持續發展藍圖」，以政策推動業界升級轉型，逐步優化香港漁業產業結構，持續提升本地漁農產品的質量、產值和生產力。

何俊賢表示，本地漁業對香港經濟、社會和民生都有相當重要角色。作為國際旅遊城市，香港「美食天堂」美譽享負盛名，不少內地及海外遊客都特意前來一嘗香港海鮮風味，更往往一試難忘，全賴有本地漁業供應新鮮食材。同時，漁業亦可以在生態教育等方面發揮作用，有助教育下一代珍惜生命。

對香港漁業經營環境欠佳，本地的海上養殖產業逐漸式微，何俊賢表示，之所以不少魚排排主如今都走「法律罅」，將魚排改裝成私人會所、「組band（樂隊）」、宴客吃飯的場地，而非主力經營養殖產業，是因為單靠養魚的收入明顯比經營其他違規的生意少。近年，香港出現的紅潮更連番令養殖戶損失慘重。在風險高而回報有限，加上特區政府近年缺乏給予足夠長遠的政策支援業界持續發展下，令漁民對海上養殖卻步。

何俊賢倡設專責平台助促進業界發展

何俊賢認為，香港本地海上養殖的持續發展空間龐大，妥善經營者甚至有機會上市集資擴充規模，但需要有官方認可的政府資助機構，負責連結漁民、養殖戶、不同類型的加工廠、學界、科研機構等互相合作，引入包括珍珠、藍龍蝦等優質、多元化水產養殖，並配合現代化的養殖及加工技術，構建完整的產業鏈，以及積極宣傳推廣，建立品牌，才能助業界分享產值、產能提升的成果，故要求特區政府可研究資助成立像旅遊發展局般的平台、機構，促進業界可持續發展。

香港環境及生態局今年內將會與業界攜手制訂「漁業可持續發展藍圖」，何俊賢表示，他正積極聯同漁業界舉辦多場論壇，將養殖戶、環保團體等各持份者意見向官員深入反映，希望有助藍圖盡快出台，為業界謀劃可行的發展策略及方案。