

一乡一品



▲上官诚涛在东山村
设计了赖坊花生地标产品
创意墙绘。
▶赖坊花生文创产品



打好“标准牌” 穿上“文化衫”

赖坊花生“出圈”啦

●本报清流记者站 吴火招 文/图

前不久,清流赖坊花生被列入国家农产品地理标志保护工程项目,通过标准化生产、品牌化管理、特色化保护、融合发展、体系化推进、数字化赋能等建设,进一步推动品牌农业高质量发展。

赖坊花生种植始于明代,相传曾为贡品,作为皇宫糕点的配料,称为“多子花糕”。

近年来,当地政府加强保护与传承,2012年,被列为福建省地方稀有品种保护,获得绿色食品认证,2015年入选全国名优特新农产品名录。

目前,赖坊花生种植面积334公顷,年产量2000吨左右,产值近3000万元,1200户农户种植。赖坊花生已成了当地农民增收致富的重要产业。如今,赖坊花生不仅种植、加工、营销实现标准化,而且借助文创赢得了时尚一族的青睐。

世代的传承与发展

8月12日,赖坊镇东山村街旁的墙立面,赖坊花生地标产品创意彩绘正在上色。

“正在涂的这面墙,背景是赖坊马氏宗祠,周边是花生田,田边一对夫妻正在采收赖坊花生,一旁的孩子俏皮地边采边偷吃,整幅画面不仅清新,而且有趣野趣。”墙绘设计出自赖坊镇官坊村的上官诚涛。

上官诚涛出生于1995年,在泉州开了一家文化传播有限公司。在外多年,他想通过自己的文化传播公司,为家乡做点事。

“我们家世代都种赖坊花生,奶奶今年79岁了,她说她小时候村里家家户户都种,但那时候物资匮乏,花生主要用于过年招待客人,到我父亲这一辈,他们赶上好时代,花生越来越好卖,也种越来越多,特别这十年,我们家已经规模化种植,面积也达到了1.34公顷。”上官诚涛说。

如何让代代传承的赖坊花生有更好的发展?

“专业的事交给专业的人来做,赖坊花生的种植、生产与销售,要有统一的标准,才能形成全产业链,也才能走得更好更远。”赖坊镇乡村振兴综合服务中心主任黄勇说,目前,全县有花生合作社1个、加工厂2个、公司1个,通过龙头企业的示范作用,带动零散种植户抱团发展。

“我想发挥专长,以更活泼更现代的传播方式,融入更多家乡元素,将赖坊花生推广出去。”于是,上官诚涛参与家乡的花生事业中。

统一标准,延伸产业

立秋前,官坊村的20多公顷赖坊花生基地完成了种植,“这次采购了新设备花生播种机,效率比人工高出

了四五倍。”官坊村党支部书记上官新庆说,往年,种花生和收花生很花费人力,现在与公司合作,解决了大问题。

今年,官坊村与本地企业福建拿吃客食品有限公司合作建设标准化种植基地,通过统一的育种、种植、生产、加工、挑选、包装、销售等,形成赖坊花生统一标准,从而增强市场竞争力。

“我们还引进了花生智能包装分拣设备,新建1800平方米的生产车间,提高花生加工及仓储能力。”拿吃客食品有限公司总经理赖盛林说,通过“公司+基地+农户”模式,对农户进行全流程技术指导,花生品质有保障。

除了烤制花生外,公司今年还更新了一套自动化深加工生产线,制作多口味的去壳即食花生,延长赖坊花生产业链。

加大宣传,打响品牌

2021首届清流赖坊斗花生大赛,当地82户农户参加,通过对花生的外形、饱满度、口感等进行评比,进行品质细分,鼓励种植户以“质量”为导向,提升赖坊花生的价值。

“去年比赛,我们合作社农户种的花生获得了特等奖。”赖盛林说,这让大家深受鼓舞,公司与农户更加紧密合作,更加细致种植、把控,生产出

更好的花生产品。

“今年花生丰收后,会继续举行斗花生大赛,用常态化的赛事,提升赖坊花生的知名度和影响力,促进品质化、标准化、品牌化提升。”黄勇说,此外将鼓励花生企业参加农产品博览会,多途径做好赖坊花生的宣传。

今年,上官诚涛借助公司的专业团队人才与家乡合作,深入挖掘赖坊花生的文化内涵,特别是结合客家吃苦耐劳的精神,设计赖坊花生的IP形象、主题墙绘、文创产品等。

“花生的IP形象已经做好了初稿,文创产品上的图也差不多设计好了,期待这些产品为赖坊花生的推广助力。”上官诚涛说。

高山黄花菜 茶乡新产业

●本报大田记者站 罗珍华

“今年合作社已经加工黄花菜3000千克,收入30万元,市场行情好,都卖断货了。”8月17日,大田县屏山乡美阳村的马崎嶂寨合作社加工厂负责人郭传宝忙着晒黄花菜,笑呵呵地说。

屏山是福建名茶之乡,黄花菜种植是美阳村的特色,房前屋后、道路两旁和乡野山间,随处可见黄花菜。之前由于交通不便等因素,黄花菜没

有管理,有开花就采摘,有人收购就卖,村民们没把黄花菜当作产业。

“2018年,德化的朋友说黄花菜效益不错,建议我试种,他帮忙介绍收购商。”于是,郭传宝当年试种了0.4公顷黄花菜。第3年第一次采摘销售,郭传宝赚了5万元。

尝到甜头后,郭传宝扩大种植面积,还投资27万元建了黄花菜加工小作坊,配套有浸泡池、烤房、蒸

棚、晾晒棚等加工设备。除了自家种的黄花菜,郭传宝还收购村民的黄花菜加工销售。

郭传宝介绍说,黄花菜管护成本低,只需施肥和除草,极少喷农药,高山区的气候和土壤很适宜种植。新引进的台湾5号和16号品种黄花菜,与老品种比,花期更长,产量是其4倍。

近年来,黄花菜市场行情持续

向好。郭传宝种的黄花菜面积扩大到2.7公顷。在他带动下,村民们纷纷种植黄花菜。今年郭传宝与4名种植大户合伙成立了马崎嶂寨合作社,并注册了“马蹄尖”商标,对黄花菜进行统一管理、加工、包装和销售。

除了美阳村,玉坪村等村也大规模种植黄花菜。今年,屏山乡黄花菜种植面积达133余公顷。

经济亮点

1人顶8人,菌棒自动化生产,好棒

●本报尤溪记者站 肖丹 通讯员 陈道波 文/图

搅拌原材料、操作装袋机、摆放菌棒……8月3日,尤溪县西城镇七尺村青宏农业专业合作社食用菌初加工基地里,工人们正在忙碌。“合作社以种植黑木耳为主,面积达2公顷,主要种植黑山、黑15等品种。目前在岗工人40名,通过自动化生产线,一天可生产4万个菌棒。联合、西城等地种植户也来订购菌棒,供不应求。”现场技术人员林允虎介绍。

青宏农业专业合作社今年6月初成立,当月动工建设。基地占地面积1.24万平方米,目前已投入资金500多万元,建成生产区、仓库等相关设施,并引进食用菌菌包自动生产线6台(套),高速常压灭菌柜7套,食用菌分选及自动筛选分级、分等包装生产线1套。

眼下正值黑木耳菌棒生产关键时期,自动化生产设备安装调试完,8月1日便投入生产。

“以前人工拌料,存在误差。现在采用自动化生产线,拌料均匀、参数可控。以前1台设备要七八个人操作,现在只要1个人。而且通过燃烧颗粒燃料产生蒸汽实现供热,可避免产生烟尘和废水。”林允虎说。

县食用菌站站长彭传尧介绍,近些年,尤溪县通过完善农业配套设施、开展社会化服务、加强技术培训与指导、拓宽销售渠道、打造“木耳”区域公共品牌、推广食用菌“金融+保险”等方式,黑木耳种植规模连年增产,目前15个乡镇都有种植黑木耳,种植户达2200多户。



工人在抓紧生产菌棒



自动化生产线燃烧颗粒燃料供热,避免了烟尘和废水。



打造精品钢企 铸就卓越品牌



福建金牛水泥有限公司

以优质产品和服务 为客户创造价值

助农行动

建宁黄桃一路领「鲜」

●本报记者 骆志雄 通讯员 刘兴源

“这100箱寄到厦门的黄桃今天就能寄出去,省内的话,最快明天上午就能收到。”8月16日,建宁县里心镇双溪村果园里,快递小哥陈晓峰一边将一箱箱黄桃装上货车,一边和果农交流着。

建宁县黄桃种植总面积1330多公顷,年产量2.6万吨。黄桃储藏条件要求高,黄桃“从枝头送到舌头”的速度,直接关系到黄桃产业的发展。目前,90%以上的建宁黄桃,通过线上销售。

快递进村,打通“最后一公里”

与时间赛跑,让黄桃快走。我市快递公司建宁黄桃开通助农专项绿色通道,让装箱好的黄桃“坐”上快递专车,在集散中心快速分拣后,第一时间发往全国各地。

市邮政管理局组织当地邮政、顺丰、京东、“通达兔”等快递企业拓展服务范围,推动快递企业在建宁县双溪村、高圳村、视头村等7个村建设专门服务果农的村级网点,快递员深入果园开展一条龙服务。

“快递进村”渠道的打通,为建宁黄桃的线上销售装上了“助推器”。

“以前村里年轻人都在外打工,现在每到黄桃等水果采摘、上市季节,全村年轻人几乎都变成电商、微商,通过微信、淘宝等渠道把建宁黄桃卖到全国各地。”双溪村果农张致英开心地说,“明年我还要继续扩大黄桃的种植面积。”

快递护航,助力黄桃走出去

扫码、下单、装箱、封口、装车、发车,建宁县里心镇邮政支局邮政快递员李萍小心翼翼又轻车驾熟地发送着黄桃寄件。

李萍说:“每年这时候都是我们最忙的时候,早上六七点就要到果园收件,赶在第一时间帮果农把水果寄出去,有时候忙起来连吃饭都顾不上。”

“在地方政府的支持下,我们建设了国家现代农业(种业)产业园,占地超过1万平方米,拥有20个卸货口、8个直发流向,专门用于服务建宁当地农特产品的寄递,大大提高了寄递时限和效率。”建宁县菜鸟快递有限责任公司经理谢彬介绍,“每年7、8、9三个月是我们快递最繁忙的时候。今年特地新增2辆货车,请了20多名大学生暑期工,确保消费者能及时品尝到新鲜美味的建宁黄桃。”

快递赋能,拓展网销新渠道

“我们的建宁黄桃都是当天采摘,当天发货的,来上链接,五四三二一!”在建宁县电子商务产业园新媒体直播间中,多家电商企业的主播正忙着为建宁黄桃“代言”。

近年来,建宁县快递企业积极融入当地黄桃产业发展,从定制包装、提供仓储、优化运输、下沉网络等多方面发力,不断提高农产品的附加值和竞争力。

市邮政管理局表示,将按照“打通上下游、拓展产业链”的工作思路,持续推进快递助农的深度和力度,支持当地农特产品触网升级,发挥快递业在加速“绿水青山”向“金山银山”转化的通道作用。