

松江永丰街道首启就近安置房源选房

597套房源供 400 余户居民挑选

□通讯员 孙皓

本报讯 新年伊始，松江老城改造又获新进展。自启动老城改造工作以来，永丰街道第一次开展就近安置房源的选房工作。这意味着，一些从 2012 年开始便过渡在

外的居民总算盼到了新房的到来。根据区级层面统一调配，此次可供永丰街道居民选择的就近安置房源共 597 套，位于松汇西路一号地块和天汇佳园（油脂化工厂地块）。前者房源 290 套，预计将在年内交付使用，后者 307 套已具备

交付条件，共计约 400 多户居民将参与此次的选房工作。尽管两幅地块都位于松江老城区的核心位置，永丰街道的居民们却格外青睐松汇西路一号地块的房源。一些居民在采访中表示：“从小到大一直住在城西，对这里有感情又熟悉，而且

这个地块周边又有医院、菜场，配套十分齐全。”

站在房型展板和小区布局图前，居民顾阿姨时不时和一同前来做“军师”的妹妹低头讨论。她的手上握着一张 A4 纸，写满了她们心仪的安置房楼栋号和房型号。此次选房工作，是根据前期抽取的选房顺序号来进行的。永丰街道老城办据此每天安排 40 户居民进行选房、订房和开单工作。和现场许多前来研究展板信息的居民一样，顾阿姨的选房顺序号并不算靠前，也不是当天选房的居民，但她按捺不住心中的期盼之情，早已前往两个地块研究过了小区周边环境，此次又提前抄下了自己心仪的房源，“好房源大家都想要，我把我看中的都先写下来，希望轮到我爱房子时还有合适的房源。”顾阿姨说。

永丰街道老城办负责人介绍，由于天汇佳园已经具备交付条件，一旦居民选房完成后，街道就可以当场开具五联单并进入流转程序，若衔接顺利很有可能春节前就能拿到新房子的钥匙；选择松汇西路一号地块房源的居民则需要再等一段时间，现场定房完毕后，将根据开发商的进度安排，届时再通知居民前来办理五联单等手续。工作人员还透露，农历新年之后，永丰街道还将进一步梳理泗泾、洞泾大型居住社区的房源，届时将解决一批选择了异地安置老城改造居民的安置问题。

尤为值得一提的是，早在 2012 年李家弄地块改造时，仍留有 39 户选择就近安置的居民未选到房源。此次两幅地块房源的推出，让这些居民的安置工作终于尘埃落定。

金山警方查封一非法销售烟花爆竹点

通讯员 金安

本报讯 日前，金山区蒙山路派出所民警在巡逻过程中，发现学府路农贸市场内某烟酒店正在销售烟花爆竹，民警当场对店铺进行了查封，并收缴 20 余箱烟花爆竹。这些烟花爆竹存放在一个不足

5 平方米的仓库内，周围还堆满了各种可燃物，存在较大的安全隐患。随即，民警对现场进行了查封。后经民警和消防人员清点，违法嫌疑人龙某共非法存储高升 360 支，小鞭炮 22 板，擦炮 310 盒，大礼炮、烟花数箱。这些烟花爆竹都是大容量装，一旦燃放威力不

小。据违法嫌疑人龙某交待，去年自己花了 5000 多元从别处购买到了这些烟花，准备春节前放在自己的小店内存售，以便盈利。目前，龙某已被公安机关依法处以刑事拘留的处罚，此案还在进一步审理中。



宝岛蟹业,让“清水蟹”成为崇明旅游“金字”招牌

用一只蟹“走”出“生态+”之路



□记者 欧阳蕾昵

【成长】技术攻关，“乌小蟹”变身“清水蟹”

崇明是中华绒螯蟹的故乡，但过去由于河蟹养殖模式粗放，没有一套科学合理高效的标准化生产技术规范，缺乏有效的技术指导，导致崇明产出的商品蟹规格小、品质差，2010 年以前，崇明“老毛蟹”在上海市场还籍籍无名，这两年“崇明清水蟹”声名鹊起，从规格、价格到口碑都能和阳澄湖大闸蟹媲美。究其原因，最关键的在于首先解决了崇明“乌小蟹”养不大的问题。

记者获悉，从 2010 年开始，宝岛蟹业公司就组织实施长江水系中华绒螯蟹示范基地和技术服务体系，采用以点带面的方式，将成熟技术在全县范围内加以推广应用。在崇明中部北四激，建立了 1000 亩培育河蟹苗种的标准化生产基地，并带动岛内近百户苗种养殖户。制订并实施河蟹苗种培育

的标准化生产技术体系和操作规程，加强苗种生产技术的推广服务体系。近年来，为了提升“崇明清水蟹”的质量，该公司进一步加强监管检测和科研投入，严格用药和投料，引领制定了“长江水系中华绒螯蟹养殖技术规范”，依托市科研院所，配合农业部门开展上海市中华绒螯蟹产业技术体系建设，重点对良种研发、亲本提纯复壮、稻蟹种养模式、池塘生态养成、配合饲料利用、病虫害预警预防、蟹产品加工和产业经济分析等进行研究推广和应用，大大提升了崇明河蟹产业发展的能级。由此，宝岛蟹业公司成为了首批上海市级农业产业化龙头企业、国家级中华绒螯蟹标准化示范基地，国家级中华绒螯蟹良种基地。

【创新】统一运作，以节促旅再塑品牌

2013 年起，在崇明县委等部门的支持下，宝岛蟹业有限公司带领岛内其他合作社，采取统一包装、统一品牌、统一供货的营销模

式，以“宝岛”牌“崇明清水蟹”的名号统一再塑品牌，通过每年举办“橘黄蟹肥鱼米香”文化旅游节迅速提升品牌影响力，“宝岛”牌“崇明清水蟹”先后获得上海市名牌产品称号、全国河蟹大奖赛金奖和全国农产品展示展销会金奖。“崇明清水蟹”因其品质和品牌效应受到市场热捧，价格也从原来的 50—60 元/斤提升至平均 120 元/斤。2014 年，崇明岛内 14 家河蟹合作社统一使用“宝岛”品牌，5000 余亩基地上产出的 60 万斤“崇明清水蟹”在当年 11 月即在市场上销售一空，销售额近 5 千万元，创历史之最。2015 年，“崇明清水蟹”成蟹养殖面积 8000 亩，产量达 500 吨。黄春告诉记者，“崇明清水蟹”的成功培育离不开政府的支持。“长江水系中华绒螯蟹产业服务体系”有一支 20 多名专家组成的专家团队，他们不定期地为上海河蟹发展解决瓶颈问题和种源问题。在养殖模式、营养结构、水质调控、病害防控方面给予技术支撑。“专家会通过协会进行产学研对接，有时候他们带上课题和自己的研究生，直接与养殖基地对接。

【发展】延伸产业链，“蟹粉”产品获得国际认可

黄春表示，河蟹养殖作为一产，难免“靠天吃饭”，纯粹靠扩大养殖规模，改变养殖模式，还不足以使河蟹养殖成为一个真正完整

的产业，必须发展河蟹深加工产业，延伸产业链，提升产品科技含量，提高产品附加值，才能有效地推进河蟹业的健康持续发展。几年来，宝岛蟹业公司抓住产业发展先机，投资改造了一家蟹肉加工厂，开发河蟹深加工产品——蟹粉，出口香港、美国市场，大受欢迎，供不应求，各大超市、酒店的订单接踵而来。蟹粉产品的成功开发在较大程度上缓解了河蟹季节性销售难的矛盾，尤其是为价格低、销售难的小规格商品蟹提供了有效的市场出路。由于河蟹的深加工是劳动密集型产业，为社会富余劳动力提供了新的就业增收渠道。通过河蟹深加工开发，宝岛公司安置本地农村富余劳动力 150 多名，年人均增收 1 万多元。目前，蟹粉产品已从一开始的几吨，提升至年产 30 吨产品的能力。

【模式】一二三产融合，打造崇明“裸心谷”

清水蟹“爬”出岛，蟹粉“飞”出岛的同时，黄春考虑得更多了，他希望进一步打通上下游产业，建立一整套产业链，把“崇明清水蟹”打造成崇明旅游的一块招牌。2013 年，崇明绿华镇的明珠湖畔，几幢徽派建筑与崇明传统古建筑融为一体，黄春的“宝岛蟹庄”就在这片碧波荡漾的湖边落成。这里除了品蟹，更努力实践“生态+休闲”、“生态+产业文化”、“生态+农业旅

游”、“生态+服务”，被媒体赞誉为崇明的“裸心谷”。

黄春回忆说，2010 年起，他选中了崇明县绿华镇，打算在这里筹建宝岛蟹庄，500 多亩的基地内分为清水蟹养殖区、蟹文化展示区、体验区和清水蟹品鉴区，其中的蟹文化博物馆可以让游客了解河蟹的历史文化、科普文化、产业文化、体验文化，做到“识蟹懂蟹，心中有蟹，再来品蟹”。2013 年，宝岛蟹庄正式对外开放，年接待游客 3 万人次。不仅如此，“崇明清水蟹”还带动了崇明西部地区白山羊、茭苻、玉米、水果等农产品旺销。

黄春表示，崇明良好的生态环境具备变成高附加值、高效益财富的潜力，运用好“生态+”，可以将生态优势更好地转化为发展优势，能够成为协同、创新推动新型产业化、城镇化、信息化和农业现代化的动力和源泉。崇明“十三五”时期，“生态+”发展战略是关键，这也给了他莫大的信心，为宝岛蟹业指引了更明确的发展方向：不仅要把崇明的生态“拿出来”，更要把生态“融入”，通过生态的深度融合，做大“崇明清水蟹”市场，弘扬蟹文化，在宝岛蟹庄营造出温馨舒适、宾至如归的生态体验，最终转化为产业的高竞争力、产品的高附加值和生活的高品质体验，真正实现清水蟹在上海乃至全国的“生态+”之路。