

延伸产业链 提升附加值 儋州跑海鸭“跑”出一条产业化之路



跑海鸭。 舒晓 摄

A 延伸上下产业链

“刚开始时，有经验的养鸭人告诉我养跑海鸭就是要追着海水跑。”陈汉洲笑道，2001年养殖的3000只跑海鸭，就赚了8万多元。

赚了“第一桶金”的陈汉洲，从此一发而不可收。

置身于广阔的市场前景，儋州跑海鸭产业链在不断延伸中互动。在养殖环节，儋州跑海鸭养殖量日趋扩大，推动上游产业实现规模化。

儋州鸿润农牧科技有限公司负责人介绍，该公司采取“公司+农户”模式，通过建设育苗基地，育好鸭苗后分发给周边农户养殖。

陈汉洲说，儋州逢秋瓜菜专业合作社推行“三送一收”模式，即送鸭苗（瓜菜种子或种苗）、送料（饲料或肥料）、送技术和包产品回收。

在这两大产业龙头带动下，加之

跑海鸭的市场行情看涨，在儋州沿海的海头、排浦、白马井、新州、木棠、光村、峨蔓等镇，跑海鸭养殖户异军突起。

在加工环节，儋州着力提升跑海鸭产业附加值，促进下游产业提档升级。

目前，儋州逢秋瓜菜专业合作社在粗加工方面，已有一定探索。陈汉洲与相关镇的大户合作，发挥当地居民有腌制咸鸭蛋的传统和技术优势，打造咸鸭蛋加工、集散地。

不过，陈汉洲还在不断探索精深加工的路子。

“下一步，合作社将继续研发以跑海鸭蛋为原材料的其他产品，进行深加工，如开发蛋糕、蛋卷等产品，努力提高跑海鸭蛋的附加值。”陈汉洲信心满满地说。



在水中嬉戏的跑海鸭。 舒晓 摄



在儋州市新州镇新英湾，成群的跑海鸭在海里觅食。 袁才 摄



B 细分外部大市场

“我们合作社生产的瓜菜和跑海鸭蛋卖得很好，除了产品质量有保障，还因为市场销路上下了功夫。”陈汉洲如是说。

为了增强合作社的产业带动能力，他多次到武汉、南京、北京、上海、广州、深圳等大中城市联系客商，为产品打开商超对接的通道。2010年，儋州逢秋瓜菜专业合作社被省农业厅评为海南省农民专业合作社示范社，2011年被省人民政府授予海南农产品“优秀经销商”。

陈汉洲透露，儋州逢秋瓜菜专业合作社去年养殖了近5万只鸭，生产跑海鸭蛋600多万枚，加之老鸭销售，年产值突破1000万元。如今，该合作社的“逢秋跑海鸭”产品，畅销10多个省份。

位于儋州市排浦镇瓜兰村的跑海鸭产品加工厂，正是由儋州逢秋瓜菜专业合作社投资建设的，陈汉洲介

绍，项目总投资68万元，日加工跑海鸭蛋达到8万枚。

“具体而言，这套生产线主要包括四大生产车间：蛋品分选车间、咸蛋蛋品清洗车间、包装车间、杀菌车间。”工厂相关负责人介绍，该加工厂从蛋品加工设备研发和生产的专业合作社引进生产线。这套生产线中，咸蛋生产工艺流程为：鲜蛋分级—腌制—清洗—风干—光检—套袋—真空包装—高温杀菌—成品包装。

儋州的跑海鸭产品有什么特点呢？陈汉洲说，该合作社细分外部市场：初始端市场，面对一般集贸市场，简易包装，实现平价销售；中端市场，面向较大的超市，注重产品包装，价格相对较高；高端市场，通过专门渠道销往省外大型商超，包装考究，价格还有很大上涨空间。

这种市场定位，在儋州跑海鸭产业中颇具代表性。

C 打响跑海鸭品牌

儋州跑海鸭蛋缘何畅销外部大市场？据科学测定，吃海洋生物长大的跑海鸭，产的鸭蛋营养丰富，含有多种对人体有益的微量元素以及维生素。

随着政府引导和培育，近年来，儋州跑海鸭产业已成为全市九大品牌农产品之一，该市予以重点扶持。

在优势产业的打造和品牌建设的推进方面，引导龙头企业进行走标准化步伐，是关键所在。儋州市畜牧兽医局局长李昌充介绍，2016年，该市在发展儋州逢秋瓜菜专业合作社养殖的基础上，引进龙头企业发展跑海鸭养殖，进行商标注册和标准认定，现已注册有“逢秋跑海鸭”品牌。

同时，该市委托中国热科院品资所制定儋州跑海鸭饲养技术标准。以标准化养殖、生产、加工，推动产品提升附加值，推动产业整体提档升级。

2017年2月15日，儋州市市长宋洪武在儋州第十五届人民代表大会第二次会议上提出，儋州热带高效农业方面，特色化、品牌化、规模化、产业化趋势越发明显，形成了包括跑海鸭在内的九大农产品品牌。将继续抓好农产品品牌建设，推进农业“三品一标”工

作，做大做强九大农产品品牌。

儋州市委书记张耕表示，要把标准化建设、人文地理、文化内涵挖掘、营销渠道和方式创新、科技体系支撑等与品牌建设结合起来，加大对包括跑海鸭在内的地方特色产品的培育，打造具有市场竞争力的优势产业，从而进一步构建互利共赢新格局。

儋州跑海鸭，迎来新的发展机遇。逐潮而生的跑海鸭，在上下游产业链一体化的进程中，“金字招牌”将更加响亮！

2016年全市110户养殖户实现总利润1220万元，户均增收11万元

儋州跑海鸭蛋 成为养殖户增收的“金蛋”

别小看儋州的跑海鸭蛋，在儋州养殖户心目中，它可是增收的“金蛋”。因为旺销市场的跑海鸭蛋，使儋州西北部沿海乡镇许多养殖户有了致富依托。

家住儋州市新州镇蓝田村，年过五旬的董现明，就是这些致富农户的一个典型。

近几年来，自从加入儋州逢秋瓜菜专业合作社，董现明有了合作社的支持，他的鸭蛋与老鸭有了稳定的销路。他微笑着说：“我通过养鸭，不但盖起了新房，而且在供3个孩子上大学的同时，手头上仍然还有闲钱用。”

跑海鸭产业成为更多养殖户增收的有效依托。儋州市排浦镇禾丰村村民陈井培乐呵呵地说：“2013年我加入儋州逢秋瓜菜专业合作社后，养殖跑海鸭3000只左右，年增收超过7万元。”

早在2009年，禾丰村青年大学生陈汉洲发起建立的儋州逢秋瓜菜专业合作社，吸纳21户农户加入。截至目前，该合作社已有社员70多户，种植养殖户各占一半，初步形成循环农业，即跑海鸭提供的有机肥，使农作物长得更茂盛。

如今，儋州逢秋瓜菜专业合作社带着众多农户走共同富裕的道路。陈汉洲透露，今年该合作社共养殖跑海鸭8万多只，其中带动贫困户养殖2万只，越来越多的养殖户将依靠跑海鸭增收致富奔小康。

随着儋州跑海鸭产业在全市多个镇发展壮大，带动效应明显。据市畜牧兽医局统计，2016年全市110户跑海鸭养殖户实现总利润1220万元，户均增收11万元。

儋州跑海鸭蛋，越发成为养殖户增收的“金蛋”！



跑海鸭养殖户查看用鸭粪种植的农作物。 平宗 摄

儋州跑海鸭： 品优价自高

品优价自高。儋州跑海鸭生长在该市沿海地区，平日在滩涂及咸淡水交汇河流入海口活动。每逢潮水退去，沿海滩涂上就会留下大量小鱼、小虾、小蟹、小螺等高蛋白海洋生物，它们都是“赶海”鸭群的美餐。

常年吃海洋生物的儋州跑海鸭，运动量大，因而使得跑海鸭体肥肉多。

儋州跑海鸭蛋，不但块头大，而且营养丰富。蛋中含有丰富的卵磷脂。此外，跑海鸭蛋还含有钙、磷、铁、锌、碘、镁、钾、硒等多种对人体有益的微量元素和10多种维生素。

食用跑海鸭蛋，除了腌制成咸鸭蛋外，还可蒸、炒、煎、煮。跑海鸭所产的鸭蛋个头大、蛋壳厚实，蛋清粘稠不易散，没有腥味，蛋黄呈鲜亮的红色，味美鲜香。经过腌制的跑海鸭蛋，煮熟后蛋黄含油量极高。特别是煮、煎后的味道和口感更佳，蛋黄颜色与普通鸭蛋有比较明显的差别。

儋州跑海鸭老鸭的营养价值和美味，也是远近闻名。基于儋州跑海鸭丰富的营养价值，儋州厨师郑连邦，创制了酒饼焖跑海鸭，入选2016年“儋州十大名菜”之列。

郑连邦说，酒饼焖跑海鸭就地取材，采用野生已达30余年的酒饼和放养的老母鸭为主料。经过腌制使酒饼的微辛、微苦之味浸入鸭体，与老鸭的微咸、微甘之味完美结合，口感特别，回味无穷，具有祛风散寒、利水、滋阴养胃之功效。

(本版撰文 平宗)



跑海鸭蛋。 舒晓 摄



扫二维码，关注儋州特色农产品121电商体验馆

海南儋州农产品
销售热线：
0898-23322333

海南儋州特色农产品
121电商体验馆海口地址：
海口长堤路34号
南洋博物馆酒店一楼