

连续6年举办海口火山荔枝月活动,获得品质品牌双赢 海口火山荔枝产业聚势蝶变



椰城香见
海口热带优质农产品



海口连续六年举办火山荔枝月活动,促进荔枝产业提质增效、农民增收。

5月15日,第二十一届中国(海南)荔枝龙眼产销对接暨2023海口火山荔枝月活动将在海口举行,旨在进一步推动椰城香见·海口火山荔枝产业提档升级。这已是该市连续第6年举办海口火山荔枝月活动。

为突破传统批发渠道窄、价格低的瓶颈,2018年至2023年,海口火山荔枝月活动每年都举办,重塑产业标准、分拣分级销售、线上线下营销、延伸价值链——

一系列内容丰富、形式多样的超常规营销宣传推广,让火山荔枝走俏一线城市及中高端市场,促进产业提质增效、农民增收。海口荔枝产业聚势蝶变。



生火山而卓绝,超群果而独贵——海口种植荔枝历史悠久,有两千年传承的荔枝栽培传统。独特的地貌、富含矿物质的火山沃土、纯净的生态环境,使得海口地区拥有着无与伦比的荔枝种植条件,产出的荔枝果肉晶莹、晶莹清脆,口感香甜。

虽然有优越的先天条件,但过去海口荔枝一直面临“增产不增收”的窘境。

“要想提升收益,必须下苦功夫打造精品,用产品质量和服务品质赢得市场和消费者的认可。”海口市农业农村局相关负责人表示,今年来,该市按照品质管控、甄选优品、优质优价的原则,推动海口火山荔枝打入全国中高端市场。

海口荔枝主要的种植地位于秀英

区的永兴地区和琼山区的三门坡地区,过去农户和合作社“单打独斗”,品牌小且难以做强做大。从2018年开始,海口整合辖区内的荔枝产品,通过“质量统一”“物流统一”“价格统一”“包装统一”的“四个统一”理念,着力打造“海口火山荔枝”品牌。

为做好质量把控,海口实施荔枝生产全过程监管。

在荔枝开花时,组织“技术专家团”深入荔枝基地果园开展保花保果技术培训指导服务系列活动,提高果农的田间管理水平,宣传科学,保证果品质量安全;在荔枝上市时,海口也组织检测员加强荔枝基地、果园的果品产地抽样农药残留检测力度,严格从田间地头消除农产品质量安全隐患。

任何未经检测或检测不合格的产品,一律不得上市销售。

在2022年冬交会上,海口发布了农产品区域公用品牌“椰城香见”,为海口热带优质农产品持续赋能。这也意味着,海口关于火山荔枝的产业链正在不断延长加深,火山荔枝等品牌进一步打响。

为推动荔枝龙眼产业跨区域交流合作,进一步提升“2023椰城香见·海口火山荔枝月”活动影响力,由福建、广东、广西、海南四大荔枝龙眼产业主产区和海口市人民政府共同主办的第二十一届中国(海南)荔枝龙眼产销对接活动暨2023海口火山荔枝月活动也将于5月15日在海口举行。该活动将以“聚·荔”椰城 星光耀“眼”为主题,以荔枝龙眼为产业媒介,策划实施产业推介、订单签约、荔枝龙眼品鉴、品牌创意展示展销、标准化示范基地观摩和交流洽谈系列活动。

随着品牌影响力的不断提升,近两年,海口火山荔枝还未离枝,预购订单就从全国各地“飞”来。看到荔枝价格变得坚挺,种植效益越来越高,果农们也纷纷扩大种植面积。

数据显示,今年椰城香见·海口火山荔枝种植面积约14.92万亩,同比增长15.57%;收获面积约12.79万亩,同比增长11.21%;总产量预计10.94万吨,同比增长30.9%。直接带动3000人以上就业,培育与荔枝直接或间接关系的企业、合作社、家庭农场300多家。



网红达人通过直播、图文、视频等形式向各地网友推介海口火山荔枝。



海口延伸荔枝产业链,研发生产荔枝干、荔枝汽水等一系列产品。
海口市农业农村局供图

荔枝品质关键在“鲜”,物流是荔枝销售的关键一环。

唐代白居易的《荔枝图序》就有记载,荔枝“若离本枝,一日而色变,二日而香变,三日而味变,四五日外,色香味尽去矣”。因此,保鲜成为荔枝销售品质的关键所在。

海口市秀英区永兴电商服务中心工作人员王聚鹏是土生土长的永兴人,他回忆:“小时候,果农家里没有冰箱。家家户户都是把摘下的荔枝放在透气的竹筐里,挑到市区去卖。为了给荔枝保鲜,筐上还要盖一层树枝,以免荔枝受到高温暴晒。就算是卖到岛外,最多也就卖到广东,如果再远荔枝就要坏掉了。”

近年来,为确保荔枝的品质和新鲜度,规范火山荔枝产品标准,海口打造8个现代化标准化分拣中心。分拣中心可对荔枝进行预冷处理,并进行标准化分拣与打包,让全国的消费者都能品尝到荔枝的第一口“鲜”。

“荔枝丰收的时候,我们全家人凌晨4点就赶到果园,趁着天没亮把荔枝摘下来,确保荔枝的新鲜口感。”永兴镇建中村南岛村民小组村民吴玉选说。

王聚鹏介绍,因夏季高温,果农摘下来的荔枝会被立刻送往永兴电商服务中心集散中心的冷库或放入冷水中进行预冷处理。同时,工人也将果品等级对荔枝进行分拣,从源头保证水果质量。

“为保障物流畅通,海口建立产销对接机制,实现‘海口火山荔枝’供需信息共享,整合仓储保鲜冷链设施,确保荔枝集中储藏保鲜,冷链转运,缩短货品产地集货时间。”海口市农业农村局相关负责人表示。

过去,荔枝保质期短、货损率高,导致荔枝经销商对于北方市场的销售意愿相对较低。近年来,随着海口物流供应链的提效,热带水果运输速度和效率不断提升,最快只需隔天,海口的荔枝就能运达北方。

为保障荔枝运输空路畅通,海口美兰机场每年都成立专门保障小组,在舱位批租、收运过检、组板装机等全流程给予“绿色通道”服务。联合顺丰、邮政

B [建分拣中心 开绿色通道 提升物流让火山荔枝“鲜”达全国]

鲜果销售,只是荔枝产业的一环。近年来,海口还积极培育“荔枝+”新业态,不断向“荔枝+旅游”“荔枝+美食”“荔枝+文化”等方面延伸,释放出产业新动力。

人们每年品尝新鲜荔枝的时间很有限。海口在荔枝深加工上做文章,通过荔枝干、荔枝冰淇淋、荔枝汽水等产品,将荔枝的甜蜜味道保存、时间延长,不仅解决了荔枝的存储问题,还延伸了产业链。

加工荔枝干,海南青农创业园管理有限公司总经理黄时京从6年前就开始尝试了。“2016年,公司首次通过电商向岛外销售荔枝。中间因为天气原因,荔枝没法运出岛,压了几万斤。”不忍心眼睁睁看着荔枝放烂,黄时京决定把积压的荔枝加工成荔枝干。

“当时没有机器,只能用最传统的火烤方式。”黄时京说,因为工艺落后,几万斤荔枝只能烤出来几千斤。

为提升荔枝干的品质,第二年他专门从东莞购买了8台烘干机,并从当地请了技术人员来海口进行指导。“烘干机能让荔枝鲜果的水分从100%减到30%左右,最大程度保留原有成分。4斤鲜果能烤出1斤干果,产量大大提升。”黄时京说,荔枝干的利润可达10元/斤,效益更高,“2018年荔枝干首次亮相海南冬交会,我就签下了3000万元的订购大单。”

“进行荔枝深加工,不仅能延伸荔枝产业链,也能进一步打响海口火山荔枝品牌。”海口市农业农村局相关负责人表示,近年来在政府部门的扶持下,该市成立了荔枝(农产品)加工企业联

C [农旅融合 精深加工 荔枝全产业链助农增收致富]

盟,研发、生产了荔枝干、荔枝汽水、荔枝蜜等一系列产品,扩大了荔枝消费市场,增加了农民收入,助力乡村振兴。

海口的“荔枝+”文章还不止于此。

每年的火山荔枝月期间,海口都策划了“我在海口有棵火山荔枝树”“火山荔枝王大比拼”“荔枝音乐节”等活动,解锁了更多关于荔枝的新“玩法”。

同时,海口琼山区三门坡镇、秀英区永兴镇也结合辖区乡村旅游点、农家乐、民宿、果园等丰富乡村旅游资源,开展形式多样的乡村采摘旅游活动,为荔枝销售和旅游消费带来了流量和人气,更为乡村旅游的发展注入了强心剂。

“今年,秀英区继续推出了多条荔枝采摘游主题路线,联动辖区内众多的果园、民宿、农家乐、乡村旅游点和景点景区,提供一系列丰富多彩的农文旅体

验活动和产品,旨在通过农旅融合带动乡村旅游消费。”秀英区旅游和文化体育局相关负责人介绍。

“荔枝采摘比卖荔枝还挣钱!”——荔枝采摘游的兴起,也让农户获得了更多的收益。据了解,荔枝采摘附加值比单纯销售价格高出将近一倍,还省去了人工摘荔枝费用。而且来的游客不单单是采摘荔枝,还在农家乐垂钓、住宿,这也让农家乐生意火爆起来。

“海口火山荔枝文化深厚。羊山荔枝种植系统被认定为第四批中国重要农业文化遗产。”海口市农业农村局相关负责人表示,海口将推进荔枝文化和产业融合发展,发动各方力量进一步深入挖掘、整理、传播火山荔枝文化,开发推广荔枝文化旅游,加强荔枝文化对外宣传与交流。

(策划/撰稿 贾嘉)