



近年来,万宁市加大推进现代农业建设的力度,深入实施“数字理农、质量兴农、商标富农、市场旺农、金融支农和组织化、设施化、产业化”的“五农三化”工程,着力于提升瓜果、蔬菜、热作、海水养殖和畜牧等支柱产业和产品的标准化生产基地建设,大力培育特色农业品牌,同时加快发展农产品加工业和休闲农业,农村经济和农业生产呈现持续快速发展的态势。

发展现代农业 培育特色品牌 推进农旅融合 万宁:绿园田畴展斑斓画卷



万宁市东澳镇莲雾飘香。本报记者 苏建强 摄

特色农业效益提增

■ 本报记者 赵优 见习记者 叶媛媛
特约记者 陈循静 通讯员 黄良策

走进山乡渔村,驻足太阳河畔,眺望六连岭下,遍地尽现色彩斑斓的瓜果蔬菜生产基地,槟榔、胡椒等热带作物园,阡陌纵横的虾池鱼塘,展现着一幅幅现代农业的繁荣景象……

农产品加工 亮点多

椰子汁加工——海南亚马逊食品有限公司

海南亚马逊食品有限公司位于万宁市山根镇立岭村,占地面积20666平方米,总投资1800多万元。拥有多条生榨椰子汁的先进生产线,是集食品研发、生产、销售为一体的多元化生产企业,是万宁首家椰子汁加工厂。

公司成立以来,秉承“品质第一、口感天然、绿色健康”的产品研发经营理念,所有产品均不添加任何色素、防腐剂。经过12道工序精工细磨而成,保持菠萝、椰子的天然风味,入口唇齿留香。目前公司已成功注册“椰娃”、“椰欧”、“亚马逊”三大品牌九大系列产品,销售网点遍布东北、华北、华东、华南、西南及云、贵、川等二十多个省市,基本覆盖了全国以及对外出口业务。

椰子壳加工——小椰壳牌天然椰壳厨具

近年来,小椰壳牌天然椰壳厨具作为一种乡村旅游产品,其知名度、美誉度也越来越高,深受广大游客的欢迎。“椰壳厨具”以椰壳为勺体,海南荔枝木为勺把,厨具系列为:水勺、汤勺、饭勺、调羹、锅铲、漏勺、粥勺,结构简单,经久耐用,无毒、无污染、使用安全,有效地扩展了椰子壳的利用率,有利于促进热带旅游产品产业的发展。具有实用性和装饰性且绿色环保,其“材质”完成可以与任何红木的材质相媲美,集新颖性、纪念性、欣赏性、实用性于一体,有收藏、馈赠价值。

“通过标准化设施大棚,育苗的嫁接、管理、操作的过程都比较完整,今后将把科学管理、员工培养和设备升级配合起来发挥作用。”看着工人们正在新建成的中高档常年蔬菜大棚里辛勤培育种苗,东澳镇东润瓜菜种苗培育生产基地负责人吴育东高兴地说。

经过多年的优化产品,万宁市的“菜篮子”工程已渐见成效。万宁市农业局局长杨学海说,如今,全市热带水果种植面积12.17万亩,总产量15.96

万吨,瓜菜种植面积20.02万亩,总产量40.02万吨,出岛量达31万吨,瓜菜总产值15.1亿元,产品合格率达99%以上。

“通过不断提升支柱产业和产品的标准化生产基地建设,万宁逐渐打造出一个个区域特色的农业经济圈。”据杨学海介绍,经过近年的结构调整,万宁农业渐渐形成山区丘陵一带以发展槟榔、菠萝、橡胶、胡椒等热作产品为主的经济圈,在平原、城郊一带以种植瓜果

蔬菜为主的经济圈,在沿海一带以养殖海鲜产品为主的经济圈,支柱产业、支柱产品撑起了万宁农业的发展空间,越来越呈现出做大做强做优的态势,经济效益、社会效益明显增强。

此外,围绕“安全、绿色、品牌、优质”的要求,万宁不断完善农产品质量监管体系,实现农产品检测到田间地头,建立农产品和农资产品例行检测和发布制度、产品质量追溯系统、生产基地和产品认证制度,同时深入开展农产

品质量专项整治行动,确保主要农业产品、规模化生产基地、主要瓜菜生产基地100%纳入监测范围。

“万宁将利用2年时间完善市、镇、村、村组四级农产品质量安全监管服务体系,实现全市农产品质量安全监管服务机构全覆盖,确保全市农产品农药残留检测合格率达98%以上,畜产品检测合格率达99%以上,水产品检测合格率达97%以上。”万宁市农业局副局长李可文表示。

相关链接

名优特产大盘点

兴隆咖啡

兴隆咖啡种植始于1953年,曾备受周恩来、朱德的好评,上世纪八十年代末鼎盛时期达到1万多亩。目前,兴隆地区有太阳河、怡然、兴隆隆苑等10多家咖啡加工厂。万宁拟成立兴隆咖啡研究院及产业园,打造成中国咖啡原产地第一品牌。

东山羊

“东山羊”主产于海南万宁的东山岭,以优质的羊肉而闻名岛内外,被列为海南四大名菜之一。2009年,海南东山羊被省农业厅列入第一批畜禽遗传资源保护品种名录。从2014年至2016年,万宁每年安排300万元财政预算资金,用于扶持东山羊产业的发展。

和乐蟹

和乐蟹地理标志产品保护范围为海南省万宁市靠近港北小海、老爷海附近的和乐镇、后安镇、万城镇、东澳镇、礼纪镇等5个镇现辖行政区域。克菜布水产科技有限公司已成功养殖和乐蟹,有机饲养,卵满膏多。

香兰草系列茶饮

香兰草是典型的热带雨林中的一种兰科植物,用途广泛,被誉为“天然香料之王”。中国热带农业科学院香料饮料研究所兴隆热带植物园利用自身科技优势,研发具有热带特色和地方特色的系列科技产品,包括香兰红茶、香兰绿茶、香兰苦丁茶等品类。

数说

0.61
据第六次全国人口普查显示,万宁市的区域长寿指数为0.61,超过了认定“世界长寿地区”0.45的标准要求。2013年11月22日,国际人口老龄化长寿化专家委员会授予海南万宁市“世界长寿之乡”称号;

4珍

东山羊、和乐蟹、港北对虾、后安鰷鱼;

8大特产

马鲛鱼、鹧鸪茶、海鲜猪、东澳芋头、东澳鸭、后安海狗、苗家山鸡、万宁沙虫。
(赵优 辑)

强力打造农业品牌

近年来,为了更好地打造农业品牌,引导农业向产业化发展,万宁市委、市政府结合实际连续出台一系列政策文件,结合全市“建设滨海花园城市,打造清新度假胜地”的全局目标,实施了“数字理农,质量兴农、高标富农、市场旺农、金融支农”和农业“组织化、设施化、产业化”的“五农三化”工程,为打造特色农业品牌、推进农业产业化发展打造牢固平台,为农村经济繁荣发展和农民增收铺路架桥。

“海南槟榔半万宁”。针对传统槟榔初加工水平低、产能低、不安全和环境污染严重等问题,万宁率先在全省推

行槟榔烘干绿色改造项目,2012-2014年,全市累计推广建设槟榔烘干环保设备5392台,标准型炉2099台,其他环保槟榔烘干设备536台,年加工槟榔鲜果产能达32.3万吨,约占全省总量的三分之一。

环保绿色的深加工发挥槟榔青果最大市场化效益,海南口味王科技发展有限公司、海南雅利农业开发有限公司、海南绿槟榔科技发展有限公司等3家槟榔深加工企业相继落户万宁,真正实现了“中国槟榔之乡”产、供、销一条龙的良好格局。

如何让传统农业品牌升级发展?在万宁小海,200多亩的和乐蟹塘

年产值可达近300万元。这个成绩,是由返乡青年卓齐辉和他的伙伴们创造的。他们成立的克菜布水产科技有限公司,选择原始自然农法,重造池塘生态环境,在放养和乐蟹的同时,开始在池塘内引入其他的虾虫鱼草,人工保育野生和乐蟹。他们的目标,就是将和乐蟹产业链做大做强,做成海南的“大闸蟹”。

“兴隆咖啡”作为万宁乃至我省的一大品牌,也正在寻求优化。据了解,“兴隆咖啡”被授予国家地理标志产品后,万宁再次加大了对咖啡种植的补贴,咖啡种植面积不断扩大。同时,新中国第一家咖啡厂——太阳河咖啡厂

委托清华大学研究兴隆咖啡粉的物理分离技术,目的是让兴隆咖啡在味道不变的基础上,携带和冲泡更加方便。兴隆咖啡的兴盛之梦正在实现:中国首家国家咖啡公园项目已动工建设,从德国和丹麦引进先进技术和全新生产线,从咖啡的烘焙、研磨、干燥、萃取等环节将对传统咖啡加工进行一场“技术革命”……

“太阳河”兴隆咖啡、“五丰”东山羊、和乐蟹、“润誉”和乐粽、“万蛟”马鲛鱼、“贡举”菜篮子、“六角岭”山鸡……一系列品牌,提升了万宁的农业附加值,成为当今万宁农业发展的新道路。

农旅相融走致富路

近两年持续火热的万宁旅游市场展现了新的气象:乡村旅游悄然升温,乡村旅游线路人气十足。

在打造乡村旅游“百花园”和“十佳百点”工程推动下,综合创建美丽乡村,万宁正在加快以农家乐、观果果园、休闲农场、休闲主题公园、民俗村、美丽乡村等为重点的休闲农业示范点建设,推出农业精品旅游休闲线路,推动农业与旅游业、文化产业等的融合。“百花园”即以乡村绿地和资源禀

赋为基础,通过升级改造成为花园、竹园、咖啡园、椰子园、菠萝蜜园等100个特色观光休闲园,作为主打“卖点”吸引游客,同时完善农家乐、住宿、绿道等其他配套。“一村一生活一风情,这样既有利于农村保护生态,同时也可以促进农民增收。”万宁市旅游局局长陈宏跃介绍。

在海南东线高速神州半岛出口往东3公里处,村民们办起了“旺达果园”。这里的瓜果种植面积有上千亩,菠萝蜜、金

椰挂满枝头,还有众多的龙眼树、莲雾树,仿佛瓜果天堂。

依托兴隆谋划高品位乡村旅游的“智慧黎寨”文通村,从吃住行游购娱六个方面,全方位为游客随时随地提供数字化信息服务,为现代乡村旅游带来惊喜。

在中国第一家有机咖啡种植基地——兴隆隆苑咖啡庄园,游客可以背上传统的竹编小背篓,戴上斗笠,体验一把采摘咖啡的乐趣,还能够亲身体验兴隆咖啡豆磨成粉末的过程。而地道的有机

兴隆咖啡,即便卖到200元1斤依然是供不应求。

因举行中华龙舟大赛而为人所知的和乐镇已荣获“中国龙舟小镇”称号,和乐蟹、港北对虾、马鲛鱼等当地名优特色海产品也让游客趋之若鹜……

逛兴隆品咖啡、去港口购海鲜、游乡村赏天然瓜果……独具品牌“标签”的农旅相融典范让农民致富门路更宽广,为万宁休闲农业发展带来无限生机。
(本报万城12月9日电)



万宁市山根镇多扶村,田头采摘乐趣多。本报记者 王凯 通讯员 黄良策 摄



万宁市东山岭脚下的永范村,千亩花海醉游人。本报记者 张茂 摄