

乡村新天地



践行大食物观,为食用菌产业带来了新的发展机遇。在顺昌,“菌草科技小院”吸引林占熺等农科界大咖入驻,带动菌草技术研究推广和农技人员培训;同时,加大扶持精深加工企业,不断丰富食用菌加工产品

从栽培到延链,小菌菇长成大产业

□本报记者 许可欣 通讯员 徐华山 池亮亮 文/图

核心提示

近日,在“2024食用菌全产业链(厦门)博览会”开幕式上,“2023中国食用菌区域品牌价值榜单”正式发布。其中,“顺昌海鲜菇”以7.64亿元的品牌价值上榜。

顺昌是“中国食用菌之乡”,传统品种有海鲜菇、竹荪、姬松茸、木耳和香菇等,其中海鲜菇在全国市场占有率达40%;栽培方式有瓶

栽、袋栽和盆栽,瓶栽技术全国领先,每日出菇量最高可达35万瓶。近年来,顺昌县大力发展食用菌产业,2023年全县鲜菇产量约11万吨,产值达10亿元,食用菌产业品牌建设效应也不断凸显:“顺昌竹荪”和“顺昌海鲜菇”获农产品地理标志登记保护;“顺昌海鲜菇”成功注册国家地理标志证明商标,获评福建十大农

产品区域公用品牌,并在2021年被列入第一批全国名特优新农产品名录……一个个闪亮的标签,不断装点着顺昌食用菌产业这块金字招牌。

大山深处的顺昌,为何能够不断创造食用菌产业的新辉煌?日前,记者走访了相关机构和企业,探访其背后的成功密码。

科技加持,提升栽培效率

林桂荣是顺昌著名食用菌栽培大户,他从事这一行已有40余年。为扩大种植规模,他于2008年创办顺昌新菌都菇业发展有限公司(下称“新菌都”)。近年来,公司通过校企合作,进一步带动竹荪等菌菇品种增收。

例如,新菌都与洋口镇溪村、福建农林大学国家菌草工程技术研究中心共建“菌草高效栽培竹荪示范生产基地”,主要采用连作障碍消减和病虫害防控技术,实现竹荪品种的高效栽培,每年可增收1.3万~2.5万元/亩。

2023年,“菌草科技小院”花落新菌都,吸引“菌草之父”林占熺及其女儿、福建农林大学菌草与生态学院副院长林冬梅等农科界大咖入驻,在继续深化校企合作的同时,也带动了顺昌菌草技术研究推广和农技人员培训,为顺昌食用菌产业发展掀开了新篇章。

“科技团队在林下仿野生栽培竹荪,实现了林下土地利用率和竹荪产量增加的双赢,每亩竹荪产量可达160.5公斤。”林桂荣告诉记者,目前,科技团队还在郑坊镇部分山垄田开展新一轮菌草套种实验。“在种植食用菌的同时套种其他作物,提升了经济效益,也保证了土地利用效率。”

除了林下种植,菌包生产也是食用菌培养常见方式。但是长期以来,顺昌食用菌菌包生产模式较为粗放,专业化程度偏低。福



企业负责人检查海鲜菇生长情况。

建顺昌舜日农业发展有限公司创新模式,实现了菌包生产的规模化与机械化。

“我们拥有集自动化袋式生产、灭菌、接种、培养、配送于一体的现代化菌包生产配送中心,通过集中调配优质精料、生产优质菌种和处理废弃物等,有效节约了人工成本。”该公司负责人谢财清介绍,公司将海鲜菇等菌包统一销售配送给小企业和农户,并为他们提供后续的栽培技术服务。

科学的栽培模式,不只适用于传统食用菌,也给药用菌栽培带来启发,顺昌县欣诚

农业发展有限公司就在顺昌建立了全省唯一的北虫草工厂化栽培标准化基地。“我们基地采用恒温库房,能对温度、湿度和光照等进行控制,保证北虫草的生长环境,每天可生产北虫草5吨。”公司负责人谢金亮说。

精深加工,延伸产业链条

菌菇干制品、火锅汤底、香菇脆……在顺昌县饶氏佰钰食品有限公司产品展示区,公司负责人饶建青向记者介绍了公司开发

的食用菌加工产品。

顺昌县农业农村局食用菌站长黎忠告诉记者,目前,顺昌已经研制了菌菇菜、菌菇酱、菌菇汤等预制菜系列产品,即将上市;饶氏佰钰的海鲜菇速冻品,神六保健食品有限公司的灵芝孢子油提取、软胶囊生产也列入了计划清单,食用菌加工产品不断丰富。

不只是新鲜的食用菌,看似无用的食用菌废弃物也有大文章可做。“我们在对食用菌进行直接加工的同时,还以菇脚等废弃物为原料,生产海鲜菇活性糖肽复合提取物。”饶建青介绍道。

近年来,顺昌以福建九菇娘农业发展有限公司等龙头企业为带动,探索菌渣循环利用技术。黎忠介绍,该技术首先利用海鲜菇菌渣,栽培草菇;草菇采摘后进行菌渣二次利用,栽培双孢蘑菇;栽培完的双孢蘑菇菌渣又可作有机肥主原料。如此一来,既提升了经济效益,又解决了食用菌废料污染问题。

“九菇娘与郑坊镇兴源村率先合作,依托‘公司+村集体+农户’的‘跨村联建’食用菌栽培基地新模式,使用菌渣循环利用技术,并逐步推广到全县。”黎忠说。

“我们不仅要加大对饶氏佰钰和神六保健食品等现有精深加工企业的扶持,还要培育更多的专业化加工企业,继续延伸顺昌食用菌产业链,提升整体附加值。”顺昌县农业农村局副局长谢火焯说。

厦门推动“无废商场”创建

本报讯(记者 林闻)到2025年,厦门市将建成9家以上“无废商场”,思明区、湖里区、集美区每年创建不少于1家,海沧区、同安区、翔安区两年内创建不少于1家……近日,厦门市商务局发布《厦门市“无废商场”创建实施方案》(简称《方案》)。

《方案》要求,此次的创建主体是厦门符合《零售业态分类》(GB/T 18106—2021)中百货店、购物中心标准,面向消费者的零售经营场所。以建筑面积10万平方米(含)以上的百货店、购物中心为创建主体,鼓励10万平方米以下的百货店、购物中心积极参与。

据了解,“无废商场”创建内容围绕建立绿色管理制度,加强“无废城市”培训宣传,深入推进垃圾分类工作,推动绿色低碳、循环节约的消费方式四个方面,要求企业加强引导市民和商家践行简约适度、绿色低碳的生活和消费方式,营造“无废城市”共建共享的良好氛围。

有关主体可对标“无废商场”建设评价指标开展自评,自评得分80分以上企业可提交《厦门市“无废商场”评估申报表》等相关材料,于每年11月1日前向厦门市各区商务主管部门提出评估申请。

15个纺织鞋服供需对接项目在莆田签约

本报讯(记者 林剑波 通讯员 伊晓燕 蔡敏俊)26日,在莆田举行的2024“三品”全国行活动之福建省纺织鞋服创新大会暨省工业企业供需对接平台纺织鞋服专场供需对接会上,来自30家企业和单位的15个供需对接项目现场签约,总金额约12亿元。

供需对接会由省工业和信息化厅指导,省纺织服装行业协会、莆田市工业和信息化局联合主办,主要通过搭建平台链接赋能,推动企业与企业之间、企业与高校之间达成项目合作。据统计,130多家省内外纺织鞋服企业代表、科研院所、行业商协会参加此次供需对接会,并在现场推介创新产品、发布采购需求,同时对接选货。

一季度我省啤酒出口2.07亿元居全国第一

本报讯(记者 廖丽萍 通讯员 童婕)随着国产酒类及饮料品质的持续提升,相关企业积极开拓海外市场。据厦门海关统计,一季度福建省酒类及饮料出口3.21亿元,同比增长21.43%。其中,啤酒出口2.07亿元,居全国第一,同比增长38.83%。

数据显示,“闽饮”在亚洲市场深受青睐,第一季度福建省酒类及饮料对亚洲市场出口3.01亿元,增长26.82%。其中,对东亚地区出口表现最为抢眼,出口2.33亿元,对非洲、拉美国家及地区出口迅猛增长,第一季度分别出口120万元、1102万元,分别增长25.64倍、5.56倍。

为助力酒类及饮料热销海外,厦门海关畅通出口“绿色通道”,提供“7×24小时”预约通关、“即报即放”等便利化服务,指导企业建立完善的质量安全管理体系,确保厂区环境卫生、储存运输、产品检验等方面符合相关要求,进一步增强国际市场竞争能力。

湄洲湾港东吴港区三泊位工程获核准

本报讯(记者 陈盛钟)近日,湄洲湾港东吴港区罗屿作业区13号、14号和15号泊位工程获得省发改委核准批复。

根据批复,三个泊位工程均由莆田港务集团全资子公司福建省罗屿港口开发有限公司建设,其中:13号泊位拟建设1个7万吨级散货泊位及相应的配套设施,设计年通过能力550万吨,项目估算总投资69772万元;14号、15号泊位工程拟建设2个7万吨级散货泊位及相应的配套设施,设计年通过能力960万吨,项目估算总投资194751.82万元。

上述泊位工程项目的建设将有利于完善我国东南沿海煤炭、铁矿石专业化运输网络,推进罗屿作业区集约化、规模化建设,提升湄洲湾港大宗散货运输综合竞争力,满足对台中转及福建、江西、湖南等腹地工业发展需求。

据悉,湄洲湾港东吴港区由东吴、罗屿、盘屿3个作业区和湄洲岛作业点组成,共规划形成码头岸线11公里,布置泊位38个(其中万吨级以上深水泊位37个),形成综合通过能力11148万吨。港区重点发展煤炭、矿石等大宗干散货运输,兼顾发展LNG、粮食运输及旅游客运,逐步发展成为服务临港工业、承担中西部地区及东南沿海大宗干散货转运的综合性核心港区。

(上接第一版)

为做大做强“土特产”文章,福建实施特色现代农业高质量发展工程,打造“一村一品”、农业产业强镇、现代农业产业园、优势特色产业集群等特色产业集聚区,让人才、资金、政策、科技等要素在这里汇聚。

如今,福建的“土特产”不仅仅是福建人的“土特产”。“福”字号产品早已走出深闽,成为南北餐桌上的“大食物”,全国农业版图中的拳头产品。目前,全省累计获批使用地理标志专用标志3000多件,居全国第一位。省级农产品区域公用品牌“福农优品”,涵盖全省70个县(市、区)3000多个绿色优质农产品。

科技护航百姓餐桌。秧苗住进了恒温恒湿的“高级公寓”,再也不怕倒春寒侵袭;植物工厂打破了四季的边界;蛋禽养殖机器人拥有一双精准识别病鸡的“火眼金睛”……近年来,福建累计建设设施农业200多万亩,有效拓展农业生产空间,从“看天吃饭”走向“知天而作”的梦想,正逐渐照进现实。

种业“芯片”加速升级,卡住脖子的手指正被一根根掰开。自主选育的白羽肉鸡配套系,打破国外种源垄断;金针菇、真姬菇、杏鲍菇等工厂化栽培专用品种,逐渐实现国产当家作主……我们的“大食物”,是拥有强大科技内核的食物。

科技特派员制度从福建走向全国。20多年来,科技特派员把论文写在大地上,把现代农业科技带到田间地头,把传统农民培养成“田秀才”“土专家”。

福建与台湾“一衣带水,农业互补性强。在闽台合作中,农业是起步最早、基础最好、成效最明显的领域之一。作为大陆最大的台湾良种引进繁育基地,福建通过闽台合作,让许多新产品丰富了福建人的餐桌品类。

福建践行大食物观,是向山海资源要食物、向科技创新要食物、向农业现代化要食物的过程,更是不断顺应日益多元化的消费结构、满足人民日益增长的美好生活需要的过程。

莆田高新区上榜 全国“专精特新”高新区百强

20日,位于莆田高新区的省级专精特新中小企业——依吨多层电路有限公司,员工在赶制发往台湾广大电脑的高精密多层印制电路板系列产品。依靠自主创新,这家企业成为国内印制电路板领军企业,参与制定国际标准1个、国家标准5个、军工标准4个、行业标准1个。

最近,上奇研究院发布全国“专精特新”百强高新区排行榜,莆田高新区榜上有名。莆田高新区目前已培育国家级专精特新“小巨人”企业1家、省级专精特新中小企业31家、省级创新型中小企业79家,构成了以创新型中小企业为基础、省级专精特新企业为主干、国家级企业为龙头的良好梯度培育格局,构建了以高端装备、电子信息、食品加工和新能源“3+1”为主导的现代产业体系。

林亦霞 林金玉 摄影报道



市场观察

老茶乡的新茶事

□本报记者 单志强 通讯员 陈雅芳

月反复调配,陈香雪最终选用三款坦洋工夫红茶调配出理想中的奶茶。去年4月,“遇见坦洋”自创奶茶品牌正式推出。

不只是奶茶,在奶茶店内,一款款小巧精致的茶果子也成了游客打卡的必点单品。“茶果子起源于唐代,是茶宴中用以佐茶而食的传统糕点。”陈香雪介绍,“从奶茶到茶果子,再到新研发的啵啵茶,我们希望以一种年轻人喜欢的方式推介坦洋工夫,让他们在品尝‘遇见坦洋’产品过程中,不仅感受到味道的融合与创新,还有独属于坦洋的茶文化魅力,让坦洋工夫更‘年轻化’。”

传统与现代的碰撞,让百年红茶有了新的文化内涵和消费热点。“随着新式茶饮体验需求不断增长,游客更愿意为提升体验支付更多费用。”陈香雪表示,“遇见坦洋”还推出了茶饮制作体验,从视觉、味觉、嗅觉等各个方面,给消费者带来更加切实可感的体验,也为这座老茶乡再添一抹年轻的色彩。

店前桂花飘香,店内清流如练。“找一个午后,点一份茶香,听流水声,看满山翠绿,何尝不是一件幸事。”正在奶茶店内打卡的游客郑方明说。

走出奶茶店,沿村主干道走百来米,一座古廊桥跃然溪上,衔接起村主干道和对面的成片茶山。“茶季到,千家闹,茶袋铺路当床

倒。”倚仗便捷的水运条件,旧时闽北等地的茶叶都运到这里过驳。往村里走,柔和的阳光照亮了灰墙黛瓦,茶行旧址、宗祠廊桥等文化遗迹流淌着时光的气息。“作为坦洋工夫红茶发源地,坦洋村的古迹与红茶发展历史息息相关,也成了村里发展文旅的最大宝藏。”谢成言说。

加温萎凋槽、揉捻机、烘干机……旧时的国营坦洋茶厂变身坦洋工夫茶非遗技艺传习所,游客不仅能在这里了解坦洋工夫红茶历史,还能在茶山采茶、亲手制茶。

红茶做得好,关键看手艺。“萎凋、揉捻、发酵、干燥,红茶制作工艺相同,但不同地区做出来的口感不一样,差别就在‘工夫’二字。”坦洋工夫制作具有技术性强、工序复杂、费工费时的特点,旧时老一辈制茶人为赶制茶叶,几乎都是睡在茶坊内,只为做好一杯茶。

传承做好茶,不负匠人心。2022年,坦洋工夫茶制作技艺入选联合国教科文组织人类非物质文化遗产代表作名录。“只有让非遗‘活’在日常,‘活’在年轻人手中,才能真正进行活态传承。”郑明星告诉记者,坦

品坦洋工夫新式茶饮,观茶行廊桥,体验工夫红茶制作技艺……“五一”前夕,网络文化节暨“网络名人看福建·邂逅宁德”活动在宁德市举办,来自11家中央省市网络媒体的记者与30多位网络名人走进福安市社口镇坦洋村,在老茶乡“邂逅”新茶事。

四月惠风和畅,山间春茶正绿。茶香氤氲的坦洋村涌动着一股热乎劲儿:茶山上,茶农们腰挎竹篓,穿梭于一垄垄茶树间忙着采茶;坦洋工夫制作技艺传习所,前来体验历史名茶制作工艺、感受世界非遗之美的人群络绎不绝;村道旁,坦洋村茶叶加工小微园(一期)项目已建设完成,正在进行路面铺设。“这些年,村里茶产业起来了,配套设施完善了,来玩的人越来越多,发展一天比一天红火。”随行的坦洋村村民副主任谢成言感慨道。

循着潺潺流水入村,首先映入眼帘的便是村口矗立的一座碉楼,黄土墙上嵌着一枚偌大的木质样式信封,写着“中国·坦洋”。“在坦洋工夫鼎盛时期,从海外寄往坦洋的信件,无须冠以省、府、县之名,直书‘中国·坦洋’,即可送达收信人手中。”坦洋村民至今依然对此津津乐道。

碉楼一侧便是坦洋村第一个网红打卡点——“遇见坦洋”奶茶店。

来入茶室,先闻茶香。“这股香气是坦洋工夫红茶特有的。”奶茶店主人陈香雪原本从事餐饮业,新式茶饮的走红让她萌生了进军该赛道的想法。两年多时间,陈香雪走访了四川、云南等茶产区,利用不同品种茶叶调配奶茶。“我想调配一款茶香与奶味能实现很好平衡的茶饮,但总觉得差点什么,经过不断品尝,最后还是家乡的坦洋工夫红茶让我一‘品’钟情。”经过一个多