



儋州做大香芋品牌，促农业增效农民增收 “芋”见儋州 “香”满琼州

相关链接

儋州香芋吃起来甘甜味美，独特的清香更是让人余味不绝，所以取名香芋。这段时间是儋州香芋的上市时间，农户们开始忙碌了起来。据了解，今年儋州香芋的上市价格不错。

今年以来，儋州市政府围绕农业增效、农民增收和市场需求，着力打造九大农业知名品牌，其中儋州香芋赫然在列。儋州计划通过树品牌，使香芋这一在当地有着悠久种植历史的农作物焕发生机，使之成为农民增收的又一新路子。

在儋州市中和镇蚂蝗岭脚下的羊宅村，香芋种植户何英女和她的丈夫，正在泉水边上，清洗着刚刚采收来的儋州香芋，进行分类打包销售。

何英女告诉记者，为了错开上市时间，他们从去年7月份开始，分三批种植了共三亩地的儋州香芋。到了今年香芋上市，主要是根据收购商的订单和市场的需要来合理采收，并且分类销售以提高收益。

何英女说，按照大小品相儋州香芋进行分类分级打包销售，比起以前不分类要赚的多。据了解，羊宅村一共有40多户，几乎家家户户都种

香芋种植初具规模

有两三亩儋州香芋，得益于当地的土壤肥沃和清甜山泉水，种出来的香芋品质好，褐皮白肉，口感又香又粉。

据儋州市农技服务中心相关负责人介绍，此前儋州主要以种植本地品种长坡香芋为主。为树立儋州香芋品牌，提高香芋品质，今年儋州市又引进了一些新品种，扶持和引导农民试种。目前儋州全市共种植香芋约2000亩，已初具规模。

据介绍，经过一段时间的努力，儋州香芋如今已有了一定的知名度，正通过各种渠道销往省内各地，进入千家万户。此外，以儋州芋头协会为主的民间组织，正在积极搭建产销对接平台，通过电视购物、121儋州站移动分销平台等渠道销售儋州香芋。

儋州芋头协会负责人李兹建介绍，目前儋州香芋在市场上非常受欢迎，海口、三亚等地许多酒店以香芋为食材烹制的美食，其原材料就产自儋州。“儋州香芋的市场行情非常不错，为了确保一年四季均有供应，我们正在引导农户分批种植、错峰上市。”李兹建说。

各地，进入千家万户。此外，以儋州芋头协会为主的民间组织，正在积极搭建产销对接平台，通过电视购物、121儋州站移动分销平台等渠道销售儋州香芋。

儋州芋头协会负责人李兹建介绍，目前儋州

香芋在市场上非常受欢迎，海口、三亚等地许多酒店以香芋为食材烹制的美食，其原材料就产自儋州。“儋州香芋的市场行情非常不错，为了确保一年四季均有供应，我们正在引导农户分批种植、错峰上市。”李兹建说。

做大品牌做强产业

子、红鱼、黄皮、妹仔薯、香芋、蜜柚、木瓜、跑海鸭蛋、绿壳鸡蛋等九大农业品牌。

根据儋州农业品牌战略发展计划，围绕农业增效、农民增收和市场需求，深化“一镇一业”、“一村一品”建设，发展香芋等农业品牌。

儋州市质监局有关负责人说，儋州正在制定这九大品牌产品的生产技术规程与标准，建立产品质量追溯系统；逐步申报无公害农产品、绿色产品、有机食品、地理标志保护产品认证；在统一包装设计上注入文化内涵，提升产品包装整体形象。

在“互联网+”时代，儋州还注重发展品牌农业电子商务。儋州市副市长张广英说，儋州在白马井、光村、王五、兰洋等镇，试点推进“互联网小镇”建设，让农产品以及一切特色产品，跃上电子商务的快捷平台，从而提高产品附加值。

随着九大特色产品做大做强，将撑起品牌农业的“立体方阵”。对此，儋州市市长张耕表示，坚持产业兴市和“调优做精第一产业”的工作思路，多措并举，精准发力，实施精品名牌战略，推动产业提质增效升级，为长远发展铺路搭桥。

儋州香芋

香芋其肉似薯类，但味道既非山芋、芋艿，又非马铃薯，好似板栗，甘而芳香，食后余味不尽，故取名香芋。

香芋块根形褐皮白肉，味雅香浓，分粗皮细皮两种。主食部分为球茎，叶柄可腌芋荷，作青饲料等。球茎纤维少，淀粉含量高，食用沙又香，味美可口。烧、炒、炖皆可，与鸡肉、猪肉一起烹其味香而不腻，酥而不烂，深受消费者喜爱。

香芋营养丰富，色、香、味俱佳，食之有散积理气、解毒补脾、清热镇咳之药效。香芋含有较多的粗蛋白、淀粉、聚糖（粘液质）、粗纤维和糖，蛋白质的含量比一般的其它高蛋白植物如大豆之类都要高。

儋州香芋的营养价值

儋州香芋，营养丰富，含有粗蛋白、淀粉、多种维生素、较高的钙和无机盐等多种成份，具有补气养肾、健脾胃、强身健体之功效，既是制作饮食点心、佳肴的上乘原料，又是滋补身体的营养佳品。

中医认为，芋头有开胃生津、消炎镇痛、补气养肾等功效，可治胃痛、痢疾、慢性肾炎等。根据营养分析，芋头为碱性食品，能中和体内积存的酸性物质，调整人体的酸碱平衡，产生美容养颜、乌黑头发的作用，还可用来防治胃酸过多症。

芋头中含有多种微量元素，能增强人体的免疫功能，可作为防治癌瘤的常用药膳主食。在癌症手术或术后放疗、化疗及其康复的过程中，有较好的辅助作用。

（本版撰文/宝中 振安 张琳 图/舒晓）



香芋食谱

香芋排骨

食材：猪小排、芋头、食盐、鸡精、生抽、淀粉、植物油、芝麻油、白砂糖。

做法：香芋去皮，切成末；排骨用少许的盐、生抽、一点砂糖、一点鸡粉、植物油、一起淀粉，拌匀，腌制备用；将香芋丁加入排骨中，拌匀，再浇上一点芝麻油；蒸锅烧开水，入锅，隔水蒸15—20分钟左右即可。



椰汁香芋西米露

食材：西米、芋头、椰汁、白糖。

做法：接一锅清水，烧开，放入西米，中火一边煮一边搅拌，约15分钟至西米半透明的时候，关火焖10分钟直至完全透明，过冷水，把粘液冲洗干净备用；香芋去皮，切成块状，蒸锅蒸约20分钟至粉糯（筷子能轻松穿过），备用；把椰汁倒到锅里，加入适量的清水加以稀释，再加入适量的白糖，煮开，倒入香芋和西米搅拌均匀即可。



了解购买儋州农产品可以
扫一扫121儋州馆二维码

121儋州馆6月30日建立，在儋州市委、市政府以及儋州市农委的领导下，协助农户、合作社完善农产品准入商标标准、产品检测、包装设计市场推广销售等工作，不到半年时间儋州馆各类农产品累计销售过百万元，对农户、合作社普及电商培训，带领农户、合作社走出儋州去推广销售产品，也结合线上线下体验到果园、基地举办采摘活动。

了解购买儋州农产品可以下载121店APP到儋州馆或者加121儋州馆微信号：rujiashangmai购买。