

2026 世界盃
精彩賽事預告

6-22 (一) 0:00a.m.
西班牙 VS 沙特阿拉伯

6-22 (一) 3:00a.m.
比利時 VS 伊朗

習近平傳承父親赤子情懷 為黨和人民建功立業 「江山就是人民，人民就是江山」

A4 昂船洲軍營開放



A5 北都兩鄉村 擬允許村屋改建成旅館

聯手高校提升品質 香港培育超級蠔

弘揚非遺技術 打造國際品牌



科學養殖

香港流浮山蠔業歷史悠久，后海灣鹹淡水交界的獨特地理，孕育出風味獨特的「香港巨牡蠣」。大片蠔排不僅是流浮山的獨有景觀，蠔養殖技術亦被納入香港非物質文化遺產清單。深耕行業數十年的鄧煜岐告訴大公報記者，本地蠔肥美鮮甜，口感遠超養殖蠔。對於政府擬推出本地漁農產品全新統一品牌，這位第二代養蠔人滿是期待，「要讓大家食到真正的流浮山蠔」。

然而，傳統養蠔業要走向現代化品牌，除了蠔民「蠔藝」，更需政策支援。有立法會議員表示，業界近年致力推動本地蠔業認證、科研合作及品牌化，期望在政產學研合力下，將「香港蠔」打造成國際級地域品牌。

大公報記者 易曉彤、吳俊宏



蠔民把英泥沾到繩子，再貼上蠔隻，製成蠔串再放入海中養殖。
大公報記者 何嘉駿攝

香港后海灣沿岸的潮間帶泥灘一帶，養蠔業六十年代隨本港人口增長逐步興起，自七十年代起，由於農業過度發展和新市鎮的開發和擴張，后海灣受污染，行業一落千丈。直至九十年代港深聯手整治，水質改善，加上蠔民陸續採用浮排吊養技術，業界逐步復甦。

鄧煜岐16歲便跟隨父親出海養蠔，2011年他採用吊養法，蠔能24小時攝取海中營養，生長快且穩定，並按季節遷移蠔排以保證品質。「每年五、六月育苗，年尾可長至三指大，兩年半收成，做金蠔則需三年。」

培養優質蠔苗 供應后海灣蠔戶

「現在流浮山近九成蠔苗都是來自內地，但其實全世界有四分之一的白蠔DNA源自后海灣，這裏U型地形讓潮水進出緩慢、營養沉積豐富，加上於中秋後，海域滋生大量天然藻類，讓本地蠔肥美鮮甜，口感遠超內地養殖蠔，做蠔油品質也最好。」為了讓大家可品嚐到優質的本地白蠔，鄧煜岐與香港大學合作，依託后海灣全港獨有的鹹淡水交界天賦環境，搭建水池培育藻類餵養蠔苗，「實驗室就是把公母蠔撈回來在水池裏育苗，孵出來的苗，三至四天就能附着在以水泥製成的串繩上，兩周左右就要移到海裏。」他希望培育出優質的本地蠔苗，供應給后海灣蠔戶。

內地養殖業技術成熟、產量大且價格低廉，鄧煜岐坦言，香港本地養殖業人工和成本都較高，經營不易。但他認為，水產最重要講求鮮度，只有本地的水產，才最大程度做到當天採收、當天上市。「用心養好高品質的蠔，必定有市場！」

針對養蠔業整體發展，漁農界立法會議員陳博智接受《大公報》訪問時指出，政府擬於7月推出「優鮮港品 Hong Kong Harvest」統一品牌，首階段暫未納入養蠔業，主因認證框架未備，業界期望明年底前納入。認證須涵蓋蠔民身份、品質、產地、衛生及衍生產品，並參考國際標準以建立公信力。同時，行業面臨器具老化、人才斷層等結構性問題，需配合培訓與支援。

在技術合作方面，陳博智指流浮山蠔民與深圳、中山、珠海等珠三角地區長期保持聯繫，在蠔苗、水域、加工等環節有合作基礎，惟要提升至正式產業合作，需在苗種、技術、加工、市場推廣等環節建立系統化機制。他承認香港在土地、牌照、規模上較內地落後，需深化粵港合作取長補短。經營模式上，目前仍以個體養殖為主，未形成合作

化，需政府完善牌照制度、推動產業鏈整合，鼓勵成立規模合作組織。

大學科研方面，陳博智指出，港大生物科學學院Rajan（華俊）博士團隊已成立香港蠔孵化場（HKO-HIRU）。今年初滬江蠔場數據顯示，冬季高鹽度下普通蠔存活率僅一成，而港大基因選育的「香港牡蠣」（超級蠔）存活率逾六成；2023年更成功培育首批三倍體蠔苗，抗逆力強、生長更快。他認為科研成果轉化有助穩定品質。

議員：與政府商討打造「香港蠔」品牌

對於大家普遍關心的后海灣水質情況，陳博智表示九十年代污染報道令公眾產生負面印象，事實上近二十多年水質持續改善，重金屬一直受控，近年更見好轉。不過他指出，相關認證結果缺乏宣傳，期望政府加強規範，建立透明產地及水質認證，重建公眾信心。

陳博智表示，「香港蠔」本身已有相當口碑，肉質鮮甜肥美，深受本地消費者認可。本港餐飲市場對優質本地食材的需求日增，正是「香港蠔」提升品牌定位、推動產地認證的好時機；與此同時，香港每年接待大量國際旅客，蠔業若能與飲食旅遊結合，讓訪港旅客親身體驗「香港蠔」的獨特風味，將是最好的品牌展示平台。

陳博智強調，香港牡蠣（學名 Magallana hongkongensis）為本地獨有物種，香港養蠔史近三百年，底蘊深厚。他已與政府商討，將「香港蠔」由學名打造成香港品牌，結合本地科研與大灣區產業協作，讓這張水產名片在本港及大灣區大放異彩。

「趁現在還未退休，所以這兩年想多做事，配合政府要推出的本地漁農產品統一品牌，做二維碼溯源認證，讓大家都知道這是香港本地貨。」鄧煜岐說，對「香港蠔」深感認同與期待。



政府推行優質養蠔場計劃，提升漁農產品質素。
大公報記者 何嘉駿攝

增本地食材競爭力 漁護署推新品牌

行政長官李家超在去年施政報告提出，為本地漁農產品建立統一新品牌，提高產品辨識度和品牌價值，加強本地食材競爭力。漁農自然護理署將推出全新本地漁農產品統一品牌「優鮮港品 Hong Kong Harvest」，以「本地、優質、安全、減碳」為四大核心價值。透過建立一套嚴謹的品控、認證與溯源體系，政府期望能提升本地產品的市場競爭力，同時為市民提供清晰可靠的本地食材識別標準，讓大眾買得安心、食得放心。

品牌的認證標準由香港品質保證局負責實施與跟進，涵蓋生產規範、處理流程和食品安全等多項嚴格要求。參與的漁農戶除了必須滿足本地生產的條件，還須遵循特定的生產標準，例如確保產品絕無抗生素和激素，並須接受定期的巡查與化驗檢測。

為確保全程透明，獲認證的產品都將獲發專屬的溯源標籤。市民在選購時，只需用手機掃描標籤上的二維碼，即可即時查閱食材的養殖或種植來源、詳細生產資訊以及最新的化驗結果，這套系統就如同為每項本地食材頒發了一張「出世紙」。



鄧煜岐支持特區政府推出本地漁農產品全新統一品牌。
大公報記者 何嘉駿攝

后海灣水質改善 滿足養蠔要求

全球36款蠔中，約有20款都能在香港找到，其中「香港蠔」（香港巨牡蠣）更是香港獨有的品種，而蠔養殖技藝已被列入香港非物質文化遺產清單項目。

香港養蠔業有近三百年歷史，早在清朝已見蠔民於后海灣耕海為生。由於流浮山水域臨近珠江口，位於鹹淡水交界，十分適宜養殖生蠔。后海灣聯繫着香港和深圳兩地養蠔戶的命脈。流浮山一帶，由尖鼻嘴至下白泥綿延13公里淺灘都是蠔田，因而有「蠔鄉」之名。對岸的養蠔業亦十分蓬勃，橫琴、汕尾、蛇口等地是內地生蠔的主要養殖地。

香港養蠔技術持續演進。「泥潭養殖」是

最傳統的方法，昔日蠔農在船上等待潮退，然後踩上泥灘，把瓦片、石頭放在泥灘上，讓蠔苗依附在上面。香港的蠔農於八十年代改用浮排養殖法，將附有蠔苗的瓦片用尼龍繩串起，吊於竹棚上，讓蠔苗進食海中微生物。一個蠔排大約有600多串蠔苗，可生產幾萬隻生蠔。2018年，一些蠔民更與政府和學界合作，利用先進器材改善養蠔的衛生標準及食品安全。

水質方面，港深兩地早年聯手落實環境整治，九十年代后海灣水質已有改善，加上特區政府自2000年起，進行大量控制水質的工作，漁護署早前指出，后海灣近20年的水質非常好，該水域有很合適的養殖條件，能好好地重新發展，令蠔養殖業可持續發展。

責任編輯：嚴偉豪 美術編輯：徐家寶