



我市优化绿竹笋栽培技术,延伸竹产业链条

万亩竹林拔节有声

□ 单志强 陈雅芳

“从来没吃过如此鲜甜的笋!”“第一次生吃鲜笋,像水果一样甜!”……在上月举行的中国(上海)国际竹产业博览会上,福安绿竹笋以其“鲜、甜、脆、嫩”的风味俘获了大众味蕾,从上千件参赛产品中脱颖而出,荣获博览会最高奖——优质产品金奖。

这般鲜甜的绿竹笋产自福安“百里绿竹长廊”。近年来,我市优化绿竹笋栽培技术、延伸竹产业链,竹业年产值达6亿元。

“百里绿竹长廊” 李郁 摄

专家进了村 绿笋满林间

“走!挖笋去。”拂晓,溪柄镇黄兰村竹农钟伏荣顶着头灯,带上编织袋,拎着铲子入了竹林。踩着黄褐色的泥土,每走几步就有一棵冒尖的绿竹笋。扒开落叶,斜铲泥土,手腕用力一撬,便得到一根筷子长短的绿竹笋。不一会儿,编织袋就装得满满当当。

“黄兰村共有竹林8000多亩,过去绿竹笋只挖一茬。如今,农技专家到村里教授村民科学种植,绿竹笋产量提高20%左右。”黄兰村村委会副主任刘铃光介绍。

在竹笋大家族中,绿竹笋因鲜脆甘甜的口感备受青睐,但产季集中,过时不候。近年来,我市与福建农林大学、南京林业大学、福建省林科院等高校和科研院所合作,围绕竹业生产技术进行攻关,3项技术获福建省科学进步奖,1项获梁希科技进步奖,1项获宁德市科学进步奖。同时,我市还制定了《绿竹笋丰产培育技

术规程》等省级地方标准。“《绿竹笋丰产培育技术规程》的应用,让绿竹笋笋期延长2个月,亩产量从200公斤提高到1000公斤左右,亩产值超1万元。”市林业科学技术推广中心主任杨旺利介绍。

如何让丰产培育技术在竹农中快速推广?福安以示范户、示范片为突破口,建起科普示范基地6个、科技示范片16个,培育科技示范户200多户,并安排科技特派员深入指导,让绿竹笋成为竹农增收新亮点。

黄兰村建立了冷藏库。收购完当天最后一单绿竹笋,收购商薛雨清回到村内,清洗、浸泡、入库。拉开冷库大门,盛着竹笋的篮筐码得整整齐齐,等待发货。“绿竹笋常温下只能存放两天,有了冷库后,保鲜期可以延长至10来天。”薛雨清说,高峰期,每天有近3吨绿竹笋从这里销往上海、浙江等地。

“外地客户要吃到和本地人一样口感的绿竹笋,保鲜技术是关键。”杨旺利说,目

前,福安市林业局已携手浙江农林大学,在鲜笋保鲜技术上取得阶段性成果,该技术推广后,福安绿竹笋就能“鲜”到各地。

链条延得长 发展有力量

拉丝、分段、打磨、烘干……距黄兰村数公里外的福安市川和农业科技发展有限公司,伴随着机器的运转声,一根根毛竹“变身”竹签、竹勺等日用竹制品。“每天竹子加工量有100多吨,其中超70%的产品出口到欧美、日本等市场。”企业负责人何苏平介绍。

近年来,福安扩种竹林的脚步从未停歇,逐渐形成沿104国道、赛江两岸的“百里绿竹长廊”,总计5.5万亩。

绿竹种植规模不断扩大,福安大力引进和培育竹制品加工制造企业,延伸产业链。

“生产过程中产生的边角料和竹屑能卖给下游企业进一步粉碎加工成颗粒炭。”

何苏平介绍说,“我们企业每年消纳5万多吨原竹,年产约2万吨竹制品,产值2000多万元。”

近年来,川和农业以“公司+基地+农户”模式与周边300多户竹农建立合作关系,并与甘棠镇观里村携手建设农产品仓储中心,不仅增加村集体收入,还为50多名村民创造了家门口就业机会。“年龄大了,在家门口每月有5000多元的工资,很满足。”观里村村民张亦利笑意盈盈。

目前,福安拥有像川和农业这样的竹木制品企业10家,产品从过去单一的竹凉席、竹枕头向竹工艺品、竹日用品等多个系列转变,年产值超2亿元。

“我们的产品仅20%左右内销,其余都出口。”何苏平说。

去年,国家发布了《加快“以竹代塑”发展三年行动计划》,这让何苏平对打开国内市场有了信心。“‘以竹代塑’将提高绿色竹产品的使用比例,对企业打开国内市场是一个新机遇。”何苏平说。

松罗:葡萄喜获丰收 甜蜜果“串”出致富路

□ 秦红丽

眼下,松罗乡万亩高山晚熟巨峰葡萄迎来成熟采摘期。8月13日,在位于松罗乡尤沃村的葡萄园里,一串串紫果挂满枝头,色泽鲜亮、颗粒饱满。果农们忙碌而有序地采摘着葡萄,满是汗珠的脸上洋溢着丰收的喜悦。

“我种了3亩多葡萄,每亩可收获1500多公斤,预计今年收入5至6万元。”果农苏干祥一边采摘着客户预定的葡萄,一边乐呵呵地说,得益于今年更为有利的气候条件,今年的产量比去年提高了约10%。

松罗乡位于我市东南部,平均海拔480米,这里的平均气温较低且昼夜温差大,为种植晚熟葡萄提供了得天独厚的自然条件。因此,该地区产出的葡萄鲜果品质优良,广受市场欢迎,是南方高山晚熟葡萄集中产区。近年来,松罗乡通过引导农户采用标准化、规范化种植模式,采取避雨栽培、鲜果套袋、使用有机肥等方式,不断提升葡萄品质,优质果率提升20%。

错峰上市是松罗乡高山晚熟巨峰葡萄畅销的一大优势。“目前,全乡共有晚熟葡萄种植面积1万亩。巨峰葡萄是从8月初开始进行少量采摘,8月中旬进入大量上市阶段,一直持续到9月底。”松罗乡乡村振兴服务中心干部刘志全告诉笔者,高山晚熟巨峰葡萄因成熟期较晚,通常比其他品种晚一至两个月,所以这类葡萄的含糖量更高,口感也更为香甜。通过错峰采摘,不仅能获得更好的经济效益,还能有效填补市场的供应空档。

市政府为引领、推进高山新品牌葡萄

产业,在松罗乡尤沃村成功打造了一个千亩高优晚熟葡萄示范园区。凭借着高优品质,“松罗晚熟葡萄”已成为远近闻名的“精品晚熟葡萄”,不仅为我市高山晚熟葡萄产业转型升级起到典型示范带动作用,还带动了周边乡镇以及县、市种植、养殖专业户3000多户,显著提升了社会和经济效益。

一业带百业。松罗葡萄产业的不断壮大,成功转化为推动乡村振兴的重要力量,实现了葡萄产业链的延伸与增值。

在尤沃千亩高优葡萄示范园区旁,南国小镇(福建)食品有限公司引进生产线,生产“南国百乐”葡萄果醋饮料。车间内,自动化机器快速而准确地将葡萄果醋装瓶、封口、贴标,装箱完毕的葡萄果醋被送入仓库,准备发往全国各地。

“我们以松罗当地的高优晚熟巨峰葡萄为原料,进行发酵酿造生产,产品主要销往广东、广西、福建、浙江等地。”南国小镇(福建)食品有限公司总经理黄华杰介绍,去年,该公司共销售产品6万多箱,年产值超过1000万元,预计今年销售额可增长30%。葡萄果醋的加工生产,不仅有效提高了葡萄的附加值,也带动了当地葡萄销售,实现了农业和制造业之间的良性循环。

卖得好还要销得远。“我们正在尝试拓宽国际市场,样品已经发往迪拜、土耳其等国家进行市场测试。随着销售额的逐年增长,我们对产业发展充满信心,并希望通过我们的努力能带动当地果农实现更好的发展。”黄华杰说道。



果农在自家果园里采摘客户预定的葡萄

果香也怕路遥远。为了让松罗葡萄能够出村进城,当地积极引进果业供应链企业,建立多家葡萄分拣中心,通过中心的预冷、修剪、包装、冷链运输等流程,有效延长葡萄保鲜期,解决了储运问题,使得葡萄送到福建、浙江、广东、昆明等地消费者手中时,依然能够保持好的口感和品质。据统计,当地分拣中心每年可销售5000多吨葡萄鲜果,带动当地200多人从事相关行业,进一步实现助农增收。

在松罗乡绿声源(福建)供应链管理有限公司,工人们正在有序地分拣、装袋、搬运,现场一派繁忙景象。

“我们从8月初开始收购松罗巨峰晚熟葡萄,目前,每天可收购4000公斤左右。预计在高产期,日收购量将增至7500至10000公斤。”绿声源(福建)供应链管理有限公司负责人缪光华说,今年的葡萄产量

有所提高,预计发货量也将提高10%。为应对高峰期需求,公司将增加分拣员工并延长工作时间,确保葡萄能够及时发货。

得益于不断完善的物流体系,松罗乡的小果农成功对接大市场。物流的畅通提升了葡萄的收购价格,为果农带来了实实在在的经济效益。

近年来,松罗乡将产业兴旺作为推动乡村振兴的关键支柱,因地制宜,大力发展高山晚熟葡萄特色产业。通过“公司+合作社+农户”的发展模式,构建了一个以主导产业为核心、一二三产业融合发展的创新产业环境,链出了乡村振兴的发展新路径。据了解,2023年,该乡葡萄种植面积达1万亩,鲜果产量约1.25万吨,总产值1.6亿元,全产业链产值超4亿元,全乡共有超5000人从事这一“甜蜜”事业,尝到了幸福“果实”。