

擦亮“乌海葡萄”金字招牌

□余健

进入冬季,内蒙古自治区乌海市绿农永胜农民专业合作社理事长郭永胜相对清闲。“葡萄已经‘冬眠’了,刚好可以给土壤上点肥,再修葺一下暖棚。到12月中下旬就得让暖棚升温,把葡萄‘叫醒’,继续生长。”

有着多年葡萄种植经历的郭永胜算过账,露地种植葡萄亩均收益在2万元左右,设施种植葡萄亩均收益在4万元左右,而用于休闲采摘的设施葡萄收益能达到5万元左右。“把种植与文旅发展相结合,增收效果很明显。”郭永胜说,设施葡萄挂果时间长,这些年合作社设施种植面积稳步增加。

在乌海市阳光田宇农业科技发展有限责任公司的自主蓄热日光温室里,阳光玫瑰葡萄长势良好,预计明年1月份后上市。“我们的温室可调节出全天候适宜葡萄生长的温度条件,葡萄在适宜的温度环境中快速开启生长模式,实现错峰种植、错峰上市。”该公司副总经理曹正涛介绍,近年来公司致力于提升葡萄基地基础设施建设和科技水平,加大设施农业发展力度,壮大葡萄产业链,提高葡萄产品附加值。

乌海水土光热资源丰富,昼夜温差大,日照时间长,有效积温高,无霜期达160天左右。近年来,乌海市立足当地独特的风土条件,通过政策引导和



葡萄种植户分享丰收的喜悦。图片来源:内蒙古日报

资金支持,推动葡萄与葡萄酒产业取得长足发展,“葡萄之乡”已成为乌海城市名片之一。2023年,全市葡萄保有面积2.25万亩,产量836万公斤。全市有葡萄种苗培育、种植、加工、贮藏、流通、休闲农业等链上企业46家,其中葡萄酒加工企业4家。目前全市葡萄产业初加工率达100%,深加工率40%。

近年来,乌海市不断延伸葡萄产业链条,拓展产业功能,将葡萄种植与生产加工、文化旅游等相结合,实现葡萄一二三产业融合发展。自2021年起,乌海市积极探索发展鲜食葡萄深加工,优质葡萄果汁、有机葡萄干等项目陆续开工建设,葡萄深加工产品开始由单

一葡萄酒向多品类发展。同时,伴随着乌海城市转型,以葡萄为主题的文旅产业迎来新的发展机遇,全市先后建成农业休闲观光园30多处,年接待游客40多万人次,营业收入超亿元。

走进乌海市云飞农业种养科技有限公司葡萄深加工产业园葡萄干加工中心,鲜甜的葡萄香气迎面扑来,工作人员正在处理新鲜葡萄,烘干机也在作业中。不远处,新建的优质葡萄饮品加工中心正在调试设备。“目前我们的葡萄干已经进入试生产阶段,葡萄饮品的市场调研情况也比较好,预计今年年底可以投入生产。”该公司行政副总经理魏通说。

魏通介绍,公司通过葡萄

深加工产业园建设,延伸葡萄产业链、提高产品附加值,同时依托葡萄资源积极打造集休闲露营、特色餐饮、果蔬采摘、研学旅行于一体的云享小镇,带动发展乡村休闲旅游产业。

乌海市农牧局相关负责人介绍,乌海市将因地制宜进一步延伸葡萄产业链条,通过完善基础设施、改进加工工艺、拓宽销售渠道等方式,强化“一庄一品”差异化发展,串联乌海湖、西行客栈等资源,打造“沙漠葡萄之旅”品牌,促进休闲农牧业发展壮大。继续实施“乌海葡萄”地理标志保护工程项目,讲好品牌故事,进一步擦亮“乌海葡萄”金字招牌。

(来源:农民日报)

／ 讯息 ／

野生芦苇荡里的产业转型

□阮周围 古一平 陈思汗

八百里洞庭,烟波浩渺。湖畔,一簇簇芦苇随风摇曳。

芦菇是以芦苇作为基质培育出的食用菌,位于南洞庭湖畔的益阳市沅江市是湖南省芦苇主产区。从2017年开始,当地相关专家开始尝试栽培驯化野生菌,并在2019年实现突破。当前,已有胶状鳞伞菇、春生田头菇、大球盖菇等优势芦菇品种,发展前景广阔。

沅江市目前芦苇种植总面积达45万亩,年产量大约35万吨,可以生产约30万吨芦苇食用菌。

当前,沅江市培育起多家芦菇企业,通过与湖南省农业科学院、湖南农业大学等科研院所进行产学研合作,以芦苇作基质,实现大面积种植推广和工厂化量产,研发芦菇米、冻干菇、芦菇酱等多款生态健康食品。

产业链长、覆盖面广、适合大面积推广……如今在益阳,芦菇已从芦苇荡里的野生植物,变成当地开发绿色新产业链的重要资源,带动许多乡镇的经济发展。

益阳市资阳区沙头镇富兴村集体经济合作社基地里,农户正忙着铺设秸秆、播撒菌种、收获芦菇。随着栽培技术的发展,原本生长在芦苇荡中的芦菇,如今在合作社大棚里安家落户。大棚内安装有控温控湿设备,农户能根据芦菇生长培育所需要的温湿度,进行实时调控。

合作社为周边群众提供了近40个工作岗位,让村民们可以在“家门口”就近就业。在合作社工作的村民张莲红说,忙完一天的工作,她仍有足够的时间照顾家庭,很知足。

富兴村村委会委员黎声波介绍,合作社有8个温室菌菇大棚和近1000平方米的芦菇高效生产工厂,发展芦菇、赤松茸、羊肚菌等食用菌种植,并与益阳洞庭芦菇生物科技有限公司签订长期包销协议,出菇后,公司会按照约定价格上门收购。

一些加工板材的企业也从芦苇产业中发现了经济价值。今年,沅江市与湖南积霞新材料科技有限公司签约了年产50万立方米芦苇刨花板项目,总投资约12亿元。

(来源:新华社)

“吃干榨净”一颗果,何以致富一方人?



浙江省衢州市常山县一工厂内,胡柚产品生产忙。

图片来源:中国新闻网

□邵燕飞

对于浙江常山来说,立冬之后注定是一个忙碌的季节——漫山的胡柚树硕果累累,村民们忙着将颗颗金黄的果实摘下,阵阵柚香,从树上、手间飘到了更远的地方……

常山胡柚是常山县“土特产”,其肉质饱满,富含维生素C,具有清凉祛火、止咳化痰等功效,系中国国家地理标志产品。当地栽种胡柚历史超600年。数十年来,常山“吃干榨尽

一颗胡柚果”,旨在将胡柚打造成富民产业。2023年,常山胡柚全产业链总产值达到47.2亿元。

笔者跟随“高质量发展调研行”浙江主题采访活动来到该县太公山胡柚基地,只见胡柚林错落有致,翠绿间满是黄澄澄的饱满果实。忙碌的柚农们在林中来回穿梭,择下的一筐筐胡柚由轨道车传送下山后,直接输送到仓库集中清洗消毒,再由高速、精密、稳定的智能分选系统分选果型,各环

节一气呵成。

这是常山胡柚种植产业的一个缩影。

据悉,该县实施“两山合作社+经营主体+村集体+农户”的“共富果园”模式,将低、小、散果园“化零为整”,打造规模连片、智能管控、绿色高产的精品基地,布点各乡镇,标准化种植,规范化管理,全面提升农产品品质。

“今年,我们在种植时还采用了高校研究出来的高叶酸技术,口感得到了进一步的提升。”“新农人”陈建锋是当地的胡柚种植大户,在他看来,科学技术是推动胡柚产业发展的关键力量。

种得好,还要卖得好。围绕“饮、食、健、美、药、香、料、茶”八大类系列产品定位,常山先后开发了胡柚膏、NFC胡柚汁、双柚汁(宋柚汁)、胡柚青果茶、衢枳壳冻干片、精油面膜等96款精深加工产品,深加工率达到45%以上,加工产值达到36亿元。通过品牌化运作,鲜

果价格也实现从一袋10元到一个10元的蝶变跃升。

如今,常山有个口号——“一切为了U”。这个“U”,是胡柚,更是胡柚背后的千家万户。近年来,常山创新实施“幸福庭院”工程,即面向全县符合条件的低收入农户,为每户免费种植一棵可当年成活、次年投产的实生胡柚大树。胡柚树资产确权到户,所得收益全部给到农户。

“庭院一棵树”能带来多少收益?以盛产期计算,一棵胡柚树一年能产出胡柚鲜果250千克左右,收益约有1000元。除了每年卖鲜果的钱,胡柚树本身也值钱。目前,常山累计已种植“庭院一棵柚”4059株,共带动4059户农户增收560万元左右。

一株“金果”树,满枝“共富”果。冬日暖阳下,胡柚愈发显现出蓬勃的生命力。它不仅成就了一方产业的传奇,更托起了乡村百姓的“幸福梦”。

(来源:中国新闻网)