

南日鲍

南日鲍产于福建省莆田市南日岛。福建省莆田市秀屿区南日镇现辖行政区域及海域（辖17个行政村，面积508平方公里）。这里水质清新、水温适中，独特的自然环境使出产的南日鲍鱼体肥壳艳，鲍肉细嫩，味道鲜美独特，富含蛋白质、氨基酸、脂肪等物质。南日鲍鱼以接近野生的绿色食品而饮誉天下深受国内外消费者欢迎，“南日鲍”由此得名并且声名日隆。南日岛地理位置独特，位于莆田市兴化湾和平海湾交汇处，东濒台湾海峡，距台湾新竹港72.89海里，是扩大对台、对外贸易的窗口。南日岛已成为两岸交流的桥头堡。

鲍鱼古称“腹鱼”，又有“镜面鱼、九孔螺、明目鱼”等别名。鲍鱼有较高的食用价值和药用价值，肉质细嫩，味道鲜美，营养十分丰富。鲍肉含蛋白质40%，肝糖33.7%，脂肪0.9%，并含多种维生素和微量元素。而且，鲍鱼属于低胆固醇的食品，不易造成人体胆固醇的上升，维生素E含量丰富，是预心血管疾病的健康食品。鲍壳还可作为中药“石决明”使用。

2007年国家质检总局发布公告批准对南日鲍鱼实施标志产品保护，保护范围为莆田市秀屿区南日镇现辖行政区域，全国各地质监部门自2007年9月6日起开始对其实施地理标志产品保护措施。

目前，南日海域已成为我国鲍鱼主产区之一，成为全国较大的浅海浮筏式网箱养鲍基地。2008-2010年南日鲍鱼年产量分别为5235吨、6011吨、6869吨，产值分别达120037万元、135890万元、156317万元。目前，南日鲍销售遍布北京、上海、山东、浙江、广东等国内300多个大中城市，还出口到日本、韩国、新加坡、俄罗斯、美国等20多个国家和地区。南日岛与湄洲岛（妈祖的朝拜地）是姐妹岛，每年台湾来朝拜的游客数十万。由于地理位置的特殊性，两岸人民一直就在海面上进行民间的贸易往来，每年海上鲍鱼的贸易金额高达数千万人民币。随着两岸关系的改善

，双方的技术和市场交流日益频繁，有力地推动了鲍鱼养殖产业的发展。已有数家台资企业落户南日岛，指导当地养殖户进行鲍鱼的养殖，带来生产管理技术和市场营销理念，极大促进了南日鲍产业的健康发展。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/nrb-78658.html>