

“水产活体饲料人工养殖”列入市科技兴农推广示范项目

水蚯蚓“游”入东瀛赚外汇

□通讯员 沈永昌 记者 舒鉴明

本报讯 不久前,200箱装有活体饲料的水蚯蚓,通过空运送往日本一鳊鱼养殖场,这是上海耀发水产养殖专业合作社今年第三批出口水蚯蚓,这种活体饲料水蚯蚓是饲养鳊鱼的上等饲料,每公斤水蚯蚓可卖到6千日元,产品至今还供不应求。

 生产水蚯蚓的上海耀发水产养殖专业合作社是家落户在金山区漕

泾镇水库村的一家科技型企业。创业者蔡根发来自上海市区,他在市场调研时发现,我国休闲渔业市场随着人们生活水平的提高,每年正以10%的速度在发展,而作为观赏鱼的活体饲料需求量巨大,但目前国内市场对饲养活体饲料还近于空白。于是,蔡根发抓住这一商机,公司落户金山漕泾后,流转了10亩土地,建了一座自控温室工厂化养殖场。由于这种养殖方式为上海仅有,在有关部门的关心支持下,这

项“水产活体饲料人工养殖”项目作为2012年度上海市科技兴农推广示范项目立项,同时,被上海海洋大学作为产学研基地,市老科协作为“三农”服务基地,更使企业插上了科技的翅膀。

 蔡根法在这养殖基地内,采用生态化养殖与工厂化技术相结合的方式,使养殖出来的鱼虫鲜活洁净,不同于传统的从脏河水中捕获的野生鱼虫,很适宜于观赏鱼食用。为了让鱼虫能迅速占领市场,蔡根发把

鲜活 的鱼虫研制生产成无菌真空有氧无污染包装,这种鲜活的鱼虫鲜活期可长达96小时以上,而且使用方便,很快占领了国内的观赏鱼市场。鱼虫活体饲料的开发成功,蔡根法还利用保温池开发繁育水蚯蚓,水蚯蚓适宜于春、夏、秋季繁育,是水产鱼类的上等饲料;耀发公司现在每天可生产水蚯蚓500公斤。浙江德清一家稻鳊共育的合作社慕名求购,现在,蔡根发特地添置了冷库车,每次二吨水蚯蚓运往浙江德清,

使德清的黄鳊吃上了上海产的鲜活饲料。

 蔡根法在水产活体饲料上的创业成功后,他并不就此而松劲,现在他已与上海同济大学合作培育水蚯蚓养殖实施城市污泥减量化项目,既减少污染源,又能废物利用。目前这一项目已通过小试,正进入中试阶段,并准备报请有关部门批准成立创业孵化基地,届时可日处理城市污泥1000吨,同时可带动100名大中专毕业生就业。

“崇明清水蟹”和崇明柑橘产销信息推介会日前召开

“乌小蟹”变身“清水蟹” 品质不逊阳澄湖蟹

□记者 贺梦娇

本报讯 秋风送爽,又是一年橘黄蟹肥时。记者从日前召开的2013中国·崇明清水蟹和崇明柑桔产销信息推介会上了解到,一直被人称作“乌小蟹”的崇明蟹如今有了统一的品牌名称——“崇明清水蟹”。今年8月初,崇明县农委面向公众开展了崇明蟹品牌名称的评选活动,经过前阶段公开征集评选,经专家组认定,崇明蟹最终以“崇明清水蟹”的新名号亮相。

 据崇明县农委相关人员表示,之所以定名为“清水蟹”,主要是因为崇明水源优质,环岛运河贯通东西南北,引河水质达国家二级标准,内河以三类水为主,每天引进的长江水,十分适合河蟹的生长和繁殖,正本清源,崇明清水蟹可谓名至实归。同时,崇明岛地处长江入海口,是全国唯一的长江水系中华绒螯蟹苗种主产区。蟹苗随潮水进入岛上的内河水域,长江口水质富含多种营养盐类和浮游生物,能满足蟹苗的生长需要。

 这几年来,“乌小蟹”是如何升级为“崇明清水蟹”的?上海海洋大学水产与生命学院教授王武表示,这是科学养殖的结果。过去,将蟹种放在精养鱼池中混养,并采用传统养殖技术,池塘中没有水草,其水质肥,养出来的是“乌小蟹”。如今,崇明构建上海河蟹产业体系,推广生态养蟹新技术,通过“蟹草共生”,生物修复水环境,池塘水质从Ⅴ类水变为Ⅱ-Ⅲ类水,原来的肥水塘变成清水塘,“乌小蟹”也就变成了大规格清水蟹。以青背白肚、金爪黄毛为特点的崇明蟹膏脂丰满、肉质鲜美,公蟹达3-4两,部分达5两重,母蟹达2.5两以上。在2012年的“王宝和杯”全国河蟹大赛上,崇明蟹的成绩不俗,其品质与口感不逊于阳澄湖蟹。



徐行草编亮相上海欢乐民俗节

9月18日至10月14日,上海欢乐民俗节在嘉定区南翔镇古猗园举行,被列入国家级非物质文化遗产名录的项目——徐行草编,参加了本次活动。

徐行草编的展点前游客络绎不绝,游客都对草编制品表示出了浓厚的兴趣,纷纷询问工作人员有关草编的工艺流程以及产品特点,有些游客还提出了希望学习黄草编织这一传统民间技艺的要求。通过本次活动,广大群众对徐行草编精湛的工艺以及深厚的历史文化底蕴有了更深刻的了解。

通讯员 徐文宣 摄/文

 目前,岛内外从事河蟹养殖的企业和合作社达3600多家,河蟹协会现有会员117家,年产蟹1.05万吨,其中,蟹种6500吨,商品蟹4000吨。在上海市区,有100多家崇明农产品专卖店销售崇明清水蟹。

 而崇明的另一特色农产品——柑橘具有30

多年的生产历史,全县柑橘种植面积8.4万亩,占全市柑橘种植总面积的80%,年总产量在19万吨左右。主要产区位于绿华、三星、横沙、长兴岛。崇明柑橘皮薄肉厚、色泽橙黄、味甜无核、细嫩爽口,是纯天然的“生态橘”,还是上海地区唯一出口的地产水果,每年出口量保持在2000吨以上。

助力菜田设施及配套项目建设,加大种植户补贴力度 支持蔬菜科技推广和应用

青浦区投入资金助推”菜篮子”工程建设

□通讯员 青依 记者 忻才康

本报讯 今年以来,青浦区财政局积极投入逾6800万元资金,支持“菜篮子”工程建设,进一步提高青浦区蔬菜生产能力,丰富和满足市民“菜篮子”需求的同时,确保蔬菜市场供应和价格稳定。

 该局采取的举措主要有五项:——**支持菜田设施建设**。区财政安排资金4806万元,重点用于支持蔬菜管棚设施、仓库、场地、围墙、净菜棚、蓄水池等,另外增设了水肥一体

化、废弃物处理、绿色防控及农残检测等设施;水利设施涵盖项目区内外灌溉系统、排水系统、降渍系统、道路、土地平整等,推进设施菜田建设。

 ——**支持蔬菜生产配套项目建设**。区财政安排1000万元,支持弘阳蔬菜冷链项目建设,发展农产品的冷链物流,建成规模化、现代化的跨区域冷链物流配送中心,降低产品的腐烂程度,最大限度地保持蔬菜产品采后的新鲜度和品质。

 ——**加大蔬菜种植户补贴力度**。区财政安排资金700万元,对种植蔬菜规模化补贴经营面积从原来300亩降低至20亩至100亩,对常年种植蔬菜面积在2亩以上的农户,享受蔬菜种植农资综合补贴,补贴标准为每亩90元;“夏淡”绿叶菜种植补贴每亩40元;补贴还包括新农药应用、遮阳网使用等,大大提高了农户参与蔬菜生产经营的积极性。

 ——**支持蔬菜科技推广和应用**。2013年,区财政安排资金369万

元,用于果蔬新品种引进试种、土壤盐渍化防治、农药残留物速测、病虫害预警等方面,通过蔬菜技术推广和应用,不断优化蔬菜质量品种,促进蔬菜生产的可持续、增产增收和质量安全放心。

 ——**加强财政资金的监督和管理**。在推进“菜篮子”工程建设过程中,对项目资金进行严格监管;加大对重点资金、关键环节的监督检查力度,资金使用实行全程跟踪监督,确保财政政策有效落实和财政资金安全规范有效。

自榨菜油受青睐 榨油作坊生意好

 自从近年来食品安全事件屡屡曝光后,许多原来已淡出人们视野的传统食品工艺又回到了人们的生活中。榨菜籽油这项爷爷辈、爸妈辈小时候才能见到的传统食用油,因其绿色、放心,如今在嘉定区徐行地区慢慢盛行开来。

 位于伏虎村的“建龙榨油”是徐行众多榨油作坊中的一家,开办15年以来,在当地算是小有名气。每到夏秋之际,人们总会将自家收割好的菜籽拿来压榨成油,以供日常生活所需。压榨菜籽油前,先要将菜籽放入铁锅中爆炒,待其八九分熟后,再进行榨油。菜籽沿着运输轨道缓缓被送入榨油机内,不一会儿菜油就落入油桶中。但此时的菜籽油并不能算完成,还需经过几层过滤才能灌装以作炒菜之用。而压榨剩下的菜籽饼则是最好的植物肥料,或者用作动物的饲料,绿色无污染。

 在菜籽油的加工工程中,村民都会带些花生、芝麻参入其中,据说这样的油榨出来香,吃在嘴里甜。

 通讯员 闵慧卿

专人采购 专人押运 鲜活上市

“咏迪”诚信经营阳澄湖大闸蟹

□通讯员 冯联清 文/摄

本报讯 近日,闵行区吴泾镇剑川路上新开张一家专门经营“咏迪阳澄湖大闸蟹专卖店”。由于由专人到阳澄湖定点采购,专人押运,

确保了阳澄湖大闸蟹的正宗优良品质,因而该店一开张就受到了吴泾居民的青睐,让啖蟹爱好者开心不已。

 据店老板张咏华介绍,在阳澄湖采购到正宗的大闸蟹需要专门的鉴别知识和丰

富的经验,而且还要有靠得牢、有信誉的正宗渠道,更要有对用户负责的诚信精神。

 “只只鉴别称重”、“严格分清分量档次”、“按照当地定价供应”是该店进货和买卖的原则。为了让

“爱蟹族”掌握阳澄湖大闸蟹鉴别方法,店家告诉顾客必须掌握以下要点:从外观上看,由于阳澄湖水质及自然环境的因素,具有青背、白肚、金爪、黄毛的泥较硬,大闸蟹在湖底活动时,外壳经常与坚硬的泥土和众多水草发生摩擦,最终出现了青背、白肚、金爪、黄毛这四大特征。

