

湖美水清蟹儿肥

本报记者 陈硕 本报通讯员 种晓靖 李勇 刘道伦 吴运华 摄影报道



捕蟹归来



喜获丰收



地笼捕捞



打包分类



养殖基地



螃蟹交易



媒体聚焦

“一年好景君须记，最是橙黄橘绿时。”秋天的微山湖碧波荡漾，景色宜人。山水、河湖交融的完美结合，造就了最诱人的水中湖鲜。在这儿，您能时时处处找到最令人回味的地道食材——微山湖大闸蟹。这个季节，是微山湖蟹农们最忙碌的时候，大闸蟹的开捕也是一年里丰硕收获的见证。

微山湖，作为南水北调东线重要的调蓄水库，满湖碧水涵养了近百种水生植物，是最适宜蟹生长的地方，是中国名蟹重要的原产地和主产区之一。微山湖大闸蟹，早在2012年就被列为国家地理标志保护产品。微山湖大闸蟹，学名中华绒螯蟹，从小到大享受着微山湖北纬34°的光照，喝着一湖清水，吃着鲜美水草、小鱼虾和螺蛳长大的微山湖大闸蟹，具有青背、白肚、金爪、黄毛，体壮膏肥，香味浓郁之特点。微山湖浅平的湖盆、纯净的水体、适宜的水温、充足的光照，丰富的饵料，造就了大闸蟹的卓越品质。微山湖大闸蟹不仅具有很高的营养价值，而且具有清热解毒、通络活血、滋补肝肾等保健功效。

微山湖大闸蟹的良好生态环境决定了其优质的品质。微山县利民渔业有限公司董平介绍，养殖基地按照每亩育苗控制在800-1200只幼蟹的养殖标准，模拟原生态水域，在池塘里种植水草和投喂鲜活小鱼虾，一只蟹霸占整整一平方水域，在清水里肆无忌惮地生长，所以说微山湖里的这种“别墅蟹”真是又横又肥。微山湖大闸蟹经过200多天的生长期，蜕壳18次，此过程，人工不干涉，你蒸煮的皆是天然干净、自由散养的大闸蟹，重量压手、味道鲜美。

为提高微山湖大闸蟹的知名度和影响力，微山县发挥县大闸蟹产业联合会的引导作用和县市场监管局的职能作用，出台并发布了微山湖大闸蟹商品蟹行业标准(团体标准)和微山湖大闸蟹地方标准，实行了“五统一”养殖模式，对精品蟹养殖企业使用中国地理标志产品和品牌商标情况纳入监管。微山湖大闸蟹养殖采取“外封闭、内循环”的生态养殖模式，养殖面积15万亩，千亩以上的大闸蟹规模化养殖基地、园区达到了8家，拥有水产加工企业9家，规模以上水产品加工企业2家，有效带动农村致富、农民增收，螃蟹成了乡村振兴、渔湖民群众的致富蟹。



水美蟹肥



荣誉满满



舌尖美味