



## 在海南注册公司仅3天就到会场设展位—— 外来投资商“跑”进冬交会

■ 海南日报全媒体记者 邓钰 高懿

“老董，把你的宝贝番茄带来了！”12月5日，2024年第27届中国（海南）国际热带农产品冬季交易会（以下简称冬交会）澄迈馆里，田野上种业（海南）有限公司董事长董永泽忙得脚不沾地。在海南注册公司仅3天，他和团队就“跑”进冬交会，带来了70多个番茄新品种，前来参展的嘉宾里三层外三层地围满了他的展位。展台上，咖啡色的“曼特宁”番茄、色泽如黄碧玺般莹润的“黄佳1

号”番茄……七彩的番茄新品种令人目不暇给。老董和他的番茄在行业内颇具名气。他不仅是深耕农业近20年的企业家，还是一名有52.9万粉丝的抖音博主。今天早上，他在抖音展示带来冬交会的众多新品种番茄，吸引了22万多名网友观看。“快尝尝我们的当家品种‘牧心番茄’，每斤能卖到20多元，还一果难求。人们说能从中吃到小时候的味道。”老董从桌上拿起一个红彤彤番茄。它有小孩拳头大小，果皮光滑

艳丽，在灯光下泛着油润的光泽。一口咬下番茄，丰沛的汁水从指缝溢出，浓郁的清香霎时在空气中弥漫。“这是白月光，玲珑小巧、口感清甜、清香多汁，富含胡萝卜素，皮薄纯白却不易裂开，十分耐储运，极易商品化。”随手拿起一颗纯白小巧的番茄，老董笑着说，“这是我们从三亚南繁基地里选育后，在全国推广的品种。今天它算是‘回家’了。”今年8月，老董和团队来到澄迈考察，在今年10月举办的2024中国·澄迈国际经济贸易洽谈会中签下种

发展项目，计划在此开设企业，并在福山镇建设基地，打造番茄种业成果转化和贸易平台。12月2日，田野上种业（海南）有限公司在海南注册。“扎根澄迈，我们认为是天时地利人和的结果。”老董娓娓道来，人们对番茄新品种的需求从吃饱到吃好、高产到高质量转化，给了高品质番茄新品种更多的发展空间。而恰逢海南自贸港建设，这里不仅有诸多南繁种业资源和支持政策，更能享受诸多贸易便利。“澄迈政府部门的贴心高效服务更坚定了我们扎根底气，有时候

工作人员比我们自己想得还周到。”老董说，在考察对接过程中，澄迈成立招商服务团队做到了几乎24小时服务，任何时候都有问必答，在选址时更是不厌其烦地带着企业挨个地点考察。为了参加今年冬交会，老董的团队从8月便开始种植番茄，带来缤纷多彩的番茄新品种。“这是展品，也是我们的诚意。”老董说，希望能在海南探索和推广更加多元的番茄种业发展新模式。（本报海口12月5日讯）

## 超300款“新奇特优”农产品飘香冬交会

本报海口12月5日讯（海南日报全媒体记者陈子仪）12月5日，2024年第27届中国（海南）国际热带农产品冬季交易会在海南国际会展中心开幕。琼海20家优质企业携300余种优质农产品精彩亮相，全方位展示琼海热带特色高效农业发展的丰硕成果。“哇，这个杂粮小吃味道很赞。”在琼海展馆的热热闹闹里，津可佳的展位前围聚了大批市民和游客，他们品尝着来自琼海的特色杂粮美食。现场，津可佳特别准备了多款独具风味的杂粮小吃，包括酥脆可口的斑斑蛋黄酥、色彩斑斓的杂粮拼盘等。琼海潭门渔歌食材科技发展有限公司正展出蓝星斑、东星斑、五脚虾等丰富的海鲜品种，吸引了众多市民游客。海南盛大现代农业开发有限公司展示的如西瓜般大小的非洲杨桃瓜以及巧克力布丁果、火腿瓜、花生奶油果等热带特色水果也成为冬交会一道亮丽的风景。作为海南四大名菜之一的嘉积鸭在冬交会上也是焦点。冬交会期间琼海展馆内每日将开展多达15轮的试吃活动，观众可品尝特色农产品，感受新鲜地道的琼海味道。

## 61种特色农副产品亮相冬交会

本报海口12月5日讯（海南日报全媒体记者刘阳秀 通讯员钟玉莹 王学武）12月5日，2024年第27届中国（海南）国际热带农产品冬季交易会在海南国际会展中心开幕，昌江28家企业携61种特色农副产品亮相本届冬交会。此次昌江馆采用动线规划，造型上以“粮仓+超市”为灵感，设置乌烈羊特色打卡区、黎族文创展示区、特色果蔬区、加工制品区、热带花卉区等分区。走进昌江馆，争奇斗艳的三角梅及各类石斛令人眼前一亮。黑米粽、东风螺、南美白对虾、木棉红蜂蜜、海尾辣椒酱等昌江名优农产品及农副产品琳琅满目；静冈网纹瓜、蜜思提拉水果小番茄、金童蜜瓜、泰国八号红心菠萝蜜等“新奇特优”果蔬凭借香甜优质的口感，吸引了众多市民游客及客商前来品尝采购。昌江馆还展示了织黎锦、编藤筐、制黎陶、舂糍粑等黎族传统工艺。首次参展的胡蜂深加工产品胡蜂液、液体敷料、洗面奶、精华液，以及赤松茸、虎奶菇、虎乳灵芝、黑皮鸡枞菌等林下经济产品也备受关注。

## 全品类区域公用品牌“五指山珍”发布

本报海口12月5日讯（海南日报全媒体记者谢凯 特约记者钟丽）12月5日，在2024年第27届中国（海南）国际热带农产品冬季交易会首日，五指山市发布“五指山珍”全品类农产品区域公用品牌和首批培育企业名单，涉及红茶、蜂蜜、油茶3个种类。为弥补全品类农产品区域公用品牌空白，五指山市决定打造全品类的“五指山珍”区域公用品牌，力争用3年时间，着力构建“五指山珍”区域公用品牌培育、发展和保护机制。近年来，该市大力重点打造茶叶、雪茄烟叶、野菜叶“三片黄金叶”。此外，五指山红茶、五指山五脚猪、五指山蜘蛛先后获得国家农产品地理标志。在品牌建设上，五指山红茶、五指山五脚猪获评海南省市县农产品区域公用品牌，海南五指山农业科技发展有限公司等3家企业获评企业品牌，五指山神农高新农业开发有限公司等2家企业获评农产品品牌，五指山三睿大茶业有限公司等3家企业入选“海南鲜品”品牌目录。当天的仪式上还公布了“五指山珍”的主标志以及“五指山珍”全品类区域公用品牌第一批培育名录。

## 区域公用品牌“东方渔美”发布

本报海口12月5日讯（海南日报全媒体记者王晓晓）12月5日，2024年海南东方渔业品牌发布会在第27届中国（海南）国际热带农产品冬季交易会期间举行。会上发布了海南东方渔业区域公用品牌“东方渔美”。此次发布会以“魅力东方渔 鲜美新未来”为主题，区域公用品牌“东方渔美”主LOGO以海洋蓝、生态绿为主色调，融入了东方地标建筑鱼鳞洲灯塔以及海浪、南美对虾、石斑鱼等设计元素。据介绍，“东方渔美”品牌将成为东方渔业展示发展成果、加强交流合作、拓展市场空间的重要平台。2023年，东方水产养殖面积达到了1.9万亩，水产品总量2.99万吨，其中海水产品总量2.3万吨，占比77%。当前，全市共有各类渔业企业100余家，主要养殖品种涵盖了南美白对虾、鳄鱼、石斑鱼等高附加值水产品。在此基础上，东方还积极推动渔业与旅游、文化等产业深度融合，大力发展休闲渔业，打造了一批具有地方特色的休闲渔业示范基地。发布会现场还为首批企业举行了品牌授牌仪式。



十二月五日冬交会上琳琅满目的热带水果。海南日报全媒体记者 张茂摄

## 屯昌小伙与科研单位合作，共同培育高产优质的海南本土山药品种 “糯米山药”首秀引客商

■ 海南日报全媒体记者 党朝峰

12月5日，冬交会开幕首日，在屯昌馆一处展位前，一口电饭锅里冒着热气，由屯昌本地企业海南垦湾生态农业有限责任公司（以下简称垦湾生态公司）种植的“糯米山药”搭配鸡肉炖好的汤汁散发出诱人的香气。首次参加冬交会的垦湾生态公司创始人方家彪向来自上海、深圳、海口等地的参展商展示介绍公司培育的优质“糯米山药”。方家彪是土生土长的屯昌人，也是一名敢闯敢干的“90后”。2015年，方家彪从海南师范大学体育教育专业毕业后，从事过健身教练等多种工作。直到2020年，方

家彪选择返乡工作并学习农业知识。“返乡工作两年后，我终于找到了奋斗的目标，那就是带着乡亲们打造属于我们自己的山药品牌。”方家彪认为，屯昌具有独特的自然环境和气候优势，是发展林下热带特色高效农业的黄金地带，野生“糯米山药”更是本地人从小吃到的食物。要打造本地农产品品牌，必须在特色上下功夫。方家彪和从事农业的技术人员等组建了自己的创业团队并成立垦湾生态公司，并与海南大学生命健康学院副教授吴文娟团队合作，致力于共同培育出高产优质的海南本土山药品种。目前，方家彪和吴文娟团队已经

在屯昌、文昌、澄迈三地开展山药品种选育的田间试验。其中，屯昌的菠萝蜜林下种植了约200亩“糯米山药”。吴文娟介绍，相比其他山药，“糯米山药”的淀粉颗粒较小，质地更紧实，口感更软糯细腻。据了解，目前屯昌的200亩“糯米山药”即将上市，预计总产值将达到400万元。同时，屯昌县已有多个农村经济合作社与垦湾生态公司达成合作意向，方家彪将带领团队对农村经济合作社进行技术指导帮扶，带领村民种植“糯米山药”。“此次冬交会给了我们非常好的对外宣传展示海南屯昌‘糯米山药’的平台。”方家彪说。（本报海口12月5日讯）

12月5日，海南特色农产品飘香冬交会。海南日报全媒体记者 陈元才 摄



## 加工制作成西班牙风味火腿、德式香肠…… 定安黑猪“烤出”新风味

本报海口12月5日讯（海南日报全媒体记者李璇）“我想尝尝！”这个品质不错！”12月5日，2024年第27届中国（海南）国际热带农产品冬季交易会（以下简称冬交会）定安馆，琼阿婆品牌创始人张永新刚把一块“大家伙”摆上台，参观者就围了上来。“这是用定安黑猪后腿熟成两年的西班牙风味火腿，一条就十五六斤。”一边指导工作人员切片，张永新一边向参观者介绍。眼前这条火腿格外诱人，开切不到五分钟，就有参观者主动添加了张永新的微信，想要后续联系购买。这是张永新第二次参展。张永新说，他从事食品加工行业30年，因看好海南自贸港发展前景，于2019

年申请注册“琼阿婆”，并选择于2022年来到定安创办公司。于是，打造定安黑猪、定安小黄牛等卤制品产品，借助过去在食品加工行业的经验及技术优势，张永新家磨起了用定安黑猪研发西班牙风味火腿，首批实验10条。“现在已经实验成功，目前正在筹备在定安落地火腿加工厂，预计明年年底能开始批量生产。”张永新说，展销第一天，就有4位有代工意向的合作方与他洽谈。另一边，主打高端化、年轻化的香肠品牌“德界”展位，一根根烤得冒油的烤肠也吸引了不少参观者围观。这里展出了咖啡奶酪肠等具有海南元素的德国风味香肠。“这些香肠是在原有纯正德国风味香肠制作

工艺基础上，利用定安黑猪，结合海南本土元素研发的。”“德界”所属企业海南莱茵斯食品有限公司负责人杨乔宇介绍，目前企业生产多种德式风味香肠，部分产品进驻全省40余家高端酒店。除各种生鲜猪肉产品外，拥有省级海南猪（定安猪）保种场的海南庆平农产品开发有限公司，展出加工的定安黑猪原味及黑胡椒口味两款香肠。在定安东城食品展台上，展示着定安黑猪肉腊肠等多种定安黑猪加工产品。“现在这些产品，一年能生产3万斤，销售额达100万元。”展台前，热情推销产品的负责人蔡阳说。定安黑猪，正在以更多产品形式，迈向更广阔的市场。



琼阿婆品牌工作人员正在切一条由定安黑猪制作的西班牙风味火腿。海南日报全媒体记者 李璇 摄