

在“生态+”的推动下 我市精品农业走向“奇思妙想之旅”



林贤炉的马家柚个头大味美,颇受市民青睐。

近年来,随着百姓对食品安全等问题的日趋重视,生态绿色且独具特色的农产品逐渐占据市场,并成为主导市场的风向标。在我市亦然,记者在走访中发现,我市许多精品农产品在“生态+”模式推动下,愈发受到消费者热捧。

□记者 徐赛瑾

500元一只“天价鸡”瞄准特殊消费群

500元一只的鸡是什么味道?与普通鸡又有何区别?在华溪北路一家绿色农产品商店,记者看到了标出“天价”的生态鸡。

店主胡玉林介绍,“天价鸡”全名泰国原鸡。它原生活在东南亚热带和亚热带雨林,是家鸡的祖先。基地引进泰国原鸡本代鸡种,纯天然放养,以粗粮、青草、胡萝卜、蚕蛹等饲料喂养,以求让鸡吃的东西健康安全,来确保

消费者也能买到放心的鸡。

“泰国原鸡炖煮后鸡皮呈胶状,味道较家鸡更为鲜美。”家住附近的孙女士是这家店的常客,她告诉记者,每逢周末都会变着法子准备些绿色生态食品,给正读高中的女儿补补身体。

除此之外,泰国原鸡蛋更是孙女士家中必备。记者发现,泰国原鸡蛋每个售价10元,个头相对于土鸡蛋还要小一些。

“一只泰国原鸡成年至少要10个月,每年产蛋约85枚,产蛋率较低。这种鸡蛋不含抗生素和激素、无重金属污染,煮熟后蛋白很薄,蛋黄香糯,是儿童和孕妇最佳食用选择。”胡玉林对泰国原鸡蛋津津乐道,她认为,虽然泰国原鸡蛋价格高出土鸡蛋四五倍,但是不少有孕妇、小孩的家庭还是愿意为家人健康埋单。

柚子巨无霸冲击吉尼斯记录

马家柚个头大,色泽浅红、甜脆可口,在原产地江西素有“黄金树”之称。而在古山镇世雅村春林家庭农场里,不高的树上挂着黄灿灿的马家柚,金黄色点缀着绿叶,分外好看。

农场主人是今年68岁的林贤炉,种植马家柚已有7年。7年前,林贤炉回到江西老家,偶然的会让他接触

到了马家柚。“那时候一斤马家柚可以卖20多元,最高卖过36元。”林贤炉说,随着这些年种植、养护技术日趋成熟,今年的产量比去年提高了近4倍,总产量达到2吨多。

虽年近古稀,但对待种柚这件事情,林贤炉毫不懈怠的,在家中摆放着各种柚类相关书籍资料。“我们坚持绿

色生态种植,为了学到更多好技术,我闲时还会看看中央台农业频道。”林贤炉兴致颇浓地说。

单个柚子5.58斤,林贤炉捧起一只硕大的马家柚放在电子秤上表示,目前柚子的江西农业吉尼斯记录是6.32斤,自己已计划种出更大的马家柚,争取打破吉尼斯记录。

铁皮石斛核桃露开辟新市场

昨日17时,朱旭升和往常一样将一提铁皮石斛核桃露送至古丽中学门卫:“石斛核桃露都是当日鲜榨的,到下午才能打包好送出去。”

朱旭升是我市铁皮石斛种植大户,他告诉记者,每天要往各中学送出200多包石斛核桃露,多以包月形式订购。“这款饮品主要面向学习压力较大、学习任务较重的初三、高三群体。因核桃有健脑、提高记忆力的作用,但食用过多会产生恶心、流鼻血等症状,

而铁皮石斛恰恰有益胃生津,滋阴清热的功效,两者结合不仅能提神醒脑,还能提高免疫力。”朱旭升说。

随着人们对生活质量要求的提高,天然、手工产品越来越受青睐,而这也倒逼了我市农产品的转型升级。在我市,为了开辟产品销售新空间,极大限度发挥产品功效而创新开发新产品,拓宽产品销售渠道的经营者不在少数。铁皮石斛核桃露便是朱旭升专门面向学生人群而研发的。

此外,朱旭升还将铁皮石斛加工成了纯粉胶囊,不仅能在一定程度上延长石斛的保存时间,也方便人们携带和饮用。手工制作的石斛唇膏也在年轻群体中走俏。

朱旭升对记者说,现在生活水平不断提高,人们越来越注重自身的健康与保健,市场就是因为人们有需求才不断被开辟出来的,这也正是如今一种产品能延伸出数十种新产品的原因。

让销售难题变成销售亮点 深加工农产品 提质又提价

□记者 徐赛瑾

本报讯 莲藕碾粉装罐销售、火龙果加糖发酵成酒……在我市,越来越多的农企开始注重延伸产业链,以更好地解决各农户“丰产不丰收、优质不优价”的问题。

深加工解决销售难

在市高升莲藕种植基地,一堆莲藕旁边有一小桶粉末吸引了记者的眼球。“这是莲藕的深加工产品——藕粉。现在种植30亩莲藕地,每亩每年能产3000多斤藕。”有30多年种藕经验的基地负责人夏高升告诉记者,他种的莲藕保持着浙江农业吉尼斯最大的纪录,因品牌效应,总体销售情况还算乐观,但由于产量较大,难免会有滞销。

对此,夏高升夫妇把卖不掉的莲藕做成藕粉,100斤莲藕大概能做成10斤藕粉。对莲藕进行深加工后,原本三四块元一斤的莲藕,转眼变成50元一斤的藕粉,极大提高了价值,一经推出就受到关注健康人群的喜爱。

特色加工开辟新的销路

在吃果果家庭农场里,一排透明玻璃瓶子里装着红色液体,吸引了不少亲子游市民驻足。

“这是我们新研发的产品,用红色火龙果加冰糖发酵而成的酵素酒。”农场负责人胡苏惠介绍。

“第一年火龙果产量每亩只有七八百斤,今年每亩的产量高达3000斤。”胡苏惠说,猛增的产量让她多了些想法,“自从弄起了休闲采摘农场,游客来了可以体验农业采摘、观景拍照,还能买到特色深加工产品,这样一来,不但减轻了种植户采摘压力,将水果进行深加工制成酵素,也让水果多了条销路。”

嫩芽泡茶变废为宝

在果然康水果专业合作社,五花八门的无花果深加工产品让市民忍不住品尝。“无花果比较特别,保质期非常短,采摘下来之后只能卖几天。”果然康合作社负责人方勇江说,为了提升产品附加值,现在基地致力于生产研发以无花果为主原料的蜜饯、冻干蔬果、果茶、叶茶、酵素等深加工产品。

在现场,记者闻到一大篮嫩芽叶茶散发出淡淡的果香。“以前无花果嫩芽在采摘后都是被丢弃的,一次偶然的机会,看到网上有卖无花果叶茶,每斤售价在三百多元。”这一信息让方勇江恍然大悟,尝试着将嫩芽变废为宝。

深加工产品的高附加值让农企收获了信心。“我们会继续研发些无花果深加工产品,在保留风味的基础上给消费者提供更多不一样的口感享受。”方勇江说。

我市开展农民工工资支付情况专项检查

□通讯员 翁振贤

本报讯 近期,为深入推进“永康无欠薪”创建工作,切实保障农民工工资报酬权益,维护我市社会和谐稳定,市人社局联合防范处置企业拖欠工资工作领导小组开展农民工工

资支付情况专项检查。

此次专项检查的对象是使用农民工的各类用人单位,特别是招用农民工较多的建筑施工、加工制造及其他劳动密集型企业。

专项检查内容为用人单位按照工资支付有关规定支付农民工工资、遵

守最低工资规定及依法支付加班工资情况;企业经营者拖欠农民工工资逃匿的情况等。专项检查确保了农民工能够按时足额领到工资,有效缓解往年“两节”期间拖欠工资案件的集中多发,切实维护广大劳动者的工资报酬权益。