

世界四大牡蛎生产国的现状

何晓南 编译

(宁波市科委)

提 要

1985年世界牡蛎总产(包括采捕和养殖)103.15万吨,达到近年的最高水平。由于海域底质污染和环境改变,1986、1987年世界的牡蛎总产减少。1985年世界四大牡蛎生产国及产量是:美国26.1万吨,南朝鲜25.4万吨,日本25.1万吨,法国13.9万吨。近10年来,南朝鲜是唯一稳定上升的产蛎国;也是出口蛎肉罐头大国,年出口1.3万吨左右。美国是世界上牡蛎消费大国,1987年还进口各种蛎肉商品1.68万吨。

据联合国粮农组织统计,全世界牡蛎年产约100万吨,年总贸易额9000万美元;其中90%的牡蛎产量来自美国、南朝鲜、日本、法国(表1)。尽管四个产蛎国的消费不一样,但其共同点是鼓励渔民发展牡蛎养殖和采捕业。日本的牡蛎养殖以筏式精养为主,产品主要满足本国国民消费,出口量仅占总产的2~5%。南朝鲜政府发挥劳动力相对于欧美国家廉价的优势,积极发展牡蛎出口,目前70%以上的牡蛎产量打入国际市场。

表1 世界牡蛎生产量(带壳)

单位:万吨

国家地区	年份				
	1982	1983	1984	1985	1986
南朝鲜	18.92	21.85	21.19	25.45	26.88
日本	25.03	25.33	25.71	25.13	25.20
美国	31.52	30.71	28.43	26.05	23.43
法国	9.63	10.91	11.21	13.06	11.20
墨西哥	3.49	3.66	4.28	4.27	4.28
中国台湾省	2.52	2.60	2.90	2.99	不详
菲律宾	1.90	1.15	1.48	1.55	1.67
新西兰	1.11	1.19	1.04	1.08	0.78
澳大利亚	0.80	0.78	0.72	0.80	0.68
其它国家	1.79	1.78	2.12	1.87	不详
合 计	96.71	99.94	99.08	103.15	

一、美国的牡蛎生产和消费现状

(一)资源 美国有漫长的海岸线,西临太平洋,东临大西洋,牡蛎资源丰富,种类众多。本世纪初,水产专家估计美国大西洋海岸的牡蛎资源有120多万吨。位于美国本土南部的墨西哥湾海岸的几个州是主要产蛎地区,其中路易斯安那州及切萨匹克湾海区产量最高。美国采捕和养殖的主要种类有长牡蛎、食用牡蛎、欧洲牡蛎和美国牡蛎。

(二)生产 近10年来,美国的牡蛎生产一直不景气,大西洋沿岸的采捕量徘徊在30万吨,1986年仅上岸21.39万吨。太平洋海岸是美国长牡蛎生长适宜区域,1975年以来年产2万吨;1985年达到2.86万吨;但1986年仅产2.04万吨。1983年美国牡蛎产量超过30万吨,属近年最高产量年份。自然资源和采捕量减少的原因是牡蛎生长海域受工业废水污染。据估计,目前仅存的牡蛎资源是本世纪初牡蛎自然资源量的一半。也就是说,污染已使美国的牡蛎自然资源减少了一半。1987年美国的主要渔业区——切萨匹克湾处于本世纪以来的渔获产量最低峰,而路易斯

安那州海域由于盐度变化异常,严重影响牡蛎生产。

(三)消费与进口 美国是蛎肉消费大国,年消费量世界第一,但近年的总消费量有下降趋势。1960年人均蛎肉年消费量0.19公斤,1980年下降到0.15公斤;相反,同期的人均总海产食品消费量从4.7公斤上升到5.8公斤。美国自产的牡蛎只能满足本国市场的50%消费量。本国产牡蛎的上市商品90%是带壳或新鲜、冷冻蛎肉,10%是加工的盐渍罐头、熏烤品。由于劳动力价格高,美国的蛎肉罐头业受到南朝鲜的冲击,进口量逐

年增加。1937年进口各种蛎肉商品1.68万吨,其中盐渍罐头占进口蛎肉的三分之二,有1.42万吨。进口蛎肉中,60%来自亚洲诸国,主要由南朝鲜进口(表2)。美国的牡蛎批发市场上,蛎肉每公斤10美元左右,带壳牡蛎每公斤1.2~1.5美元。1986年9月份,市场上的牡蛎商品价格曾一度上涨15%,蛎肉罐头每公斤4美元,盐渍、熏烤品每公斤1.65美元。近年来美国也出口部分国产新鲜、冷冻蛎肉,1987年向加拿大出口700吨。

表2 美国进口蛎肉情况 单位:百吨

种 类	国家/地区	数 量		1982	1983	1984	1985	1986	1986	1987
		年份							(1~8月)	(1~8月)
鲜蛎或冷冻品	南 朝 鲜			11	12	11	16	11	9	15
	加 拿 大			1	1	4	5	5	3	4
	日 本			1	2	2	3	2	1	2
	其 它 国			0	1	1	0	1	0	0
	合 计			13	16	18	24	19	13	21
盐渍罐头	香 港			1	18	40	50	54	33	41
	南 朝 鲜			38	39	29	33	44	18	40
	日 本			0	6	6	13	8	5	2
	其 它 国			1	1	2	1	4	2	2
	合 计			40	64	77	97	110	63	85
罐头、熏烤品	南 朝 鲜			20	20	20	28	34	17	30
	日 本			2	2	3	4	2	1	0
	其 它 国			1	0	0	0	0	0	3
	合 计			23	22	23	32	36	18	33
	蛎肉计	香 港			30	12	2	2	0	0
其 它 国				0	1	0	2	0	0	0
合 计				30	13	2	4	0	0	1
总 计				106	115	120	157	165	94	140

二、日本的牡蛎生产和消费现状

多年来,日本的牡蛎生产比较稳定,平均年产25万吨。筏式养殖是日本的主要养殖方式,养殖区域以内海港湾为主,其中广岛地区的牡蛎产量几乎占全日本总产的一半。日本的主要养殖种类是长牡蛎。日本市场上每公斤蛎肉5~8美元,其价格高低由牡蛎的鲜度、色、形决定。近年美元汇率下跌,

且其它海产食品丰富,每公斤蛎肉销售价跌至1.3~2.5美元。据统计,日本国民人均年消费蛎肉0.16公斤。日本市场上蛎肉供需基本平衡;近年产略大于销。1985年日本向美国出口蛎肉罐头2000吨,1987年又向美国出口罐头1100吨。

三、南朝鲜的牡蛎生产和出口现状

70年代开始,南朝鲜的牡蛎养殖稳步发

展,产量上升。1975年牡蛎产量15.27万吨,到1986年上升到26.88万吨,主要养殖种类是长牡蛎。南朝鲜发挥相对于日、美、法而言的劳动力价格低的优势,以大力发展蛎肉罐头出口加工业来促进沿海渔民的牡蛎养殖。尽管国内市场蛎肉价格低廉,但国民人均年消费量仍只有0.19公斤。南朝鲜是世界上蛎肉制品出口最多的国家,近几年平均每年出口1.3万吨蛎肉罐头,主要向美国、加拿大等国出口。1987年向美国出口1万吨盐渍蛎肉罐头,加拿大1100吨。而且通过香港国际港口向亚洲一些国家和地区出口盐渍蛎肉及干制品。1986年香港从南朝鲜进口600吨盐渍蛎肉、干制品。

四、法国的牡蛎生产和消费现状

(一)养殖 法国的牡蛎养殖有悠久的历史,其产量以养殖为主。1965年从日本引进长牡蛎养殖,并迅速取代本国的传统养殖种类欧洲牡蛎,目前长牡蛎养殖已占牡蛎养殖的97%。1986年法国牡蛎总产11.2万吨,比1985年减产25%。法国的食用牡蛎养殖,其渊源久长,近几年产量仍维持在1500吨左右。1970年食用牡蛎养殖产量已有1.9万吨,1976年仅4900吨,1982年以来只能维持在1500吨。食用牡蛎减产原因是病毒性病害和环境变化所致。

(二)消费 法国是欧洲国家中蛎肉消费

量最多的国家,视蛎肉为奢侈品,人均年消费0.2公斤。圣诞节前后,牡蛎销量大增,其间的上市销量约占全年的一半以上。法国国民喜吃生蛎,但活蛎上市要经卫生部门严格检疫。出售活蛎,必须经过暂养阶段,保持蛎肉的一定颜色、新鲜度,贝壳要清洁。几年来,法国的长牡蛎批发价在每公斤3美元左右波动,而食用牡蛎种可卖到每公斤9~10美元。

(三)进出口 法国的牡蛎养殖产量自给有余,但每年也进口一些优良蛎种、亲贝作试验和繁殖之用。近年也发展出口业务,1986年向意大利出口长牡蛎1900吨。

五、其它诸国情况

墨西哥有较为丰富的牡蛎资源,墨西哥湾是主要产蛎海区。1984年以来,墨西哥每年产蛎4万吨(带壳)左右,大部分采捕自墨西哥湾。就自然资源而言,目前墨西哥湾的牡蛎采捕量已达极限。为了发展牡蛎出口,墨西哥正同美国食品和药物管理委员会(FDA)谈判有关事宜,准备向美国出口。菲律宾、中国台湾省等国家和地区年产牡蛎万吨;近年年产数千吨的国家有新西兰、澳大利亚等国家。

主要参考文献

(Luc de Finauau, 1982. INFOFISH International. No. 3, P.14~16.)