

浦东“云上农博会”上采购优质农产品



虽然从线下转为云端,但已举办十届的浦东农博会的品牌不变,为市民、农民架起服务桥梁的宗旨不变,真正实现市民买得放心,农民种得开心的初心不变。



□记者 康晓芳

日前,在浦东融媒体中心展厅,红刚扁豆、新场石笋、桃咏桃业、田里厢等合作社正布置自己的展区,“第一次参展云上农博会,也像以往农博会,我们精心布置自己产品展台,期待市民关注。”

据浦东新区农业农村委综合发展处介绍,由于疫情原因,今年将往届在源深体育场举办的传统模式改为“云上农博会”,举办时间为本月17日—21日共五天。

为方便市民购买农产品,“云上农博会”将开通京东等电商平台直播,请区委有关领导直播带货。

浦东农产品销售平台“浦东优鲜”也将同时直播。

“在云端畅游,游浦东美丽乡村,令人期待。”据介绍,浦东20多个乡镇的不同特色乡村风貌也将呈现在“云上农博会”云端场景里。市民可以通过手机浏览就能身临其境,畅游浦东;在欣赏浦东乡村美景的同时,还可以点击“购物车”下单订货。每个乡镇也将派有负责人直播讲解和“带货”。

“云上农博会”展销的农产品大都通过绿色产品认证,包括南汇8424西瓜、水蜜桃等浦东优质水果、蔬菜等。同时,浦东新区一些对口援助地区的农产品也将提供给

市民购买,如新疆、西藏、云南等地特色农产品。

浦东新区农业农村委表示,虽然从线下转为云端,但已举办十届的浦东农博会的品牌不变,为市民、农民架起服务桥梁的宗旨不变,真正实现市民买得放心,农民种得开心的初心不变。希望能通过“云上农博会”的尝试,加快打造永不落幕农博会,为浦东农产品销售、为浦东实现农民收入翻番,为实现乡村振兴战略添砖加瓦。

另据记者了解,这两天市民们等候了一年的浦东南汇水蜜桃悄然上市。南汇水蜜桃上市前,浦东农协会品委对50家品牌合作联社生产基地、签约桃农水蜜桃随机抽检,送新区农产品检测中心检测,农药残留全部合格才允许上市,上市后还委托新区农产品检测部门跟踪抽检,杜绝不合格产品流入市场,并实行二维码质量追溯。另外,在不同的生产阶段,品委还组织专家对各生产基地签约农户的水蜜桃生产情况、田间管理、肥料农药使用等进行指导。

据悉,今年,“南汇水蜜桃”推介销售采用基地直销、特约经销和“浦农优鲜”微信商城等电商平台,继续入驻名品店销售。南汇水蜜桃上市期间拟在盒马线下门店和线上旗舰店、清美鲜食设专柜销售;同时,苏宁易购、天天果园、叮咚买菜与相关合作社(公司)签约产销对接合作协议,销售南汇水蜜桃;浦商集团所有标准化菜场销售南汇水蜜桃。各联社成员单位均有线上线下销售网络,电商平台销售实行网上订购24小时之内配送到户。市民购买南汇水蜜桃既可在浦农优鲜、一号店、天猫、淘宝、京东等电商平台订购,也可到实体店品尝选购。

茄子还有“白富美” 这场品鉴会为优质品种推广助力

□记者 施颢赞

“甜蜜蜜”“绿天使”“绿麒麟”“白富美”“白滚滚”这些可爱特别的名字竟然都是茄子品种。7月3日,一场推广新优茄子品种,助力品种结构调优增效的2020上海茄子新优品种品鉴会在上海航育种子有限公司举办。20多个不同形状、颜色的优质茄子品种在现场集中展示。

其中,9个细长茄品种,5个青茄品种,1个圆茄品种一字排开,贴上编号,由现场工作人员对其进行简单切段后,用同样的自发热包为热源,不添加任何调味,现场煮熟,供

大家品鉴。此外,还有一些由农科院园艺所专家团队根据各品种特色开发的菜肴展示试吃,也十分受评选者欢迎。

除了常见的细长茄、圆茄、青茄外,现场还展示了市农科院园艺所最新选育的“白富美”“白滚滚”白茄品种。“白茄很特别,市场上很少见到,不知道味道怎么样。”很多人都对白茄充满了好奇。据农科院园艺所研究员吴雪霞介绍,白茄口感软糯,十分适合煮熟后直接食用。该品种茄子不仅品相好,坐果率也极高,能为农户带来较好的收益。活动现场已有种植企业对白茄产生兴

趣,打算与园艺所合作在明年尝试种植。

近年来,市农科院坚持以品种为依托,品质为目标,十分注重种质资源的收集与利用。园艺所茄子课题组更是通过提纯复壮选育了不少优质茄子品种。

最终,市农科院园艺所选育的细长茄“甜蜜蜜”、细长茄“308江杂”、青茄“沪金红”因口感软糯,生茄色泽品相突出,在众多茄子品种中脱颖而出,成为了全场票数最多的品种。其中,“沪金红”已连续3次在品鉴评比中获得最佳品质奖。

此次优质地产茄子品鉴会旨在

提升上海优质企业产业发展,满足市民对优质农产品的需求,为地产优质茄子生产基地打开市场,从而在根本上提升市民菜篮子品质。通过对各品种茄子品鉴评选,挑选出优质品种从而为育种提供方向,成为农户种植的“风向标”,持续调整主栽品种结构,给农民带来增收。

此次品鉴会由上海农技推广中心、上海市农业科学院合力举办,邀请了育种家、推广者、种植户、消费者代表参与现场评选,通过活动将四个主体联系起来,打破沟通壁垒,更好助力改产业兴旺发展。

□简讯

夏日制酱黄,用传统手艺留住记忆中的味道

□通讯员 闵慧舫 见习记者 赵一苇

酱黄瓜是嘉定人夏季餐桌上常见的一道小菜,其中蕴含的咸甜口感要归功于传统又地道的黄瓜酱料,酱料的制作也有其门道。近日,徐行镇伏虎村的村民汤玉琴就在家做起了传统酱料。

“酱的好坏,直接决定着酱出的黄瓜口味。”汤阿姨介绍,夏季是制酱的最佳时段。

汤玉琴将准备好的2斤黄豆、蚕豆,洗净沥干后直接入锅翻炒。为增加营养,还加入了些许黑豆,炒出焦糊味,之后加水煮煮至豆烂。随后捞出豆子剁碎,掺入适量的面粉和麸皮,搓揉成团,切成块,上锅蒸熟,至此已算是小成。但还不能称之为酱黄,接下来,要将这些面块阴干发酵十二三天,等面块长出霉斑。

十二三天后汤玉琴拿出了早些天做好的面块,“别看表面发了霉,里面完全没事,洗干净后再在太阳底下暴晒两三天,那时才能称为酱黄。”

待酱制黄瓜时,把酱黄加水溶化,辅以盐、味精、糖等佐料水煮,如此一锅细腻稠滑的酱汁才算熬制完成,届时,只需倒入黄瓜腌制即可。

市种质资源普查与收集进度如何? 奉贤、闵行、浦东有了进展

□通讯员 孙滨 记者 施颢赞

近日,记者从市种质资源普查与收集行动第二调查组获悉,第二调查组在奉贤区农业农村委员会组织召开种质资源普查与收集行动工作推进交流会,并对该项工作进行进一步细致部署。奉贤区、闵行区、浦东新区的农作物种质资源普查与收集行动调查组负责人分别介绍目前工作进展和下一步工作计划。会议由第二调查组组长、市农科院林木果树研究所所长叶正文研究员主

持。

种质资源普查与收集行动工作开展以来,奉贤区、闵行区、浦东新区迅速成立农作物种质资源普查与收集行动领导小组和工作小组,同时制定适合本区的实施方案。通过座谈会等方式,三个区均已完成种质资源排查统计工作,部分资源已完成收集工作。

会上,各区负责人分别分享学习普查与收集行动工作中的方法与经验,并针对同一品种重复、采集过程中拍照标准、经费使用、农作物种

质收集重要时间节点等问题进行了讨论交流。浦东新区对于水蜜桃品种的拍摄尤其符合规范,成为了会上的示范案例,在交流环节进行了展示分享。闵行区因工作进展较快,也在会上作了经验分享。奉贤区农作物种质资源普查与收集行动调查组负责人、奉贤区农业农村委员会王平副主任代表发言,他表示,农作物种质资源普查与收集工作是一项复杂、精细、系统的工作,奉贤区工作组非常重视此项工作,定会压实工作责任、主动担当任务、积极

推进工作,在今后工作中积极报送工作进展、及时调整行动技术路线和工作方案、保持和专家组及时有效地沟通。

最后,市种质资源普查与收集行动调查第二组组长叶正文研究员总结当前工作进展,副组长刘鸿艳研究员部署下一步具体工作。

市农作物种质资源普查与收集行动第二组成员、奉贤区、闵行区、浦东新区农作物种质资源普查与收集行动调查组负责人及下属具体条线负责人共20余人参加会议。